

Pravilnik o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla

(“Sl. list SFRJ”, br. 53/89 i “Sl. glasnik RS”, br. 11/2008 – dr. pravilnik i 73/2010 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I Opšte odredbe

II Opšti uslovi za izgradnju i uređenje objekata

Industrijski objekti

Objekti za klanje papkara, kopitara, pernate živine i kunića

Objekti za rasecanje i preradu mesa riba

Objekti za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba

Objekti za pripremu i preradu jaja

Objekti za obradu mleka i izradu proizvoda od mleka

Objekti za obradu, preradu i skladištenje meda

Objekti za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara

Objekti za proizvodnju omotača za kobasice od sirovina životinjskog porekla

Objekti za proizvodnju sirila

Objekti za hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla

IV Zanatski objekti

Objekti za klanje životinja

Objekti za rasecanje i preradu mesa riba

Objekti za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba

Objekt za pripremu i preradu jaja

Objekti za obradu i preradu mleka

Objekti za preradu i skladištenje meda

Objekti za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara

Objekti za proizvodnju sirila

V Objekti (prostorije) u domaćinstvu

VI Prelazne i završne odredbe

I Opšte odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se uslovi koje u pogledu izgradnje, tehničkog uređenja, opreme, načina rada, stručnog kadra i higijene moraju ispunjavati klanice, hladnjače i objekti za obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla namenjenih za javnu potrošnju ili za izvoz (u daljem tekstu: objekti).

Član 2

Objekti iz člana 1. ovog pravilnika su:

- 1) objekti za klanje životinja (kopitara, papkara, pernate živine i kunića),
- 2) objekti za rasecanje mesa,
- 3) objekti za obradu i rasecanje mesa divljači,
- 4) objekti za preradu mesa i izradu proizvoda životinjskog porekla,
- 5) objekti za hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla.

Član 3

Objekti iz člana 2. ovog pravilnika, u pogledu izgradnje, tehničke opremljenosti, kapaciteta, načina rada i organizacije veterinarske inspekcije, razvrstavaju se na:

- 1) objekte većeg obima proizvodnje (u daljem tekstu: industrijski objekti),
- 2) objekte manjeg obima proizvodnje (u daljem tekstu: zanatski objekti),
- 3) objekte (prostorije) u domaćinstvu.

Član 4

Uz zahtev za priznavanje uslova propisanih ovim pravilnikom podnosi se:

- 1) tehničko-tehnološki i građevinski projekt,
- 2) projekt sistema snabdevanja objekta vodom, parom i strujom, kao i projekt sistema kanalizacije,
- 3) spisak opreme sa glavnim tehnološko-tehničkim karakteristikama,
- 4) sirovinski bilans i asortiman proizvoda, opis tehnoloških postupaka i dnevnog kapaciteta proizvodnje,
- 5) prikaz organizacije rada objekta i bilans radne snage,
- 6) spisak sanitarnih uređaja i mera koje se primenjuju za sanitarnu zaštitu objekta, opreme i proizvoda,
- 7) prikaz organizacije veterinarske inspekcije u objektu.

II Opšti uslovi za izgradnju i uređenje objekata

1. Lokacija, krug, putevi i raspored zgrada

Član 5*

Mesto za izgradnju novog objekta treba da bude van naselja i u području koje neće biti urbanističkim planom predviđeno za izgradnju stambenih objekata, a izgrađeni objekti ne smeju ugrožavati i biti ugroženi od zagađivanja vazduha iz drugog objekta.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, mesto za izgradnju zanatskog objekta za preradu i skladištenje mesa, proizvoda od mesa, mleka i proizvoda od mleka i meda namenjenih za javnu potrošnju može biti u naselju samo pod uslovom da objekt svojim radom ne ugrožava okolinu ili da je u sklopu ugostiteljskih objekata.

Objekti iz stava 2. ovog člana ne mogu biti u sklopu stambenih prostorija.

Ulaz u radne prostorije objekta ne može biti kroz dvorište stambene zgrade.

Objekti iz st. 1. i 2. ovog člana moraju biti izgrađeni na kompaktnom i oceditom zemljištu sa niskim nivoom podzemnih voda i ne smeju da budu na plavnom terenu, niti na terenu sklonom klizanju.

Član 6*

Krug objekta sačinjavaju zemljište, zgrade i prateći objekti koji služe potrebama proizvodnog objekta.

Površina zemljišta mora da odgovara kapacitetu, broju i veličini podignutih zgrada da bi se obezbedila njihova funkcionalna povezanost i dovoljna udaljenost nečistog i čistog dela kruga objekta.

Krug objekta mora biti ograđen podesnom ogradom. Sve površine kruga koje nisu pokrivene betonom ili asfaltom moraju biti pod zelenilom.

Ulazak u krug i izlazak iz kruga objekta moraju biti pod kontrolom.

Zabranjeno je uvođenje i držanje u krugu objekta pasa, mačaka i drugih vrsta životinja, osim životinja za klanje.

Član 7*

Prilazni putevi i putevi u krugu objekta treba da su dovoljno široki i od čvrstog materijala (betona ili asfalta). U krug objekta može ulaziti industrijski kolosek.

Putevi u krugu objekta moraju da budu pogodni za čišćenje i pranje i da imaju dovoljan broj hidranata i slivnika.

Putevi u krugu objekta, u smislu ovog pravilnika, jesu čisti putevi koji se koriste za otpremanje jestivih gotovih proizvoda i nečisti putevi za dovoz životinja za klanje, odvoz konfiskata i drugih materijala smeštenih u nečistom delu kruga.

Putevi iz stava 3. ovog člana ne smeju se međusobno ukrštati.

Član 8*

Raspored zgrada u krugu objekta mora biti takav da je čisti deo kruga objekta koncentrisan na jednoj strani, prema glavnom izlazu gotovih proizvoda i da je prostorno odvojen od nečistog dela kruga objekta.

Član 9*

U čistom delu kruga objekta nalaze se upravna zgrada (poslovne prostorije), zgrada za proizvodnju, prostorije za skladištenje aditiva, začina i materijala za pakovanje i zgrada za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava kojima se otpremaju jestivi proizvodi.

Upravna zgrada može biti locirana van kruga objekta.

U upravnoj zgradi moraju da postoje posebne prostorije za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije objekta namenjene za preradu i izradu proizvoda životinjskog porekla, ako to priroda posla zahteva, moraju da budu podeljene na hladni i topli deo i povezane što kraćim putem, zavisno od tehnološkog redosleda proizvodnje, tako da ne dođe do ukrštanja puteva za jestive proizvode sa putevima za nejestive proizvode i konfiskat.

Član 10*

U nečistom delu kruga objekta nalaze se zgrade, odnosno mesta za:

- 1) prijem i držanje životinja za klanje,
- 2) pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava kojima se dopremaju životinje za klanje,
- 3) prikupljanje i smeštaj nejestivih proizvoda i konfiskata,
- 4) preradu konfiskata (kafilacija),
- 5) đubrište i ograđen prostor za sakupljanje otpadaka,
- 6) primarnu obradu otpadnih voda,
- 7) kotlarnicu,
- 8) radionicu za tehničko održavanje opreme,
- 9) radionicu za popravku prevoznih sredstava.

Mesta za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava, radionica za održavanje opreme, radionica za popravku prevoznih sredstava i kotlarnica mogu biti locirana na granici čistog i nečistog dela kruga objekta.

2. Snabdevanje vodom

Član 11*

Objekt se mora snabdevati vodom iz gradskog vodovoda ili iz sopstvenih bunara u dovoljnim količinama i pod odgovarajućim pritiskom. Voda treba da ispunjava uslove propisane za vodu za piće i mora biti ispravna u bakteriološkom i fizičko-hemijskom pogledu.

U industrijskim objektima pri snabdevanju vodom iz sopstvenih zatvorenih bunara, u spoljnoj razvodnoj mreži, preko hidrofora, vodotornja i sl. mora se obezbediti:

- 1) dovoljan pritisak na najudaljenijem mestu potrošnje,
- 2) hlorinator snabdeven alarmnim sistemom, koji obezbeđuje odgovarajuću koncentraciju rezidualnog hlora u vodi,
- 3) kontaktno vreme hlora i vode od najmanje 20 minuta pre korišćenja vode.

Član 12*

Za potrebe kotlarnice i rashladnih uređaja može se koristiti tehnička voda, s tim da cevovodi moraju biti vidno i jasno označeni i ne smeju da prolaze kroz proizvodne prostorije u kojima se vrši obrada ili prerada sirovina ili proizvoda.

Član 13*

U prostorijama objekta mora biti obezbeđeno centralno snabdevanje toplom vodom. Topla voda koja služi za sanitaciju opreme i prostorija, na mestu potrošnje, mora imati temperaturu od najmanje 83 °C.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, u prostorijama zanatskog objekta snabdevanje toplom vodom može biti i lokalno – bojlerima.

U objektu mora da postoji odgovarajući broj priključaka hladne i tople vode za pranje opreme i prostorija. Gumena creva za pranje, kad nisu u upotrebi, moraju biti na držačima postavljenim na pogodnim mestima zidnih površina, u neposrednoj blizini priključaka vode.

Član 14*

U proizvodnim prostorijama i hodnicima objekta cevovodi za hladnu i toplu vodu, paru, rashladne uređaje i kanalizaciju moraju biti postavljeni van zone kretanja proizvoda i obloženi izolacionim materijalom.

Horizontalna razvodna mreža cevovoda iznad radnih površina mora biti zaštićena izolacionim materijalom i štitnicima.

Vertikalni cevovodi treba da se postave tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene uglove nepristupačne za čišćenje i pranje.

Član 15*

Radi zaštite vodovodne mreže od kontaminacije, koja može nastati usled pojave negativnog pritiska u vodovodnom sistemu, na svim izvodima tople i hladne vode moraju se postaviti ventili protiv povratne sifonaže, ako su:

- 1) slavine sa navojima ili drugim priključcima na koje se postavljaju gumena ili plastična creva za pranje,
- 2) završeci cevi uronjeni u vodu, odnosno ako se njihov izlazni otvor nalazi ispod nivoa vode u posudi,
- 3) slavine korišćene za ispiranje crevnog sadržaja ili drugog sličnog materijala.

Ventili protiv povratne sifonaže moraju se postaviti neposredno iza slavine, odnosno druge vrste priključaka.

Ventili protiv povratne sifonaže moraju biti funkcionalni i lako pristupačni kontroli.

3. Odvod otpadnih voda

Član 16*

Otpadne vode iz objekta odvođe se u prirodni recipijent ili kanalizaciju.

Otpadne vode iz objekta moraju se odvoditi iz tri posebna dela atmosferske (kišne) kanalizacije, kanalizacije otpadnih voda i fekalne kanalizacije.

Atmosferske vode mogu se ulivati u kanalizaciju ili u prirodni recipijent bez prečišćavanja.

Otpadne vode pre ulivanja u prirodni recipijent moraju proći kroz odgovarajući sistem za prečišćavanje. Ako se otpadne vode ulivaju u gradsku kanalizaciju, prethodno moraju proći primarnu obradu (odmašćivanje, grubo taloženje i hlorisanje) ili samo grubo taloženje, s tim da se tada moraju ulivati u glavni odvod gradskog sistema pre prečišćavanja otpadnih voda.

Voda koja služi za transport nejestivih delova može ponovo da se koristi, uz prethodnu separaciju perja i nejestivih proizvoda.

