

На основу члана 102. став 8. и члана 105. став 3. Закона о ветеринарству („Службени гласник РС”, бр. 91/05 и 30/10),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

П Р А В И Л Н И К

**О НАЧИНУ И ПОСТУПКУ СПРОВОЂЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ
ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И НАЧИНУ ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ
ЖИВОТИЊА ПРЕ И ПОСЛЕ ЊИХОВОГ КЛАЊА**

- Објављено у „Службеном гласнику Републике Србије”, број 99/10 -

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописује начин и поступак спровођења службене контроле хране животињског порекла и начин вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *ознака здравствене исправности* јесте ознака која се издаје у складу са Правилником о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и о начину и поступку обележавања хране животињског порекла („Службени гласник РС”, број 44/07) којом се потврђује да је спроведена службена контрола у складу са одредбама овог правилника;

2) *службена контрола хране животињског порекла* јесте сваки облик контроле хране животињског порекла у производњи и промету коју министарство надлежно за послове ветеринарства (у даљем тексту: надлежни орган) или орган овлашћен у складу са посебним прописом спроводи ради потврде усаглашености са одредбама прописа којима се уређује ветеринарство и безбедност хране.

**II. НАЧИН И ПОСТУПАК СПРОВОЂЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ
ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА**

Члан 3.

Службена контрола хране животињског порекла спроводи се у објектима који послују храном животињског порекла који су регистровани, односно одобрени у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

Поступак службене контроле хране животињског порекла обухвата: 2

1) контролу добре хигијенске праксе и процедура везаних за примену начела која су заснована на систему анализе ризика и критичних контролних тачака (у даљем тексту: НАССР); 2) контролу свежег меса; 3) контролу шкољкаша и осталих мекушаца; 4) контролу производа рибарства; 5) контролу сировог млека и млечних производа. Члан 4. Приликом спровођења службене контроле хране животињског порекла надлежном органу се омогућава приступ зградама, просторијама, инсталацијама и другим елементима инфраструктуре, као и приступ свим документима и подацима који су у вези са пословањем храном животињског порекла и пружа сва неопходна помоћ.

1. Контрола добре хигијенске праксе и НАССР-а Члан 5. Контрола добре хигијенске праксе спроводи се на начин да се провери стална и правилна примене процедура које се односе на: 1) информације у вези са ланцем хране; 2) изглед и одржавање просторија и опреме; 3) преоперативну, оперативну и постоперативну хигијену; 4) личну хигијену запослених; 5) обуке по питању одржавања хигијене и радних процеса; 6) контролу штеточина; 7) контролу квалитета воде; 8) контролу температуре; 9) контролу хране која улази и излази из објекта и контролу документације која прати ту храну.

Члан 6. Контрола НАССР-а спроводи се на начин да се провери стална и правилна примена поступака којима се утврђује да храна животињског порекла задовољава микробиолошке критеријуме у складу са посебним прописом којим се уређују општи и посебни услови хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета, да се са споредним производима животињског порекла поступа у складу са посебним прописом којим се уређује начин поступања са споредним производима животињског порекла и да су производи и храна животињског порекла у сагласности са захтевима који се односе на резидуе, загађиваче, забрањене супстанце и страна тела која могу представљати физичке ризике.

Члан 7. Приликом спровођења контроле добре хигијенске праксе и НАССР-а, а у зависности од степена процењеног ризика утврђеног на основу опасности по јавно здравље, а када је то могуће и по здравље животиња, процене добробити животиња у објектима за клање, врсте, капацитета и 3

ефикасности производних процеса и ранијих података, нарочита пажња обраћа се на: 1) утврђивање да ли запослени и послови које они обављају у објекту у свим фазама производног процеса испуњавају прописане услове хигијене хране; 2) проверу одговарајуће евиденције субјекта у пословању храном; 3) узимање узорака за лабораторијску анализу у случају да је то неопходно; 4) проверу података из докумената и налаза претходних контрола.

2. Контрола свежег меса Члан 8. Поступак контроле свежег меса у објектима за клање, објектима за расечање меса и у објектима за обраду и расечање меса дивљачи састоји се од: 1) провере података о ланцу хране; 2) прегледа животиња пре клања; 3) провере добробити животиња; 4) прегледа животиња после клања; 5) контроле споредних производа животињског порекла и специфичног ризичног материјала; 6) лабораторијског испитивања.

