

Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla

Sadržaj

I Uvodne odredbe

II Veterinarsko-sanitarni uslovi

III Opšti i posebni uslovi za higijenu hrane životinjskog porekla

V Završne odredbe

(“Sl. glasnik RS”, br. 25/2011 i 27/2014)

I Uvodne odredbe

Predmet uređenja

Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju veterinarsko-sanitarni uslovi, odnosno opšti i posebni uslovi za higijenu hrane životinjskog porekla koje u pogledu izgradnje, odnosno rekonstrukcije, moraju da ispunjavaju objekti u kojima se obavlja delatnost klanja životinja, proizvodnje i prometa hrane i proizvoda životinjskog porekla, kao i uslovi higijene hrane životinjskog porekla za sve subjekte u poslovanju hranom u svim fazama proizvodnje prerade i prometa hrane životinjskog porekla koje su pod njegovom kontrolom (u daljem tekstu: posebni uslovi higijene hrane životinjskog porekla).

Objekti iz stava 1. ovog člana su:

1) objekat za klanje životinja (u daljem tekstu: klanica), i to za:

(1) domaće papkare i kopitare,

(2) živinu i lagomorfe,

(3) gajenu divljač;

2) objekat za rasecanje mesa:

(1) domaćih papkara i kopitara,

(2) živine i lagomorfa,

(3) gajene divljači i divljači;

3) objekat za proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i mehanički separisanog mesa;

4) centar za pročišćavanje i centar za isporuku školjkaša;

5) objekat za zamrzavanje školjkaša, bodljokožaca, plaštaša i morskih puževa koji se stavljaju živi u promet;

- 6) plovila;
- 7) objekat u kojem se obavlja aukcija i veleprodaja proizvoda ribarstva;
- 8) objekat na gazdinstvu za proizvodnju mleka i kolostruma;
- 9) objekat za izradu proizvoda od jaja;
- 10) objekat za obradu žaba i puževa;
- 11) objekat za proizvodnju topljene masti životinjskog porekla i čvaraka;
- 12) sabirni centar i objekat za štavljenje iz kojih može poticati sirovina za proizvodnju želatina i kolagena;
- 13) ostali objekti u kojima se obavlja prerada proizvoda životinjskog porekla i proizvodi hrana životinjskog porekla.

Primena pravilnika

Član 2

Odredbe ovog pravilnika primenjuju se na higijenu neprerađene i prerađene hrane životinjskog porekla, osim na:

- 1) primarnu proizvodnju za potrebe sopstvenog domaćinstva;
- 2) pripremu, rukovanje, odnosno skladištenje hrane za potrebe sopstvenog domaćinstva;
- 3) male količine primarnih proizvoda, svežeg mesa živine i lagomorfa koji su zaklani na gazdinstvu i divljači ili mesa divljači kojima proizvođač, odnosno lovac snabdeva krajnjeg potrošača ili lokalni objekat u prometu na malo koji neposredno snabdeva krajnjeg potrošača.

Ako ovim pravilnikom nije propisano drugačije, odredbe ovog pravilnika primenjuju se i na prerađene proizvode životinjskog porekla koji se upotrebljavaju za pripremu hrane koja istovremeno sadrži proizvode biljnog porekla i prerađene proizvode životinjskog porekla, osim na hranu koja istovremeno sadrži proizvode biljnog porekla i prerađene proizvode životinjskog porekla.

Ako ovim pravilnikom nije propisano drugačije, odredbe ovog pravilnika ne primenjuju se u prometu na malo hrane životinjskog porekla, osim u slučaju kada se promet na malo obavlja radi snabdevanja drugog objekta hranom životinjskog porekla, osim ako se ti poslovi odnose na skladištenje ili prevoz, kada se primenjuju posebni uslovi higijene hrane u pogledu temperature.

Primena drugih propisa

Član 3

Pored odredaba ovog pravilnika za veterinarsko-sanitarne uslove, odnosno opšte i posebne uslove za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i uslove higijene hrane životinjskog porekla primenjuju se i odredbe posebnih propisa koji se odnose na javno zdravlje, zdravlje životinja, a naročito na uslove u pogledu sprečavanja pojave i širenja, suzbijanja i iskorenjivanja određenih transmisivnih

spongiformnih encefalopatija, obeležavanja životinja, kao i odredbe posebnih propisa koji se odnose na dobrobit životinja i sledljivost proizvoda životinjskog porekla.

Uslovi

Član 4

Objekti iz člana 1. stav 2. tač. 1) do 12) ovog pravilnika moraju da ispunjavaju:

- 1) veterinarsko sanitarne uslove propisane ovim pravilnikom;
- 2) opšte i posebne uslove za higijenu hrane propisane posebnim propisom kojim se uređuju uslovi higijene hrane (u daljem tekstu: propis o uslovima higijene hrane), kao i posebne uslove higijene hrane propisane ovim pravilnikom, osim odredaba koje se odnose na registraciju i odobravanje objekata i uvoz proizvoda životinjskog porekla.

Objekti iz člana 1. stav 2. tačka 13) ovog pravilnika moraju da ispunjavaju opšte i posebne uslove za higijenu hrane u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, kao i posebne uslove higijene hrane ako su propisani ovim pravilnikom, osim odredaba koje se odnose na registraciju i odobravanje objekata i uvoz proizvoda životinjskog porekla.

Značenje izraza

Član 5

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) gazdinstvo za proizvodnju mleka jeste gazdinstvo na kome se uzgaja jedna ili više životinja radi proizvodnje mleka namenjenog stavljanju u promet kao hrana;
- 2) gajena divljač jesu uzgajani ratiti i uzgajani kopneni sisari, osim domaćih papkara i kopitara;
- 3) divljač jesu divlji papkari i lagomorfi, kopneni sisari koji se love za ishranu ljudi i koji se smatraju slobodnom divljači u skladu sa posebnim propisom, uključujući i sisare koji žive na ograđenoj teritoriji u slobodnim uslovima sličnim onima u kojima živi slobodna divljač i divlje ptice koje se love za ishranu ljudi;
- 4) domaći papkari i kopitari jesu domaća goveda (uključujući vrste Bubalus i Bisona), svinje, ovce i koze, i domaći kopitari;
- 5) žablji bataci jesu zadnji deo tela vrste RNA (familija Ranidae), koji je poprečnim rezom odsečen iza prednjih udova, sa uklonjenim unutrašnjim organima i kožom;
- 6) želatin jeste prirodan, rastvorljiv protein, želiran ili ne želiran, dobijen delimičnom hidrolizom kolagena koji je dobijen od životinjskih kostiju, koža, tetiva i vezivno-tkivnih ovojnica;
- 7) živina jesu uzgajane ptice, uključujući i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali se uzgajaju kao domaće životinje, osim ratita;
- 8) iznutrice jesu sveže meso koje čine unutrašnji organi i krv, osim svežeg mesa trupa;

- 9) jaja jesu jaja u ljusci koja su proizvele/snele gajene ptice i koja su bezbedna za direktnu ishranu ljudi ili za pripremanje proizvoda od jaja, osim razbijenih, inkubiranih ili kuvanih jaja;
- 10) klanica jeste objekat za klanje i obradu životinja, čije meso je namenjeno za ishranu ljudi;
- 11) kolagen jeste proteinski proizvod dobijen od životinjskih kostiju, kože i tetiva proizveden u skladu sa odgovarajućim uslovima iz ovog pravilnika;
- 12) kolostrum jeste tečni sekret mlečne žlezde muznih životinja u periodu od tri do pet dana posle porođaja, koji je bogat antitelima i mineralima i prethodi davanju sirovog mleka;
- 13) kondicioniranje jeste skladištenje školjkaša koji potiču iz proizvodnih područja klase A, centara za pročišćavanje ili isporuku, u rezervoarima ili drugoj vrsti opreme, koja sadrži čistu morsku vodu ili na prirodnim lokacijama, kako bi se uklonio pesak, mulj ili blato, očuvala ili poboljšala organoleptička svojstva i osigurala njihova dobra vitalnost pre umotavanja ili pakovanja;
- 14) krupna divljač jesu divlji kopneni sisari koji žive slobodno u divljini, osim sitne divljači;
- 15) lagomorfi jesu zečevi, kunići i drugi glodari;
- 16) meso jeste jestivi deo životinja, uključujući i krv, a odnosi se na sledeće životinje: domaće papkare i kopitare, živinu, lagomorfe, divljač, gajenu divljač, sitnu divljač, krupnu divljač;
- 17) mehanički separisani proizvod ribarstva jeste proizvod dobijen odvajanjem mesa sa proizvoda ribarstva uz upotrebu mehaničkih sredstava, što ima za rezultat gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana;
- 18) mehanički separisano meso (u daljem tekstu: MSM), jeste proizvod dobijen odvajanjem mesa sa kostiju na kojima je to meso ostalo posle otkoštavanja trupa ili sa trupa živine, kao i mesa ribe i drugih vodenih životinja, upotrebom mehaničkih sredstava, što ima za rezultat gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana;
- 19) morski biotoksini jesu otrovne supstance koje se akumuliraju u školjkašima, kao rezultat ishrane planktonom koji sadrži toksine;
- 20) nadležni organ jeste ministarstvo nadležno za poslove veterinarstva;
- 21) napuklo jaje jeste jaje sa oštećenom ljuskom i neoštećenom membranom;
- 22) objekat za rasecanje jeste objekat za otkoštavanje, odnosno rasecanje mesa;
- 23) obrađeni želuci, bešike i creva jesu želuci, bešike i creva koji su posle vađenja i čišćenja podvrgnuti obradi kao što je soljenje, zagrevanje ili sušenje;
- 24) obučeno lice jeste lice koje poznaje patologiju divljači, proizvodnju i postupanje sa divljači i mesom divljači posle ulova, na osnovu sprovedenog programa obuke u pogledu zdravstvenih i higijenskih uslova divljači i provere znanja od strane veterinarskog inspektora, odnosno lovačkog udruženja, za koji je dobio saglasnost nadležnog organa. U grupi lovaca, dovoljno je jedno obučeno lice;

- 25) označavanje ili deklarisanje jeste svako pakovanje, dokument, obaveštenje, etiketa, prsten ili omotač/privezak, koji ide uz ili se odnosi na taj proizvod;
- 26) područje presađivanja jeste područje mora, ušća ili lagune čije su granice jasno obeležene bovama, stubovima ili nekim drugim fiksnim sredstvima, koja se koristi isključivo za pročišćavanje školjkaša;
- 27) poluproizvod – usitnjeno oblikovano meso jeste poluproizvod od svežeg mesa, kao i meso koje je usitnjeno i kome su dodate namirnice, začini ili aditivi ili koje je izloženo procesu nedovoljnom da modifikuje unutrašnju strukturu mišićnog vlakna mesa i tako eliminiše karakteristike svežeg mesa;
- 28) plovilo fabrika jeste plovni objekat na kome proizvodi ribarstva podležu jednoj ili većem broju operacija kao što su: filetiranje, sečenje na komade, skidanje kože, vađenje iz ljuštore, skidanje ljuštore, usitnjavanje ili obrada, posle kojih sledi omotavanje i pakovanje ili, ako je potrebno, hlađenje ili zamrzavanje;
- 29) plovilo hladnjača jeste plovni objekat na kojem se vrši zamrzavanje proizvoda ribarstva, prema potrebi posle pripremnih postupaka, kao što je iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, posle kojih kada je potrebno, sledi umotavanje ili pakovanje;
- 30) poslovanje hranom životinjskog porekla (u daljem tekstu: poslovanje hranom) jeste svaka delatnost, javna ili privatna, koja se obavlja radi sticanja dobiti ili ne, u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa hrane životinjskog porekla;
- 31) prateći poslovi za proizvode ribarstva jesu svi poslovi koji se obavljaju na plovilu, a naročito obuhvataju klanje, iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i omotavanje, kao i:
- prevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija priroda nije značajno promenjena, uključujući žive proizvode ribarstva, u ribnjacima na kopnu i
 - prevoz proizvoda ribarstva čija priroda nije značajno promenjena, uključujući žive proizvode ribarstva, od mesta proizvodnje do prvog objekta prijema pošiljke;
- 32) presađivanje jeste prebacivanje školjkaša do područja mora, lagune ili ušća, na vremenski period potreban da se smanji njihova kontaminacija, kako bi bili bezbedni za ishranu ljudi, osim specifične operacije prebacivanja školjkaša u područje koje je pogodnije za njihov dalji rast ili uzgoj;
- 33) primarna proizvodnja ribarstva jeste uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva sa ciljem njihovog stavljanja u promet, kao i prateći poslovi za proizvode ribarstva;
- 34) prerađeni proizvodi ribarstva jesu prerađeni proizvodi koji su dobijeni preradom proizvoda ribarstva ili daljom preradom tih proizvoda;
- 35) pripremljeni proizvodi ribarstva jesu neprerađeni proizvodi ribarstva koji su bili podvrgnuti postupku kojim je narušena njihova anatomska celina, kao što je vađenje utrobe, odstranjivanje glave, sečenje na komade, filetiranje i seckanje;
- 36) proizvodi životinjskog porekla jesu:
- hrana životinjskog porekla, kao i med, mleko i krv,

- živi školjkaši, živi bodljokošci, živi plaštaši i žive morske gastropode, namenjene za ishranu ljudi,
- ostale životinje namenjene pripremi, sa ciljem da se dostave žive krajnjem potrošaču;

37) proizvodi ribarstva jesu morske ili slatkovodne životinje poreklom iz ribolova ili uzgajane, kao i svi jestivi oblici, delovi ili proizvodi tih životinja, osim školjkaša, živih bodljokožaca, živih plaštaša i živih morskih puževa, i svih sisara, reptila i žaba;

38) proizvodi od jaja jesu prerađeni proizvodi koji su dobijeni preradom jaja, ili različitih komponenti ili mešavine jaja, ili daljom preradom tih proizvoda;

39) proizvodi od kolostruma jesu prerađeni proizvodi dobijeni preradom kolostruma ili daljom preradom tako prerađenih proizvoda;

40) proizvodi od mesa jesu proizvodi koji su dobijeni preradom mesa ili daljom preradom tih proizvoda, tako da površina preseka pokazuje da proizvod više nema svojstva svežeg mesa;

41) proizvodi od mleka jesu prerađeni proizvodi koji su dobijeni preradom sirovog mleka ili daljom preradom tih proizvoda;

42) proizvodna partija jeste grupa ili niz prepoznatljivih proizvoda koji su proizvedeni tokom određenog procesa pod identičnim uslovima i na određenom mestu u toku jednog proizvodnog perioda;

43) proizvodno područje ribarstva jeste područje mora, lagune ili ušća, koje je prirodno stanište školjkaša ili lokacija koja se koriste za njihov uzgoj, sa kojih se školjkaši sakupljaju;

44) promet na veliko hranom životinjskog porekla (u daljem tekstu: promet na veliko) jeste poslovanje hranom životinjskog porekla, koje uključuje više odvojenih jedinica, koje dele zajedničku opremu i prostorije u kojima se ta hrana prodaje subjektima koji posluju hranom;

45) promet na malo hranom životinjskog porekla (u daljem tekstu: promet na malo) jeste rukovanje, odnosno prerada, priprema, skladištenje hrane na mestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču, delatnosti pripreme posluživanja hrane, naročito u: prodavnicama, supermarketima, megamarketima; objektima kolektivne ishrane; objektima javne ishrane; ugostiteljskim objektima, kao i catering usluge i usluge isporuke gotove hrane;

46) puževi jesu kopnene gastropode vrste *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i vrste iz porodice Achatinidae;

47) sakupljač jeste svako fizičko ili pravno lice koje na proizvodnom području, sakuplja školjkaše za potrebe daljeg rukovanja ili stavljanja u promet;

48) sveže meso jeste meso koje nije izlagano nikakvom procesu konzervisanja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući i meso koje je upakovano pod vakuumom ili upakovano u kontrolisanoj atmosferi;

49) sveži proizvodi ribarstva jesu neprerađeni proizvodi ribarstva, celi ili obrađeni, kao i proizvodi koji se pakuju pod vakuumom ili u modifikovanoj atmosferi i koji osim hlađenja nisu izlagani bilo kakvom drugom tretmanu radi konzervisanja;

50) sirovo mleko jeste mleko dobijeno sekrecijom mlečne žlezde uzgajanih životinja koje nije zagrevano na temperaturi višoj od 40°C, odnosno podvrgnuto nekom drugom tretmanu koji ima isti efekat;

51) sitna divljač jesu divlje ptice i lagomorfi koji žive slobodno u divljini;

52) tečno jaje jeste neprerađeni sadržaj jaja posle uklanjanja ljuske;

53) stavljanje u promet hranom životinjskog porekla (u daljem tekstu: stavljanje u promet) jeste posjedovanje hrane radi prodaje, uključujući i ponudu za prodaju ili bilo koji drugi oblik prometa, bilo da je besplatan ili ne, kao i prodaju, distribuciju i druge vidove prometa;

54) topljena mast životinjskog porekla jeste mast dobijena topljenjem mesa, uključujući kosti, koja je namenjena za ishranu ljudi;

55) trup jeste telo životinje posle klanja i obrade;

56) unutrašnji organi jesu organi grudnog koša, trbušne i karlične šupljine, kao i dušnik i jednjak, a kod ptica i voljka;

57) usitnjeno meso jeste meso bez kostiju koje je usitnjeno i sadrži manje od 1% soli;

58) centar za isporuku proizvoda ribarstva jeste objekat, bilo da je na obali ili ne, koji služi za prijem, kondicioniranje, pranje, čišćenje, sortiranje, umotavanje i pakovanje školjkaša bezbednih za ishranu ljudi;

59) centar za pakovanje jaja jeste objekat u kom se jaja sortiraju po kvalitetu i težini;

60) centar za pročišćavanje proizvoda ribarstva jeste objekat sa rezervoarima koji se napajaju čistom morskom vodom u kojima se školjkaši drže u periodu koji je potreban da se smanji njihova kontaminacija, kako bi bili bezbedni za ishranu ljudi;

61) čvarci jesu ostaci dobijeni topljenjem koji sadrže proteine i iz kojih su delimično izdvojeni mast i voda;

62) školjkaši jesu školjke iz klase Lamellibranchia koje se hrane filtracijom;

63) štavljenje jeste očvršćavanje koža biljnim sredstvima za štavljenje, solima hroma ili drugim supstancama kao što su: soli aluminijuma, gvožđa, silicijuma, aldehidi i kvinoni, ili druga sintetička sredstva za štavljenje.

II Veterinarsko-sanitarni uslovi

Član 6

Objekti iz člana 1. stav 2. tač. 1) do 12) ovog pravilnika, u zavisnosti od obima i načina rada, moraju da ispunjavaju veterinarsko-sanitarne uslove u pogledu izgradnje, izgleda, rasporeda prostorija, odnosno prostora i opreme propisane ovim pravilnikom.

1. Klanice

a) Klanica za domaće papkare i kopitare

Prostorije za prijem i privremeni smeštaj

Član 7

Klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima:

- 1) odgovarajuće prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje (depo);
- 2) odvojene prostorije, odnosno bokseve za smeštaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja.

Prostorije iz stava 1. tačka 1) ovog člana moraju da:

- 1) ispunjavaju higijenske uslove za držanje životinja pre klanja, odnosno uslove kojima se obezbeđuje lako čišćenje i dezinfekcija;
- 2) imaju odgovarajuću opremu za napajanje i, prema potrebi, hranjenje životinja;
- 3) imaju odvod otpadnih voda kojim se ne ugrožava bezbednost hrane.

Prostorije, odnosno boksevi iz stava 1. tačka 2) ovog člana moraju da:

- 1) budu odvojene tako da se spreči kontaminacija ostalih životinja;
- 2) imaju posebni odvod otpadnih voda;
- 3) imaju mogućnost zaključavanja.

Veličina prostorija iz stava 1. ovog člana mora da bude odgovarajuća da bi se obezbedila dobrobit životinja, a raspored tih prostorija mora da omogući inspekcijski pregled pre klanja, kao i identifikaciju životinja ili grupe životinja.

Prostorije i prostor za klanje

Član 8

Radi sprečavanja kontaminacije mesa, klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima:

- 1) odgovarajući broj prostorija, u zavisnosti od poslova koji se u njima obavljaju;
- 2) posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i creva, osim u izuzetnim slučajevima, kada nadležni organ za svaki pojedinačni slučaj u skladu sa zakonom, može da odobri izvođenje ovih postupaka obrade u različito vreme.
- 3) obezbeđene uslove za prostorno odvajanje ili izvođenje, u različito vreme, sledećih postupaka:
 - (1) omamljivanje i iskrvarenje,
 - (2) šurenje, skidanje čekinja, struganje i opaljivanje – kod svinja,
 - (3) evisceraciju i dalja obradu,

(4) rukovanje i obradu čistih želudaca i creva,

(5) pripremu i čišćenje iznutrica, a posebno skidanje kože glave, ukoliko to nije učinjeno na liniji klanja,

(6) pakovanje iznutrica,

(7) rasecanje na četvrti,

(8) otpremanje mesa;

4) opremu i obezbeđene uslove koji sprečavaju kontakt između mesa i podova, zidova, fiksne opreme, instalacija i konstrukcija;

5) linije klanja koje su izvedene tako da, kada su u funkciji, omogućavaju neprekidan tok procesa klanja kako bi se sprečila unakrsna kontaminacija između različitih delova linije klanja, a ako u istom prostoru postoji više od jedne linije klanja, te linije moraju biti tako odvojene da se spreči i unakrsna kontaminacija između tih linija;

6) prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se kolju različite vrste životinja, ili se obrađuju trupovi divljači i gajene divljači;

7) odvojene prostorije, odnosno prostore sa potrebnom opremom za prijem i skladištenje trupova divljači i gajene divljači u slučaju da se dopremaju trupovi divljači i gajene divljači sa kojih nije skinuta koža.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 6) ovog člana, klanica ne mora da ima prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se obezbedi vremensko odvajanje tih postupaka.