Fekalna kanalizacija treba da se uliva u glavni odvod ispred gradskog sistema – uređaja za prečišćavanje otpadnih voda, ali iza uređaja za primarnu obradu otpadnih voda iz objekta.

Član 17*

U proizvodnim prostorijama objekta u kojima se pri izvođenju tehnoloških postupaka koristi voda mora se obezbediti njen odvod, tako da se otpadne vode ne razlivaju po podnoj površini.

Otpadne vode iz opreme i sa podnih površina moraju se neposredno odvoditi u kanalizaciju. Za odvod vode u svim prostorijama (osim u prostorijama sa temperaturom ispod 0 °C) mora biti postavljen odgovarajući broj slivnika. Slivnici moraju biti snabdeveni efikasnim sistemom za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa iz kanalizacije.

Šahtovi moraju biti obezbeđeni tako da ne propuštaju neprijatne mirise.

Oprema koja se koristi za obradu jestivih proizvoda (sto za obradu grudnih organa, uređaj za šurenje buraga i želuca i dr.) i statična oprema za sanitaciju ručnog alata (stojeći sterilizatori) moraju imati prekinut odvod u kanalizaciju.

4. Materijali za izgradnju prostorija

Član 18*

Materijali koji se koriste za izgradnju prostorija u objektu moraju da omoguće higijensko održavanje tih prostorija. Ovi materijali moraju biti otporni na habanje i koroziju.

Podovi prostorija moraju biti od čvrstog materijala, nepropustljivog za vodu, so i masne kiseline i otpornog na sredstva za pranje i dezinfekciju. Podovi moraju biti izrađeni tako da se lako peru i čiste i da nisu klizavi.

Podovi moraju imati odgovarajući pad prema odvodnim kanalima ili slivnicima koji treba da budu obezbeđeni tako da ne propuštaju neprijatne mirise iz kanalizacije.

Ispod linije klanja i obrade mora biti izrađen olučasti kanal dovoljne širine i odgovarajućeg pada prema slivnicima postavljenim u kanal.

Spojevi podova i zidova, kao i zidova međusobno, u svim prostorijama moraju biti zaobljeni.

Površine zidova proizvodnih prostorija treba da su obložene do tavanice voodootpornim materijalom ravnih i glatkih površina svetle boje.

U prostorijama u kojima se zahteva određen termički režim (hlađenje, smrzavanje, rasecanje, salamurenje i sl.) zidovi moraju imati odgovarajuću termičku izolaciju.

Uglovi zidova i stubovi, koji su izloženi udarima, treba da budu obloženi ugrađenim štitnicima od nerđajućeg metala, ravnih i glatkih površina. Štitnici moraju biti u istoj ravni sa zidnom površinom.

U prostorijama i hodnicima u kojima se vrši podni transport moraju biti ugrađeni odbojnici od nerđajućeg materijala radi zaštite površina zidova i sprečavanja kontaminacije proizvoda.

Tavanice i unutrašnje krovne konstrukcije moraju imati ravne površine bele ili druge svetle boje.

Tavanice i unutrašnje krovne konstrukcije treba da se održavaju tako da se na njima ne stvaraju oštećenja, korozija i kondenzovana voda i da se sa njih ne odvaja materijal od koga su izgrađene ili kojim su obložene.

Prozori moraju da imaju okvire od nerđajućeg materijala. Donja ivica zidnog okvira prozora mora da bude nagnuta prema podu pod uglom od najmanje 25°.

Prozori koji se otvaraju moraju imati zaštitne mreže protiv ulaska insekata.

Ako postoji mogućnost da uđu prašina, neprijatni mirisi i dim, prozori treba da budu zatvoreni.

Vrata moraju biti izrađena od nerđajućeg metala ili čvrste plastike i dovoljno široka da prilikom transporta proizvod ne dodiruje njihovu površinu i okvire.

Okviri vrata moraju da su obloženi metalom otpornim na koroziju i ugrađeni tako da njihovi spojevi sa zidom budu u istoj ravni sa površinom zida.

Spoljna vrata, odnosno ulazna vrata u objekt moraju se automatski zatvarati, imati vazдушnu zavesu i biti tako postavljena da sprečavaju ulazak glodara i drugih štetočina u objekt.

5. Oprema

Član 19*

Oprema koja se upotrebljava pri klanju životinja i obradi i preradi mesa i ostalih proizvoda životinjskog porekla u objektima mora biti izrađena od materijala čvrstog, neporoznog, neapsorbirajućeg, bezmirisnog i otpornog na koroziju, koji ne sme da stupa u reakciju sa bilo kojim sastojkom proizvoda, jedinjenjem za pranje i dezinfekciju ili sredstvom za održavanje opreme.

Konstrukcija i postavljanje opreme treba da omoguće njeno lako i odgovarajuće higijensko održavanje i zaštitu proizvoda.

Površina opreme koja dolazi u neposredan dodir sa proizvodima ne sme da ima udubljenja, pukotine, otvorene spojeve, neravne ivice i skrivene uglove ili bilo kakva oštećenja, a sva zavarena mesta treba da su ravna, glatka i u istoj ravni sa okolnom površinom.

Za izradu opreme ili delova opreme koji dolaze u dodir sa proizvodima nije dozvoljeno korišćenje bakra, kadmijuma, antimona, aluminijuma, olova i njihovih legura ili drugih toksičnih metala.

U objektima nije dozvoljeno korišćenje opreme izrađene od drveta, kože, stakla, emajla ili porculana, ni opreme čije obojene površine dolaze u neposredan dodir sa proizvodom.

Izuzetno od stava 5. ovog člana, oprema izrađena od drveta može se koristiti samo u prostorijama za zrenje i skladištenje suvomesnatih proizvoda, trajnih kobasica i sireva i skladištenje upakovanih proizvoda, začina, aditiva i ambalaže.

Koloseci

Član 20*

Koloseci na linijama klanja i obrade mora da su izrađeni od materijala otpornog na koroziju i da su postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od zidnih i podnih površina, tako da proizvod bude udaljen od poda najmanje 30 cm.

Nosači koloseka mora da su izrađeni od materijala otpornog na koroziju ili zaštićeni postojećom bojom otpornom na koroziju i vlagu.

Postolja

Član 21*

Postolja koja se koriste pri izvođenju radnih postupaka moraju biti odgovarajuće visine i veličine i izrađena od nerđajućeg materijala. Postolja mogu biti nepokretna ili pokretna i postavljena tako da ne dolaze u direktan kontakt sa sirovinama i proizvodima.

Postolja koja se koriste za držanje pokretnih posuda, upakovanih proizvoda, aditiva i ambalaže moraju biti udaljena od poda najmanje 30 cm.

Prenošenje proizvoda

Član 22*

Jestivi i nejestivi proizvodi i konfiskat mogu se prenositi pokretnim posudama, kanalima sa gravitacionim padom, pneumatskim transportom ili drugom odgovarajućom opremom.

Član 23*

Pokretne posude za držanje, skladištenje i transport sirovina i proizvoda moraju biti izrađene od nerđajućeg materijala i moraju imati ravne i glatke površine, zaobljene i ravne spojeve, bez udubljenja, pukotina nepristupačnih uglova i oštećenja.

Pokretne posude od nerđajućeg čelika moraju biti označene na sledeći način:

- 1) posude za jestive proizvode – brojem ili nazivom proizvodnog odeljenja kome pripadaju,
- 2) posude za nejestive proizvode – prstenom zelene boje,
- 3) posude za patološki izmenjen materijal (konfiskat) – prstenom crvene boje,
- 4) posude koje pripadaju objektu ili odeljenju za obradu i preradu creva – prstenom plave boje.

Prsten iz stava 2. ovog člana treba da je širok 8 do 10 cm i da uokviruje sve strane posude.

Boja koja se koristi za označavanje pokretnih posuda od nerđajućeg čelika mora da je neškodljiva i bez mirisa.

Pokretne posude od plastičnog materijala su za jestive proizvode – bele boje, za nejestive proizvode – zelene boje, za konfiskat – crvene boje i za creva – plave boje.

Pokretne posude koje se koriste za prihvatanje i prenošenje konfiskata moraju biti konstruisane tako da se mogu zatvarati i zaključavati.

Član 24*

Građene ili nepokretne posude (bazeni) moraju ispunjavati uslove predviđene u članu 23. stav 1. ovog pravilnika i moraju biti nepropustljive i imati sopstveni sistem za odvod otpadnih voda posle pranja, koji je preko vodenog zatvarača spojen sa kanalizacijom.

Građena ili nepokretna posuda (bazen) za jestive proizvode mora da je označena tablicom od nerđajućeg materijala neobojenih površina, na kojoj se upisuje vrsta i količina sirovine, njena namena i datum početka i završetka tehnološkog postupka.

Član 25*

Kanali sa gravitacionim padom moraju biti izrađeni od nerđajućeg čelika. Po konstrukciji, kanali ne smeju imati oštre uglove, a varovi na sastavnim delovima moraju imati glatke površine i treba da su u istoj ravni sa površinom kanala.

Oblik kanala je okrugao ili ovalan. Širina, odnosno prečnik kanala iznosi najmanje:

- 1) za transport jestivih proizvoda (sitnog mesa, masnog tkiva, mesa u komadima i sl.) – 50 cm,
- 2) za transport nejestivih proizvoda (rogova, papaka, dlake, kostiju, kože i sl.) – 50 cm,

- 3) za transport krvi – 30 cm,
- 4) za transport trbušnih organa svinja – 50 cm,
- 5) za transport trbušnih organa goveda – 70 cm,
- 6) za transport konfiskovanih trbušnih i grudnih organa svinja – 50 cm,
- 7) za transport konfiskovanih trbušnih organa goveda i delova trupa svinja i goveda najmanje – 70 cm.

Vertikalni kanali, ako su duži od 2 m, moraju imati lako rasklopljivu konstrukciju.

Horizontalni kanali, odnosno kosi kanali moraju imati otvore sa gornje strane, pokrivene vratima sa zaptivačima.

Vrata na kanalima postavljaju se tako da prelaze ivice otvora najmanje 5 cm. Širina otvora na kanalima treba da iznosi najmanje 30 cm – za kanale prečnika do 50 cm, odnosno najmanje 50 cm – za kanale prečnika do 70 cm. Otvori na kanalima treba da omoguće lako čišćenje, pranje i kontrolu.

Kanali za jestive proizvode kod kojih ne postoji mogućnost prskanja tečnog dela transportovanog materijala mogu biti sa gornje strane otvoreni celom dužinom.

Držači kanala kojima se oni pričvršćuju za tavanicu, zidne površine ili opremu moraju biti od nerđajućeg metala.

Ako kanal prolazi kroz spratnu konstrukciju, početni deo kanala mora biti oivičen betonskom ogradom ili prirubnicom od nerđajućeg čelika, visine najmanje 30 cm od podne površine.

Kanali koji povezuju prostoriju za jestive proizvode sa prostorijom za smeštaj nejestivih proizvoda ili konfiskata ili sa prostorijom za obradu predželudaca i creva moraju imati uređaj – sistem ventilacije na onom kraju koji se nalazi u prostoriji za jestive proizvode. Prečnik ventilacione cevi za odvod neprijatnih mirisa treba da iznosi najmanje 30 cm.

Za pranje, čišćenje i kontrolu, pored kanala ili u njegovoj blizini, mora da bude postavljeno postolje (ili lestva) odgovarajuće visine.