Члан 9. Провера података о ланцу хране из члана 8. тачка 1) овог правилника састоји се од: 1) провере и анализе релевантних информација из евиденције газдинства са кога потичу животиње намењене за клање, узимајући у обзир и документоване резултате те провере и анализе током спровођења прегледа животиња пре и после клања; 2) прегледа сертификата и уверења о здравственом стању, као и налаза ветеринара који врши контролу на нивоу примарне производње; 3) провере и других докумената у циљу гарантовања здравствене исправности хране животињског порекла, као што је примена интегрисаних система, односно сертификата треће независне стране и провере животиња на које се те додатне мере односе.

Члан 10. Ако се у току провере података о ланцу хране утврди да за неку животињу не постоје подаци о ланцу хране, та животиња коље се одвојено од других животиња, а месо заклане животиње задржава се до добијања података о ланцу хране. Ако се у току провере података о ланцу хране на основу евиденције на газдинству утврди да постоје ограничења везана за кретање животиња или неусклађеност са прописима који се односе на употребу ветеринарских лекова, односно ако се са сигурношћу не може утврдити идентитет животиње, такве животиње се убијају одвојено од других животиња, а њихово месо се проглашава небезбедним за исхрану људи. 4

Члан 11. Преглед животиња пре клања спроводи се у року од 24 часа од допремања животиња у објекат за клање, а најкасније 24 часа пре клања. Прегледом животиње пре клања утврђује се да ли животиња има знаке који указују: 1) да нису поштовани прописани услови гајења; 2) на постојање стања које би могло имати негативне последице по здравље људи или животиња, посебно на откривање зооноза и болести које су одређене зоосанитарним кодексом Међународне организације за заштиту здравља животиња – Office Internationall des Epizooties (у даљем тексту: ОИЕ). У поступку прегледа животиња пре клања спроводи се и клинички преглед свих животиња које је субјект у пословању храном одвојио од осталих животиња. Изузетно од става 1. овог члана ветеринарски инспектор може, у складу са законом којим се уређује ветеринарство, да дозволи да се преглед животиња пре клања изврши на газдинству порекла животиња. Члан 12. У случају принудног клања изван кланице, као и у случају одстрелене дивљачи у објекту за клање или у објекту за обраду и расечање меса дивљачи проверава се изјава која прати труп животиње коју је издао ветеринар у складу са посебни прописом. Када је преглед животиње пре клања извршен на газдинству порекла животиње, у објекту за клање се преглед пре клања обавља у обиму који је потребан за проверу и евиденцију података. Члан 13. Провера добробити животиња у поступку службене контроле хране животињског порекла спроводи се провером заштите и добробити животиња за време клања и при превозу, у складу са прописом којим се уређује добробит животиња. Члан 14. После клања, трупови, унутрашњи органи и пратећи споредни производи животињског порекла подвргавају се прегледу. Преглед после клања обухвата визуелни преглед спољашњих површина, преглед трупа, унутрашњих органа, односно споредних производа животињског порекла, а по потреби и палпацију и инцизију делова трупа, унутрашњих органа и споредних производа. У случају принудног клања, труп се, што је могуће пре, подвргава прегледу. Члан 15. Контрола споредних производа животињског порекла спроводи се контролом уклањања, категоризације и одвајања специфично ризичног материјала и обележавања споредних производа животињског порекла, у складу 5

са прописом којим се уређује начин поступања са споредним производима животињског порекла. Члан 16. Ради постављања коначне дијагнозе или откривања болести, откривања присуства резидуа или загађивача у количини која премашује ниво утврђен у складу са посебним прописом, утврђивања усклађености са микробиолошким критеријумима или откривања других чинилаца услед чијег присуства постоји потреба да се месо прогласи небезбедним за исхрану људи или да се ограничи његова употреба, спроводе се лабораторијска испитивања. 3. Контрола шкољкаша и осталих мекушаца Члан 17. Контрола шкољкаша и осталих мекушаца у производњи и промету спроводи се визуелним прегледом, органолептичким и лабораторијским испитивањем и прегледом документације којом се потврђује порекло и испуњеност захтева који се односе на хигијену хране животињског порекла. 4. Контрола производа рибарства Члан 18. Контрола производа рибарства обухвата: 1) преглед документације којом се потврђује порекло и испуњеност захтева који се односе на хигијену хране животињског порекла; 2) органолептичко испитивање на случајном узорку у свим фазама производње, обраде и прераде; 3) лабораторијско испитивање ради утврђивања нивоа укупног основног етеричног нитрогена и триметиламинског нитрогена; 4) лабораторијско испитивање на хистамин методом случајног узорка; 5) лабораторијско испитивање нивоа резидуа и загађивача; 6) лабораторијско испитивање микробиолошких услова; 7) лабораторијско испитивање методом случајног узорка на присуство паразита; 8) лабораторијско испитивање у случају сумње на присуство других физичких ризика који могу имати утицај на здравље људи. Члан 19. У поступку контроле производа рибарства посебно се спроводи контрола отровних риба из породица Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae, као и риба које садрже биотоксине, као што је Ciguatera, односно друге токсине који су опасни по здравље људи. 5. Контрола сировог млека и производа од млека Члан 20. 6