Prostor za hlađenje i skladištenje zadržanog mesa i mesa koje nije bezbedno za ishranu ljudi

Član 9

Klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima odvojene prostore za hlađenje i skladištenje koji se zaključavaju, i to za:

1) zadržano meso;

2) meso za koje je utvrđeno da nije bezbedno za ishranu ljudi.

Prostorije, odnosno prostor za klanje bolesnih i na bolest sumnjivih domaćih papkara i kopitara

Član 10

Klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima prostoriju, odnosno prostor, koji se zaključava i odgovarajuću opremu, koji se koriste isključivo za klanje bolesnih i na bolest sumnjivih životinja.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana klanica ne mora da ima prostoriju, odnosno prostor za klanje životinja iz stava 1. ovog člana, ako obezbedi klanje tih životinja u objektu koji za tu namenu ima odobrenje nadležnog organa ili ako se to klanje obavlja na kraju redovnog klanja.

Prostor i oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava

Član 11

Klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima odvojen prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava za životinje.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana klanica ne mora da ima prostor iz stava 1. ovog člana, ako obezbedi čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava za prevoz životinja u objektu koji je u neposrednoj blizini klanice, u kojem se obavljaju ti poslovi, registrovani u skladu sa zakonom i ako nadležni organ to odobri u skladu sa zakonom.

Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 12

Za potrebe veterinarske inspekcije, klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima prostoriju koja je opremljena na odgovarajući način i koja se zaključava.

Prostorije, odnosno prostor i oprema za dezinfekciju alata i za pranje ruku

Član 13

Klanica za domaće papkare i kopitare mora da ima odgovarajuću prostoriju, odnosno prostor, sa pripadajućom opremom i obezbeđene uslove za dezinfekciju alata vrelom vodom temperature najmanje 82°C ili drugi odgovarajući sistem kojim se obezbeđuju isti efekti.

Oprema za pranje ruku koju koriste zaposleni, koji neposredno rukuju neupakovanim mesom, mora da bude odgovarajuća tako da način upotrebe sprečava širenje kontaminacije.

Prostor za skladištenje stajnjaka

Član 14

Ako se stajnjak ili sadržaj digestivnog trakta skladišti u krugu klanice za domaće papkare i kopitare, za to skladištenje obezbeđuje se poseban prostor ili mesto.

Uslovi u pogledu otpadnih voda

Član 15

Klanica za domaće papkare i kopitare u kojoj se odstranjuje specifični rizični materijal (SRM) mora da ima obezbeđen pred-tretman otpadnih voda, kao početnu fazu u tretmanu otpadnih voda u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju sporedni proizvodi životinjskog porekla.

b) Klanica za živinu i lagomorfe

Član 16

Klanica za živinu i lagomorfe, u zavisnosti od obima i načina rada, mora da ispunjava uslove u pogledu izgradnje, rasporeda i uređenja prostorija, odnosno prostora i opreme propisane ovim pravilnikom.

Prostorija, odnosno prostor za prijem

Član 17

Klanica za živinu i lagomorfe mora da ima prostoriju, odnosno natkriveni prostor za prijem životinja i njihov pregled pre klanja.

Prostorije, odnosno prostor i oprema za klanje

Član 18

Radi sprečavanja kontaminacije mesa klanica za živinu i lagomorfe mora da ima:

- 1) odgovarajući broj prostorija, u zavisnosti od poslova koji se u njima obavljaju;
- 2) posebnu prostoriju za evisceraciju i dalju obradu, uključujući i dodavanje začina celim trupovima živine;
- 3) obezbeđene uslove za prostorno odvajanje ili izvođenje, u različito vreme, sledećih postupaka:
 - (1) omamljivanje i iskrvarenje,
 - (2) čupanje perja ili skidanje kože i bilo kojeg šurenja,
 - (3) otpremanje mesa;
- 4) opremu i obezbeđene uslove koji sprečavaju kontakt između mesa, podova, zidova, fiksnih delova, instalacija i konstrukcija;
- 5) linije klanja koje su izvedene tako da, kada su u funkciji, omogućavaju neprekidan tok procesa klanja i obrade, kako bi se sprečila unakrsna kontaminacija između različitih delova linije klanja, a ako u istom prostoru postoji više od jedne linije klanja, te linije moraju biti tako odvojene kako bi se sprečila i unakrsna kontaminacija između tih linija;
- 6) prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se kolju različite vrste životinja, ili se obrađuju trupovi gajenih ratita i sitne divljači;
- 7) odvojene prostorije, odnosno prostore sa potrebnom opremom za prijem i skladištenje trupova gajenih ratita koje su zaklane na farmi i sitne divljači.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 2) ovog člana nije potrebno obezbediti posebnu prostoriju, ako se evisceracija i dalja obrada, uključujući i dodavanje začina celim trupovima živine, u skladu sa odobrenjem nadležnog organa, obavljaju u različito vreme.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 6) ovog člana klanica ne mora da ima prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se obezbedi vremensko odvajanje tih postupaka.

Prostor za hlađenje i skladištenje zadržanog mesa i mesa koje nije bezbedno za ishranu ljudi

Član 19

Klanica za živinu i lagomorfe mora da ispunjava uslove u pogledu prostora za hlađenje i skladištenje zadržanog mesa, odnosno mesa za koje je utvrđeno da nije bezbedno za ishranu ljudi u skladu sa članom 9. ovog pravilnika.

Prostor i oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju opreme za prevoz

Član 20

Klanica za živinu i lagomorfe mora da ima odvojen prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju opreme za prevoz životinja (kavez i slično), kao i prevozna sredstva koja služe za prevoz životinja.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, klanica ne mora imati prostor i opremu iz stava 1. ovog člana ako obezbedi čišćenje, pranje i dezinfekciju u objektu koji je u neposrednoj blizini klanice, u kojem se obavljaju ti poslovi, registrovani u skladu sa zakonom i ako nadležni organ to odobri u skladu sa zakonom.

Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 21

Za potrebe veterinarske inspekcije, klanica za živinu i lagomorfe mora da ima prostoriju koja je opremljena na odgovarajući način i koja se zaključava.

Prostorije, odnosno prostor i oprema za dezinfekciju alata i za pranje ruku

Član 22

Klanica za živinu i lagomorfe mora da ispunjava uslove u pogledu prostorije, odnosno prostora i opreme za dezinfekciju alata i za pranje ruku iz člana 13. ovog pravilnika.

v) Klanica za gajenu divljač

Član 23

Klanica za gajenu divljač, i to za gajene kopnene sisare – papkare (Cervidae i Suidae) mora da ispunjava uslove iz čl. 6. do 15. ovog pravilnika.

Klanica za gajene ratite mora da ispunjava uslove iz stava 1. ovog člana ili uslove iz čl. 16. do 22. ovog pravilnika.

U klanici za domaće papkare i kopitare može da se obavlja i klanje gajenih kopnenih sisara – papkara (Cervidae i Suidae), odnosno klanje gajenih ratita u klanici za domaće papkare i kopitare ili u klanici za živinu i lagomorfe, koje su prilagođene veličini uzgajanih ratita.

2. Objekat za rasecanje mesa

a) Objekat za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara

Izgradnja objekta i uslovi u pogledu prostorija

Član 24

Objekat za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara mora da:

1) bude izgrađen tako da se spreči kontaminacija mesa, što se naročito obezbeđuje:

(1) kontinuiranim tokom radnih postupaka,

(2) odvajanjem različitih proizvodnih partija;

2) ima prostorije za odvojeno skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa, osim ako se skladištenje obavlja u različito vreme, ili na takav način da materijal od koga je izrađeno pakovanje i način skladištenja, ne mogu predstavljati izvor kontaminacije mesa;

3) ima prostorije za rasecanje sa odgovarajućom opremom tako da se obezbedi ispunjavanje posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla u pogledu higijene rasecanja i otkoštavanja mesa domaćih papkara i kopitara;

4) ima prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se rasecaju različite vrste životinja, ili se obrađuju trupovi divljači i gajene divljači, radi sprečavanja unakrsne kontaminacije;

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 4) ovog člana, objekat za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara ne mora da ima prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se obezbedi vremensko odvajanje tih postupaka.

Prostorije, prostor i oprema za dezinfekciju alata i za pranje ruku

Član 25

Objekat za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara mora da ispunjava uslove u pogledu prostorija, prostora i opreme za dezinfekciju alata i za pranje ruku iz člana 13. ovog pravilnika.

Uslovi u pogledu otpadnih voda

Član 26

Objekat za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara u kome se odstranjuje specifični rizični materijal (SRM) mora da ispunjava uslove u pogledu pred-tretmana otpadnih voda iz člana 15. ovog pravilnika.

b) Objekat za rasecanje mesa živine i lagomorfa

Član 27

Objekat za rasecanje mesa živine i lagomorfa mora da ispunjava uslove iz člana 13. i člana 24. tač. 1) i 2) ovog pravilnika.

Pored uslova iz stava 1. ovog člana objekat za rasecanje mesa živine i lagomorfa mora da ima:

1) prostorije za rasecanje sa odgovarajućom opremom tako da se obezbedi ispunjavanje posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla tokom i posle rasecanja i otkoštavanja mesa živine i lagomorfa;

2) posebne prostorije, ako se u objektu za rasecanje obavljaju sledeći poslovi:

(1) evisceracija gusaka i pataka uzgojenih za izradu posebnog proizvoda od jetre ("foie gras") i koje su omamljene, iskrvarile i očerupane na farmi na kojoj su uzgajane;

(2) odložena evisceracija živine;

4) prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, radi sprečavanja unakrsne kontaminacije.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 4) ovog člana, objekat za rasecanje mesa živine i lagomorfa ne mora da ima prostorije za odvajanje postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, ako se obezbedi vremensko odvajanje tih postupaka.

v) Objekat za rasecanje mesa gajene divljači i divljači

Član 28

Objekat za rasecanje mesa gajene divljači, i to kopnenih sisara – papkara (Cervidae i Suidae), kao i krupne divljači, mora da ispunjava uslove iz čl. 24. do 26. ovog pravilnika.

Objekat za rasecanje mesa ratita mora da ispunjava uslove iz stava 1. ovog člana, odnosno uslove iz člana 27. ovog pravilnika.

Objekat za rasecanje mesa sitne divljači mora da ispunjava uslove iz člana 27. ovog pravilnika.

Izuzetno od odredaba st. 1, 2. i 3. ovog člana može da se obavlja i rasecanje gajene divljači, i to kopnenih sisara – papkara (Cervidae i Suidae), kao i krupne divljači u objektu za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara, odnosno rasecanje ratita u objektu za rasecanje mesa domaćih papkara i kopitara ili u objektu za rasecanje mesa živine i lagomorfa, koji su prilagođeni veličini ratita.

3. Objekat za proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM

Član 29

Objekat za proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM, mora da:

1) je izgrađen tako da se spreči kontaminacija mesa i proizvoda mesa, što se naročito obezbeđuje:

(1) kontinuiranim tokom radnih postupaka,

(2) odvajanjem različitih proizvodnih partija;

2) ima prostorije za odvojeno skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa i proizvoda mesa, osim ako se skladištenje obavlja u različito vreme ili na takav način da materijal od koga je izrađeno pakovanje i način skladištenja, ne mogu predstavljati izvor kontaminacije mesa;

3) ima prostorije sa odgovarajućom opremom tako da se obezbedi ispunjavanje posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla tokom i posle proizvodnje usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM, u delu koji se odnosi na temperaturni režim;

4) ispunjava uslove iz člana 13. ovog pravilnika.

4. Centar za pročišćavanje i centar za isporuku školjkaša

Član 30

Centar za pročišćavanje i centar za isporuku školjkaša koji se nalaze na zemlji moraju da budu smešteni na mestu koje nije ugroženo poplavama u slučajevima uobičajene visoke plime ili slivanja iz okolnih područja.

Bazeni i kontejneri za držanje vode moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) unutrašnje površine moraju da budu glatke, otporne, nepropusne i lake za čišćenje;
- 2) moraju da budu tako konstruisani da omogućavaju potpuno odvođenje vode;
- 3) svaki otvor za dovod vode mora da bude postavljen tako da se izbegne kontaminacija vode.

Rezervoari za pročišćavanje u centru za pročišćavanje školjkaša moraju odgovarati količini i vrsti školjkaša koja se pročišćava.

5. Objekat za zamrzavanje školjkaša, bodljokožaca, plaštaša i morskih puževa koji se stavljaju živi u promet

Član 31

Objekat za zamrzavanje školjkaša, bodljokožaca, plaštaša i morskih puževa koji se stavljaju živi u promet, mora da ispunjava posebne uslove za plovila i objekat na zemlji za zamrzavanje proizvoda ribarstva, propisane ovim pravilnikom.

6. Plovila

Član 32

Plovila koja se koriste za sakupljanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja ili za njihovu obradu ili preradu posle sakupljanja ili ulova, moraju da ispunjavaju opšte i posebne uslove u pogledu izgradnje i opreme, koji se odnose na plovila:

- 1) za čuvanje svežih proizvoda ribarstva duže od 24 časa;
- 2) za zamrzavanje proizvoda ribarstva;
- 3) fabrike.

Opšti uslovi za plovila

Član 33

Plovila se projektuju i konstruišu tako da ne izazivaju kontaminaciju proizvoda vodom sa dna plovila, otpadnom vodom, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim neželjenim supstancama.

Površine sa kojima proizvodi ribarstva dolaze u kontakt moraju biti odgovarajućeg materijala koji je otporan na koroziju, gladak i koji se lako čisti. Površine moraju da budu premazane trajnim i netoksičnim premazima.

Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu sa proizvodima ribarstva, moraju biti otporni na koroziju i da se lako čiste i dezinfikuju.

Ako plovila imaju otvor za dovod vode koja se upotrebljava za rad sa proizvodima ribarstva, otvor mora da se nalazi na mestu koje sprečava kontaminaciju sistema za snabdevanje vodom.

Posebni uslovi za plovila za čuvanje svežih proizvoda ribarstva duže od 24 časa

Član 34

Plovila koja su konstruisana i opremljena za čuvanje svežih proizvoda ribarstva duže od 24 časa moraju da imaju odgovarajuća skladišta, rezervoare ili kontejnere za skladištenje proizvoda ribarstva koji ispunjavaju uslove higijene hrane životinjskog porekla u pogledu skladištenja proizvoda ribarstva u delu koji se odnosi na temperaturni režim.

Skladišta iz stava 1. ovog člana moraju biti fizički odvojena od mašinskog dela i prostorija za posadu, na način kojim se sprečava kontaminacija skladištenih proizvoda ribarstva.

U skladištu i kontejneru koji se koristi za skladištenje proizvoda ribarstva, obezbeđuje se njihovo čuvanje pod odgovarajućim uslovima u pogledu higijene i, ako je potrebno, obezbeđuje se da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u kontaktu sa njima.

U plovilima koja su opremljena za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni moraju da imaju ugrađene uređaje za postizanje ravnomerne temperature u celom bazenu, tako da stepen hlađenja bude takav da mešavina ribe i čiste morske vode posle utovara, u roku od šest sati postigne temperaturu do 3°C, a temperaturu do 0°C u roku od 16 sati.

Uređajima za hlađenje mora se obezbediti praćenje i evidentiranje postignute temperature iz stava 4. ovog člana.

Posebni uslovi za plovila i objekte na zemlji za zamrzavanje proizvoda ribarstva

Član 35

Plovila za zamrzavanje proizvoda ribarstva moraju da imaju opremu za:

- 1) zamrzavanje dovoljnog kapaciteta, kojom se obezbeđuje brzo snižavanje temperature na način da se u unutrašnjosti proizvoda ribarstva postigne temperatura najmanje -18°C;
- 2) hlađenje dovoljnog kapaciteta da u proizvodima ribarstva u skladištu održe temperaturu najmanje -18°C.

Skladišta moraju biti opremljena uređajem za registrovanje temperature na mestu na kom se može lako očitati, a senzor čitača temperature mora biti na mestu na kome je temperatura u skladištu najviša.

Pored uslova iz st. 1. i 2. ovog člana plovila za zamrzavanje proizvoda ribarstva moraju da ispunjavaju i uslove iz člana 34. st. 2. i 3. ovog pravilnika.

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva, moraju da imaju opremu iz st. 1. i 2. ovog člana.

Posebni uslovi za plovila fabrike

Član 36

Plovila fabrike moraju da ispunjavaju uslove posebno u pogledu:

- 1) prihvatnog prostora za proizvode ribarstva, koji je tako konstruisan da svaki sledeći ulov bude odvojen od prethodnog. Prihvatni prostor mora lako da se čisti i mora da bude tako konstruisan da zaštiti proizvode od sunca ili vremenskih nepogoda i izvora kontaminacije;
- 2) uslova higijene koji se odnose na sistem prenosa proizvoda ribarstva iz prihvatnog u radni prostor;
- 3) radnog prostora, koji se lako čisti i dezinfikuje, a konstruisan je i uređen tako da sprečava kontaminaciju proizvoda i koji je odgovarajućeg kapaciteta za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način;
- 4) skladišta za gotove proizvode koje mora da bude odgovarajućeg kapaciteta i tako konstruisano da se lako čisti. Ako plovilo ima i uslove za preradu otpada, za njegovo skladištenje mora biti određen poseban deo;
- 5) prostora za skladištenje materijala za pakovanje koje mora da bude odvojeno od prostora za pripremu proizvoda i dela za preradu;
- 6) opreme, odnosno odvojenog vodonepropusnog rezervoara, koji služe da se sporedni proizvodi životinjskog porekla direktno ispuste u more ili skladište. Ako se sporedni proizvodi životinjskog porekla privremeno skladište i prerađuju na plovilu za te namene mora da postoji poseban deo;
- 7) dovoda vode koji mora da bude smešten na mestu koje sprečava kontaminaciju sistema za snabdevanje vodom;
- 8) opreme za pranje ruku osoba koje rukuju neupakovanim proizvodima ribarstva, koja mora da bude odgovarajuća tako da način upotrebe sprečava širenje kontaminacije.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, ako se na plovilu ljuskari i mekušci isključivo obrađuju toplotom, hlade i omotavaju, a ne obavlja se druga obrada ili prerada, takvo plovilo ne mora da ispuni uslove iz stava 1. ovog člana.

Plovila fabrike na kojima se proizvodi ribarstva zamrzavaju, moraju da imaju opremu koja ispunjava uslove iz člana 35. st. 1. i 2. ovog pravilnika.

7. Objekat u kojem se obavlja aukcija i veleprodaja proizvoda ribarstva

Član 37

Objekat u kojem se obavlja aukcija i veleprodaja proizvoda ribarstva, u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, mora da ima:

1) odvojene prostore sa odgovarajućom opremom za zadržane proizvode ribarstva i proizvode ribarstva koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, koji se hlade i zaključavaju;

2) prostoriju za veterinarskog inspektora sa odgovarajućom opremom, koja se zaključava.

8. Objekat na gazdinstvu za proizvodnju mleka i kolostruma

Član 38

Objekat na gazdinstvu mora da ima prostor u kojem se mleko i kolostrum skladišti, hladi ili se njima rukuje i treba da je izgrađen, odnosno oprema za mužu treba da je smeštena, tako da se ograniči opasnost od kontaminacije mleka i kolostruma.

Prostorije za skladištenje mleka i kolostruma moraju da budu:

1) na odgovarajući način odvojene od prostorija u kojima su smeštene životinje;

2) zaštićene od štetočina.

U prostorijama iz stava 2. ovog člana mora da bude odgovarajuća oprema za hlađenje.

Površine opreme koja će doći u kontakt sa mlekom (pribor, posude, tankovi/cisterne za mužu, sakupljanje ili transport), moraju biti izrađene od glatkih materijala koji nisu toksični, koji se lako peru, dezinfikuju i koji se mogu održavati u dobrom higijenskom stanju.

9. Objekat za izradu proizvoda od jaja

Član 39

Objekat za izradu proizvoda od jaja mora biti izgrađen, uređen i opremljen na način koji obezbeđuje odvojeno obavljanje sledećih poslova:

1) pranje, sušenje i dezinfekcija prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju;

2) razbijanje jaja, sakupljanje njihovog sadržaja i uklanjanje delova ljuske i membrane;

3) drugi poslovi, osim poslova iz tač. 1) i 2) ovog člana.

10. Objekat za obradu žaba i puževa

Član 40

Objekat u kojem se žabe i puževi lišavaju života mora da je izgrađen, uređen i opremljen za tu namenu, a naročito mora da ima prostoriju namenjenu isključivo za skladištenje i pranje živih žaba, kao i za njihovo klanje i iskrvarenje, koja mora biti fizički odvojena od prostorije za obradu tih životinja.