Otvori koji povezuju prostoriju za klanje sa prostorijom za obradu predželudaca i želudaca, kao i sa prostorijama za prihvatanje kože, papaka, rogova, dlake i drugih nejestivih proizvoda ili konfiskata moraju imati mehaničku zaštitu i vazдушnu zavesu radi sprečavanja prodiranja neprijatnih mirisa.

Član 26*

Sistem za pneumatski transport mora po konstrukciji imati uređaj za prihvatanje sirovine, cevovode i posudu za pražnjenje odgovarajućeg kapaciteta, sa mogućnošću pranja i sanitacije sistema.

Radni stolovi

Član 27*

Radni stolovi u proizvodnim prostorijama moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i moraju imati glatke i ravne površine tako da se mogu lako čistiti, prati i dezinfikovati.

Ako je deo površine radnog stola od plastičnog materijala, odnosno od plastičnih dasaka, one treba da su ravne, kratke i lako pokretne.

Radni stolovi na kojima se tehnološki postupci izvođe uz korišćenje vode moraju imati zaobljene i uzdignute ivice i poseban odvod za otpadne vode koji je preko prekinutog odvoda spojen sa kanalizacijom.

Konvejerski stolovi

Član 28*

Konvejerski sto sa pokretnim posudama ili trakom za veterinarsko-sanitarni pregled trbušnih i grudnih organa na linijama klanja i obrade goveda, svinja ili ovaca mora da ima:

- 1) sistem za pranje i sanitaciju posuda ili trake sa hladnom vodom i toplom vodom temperature najmanje 83oC,
- 2) kružni termometar postavljen na vidnom mestu, čiji je termoelement ugrađen pre izlaznih otvora cevi za toplu vodu,
- 3) uređaj za odvod vodene pare izrađen od nerđajućeg materijala, koji sa strane mora da ima otvor odgovarajuće veličine za kontrolu funkcionisanja cevi za dovod tople vode. Sa unutrašnje strane taj uređaj mora imati odvod stvorenog kondenzata,
- 4) odvod otpadnih voda preko vodenog zatvarača (sifona) u kanalizaciju. Otpadne vode se ne smeju razlivati po podnoj površini prostorije za klanje,
- 5) uređaj za odvod neprijatnih mirisa, ako se za transport nejestivih delova i konfiskata koriste kanali sa gravitacionim padom ili ako je transport pneumatski,
- 6) prekidač za zaustavljanje i pokretanje konvejera na koloseku i konvejerskom stolu, postavljen na dohvat ruke veterinarskog inspektora.

Oprema za pranje ruku

Član 29*

U proizvodnim prostorijama u kojima se sirovine i proizvodi obrađuju ili prerađuju mora biti na pogodnom mestu postavljena oprema za pranje ruku.

Oprema za pranje ruku sastoji se od:

- 1) lavaboa od nerđajućeg čelika, sa nožnim pogonom ili fotočelijom, koji je snabdeven hladnom i toplom vodom. Odvod vode iz lavaboa mora biti povezan sa kanalizacijom preko vodenog zatvarača (sifona),
- 2) posude sa tečnim sapunom pričvršćene za lavabo,

3) papirnatih peškira postavljenih na držač iznad ili pored lavaboa,

4) posude za upotrebljene papirne peškire, smeštene u neposrednoj blizini lavaboa.

U proizvodnim prostorijama u kojima su radna mesta statična, oprema za pranje ruku treba da je postavljena u neposrednoj blizini radnog mesta.

U proizvodnim prostorijama sa pokretnim radnim mestima mora se obezbediti potreban broj pravilno raspoređene opreme za pranje ruku.

Sterilizatori

Član 30*

Za sanitaciju noževa, testera i druge ručne opreme, u proizvodnim prostorijama moraju biti, u potrebnom broju, postavljeni i pravilno raspoređeni sterilizatori od nerđajućeg čelika odgovarajućeg oblika i veličine.

Sterilizator mora da ima cev za dovod vode, prelivnu cev ili prelivnu površinu, odvod za pražnjenje i rešetku za noževe i alat koja se nalazi ispod nivoa vode.

Ako se za održavanje temperature vode u sterilizatoru koristi električna energija, u sterilizatoru mora biti postavljen termostatski za automatsko regulisanje temperature vode.

U sterilizatorima se mora obezbediti protok vode temperature najmanje 83°C.

Sterilizator većih dimenzija (za električne i ručne testere, pneumohidraulične makaze i dr.), pored cevi za dovod tople vode temperature najmanje 83°C, mora imati termometar, prelivnu cev i odvodnu cev za pražnjenje, koja je preko prekinutog odvoda, vezana za kanalizaciju.

Osvetljenje

Član 31*

Proizvodne prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvetljeni prirodnim ili veštačkim svetlom odgovarajućeg intenziteta propisanog u stavu 8. ovog člana.

Radi obezbeđenja prirodnog osvetljenja, staklo na prozorima treba da bude neobojeno i potpuno providno.

Veštačko osvetljenje mora obezbediti difuznu svetlost koja ne menja boju osvetljenog predmeta. Svetlosni izvori treba da budu tako raspoređeni da svetlost u prostoriji bude što je moguće više ujednačena.

Svetlosni izvori moraju biti postavljeni tako da celu radnu površinu osvetljavaju predviđenom jačinom svetlosti i bez stvaranja senki. Izvor veštačkog svetla treba da bude postavljen u armaturu od nerđajućeg materijala i zaštićen zatvorenim, prozračnim ili providnim štitnikom od plastike. Nije dozvoljeno korišćenje staklenih i emajliranih štitnika u proizvodnim prostorijama.

Svetlosni izvori treba da budu dovoljno veliki i tako postavljeni da radnik svojim telom ne zaklanja radnu površinu.

Horizontalni i vertikalni razvodi električne mreže u proizvodnim prostorijama i iznad radnih površina moraju biti zaštićeni odgovarajućim štitnicima.

Jačina osvetljenosti kontroliše se luksmetrom.

Jačina osvetljenosti na pojedinim radnim mestima i proizvodnim prostorijama treba da iznosi:

- 1) u stajama i oborima u koje su smeštene životinje za klanje – 100 lx, a na mestu na kome se vrši pregled pre klanja – 550 lx na udaljenosti 90 cm od površine poda,
- 2) u oborima za životinje za koje se sumnja da su obolele iznad cele površine – 200 lx na 90 cm od poda, a na mestu pregleda – kod boksa za fiksiranje – 550 lx,
- 3) na mestima na kojima se skida koža sa goveđih glava i odvajaju glave od trupova – 220 lx, u visini na kojoj se te operacije izvode,
- 4) na mestu na kome se peru goveđe glave – 550 lx,
- 5) na mestu na kome se pregledaju goveđe glave – 550 lx,
- 6) na mestu na kome se pregledaju unutrašnji organi – 550 lx,
- 7) na mestu na kome se pregledaju trupovi goveda ili polutke – 500 lx, u nivou plečki i prednjih nogu,
- 8) na mestu na kome se čiste i peru goveđe polutke – 550 lx, u visini plečki i prednjih nogu,
- 9) na mestu na kome se obrađuju grudni organi i jetra goveda – 550 lx, na radnoj površini stola,
- 10) na mestu na kome se pregledaju zadržani trupovi, polutke i organi goveda – 550 lx,
- 11) na mestu na kome se pregledaju svinjske polutke – 550 lx, u visini mandibularnih limfnih čvorova,
- 12) na mestu sa kome se pregledaju grudni i trbušni organi svinja – 550 lx, u nivou dna pokretnih posuda stola za pregled unutrašnjih organa,
- 13) na mestu na kome se obrađuju jezici, grudni organi i jetra svinja – 550 lx, na radnoj površini stola,
- 14) na svim mestima veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porekla – 550 lx,
- 15) na mestu na kome se obrađuju ubodne rane na polutkama svinja – 550 lx, u visini mesta isecanja ubodne rane,
- 16) na mestu na kome se pregledaju zadržani trupovi ili polutke i organi svinja – 550 lx, u nivou mandibularnih limfnih čvorova i posude za unutrašnje organe,
- 17) na svim mestima na kojima se odvajaju zaprljani delovi od čistih delova, tj. gde je potrebno jače osvetljenje za higijensku obradu proizvoda (npr. primarna obrada svinjskih jezika, finalna obrada svinjskih polutki ili goveđih četvrti i sl.) – 550 lx, u visini radnih površina,
- 18) u prostorijama za hlađenje polutki goveda i svinja – 110 lx, u nivou prednjih nogu,

19) u prostorijama za hlađenje unutrašnjih organa – 220 lx, u visini radnih površina,

20) u svim proizvodnim prostorijama najmanje – 220 lx, u visini radnih površina.

Ventilacija

Član 32*

U prostorijama objekta, u odnosu na veličinu i namenu, mora se obezbediti prirodna ili veštačka ventilacija, odvod vodene pare i odvod neprijatnih mirisa.

Otvori za dovod svežeg vazduha moraju biti postavljeni tako da ne dođe do kontaminacije vazduha prašinom, neprijatnim mirisima i sl. Ti otvori mora da budu snabdeveni filtrima i zaštitnom mrežom protiv ulaska insekata.

Horizontalni razvodi ventilacionog sistema u proizvodnim prostorijama ne smeju biti iznad radnih površina.

6. Prostorija za sanitaciju opreme

Član 33*

Za pranje i sanitaciju opreme, u objektu mora da postoji jedna ili više prostorija odgovarajuće veličine, na pogodnom mestu.

Pod, zidovi i tavanica prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da budu glatkih površina i nepropustljivi za vodu. U njoj moraju da budu ugrađeni slivnik u podu, uređaj za ventilaciju i odbojnici na zidovima.

U prostorijama za pranje i sanitaciju opreme treba da postoje dovodi hladne vode i tople vode temperature najmanje 83oC, kružni termometar ugrađen na izlaznom delu cevi za toplu vodu, izvor svetla propisanog intenziteta i podmetači za opremu.

Ako se za pranje i sanitaciju posuda koristi protočni uređaj, on mora biti u pogodnoj prostoriji blizu proizvodnih odeljenja, u kojoj postoji odgovarajuća ventilacija. Protočni uređaj mora imati sopstvenu opremu za odvod pare, ugrađen kružni termometar i otvor za kontrolu funkcionisanja cevi za odvod tople vode i odvod otpadnih voda, preko vodenog zatvarača, neposredno u kanalizaciju.

Za držanje pribora i sredstava za sanitaciju (ručni alat, sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju i sl.) mora da postoji posebna prostorija ili izdvojen prostor sa odgovarajućom opremom.

7. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 34*

Zavisno od veličine i namene, objekti moraju imati odgovarajući broj radnih prostorija za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije za potrebe veterinarske inspekcije moraju imati potreban nameštaj i opremu. U okviru ovih prostorija mora da postoje odvojeni delovi za garderobu i sanitarne prostorije.

8. Prostorije za potrebe radnika

Član 35*

U objektima moraju da postoje prostorije za presvlačenje radnika (garderober) i sanitarne prostorije (kupaćila i toaleti) odvojene za muškarce i žene, koje su zatvorenim hodnikom povezane sa proizvodnim prostorijama.

U okviru garderoba moraju biti uređene prostorije za prijem prljave i izdavanje čiste zaštitne odeće.

Garderober i sanitarne prostorije u čistom delu objekta moraju biti odvojene od garderoba i sanitarnih prostorija u nečistom delu objekta.