Контрола сировог млека и производа од млека спроводи се на газдинствима за производњу млека и у објектима за сакупљање, обраду и прераду млека и обухвата: 1) преглед документације којом се потврђује порекло и здравствени статус животиња; 2) проверу услова узгоја и држања животиња; 3) контролу употребе ветеринарских лекова; 4) контролу хигијенских услова објеката за обраду; 5) контролу квалитета сировог млека, у складу са посебним прописом. Члан 21. У поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла процењује се безбедност хране животињског порекла за исхрану људи. Храна животињског порекла која је безбедна за исхрану људи означава се ознаком здравствене исправности. Храна животињског порекла која није безбедна за исхрану означава се у складу са посебним прописом, ако: 1) потиче од животиња које нису биле подвргнуте прегледу пре клања, осим ако се ради о одстреленој дивљачи; 2) потиче од животиња чији унутрашњи органи и споредни производи нису били подвргнути прегледу после клања; 3) потиче од животиња угинулих пре клања, мртворођених, нерођених или закраних у старости млађој од седам дана; 4) месо потиче са места убодних рана; 5) потиче од животиња оболелих од заразних болести које су одређене зоосанитарним кодексом ОПЕ; 6) потиче од животиња оболелих од генерализованих болести као што су септикемија, пијемија, токсемија или виремија; 7) није у складу с микробиолошким критеријумима; 8) показује знаке инвазије паразитима; 9) садржи резидуе или загађиваче у количинама већим од прописаних; 10) потиче од животиња или трупова који садрже остатке забрањених материја или од животиња које су биле лечене забрањеним материјама; 11) су бубрези и јетра од животиња старијих од две године са подручја на коме је систематским праћењем присуства штетних материја и резидуа утврђено присуство тешких метала у животној средини; 12) потиче од меса које је било непрописно третирано средствима за деконтаминацију; 13) потиче од меса које је било непрописно третирано јонизирајућим зрачењем или УВ зрацима; 14) садржи страна тела, осим код одстрелене дивљачи; 15) садржи повећан ниво радиоактивности; 16) показује патоанатомске промене, аномалије у конзистенцији, недовољно искрварење (осим код одстрелене дивљачи) или органолептичке промене, а нарочито интензиван мирис полних карактеристика; 17) потиче од исцрпљене и мршаве животиње; 7

18) потиче од меса које садржи специфични ризични материјал, осим у случајевима предвиђеним посебним прописом; 19) је прљава или садржи фекална или друга загађења; 20) садржи крв, која због здравственог стања животиње од које потиче или контаминације током процеса клања, може представљати опасност за здравље људи или здравље животиња; 21) представља ризик за здравље људи или здравље животиња из других разлога. Члан 22. Приликом спровођења службене контроле хране животињског порекла предузимају се мере у складу са законом којим се уређује ветеринарство и законом којим се уређује безбедност хране. III. НАЧИН ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ЖИВОТИЊА ПРЕ И ПОСЛЕ ЊИХОВОГ КЛАЊА 1. Службена контрола животиња пре и после клања Члан 23. Службена контрола копитара, говеда, оваца, коза, свиња, живине, гајене дивљачи и лагоморфа пре клања у објекту за клање врши се на следећи начин: 1) провером идентитета животиње; 2) провером документације; 3) прегледом којим се проверава усаглашеност са прописима о добробити животиња и да ли животиње показују знаке болести која би могла штетно утицати на здравље људи или животиња. Члан 24. Службена контрола свиња, живине, гајене дивљачи и лагоморфа пре клања на газдинству порекла врши се на следећи начин: 1) контролом евиденције и документације на газдинству укључујући и податке о ланцу хране; 2) прегледом животиња ради утврђивања: (1) да ли постоји обољење које се може пренети на друге животиње или људе руковањем или употребом меса, (2) да ли понашање животиња појединачно или у групи указује на могућност појаве болести; (3) знака поремећаја у општем понашању или знака болести, због којих би месо могло да буде небезбедно за исхрану људи; (4) да ли постоје докази или разлози за сумњу да животиње садрже резидуе у количинама које премашују прописани ниво или резидуе забрањених супстанци. После извршеног прегледа пре клања на газдинству порекла, свиње се директно шаљу на клање без мешања са другим свињама. Члан 25. 8