11. Objekat za proizvodnju topljene masti životinjskog porekla i čvaraka

Član 41

Objekti za proizvodnju topljene masti životinjskog porekla (u daljem tekstu: topljene masti) i čvaraka su:

1) objekat za sakupljanje sirovina za proizvodnju topljene masti i čvaraka (u daljem tekstu: objekat za sakupljanje sirovina);

2) objekat za preradu sirovina za topljene masti i čvaraka (u daljem tekstu: objekat za preradu sirovina).

Objekat za sakupljanje sirovina

Član 42

Objekat za sakupljanje sirovina mora da ima prostor i opremu za skladištenje sirovina na temperaturi najviše do 7°C.

Prevozna sredstva kojima se obavlja prevoz sirovina za proizvodnju topljene masti i čvaraka do objekata za preradu moraju da ispunjavaju uslove u pogledu temperature iz stava 1. ovog člana.

Objekat za preradu

Član 43

Objekat za preradu mora da ima:

1) prostor i opremu za hlađenje;

2) prostoriju za otpremu, osim ako se topljena mast životinjskog porekla otprema isključivo u cisternama;

3) prema potrebi, odgovarajuću opremu za pripremanje proizvoda koji se sastoje od topljene masti životinjskog porekla koja je pomešana sa drugim prehrambenim proizvodima, odnosno začinima.

Član 44

Izuzetno od odredbe čl. 42. i 43. tačka 1) ovog pravilnika, objekat za sakupljanje sirovina, odnosno objekat za preradu, ne mora da ima prostor i opremu za hlađenje, ako sistem snabdevanja sirovinama obezbeđuje da se sirovine skladište ili prevoze isključivo uz aktivno hlađenje ili ako se prevoze, odnosno do topljenja skladište u higijenskim uslovima i na temperaturi do 7°C u njenoj unutrašnjosti. Ako se proces topljenja obavi u roku od 12 sati od njihovog dobijanja, sirovine se mogu skladištiti i prevoziti bez aktivnog hlađenja.

12. Sabirni centar i objekat za štavljenje iz kojih može poticati sirovina za proizvodnju želatina i kolagena

Član 45

Sabirni centar i objekat za štavljenje iz kojih može poticati sirovina za proizvodnju želatina i kolagena koji je namenjen za ishranu ljudi mora naročito da ima skladišta sa podom izrađenim od čvrstog materijala i glatkim zidovima, koji se lako čiste i dezinfikuju i koja su, prema potrebi, opremljena opremom za hlađenje.

Ako se u istom objektu primaju i prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju uslove za sirovine za proizvodnju želatina i kolagena za ishranu ljudi propisane ovim pravilnikom taj objekat mora da ima odvojene prostorije, odnosno prostore za prijem takvih sirovina, njihovo skladištenje, preradu i otpremanje proizvoda.

III Opšti i posebni uslovi za higijenu hrane životinjskog porekla

Član 46

Objekti iz člana 1. stav 2. ovog pravilnika moraju da ispunjavaju opšte i posebne uslove za higijenu hrane u skladu sa odredbama člana 4. stav 1. tačka 2) i člana 4. stav 2. ovog pravilnika.

IV Posebni uslovi higijene hrane životinjskog porekla

Član 47

Poslovanje hranom u skladu sa zakonom kojim se obezbeđuje bezbednost hrane obavlja se pod posebnim uslovima higijene hrane životinjskog porekla, koji se odnose na:

1) obeležavanje proizvoda životinjskog porekla identifikacionom oznakom, ostvarivanje ciljeva zasnovanih na postupcima HACCP, kao i na podatke iz lanca ishrane;

2) uslove klanja, proizvodnje, prerade i prometa hrane životinjskog porekla, i to:

(1) mesa domaćih papkara i kopitara,

(2) mesa živine i lagomorfa,

(3) mesa gajene divljači,

(4) mesa divljači,

(5) usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM,

(6) proizvoda od mesa,

(7) živih školjkaša,

(8) proizvoda ribarstva,

(9) sirovog mleka, kolostruma, proizvoda od mleka i proizvoda od kolostruma,

(10) jaja i proizvoda od jaja,

(11) žabljih bataka i puževa,

(12) topljene masti životinjskog porekla i čvaraka,

(13) obrađenih želuca, bešike i creva,

(14) želatina i kolagena;

3) registraciju i odobravanje objekata;

4) uvoz proizvoda životinjskog porekla.

Član 48

Radi uklanjanja površinske kontaminacije sa proizvoda životinjskog porekla, u poslovanju hranom upotrebljava se voda za piće ili čista voda u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, pored vode za piće i čiste vode, za čišćenje površina kontaminiranih hranom životinjskog porekla, mogu da se upotrebljavaju i supstance koje su za te namene odobrene od strane nadležnog organa, u skladu sa zakonom.

1. Obeležavanje identifikacionom oznakom, ciljevi koji se ostvaruju postupcima zasnovanim na principima HACCP i podaci iz lanca hrane

a) Obeležavanje identifikacionom oznakom

Član 49

U poslovanju hranom obezbeđuju se uslovi u pogledu obeležavanja proizvoda životinjskog porekla identifikacionom oznakom, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje način i postupak obeležavanja hrane životinjskog porekla.

b) Ciljevi zasnovani na postupcima HACCP

Član 50

U poslovanju hranom u klanici obezbeđuje se da postupci, koji su uvedeni i zasnovani na principima HACCP-a u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, sadrže zahteve koji su neophodni u skladu sa analizom opasnosti, a u pogledu životinje koja je primljena u klanicu, odnosno kada je to primenljivo u pogledu grupe životinja koje su primljene u klanicu, naročito da:

1) bude propisno obeležena;

2) tu životinju, odnosno grupu životinja prate odgovarajući podaci iz lanca hrane propisani ovim pravilnikom, a koji se odnose na gazdinstvo porekla;

3) ne potiče sa gazdinstva ili područja na kojima su primenjuju mere zabrane kretanja, odnosno zabrane stavljanja u promet, u cilju očuvanja zdravlja ljudi ili životinja;

4) bude čista;

5) bude zdrava, ako to može da oceni subjekt u poslovanju hranom;

6) na prijemu u klanicu dobrobit životinja bude u skladu sa posebnim propisima o dobrobiti životinja.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 3) ovog člana životinja, odnosno kada je to primenljivo grupa životinja koja je primljena u klanicu može da potiče sa gazdinstva ili područja na kojima su primenjuju mere zabrane kretanja, odnosno zabrane stavljanja u promet, ako je to u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja.

U slučaju da nisu ispunjeni uslovi iz st. 1. i 2. ovog člana, o tome se obaveštava veterinarski inspektor i preduzimaju se odgovarajuće mere, u skladu sa zakonom.

v) Podaci iz lanca hrane

Član 51

U poslovanju hranom u klanici moraju se, prema potrebi, za sve životinje, osim divljači, tražiti, primiti, proveriti podaci iz lanca hrane i preduzimati mere koje se odnose na te podatke, a naročito:

1) ne mogu se u klanicu primiti životinje ako nisu zatraženi i dobijeni odgovarajući podaci iz lanca hrane o kojima se na gazdinstvu porekla vodi obavezna evidencija, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane;

2) podaci iz lanca hrane se moraju primiti najkasnije 24 časa pre dopreme životinja u klanicu, osim u slučajevima kada se u klanicu dopremaju životinje bez podataka iz lanca ishrane, u skladu sa ovim pravilnikom.

Izuzetno od stava 1. tačka 2) ovog člana, podaci iz lanca hrane mogu da se dostave u klanicu zajedno sa životinjom na koju se odnose, i to za:

1) svinje, živinu ili gajenu divljač koja je bila podvrgnuta pregledu pre klanja na gazdinstvu porekla, pod uslovom da te životinje prati potvrda koju je potpisao veterinar, kojom se potvrđuje da je izvršen pregled životinja na gazdinstvu i da su zdrave;

2) domaće kopitare;

3) prinudno zaklane životinje, ako ih prati potvrda koju je potpisao veterinar i u kojoj je potvrđen povoljan nalaz antemortem pregleda, i

4) životinje koje se u klanicu ne dopremaju direktno sa gazdinstva porekla.

Ako se u klanici po proceni odgovarajućih podataka iz stava 2. ovog člana prihvate životinje, veterinarskom inspektor se daje potvrda iz stava 2. tač. 1) i 3) ovog člana. U tom slučaju klanje ili obrada životinja ne može početi pre nego što to odobri veterinarski inspektor, u skladu sa zakonom.

Ako se u klanicu primaju domaći kopitari, za te kopitare mora se utvrditi da su uzgajani za ishranu ljudi, a pre njihovog klanja moraju da se provere identifikacioni dokument, uverenje o zdravstvenom stanju životinje i potvrda o zdravstvenom stanju pošiljke, koji prate domaće kopitare, a ta dokumentacija mora da se preda veterinarskom inspektor.

U slučaju iz stava 1. tačka 2) ovog člana ako se u klanicu dopremaju životinje bez podataka o lancu hrane, o tome se odmah obaveštava veterinarski inspektor i te životinje ne mogu da se upute na klanje bez odobrenja veterinarskog inspektora, u skladu sa zakonom.

Član 52

Podaci iz lanca hrane iz člana 51. stav 1. ovog pravilnika odnose se naročito na:

- 1) status gazdinstva sa kojeg životinja potiče, odnosno status stada iz kojeg životinje potiču ili status područja, u pogledu zdravlja životinja;
- 2) zdravstveni status životinja;
- 3) veterinarske lekove ili drugu terapiju koju su životinje primale u određenom periodu, da je proteklo propisano vreme karence, zajedno sa datumima njihove primene i vreme trajanja karence;
- 4) pojavu bolesti koje mogu uticati na bezbednost mesa;
- 5) rezultate svih ispitivanja, ako su bitna za zaštitu javnog zdravlja, obavljenih na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima uzetim radi dijagnostike bolesti koje mogu uticati na bezbednost mesa, uključujući uzorke uzete u okviru monitoringa i kontrole zoonoza i rezidua;
- 6) odgovarajuće nalaze o ranijim pregledima životinja pre klanja (u daljem tekstu: antemortem pregled) i pregledima životinja posle klanja (u daljem tekstu: postmortem pregled) koje potiču sa istog gazdinstva porekla, a naročito izveštaje veterinarskog inspektora;
- 7) podatke o proizvodnji, ako mogu da ukažu na prisustvo bolesti;
- 8) ime i adresu veterinara odgovornog za lečenje životinja na gazdinstvu porekla.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, u poslovanju hranom u klanici, ne moraju se dostavljati podaci koji se odnose na podatke iz:

- 1) stava 1. tač. 1), 2), 6) i 8) ovog člana, ako su subjektu u poslovanju hranom u klanici ovi podaci već poznati na osnovu stalnog ugovornog odnosa ili programa za obezbeđenje kvaliteta ili
- 2) stava 1. tač. 1), 2), 6) i 7) ovog člana, ako subjekt u poslovanju hranom potvrdi da nema bitnih podataka koje bi trebalo da prijavi.

Član 53

Podaci iz lanca hrane mogu da se dostave u obliku:

- 1) izvoda iz evidencije gazdinstva porekla;
- 2) elektronske razmene podataka;
- 3) izjave koju potpisuje subjekt u poslovanju hranom.

Član 54

Ako se po proceni odgovarajućih podataka iz lanca hrane prihvati životinja u klanicu o tim podacima obaveštava se veterinarski inspektor, kao i o podacima pre početka antemortem pregleda koji bi ukazivali na sumnju na bolest.

Ako se u klanicu primaju domaći kopitari, za te kopitare mora se utvrditi da su uzgajani za ishranu ljudi i ako se prihvati njihovo klanje, moraju da se provere identifikacioni dokument, uverenje o zdravstvenom stanju životinje i potvrda o zdravstvenom stanju pošiljke, koji prate domaće kopitare, a ta dokumentacija mora da se preda veterinarskom inspektoru.

2. Uslovi koji se odnose na klanje, proizvodnju, preradu i promet hrane životinjskog porekla

a) Meso domaćih papkara i kopitara

Uslovi u pogledu higijene prilikom prevoza živih životinja do klanice

Član 55

Prevoz živih životinja, i to domaćih kopitara i papkara do klanice za domaće papkare i kopitare mora da se obavlja pod sledećim uslovima:

1) tokom sakupljanja i prevoza sa životinjama mora da se postupa na način kojim se izbegava njihovo nepotrebno uznemiravanje;

2) životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potiču iz stada za koje je utvrđeno da je zaraženo uzročnicima koji ugrožavaju javno zdravlje, mogu da budu prevezene u klanicu ako je to u skladu sa posebnim propisima o merama za otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja.

Uslovi u pogledu higijene klanja

Član 56

Prilikom prijema domaćih papkara i kopitara u klanicu za domaće papkare i kopitare moraju se obezbediti sledeći uslovi:

1) po prispeću u klanicu, životinje moraju da budu zaklane bez odlaganja, osim ako je potrebno životinjama omogućiti određeno vreme odmora pre klanja, radi njihove dobrobiti;

2) meso životinja koje su lišene života na neki drugi način, a ne klanjem u klanici, ne sme biti upotrebljeno za ishranu ljudi.

U klanicu mogu da budu dopremljene žive životinje namenjene klanju, kao i:

1) životinje koje su prinudno zaklane izvan klanice (u daljem tekstu: klanje po hitnom postupku) u skladu sa ovim pravilnikom;

2) gajena divljač, koja je zaklana na mestu proizvodnje u skladu sa ovim pravilnikom;

3) krupna divljač u skladu sa ovim pravilnikom.

Izuzetno od odredbe stava 1. tačka 2) ovog člana za ishranu ljudi može da se upotrebi i meso životinja iz stava 2. ovog člana.

Meso životinja koje su zaklane posle nezgode koju su doživele u klanici može se upotrebiti za ishranu ljudi, ako se pregledom utvrdi da ne postoje nikakve ozbiljne ozlede, osim onih ozlede koje su nastale kao posledica nezgode.

Član 57

Životinja ili, prema potrebi, grupa životinja koje su upućene na klanje, moraju biti obeležene tako da se može utvrditi njihovo poreklo.

Životinje moraju biti čiste.

Životinje koje su dovedene u prostoriju za klanje moraju biti zaklane bez odlaganja.

Član 58

U klanici za domaće kopitare i papkare mora da se postupa u skladu sa uputstvima veterinarskog inspektora, kako bi obezbedilo da antemortem pregled svake životinje bude obavljen pod odgovarajućim uslovima, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Član 59

Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, evisceracija i druge vrste obrade moraju da se obave bez odlaganja na način koji sprečava kontaminaciju mesa, a naročito:

1) dušnik i jednjak moraju da ostanu neoštećeni tokom iskrvarenja, osim u slučajevima klanja u skladu sa verskim običajima;

2) uklanjanja kože i runa obavlja se tako da:

(1) se spreči kontakt između njihove spoljne površine i trupa,

(2) lica i oprema koji dolaze u kontakt sa spoljnom površinom kože ili runa ne dodiruju meso;

3) moraju da se preduzmu mere radi sprečavanja isticanja sadržaja digestivnog trakta tokom i posle evisceracije, kao i da se obezbedi da se evisceracija obavi što pre posle omamljivanja;

4) uklanjanje vimena ne sme da dovede do kontaminacije trupa mlekom ili kolostrumom.

Sa trupa i drugih delova tela namenjenih za ishranu ljudi mora da se potpuno skine koža, osim u slučaju svinja, glava ovaca, koza i teladi, gubice i usana goveda i nogu goveda, ovaca i koza. Sa glavama, uključujući gubice i usne, kao i sa nogama, mora se rukovati na način da se izbegne kontaminacija.

Ako se svinjama ne skida koža, sa te kože moraju se odmah ukloniti čekinje. Rizik od kontaminacije mesa vodom za šurenje mora da bude smanjen na najmanju moguću meru. Za obavljanje ovog postupka mogu da se upotrebljavaju samo odobreni aditivi. Posle šurenja, trupovi svinja moraju da se detaljno isperu vodom za piće.

Ako trupovi imaju vidljive fekalne kontaminacije, svaki vidljivo kontaminirani deo mora da bude odmah uklonjen isecanjem ili na neki drugi način sa istim efektom.

Trupovi i iznutrice ne smeju da dodiruju podove, zidove i radna postolja.

Član 60

U klanici za domaće papkare i kopitare mora da se obezbedi postmortem pregled zaklane životinje u skladu sa uslovima iz člana 58. ovog pravilnika.

Član 61

Dok se ne završi postmortem pregled, delovi zaklanih životinja koji su predmet pregleda:

- 1) moraju da budu označeni tako da im je određena pripadnost trupu zaklane životinje;
- 2) ne smeju da dođu u dodir s drugim trupom, iznutricama ili unutrašnjim organima, uključujući i one koji su već pregledani posle klanja.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, penis se može odmah ukloniti i odbaciti ako nema patoloških promena.

Oba bubrega moraju da se izvade iz masnog tkiva kojim su obavijeni. Kod goveda, svinja i kopitara treba da se ukloni i vezivno tkivna perirenalna kapsula.

Ako se krv ili iznutrice koji potiču od više životinja sakupljaju u istoj posudi, pre završenog postmortem pregleda, celokupan sadržaj posude nije bezbedan za ishranu ljudi pod uslovom da jedan ili više trupova od kojih potiču krv iznutrice nije bezbedan za ishranu ljudi.

Član 62

Po završenom postmortem pregledu moraju da se uklone:

- 1) tonzile goveda, svinja i kopitara na higijenski način;
- 2) delovi koji nisu bezbedni za ishranu ljudi iz čistog dela klanice, po mogućnosti odmah;
- 3) unutrašnji organi ili delovi unutrašnjih organa koji su zaostali u trupu zaklane životinje, osim bubrega, ako veterinarski inspektor ne odredi drugačije.

Meso koje je zadržano, odnosno koje nije bezbedno za ishranu ljudi i nejestivi sporedni proizvodi ne smeju da dođu u dodir sa mesom koje je bezbedno za ishranu ljudi.

Po završenom klanju i pregledu posle klanja, meso mora da se uskladišti u skladu sa uslovima koji su u pogledu skladištenja tog mesa propisani ovim pravilnikom.

Član 63

Ako su želuci, creva, glava i noge životinja namenjeni za dalju obradu sprovode se sledeći postupci:

- 1) želuci se čiste i šure;
- 2) creva se prazne i čiste;
- 3) skida se koža sa glave i nogu, ošure se i sa njih se uklanjaju dlake.

Ako je objekat odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova divljači i gajene divljači, preduzimaju se odgovarajuće mere, u zavisnosti od vrste životinja, kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem postupaka koji se obavljaju na različitim vrstama životinja sprečila unakrsna kontaminacija. Za prijem i skladištenje trupova divljači i gajene divljači sa kojih nije skinuta koža, treba da se obezbede odvojeni prostori sa potrebnom opremom.

Ako klanica za klanje domaćih papkara i kopitara nema posebnu prostoriju sa opremom koja se zaključava, a koja je isključivo namenjena za klanje bolesnih i na oboljenje sumnjivih životinja,

prostori i oprema koje se koriste za klanje takvih životinja treba da se očiste, operu i dezinfikuju pod nadzorom veterinarskog inspektora pre nego što se počne sa klanjem drugih životinja.

Uslovi u pogledu higijene rasecanja i otkoštavanja

Član 64

Trupovi domaćih kopitara i papkara mogu da se u klanici rasecaju na polutke ili četvrti, a polutke na najviše tri dela.

Dalje rasecanje i otkoštavanje mora da se obavi u objektu za rasecanje domaćih papkara i kopitara.

Obrada mesa mora biti organizovana na način da se kontaminacija spreči ili svede na najmanju moguću meru, pri čemu naročito moraju da se obezbede uslovi da se:

- 1) meso za rasecanje donosi u radne prostorije postupno i po potrebi;
- 2) tokom rasecanja, otkoštavanja, isecanja, sečenja na odreske, sečenja u kocke ili bilo koje druge faze omotavanja i pakovanja temperatura iznutrica održava najviše do 3°C, a ostalog mesa najviše do 7°C, i to putem održavanja temperature okoline/prostorije najviše do 12°C ili pomoću nekog drugog sistema sa istim efektom;
- 3) u objektu koji je odobren za rasecanje mesa različitih vrsta životinja, preduzmu mere radi izbegavanja unakrsne kontaminacije, tamo gde je neophodno, na način da se poslovi rasecanja mesa različitih vrsta životinja vremenski ili prostorno odvoje.

Izuzetno od odredbe stava 3. tačka 2) ovog člana, i pre nego što dostigne propisanu temperaturu, meso može da se otkoštava i raseca pod sledećim uslovima:

- 1) da se odmah ohladi u skladu sa krivom hlađenja koja obezbeđuje stalno sniženje temperature, kako bi se postigla temperatura u iznutricama najviše do 3°C, a ostalog mesa najviše do 7°C, ako nije drugačije propisano. Ta temperatura mora da se održava i tokom skladištenja;
- 2) ako je prostorija za rasecanje na istom mestu kao i klanica, meso mora da se dopremi do prostorije za rasecanje ili direktno iz prostorija klanice ili posle perioda hlađenja u prostoriji za hlađenje, pri čemu odmah po obavljenom rasecanju i, ako je potrebno, pakovanju, meso mora biti ohlađeno do temperature iz stava 3. tačka 2) ovog člana.