U garderobama se za svakog zaposlenog radnika obezbeđuje poseban ormar za civilno odelo i ormar za radnu odeću, obuću i ručni alat. Ormar je izrađen od metala, postavljen na postolje visine 30 cm i sa krovnom površinom nagnutom napred pod uglom od najmanje 25°. Vrata ormara treba da imaju otvore za ventilaciju. Sedišta u garderobi mogu biti pričvršćena za ormare ili postavljena između redova ormara, a izrađena su od materijala koji se lako higijenski održava. Garderober moraju imati prirodnu ili veštačku ventilaciju.

U sklopu garderoba moraju se nalaziti sanitarne prostorije za održavanje lične higijene radnika (kupaćila i toaleti), koje moraju imati prirodnu ili veštačku ventilaciju.

U kupatilu se na svakih 10 zaposlenih radnika u smeni obezbeđuje jedna oprema za pranje ruku propisana u članu 29. stav 2. ovog pravilnika i jedna tuš-kabina.

Tuš-kabina mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) zidovi tuš-kabine mora da su obloženi voodootpornim materijalom bele ili svetle boje, a ako su montažni – moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala glatkih i ravnih površina,
- 2) tuš-kabina mora da ima toplu i hladnu vodu, držač za sapun i sapun,
- 3) pri ulazu u tuš-kabinu mora se postaviti držač peškira i držač rublja,
- 4) podna površina tuš-kabine mora da ima odgovarajući pad prema slivniku i mora biti pokrivena gumenim ili plastičnim podmetačem.

Toaleti (klozeti), odvojeni za muškarce i žene, moraju biti građevinarski odvojeni od garderoba i kupaćila.

U objektima u kojima su garderober udaljene od proizvodnih prostorija moraju da postoje toaleti u neposrednoj blizini tih prostorija, odvojeni od njih hodnikom i tampon-prostorijom.

Vrata između pretprostora toaleta (tampon-prostorije) i prostorije sa kabinama, kao i vrata na kabinama za klozetske šolje treba da se otvaraju u oba pravca (leptir-vrata). Vrata na kabinama za klozetske šolje moraju biti podignuta 30 cm od podne površine.

U pretprostoru toaleta mora se postaviti potreban broj opreme za pranje ruku, propisane u članu 29. stav 2. ovog pravilnika. Vrata na ulazu u pretprostor toaleta treba da imaju uređaj za mehaničko samozatvaranje.

U toaletima se mora obezbediti:

Za broj radnika istog pola	broj klozetskih šolja
1 do 15	1
16 do 35	2
36 do 55	3
56 do 80	4
Na svakih 30 radnika preko 80	1

Ispiranje klozetskih šolja vodom vrši se na nožni pogon. Klozetske šolje u muškim toaletima, do jedne trećine od ukupno predviđenog broja šolja, mogu da se zamene pisoarima, koji treba da se postave u određenom delu toaleta.

Za pušenje i odmor radnika za vreme radnog vremena moraju se obezbediti pogodno locirane prostorije, koje imaju prirodnu ili veštačku ventilaciju, opremu za pranje ruku i klupe ili stolice.

Za ishranu zaposlenog osoblja u objektima mora postojati odgovarajuće opremljena prostorija (trpezarija).

Zabranjeno je unošenje hrane i pića u proizvodne prostorije ili garderobe.

9. Higijena zaposlenog osoblja

Član 36*

Pri radu u objektima iz člana 2. ovog pravilnika, zaposleno osoblje obavezno je da koristi radnu odeću i obuću, da upotrebljava i održava ručni alat kojim je zaduženo i da se pridržava propisanih uslova o veterinarsko-sanitarnom redu.

Radnici koji su zaposleni u proizvodnim prostorijama ili dolaze u neposredan dodir sa proizvodima moraju da nose radnu odeću i obuću, i to:

- 1) u proizvodnji, pakovanju, utovaru i istovaru mesa i proizvoda i pranju opreme – pantalone i bluzu, odnosno mantil, kapu ili povezaču i gumene ili plastične kecelje bele boje, gumene ili plastične čizme, kaljače ili cipele od kože i gumene ili plastične rukavice ako je potrebna zaštita proizvoda,
- 2) prilikom klanja životinja i pripremanja riba za preradu – radni kombinezoni ili pantalone i bluzu, kapu i gumenu kecelju bele boje i čizme,
- 3) prilikom utovara i istovara mesa – radni mantil, kapu ili povezaču bele boje, kecelju, čizme ili kaljače od gume ili plastike,

4) u skladištima jestivih proizvoda – radni mantil ili bluzu, kapu ili povezaču bele boje i kecelju od plastike ili gume,

5) prilikom istovara životinja i pripreme životinja za klanje, istovara nejestivih proizvoda i konfiskata i tehničkog održavanja prostorija, uređaja i opreme – pantalone i bluze, odnosno radni mantil ili kombinezon u boji, kapu ili povezaču u boji i nepromočivu obući.

Radnici koji rade u prostorijama sa temperaturom ispod 0oC nose bela radna odela preko zaštitnog odela.

Radno odelo pravi se od materijala koji se može iskuvavati i peglati.

Radnu odeću radnik menja svakodnevno, a ako to priroda posla zahteva – i češće.

Za higijensko održavanje radne odeće mora se obezbediti pranje i sušenje, korišćenjem sopstvenih perionica ili korišćenjem usluga drugih perionica.

Ručni alat (drške satara, noževa, oštrača, kuka i dr, korice za držanje noževa, lanac za držanje korica i sl.) mora biti izrađen od nerđajućeg metala ili plastike.

Ručni alat se u toku rada mora održavati u higijenski ispravnom stanju. Zavisno od prirode posla, a obavezno posle svakog prljanja, ručni alat se mora sanitirati vodom temperature najmanje 83oC. Posle završetka rada ručni alat, očišćen i opran, ostavlja se u za to određene kasete ili ormare.

Radnici zaposleni u neposrednoj proizvodnji i preradi namirnica moraju biti podšišani i obrijani i moraju imati urednu kosu. Nokti na prstima ruku moraju uvek biti čisti i uredno podrezani. Radnici sa dužom urednom kosom moraju pri radu koristiti zaštitne mreže ili marame.

U proizvodnim prostorijama zabranjeno je pri radu nošenje ručnih satova i nakita, kao i upotreba kozmetičkih sredstava.

Pre ulaska u toalet moraju da se ostave na određeno mesto ručni alat i deo zaštitne odeće (kecelja i mantil), a posle upotrebe toaleta ruke se moraju oprati.

Radnici zaposleni u proizvodnji, obradi, preradi ili skladištenju proizvoda i sirovina moraju biti zdravi i ne smeju biti prenosioci i izlučivači uzročnika bolesti ili kontaminenata na proizvode životinjskog porekla.

Ozlede na rukama moraju se zaštititi gumenim rukavicama ili naprstkom.

Zdravstvene knjižice zaposlenog osoblja moraju u svako doba biti na raspolaganju veterinarskom inspektoru.

Industrijski objekti

Član 37*

Industrijski objekti iz člana 3. tačka 1. ovog pravilnika razvrstavaju se na objekte za:

1) klanje papkara, kopitara, pernate živine i kunića,

tač. 2)-4)* (prestale da važe),

5) rasecanje i preradu mesa riba,

6) rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba,

7) pripremu i preradu jaja,

8) obradu mleka i izradu proizvoda od mleka,

9) obradu, preradu i skladištenje meda,

10) obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara,

11) proizvodnju omotača za kobasice od sirovina životinjskog porekla,

12) proizvodnju sirila,

13)* (prestala da važi).

Član 38*

Objekti iz člana 37. ovog pravilnika, pored opštih uslova propisanih u čl. 5. do 36. ovog pravilnika, moraju ispunjavati i posebne uslove propisane ovim pravilnikom.

Objekti za klanje papkara, kopitara, pernate živine i kunića

Član 39

U objektima za klanje više vrsta životinja klanje se može vršiti u jednoj prostoriji na odvojenim linijama samo u različito vreme.

Ako se u objektu istovremeno kolju životinje različitih vrsta, linije klanja za svaku vrstu životinja moraju biti postavljene u odvojene prostorije

Član 40

Objekti za klanje papkara, ili kopitara, ili pernate živine ili kunića, zavisno od vrste životinja koje se kolju, načina rada i vrste proizvodnje, moraju imati po tehnološkom redosledu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

1) prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje,

2) klanje životinja,

3) obradu želudaca i creva,

4) hlađenje i smrzavanje,

5) rasecanje – četvrtanje polutki,

6) proizvodnju masti i topljenje loja,

- 7) otpremanje mesa,
- 8) pranje i sanitaciju opreme,
- 9) nejestive proizvode klanja i konfiskat,
- 10) veterinarsku inspekciju,
- 11) pregled mesa na trihine,
- 12) garderobe i sanitarne prostorije,
- 13) odmor i ishranu radnika,
- 14) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju ispunjavati opšte uslove za izgradnju i uređenje, u skladu sa odredbama čl. 5. od 36. ovog pravilnika.

1. Prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje

Član 41

Prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje (u daljem tekstu: depo) čine rampa za prijem životinja, prostorije za smeštaj životinja, hodnik (koridor) za odvođenje životinja na klanje, prostorija ili prostor za pripremanje životinja za klanje i prostorija za smeštaj bolesnih, odnosno na oboljenje sumnjivih životinja.

Član 42

Rampa za prijem životinja, sa prihvatnim boksevima odgovarajućeg kapaciteta i mestom određenim za veterinarsko-sanitarni pregled, mora biti u neposrednoj blizini prostorije za smeštaj životinja, postavljena tako da put životinja namenjenih klanju direktno vodi u staje i obore bez ukrštanja sa drugim putevima.

Ako se u objektu kolju životinje različitih vrsta, depo mora imati posebne staje za krupne životinje, posebne staje za sitne životinje i odvojene obore za svinje.

Pregradni zidovi i betonske ili metalne ograde između staja i obora moraju biti izgrađeni tako da ne može doći do povreda životinja i da se mogu lako čistiti, prati i dezinfikovati.

Staje i obori moraju biti takve veličine da se obezbedi odmor životinja i u ležećem stavu i moraju biti snabdeveni valovima za hranjenje i pojenje životinja.

Staje i obori moraju biti na vidnom mestu i jasno obeleženi brojevima i moraju imati tablu sa podacima o datumu prispeća, broju i poreklu smeštenih životinja.

Član 43

Prostorija za smeštaj bolesnih, odnosno na oboljenje sumnjivih životinja, posebno za svaku vrstu, mora da bude građevinski potpuno izdvojena od ostalog dela depoa, tako da se onemogući kontakt bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja sa zdravim životinjama. Te prostorije se označavaju na

vidnom mestu natpisom crvene boje – SUMNJIVE ŽIVOTINJE. U njima mora da se nalazi oprema za obuzdavanje i fiksiranje životinja. Podne površine u ovim prostorijama moraju da imaju poseban odvod otpadnih voda (slivnik).

Član 44

U hodniku za odvođenje životinja na klanje mora postojati posebna staza za krupne životinje i posebna staza za sitne životinje ako se klanje vrši istovremeno. Širina staza mora da omogući kretanje životinja samo u jednom smeru. Između ili van tih staza treba da se nalazi staza za radnike, odvojena betonskim ogradama ili ogradama metalne konstrukcije.

Prostorija ili prostor za pripremanje životinja za klanje mora biti odvojen od prostorija za klanje životinja i treba da obezbedi dolazak i prihvatanje životinja prema kapacitetu klanja.

Prostorija ili prostor u kome se životinje peru pre omamljivanja mora imati priključak za vodu snabdeven gumenim crevom ili sistemom tuševa za automatsko pranje kao i odvod otpadne vode.