Када се у поступку службене контроле живине пре клања утврди појава клиничких симптома болести, таква живина се не коље за исхрану људи. Живина из става 1. овог члана може се заклати на линији клања на крају процеса клања, ако се предузму превентивне мере како би се избегла опасност од ширења патогених микроорганизама и ако се одмах по завршетку клања опрема и простиорије очисте и дезинфикују. Члан 26. Преглед пре клања живине која се узгаја за производњу масне јетре и живине са одложеном евисцерацијом која је заклана на газдинству порекла врши се на начин прописан у члану 24. овог правилника. Члан 27. Службена контрола свиња, живине, гајене дивљачи и лагоморфа чије клање се не изврши у року од три дана од дана издавања уверења о здравственом стању, а које нису напуштале газдинство са кога потичу, врши се на начин да се преглед пре клања тих животиња понови, а ново уверење о здравственом стању издаје се у складу са посебним прописом. Службена контрола животиња из става 1. овог члана чије клање се не изврши у року од три дана од дана издавања уверења о здравственом стању, а које су упућене на клање или се већ налазе у објекту за клање врши се на начин да се претходно утврде разлози због којих клање није извршено и да се поново изврши преглед пре клања. Члан 28. Службена контрола после клања говеда млађих од шест недеља врши се на следећи начин: 1) визуелним прегледом главе и врата зарезивањем и прегледом ретрофарингеалних лимфних чворова (*Lnn.retropharygealis*), прегледом усне шупљине и ждрела и палпацијом језика; 2) визуелним прегледом плућа, душника и једњака, палпацијом плућа, зарезивањем и прегледом бронхијалних и медијастиналних лимфних чворова (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*), при чему се душник и главни огранци бронхија отварају по дужини, а доња трећина плућа зареже вертикално у односу на главну осу (ови резови нису потребни ако плућа нису намењена за исхрану људи); 3) визуелним прегледом срчане марамице и срца, при чему се срце зареже уздужно како би се отвориле срчане коморе и зарезала срчана преграда; 4) визуелним прегледом дијафрагме; 5) визуелним прегледом јетре, лимфних чворова јетре и панкреаса (*Lnn.portales*) палпацијом према потреби, зарезивањем јетре и њених лимфних чворова; 6) визуелним прегледом желудачано-цревног тракта, мезентеријума, лимфних чворова око желуца и мезентеријума (*Lnn.gastrici,et mesenterici*), палпацијом и, према потреби, зарезивањем лимфних чворова око желуца и мезентеријума; 7) визуелним прегледом и, према потреби, палпацијом слезине; 8) визуелним прегледом бубрега и, према потреби, зарезивањем бубрега и припадајућих лимфних чворова (*Lnn.renales*); 9) визуелним прегледом поребрице и потрбушине; 9

10) визуелним прегледом и палпацијом подручја око пупка и зглобова и, према потреби, зарезивањем подручја око пупка и отварањем зглобова и прегледом синовијалне течности.