Uslovi u pogledu higijene klanja životinja po hitnom postupku izvan klanice

Član 65

Meso domaćih papkara i kopitara koje potiče od životinja koje su zaklane po hitnom postupku izvan klanice, može da se koristi za ishranu ljudi ako su ispunjeni sledeći uslovi:

- 1) životinja zaklana po hitnom postupku mora da bude zdrava životinja koja je doživela nezgodu zbog koje nije mogla, u cilju zaštite njene dobrobiti, da bude dopremljena u klanicu;
- 2) mora da bude izvršen antemortem pregled životinje od strane veterinara;

3) posle klanja i iskrvarenja, životinja mora da bude prevezena do klanice na higijenski način i bez odlaganja. Vađenje želuca i creva, osim dalje obrade, mogu da se izvrše na licu mesta pod nadzorom veterinara. Svi izvađeni unutrašnji organi moraju da budu prevezeni do klanice zajedno sa zaklanom životinjom i označeni tako da se može utvrditi da pripadaju toj životinji;

4) ako od klanja do prispeća u klanicu prođe više od dva sata, zaklana životinja mora da bude ohlađena. Ako to dozvoljavaju klimatski uslovi, aktivno hlađenje nije neophodno;

5) uz životinju zaklanu po hitnom postupku koja se upućuje u klanicu, mora da se priloži izjava subjekta u poslovanju hranom koji je uzgajao životinju. U toj izjavi navode se podaci o: identifikaciji životinja, veterinarskim lekovima ili drugoj terapiji koju je životinja primila, datumu davanja lekova ili druge terapije, kao i periodu karence;

6) uz životinju zaklanu po hitnom postupku koja se upućuje u klanicu, mora da se priloži izjava u kojoj se navode podaci o povoljnom ishodu antemortem pregleda, datumu, vremenu i razlogu hitnog klanja, kao i vrsti lečenja koju je primenio na životinji;

7) životinja zaklana po hitnom postupku mora da bude bezbedna za ishranu ljudi, što se utvrđuje postmortem pregledom, koji je izvršen u klanici, u skladu sa posebnim propisom o službenoj kontroli hrane životinjskog porekla, kao i ispitivanjem koja se preduzimaju u slučaju klanja životinje po hitnom postupku.

Posebni uslovi stavljanja u promet

Član 66

Posle obavljenog postmortem pregleda, u pogledu upotrebe mesa, moraju da se primenjuju uputstva veterinarskog inspektora.

Meso životinja koje su zaklane po hitnom postupku može da se stavlja u promet pod uslovom da je obeleženo žigom, odnosno identifikacionom oznakom u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Uslovi u pogledu higijene pri skladištenju i prevozu mesa domaćih papkara i kopitara

Član 67

Skladištenje i prevoz mesa domaćih papkara i kopitara obavlja se pod sledećim uslovima:

1) po obavljenom posmortem pregledu, meso mora odmah da se ohladi u klanici, u skladu sa krivom hlađenja koja osigurava stalno sniženje temperature, kako bi se postigla temperatura u iznutricama najviše do 3°C, a ostalog mesa najviše do 7°C, ako nije drugačije propisano;

2) tokom procesa hlađenja, mora da bude obezbeđena odgovarajuća ventilacija kako bi se sprečila kondenzacija na površini mesa;

3) meso mora da postigne temperaturu iz tačke 1) ovog stava, koju mora zadržati tokom skladištenja;

4) meso mora da postigne temperaturu iz tačke 1) ovog stava, pre prevoza koju mora zadržati i tokom prevoza, osim mesa koje služi za proizvodnju posebnih proizvoda, pod uslovom da:

(1) veterinarski inspektor odredi uslove prevoza iz jednog određenog objekta u drugi određeni objekat,

(2) meso odmah bude otpremljeno iz klanice ili prostorije za rasecanje koji se nalazi na istom mestu kao i klanice, pod uslovom da prevoz ne može da traje duže od dva sata;

5) meso namenjeno zamrzavanju mora da bude zamrznuto bez nepotrebnog odlaganja, uzimajući u obzir, tamo gde je to neophodno, i period stabilizacije pre zamrzavanja;

6) neupakovano meso mora da se skladišti i prevozi odvojeno od upakovanog mesa.

Izuzetno od stava 1. tačka 1) ovog člana, meso se može rasecati i otkoštavati u toku hlađenja u skladu sa uslovima iz člana 64. stav 3. tačka 2) ovog pravilnika.

Izuzetno od stava 1. tačka 6) ovog člana neupakovano meso ne mora da se skladišti i prevozi odvojeno od upakovanog mesa pod uslovom da se skladištenje i prevoz obavlja u različito vreme ili ako materijal za pakovanje i način skladištenja ili prevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

b) Meso živine i lagomorfa

Uslovi u pogledu higijene pri prevozu živih životinja do klanice

Član 68

Prevoz živih životinja, i to živine i lagomorfa u klanicu za živinu i lagomorfe mora da se obavlja pod sledećim uslovima:

1) tokom sakupljanja i prevoza, sa životinjama mora da se postupa na način kojim se izbegava njihovo nepotrebno uznemiravanje;

2) životinje koje pokazuju simptome bolesti, ili koje potiču iz jata odnosno zapata za koje je utvrđeno da je zaraženo uzročnicima koji ugrožavaju javno zdravlje, mogu da budu prevezene u klanicu ako to nadležni organ odobri, u skladu sa zakonom i ako je to u skladu sa posebnim propisima o merama za otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje zaraznih bolesti životinja;

3) kavezi za prevoz životinja u klanicu i moduli, ako se upotrebljavaju, moraju da budu od materijala koji ne korodira i koji se lako čisti, pere i dezinfikuje. Odmah posle pražnjenja i, ako je neophodno pre ponovne upotrebe, oprema koja je korišćena za sakupljanje i isporuku živih životinja mora da se očisti, opere i dezinfikuje.

Uslovi u pogledu higijene klanja

Član 69

U klanici za živinu i lagomorfe moraju da se obezbede uslovi da meso životinja koje su lišene života na neki drugi način, a ne klanjem u klanici, ne može biti upotrebljeno za ishranu ljudi.

U klanicu iz stava 1. ovog člana mogu da budu dopremljene samo žive životinje namenjene klanju, kao i:

- 1) živina kod koje je odložena evisceracija, guske i patke uzgojene za izradu posebnog proizvoda od jetre (foie gras) i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali su uzgajane kao domaće, ako su zaklane na gazdinstvu u skladu sa uslovima iz ovog pravilnika;
- 2) gajena divljači zaklana na mestu uzgoja, u skladu sa uslovima ovog pravilnika;
- 3) sitna divljač sa kojom se postupa u skladu sa uslovima iz člana 84. ovog pravilnika.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana za ishranu ljudi može da se upotrebi i meso životinja iz stava 2. ovog člana.

Član 70

U klanici za živinu i lagomorfe mora da se postupa u skladu sa uputstvima veterinarskog inspektora, kako bi se obezbedilo da antemortem pregled životinje bude obavljen pod odgovarajućim uslovima.

Član 71

Ako je objekat odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova gajenih ratita i sitne divljači, u tom objektu moraju da se preduzmu preventivne mere, u zavisnosti od vrste životinja, kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova klanja, odnosno obrade trupova, koji se obavljaju na različitim vrstama životinja sprečila unakrsna kontaminacija.

Za prihvatanje i skladištenje trupova gajenih ratita koje su zaklane na farmi i sitne divljači, moraju da se obezbede odvojeni prostori sa potrebnom opremom.

Po dopremi u prostoriju za klanje, životinje moraju da budu zaklane bez odlaganja.

Član 72

Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, čupanje perja, evisceracija i druga obrada mora da se obavi bez odlaganja na način kojim se sprečava kontaminacija mesa, a naročito moraju da se preduzmu mere radi sprečavanja isticanja sadržaja digestivnog trakta tokom i posle evisceracije.

Član 73

U poslovanju hranom u klanici za živinu i lagomorfe mora da se postupa u skladu sa uputstvima veterinarskog inspektora kako bi obezbedilo da postmortem pregled bude obavljen u odgovarajućim uslovima, a naročito da zaklane životinje budu pregledane na odgovarajući način.

Član 74

Po završenom postmortem pregledu moraju da se obezbede uslovi koji se odnose na:

- 1) uklanjanje delova koji nisu bezbedni za ishranu ljudi iz čistog dela klanice;
- 2) sprečavanje da meso koje je zadržano, odnosno koje nije bezbedno za ishranu ljudi i nejestivi sporedni proizvodi ne dolaze u dodir sa mesom koje je bezbedno za ishranu ljudi;

3) uklanjanje unutrašnjih organa ili delova unutrašnjih organa koji su zaostali u trupu zaklane životinje, osim bubrega, izuzev ako veterinarski inspektor odredi drugačije.

Posle pregleda i evisceracije trupovi zaklanih životinja moraju da se, što je moguće pre, očiste i ohlade na temperaturu najviše do 4°C, osim ako se meso ne raseca dok je još toplo.

Član 75

U slučaju hlađenja trupova potapanjem, moraju da se obezbede uslovi koji se odnose na:

1) izbegavanje kontaminacije trupova, uzimajući u obzir parametre kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smer protoka vode i vreme hlađenja;

2) punjenje, čišćenje i dezinfekciju opreme kada je to potrebno, a najmanje jednom dnevno.

U klanici za živinu i lagomorfe ne mogu da se kolju bolesne ili na bolest sumnjive životinje i životinje na koje se primenjuje program iskorenjivanja ili suzbijanja zaraznih bolesti, osim ako to odobri nadležni organ, u skladu sa zakonom i ako je klanje pod nadzorom veterinarskog inspektora, uz preduzimanje mera za sprečavanje kontaminacije. U tom slučaju pre nego što se počne sa klanjem drugih životinja, prostori i oprema moraju da se očiste, operu i dezinfikuju.

Uslovi u pogledu higijene tokom i posle rasecanja i otkoštavanja mesa živine i lagomorfa

Član 76

Postupanje sa mesom živine i lagomorfa mora da bude organizovano na način da se kontaminacija spreči ili svede na najmanju moguću meru, pri čemu se naročito moraju obezbediti uslovi da se:

1) meso za rasecanje donosi u radne prostorije postupno i po potrebi;

2) tokom rasecanja, otkoštavanja, isecanja, sečenja na odreske, sečenja u kocke, omotavanja i pakovanja, temperatura mesa održava najviše do 4°C putem održavanja temperature prostorije najviše do 12°C, ili pomoću nekog drugog sistema sa istim efektom;

3) u objektu koji je odobren za rasecanje mesa različitih vrsta životinja, preduzmu mere radi sprečavanja unakrsne kontaminacije, tamo gde je neophodno, na način da se poslovi rasecanja mesa različitih vrsta životinja vremenski ili prostorno odvoje.

Izuzetno od stava 1. tačka 2) ovog člana, meso se može otkoštavati i rasecati i pre nego što dostigne temperaturu iz stava 1. tačka 2) ovog člana, ako se rasecanje mesa obavlja na istom mestu kao i klanje životinja uz uslov da se meso dopremi do prostorije za rasecanje direktno iz prostorije za klanje ili posle perioda hlađenja u prostoriji za hlađenje.

Odmah po obavljenom rasecanju i ako je potrebno po obavljenom pakovanju, meso mora da bude ohlađeno na temperaturu najviše do 4°C.

Meso mora, pre i tokom prevoza, da dostigne i da se održava na temperaturi najviše do 4°C.

Izuzetno od odredbe stava 4. ovog člana jetra za izradu posebnog proizvoda od jetre (foie gras) može da se prevozi na temperaturi višoj od 4°C, ako se obezbedi:

1) prevoz u skladu sa uslovima koje odredi nadležni organ;

2) da se jetra isporučuje odmah posle klanja ili rasecanja i da prevoz traje najviše dva sata.

Meso živine i lagomorfa namenjeno zamrzavanju mora da bude zamrznuto bez odlaganja.

Neupakovano meso mora da se skladišti i prevozi odvojeno od upakovanog mesa, osim ako se ne skladišti ili prevozi u različito vreme ili na takav način da materijal za pakovanje i način skladištenja ili prevoza ne mogu predstavljati izvor kontaminacije mesa.

Uslovi u pogledu higijene klanja na gazdinstvu

Član 77

Živina iz člana 69. stav 2. tačka 1) ovog pravilnika može da se kolje na gazdinstvu, ako je klanje odobrio nadležni organ u skladu sa zakonom, u skladu sa sledećim uslovima:

1) gazdinstvo mora da bude pod službenom kontrolom veterinarske inspekcije;

2) pre klanja mora da se obavesti veterinarski inspektor o datumu i vremenu klanja;

3) gazdinstvo mora da ima prostor i uslove za sakupljanje ptica koji omogućavaju antemortem pregled grupe ptica;

4) gazdinstvo mora da ima odgovarajuće prostorije i opremu za obavljanje klanja na higijenski način i za dalju obradu ptica;

5) da su ispunjeni uslovi u pogledu dobrobiti životinja;

6) zaklane ptice u klanicu mora da prati:

(1) izjava subjekta u poslovanju hranom koji ih je uzgajao, u kojoj se navode podaci o veterinarskim lekovima ili drugoj terapiji koju je životinja primila, datumu davanja i periodu karence, kao i datumu i vremenu klanja,

(2) potvrda koju, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla, izdaje veterinarski inspektor ili ovlašćeno lice koje obavlja stručne poslove veterinarske inspekcije;

7) u slučaju živine koja se uzgaja radi izrade posebnog proizvoda od jetre ("foie gras"), ptice kod kojih nije izvršena evisceracija moraju da budu, prema potrebi rashlađene, odmah prevezene do klanice ili objekta za rasecanje, gde se njihova evisceracija mora izvršiti u roku od 24 časa od klanja i pod nadzorom veterinarskog inspektora;

8) živina sa odloženom evisceracijom, koja potiče sa gazdinstva na kojoj je proizvedena, može da se čuva najviše 15 dana na temperaturi najviše do 4°C. Po isteku 15 dana evisceracija mora da se obavi u klanici ili objektu za rasecanje živine i lagomorfa.

Posebni uslovi stavljanja u promet mesa živine

Član 78

Meso živine koje je tretirano sredstvima da bi se potpomoglo zadržavanje vode ne stavlja se u promet kao sveže meso.

Meso iz stava 1. ovog člana stavlja se u promet kao poluproizvod od mesa ili se koristi za preradu.

v) Meso gajene divljači

Član 79

Posebni uslovi higijene hrane iz čl. 55. do 67. ovog pravilnika primenjuju se i u proizvodnji i stavljanju u promet mesa gajene divljači, i to mesa:

- 1) uzgajanih kopnenih sisara – papkara (Cervidae i Suidae);
- 2) uzgajanih ratita, kada je to primenjivo.

Posebni uslovi higijene hrane iz čl. 68. do 78. ovog pravilnika primenjuju se i u proizvodnji i stavljanju u promet mesa uzgajanih ratita.

Član 80

Gajena divljač može da se kolje na mestu uzgoja, ako nadležni organ to odobri u skladu sa zakonom, pod uslovom da:

- 1) se životinje ne mogu prevoziti, kako bi se izbegla opasnost za osobu koja njima rukuje ili zaštitila dobrobit životinja;
- 2) je stado, odnosno jato pod kontrolom veterinara;
- 3) vlasnik, odnosno držalac životinja podnese zahtev za klanje;
- 4) veterinarski inspektor bude unapred obavešten o datumu i vremenu klanja;
- 5) gazdinstvo ima obezbeđen postupak i uslove za sabiranje grupe životinja koji omogućavaju antemortem pregled grupe životinja;
- 6) gazdinstvo ima odgovarajuće prostorije i opremu za klanje, iskrvarenje i, ako se ratite čerupaju odgovarajuće prostorije i opremu za čerupanje životinja;
- 7) se primenjuju uslovi u pogledu dobrobiti životinja;
- 8) se trup zaklane životinje posle iskrvarenja prevozi do klanice na higijenski način i bez nepotrebnog odlaganja. Ako prevoz traje duže od dva sata, trup životinje, prema potrebi, mora da se ohladi. Evisceracija se može obaviti na licu mesta, pod nadzorom ovlašćenog lica koje obavlja stručne poslove veterinarske inspekcije;
- 9) trup zaklane životinje do klanice prati izjava subjekta u poslovanju hranom, u kojoj se navode podaci o identitetu životinje, veterinarskim lekovima ili drugoj terapiji koju je životinja primila, datumu davanja lekova ili druge terapije, kao i vremenu trajanja karence;
- 10) za vreme prevoza do odobrenog objekta, trup zaklane životinje prati potvrda izdata i potpisana od strane veterinarskog inspektora ili ovlašćenog lica koje obavlja stručne poslove veterinarske

inspekcije, kojom se potvrđuje povoljan rezultat antemortem pregleda, pravilan postupak klanja i iskrvarenja, kao i datum i vreme klanja.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana na farmi može da se obavlja i klanje bizona, ako to odobri veterinarski inspektor, u skladu sa zakonom.

g) Meso divljači

Uslovi koji se odnose na obuku u pogledu zdravstvenih i higijenskih uslova divljači

Član 81

Stavljanje u promet mesa divljači koje se koristi za ishranu ljudi može da se vrši pod uslovom da je početni/prvi pregled na mestu ulova obavljen od strane obučenog lica u pogledu zdravstvenih i higijenskih uslova divljači, a koji se naročito odnose na:

- 1) anatomiju, fiziologiju i ponašanje divljači;
- 2) neuobičajeno ponašanje i patološke promene kod divljači usled pojedinih bolesti, kontaminacije okoline ili drugih faktora koji mogu da utiču na zdravlje ljudi posle konzumiranja mesa te divljači;
- 3) pravila higijene i pravilne tehnike rukovanja, prevoza, evisceracije i druge divljači nakon ulova;
- 4) odgovarajuće propise koji se odnose na zdravlje životinja i ljudi i higijenske uslove za stavljanje u promet ulovljene divljači.

Uslovi u pogledu postupanja sa krupnom divljači

Član 82

Posle ulova, što je moguće pre, krupnoj divljači mora da:

- 1) bude uklonjen želudac i creva i, prema potrebi, da se obavi iskrvarenje;
- 2) se izvrši pregled trupa i izvađenih unutrašnjih organa od strane obučenog lica, radi utvrđivanja karakteristika koje bi mogle da ukažu da meso predstavlja rizik po zdravlje.

Meso krupne divljači može da se stavi u promet ako se trup ulovljene divljači preveze u klanicu ili objekat za rasecanje, u skladu sa ovim pravilnikom, u kojem se divljač obrađuje što je moguće pre posle izvršenog pregleda iz stava 1. tačka 2) ovog člana.

Ako obučeno lice ne utvrdi patološke promene, neuobičajeno ponašanje pre ulova i ako ne postoji osnovana sumnja na kontaminaciju iz okoline, uz telo životinje prilaže se izjava kojom se to potvrđuje, koja je numerisana i koja sadrži podatke o datumu, vremenu i mestu ulova.

U slučaju iz stava 2. ovog člana glava i unutrašnji organi ne moraju da prate trup, osim u slučaju vrsta životinje koje su prijemčive na trihinelozu (svinje, kopitari i dr.), čija glava (osim kljova) i dijafragma mora da prati trup.

Unutrašnji organi moraju da budu označeni na način koji obezbeđuju da ti organi budu povezani sa trupom određene životinje.

Izuzetno od odredbe stava 4. ovog člana, ako obučeno lice utvrdi patološke promene, neuobičajeno ponašanje pre ulova i ako postoji osnovana sumnja na kontaminaciju iz okoline, glava (izuzev kljova, rogova jelena i rogova) i svi unutrašnji organi, izuzev želuca i creva, moraju da prate trup, o čemu se obaveštava veterinarski inspektor, kao i o razlozima zbog kojih nije sačinjena izjava iz stava 3. ovog člana.

Ako u pojedinačnom slučaju, zbog nedostupnosti obučenog lica nije izvršen pregled iz stava 1. tačka 2) ovog člana, glava (osim kljova, rogova jelena i rogova), kao i svi unutrašnji organi, osim želuca i creva, moraju da prate trup.

Hlađenje mora da počne u što kraćem roku posle ulova, tako da se postigne temperatura u svim delovima mesa najviše do 7°C.

Divljač ne sme da se nagomilava u toku prevoza do objekata iz stava 2. ovog člana.

Krupna divljač koja se dopremi u objekat za obradu divljači pregleda se od strane veterinarskog inspektora ili ovlašćenog lica koje obavlja stručne poslove veterinarske inspekcije, u skladu sa zakonom.

Krupnoj divljači sa koje nije skinuta koža, koža se skida i stavlja u promet ako se:

- 1) pre skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta;
- 2) posle skidanja kože divljač podvrgne službenoj kontroli, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Član 83

Rasecanje i otkoštavanje krupne divljači mora da se obavlja u skladu sa uslovima iz člana 64. ovog pravilnika.

Uslovi u pogledu postupanja sa sitnom divljači

Član 84

Radi utvrđivanja karakteristika koje bi mogle da ukažu da meso predstavlja rizik za zdravlje posle ulova, što je moguće pre, vrši se pregled od strane obučenog lica.