Član 45

U objektima za klanje pernate živine i kunića u neposrednoj blizini prostorije za pripremanje životinja za klanje mora da postoji posebna prostorija ili građevinski izdvojen prostor ili uređaj za pranje i sanitaciju kaveza, koji ispunjava uslove iz člana 33. ovog pravilnika.

Član 46

U sklopu depoa moraju se obezbediti prostorije za veterinarskog inspektora koji pregleda životinje namenjene klanju, garderobe i sanitarne prostorije za radnike zaposlene na prijemu, smeštaju i pripremanju životinja za klanje.

Prostorija za veterinarskog inspektora mora imati pisaći sto, ormar za evidenciju i instrumente koji se koriste pri pregledu životinja.

Garderobe i sanitarne prostorije, u pogledu broja, kapaciteta i uređenja, moraju ispunjavati uslove propisane članom 35. ovog pravilnika.

Član 47

U blizini depoa mora da postoji bazen ili kontejner za smeštaj stajskog đubriva i đubriva iz prevoznih sredstava.

U nečistom delu kruga objekta mora da bude izgrađen i pokriven bazen ili postavljen metalni rezervoar za prihvatanje sadržaja predželudaca, ako na drugi način nije rešeno njegovo odstranjivanje iz kruga objekta.

Na mestu prihvatanja sadržaja predželudaca mora se obezbediti dovod hladne vode i tople vode temperature 83 °C, sa ugrađenim kontrolnim termometrom, i odgovarajući odvod otpadne vode.

2. Prostorije za klanje životinja

Član 48

U prostorijama za klanje, nečisti deo mora biti odvojen od čistog dela.

Pod nečistim delom podrazumeva se deo prostorije u kome se obavljaju omamljivanje i klanje životinja, skidanje kože, šurenje, opaljivanje i skidanje dlake, odnosno šurenje i skidanje perja.

Pod čistim delom podrazumeva se deo prostorije u kome se obavljaju ostali postupci obrade trupova i organa.

Član 49

U prostoriji za klanje u kojoj se istovremeno kolju i obrađuju dve vrste ili više vrsta životinja, linije klanja i obrade moraju biti građevinski odvojene.

Ako se kolje više vrsta životinja u jednoj prostoriji, na odvojenim linijama i u različito vreme, linije klanja u nečistom delu moraju biti odvojene zidom visine najmanje 3 m ili slobodnim prostorom od najmanje 5 m.

Rad na linijama klanja i obrade mora biti organizovan tako da obezbeđuje higijensko izvođenje tehnoloških postupaka i veterinarsko-sanitarni inspekcijski pregled.

Putevi prenošenja nejestivih proizvoda i konfiskata ne smeju se ukrštati sa linijama klanja i obrade niti sa putevima transporta jestivih proizvoda.

Oprema za klanje i obradu životinja mora da ispunjava uslove iz čl. 19. do 32. ovog pravilnika.

Klanje goveda

Član 50

Goveda se omamljuju na human i stručan način uređajem sa penetrirajućim klinom ili primenom električne energije u boksu koji mora biti odvojen od linije klanja i iskrvarenja.

Goveda se moraju iskrvariti običnim ili šupljim nožem u visećem položaju iznad linije iskrvarenja.

Linija iskrvarenja (bazen) treba da bude veličine koja odgovara kapacitetu klanja i locirana i zaštićena tako da ne dođe do prskanja krvi ispred boksa za omamljivanje ili na okolna područja na kojima se obrađuju trupovi.

Na mestu odvoda vode i krvi iz bazena mora se obezbediti zaštita koja sprečava povratak neprijatnih mirisa.

Oprema za uzimanje, prikupljanje, obradu, transport i skladištenje krvi za ishranu ljudi treba da je izrađena od nerđajućeg čelika.

Posude za prikupljanje krvi moraju biti jasno označene sve dok veterinarski inspektori ne pregledaju trupove i unutrašnje organe životinja.

Član 51

Iznad prostora koji predstavlja produžetak bazena za iskrvarenje odsecaju se rogovi, odvaja koža sa glave, podvezuju jednjaci i odsecaju prednje noge.

Za odsecanje rogova goveda koriste se pneumohidraulične makaze, električna testera ili satara, a za odsecanje prednjih nogu – pneumohidraulične makaze, električna testera ili nož.

Član 52

Glave goveda mogu se odsecati iznad prostora iz člana 51. stav 1. ovog pravilnika ili posle potpunog odvajanja kože od trupa.

Oprema za obradu i pripremanje govedih glava za veterinarsko-sanitarni pregled sastoji se iz uređaja za pranje i postolja ili konvejskog sistema za pregled.

Uređaj za pranje treba da je izrađen od nerđajućeg čelika i konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode, a istovremeno da obezbeđuje indirektan odvod otpadne vode u kanalizaciju. Na tom uređaju moraju postojati dva priključka hladne vode, s tim da je na jednom priključku postavljeno pokretno crevo sa konusnim nastavkom za ispiranje nosne i usne šupljine, a na drugom priključku – crevo sa štednim tušem za pranje spoljne površine goveđe glave. Za vešanje govedih glava treba da postoje specijalne pokretne kuke, koje se sanitiraju posle pranja svake goveđe glave.

Uređaj za pranje mora biti postavljen blizu mesta odsecanja i veterinarsko-sanitarnog pregleda govedih glava, u čistom delu prostorije.

Postolje za veterinarsko-sanitarni pregled i pokretni ramovi i kuke konvejskog sistema za smeštaj ili vešanje pripremljenih govedih glava treba da su izrađeni od nerđajućeg čelika i konstruisani tako da se mogu lako čistiti i prati.

Član 53

Pri sistemu horizontalne obrade goveda treba obezbediti dovoljno prostora za nesmetano i higijensko izvođenje radnih postupaka.

Pokretno postolje za skidanje kože sa trupova mora biti izrađeno od nerđajućeg materijala i konstruisano tako da onemogućava dodir delova trupa sa kojih je skinuta koža sa podom ili spoljnom stranom kože.

Pri sistemu vertikalne obrade goveda, treba onemogućiti da trupovi ili polutke dodiruju podnu površinu i postolje ili da se međusobno dodiruju obrađeni i neobrađeni trupovi.

Koža mora da se odvaja tako da ne kontaminira meso.

Postolja koja se koriste pri izvođenju radnih postupaka moraju odgovarati uslovima propisanim u članu 21. ovog pravilnika.

Član 54

Za prihvatanje unutrašnjih organa goveda prilikom evisceracije koriste se specijalna, samo za tu svrhu određena kolica ili pokretna traka, odnosno pokretne posude konvejskog stola za veterinarsko-sanitarni pregled.

Kolica iz stava 1. ovog člana moraju biti izrađena od nerđajućeg čelika i koriste se u objektima malog kapaciteta i na linijama klanja goveda kapaciteta do 30 komada na čas. Kolica mora da imaju jednu

posudu odgovarajuće veličine i oblika pogodnu za smeštaj i pregled trbušnih organa i jednu posudu za smeštaj i pregled grudnih organa.

Za pranje i sanitaciju kolica mora se obezbediti odvojena i na pogodnom mestu locirana prostorija ili prostor koji mora odgovarati uslovima propisanim u članu 33. ovog pravilnika.

Sto sa pokretnom trakom za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se upotrebljava na linijama na kojima se kolje i obrađuje od 30 do 50 goveda na čas, a konvejski sto sa pokretnim posudama – na linijama sa kapacitetom klanja od preko 50 goveda na čas.

U pogledu konstrukcije, sanitacije i odvoda otpadnih voda, stolovi iz stava 4. ovog člana treba da odgovaraju uslovima propisanim u članu 28. ovog pravilnika.

Pored stola sa pokretnom trakom, odnosno pored konvejskog stola za pokretnim posudama, mora da se postavi postolje sa opremom za pranje ruku sa sterilizatorom, uređaj za pranje čizama i kasete za ostavljanje zaštitne obuće.

Brzina kretanja pokretne trake ili pokretnih posuda mora biti sinhronizovana sa brzinom kretanja trupova na koloseku.

Na dohvrat ruke veterinarskog inspektora mora da se postavi prekidač za istovremeno zaustavljanje ili stavljanje u pokret kolosečnog konvejera i pokretne trake, odnosno pokretnih posuda konvejskog stola za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa i držači za evidenciju i žigove.

Član 55

Za pregled zadržanih trupova goveda moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

Član 56

Za odstranjivanje kontaminiranih delova sa polutki goveda (trimovanje) moraju da postoje postolje, oprema za pranje ruku sa sterilizatorom i jasno označena posuda u koju se prihvataju kontaminirani delovi.

Član 57

Goveđe polutke peru se ručnim tušem ili sistemom tuševa u posebnom uređaju.

Pranje ručnim tušem izvodi se sa pokretnog ili dvovisinskog fiksiranog postolja, iznad posebno dreniranog područja. Da bi se sprečilo prskanje vode, mora biti postavljen štitnik.

Sistem tuševa u posebnom uređaju mora da obezbedi pranje goveđih polutki od gornjih delova prema donjim delovima. Taj uređaj mora biti konstruisan tako da u potpunosti onemogućava prskanje vode van uređaja i mora imati odvod vode u kanalizaciju.

Član 58

Grudni organi, slezine i jetre goveda obrađuju se na specijalnim stolovima koji odgovaraju uslovima iz člana 27. ovog pravilnika.

Klanje kopitara

Član 59*

Građevinsko uređenje i tehnička opremljenost prostorije za klanje kopitara moraju odgovarati uslovima iz čl. 48. i 49. ovog pravilnika.

Klanje kopitara, rasecanje i obrada mesa i izrada proizvoda od mesa kopitara mora se vršiti u posebnom objektu.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kopitara mora biti u skladu sa odredbama čl. 50. od 58. ovog pravilnika.

Klanje svinja

Član 60

Omamljivanje, klanje, iskrvarenje, šurenje ili skidanje kože, obrada u peći za opaljivanje i skidanje sagorelog epiderma mora da se izvode u izdvojenoj prostoriji ili prostoru (nečisti deo) koji je funkcionalno povezan sa linijom dalje obrade svinjskih trupova (čisti deo).

Član 61

Svinje se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Svinje se iskrvaruju u visećem položaju običnim ili šupljim noževima. Linija iskrvarenja i način sakupljanja krvi moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 50. st. 3. do 6. ovog pravilnika.

Trupovi se pre šurenja peru hladnom vodom iz sistema tuševa ili uređaja za pranje koji su konstruisani tako da sprečavaju prskanje vode van uređaja i razlivanje po podnoj površini.

Član 62

Horizontalno šurenje trupova svinja izvodi se u bazenu koji je izrađen od nerđajućeg materijala i snabdeven kontrolnim termometrom i sistemom za odvod pare. Veličina bazena mora odgovarati kapacitetu linije obrade svinja.

Uređaj za vertikalno šurenje trupova svinja mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i snabdeven kontrolnim termometrom, sistemom za odvod pare, pumpama za recirkulaciju i filtrima za vodu koja recirkuliše.

Uređaj za mehaničko skidanje dlake mora da ima propusnu moć koja odgovara kapacitetu bazena ili uređaja za šurenje, odnosno kapacitetu linije obrade svinja.

Dlake (čekinje) moraju se u toku rada odstranjivati u poseban kontejner ili posebnu prostoriju.