Члан 29. Службена контрола после клања говеда старијих од шест недеља, оваца, коза свиња и копитара врши се на следећи начин: 1) визуелним прегледом главе и врата зарезивањем и прегледом мандибуларних, ретрофарингеалних и паротидних лимфних чворова (*Lnn. retropharyngealis, mandibulares et parotidei*), прегледом спољашњих мишића за жвакање (*m. masseter*) на којима се направе два реза паралелно с доњом вилицом, као и прегледом унутрашњих мишића за жвакање (*m. pterigoideus*) који се зарежу једним резом, визуелним прегледом и палпацијом језика који се мора ослободити да би се могао обавити детаљан визуелни преглед усне шупљине и ждрела и вилица које треба палпирати и уклањањем крајника; 2) визуелним прегледом душника и једњака, визуелним прегледом и палпацијом плућа, зарезивањем и прегледом бронхијалних и медијастиналних лимфних чворова (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*), при чему се душник и главни огранци бронхија отварају по дужини, а доња трећина плућа зареже вертикално у односу на главну осу (ови резови нису потребни ако плућа нису намењена за исхрану људи); 3) визуелним прегледом срчане марамице и срца, при чему се срце зареже уздужно како би се отвориле срчане коморе и зарезала срчана преграда; 4) визуелним прегледом дијафрагме; 5) визуелним прегледом и палпацијом јетре, лимфних чворова јетре и панкреаса (*Lnn. portales*), зарезивањем на унутрашњој страни јетре и базе каудалног режња - шпигеловог режња како би се прегледали жучни канали; 6) визуелним прегледом желудачно-цревног тракта, мезентеријума, лимфних чворова око желуца и мезентеријума (*Lnn. gastrici, et mesenterici*), палпацијом и, према потреби, зарезивањем лимфних чворова око желуца и мезентеријума; 7) визуелним прегледом и, према потреби, палпацијом слезине; 8) визуелним прегледом бубрега и, према потреби, зарезивањем бубрега и припадајућих лимфних чворова (*Lnn. renales*); 9) визуелним прегледом поребрице и потрбушине; 10) визуелним прегледом полних органа (осим пениса ако је већ уклоњен); 11) визуелним прегледом и, према потреби, палпацијом и зарезивањем вимена и припадајућих лимфних чворова (*Lnn. supramamarii*), а код крава отварањем сваке половине вимена дугим дубоким резом до цистерне (*sinus lactiferes*) и зарезивањем лимфних чворова вимена, осим ако виме није намењено за исхрану људи. Службена контрола после клања сивих и белих коња врши се и испитивањем на меланозу и меланоме прегледом мишића и лимфних чворова (*Lnn. subrhomboides*), прегледом плећке испод лопатичне хрскавице након што се олабаве везивни мишићи једне плећке и отварањем бубрега резом кроз цели бубрег и прегледом бубрега.

На основу епидемиолошких и других података са газдинства за товне свиње које су од одбијања од сисања држане у контролисаним условима 10

смештаја у оквиру интегрисаних система производње службена контрола после клања може се вршити само визуалним прегледом трупова и унутрашњих органа. Члан 30. Службена контрола живине после клања врши се на следећи начин: 1) дневним прегледом унутрашњих органа и телесних шупљина на репрезентативном узорку живине; 2) детаљним прегледом на случајном узорку делова живине или целих трупова који су после прегледа после клања проглашени небезбедним за исхрану људи, при чему се узорак узима случајним избором из сваке производне серије живине истог порекла; 3) додатним прегледима који су потребни када постоји разлог за сумњу да је месо заклане живине небезбедно за исхрану људи. Када је на газдинству порекла живине дошло до одлагања вађења изнутрице живине која се узгаја за производњу паштета (foie gras), преглед после клања обухвата и контролу уверења о здравственој исправности за живину, а када се заклана живина превози директно са газдинства у објекат за расечање, преглед после клања врши се у објекту за расечање. Члан 31. Службена контрола дивљачи после клања врши се на следећи начин: 1) визуелним прегледом трупа, његових шупљина и, према потреби, органа како би се откриле све аномалије које нису резултат лова и утврдило да је смрт узрокована ловом, а не другим разлозима, а ако се та оцена не може донети само на основу визуелног прегледа, обављају се и лабораторијска испитивања; 2) испитивањем органолептичких аномалија; 3) палпацијом органа; 4) у случају да постоје озбиљни разлози за сумњу на присуство резидуа или загађивача, укључујући и загађиваче из природне средине, узимају се узорци и спроводе лабораторијска испитивања; 5) откривањем симптома који указују да месо представља опасност за здравље људи, и то: (1) неуобичајеног понашања или поремећаја општег стања живе животиње на које је указао ловац, (2) генералне присутности тумора или апсцеса на различитим унутрашњим органима или мишићима, (3) артритиса, орхитиса, патолошких промена на јетри или слезини, упале црева или подручја око пупка, (4) присуства страних тела која нису резултат лова, у телесним шупљинама, желуцу или цревима или у мокраћи, уколико је видљива промена у боји поребрице и потрбушине (ако постоје наведени унутрашњи органи), (5) присуства паразита, (6) стварања великих количина гасова у желудачано-цревном тракту уз промену боје унутрашњих органа (ако ти органи постоје), 11