O obavljenom pregledu iz stava 1. ovog člana, a naročito o patološkim promenama, neuobičajenom ponašanju pre ulova ili osnovanoj sumnji na kontaminaciju iz okoline obaveštava se veterinarski inspektor.

Meso sitne divljači stavlja se u promet pod uslovom da se trup ulovljene sitne divljači preveze do klanice ili objekta za rasecanje sitne divljači neposredno posle pregleda iz stava 1. ovog člana od strane obučenog lica.

Hlađenje trupa vrši se u što kraćem roku posle ulova, tako da se postigne temperatura u svim delovima mesa najviše do 4°C. Ako to dozvoljavaju klimatski uslovi, nije neophodno aktivno hlađenje.

Evisceracija se obavlja ili završava po prispeću divljači u objekat za obradu divljači, bez odlaganja.

Sitna divljač posle dopremanja u objekat iz stava 3. ovog člana pregleda se od strane veterinarskog inspektora ili ovlašćenog lica koje obavlja stručne poslove veterinarske inspekcije, u skladu sa zakonom.

Član 85

Rasecanje i otkoštavanje sitne divljači obavlja se u skladu sa uslovima iz člana 76. ovog pravilnika.

d) Usitnjeno meso, poluproizvodi od mesa i MSM

Uslovi u pogledu sirovina

Član 86

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa ili MSM moraju da se obezbede uslovi u pogledu sirovina, tako da sirovina koja se upotrebljava za izradu:

1) usitnjenog mesa:

(1) mora da bude sveže meso,

(2) mora da potiče od mišića skeleta, uključujući i pripadajuće masno tkivo;

(3) ne može da potiče od:

– ostataka mesa koji nastaju pri rasecanju i obradi mesa, osim od celih komada mišića,

– MSM,

– mesa koje sadrži delove kostiju ili kože ili

– mesa glave, osim žvakaćih mišića (masetera), nemišićnog dela bele linije (linea alba), karpalne (carpus) i tarzalne (tarsus) regije, mesa dobijenog skidanjem ostataka mesa sa kostiju i od mišića dijafragme (osim ako je uklonjena seroza);

2) poluproizvoda od mesa može da bude:

(1) sveže meso,

(2) meso koje ispunjava uslove iz tačke 1) ovog stava,

(3) meso koje je dobijeno mlevenjem ili usitnjavanjem mesa i koje ispunjava uslove iz tačke 1) ovog stava, osim ostataka mesa koji nastaju pri rasecanju i obradi mesa i MSM za koje je izvršeno ispitivanje, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, kojim je dokazano da MSM ispunjava uslove u skladu sa posebnim propisom o mikrobiološkim kriterijumima za usitnjeno meso, ako poluproizvod nije namenjen za konzumiranje pre termičke obrade;

3) MSM:

(1) mora da bude sveže meso,

(2) ne može da potiče od:

– nogu, kože sa vrata i glave živine,

– kosti glave, nogu (butna/femur, golenjača/tibia, lisnjača/fibula, ramena/humerus, lakatne/radius i ulna) i repa, drugih životinja.

Uslovi u pogledu higijene tokom i posle proizvodnje

Član 87

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa ili MSM, u pogledu higijene moraju da budu ispunjeni uslovi koji obezbeđuju da obrada mesa bude organizovana na način da se kontaminacija spreči ili svede na najmanju moguću meru, a naročito da meso živine ima temperaturu najviše do 4°C, iznutrica najviše do 3°C, a ostalog mesa najviše do 7°C i da se doprema u prostoriju za pripremanje postupno i prema potrebi.

Član 88

Pored uslova iz člana 87. ovog pravilnika u proizvodnji usitnjenog mesa i poluproizvoda od mesa u pogledu higijene moraju da se obezbede i sledeći uslovi:

1) meso koje je namenjeno za proizvodnju usitnjenog mesa i poluproizvoda od mesa, a koje se pre njihove proizvodnje zamrzava ili duboko zamrzava, mora da bude otkoštено pre zamrzavanja ili dubokog zamrzavanja i kao takvo može da se skladišti ograničeni vremenski period;

2) ako se priprema od ohlađenog mesa, usitnjeno meso mora da bude pripremljeno u roku:

(1) tri dana od klanja ako se radi o živini,

(2) šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama ili

(3) 15 dana od klanja životinja, ako se radi o otkoštenom, vakumiranom goveđem ili telećem mesu;

3) odmah posle proizvodnje, usitnjeno meso i poluproizvodi od mesa moraju da budu omotani ili upakovani, ohlađeni tako da je unutrašnja temperatura usitnjenog mesa najviše do 2°C, a poluproizvoda od mesa najviše do 4°C, odnosno zamrznuti tako da je unutrašnja temperatura usitnjenog mesa i poluproizvoda od mesa najmanje -18°C. Ta temperatura mora da se održava i tokom skladištenja i transporta.

Izuzetno od stava 1. tačka 1) ovog člana otkoštavanje zamrznutog ili duboko zamrznutog mesa može da se obavlja neposredno pre usitnjavanja, ako je to odobreno od strane veterinarskog inspektora, u skladu sa zakonom.

Član 89

Pored uslova iz člana 87. ovog pravilnika u proizvodnji MSM koje je dobijeno korišćenjem tehnoloških postupaka koje ne menjaju strukturu kosti u toku proizvodnje tog mesa i čiji sadržaj kalcijuma nije značajno veći od sadržaja kalcijuma u usitnjenom mesu, u pogledu uslova higijene moraju da se obezbede i sledeći uslovi:

- 1) sirovina za otkoštavanje koja potiče iz klanice koja se nalazi u sastavu istog objekta može da se koristi najkasnije sedam dana od dana klanja, a u slučaju da se klanica ne nalazi u sastavu istog objekta najkasnije pet dana. Trupovi živine mogu da se otkoštavaju najkasnije tri dana od klanja;
- 2) mehanička separacija mora da se obavi odmah posle otkoštavanja;
- 3) ako se ne upotrebi odmah po dobijanju, MSM mora da bude omotano ili upakovano, ohlađeno tako da je unutrašnja temperatura MSM najviše do 2°C, a poluproizvoda od mesa najviše do 4°C, odnosno mora da bude zamrznuto tako da je unutrašnja temperatura tog MSM najmanje -18°C i mora da se održava i tokom skladištenja i prevoza;
- 4) ako je izvršeno ispitivanje, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, kojima je dokazano da je MSM u skladu sa posebnim propisom o mikrobiološkim kriterijumima za usitnjeno meso, ono se može upotrebiti u proizvodima od mesa i u poluproizvodima od mesa na kojima je naznačeno da nisu namenjeni za konzumiranje pre toplotne obrade;
- 5) MSM koje nije u skladu sa mikrobiološkim kriterijumima iz tačke 4) ovog člana, može da se upotrebi isključivo za proizvodnju proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom u objektima koji su odobreni u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 90

Izuzetno od odredbe člana 89. ovog pravilnika ako je MSM proizvedeno primenom drugih tehnoloških postupaka, u pogledu higijene moraju da se obezbede sledeći uslovi:

- 1) sirovina za otkoštavanje koja potiče iz klanice koja se nalazi u sastavu istog objekta može da se koristi najkasnije sedam dana od dana klanja, a u slučaju da se klanica ne nalazi u sastavu istog objekta najkasnije pet dana. Trupovi živine mogu da se otkoštavaju najkasnije tri dana od klanja;
- 2) ako se mehaničko separisanje ne obavlja odmah posle otkoštavanja, kosti sa ostacima mesa moraju da se skladište i prevoze na temperaturi najviše do 2°C ili, ako su zamrznute, na temperaturi od najmanje -18°C;
- 3) kosti sa ostacima mesa koje su dobijene od zamrznutih trupova ne mogu se ponovo zamrzavati;
- 4) ako se ne upotrebi u roku od jednog sata od dobijanja, MSM mora da se odmah ohladi na temperaturu najviše do 2°C;
- 5) ako se posle hlađenja ne planira upotreba MSM u narednih 24 sata, to meso mora da se zamrzne u roku od 12 časova od proizvodnje na način da se u roku od šest časova u dubini mesa dostigne temperatura od najmanje -18°C;
- 6) zamrznuto MSM mora da se omota ili upakuje pre skladištenja ili prevoza i ne može biti skladišteno duže od tri meseca, a temperatura u toku skladištenja i prevoza mora biti najmanje -18°C;
- 7) MSM mora da se upotrebi isključivo za proizvodnju proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom u objektima koji su odobreni u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 91

Usitnjeno meso, poluproizvodi od mesa i MSM posle odmrzavanja ne mogu se ponovo zamrzavati.

Uslovi u pogledu označavanja, odnosno deklarisanja

Član 92

Označavanje, odnosno deklarisanje usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM obavlja se u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje deklarisanje, odnosno označavanje hrane, kao i u skladu sa ovim pravilnikom.

Na pakovanjima koja su namenjena isporuci krajnjem potrošaču, a koja sadrže usitnjeno meso živine ili kopitara ili poluproizvode od mesa koji sadrže MSM, mora da bude navedeno da se ti proizvodi moraju toplotno obraditi pre upotrebe.

đ) Proizvodi od mesa

Član 93

U proizvodnji proizvoda od mesa ne mogu se upotrebljavati:

- 1) genitalni organi ženskih ili muških životinja, osim testisa;
- 2) organi urinarnog trakta, osim bubrega i bešike;
- 3) hrskavica grkljana (larynx), dušnika (trachea) i ekstralobularnih bronhija;
- 4) oči i očni kapci;
- 5) spoljašnji ušni kanal;
- 6) tkivo rogova;
- 7) glava živine, osim kreste, ušiju, podbradnjaka i mesnatih izraslina, kao i jednjak, voljka, creva i genitalni organi poreklom od živine.

Član 94

Meso, usitnjeno meso i poluproizvodi od mesa, koji se koriste za izradu proizvoda od mesa, moraju da ispunjavaju uslove za sveže meso u skladu sa ovim pravilnikom, pri čemu usitnjeno meso i poluproizvodi od mesa koji se koriste za izradu proizvoda od mesa, ne moraju da ispunjavaju posebne uslove koji se odnose na usitnjeno meso, poluproizvode od mesa i MSM propisane ovim pravilnikom.

e) Živi školjkaši

Član 95

U poslovanju hranom koje obuhvata žive školjkaše moraju da se obezbede sledeći uslovi:

- 1) opšti uslovi za stavljanje u promet živih školjkaša;
- 2) posebni higijenski uslovi za proizvodnju i sakupljanje živih školjkaša, i to uslovi u pogledu:

- (1) proizvodnih područja,
- (2) sakupljanja i rukovanja posle sakupljanja živih školjkaša,
- (3) presađivanja živih školjkaša,
- (4) higijene za centar za prečišćavanje i za centar za isporuku;
- 3) zdravstveni uslovi za žive školjkaše;
- 4) uslovi omotavanja i pakovanja živih školjkaša;
- 5) uslovi u pogledu identifikacione oznake i deklaracije;
- 6) ostali uslovi;
- 7) posebni uslovi za Pectinidae i morske puževe.

Uslovi iz stava 1. tač. 1) do 6) ovog člana, kao i uslovi iz člana 30. ovog pravilnika primenjuju se na životinje sakupljene u proizvodnim područjima koja je nadležni organ razvrstao u skladu sa propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Uslovi iz stava 1. tačka 7) ovog člana primenjuju se na Pectinida sakupljene izvan područja iz stava 2. ovog člana.

Uslovi iz stava 1. tač. 3), 4), 6) i 7) ovog člana primenjuju se na maloprodaju živih školjkaša.

Uslovi iz stava 1. tačka 2) podtačka (1) ovog člana ne primenjuju se na morske puževe.

Član 96

Za poslove koji se obavljaju pre dopreme školjkaša u centar za isporuku ili centar za pročišćavanje primenjuju se i uslovi higijene hrane u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane.

Za poslove koji nisu obuhvaćeni poslovima iz stava 1. ovog člana primenjuju se i uslovi u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane osim u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane.

(a) Opšti uslovi za stavljanje u promet živih školjkaša

Član 97

Živi školjkaši mogu da se stavljaju u promet na malo preko centra za isporuku.

Prilikom stavljanja u promet živi školjkaši moraju da se označe identifikacionom oznakom u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 98

Prilikom premeštanja proizvodne partije živih školjkaša od jednog do drugog objekta, odnosno u centar za otpremanje ili objekat za obradu, proizvodnu partiju mora da prati registracioni dokument, koji naročito sadrži sledeće podatke:

1) za proizvodne partije živih školjkaša koji se otpremaju iz proizvodnog područja:

(1) ime, odnosno naziv i adresu, odnosno sedište sakupljača,

(2) datum sakupljanja živih školjkaša,

(3) mesto proizvodnog područja opisano, po mogućnosti, što detaljnije ili označeno šifrom,

(4) zdravstveni status proizvodnog područja,

(5) vrstu i količinu školjkaša,

(6) odredište proizvodne partije;

2) za proizvodne partije živih školjkaša koji se otpremaju iz područja presađivanja:

(1) mesto područja presađivanja,

(2) trajanje presađivanja;

3) za proizvodne partije živih školjkaša koji se otpremaju iz centra za pročišćavanje:

(1) naziv i sedište centra za pročišćavanje,

(2) trajanje pročišćavanja,

(3) datum dopreme proizvodne partije u centar za pročišćavanje i datum njene otpreme iz centra za pročišćavanje.

Pri otpremi proizvodne partije živih školjkaša, moraju da se popune odgovarajuća polja/rubrike u registracionom dokumentu sa odgovarajućim podacima iz stava 1. ovog člana, tako da budu lako čitljivi i da se uneti podaci ne mogu menjati.

Pri prijemu proizvodne partije mora da se na registracionom dokumentu iz stava 1. ovog člana evidentira se datum prijema, i to otiskom pečata sa datumom ili na drugi odgovarajući način.

Kopije registracionog dokumenta iz st. 2. i 3. ovog člana čuvaju se najmanje godinu dana po izvršenom otpremanju ili prijemu živih školjkaša.

(b) Posebni higijenski uslovi za proizvodnju i sakupljanje živih školjkaša

Uslovi u pogledu proizvodnih područja

Član 99

Sakupljanje živih školjkaša mora da se obavlja iz proizvodnih područja sa određenih lokacija i granica, koja su klasifikovana od strane nadležnog organa kao područja klase A, B ili C u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Živi školjkaši koji se koriste za neposrednu ishranu ljudi, mogu da se stavljaju u promet ako su sakupljeni iz proizvodnih područja:

- 1) klase A, pod uslovom da su u tim proizvodnim područjima ispunjeni zdravstveni uslovi za stavljanje u promet živih školjkaša za ishranu ljudi u skladu sa ovim pravilnikom;
- 2) klase B isključivo posle njihove obrade u centru za pročišćavanje ili posle presađivanja;
- 3) klase C, isključivo posle presađivanja školjkaša koji su u toku dužeg perioda ponovo presađeni u skladu sa odredbama ovog pravilnika, u delu koji se odnosi na presađivanje živih školjkaša.

Živi školjkaši iz proizvodnih zona klase B ili C, posle pročišćavanja ili presađivanja, moraju da ispunjavaju uslove iz stava 2. tačka 1) ovog člana.

Član 100

Izuzetno od člana 99. stav 3. ovog pravilnika živi školjkaši iz proizvodnih zona klase B ili C, koji nisu pročišćeni ili ponovo presađeni, mogu da se otpreme u objekat za preradu u kojem moraju da se obrade, kako bi se uklonili patogeni mikroorganizmi, prema potrebi, posle uklanjanja peska, mulja i blata u istom ili drugom objektu, i to primenom sledećih metoda obrade:

- 1) sterilizacijom u hermetički zatvorenim kontejnerima;
- 2) toplotnom obradom uključujući:
 - (1) potapanje u ključalu vodu u odgovarajućem periodu, da se u mesu školjkaša postigne unutrašnja temperatura najmanje od 90°C i ta temperatura održi najmanje 90 sekundi,
 - (2) primenu temperature od 120°C do 160°C i pritiska od 2 do 5 kg/cm² u periodu od tri do pet minuta u zatvorenoj posudi, posle čega meso mora da se vadi iz školjke i zamrzava na način da se u centru postigne temperatura od najmanje -20°C,
 - (3) izlaganje pari pod pritiskom u zatvorenoj posudi, u odgovarajućem periodu i da se u mesu školjkaša postigne unutrašnja temperatura mesa iz podtačke (1) ove tačke.

Metode iz stava 1. ovog člana moraju da budu validovane, a procedure koje se baziraju na principima sistema HACCP moraju se primeniti radi obezbeđivanja ravnomerne distribucije toplote.

Član 101

U proizvodnji i sakupljanju živih školjkaša moraju da se obezbede sledeći uslovi:

- 1) proizvodnja i sakupljanje živih školjkaša ne može da se obavlja u područjima koje nadležni organ nije razvrstao u klase ili koja nisu bezbedna za ishranu;
- 2) uzimaju se u obzir odgovarajuće informacije koje se odnose na bezbednost proizvodnje i sakupljanja živih školjkaša, uključujući i informacije dobijene na osnovu sopstvenih provera i provera od strane nadležnog organa, a naročito informacije o stanju okoline i vremenskim uslovima, kako bi se odredio odgovarajući način obrade sakupljenih proizvodnih partija.

Uslovi u pogledu sakupljanja i rukovanja posle sakupljanja

Član 102

U poslovanju hranom koje obuhvata sakupljanje i rukovanje živih školjkaša moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) postupci sakupljanja i daljeg rukovanja sprovode se tako da ne izazovu dodatnu kontaminaciju ili znatnije oštećenje školjki ili tkiva živih školjkaša ili ne mogu da imaju, kao rezultat, promene koje znatno utiču na mogućnost njihovog pročišćavanja, prerade ili ponovnog presađivanja, pri čemu naročito:

(1) moraju se na odgovarajući način zaštititi živi školjkaši od drobljenja, ogrebotina ili vibracija,

(2) mora da se spreči izlaganje živih školjkaša ekstremnim temperaturama,

(3) ne može da se sprovodi ponovno potapanje živih školjkaša u vodu koje bi moglo uzrokovati dodatnu kontaminaciju,

(4) ako se kondicioniranje obavlja na prirodnim staništima, moraju da se koriste samo ona područja koje je nadležni organ klasifikovao kao područja klase A;

2) prevozna sredstva moraju da imaju odgovarajući odvod vode, moraju biti opremljena tako da obezbeđuju optimalne uslove za preživljavanje i da pružaju efikasnu zaštitu od kontaminacije.

Uslovi u pogledu presađivanja živih školjkaša

Član 103

U poslovanju hranom u pogledu presađivanja živih školjkaša moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) da se koriste ona područja koje je nadležni organ odobrio za presađivanje živih školjkaša, u skladu sa zakonom. Bove, pritke i ostala fiksna sredstva, moraju jasno da obeležavaju granice područja. Kako bi se opasnost od širenja kontaminacije svela na najmanju moguću meru, mora da postoji minimalna udaljenost između pojedinih područja za presađivanje, kao i između područja za presađivanje i proizvodnih područja;

2) uslovi presađivanja moraju da budu takvi da obezbede optimalne uslove za pročišćavanje, a naročito:

(1) da se primenjuju tehnike rukovanja živim školjkašima namenjenim presađivanju, koje živim školjkašima omogućavaju nastavak hranjenja filtriranjem posle potapanja u prirodne vode,

(2) presađivanje živih školjkaša ne može da bude tako gusto da to onemogućava pročišćavanje,

(3) živi školjkaši moraju da se drže uronjeni u morsku vodu u području za presađivanje u odgovarajućem periodu, koji se utvrđuje na osnovu temperature vode, pri čemu taj period mora trajati najmanje dva meseca, osim ako nadležni organ nije odobrio kraći period na osnovu analize rizika od strane subjekta u poslovanju hranom,

(4) da se obezbedi dovoljna udaljenost mesta za presađivanje u okviru područja presađivanja radi sprečavanja mešanja partija na način "sve unutra – sve napolje", tako da nova proizvodna partija ne može da se unese pre nego što se prethodna partija ne ukloni u celosti;

3) da se obezbedi praćenje i provera podataka o poreklu živih školjkaša, periodima presađivanja, korišćenim područjima presađivanja i odredištu proizvodne serije posle presađivanja.