U uređajima za mehaničko skidanje dlaka mogu da se koriste pumpe za recirkulaciju vode sa filtrima, izuzev poslednja 2 m pre izlaska trupova svinja. U tom delu uređaja mora da se koristi protočni sistem vode.

Sto za obradu svinja, koji se nalazi iza uređaja za mehaničko skidanje dlaka, mora biti od nerđajućeg materijala, a njegova dužina mora odgovarati kapacitetu linije obrade. Iznad tog stola mora da je postavljen sistem tuševa sa hladnom vodom, a za pranje zadnjih nogu mora da se obezbedi poseban tuš pre stavljanja kuke raspinjače.

Peć za opaljivanje mora biti opremljena ručnim ili automatskim prekidačem za dovod goriva i štitnikom, odnosno usmerivačem koji sprečava međusobno dodirivanje trupova i dodirivanje trupova sa spoljašnjom i unutrašnjom površinom peći. Neposredno iza peći mora se postaviti sistem tuševa sa hladnom vodom.

Struganje gara i čišćenje trupova na liniji obrade svinja može da se vrši ručno ili mehanički.

Ručno čišćenje – izbrijavanje trupova – vrši se, zavisno od radnih postupaka, sa poda ili postolja. Tuševi sa hladnom vodom za vlaženje trupova moraju biti postavljeni i usmereni tako da hladna voda ne prska kolosek i radnike u okolini.

Za čišćenje i pranje glava koriste se četke sa plastičnom drškom, vezane elastičnim crevima sa dovodom hladne vode.

Uređaji za mehaničko čišćenje svinjskih trupova moraju biti konstruisani tako da sprečavaju rasprskavanje vode po prostoriji za klanje i moraju imati sopstveni odvod vode u kanalizaciju.

Uređaj za završno pranje svinjskih trupova mora biti konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode van uređaja i razlivanje vode po površini poda.

Član 63

Koža sa trupova svinja skida se na koloseku, u visećem položaju.

Linija za skidanje kože mora biti odvojena od linije šurenja sve do čistog dela prostorije.

Za odsecanje prednjih i zadnjih nogu u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

Koža se odvaja sa trupova ručno ili pomoću uređaja za mehaničko skidanje kože tako da ne kontaminira meso.

Pri odvajanju kože ne sme se dozvoliti međusobni kontakt obrađenih i neobrađenih trupova i dodir trupa sa postoljem ili podnom površinom.

Postolja koja se koriste pri izvođenju postupaka moraju ispunjavati uslove propisane u članu 21. ovog pravilnika.

Ostala oprema i postupci rada su istovetni sa opremom i postupcima rada na liniji obrade trupova šurenih svinja.

Član 64

Za prihvatanje unutrašnjih organa svinja prilikom evisceracije moraju da se koriste kolica za evisceraciju ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejski sto sa pokretnim posudama.

Kolica za evisceraciju, odnosno sto za veterinarsko-sanitarni pregled koristi se na linijama obrade kapaciteta do 20 svinja na čas. Kolica moraju ispunjavati uslove propisane u članu 54. st. 2. i 3. ovog pravilnika.

Sto za veterinarski pregled unutrašnjih organa mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i mora imati posude za smeštaj trbušnih i grudnih organa. Za pranje i sanitaciju tih posuda posle svake upotrebe, u neposrednoj blizini stola mora da postoji odvojen i uređen prostor sa hladnom kadom i toplom vodom temperature 83°C.

Konvejski sto sa pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se koristi na linijama obrade kapaciteta preko 20 svinja na čas. Sto mora da ispunjava uslove propisane u članu 28. ovog pravilnika.

Član 65

Za pregled zadržanih trupova svinja moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

Član 66

Svinjske polutke mora da se peru na način propisan u članu 57. ovog pravilnika.

Član 67

Obrada jezika, grudnih organa, slezine i jetre svinja vrši se na specijalnim stolovima koji odgovaraju uslovima iz člana 27. ovog pravilnika.

Klanje ovaca

Član 68

Ovce se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Ovce se iskrvaruju običnim ili šupljim noževima, u visećem položaju iznad linije iskrvarenja (bazena).

Linija iskrvarenja (bazen) i način sakupljanja krvi moraju da odgovaraju uslovima propisanim u članu 50. st. 3. do 6. ovog pravilnika.

Član 69

Ovce se obrađuju na koloseku u visećem položaju.

Za odsecanje prednjih i zadnjih nogu u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

Za odvajanje kože jagnjadi može se koristiti kompresor sa ugrađenim filtrima za prečišćavanje vazduha, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnog ili tarzalnog zgloba.

Koža mora da se odvaja tako da ne kontaminira meso.

Član 70

Za prenošenje trupova ovaca kolosek mora imati mehanički sistem – konvejer ako se na linijama kolje i obrađuje preko 50 ovaca na čas.

Član 71

Za prihvatanje unutrašnjih organa ovaca prilikom evisceracije mora da se koriste kolica za evisceraciju ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejerski sto sa pokretnim posudama, koji moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 64. ovog pravilnika.

Kolica za evisceraciju, odnosno sto za veterinarsko-sanitarni pregled koristi se na linijama obrade kapaciteta do 50 ovaca na čas.

Konvejerski sto sa pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se koristi na linijama obrade kapaciteta preko 50 ovaca na čas. Sto mora da ispunjava uslove propisane u članu 28. ovog pravilnika.

Član 72

Za pregled zadržanih trupova ovaca moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku, sa sterilizatorom.

Član 73

Vodom temperature do 40oC mogu se prati samo delovi vrata obrađenih trupova ovaca, i to iznad uređenog kanalizacionog prostora, bez mogućnosti prskanja vode po okolini.

Član 74

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade ovaca, u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja, mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

Klanje pernate živine

Član 75

Za prijem pernate živine mora da postoji rampa za istovar, prihvati i vešanje trupova na konvejerski sistem obrade.

Na rampi za istovar mora da postoje mesto za veterinarsko-sanitarni pregled pernate živine, uređaji za pranje ruku, dovodi tople i hladne vode, prostorija ili prostor sa uređajem za pranje kaveza, prostorija za pernatu živinu sumnjivu na zarazne bolesti, kontejner za uginulu – konfiskovanu živinu i prostorije za veterinarsku inspekciju.

Član 76

Omamljivanje, klanje i iskrvarenje, šurenje i uparavanje, kao i skidanje perja pernate živine izvodi se u posebnim prostorijama ili prostorima (nečisti deo) koji su funkcionalno povezani sa linijom obrade trupova pernate živine (čisti deo).

Za prenošenje trupova u visećem položaju, linija klanja i obrade pernate živine mora imati mehanički sistem – konvejer.

Član 77

Pernata živina omamljuje se na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Pernata živina se iskrvaruje pomoću noža, specijalnih makaza ili automatskih uređaja u visećem položaju iznad linije koja treba da odgovara uslovima propisanim u članu 50. st. 3. i 4. ovog pravilnika.

Član 78

Šurenje trupova pilića, kokoši, morki i ćurki izvodi se u protočnom bazenu. Trupovi plovki i gusaka uparavaju se u posebnom uređaju parom dobijenom od vode za piće.

Veličina protočnog bazena i uređaja za uparavanje mora odgovarati kapacitetu linije klanja i obrade pernate živine.

Bazen i uređaj moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i snabdeveni kontrolnim termometrima, kao i sistemima za odvod pare.

Član 79

Uređaj za mehaničko skidanje (čupanje) perja pernate živine mora da ima štitnike koji sprečavaju prskanje vode po podu i po prostoriji za klanje.

Očupano perje mora se u toku rada odstranjivati iz uređaja za mehaničko skidanje (čupanje) perja kanalima ili na drugi način i transportovati u posebnu prostoriju za sakupljanje perja ili, pomoću odgovarajućeg transportnog sredstva, do mesta prerade.

Prostorija za sakupljanje perja mora da ima opremu za ceđenje i sušenje perja, dovod hladne i tople vode, drenažni i kanizacioni sistem i opremu za pranje ruku, kao i odgovarajući sistem ventilacije.

Vosak upotrebljen za skidanje paperja kod zaklanih gusaka i pataka mora se u toku rada odstranjivati iz uređaja za skidanje paperja i prenositi u posebnu prostoriju za regeneraciju i skladištenje voska.

Član 80

Uređaj za pranje trupova pernate živine mora da bude izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode po prostoriji i razlivanje po površini poda.

Uređaj iz stava 1. ovog člana nalazi se iza mesta na kome se perje skida, a prema mestu na kome se pristupa zasecanju kože ili odsecanju delova trupa.

Član 81

Uređaji za odstranjivanje glave, vrata, voljke i nogica pernate živine moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i konstruisani tako da se mogu lako prati i sanitirati.

Za transport odstranjenih delova mogu da se koriste kanali sa gravitacionim padom, kanali sa vodom, pneumatski ili vakuum-transport ili odgovarajuće posude izrađene i označene u skladu sa članom 23. ovog pravilnika.

Odstranjeni delovi, kao i konfiskat transportuju se sa linije obrade trupova u prostoriju, odnosno prostor za sakupljanje nejestivih proizvoda ili konfiskata ili do mesta neposredne prerade.

Član 82

Vađenje unutrašnjih organa pernate živine (evisceracija) može da bude ručno ili automatski.

Za ručnu evisceraciju koristi se specijalna viljuška od nerđajućeg čelika. Za automatsku evisceraciju koristi se uređaj koji mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da su omogućeni lako pranje i sanitacija.

Član 83

Uređaj za završno pranje (spolja i iznutra) trupova pilića, kokoši, morki i ćurki iz kojih su izvađeni unutrašnji organi mora da bude izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da sprečava prskanje vode po prostoriji i razlivanje po površini poda.

Član 84

Jestivi unutrašnji organi (jetra, srce, slezina i želudac) obrađuju se u izdvojenoj prostoriji, odnosno prostoru.

Oprema koja se koristi za obradu jetre, srca i slezine mora da ispunjava uslove propisane u članu 27. ovog pravilnika.

Uređaji koji se upotrebljavaju za poluautomatsku ili automatsku obradu želuca moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i konstruisani tako da se mogu lako prati i sanitirati.

Član 85

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade pernate živine, u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja, mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

Klanje kunića

Član 86

Za prijem kunića mora da postoji rampa i istovar, prihvat i vešanje trupova na konvejski sistem obrade. Rampa za istovar mora da ispunjava uslove propisane u članu 75. stav 2. ovog pravilnika.

Član 87

Kunići se mogu klati u objektima za klanje kunića ili na linijama klanja i obrade pernate živine.

Klanje kunića na liniji klanja i obrade pernate živine dozvoljava se samo u vreme u kome se ta linija ne koristi za klanje pernate živine.

Član 88

Kunići se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Član 89

Kunići se obrađuju na koloseku, u visećem položaju. Ako se kolje i obrađuje preko 50 kunića na čas, za prenošenje trupova kolosek mora imati mehanički sistem – konvejer.

Za odsecanje nogu u karpalnom, odnosno torzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

Član 90

Za prihvatanje unutrašnjih organa kunića prilikom evisceracije koriste se kolica ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejerski sto sa pokretnim posudama koji moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 64. ovog pravilnika.

Član 91

Trupovi kunića peru se ručno ili u automatskom uređaju tuševima tako da voda ne prska po prostoriji i ne razliva se po površini poda.