(7) аномалија у погледу боје, конзистенције или мириса мишићног ткива и органа, (8) старих отворених прелома, (9) неухрањености и/или општих, односно локализованих едема, (10) свежег срашћивања уз поребрицу и потрбушину, (11) других видљивих раширених промена, као што је распадање; б) расецањем по дужини, кичменог дела и главе, на захтев ветеринарског инспектора. Члан 32. Службена контрола после одстрела ситне дивљачи код које није обављена евисцерација одмах након одстрела врши се на репрезентативном узорку животиња из истог извора. Ако се у току службене контроле из става 1. овог члана утврди да постоји болест која је преносива на човека или било који симптом које указује да месо представља опасност за здравље људи, неопходно је да се изврши преглед на читавој групи одстрељених животиња како би се проценило да ли је месо безбедно за исхрану људи или је неопходно сваку одстрељену животињу посебно испитати, а по потреби и извршити лабораторијска испитивања. Члан 33. Службена контрола гајене дивљачи после клања спроводи се палпацијом и, ако се процени да је то потребно, зарезивањем оних делова животиње код којих је дошло до било каквих промена или који су сумњиви из било ког другог разлога. У зависности од врсте гајене дивљачи службена контрола после клања врши се као и за домаће животиње одговарајуће врсте, на начин прописан овим правилником. Ако је клање гајене дивљачи извршено на газдинству порекла дивљачи, преглед после клања у кланици обухвата проверу уверења о здравственој исправности за животиње чије је клање извршено на газдинству порекла. 2. Службена контрола животиња пре и после клања у случају одређених заразних болести Члан 34. У случају трансмисивне спонгиформне енцефалопатије (TSE) службена контрола после клања спроводи се у складу са мерама за рано откривање, дијагностику, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање ове заразне болести. Члан 35. У случају цистицеркозе службена контрола после клања говеда старијих од шест недеља и свиња обухвата зарезивање мишића за жвакање, осим ако се примењује посебан серолошки тест или ако говеда потичу са газдинства за које је потврђено да је слободно од ове заразне болести. Месо заражено цистицеркозом није безбедно за исхрану људи, осим делова животиње који нису заражени и који се подвргавају 12

оспособљавању хладним третманом, после чега се могу се прогласити безбедним за исхрану људи. Члан 36. У случају трихинелозе службена контрола после клања домаћих свиња, дивљих свиња, копитара и других врста које могу да оболе од трихинелозе врши се узимањем узорака ради лабораторијских испитивања, а месо код кога је дијагностикована трихинелоза се проглашава небезбедним за исхрану људи. Члан 37. У случају сакагије службена контрола врши се код копитара прегледом слузнице душника, гркљана, носних шупљина, синуса и њихових шупљина, а на начин да се глава располови по средини и изреже носна преграда, а месо коња код којих је дијагностикована сакагија проглашава се небезбедним за исхрану људи. Члан 38. У случају туберкулозе службена контрола врши се код животиња које су показале позитивну или сумњиву реакцију на туберкулин или код којих постоји сумња на заразу и те животиње кољу се одвојено на начин да се предузму мере заштите и спречи контаминација других трупова, линије клања и запослених у објекту за клање. Месо животиња код којих су прегледом после клања откривене примарне туберкулозне промене на већем броју органа или делова трупа проглашава се небезбедним за исхрану људи, а ако је туберкулозна промена откривена у лимфним чворовима само једног органа или дела трупа, онда се само заражени орган или део трупа и припадајући лимфни чворови проглашавају небезбедним за исхрану људи. Члан 39. У случају бруцелозе службена контрола врши се код животиња које су показале позитивну или сумњиву реакцију на тест на бруцелозу или код који постоји сумња на заразу и те животиње кољу се одвојено на начин да се предузму мере заштите и спречи контаминација других трупова, линије клања и запослених у објекту за клање. Месо животиња код којих се прегледом после клања открију промене које указују на акутну инфекцију бруцелозом проглашава се небезбедним за исхрану људи. Ако животиње показују позитивну или сумњиву реакцију на тест на бруцелозу, њихово виме, генитални тракт и крв се проглашавају небезбедним за исхрану људи, чак и ако се на линији клања не открију никакве промене. IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ Члан 40.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о начину обављања ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла („Службени лист 13

СФРЈ”, број 68/89, „Службени лист СЦГ”, број 10/03 и

„Службени гласник РС”, бр. 44/07, 91/09, 14/10 и 68/10), осим

одредаба које се односе на преглед јаја и производа од јаја, преглед меда и евиденције о прегледу животиња пре клања и производа животињског порекла. Члан 41.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јуна 2011. године. Број: 110-00-00303/2010-09

У Београду, 21. децембра 2010. године

др Саша Драгин