Uslovi u pogledu higijene za centar za pročišćavanje i centar za isporuku

Član 104

U centru za prečišćavanje u pogledu higijene prečišćavanja živih školjkaša moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) pre pročišćavanja, živi školjkaši moraju da budu isprani čistom vodom kako bi se odstranio mulj i nakupljene nečistoće;

2) rad sistema za pročišćavanje mora da omogući živim školjkašima da brzo uspostave i zadrže ishranu putem filtriranja, da izluče ostatke kontaminacije uzrokovane otpadnim vodama, da se ponovo ne kontaminiraju i da posle pročišćavanja ostanu žive i u odgovarajućem stanju radi omotavanja, skladištenja i prevoza pre stavljanja u promet;

3) količina živih školjkaša koja se pročišćava ne sme da bude veća od kapaciteta centra za pročišćavanje. Postupak pročišćavanja živih školjkaša mora da bude neprekidan i da traje koliko je potrebno da se ispune zdravstveni uslovi za žive školjkaše, u skladu sa ovim pravilnikom i mikrobiološkim kriterijumima koji su utvrđeni u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane;

4) ako se u bazenu za pročišćavanje nalazi više proizvodnih partija živih školjkaša, one moraju da pripadaju istoj vrsti, a trajanje postupka mora da se odredi prema onoj proizvodnoj partiji kojoj je potreban najduži period pročišćavanja;

5) kontejneri koji se koriste za držanje živih školjkaša u sistemu za pročišćavanje, moraju da budu takve konstrukcije koja omogućava protok čiste morske vode. Dubina slojeva živih školjkaša ne sme sprečiti otvaranje ljuštore tokom pročišćavanja;

6) u bazenu za pročišćavanje u kome se obavlja pročišćavanje živih školjkaša ne mogu se držati rakovi, ribe ili druge vrste morskih životinja;

7) pakovanje koje sadrži pročišćene žive školjkaše, a otprema se u centar za isporuku, mora da ima oznaku koja potvrđuje da su svi školjkaši pročišćeni.

Odredbe stava 1. ovog člana ne primenjuju se na morske puževe.

Član 105

U centru za isporuku, u pogledu higijene živih školjkaša moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) rukovanje živim školjkašima, naročito kondicioniranje, kalibrisanje, omotavanje i pakovanje, mora da se obavlja na odgovarajući način, tako da ne bude uzrok kontaminacije proizvoda ili da se utiče na vitalnost živih školjkaša;

2) pre isporuke, ljuštore živih školjkaša moraju da se temeljno operu čistom vodom;

3) živi školjkaši moraju poticati iz:

(1) proizvodnog područja klase A,

(2) područja presađivanja,

(3) objekta za pročišćavanje ili nekog drugog centra za isporuku.

Uslovi iz tač. 1) i 2) ovog stava, primenjuju se i na centre za isporuku koji nalaze na plovilima. U tom slučaju živi školjkaši kojima se rukuje u takvim centrima moraju da budu iz proizvodnog područja klase A ili područja presađivanja.

(v) Zdravstveni uslovi za žive školjkaše

Član 106

U poslovanju hranom koje se odnosi na žive školjkaše pored uslova kojima se obezbeđuje usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima koji su utvrđeni u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, moraju da se obezbede i zdravstveni uslovi za stavljanje u promet živih školjkaša koji se koriste za ishranu ljudi, tako što živi školjkaši:

1) moraju da imaju: organoleptičke karakteristike svojstvene svežim i vitalnim školjkašima, odgovarajući zvuk pri perkusiji i normalnu količinu intravalvularne tečnosti. Ljuštura mora da bude čista;

2) ne mogu da sadrže morske biotoksine u ukupnoj količini (mereno u celom telu ili u bilo kom pojedinačnom jestivom delu), koja prelazi sledeće granične vrednosti:

(1) paralitički toksin beskičmenjaka (Paralytic Shellfish Poison-PSP): 800 mikrograma po kilogramu,

(2) biotoksin koji izaziva gubitak pamćenja (Amnesic Shellfish Poison-ASP): 20 miligrama domoinske kiseline po kilogramu,

(3) okadainska kiselina, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadainske kiseline po kilogramu,

(4) za jesotoksine: 1 miligram ekvivalenta jesotoksina po kilogramu,

(5) za azaspiracid: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida po kilogramu.

(g) Uslovi omotavanja i pakovanja živih školjkaša

Član 107

Ostrige moraju da budu omotane ili upakovane sa konkavnom stranom školjke okrenutom na dole.

Pakovanja živih školjkaša koja napuštaju centar za isporuku ili se premeštaju u drugi centar, moraju da budu zatvorena.

Pakovanja živih školjkaša namenjena direktnoj prodaji na malo moraju da ostanu zatvorena od napuštanja centra za isporuku, sve do prodaje krajnjem potrošaču.

(d) Uslovi u pogledu identifikacione oznake i deklaracije

Član 108

Živi školjkaši moraju da budu obeleženi identifikacionom oznakom i da budu deklarirani.

Identifikaciona oznaka iz stava 1. ovog člana mora da ispunjava uslove utvrđene u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje način i postupak obeležavanja hrane životinjskog porekla.

Deklaracija, kao i identifikaciona oznaka, mora da bude vodootporna.

Deklaracija mora da sadrži i sledeće podatke:

1) vrstu živih školjkaša (trgovački naziv i naučno ime);

2) datum pakovanja.

Izuzetno od odredbe stava 3. tačka 2) ovog člana datum pakovanja može da bude zamenjen rečima: "Ove životinje moraju biti žive u vreme prodaje".

Ako je promet na malo živih školjkaša koji nisu u pojedinačnim pakovanjima namenjen krajnjem potrošaču, deklaracija sa pakovanja mora da se čuva najmanje 60 dana posle otvaranja pakovanja.

(đ) Ostali uslovi

Član 109

U poslovanju hranom koje obuhvata skladištenje i prevoz živih školjkaša, mora da se obezbedi da se ti školjkaši čuvaju na temperaturi, koja ne utiče štetno na njihovu vitalnost ili bezbednost hrane.

Živi školjkaši, koji su upakovani za prodaju na malo i otpremljeni iz centra za isporuku, ne mogu se ponovo uranjati u vodu niti prskati vodom.

(e) Posebni uslovi za pectinidae i morske puževe

Član 110

U poslovanju hranom koja obuhvata sakupljanje pectinidae i morskih puževa koji se ne hrane filtracijom izvan proizvodnih područja razvrstanih u klase, i/ili kojima se rukuje, moraju da se ispune sledeći uslovi:

1) pectinidae i morski puževi koji se ne hrane filtracijom ne mogu da se stave u promet, ako njihovo sakupljanje i rukovanje posle sakupljanja nije obavljeno u skladu sa uslovima iz člana 102. ovog pravilnika, što se dokazuje sistemom samokontrole;

2) ako podaci iz službenih programa praćenja (monitoringa) omogućavaju nadležnom organu da klasifikuje ribarski teren, tamo gde je to moguće, u saradnji sa subjektom u poslovanju hranom, primenjuju se uslovi u pogledu proizvodnih područja iz čl. 99. do 101. ovog pravilnika;

3) pectinidae i morski puževi koji se ne hrane filtracijom namenjeni ishrani ljudi mogu da se stave u promet putem akcijske prodaje ribe, centara za isporuku i objekata za preradu. O rukovanju sa pectinidae i/ili morskim puževima, obaveštava se nadležni organ od strane subjekta u poslovanju hranom koji vodi takve objekte;

4) ako se rukuje sa pectinidae i morskim puževima koji se ne hrane filtracijom, moraju da se ispune uslovi u pogledu:

(1) dokumentacije iz člana 98. ovog pravilnika, ako je primenljivo. U tom slučaju u registracionom dokumentu mora biti jasno navedeno područje sa koga su pectinidae i/ili morski puževi sakupljeni, ili

(2) uslova omotavanja, u skladu sa uslovima iz člana 107. ovog pravilnika koji se odnose na zatvaranje svih pakovanja živih pectinidae i živih morskih puževa, koji se otpremaju u maloprodaju, kao i u pogledu identifikacione oznake i deklaracije u skladu sa uslovima iz člana 108. ovog pravilnika.

(ž) Uslovi u pogledu higijene za žive bodljokošce, plaštaše i morske puževe

Član 111

Odredbe čl. 97. do 110. ovog pravilnika primenjuju se i u poslovanju hranom koja se odnosi na žive bodljokošce, plaštaše i morske puževe.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana na žive morske puževe ne primenjuju se uslovi o pročišćavanju iz člana 104. ovog pravilnika.

ž) Proizvodi ribarstva

Član 112

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvode ribarstva, moraju da se obezbede odgovarajući uslovi u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, koji se odnose na:

1) uslove u pogledu higijene proizvoda ribarstva;

2) uslove u toku i posle istovara proizvoda ribarstva;

3) posebne uslove higijene za objekte, uključujući i plovila u kojima se rukuje proizvodima ribarstva, i to:

(1) za sveže proizvode ribarstva,

(2) za mehanički separisane proizvode ribarstva,

(3) u pogledu parazita;

4) uslove za određene prerađene proizvode ribarstva, i to za:

(1) ljuskare i mekušce obrađene toplotom,

(2) riblje ulje koje je namenjeno za ishranu ljudi;

5) uslove za bezbednost proizvoda ribarstva;

6) omotavanje i pakovanje proizvoda ribarstva;

7) skladištenje proizvoda ribarstva;

8) prevoz proizvoda ribarstva.

Proizvodi ribarstva iz stava 1. ovog člana jesu odmrznuti neprerađeni i sveži proizvodi ribarstva, kojima su dodati aditivi za hranu u skladu sa posebnim propisom.

Uslovi iz stava 1. ovog člana ne primenjuju se na školjkaše, bodljokošce, plaštaše i morske puževe ako se stavljaju živi u promet.

Ako se školjkaši, bodljokošci, plaštaši i morski puževi ne stavljaju živi u promet primenjuju se uslovi iz stava 1. tač. 3) do 8) ovog pravilnika.

Uslovi iz stava 1. tačka 3) podtač. (1) i (3) i st. 4. i 5. ovog člana, kao i uslovi iz člana 35. stav 4. ovog pravilnika primenjuju se na prodaju na malo proizvoda ribarstva.

(a) Uslovi u pogledu higijene proizvoda ribarstva

Član 113

U vreme upotrebe, delovi plovila ili kontejneri određeni za skladištenje proizvoda ribarstva, moraju da budu čisti i održavani u dobrom i ispravnom stanju, a naročito ne mogu da budu kontaminirani gorivom ili vodom sa dna plovila.

Odmah posle ulova i utovara na plovilo, proizvodi ribarstva moraju da budu zaštićeni od kontaminacije, uticaja sunčevih zraka i drugih izvora toplote.

Rukovanje i skladištenje proizvoda ribarstva obavlja se na odgovarajući način, kojim se sprečava njihovo oštećenje.

Za premeštanje velikih riba ili riba koje bi mogle da ih povrede, može da se upotrebljava šiljati pribor, pod uslovom da ne dođe do oštećenja mesa ribe.

Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju da budu ohlađeni odmah posle ulova, odnosno utovara, a ako hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva moraju se dopremiti na kopno što je moguće pre.

Ako se na plovilu ribama odseca glava, odnosno obavlja evisceracija, ti poslovi moraju da se obave na higijenski način neposredno po izvršenom ulovu, posle čega riba mora da se odmah detaljno opere.

Unutrašnji organi i delovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje, moraju se odmah ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namenjenih za ishranu ljudi.

Jetra i ikra namenjeni za ishranu ljudi, moraju se čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda ili moraju biti zamrznuti.

Ako se u salamuri zamrzava cela riba koja je predviđena za konzervisanje u limenkama, mora se postići temperatura proizvoda od najmanje -9°C, pri čemu salamura ne sme biti izvor kontaminacije ribe.

(b) Uslovi u toku i posle istovara proizvoda ribarstva

Član 114

U poslovanju hranom koje obuhvata poslove utovara i istovara proizvoda ribarstva sa plovila na kopno mora da se:

1) obezbedi da oprema za istovar koja dolazi u dodir sa proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinfikuje, kao i da se održava u ispravnom i čistom stanju;

2) izbegava kontaminacija proizvoda ribarstva tokom istovara, a naročito da se:

(1) istovar proizvoda ribarstva obavlja brzo,

(2) obavlja smeštaj proizvoda ribarstva bez odlaganja u zaštićenu sredinu, koja u pogledu temperature ispunjava uslove propisane za skladištenje ribarskih proizvoda u skladu sa ovim pravilnikom,

(3) upotrebljava oprema i primenjuju postupci koji ne uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih delova proizvoda ribarstva.

Član 115

U poslovanju hranom koje obuhvata poslove aukcije i prodaje na veliko ili bilo kog dela u lancu aukcije i prodaje na veliko u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, za vreme izlaganja ili skladištenja proizvoda ribarstva moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) prostorije za izlaganje ili skladištenje proizvoda ribarstva se ne mogu koristiti u druge namene;

2) vozilima koja emituju izduvne gasove koji bi štetno uticali na kvalitet proizvoda ribarstva, mora da se zabrani pristup;

3) u prostorijama u kojima se izlažu i skladište proizvodi ribarstva ne mogu se uvoditi ili unositi druge životinje;

4) prostori moraju da budu dobro osvetljeni, kako bi se mogla obaviti službena kontrola.

Član 116

Ako se na plovilu ne može obaviti hlađenje, sveži proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju da budu ohlađeni odmah po istovaru i da se skladište na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

(v) Posebni uslovi higijene za objekte, uključujući i plovila u kojima se rukuje proizvodima ribarstva
Uslovi za sveže proizvode ribarstva

Član 117

Ako se ohlađeni, neupakovani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah posle prispeća u objekt na kopnu, oni moraju da se skladište na ledu u odgovarajućem prostoru.

Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno.

Upakovani sveži proizvodi ribarstva moraju da se ohlade do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda.

Postupci kao što je odsecanje glave i evisceracija moraju da se obavljaju na higijenski način.

Ako je iz tehničkih i komercijalnih razloga moguće obaviti evisceraciju, ona mora da se obavi u što kraćem roku posle ulova ili iskrčavanja proizvoda.

Odmah po obavljanju poslova iz st. 4. i 5. ovog člana proizvodi se detaljno peru.

Poslovi kao što je filetiranje ili sečenje na komade, moraju da se obavljaju tako da se izbegne kontaminacija ili oštećenje fileta i komada.

Fileti i komadi ne smeju da ostanu na radnim stolovima duže nego što je potrebno za njihovu obradu.

Fileti i komadi moraju da se omotaju i, tamo gde je potrebno, upakuju i moraju da budu ohlađeni što je moguće pre posle njihove obrade.

Kontejneri koji se upotrebljavaju za otpremanje ili skladištenje neupakovanih obrađenih svežih proizvoda ribarstva koji se drži na ledu, moraju da budu konstruisani na način koji obezbeđuje da voda koja nastaje otapanjem leda, ne ostane u dodiru s proizvodima.

Celi i eviscerirani sveži proizvodi ribarstva prevoze se i skladište u ohlađenoj vodi na plovilu i u takvoj vodi mogu se dalje prevoziti posle iskrčavanja, kao i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kome se obavljaju drugi poslovi, osim prevoza ili sortiranja.

Uslovi za mehanički separisane proizvode ribarstva

Član 118

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju mehanički separisanih proizvoda ribarstva moraju da se ispune sledeći uslovi:

- 1) za proizvodnju mehanički separisanih proizvoda ribarstva kao sirovina, mogu da se koriste samo cele ribe i kosti posle filetiranja, a sirovina mora da bude očišćena od unutrašnjih organa;
- 2) u postupku proizvodnje mehaničko separisanje mora da se obavlja posle filetiranja bez odlaganja, a iz celih riba, prethodno moraju da budu uklonjeni unutrašnji organi, posle čega ribe moraju da budu što pre oprane;
- 3) posle proizvodnje, mehanički separisani proizvodi ribarstva moraju da budu zamrznuti što je moguće pre ili ugrađeni u proizvod koji je namenjen zamrzavanju ili tretmanu stabilizacije.

Uslovi u pogledu parazita

Član 119

Proizvodi ribarstva, sveži proizvodi kao i gotovi proizvodi, moraju da budu u celosti zamrznuti na temperaturi od najmanje -20°C, koja se postiže u periodu od najmanje 24 časa, i to proizvodi ribarstva koji se:

1) konzumiraju sirovi ili skoro sirovi;

2) podvrgavaju postupku hladnog dimljenja kojim se postiže unutrašnja temperatura proizvoda ribarstva najviše do 60°C, a pripadaju sledećim vrstama:

(1) haringe,

(2) skuše,

(3) papaline,

(4) losos (divlji) iz Atlantskog ili Tihog okeana;

3) mariniraju, odnosno usoljavaju, ako postupci prerade nisu dovoljni za uništavanje lavri nematoda.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, u poslovanju hranom ne moraju da budu ispunjeni uslovi iz stava 1. ovog člana, ako:

1) postoje dostupni epidemiološki podaci koji ukazuju da mesto porekla ulova ne predstavlja rizik po zdravlje u smislu prisustva parazita;

2) to odobri nadležni organ, u skladu sa zakonom.

Proizvode ribarstva iz stava 1. ovog člana koji se stavljaju u promet mora da pratiti dokument u kome subjekt u poslovanju hranom navodi vrstu postupka kojem su ti proizvodi bili podvrgnuti.

Izuzetno od odredbe stava 3. ovog člana, ako se proizvodi ribarstva isporučuju krajnjem potrošaču dokument iz stava 3. ovog člana ne mora da prati te proizvode.

(g) Uslovi za određene prerađene proizvode ribarstva

Uslovi za ljuskare i mekušce obrađene toplotom

Član 120

Posle toplotne obrade, ljuskari i mekušci moraju brzo da se hlade.

Ako se ne primenjuje druga metoda konzervisanja, hlađenje mora da traje dok se ne postigne temperatura približna temperaturi otapajućeg leda.

Ljuske ili ljuštore moraju da se uklone na higijenski način, uz izbegavanje kontaminacije proizvoda. Ako se ovi poslovi obavljaju ručno, lica koja obavljaju te poslove moraju naročito da održavaju higijenu ruku.

Posle uklanjanja ljuske ili ljuštore, proizvodi obrađeni toplotom, moraju odmah da se zamrznu, ili što je moguće pre ohlade do temperature propisane za skladištenje proizvoda ribarstva, u skladu sa ovim pravilnikom.

Uslovi za riblje ulje koje je namenjeno za ishranu ljudi

Član 121

Sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju ribljeg ulja koje je namenjeno za ishranu ljudi mora da:

- 1) potiče iz objekta uključujući plovila, koja su odobrena ili registrovana u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane, odnosno u skladu sa ovim pravilnikom;
- 2) potiče od proizvoda ribarstva koji su bezbedni za ishranu ljudi;
- 3) se prevozi i skladišti u higijenskim uslovima;
- 4) se ohladi što moguće pre do temperature propisane za skladištenje proizvoda ribarstva, u skladu sa ovim pravilnikom i na toj temperaturi održavana.

Izuzetno od stava 1. tačka 4) ovog člana, sirovina ne mora da se hladi, ako se celokupna količina te sirovine koristi direktno za proizvodnju ribljeg ulja namenjenog ishrani ljudi u roku od 36 časova posle istovara, pod uslovom da je sirovina sveža i da ukupna vrednost isparljivog baznog azota (TVB/N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne prelazi sledeće vrednosti u odnosu na vrstu, i to:

- 1) 25 mg azota /100 g za vrste *Sebastes spp*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- 2) 30 mg azota /100 g za vrste koje pripadaju familiji *Pleuronectidae* (osim halibuta: *Hippoglossus spp.*);
- 3) 35 mg azota /100 g za vrste *Salmo salar*, vrste koje pripadaju familiji *Merlucciidae*, vrste koje pripadaju familiji *Gadidae*.

Proizvodni proces koji se odnosi na proizvodnju ribljeg ulja mora da obezbedi da celokupna količina sirovine bude u zavisnosti od potrebe, podvrgnuta tretmanima kao što su: zagrevanje, presovanje, odvajanje, centrifugiranje, prerada i prečišćavanje, pre stavljanja u promet za krajnjeg potrošača.

Ako je sirovina i proizvodni proces u skladu sa uslovima koji se primenjuju na riblje ulje koje je namenjeno za ishranu ljudi, može da se proizvodi i skladišti u istom objektu riblje ulje koje je namenjeno za ishranu ljudi kao i riblje ulje i riblje brašno koje nije namenjeno za ishranu ljudi.

(d) Uslovi za bezbednost proizvoda ribarstva

Član 122

Radi bezbednosti proizvoda ribarstva mora da se obezbedi ispunjenost uslova u pogledu mikrobioloških kriterijima u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane.

Pored uslova iz stava 1. ovog člana, prilikom stavljanja u promet proizvoda ribarstva koji su namenjeni za ishranu ljudi, u zavisnosti od vrste proizvoda ili vrste životinja, moraju da se obezbede uslovi koji se odnose na:

- 1) organoleptička svojstava proizvoda ribarstva;
- 2) histamin;
- 3) ukupni isparljivi azot;
- 4) parazite;

5) toksine koji su štetni za zdravlje ljudi.

Organoleptička svojstva proizvoda ribarstva

Član 123

Organoleptičkim pregledom proizvoda ribarstva proverava se da li ti proizvodi zadovoljavaju sve kriterijume svežine.

Histamin

Član 124

Uslovi u pogledu histamina odnose se na obezbeđivanje vrednosti količine histamina u skladu sa posebnim propisom.

Ukupan isparljivi azot

Član 125

Neprerađeni proizvodi ribarstva mogu da se stave u promet ako rezultat hemijskih ispitivanja pokazuje da nije prekoračena granična vrednost za ukupni isparljivi bazni azot (TVB-N) ili Trimethylamine azot (TMA-N), u skladu sa posebnim propisom.

Paraziti

Član 126

Uslovi u pogledu parazita na proizvodima ribarstva odnose se na otkrivanje vidljivih parazita vizuelnim pregledom pre njihovog stavljanja u promet.

Proizvodi ribarstva koji su vidljivo invadirani parazitima ne mogu se stavljeti u promet radi ishrane ljudi.