Član 92

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade kunića, u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja, mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

3. Prostorije za obradu želudaca i creva

Član 93

Prostorije za obradu želudaca i creva moraju biti građevinski izdvojene od prostorija za klanje životinja i ostalih proizvodnih prostorija sa kojima su funkcionalno-tehnološki povezane.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju imati sistem ventilacije radi sprečavanja širenja neprijatnih mirisa i odvoda pare.

Zavisno od kapaciteta obrade, prostorije moraju imati dovoljan broj priključaka za hladnu i toplu vodu. Ako se priključci ili izlazne cevi za vodu nalaze ispod nivoa vode u posudama ili se koriste za pražnjenje i ispiranje pojedinih delova digestivnog trakta, moraju imati ugrađene ventile protiv povratne sifonaže.

Kanalizacioni sistem u prostorijama za obradu želudaca i creva mora ispunjavati uslove iz člana 17. ovog pravilnika.

Član 94

Za obradu predželudaca goveda koristi se oprema izrađena od nerđajućeg čelika, postavljena u izdvojeni deo prostorije za obradu želudaca i creva ili u posebnu prostoriju. Ta oprema sastoji se od stola za prihvatanje trbušnih organa, uređaja za pražnjenje, uređaja za pranje i čišćenje, stalka sa kukama za veterinarsko-sanitarni pregled, uređaja za termičku obradu i druge opreme koja se koristi pri obradi i preradi predželudaca.

Na stolu za prihvatanje trbušnih organa treba da se nalazi pokretna prihvatna posuda sa dizalicom ili prihvatna iskliznica.

Iznad stola za prihvatanje trbušnih organa mora da budu postavljeni dovodi hladne i tople vode sa ugrađenim kružnim termometrom.

Predželuci goveda prazne se i uređuju za pražnjenje na pokretnoj perforiranoj cevi pomoću hladne vode. Uređaj mora da je postavljen iza stola za prihvatanje trbušnih organa i mora imati uređen kanalizacioni prostor i zaštitne zidove koji onemogućavaju prskanje vode i sadržaja predželudaca. On mora da ima mehanički sistem za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa iz odvodnih cevi.

Sadržaj iz uređaja za pražnjenje može se odstraniti pomoću pneumatskog sistema, hidrauličnih pumpi ili kanala sa gravitacionim padom.

Uređaj za pranje i čišćenje predželudaca (rumena i retikuluma) nalazi se u neposrednoj blizini uređaja za pražnjenje. On mora biti konstruisan tako da sprečava prskanje vode i da istovremeno obezbeđuje odvod otpadne vode neposredno u kanalizaciju.

U uređaju za pranje i čišćenje treba da postoji pokretna cevasta kupola postavljena na perforiranu cev za pranje predželudaca. Iznad kupole nalazi se tuš sa hladnom vodom.

Mehanizam za pranje stavlja se u pogon nožnom pedalom.

U neposrednoj blizini radnog mesta postavlja se oprema za pranje ruku, sa sterilizatorom.

Stalak sa kukama za veterinarsko-sanitarni pregled opranih i očišćenih predželudaca mora da je izrađen od nerđajućeg čelika i postavljen u blizini opreme za obradu predželudaca.

Uređaj za toplotnu obradu (šurenje) predželudaca mora biti postavljen u posebnu prostoriju i mora da ima posredan odvod otpadnih voda u kanalizaciju i odgovarajući sistem odvoda pare.

Posude i bazeni koji se koriste pri obradi i preradi predželudaca mora da budu u skladu sa članom 23. ovog pravilnika.

Član 95

U prostorijama za obradu želudaca i creva oprema mora biti postavljena iznad uređenog kanalizacionog prostora i povezana sa kanalizacijom.

Posude i stolovi koji se upotrebljavaju u prostorijama za obradu želudaca i creva mora da ispunjavaju uslove propisane u čl. 23. i 27. ovog pravilnika.

Za konzervisanje creva soljenjem i skladištenje soljenih creva treba da se obezbedi posebna prostorija sa hlađenjem koja je građevinski odvojena od prostorije za obradu želudaca i creva.

4. Prostorije za hlađenje i smrzavanje

Član 96

Zavisno od načina rada, objekt mora imati posebne prostorije ili prostore za hlađenje trupova i polutki, hlađenje unutrašnjih organa, pakovanje unutrašnjih organa i odvojenih delova trupa, hlađenje zadržanih trupova, polutki i organa, smrzavanje mesa i proizvoda od mesa i skladištenje smrznutog mesa i proizvoda od mesa.

Prostorije iz stava 1. ovog člana, pored termoelemenata daljinskog termometra, moraju na pogodnom mestu imati postavljene kontrolne živine termometre.

U pogledu materijala i načina postavljanja, koloseci i nosači koloseka u prostorijama za hlađenje i smrzavanje moraju ispunjavati uslove propisane u članu 20. ovog pravilnika.

Ako se za hlađenje koriste zmijasti zidni isparivači (mirno hlađenje) ili rashladna oprema za burno hlađenje (junit-kuler), ispod njih moraju biti postavljene posude za odvod vode, izrađene od nepropustljivog i nerđajućeg materijala, koje su preko vodenog zatvarača (sifona) neposredno spojene sa podnom kanalizacijom. Na izvodnu cev opreme za burno hlađenje mora se postaviti zaštitna mreža.

Član 97

Prostorije za hlađenje trupova i polutki, posebno za svaku vrstu životinja za klanje, moraju biti u blizini prostorija za klanje sa kojima su funkcionalno povezane zatvorenim hodnicima.

Ako se za hlađenje trupova ili polutki životinja za klanje koristi protočni sistem, segmenti u prostoriji za hlađenje moraju biti građevinski odvojeni i moraju imati konvejski sistem za prenos polutki, odnosno trupova.

Trupovi zaklane pernate živine mogu se hladiti u bazenu od nerđajućeg materijala sa protočnim sistemom dovoda hladne vode i posrednim odvodom u kanalizaciju, pod sistemom tuševa iznad uređenog kanalizacionog prostora, u struji hladnog vazduha i korišćenjem tečnog ugljen-dioksida ili tečnog azota.

Član 98

Trupovi pernate živine koji se hlade u bazenu moraju se odmah, posle evisceracije, dobro oprati spolja i iznutra hladnom vodom pod pritiskom.

Za pranje trupova pernate živine mora da se koristi najmanje:

- 1) 1,5 l vode po trupu mase do 2,5 kg,
- 2) 2,5 l vode po trupu mase između 2,5 i 5 kg,
- 3) 3,5 l vode po trupu mase od 5 kg ili više.

Hlađenje u bazenu mora da odgovara sledećim zahtevima:

- 1) trup mora da prođe kroz jedan bazen ili više bazena sa ohlađenom protočnom vodom,

2) temperatura vode u bazenu ili bazenima, merena na mestima izlaska trupova, ne sme da bude viša od + 4oC,

3) minimalni protok vode u toku celog postupka hlađenja mora da iznosi:

– 2,5 l po trupu mase do 2,5 kg ili manje;

– 4 l po trupu mase između 2,5 i 5 kg,

– 6 l po trupu mase od 5 kg ili više.

Ako ima nekoliko bazena, dovod sveže vode i odvod korišćene vode u svakom pojedinom bazenu mora da se reguliše tako da protok vode kroz zadnji bazen nije manji od:

– 1l po trupu mase do 2,5 kg ili manje,

– 1,5 l po trupu mase između 2,5 i 5 kg,

– 2 l po trupu mase od 5 kg ili više.

Voda korišćena za prvo punjenje bazena ne sme da se uračuna u ove količine,

4) trupovi ne smeju da ostaju u prvom delu opreme ili prvom bazenu duže od pola časa ili u ostalom delu opreme ili drugom bazenu, tj. ostalim bazenima duže nego što je tehnološki potrebno,

5) za hlađenje trupova pernate živine potapanjem u jedan bazen ili više bazena može da se koristi samo oprema koja mehanički pokreće trupove kroz vodu koja teče u suprotnom smeru,

6) oprema koja se koristi za pranje i hlađenje trupova pernate živine mora da bude snabdevena kontrolnim uređajima za merenje i registrovanje:

– potrošnje vode za vreme pranja pod pritiskom pre potapanja,

– temperature vode u bazenu ili bazenima na mestima ulaska i izlaska trupova,

– potrošnje vode za vreme potapanja,

– broja trupova.

Član 99

Unutrašnji organi (jezik, srce, jetra, slezina i dr.) i odvojeni delovi trupa (glava, rep, salo i dr.) hlade se u posebnoj prostoriji ili izdvojenom prostoru, koji u pogledu uređenja i tehničke opremljenosti odgovara prostoriji za hlađenje trupova i polutki zaklanih životinja.

Ako se unutrašnji organi pernate živine hlade zajedno sa trupovima na konvejskom sistemu, mora se sprečiti dodir trupova sa posudama u kojima se nalaze unutrašnji organi.

Oprema za transport i skladištenje unutrašnjih organa ili odvojenih delova treba da bude izrađena od nerđajućeg materijala.

Unutrašnji organi i odvojeni delovi trupa mogu da se pakuju samo u posebnoj prostoriji koja ima odgovarajuću opremu (sto za pakovanje, vagu i opremu za pranje ruku) i materijal za pakovanje (plastične folije, kartonske kutije i dr.).

Član 100

Prostorija za hlađenje zadržanih trupova, polutki i organa, u pogledu uređenja i tehničke opremljenosti, mora da odgovara prostoriji za hlađenje trupova i polutki zaklanih životinja.

Vrata na prostoriji iz stava 1. ovog člana mora da su vidno i jasno obeležena oznakom crvene boje – ZADRŽANO – VETERINARSKA INSPEKCIJA. Vrata se moraju zaključavati, a ključ treba da se nalazi kod veterinarskog inspektora.

Član 101

Ako se meso i proizvodi od mesa smrzavaju u objektu, mora da postoji posebna prostorija odgovarajućeg kapaciteta u koju se ulazi kroz pretkomoru ili tampon prostoriju.

Ulazna vrata na pretkomori, na prostoriji za smrzavanje i na prostoriji za skladištenje mesa i proizvoda od mesa moraju imati sopstveni sistem otapanja.

Za smrzavanje mesa upakovanog u kartonske kutije ili u drugu vrstu ambalaže, prostorija za smrzavanje mora imati podmetače ili postolja.

Član 102

Smrznuto meso i proizvodi od mesa skladište se u prostoriji za skladištenje na podmetače i/ili boks-palete koji su postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od površine zidova.

Neupakovano meso skladišti se u posebnu prostoriju, odvojeno od upakovanog mesa, odnosno proizvoda od mesa.

U prostoriji za smrzavanje mesa i proizvoda od mesa ili u prostoriji za skladištenje smrznutog mesa i proizvoda od mesa mora da postoji prostor za smeštaj bobičavog mesa koji je potpuno odvojen od ostalog dela prostorije rešetkastom ogradom od nerđajućeg materijala, koja je postavljena od poda do tavanice. Vrata tog ograđenog prostora moraju se zaključavati, a ključ treba da se nalazi kod veterinarskog inspektora.

Član 103

Na spoljnim zidovima prostorija navedenih u čl. 101. i 102. ovog pravilnika mora da postoje termografi – termopisači za kontinualnu registraciju temperature prostorija.

Termografi iz stava 1. ovog člana nisu potrebni ako postoji centralno registrovanje temperature tih prostorija pomoću termopisača.

5. Prostorija za rasecanje – četvrtanje polutki

Član 104

Ako se u objektu vrši rasecanje – četvrtanje polutki ili makrokonfekcija, u neposrednoj blizini prostorija za hlađenje mora da postoji posebna prostorija hlađenja samo za ovu svrhu, povezana kolosecima sa drugim prostorijama.