Toksini koji su štetni za zdravlje ljudi

Član 127

Proizvodi ribarstva koji potiču od otrovnih riba iz porodica Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasterida ne ispunjavaju uslove za stavljanje u promet.

Sveži, obrađeni, zamrznuti i prerađeni proizvodi ribarstva koji pripadaju porodici Gempylidae, a naročito *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, ispunjavaju uslove za stavljanje u promet ako su isključivo u omotu ili pakovanju na kome je na deklaraciji navedena informacija krajnjem potrošaču o načinu pripreme odnosno toplotne obrade, riziku koji je povezan sa prisustvom supstanci sa nepovoljnim delovanjem na digestivni trakt, kao i njihovo trgovačko i naučno ime.

Proizvodi ribarstva koji sadrže biotoksine kao što su ciguatoksin i toksini koji izazivaju mišićnu paralizu, ne ispunjavaju uslove za stavljanje u promet.

Proizvodi ribarstva dobijeni od školjkaša, bodljokožaca, plaštaša i morskih puževa ispunjavaju uslove za stavljanje u promet ako su proizvedeni u skladu sa uslovima propisanim ovim pravilnikom koji se

odnose na žive školjkaše i ako ispunjavaju zdravstvene uslove u pogledu sadržaja morskih biotoksina iz člana 106. tačka 2) ovog pravilnika.

Član 128

Uslovi u pogledu histamina i parazita iz čl. 124. i 126. ovog pravilnika ne primenjuju se na proizvode ribarstva koji se direktno koriste za proizvodnju ribljeg ulja namenjenog za ishranu ljudi.

(đ) Omotavanje i pakovanje proizvoda ribarstva

Član 129

Kontejneri u kojima se proizvodi ribarstva drže na ledu moraju da budu vodootporni i da obezbeđuju da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u kontaktu sa proizvodima.

Zamrznuti blokovi pripremljeni na plovilu moraju da budu na odgovarajući način omotani pre istovara.

Ako se proizvodi ribarstva omotavaju na ribarskom plovilu, mora se obezbediti da materijal za omotavanje:

- 1) ne bude izvor kontaminacije;
- 2) bude skladišten na takav način da nije izložen riziku od kontaminacije;
- 3) ako je namenjen višekratnoj upotrebi, bude takav da se lako čisti i prema potrebi dezinfikuje.

(e) Skladištenje proizvoda ribarstva

Član 130

Skladištenje proizvoda ribarstva obavlja se pod sledećim uslovima:

- 1) sveži proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva i toplotno obrađeni i ohlađeni proizvodi od ljuskara i mekušaca, moraju da se drže na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda;
- 2) zamrznuti proizvodi ribarstva moraju da se drže na temperaturi koja u svim njihovim delovima iznosi najmanje -18°C, a cele ribe zamrznute u salamuri i namenjene proizvodnji konzervisane hrane mogu da se drže na temperaturi od najmanje -9°C;
- 3) živi proizvodi ribarstva moraju da se drže na temperaturi i na način koji ne utiče štetno na njihovu vitalnost i bezbednost hrane.

(ž) Prevoz proizvoda ribarstva

Član 131

Prevoz proizvoda ribarstva obavlja se pod sledećim uslovima:

- 1) tokom prevoza, proizvodi ribarstva moraju da se održavaju na odgovarajućoj temperaturi, i to:

(1) sveži proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva i toplotno obrađeni i ohlađeni proizvodi od ljuskara i mekušaca, na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda,

(2) zamrznuti proizvodi ribarstva, osim ribe zamrznute u salamuri i namenjene proizvodnji konzervisane hrane, na ujednačenoj temperaturi koja u svim delovima iznosi najmanje -18°C, sa mogućim kratkim intervalima skoka temperature najviše do 3°C;

2) ako se proizvodi ribarstva drže na ledu, voda koja nastaje otapanjem leda ne sme ostati u kontaktu sa proizvodima;

3) živi proizvodi ribarstva moraju da se drže na temperaturi i na način koji ne utiče štetno na njihovu vitalnost i bezbednost hrane.

Izuzetno od stava 1. tačka 1. podtačka 2) ovog člana, zamrznuti proizvodi ribarstva mogu da se prevoze iz hladnjače do odobrenog objekta u kome će se posle dopreme odmrznuti u svrhu pripremanja, odnosno prerade, ako prevoz traje kratko i ako to odobri nadležni organ, u skladu sa zakonom.

z) Sirovo mleko, kolostrum, proizvodi od mleka i proizvodi od kolostruma

(a) Sirovo mleko i kolostrum – primarna proizvodnja

Član 132

U proizvodnji, odnosno sakupljanju sirovog mleka i kolostruma, moraju se obezbediti uslovi koji se odnose na:

- 1) zdravstvene uslove za proizvodnju sirovog mleka i kolostruma;
- 2) higijenu na gazdinstvima za proizvodnju mleka i kolostruma;
- 3) higijenske zahteve za sirovo mleko i kolostrum;
- 4) druge uslove za sirovo mleko i kolostrum.

Zdravstveni uslovi za proizvodnju sirovog mleka i kolostruma

Član 133

Životinje od kojih se dobija sirovo mleko i kolostrum moraju da ispunjavaju zdravstvene uslove, koji se odnose na sledeće:

- 1) da ne pokazuju bilo kakve simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mleka i kolostruma;
- 2) da su dobrog opšteg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znake bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mleka i kolostruma i koje ne boluju od bolesti kao što su infekcija polnih organa koja je praćena iscedkom, enteritis praćen prolivom i temperaturom ili prepoznatljiva upala vimena;
- 3) da nemaju ranu, odnosno ozledu na vimenu koja bi mogla da ima uticaj na mleko i kolostrum;

4) da im nisu davane nedozvoljene supstance ili proizvodi i koje nisu bile podvrgnute nedozvoljenom tretmanu, ili kod kojih su, ako su im davane dozvoljene supstance ili proizvodi, ispoštovan period karence za te supstance ili proizvode, a u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje monitoring određenih supstanci i njihovih rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskog porekla.

U uslovima postojanja zarazne bolesti bruceloze, sirovo mleko i kolostrum mogu da se uzimaju od:

1) krava ili bivolica koje pripadaju stadu koje je slobodno od bruceloze u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za sprečavanje pojave, otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorenjivanja zarazne bolesti bruceloza goveda;

2) ovaca ili koza koje pripadaju gazdinstvu koje je slobodno od bruceloze u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za sprečavanje pojave, otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorenjivanja zarazne bolesti bruceloza ovaca i koza ili

3) ženki drugih vrsta životinja koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje su prijemčive na brucelozu, redovno kontrolišu na prisustvo te bolesti u okviru programa mera zdravstvene zaštite životinja.

U uslovima postojanja zarazne bolesti tuberkuloze, sirovo mleko i kolostrum mogu da se uzimaju:

1) krava ili bivolica koje pripadaju stadu koje je slobodno od tuberkuloze u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za otkrivanje, sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorenjivanja zarazne bolesti tuberkuloza, ili

2) ženki drugih vrsta životinja koje pripadaju stadima koja se, ako se radi o vrstama koje su prijemčive na tuberkulozu, redovno kontrolišu na prisustvo te bolesti u okviru programa mera zdravstvene zaštite životinja.

Ako se koze drže zajedno sa kravama, takve koze moraju biti pregledane i ispitane na prisustvo tuberkuloze.

Član 134

U uslovima postojanja zarazne bolesti iz člana 133. st. 2. do 4. ovog pravilnika, sirovo mleko može da se uzima, odnosno koristi:

1) od krava ili bivolica koje nisu reagovala pozitivno na testove propisane za tuberkulozu, odnosno testove na brucelozu, kao i koje nemaju simptome tih bolesti i ako je takvo mleko toplotno obrađeno, tako da je test na alkalnu fosfatazu negativan;

2) od ovaca ili koza koje nisu reagovala pozitivno na testove propisane za brucelozu ili koje su vakcinisane protiv bruceloze u skladu sa posebnim propisom i koje ne pokazuju simptome te bolesti:

(1) za proizvodnju sira sa periodom zrenja od najmanje dva meseca ili

(2) ako je toplotno obrađeno tako da je test na alkalnu fosfatazu negativan;

3) od ženki drugih vrsta životinja koje nisu reagovala pozitivno na testove propisane za tuberkulozu, odnosno brucelozu i koje ne pokazuju simptome tih bolesti, a koje pripadaju stadu u kome je

dijagnostikovana bruceloza, odnosno tuberkuloza posle ispitivanja iz člana 133. stav 2. tačka 3) ovog pravilnika, odnosno člana 133. stav 3. tačka 2) ovog pravilnika, pod uslovom da je tretirano na način da se obezbedi da je takvo mleko bezbedno za ishranu ljudi.

Sirovo mleko i kolostrum koji potiču od životinja koje nisu obuhvaćene članom 133. ovog pravilnika, naročito od životinja koje pokazuju pozitivnu reakciju na testove koji su posebnim propisom određeni za ispitivanje na tuberkulozu, odnosno brucelozu, ne ispunjavaju uslove da se upotrebljavaju u ishrani ljudi.

Izolacijom životinja koje su zaražene ili se sumnja da su zaražene zaraznim bolestima iz člana 133. st. 1. do 3. ovog pravilnika, mora da se obezbedi sprečavanje uticaja na mleko drugih životinja.

Higijena na gazdinstvima za proizvodnju mleka i kolostruma

Član 135

Na gazdinstvu za proizvodnju mleka i kolostruma muža mora da se obavlja na higijenski način pod sledećim uslovima:

- 1) pre početka muže, sise, vime i okolni delovi moraju da budu čisti;
- 2) mleko mora da se vizuelno pregleda na organoleptičke i fizikohemijske promene ili metodom kojom se postižu slični rezultati, a mleko sa promenama ne može da bude upotrebljeno za ishranu ljudi;
- 3) da se mleko od životinja koje pokazuju kliničku sliku bolesti vimena, ne upotrebljava za ishranu ljudi, izuzev na način i u skladu sa instrukcijama nadležnog veterinarara;
- 4) da se posebno označe životinje podvrgnute lečenju, kojim mogu da se prenesu rezidue supstanci i proizvoda za lečenje u mleko i kolostrum, a da se mleko i kolostrum dobijeni od takvih životinja ne upotrebljava za ishranu ljudi pre isteka vremena trajanja karence;
- 5) kupke ili sredstva za tretman vimena sa baktericidnim dejstvom, mogu da se upotrebe samo ako su odobreni u skladu sa posebnim propisima;
- 6) da se kolostrum muze odvojeno i da se ne meša sa sirovim mlekom.

Odmah posle muže, mleko i kolostrum moraju da se čuvaju na čistom mestu, tako izgrađenom i opremljenom da se izbegne kontaminacija.

Mleko mora odmah da se ohladi najviše do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili najviše do 6°C, ako sakupljanje nije dnevno.

Kolostrum mora da se skladišti odvojeno i da se odmah ohladi najviše do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili najviše do 6°C, ako sakupljanje nije dnevno, odnosno mora da bude zamrznut.

Tokom prevoza mora da se održava hladan lanac i prilikom prijema u objekat odredišta, temperatura mleka i kolostruma ne može da bude viša od 10°C.

Izuzetno od odredaba st. 3. do 5. ovog člana ne moraju da budu ispunjeni uslovi u pogledu temperature, ako mleko zadovoljava kriterijume za sirovo mleko propisane ovim pravilnikom i ako je:

1) mleko obrađeno u roku od dva sata od muže ili

2) iz tehnoloških razloga vezanih za izradu određenih proizvoda od mleka potrebna viša temperatura i ako je to odobrio nadležni veterinarski inspektor, u skladu sa zakonom.

Član 136

Posude i tankovi/cisterne mogu da se upotrebljavaju za prevoz sirovog mleka pod uslovom da se jedanput dnevno, kao i posle svakog transporta ili posle više uzastopnih transporta, kada je period između istovara i sledećeg utovara veoma kratak, očiste i dezinfikuju.

Član 137

Muža, odnosno rukovanje sirovim mlekom može da se obavlja ako su obezbeđeni uslovi u pogledu higijene lica koje obavlja te poslove, tako što to lice treba da ima odgovarajuću čistu radnu i zaštitnu odeću.

Mužu može da obavlja lice iz stava 1. ovog člana koje održava visok stepen lične higijene, uključujući i pranje šaka i podlaktica.

U blizini mesta muže mora da postoji odgovarajuća oprema za pranje ruku.

Higijenski zahtevi za sirovo mleko i kolostrum

Član 138

Higijenski zahtevi u poslovanju hranom, u zavisnosti od ukupnog broja bakterija i broja somatskih ćelija, a koji se odnose na sirovo kravlje mleko prve kategorije su:

Ukupan broj bakterija na temperaturi 30°C (po ml)

≤ 100 000 (*)

Broj somatskih ćelija (po ml)

≤ 400 000 (**)

(*) Promenljiva geometrijska sredina tokom dvomesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mesečno

(**) Promenljiva geometrijska sredina tokom tromesečnog perioda, s najmanje jednim uzorkom mesečno, osim ako nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju da bi se uzele u obzir sezonska odstupanja u proizvedenim količinama.

Higijenski zahtevi u poslovanju hranom, u zavisnosti od ukupnog broja bakterija i broja somatskih ćelija, a koji se odnose na sirovo kravlje mleko druge kategorije su:

Ukupan broj bakterija na temperaturi 30° C (po ml)

100 001– 400 000 (*)

Broj somatskih ćelija (po ml)

≤ 400 000 (**)

(*) Promenljiva geometrijska sredina tokom dvomesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mesečno

(**) Promenljiva geometrijska sredina tokom tromesečnog perioda, s najmanje jednim uzorkom mesečno, osim ako nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju da bi se uzele u obzir sezonska odstupanja u proizvedenim količinama.

Higijenski zahtevi u poslovanju hranom, u zavisnosti od ukupnog broja bakterija i broja somatskih ćelija, a koji se odnose na sirovo kravlje mleko treće kategorije su:

Ukupan broj bakterija na temperaturi 30^o C (po ml)

400 001 – 1 000 000 (*)

Broj somatskih ćelija (po ml)

≤ 400 000 (**)

(*) Promenljiva geometrijska sredina tokom dvomesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mesečno

(**) Promenljiva geometrijska sredina tokom tromesečnog perioda, s najmanje jednim uzorkom mesečno, osim ako nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju da bi se uzele u obzir sezonska odstupanja u proizvedenim količinama.

Higijenski zahtev u poslovanju hranom, u zavisnosti od ukupnog broja bakterija, koji se odnose na sirovo mleko drugih životinja, jeste:

Ukupan broj bakterija na temperaturi 30^o C (po ml)

≤ 1 500 000 (*)

(*) Promenljiva geometrijska sredina tokom dvomesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mesečno.

Ako je sirovo mleko druge vrste životinja, osim kravljeg, namenjenog za izradu proizvoda sirovog mleka procesom koji ne uključuje toplotnu obradu, u poslovanju hranom mora da se obezbedi sledeći higijenski zahtev:

Ukupan broj bakterija na temperaturi 30^o C (po ml)

≤ 500 000 (*)

(*) Promenljiva geometrijska sredina tokom dvomesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mesečno.”

Drugi uslovi za sirovo mleko i kolostrum

Član 139

U poslovanju hranom koje se odnosi na sirovo mleko to mleko ne stavlja se u promet, ako su se prema Programu praćenja rezidua kod živih životinja i proizvoda životinjskog porekla stekli sledeći uslovi:

- 1) da sadrži rezidue antibiotika u količini koja prelazi nivoe utvrđene posebnim propisom za pojedinačne supstance ili
- 2) da ukupna količina rezidua antibiotičkih supstanci prelazi maksimalno dozvoljenu količinu bilo koje pojedinačne antibiotičke supstance.

Član 140

Uslovi iz člana 138. st. 1. i 3. i člana 139. ovog pravilnika koji se odnose na kolostrum proveravaju se na mestu proizvodnje ispitivanjem reprezentativnog broja slučajno uzetih uzoraka sirovog mleka sakupljenog na gazdinstvu.

(b) Uslovi za proizvode od mleka i proizvode od kolostruma

Uslovi za temperaturu sirovog mleka

Član 141

U poslovanju hranom koje se odnosi na sirovo mleko prilikom prijema u objekat za preradu mleka i kolostruma, moraju se obezbediti sledeći uslovi:

- 1) da sirovo mleko bude brzo ohlađeno na temperaturu najviše do 6°C i da se održava na toj temperaturi do prerade;
- 2) da kolostrum bude brzo ohlađen na temperaturu najviše do 6°C, ili da se održava zamrznut do prerade.

Izuzetno, temperature iz stava 1. ovog člana mogu biti i više ako:

- 1) prerada mleka počne odmah posle muže ili u roku od najviše četiri sata od prijema u objekat za preradu ili
- 2) nadležni organ odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga, kada je u pitanju proizvodnja određenih proizvoda od mleka.

Uslovi za toplotnu obradu

Član 142

Kada se sirovo mleko, kolostrum i proizvodi od mleka i kolostruma koji se podvrgavaju toplotnoj obradi, u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane stave u promet u hermetički zatvorenim kontejnerima, moraju da se obezbede sledeći uslovi:

- 1) da se pasterizacija postiže:
 - (1) visokom temperaturom, najmanje 72°C tokom 15 sekundi,
 - (2) niskom temperaturom, najmanje 63°C tokom 30 minuta, ili

(3) bilo kojom drugom kombinacijom temperature i trajanja pasterizacije, sa istim efektom, tako da proizvod, gde je primenljivo, ima negativnu reakciju na test alkalne fosfataze, odmah posle takvog postupka;

2) da se ultra visoka temperatura (UHT) postiže postupkom:

(1) koji obezbeđuje neprekidni protok toplote na visokoj temperaturi u kratkom vremenu (temperatura ne niža od 135°C u kombinaciji sa odgovarajućim vremenom), tako da se onemogući rast mikroorganizama ili spora u obrađenom proizvodu, kada se drži u hermetički zatvorenom kontejneru na sobnoj temperaturi,

(2) dovoljnim da obezbedi da proizvod u hermetički zatvorenom kontejneru ostane mikrobiološki stabilan posle inkubacionog perioda od 15 dana na 30°C, ili sedam dana na 55°C, ili posle primene bilo koje druge metode kojom se pokazuje da je primenjen odgovarajući postupak toplotne obrade.

Ako se sirovo mleko i kolostrum podvrgavaju toplotnoj obradi mora da se:

1) uvedu i održavaju procedure razvijene u skladu sa principima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP) u skladu sa propisom o uslovima higijene hrane;

2) uskladi poslovanje sa uslovima koji su propisani posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

Uslovi za sirovo kravlje mleko

Član 143

U poslovanju hranom koje se odnosi na sirovo mleko od kojeg se izrađuju proizvodi od mleka, neposredno pre toplotne obrade, moraju da budu obezbeđeni sledeći uslovi:

1) da sirovo kravlje mleko, koje se koristi za izradu proizvoda od mleka, ima ukupan broj bakterija na 30°C – manji od 300 000 u 1 ml, ako nije drugačije određeno posebnim propisom kojim se uređuje kvalitet sirovog mleka;

2) da toplotno obrađeno kravlje mleko, koje će se koristiti za izradu proizvoda od mleka, ima ukupan broj bakterija na 30°C – manji od 100 000 u 1 ml.

Ako sirovo kravlje mleko ne zadovoljava uslove iz stava 1. ovog člana, o tome se obaveštava nadležni organ i preduzimaju odgovarajuće mere, u skladu sa zakonom.

Uslovi u pogledu omota i pakovanja

Član 144

Hermetičko zatvaranje pojedinačnih pakovanja namenjenih krajnjem potrošaču, mora da se obavi odmah posle punjenja u objektu u kome je izvršena poslednja toplotna obrada proizvoda od mleka i proizvoda od kolostruma, pomoću uređaja za zatvaranje kojim se sprečava kontaminacija.

Sistem za zatvaranje mora da bude takav da posle otvaranja ostaje jasan trag i lako proverljiv dokaz otvaranja.

Uslovi u pogledu označavanja i deklarisanja

Član 145

Pored uslova određenih propisom kojim se uređuje označavanje i deklarisanje proizvoda, uslovi u pogledu označavanja sirovog mleka, proizvoda izrađenih sa sirovim mlekom čiji proizvodni proces ne uključuje toplotnu obradu ili fizičku ili hemijsku obradu (u daljem tekstu: sirovo mleko i proizvodi izrađeni sa sirovim mlekom), kolostruma i proizvoda od kolostruma, obuhvataju:

- 1) za sirovo mleko i proizvode izrađene sa sirovim mlekom uslov je da sirovo mleko i proizvod izrađen sa sirovim mlekom bude označen u skladu sa propisom kojim se uređuje obeležavanje hrane životinjskog porekla;
- 2) za kolostrum, uslov je da kolostrum bude označen rečju: "KOLOSTRUM";
- 3) za proizvod od kolostruma, uslov je da taj proizvod bude označen rečju: "PROIZVEDENO SA KOLOSTRUMOM".

Uslovi iz stava 1. ovog člana primenjuju se i na označavanje proizvoda iz stava 1. ovog člana namenjenih prodaji na malo.

Uslovi u pogledu identifikacione oznake

Član 146

U pogledu identifikacione oznake mleka, uslov za stavljanje u promet tog mleka je da u flaši za višekratnu upotrebu, ta oznaka može da sadrži samo inicijale zemlje isporučioaca (međunarodnu kodnu oznaku) i veterinarski kontrolni broj pod kojim je objekat odobren, u skladu sa zakonom.

i) Jaja i proizvodi od jaja

Jaja

Član 147

U proizvodnji i prometu jaja moraju da budu održavana u čistom i suvom stanju, bez stranih mirisa, efektivno zaštićena od udaraca i ne mogu se izlagati neposrednoj sunčevoj svetlosti.

Jaja moraju da se:

- 1) skladište i prevoze, po mogućnosti, na istoj temperaturi koja obezbeđuje optimalno očuvanje njihovih higijenskih osobina;
- 2) isporučuju potrošaču najkasnije 21 dan od dana proizvodnje.

Sirovine za izradu proizvoda od jaja

Član 148

Sirovine koje se upotrebljavaju za izradu proizvoda od jaja moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

1) ljuske jaja, koja se upotrebljavaju za izradu proizvoda od jaja, moraju da budu potpuno formirane i ne mogu da budu napuknute. Jaja sa napuklom ljuskom mogu da budu upotrebljena za izradu tečnih jaja, odnosno proizvoda od jaja, ako se isporučuju iz objekta proizvodnje ili centra za pakovanje direktno u odobreni objekat za izradu tečnih jaja ili proizvoda od jaja, pod uslovom da se u tim objektima jaja moraju što je moguće pre razbiti;

2) tečna jaja koja su izrađena u odobrenom objektu mogu da se upotrebljavaju kao sirovina.

Posebni higijenski uslovi za izradu proizvoda od jaja

Član 149

Proizvodnja, rukovanje i skladištenje proizvoda od jaja obavlja se tako što se sprečava svaka kontaminacija, a naročito pod sledećim uslovima:

1) da se jaja razbijaju samo kada su čista i suva;

2) da se jaja razbiju tako da se kontaminacija svede na najmanju meru, a naročito da se ti poslovi obavljaju odvojeno od drugih poslova. Napukla jaja se prerađuju što je moguće pre;

3) da se jaja koja ne potiču od kokošaka, ćuraka ili biserki, prerađuju se i da se sa njima rukuje odvojeno. Pre prerade jaja koja potiču od kokošaka, ćuraka ili biserki, sva oprema se čisti i dezinfikuje;

4) za ishranu ljudi ne može da se upotrebljava sadržaj jaja dobijen centrifugiranjem ili drobljenjem jaja i ne sme da se centrifugiranjem izdvoji ostatak belanca;

5) posle razbijanja, celokupna količina tečnog jaja mora da se, što je moguće pre, preradi kako bi se uklonile ili na prihvatljiv nivo smanjile mikrobiološke opasnosti. Proizvodna partija koja nije dovoljno prerađena, može da se odmah ponovo preradi u istom objektu, ako se tom preradom postiže da ona postane bezbedna za ishranu ljudi. Proizvodna partija za koju je utvrđeno da nije bezbedna za ishranu ljudi mora da bude denaturisana, da bi se sprečilo da bude upotrebljena za ishranu ljudi;

6) belance koje je namenjeno za proizvodnju sušenog ili kristalizovanog albumina koji će dalje biti termički obrađen, ne prerađuje se;

7) ako se ne prerade odmah posle razbijanja, tečna jaja moraju da se skladište u zamrznutom stanju ili na temperaturi najviše do 4°C. Period skladištenja na temperaturi od 4°C ne može biti duži od 48 sati pre prerade, osim u slučaju proizvoda iz kojih će se odvojiti šećer, ako se postupak odvajanja šećera obavi što je moguće pre;

8) proizvodi koji nisu stabilizovani za držanje na sobnoj temperaturi, moraju da budu ohlađeni na temperaturu do najviše 4°C, a proizvodi namenjeni zamrzavanju moraju da budu zamrznuti odmah posle prerade.

Parametri ispitivanja

Član 150

U suvoj materiji neizmenjenog proizvoda od jaja koncentracija 3-ON-buterne kiseline ne može da bude veća od 10 mg/kg.

U sirovini koja se upotrebljava za izradu proizvoda od jaja sadržaj mlečne kiseline ne može da bude veći od 1 g/kg suve materije, a za fermentisane proizvode ova vrednost mora da bude vrednost koja je zabeležena pre procesa fermentacije.

U proizvodu od jaja količina ostataka ljuske, opne i drugih delova ne može da bude veća od 100 mg/kg proizvoda.

Označavanje i deklarisanje

Član 151

Označavanje i deklarisanje proizvoda od jaja koji su namenjeni upotrebi kao sastojak u proizvodnji drugog proizvoda, osim proizvoda od jaja koji su namenjeni prodaji na malo i tečnih jaja primenjuju se uslovi u skladu sa posebnim propisom.

j) Žablji bataci i puževi

Član 152

U postupku pripreme žabljih bataka ili puževa za ishranu ljudi moraju da se obezbede sledeći uslovi:

- 1) žabe i puževi moraju da se liše života u objektu koji odobren za tu namenu;
- 2) žabe i puževi koji uginu na drugi način, a ne lišavanjem života u objektu iz tačke 1) ovog stava, ne mogu se koristiti za ishranu ljudi;
- 3) žabe i puževi moraju da se uzorkuju, radi obavljanja organoleptičkog pregleda. Žabe i puževi za koje organoleptički pregled pokaže da predstavljaju opasnost, ne mogu se koristiti za ishranu ljudi;
- 4) posle obrade, žablji bataci moraju da se odmah isperu tečnom vodom za piće, ohlade do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda, zamrznu ili prerade;
- 5) posle lišavanja života puževa, ako hepatopankreas predstavlja opasnost, mora da se ukloni i ne može se upotrebiti za ishranu ljudi.

k) Topljena mast životinjskog porekla i čvarci

Higijenski uslovi za pripremanje topljene masti životinjskog porekla i čvaraka

Član 153

U postupku pripreme topljene masti životinjskog porekla i čvaraka moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) sirovina mora da:

- (1) potiče od životinja koje su zaklane u klanici i za koje je antemortem i postmortem pregledom utvrđeno da su bezbedne za ishranu ljudi,

(2) se sastoji od masnog tkiva ili kostiju koji sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća,

(3) potiče iz objekata koji su registrovani ili odobreni,

(4) se prevozi, ili da se do topljenja skladišti u higijenskim uslovima i na temperaturi najviše do 7°C u njenoj unutrašnjosti, a izuzetno ako se proces topljenja obavi u roku od 12 sati od njihovog dobijanja, sirovine mogu da se skladište i prevoze bez aktivnog hlađenja;

2) u toku topljenja sirovina iz tačke 1) ovog stava ne mogu da se upotrebljavaju rastvarači.

Član 154

Topljena mast životinjskog porekla, u zavisnosti od vrste, mora da ispunjava uslove koji su dati u Tabeli 1 – Uslovi za topljenu mast.

Tabela 1.

Uslovi za topljenu mast

Preživari

Svinje

Ostala masna tkiva životinjskog porekla

Jestivi loj

Loj za rafinisanje

Jestive masnoće

Mast i druge masnoće za rafinisanje

Jestive

Za rafinisanje

Premier

jus(1)

Ostalo

Mast(2)

Ostalo

Slobodne masne kiseline (FFA) (m/m % oleinske kiseline) – najviše

0,75

1,25

3,0

0,75

1,25

2,0

1,25

3,0

Peroksidni broj – najviše

4 meq/kg

4 meq/kg

6 meq/kg

4 meq/kg

4 meq/kg

6 meq/kg

4 meq/kg

10 meq/kg

Ukupne nerastvorljive nečistoće

Najviše 0,15 %

Najviše 0,5 %

Miris, ukus, boja

Normalan

(1) Topljena mast životinjskog porekla dobijena pri niskoj temperaturi topljenja od svežeg masnog tkiva srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterijuma goveda i masnog tkiva iz objekata za rasecanje;

(2) Topljena mast životinjskog porekla dobijena od masnog tkiva svinja.

Ako masno tkivo namenjena rafinisanju ispunjava uslove iz stava 1. ovog člana, topljena mast životinjskog porekla pripremljena u skladu sa uslovima iz člana 152. ovog pravilnika, može da bude rafinisana u istom objektu ili u drugom objektu, radi poboljšanja njenih fizičko-hemijskih osobina.

Član 155

Prilikom skladištenja čvaraka koji su namenjeni za ishranu ljudi moraju da se obezbede uslove u pogledu temperature, tako što čvarci topljeni pri temperaturi:

1) najviše do 70°C, moraju da budu skladišteni:

(1) najviše do 7°C u periodu od najviše 24 sata ili

(2) od najmanje -18°C;

2) većoj od 70°C i koji sadrže 10% (m/m) vlage ili više, moraju da budu skladišteni:

(1) najviše do 7°C u periodu od najviše 48 sati, ili pri drugim kombinacijama vremena i temperature sa istim efektom ili

(2) od najmanje -18°C;

3) većoj od 70°C i koji sadrže manje od 10% (m/m) vlage, mogu biti skladišteni bez posebnih uslova.

l) Obrađeni želuci, bešike i creva

Član 156

U poslovanju hranom koje se odnosi na obrađene želuce, bešike i creva moraju da se obezbede sledeći uslovi:

1) mogu da se stave u promet ako:

(1) potiču od životinja koje su zaklane u klanici i za koje je antemortem i postmortem pregledom utvrđeno da su bezbedne za ishranu ljudi,

(2) su soljeni, obrađeni toplotom ili sušeni,

(3) se posle obrade iz podtačke (2) ove tačke preduzmu efektivne mere za sprečavanje naknadne kontaminacije;

2) ako se ne mogu čuvati na temperaturi okoline, do otpremanja u skladište, moraju da se čuvaju ohlađeni u prostoru koji je za to namenjen. Proizvodi koji nisu soljeni ili sušeni, moraju da se drže na temperaturi najviše do 3°C.

lj) Želatin i kolagen

Uslovi u pogledu sirovina

Član 157

Uslovi u pogledu vrste sirovine od kojih se proizvodi želatin i kolagen za upotrebu u ljudskoj ishrani, obuhvataju:

1) kosti, osim onih koje predstavljaju specifičan rizični materijal (SRM) u skladu sa posebnim propisom;

2) kožu preživara iz uzgoja;

3) kožu svinja;

4) kožu živine;

5) tetive i ligamente;

6) kožu divljači;

7) kožu i kosti riba.

Koža koja je podvrgnuta bilo kom postupku štavljenja, bez obzira na fazu štavljenja, ne može da bude sirovina za proizvodnju želatina i kolagena.

Sirovine iz stava 1. tač. 1) do 4) ovog člana, koje se koriste za proizvodnju želatina i kolagena, moraju da potiču od životinja koje su zaklane u klanici i čiji su trupovi, posle anemortem i postmortem pregleda, bezbedni za ishranu ljudi, a u slučaju kože divljači, da potiču od divljači čije je meso bezbedno za ishranu ljudi.

Pored sirovina iz stava 1. tač. 1) do 4) ovog člana u proizvodnji želatina mogu da se koriste i tetive i ligamenti, ako su ispunjeni uslovi iz stava 3. ovog člana.

Sirovine iz stava 1. ovog člana moraju da potiču iz registrovanog, odnosno odobrenog objekata.

Sirovina za proizvodnju želatina i kolagena za ishranu ljudi može biti isporučena iz sabirnog centra i objekta za štavljenje, koji su odobreni.

Član 158

U poslovanju hranom koje obuhvata isporuku sirovina za proizvodnju želatina i kolagena iz sabirnog centra i objekta za štavljenje te sirovine moraju da se čuvaju u skladištu koje se održava i čisti na odgovarajući način tako da ne budu izvor kontaminacije sirovina.

Sirovina iz stava 1. ovog člana, koja ne ispunjava uslove iz člana 153. ovog pravilnika skladišti se, prerađuje i otprema odvojeno od sirovine koja ispunjava propisane uslove.

Uslovi u pogledu prevoza i skladištenja sirovina

Član 159

Sirovina za izradu želatina i kolagena mora da se prevozi i skladišti ohlađena ili zamrznuta, osim ako se prerađuje u roku od 24 sata od njihove isporuke. Odmašćene i sušene kosti, ili koštano tkivo (osein), soljene, sušene i krečom obrađene kože velikih životinja, kao kože malih i velikih životinja koje su tretirane bazom ili kiselinom, mogu da se prevoze i skladište na temperaturi okoline.

Sirovina iz stava 1. ovog člana označava se identifikacionom oznakom tokom prevoza, odnosno pri isporuci sabirnom centru, objektu za štavljenje, odnosno objektu za preradu želatina i kolagena.

Izuzetno od odredbe stava 2. ovog člana, tokom prevoza, odnosno pri isporuci sabirnom centru, objektu za štavljenje, odnosno objektu za preradu želatina i kolagena, sirovinu prati potvrda o isporuci sirovine za proizvodnju želatina i kolagena namenjenih za ishranu ljudi, koja je data u Prilogu – Obrazac potvrde o isporuci sirovine za proizvodnju želatina i kolagena namenjenih za ishranu ljudi, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Uslovi za proizvodnju želatina

Član 160

Proizvodnja želatina obavlja se pod uslovima kojima se obezbeđuje:

1) da koštani materijal preživara, koji potiče od životinja koje su rođene, uzgajane ili zaklane u državama ili regionima koji su u skladu sa posebnim propisom svrstani u države ili regione sa kontrolisanim ili neodređenim rizikom u pogledu zarazne bolesti bovine spongiformne encefalopatije (BSE), bude podvrgnut postupku kojim se koštani materijal fino usitni i odmasti vrućom vodom, a zatim obradi rastvorom hlorovodonične kiseline (HCl najmanje koncentracije od 4% i pH < 1,5), u periodu od najmanje dva dana, posle čega se masa podvrgava, jednom od sledećih postupaka:

(1) tretmanu bazom, primenom zasićenog rastvora kreča (pH > 12,5) u periodu od najmanje 20 dana uz primenu postupka sterilizacije na temperaturi 138°C do 140°C u trajanju od 4 sekunde,

(2) tretmanu kiselinom (pH < 3,5) u periodu od najmanje 10 časova uz primenu postupka sterilizacije na temperaturi od najmanje 138°C u trajanju od 4 sekunde,

(3) procesu koji podrazumeva zagrevanje i pritisak u periodu od najmanje 20 minuta i primenu zasićene vodene na temperaturi od 133°C i pritisku koji je viši od 3 bara,

(4) procesu koji je ekvivalentan i odobren od strane nadležnog organa;

2) da ostale sirovine budu obrađene kiselinom ili bazom, posle čega se primenjuje jedno ili više ispiranja. Vrednost pH mora se naknadno prilagoditi. Želatin se mora ekstrahovati jednim ili sa više uzastopnih zagrevanja, posle čega se vrši prečišćavanje filtriranjem i sterilizacijom.

U istom objektu može da se proizvodi i skladišti želatin koji ispunjava uslove u pogledu želatina koji je namenjen za ishranu ljudi i želatin koji nije namenjen za ishranu ljudi, ako se obezbede uslovi u pogledu sirovine i proizvodnje želatina koji je namenjen za ishranu ljudi, u skladu sa ovim pravilnikom.

Uslovi za proizvodnju kolagena

Član 161

Proizvodnja kolagena obavlja se pod uslovima kojima se obezbeđuje:

1) da koštani materijal preživara, koji potiče od životinja koje su rođene, uzgajane ili zaklane u državama ili regionima koji su u skladu sa posebnim propisom svrstani u države ili regione sa kontrolisanim ili neodređenim rizikom u pogledu zarazne bolesti bovine spongiformne encefalopatije (BSE), bude podvrgnut postupku kojim se koštani materijal fino usitni i odmasti vrućom vodom, a zatim obradi rastvorom hlorovodonične kiseline (HCl najmanje koncentracije od 4% i pH < 1,5), u periodu od najmanje dva dana;

2) da se pH vrednost prilagodi kiselinom ili bazom, posle čega se primenjuje jedno ili više ispiranja, filtriranje i ekstrakcija, ili proces koji je ekvivalentan i odobren od strane nadležnog organa u skladu sa zakonom.

Za ostale sirovine u proizvodnji kolagena moraju da se prime postupci iz stava 1. tačka 2) ovog člana.

Posle postupka iz st. 1. i 2. ovog člana, kolagen može da se podvrgne postupku sušenja.

U istom objektu može da se proizvodi i skladišti kolagen koji je namenjen za ishranu ljudi i kolagen koji nije namenjen za ishranu ljudi, ako se obezbedi da sirovina i proizvodnja ispunjavaju uslove za kolagen koji je namenjen za ishranu ljudi.

Uslovi za gotov proizvod

Član 162

U poslovanju hranom koje se odnosi na gotov proizvod mora da se obezbedi da želatin i kolagen ispunjava uslove u pogledu maksimalno dozvoljenih količina rezidua koji su dati u Tabeli 2 - Maksimalno dozvoljene količine rezidua u želatinu i kolagenu.

Tabela 2.

Maksimalno dozvoljene količine u želatinu i kolagenu

Vrsta rezidue

Maksimalno dozvoljena količina

As

1 ppm

Pb

5 ppm

Cd

0,5 ppm

Hg

0,15 ppm

Cr

10 ppm

Cu

30 ppm

Zn

50 ppm

SO₂ (Reith Williams)

50 ppm

H₂O₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V202))

10 ppm

Uslovi u pogledu označavanja i deklarisanja želatina i kolagena

Član 163

Na omotu i pakovanju želatina moraju da budu navedene reči: "ŽELATIN BEZBEDAN ZA ISHRANU LJUDI", kao i datum proizvodnje.

Na omotu i pakovanju kolagena moraju biti navedene reči: "KOLAGEN BEZBEDAN ZA ISHRANU LJUDI", kao i datum proizvodnje.

3. Uslovi u pogledu registracije i odobravanja objekata

Član 164

Uslovi u pogledu registracije i odobravanja objekta odnose se na poslovanje hranom životinjskog porekla u objektima koji su registrovani, odnosno odobreni u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

4. Uslovi u pogledu uvoza proizvoda životinjskog porekla

Član 165

U poslovanju hranom koje obuhvata uvoz proizvoda životinjskog porekla, mora se obezbediti da:

1) se uvoz tih proizvoda vrši:

(1) iz zemlje iz koje je uvoz dozvoljen,

(2) iz objekta, koji se nalazi na listi objekata iz kojih je dozvoljen uvoz;

2) je sveže meso, usitnjeno meso, poluproizvodi, proizvodi od mesa i MSM, dobijena od mesa koje potiče iz objekta za klanje, odnosno objekta za rasecanje, koji se nalaze na listi objekata iz kojih je dozvoljen uvoz;

3) je proizvodno područje živih školjkaša, živih bodljokožaca, živih plaštaša i živih morskih puževa na listi područja iz kojih je dozvoljen uvoz;

4) proizvodi životinjskog porekla ispunjavaju uslove u skladu sa ovim pravilnikom, kao i uslove kontrole uvoza u skladu sa posebnim propisima.

Proizvodi ribarstva mogu se uvoziti u skladu sa propisom kojim se uređuje službena kontrola hrane životinjskog porekla.

V Završne odredbe

Član 166

Danom početka primene ovog pravilnika prestaje da važi:

1) Pravilnik o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89 i "Službeni glasnik RS", br. 11/08 – dr. pravilnik i 73/10 – dr. pravilnik);

2) Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima objekta za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla ("Službeni glasnik RS", br. 11/08 i 73/10 – dr. pravilnik).

Član 167

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", a primenjuje se od 1. juna 2011. godine, osim odredaba čl. 81. i 82. ovog pravilnika, koje se primenjuju od 1. januara 2016. godine.

Odredbe člana 138. stav 1. tačka 1) podtačka (3) ovog pravilnika primenjuju se do 31. decembra 2013. godine, a odredbe člana 138. stav 1. tačka 1) podtačka (2) ovog pravilnika primenjuju se do 31. decembra 2016. godine.

Prilog

OBRAZAC POTVRDE O ISPORUCI SIROVINE ZA PROIZVODNJU ŽELATINA I KOLAGENA NAMENJENIH ZA ISHRANU LJUDI

Broj potvrde o isporuci

I. Identifikacija sirovine

Vrsta sirovine

Vrsta životinja od kojih potiče sirovina

Vrsta pakovanja

Broj pakovanja

Neto masa (u kg)

II. Poreklo sirovine

Vrsta, ime, odnosno naziv, adresa, odnosno sedište i veterinarski kontrolni broj, ili registarski broj, ili broj posebnog odobrenja objekta porekla sirovine

Ime i adresa, odnosno naziv i sedište pošiljaoc (ako se razlikuje od objekta porekla sirovine)

III. Mesto isporuke sirovine

Vrsta, ime, odnosno naziv, adresa, odnosno sedište i veterinarski kontrolni broj, ili registarski broj, ili broj posebnog odobrenja objekta primaoca sirovine za preradu

Ime, zemlja, mesto i adresa, odnosno naziv i sedište primaoca (ako se razlikuje od objekta primaoca)

IV. Vrsta prevoznog sredstva

V. Overa dokumenta

Mesto

Datum

Potpis odgovornog lica u objektu porekla