U toj prostoriji mora da postoje dvovisinski koloseci, postolja, lavabo sa sterilizatorom, električna ili ručna testera i sterilizator za testeru, zidni termometar i termograf, odnosno termoelement daljinskog termografa.

6. Prostorija za proizvodnju masti ili loja

Član 105

U objektu u kome se proizvodi mast ili loj za javnu potrošnju mora da postoje prostorije za pripremu, topljenje masnog tkiva ili loja, prihvatanje, hlađenje, pakovanje i skladištenje masti ili loja.

Član 106

U prostoriji za pripremu masnog tkiva ili loja mora biti postavljena oprema za usitnjavanje masnog tkiva ili loja. Prostorija za topljenje masnog tkiva ili loja mora imati opremu za suvo ili vlažno topljenje i prihvatanje jestivih proizvoda, opremu za pranje ruku i ventilaciju.

Radi odvođenja otpadne vode nastale u toku tehnoloških postupaka ili pri pranju uređaja i prostorije, mora biti obezbeđen sistem odvoda odgovarajućeg kapaciteta.

Član 107

Prostorija za prihvatanje, hlađenje i pakovanje masti ili loja mora da ima opremu za prihvatanje i stabilizaciju masti ili loja (bazeni, rezervoari sa mešalicom i sl.), uređaj za hlađenje i uređaj za pakovanje (za konfekcionisanje ili veleprodaju) i drugu potrebnu tehnološku opremu, kao i opremu za pranje ruku.

Član 108

U prostoriji za skladištenje moraju se obezbediti rashladni uređaji koji omogućavaju hlađenje do 10oC, kontrolni termometri i podmetači na koje se slažu upakovani proizvodi (kartonke, plastične kante, limeni kontejneri dr.).

7. Prostorije za otpremanje mesa

Član 109

U objektu u kome se kolju životinje, rasecaju trupovi ili četvrtaju polutke mora da postoji prostorija za otpremanje mesa, koja je odvojena od prostorije za otpremanje upakovanih proizvoda. Ta prostorija mora da ima odgovarajuću opremu koloskih za utovar trupova, polutki ili četvrti, koji se ne ukršta sa putem prenošenja upakovanih proizvoda, utovarnu rampu, koja je snabdevena vazdušnom zavesom i drugom vrstom zaštite protiv ulaska insekata, glodara i neprijatnih mirisa (vrata, gumeni ili plastični štitnici i sl.) i opremu za pranje ruku, sa sterilizatorom.

Prostorija za otpremanje mesa mora biti funkcionalno povezana hodnicima i kolosecima sa ostalim prostorijama za hlađenje trupova, polutki ili četvrti pripremljenih za utovar i mora imati živin termometar i termograf, odnosno termoelement daljinskog termografa.

8. Prostorija za pranje i sanitaciju opreme

Član 110

Izgradnja i uređenje prostorija za pranje i sanitaciju opreme moraju biti u skladu sa članom 33. ovog pravilnika.

9. Prostorije za nejestive proizvode klanja i konfiskat

Član 111

Objekti za klanje životinja moraju imati prostorije za sakupljanje i prihvatanje proizvoda koji nisu upotrebljivi za ishranu ljudi – nejestivi proizvodi (koža, rogovi, papci, dlaka, kosti i dr.) i prostoriju ili prostor za prihvatanje konfiskata.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju biti potpuno odvojene od proizvodnih prostorija i locirane tako da prilikom transporta ne dođe do ukrštanja puteva za jestive proizvode i puteva za nejestive proizvode i konfiskat.

Ako se nejestivi proizvodi i konfiskat ne odvoze svakog dana iz objekta, prostorije se moraju zaključavati, moraju biti zaštićene od ulaska insekata i glodara i imati rashladne uređaje kojima se obezbeđuju postizanje i održavanje temperature do +4 °C.

Transport nejestivih proizvoda i konfiskata od mesta dobijanja do prostorija može da se obavlja kanalima sa gravitacionim padom, pneumatskim cevovodima ili nepropustljivim posudama.

Kanali sa gravitacionim padom koji se koriste za transport nejestivih proizvoda i konfiskata moraju biti snabdeveni opremom za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa.

Prostorija za nejestive proizvode i prostorija za konfiskat moraju biti građevinski konstruisane tako da odgovaraju uslovima predviđenim ovim pravilnikom u pogledu snabdevanja vodom, kanalizacijom i opremom (posude za prijem i prenošenje, oprema za pranje ruku itd.).

Prostorija za konfiskat mora da ima i priključak za toplu vodu temperature najmanje 83oC, čiji je dovod snabdeven kontrolnim kružnim termometrom. U toj prostoriji mora da bude postavljena odgovarajuća oprema koja omogućava stalnu i efikasnu dekarakterizaciju konfiskata (karbolna kiselina, metilensko plavilo i sl.).

Ako se nejestivi proizvodi, konfiskat ili sadržaj predželudaca transportuju pneumatski ili sistemom vakuuma van proizvodnog objekta, prostor za njihovo prihvatanje mora da ima rezervoar smešten iznad uređene kanalizacione površine, priključke za hladnu vodu i toplu vodu temperature najmanje 83oC (sa ugrađenim kružnim termometrom) i transportno sredstvo u koje se prazni sadržaj rezervoara. Transportno sredstvo treba da je zatvoreno i nepropustljivo za vodu i tkivne sokove.

10. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 112

Uređenje prostorija za veterinarsku inspekciju i oprema u tim prostorijama moraju biti u skladu sa članom 34. ovog pravilnika.

11. Prostorije za pregled mesa na trihine

Član 113

U objektu u kome se kolju svinje mora da postoje na odgovarajući način opremljene prostorije za pregled mesa na trihine, zavisno od metode koja se koristi za pregled.

Prostorije za pregled mesa na trihine treba da su u neposrednoj blizini linije klanja svinja, a mogu biti i u sklopu prostorija za veterinarsku inspekciju.

Te prostorije, u pogledu izgradnje i uređenja, moraju ispunjavati uslove iz člana 18. st. 2, 5, 6. i 11. i čl. 31. i 32. ovog pravilnika.

Ako se meso pregleda metodom kompresije, mora da postoje posebne prostorije za prihvatanje i pripremanje uzoraka, za pregled uzoraka i za pranje i sanitaciju pribora i opreme. Prostorija za pregled uzoraka mora imati potreban broj trihioskopa i pomoćnu opremu, u skladu sa kapacitetom linije klanja svinja.

Ako se meso pregleda metodom veštačke digestije zbirnih uzoraka, mora da postoji posebna prostorija za pripremu uzoraka, pranje i sanitaciju pribora i opreme i prostorija za digestiju i pregled. Te prostorije moraju imati potrebnu opremu za pranje i sanitaciju opreme, pripremu, veštačko varenje i pregled uzoraka pomoću trihioskopa ili stereomikroskopa, prema kapacitetu klanja svinja.

Za sakupljanje ostataka uzoraka mesa mora se obezbediti posebna posuda koja se zaključava, sa oznakom-Konfiskat.

12. Garderobe i sanitarne prostorije

Član 114

Objekt mora da ima garderobe i sanitarne prostorije odgovarajućih veličina, zavisno od broja osoblja zaposlenog u jednoj smeni.

Garderobe i sanitarne prostorije moraju biti posebno locirane za osoblje zaposleno:

- 1) u depou,
- 2) u proizvodnim prostorijama,
- 3) na sakupljanju i transportu sporednih proizvoda klanja i konfiskata,
- 4) u službi tehničkog održavanja, službi transporta i prostorijama za skladištenje,
- 5) u veterinarskoj inspekciji,
- 6) u laboratoriji,

7) u upravnoj zgradi.

Izgradnja, uređenje i oprema u garderobama i sanitarnim prostorijama moraju biti u skladu sa članom 35. ovog pravilnika.

13. Prostorije za odmor i ishranu radnika

Član 115

Prostorije za odmor i ishranu radnika moraju odgovarati uslovima iz člana 35. st. 11. i 12. ovog pravilnika.

14. Prostorije za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava

Član 116

Objekt, odnosno mesto za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava mora imati:

- 1) krovnu zaštitu, betonsko ili metalno postolje ili kanal za pranje vozila koji ima kanalizacioni sistem odgovarajućeg kapaciteta,
- 2) prostoriju za držanje pribora i dezinfekcionih sredstava,
- 3) prostoriju u koju je smešten rezervoar sa dezinfekcionim sredstvom i pumpom,
- 4) priključke za hladnu i toplu vodu temperature najmanje 83oC, sa ugrađenim termometrom na izlaznoj cevi tople vode,
- 5) sanitarne prostorije odgovarajuće veličine za potrebe radnika zaposlenih u ovom objektu ili se te prostorije moraju nalaziti u neposrednoj blizini.

Član 117

Objekt za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz životinja mora biti lociran u nečistom delu kruga klanice, blizu depoa.

Objekt za pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz gotovih – jestivih proizvoda mora biti lociran u čistom delu kruga klanice.

Čl. 118-148*

(Prestalo da važi)

Objekti za rasecanje i preradu mesa riba

Član 149

Objekt za rasecanje i preradu mesa riba, zavisno od načina i vrste proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosledu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sveže ulovljene ili smrznute ribe,
- 2) obradu i rasecanje,

- 3) konfektionisanje i pakovanje,
- 4) hlađenje, smrzavanje i skladištenje,
- 5) soljenje i salamurenje,
- 6) punjenje, termičku obradu i dimljenje,
- 7) termostatiranje konzervi,
- 8) skladištenje gotovih proizvoda,
- 9) pakovanje i otpremanje,
- 10) pripremu začina i aditiva,
- 11) sanitaciju opreme,
- 12) nejestive proizvode i konfiskat,
- 13) veterinarsku inspekciju,
- 14) laboratoriju,
- 15) garderobe i sanitarne prostorije,
- 16) skladištenje začina, aditiva, ulja i materijala za pakovanje,
- 17) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Objekti iz stava 1. ovog člana moraju ispunjavati opšte uslove za izgradnju i uređenje, propisane u čl. 5. do 27. i čl. 29. do 36. ovog pravilnika.

Član 150

Sveže ulovljena ili smrznuta riba prima se samo u prostoriju određenu za tu svrhu (sa ili bez vodenog kanala), u prihvatni bazen ili na pokretnu traku koja ima poseban odvod vode.

Za primarnu obradu morske ribe može da se koristi i tekuća morska voda koja se dovodi i odvodi posebno obeleženim vodovima, odnosno kanalima.

Morska voda treba da se dovede sa odgovarajuće dubine (gde su struje stalne) i dovoljne udaljenosti od obale. U vodotok morske vode, odmah iza mesta dobijanja, mora biti postavljen gasni hlorinator sa automatskim dozatomerom. Mogu se koristiti i bunari sa morskom vodom, sa istim uslovima za hlorisanje vode.

Gotovi proizvodi se skladište u posebne prostorije za polutrajne konzerve, za trajne konzerve i za soljene i sušene proizvode.

Gotovi proizvodi pakuju se u prostoriji koja mora imati odgovarajući broj opreme za pranje ruku.

U prostoriji za skladištenje materijala za pakovanje mora biti posebno izdvojen deo za smeštaj jestivog ulja i začina upakovanih u veće ambalažne jedinice.

Ulje i začini za dnevnu potrošnju treba da se pripremaju u prostoriji koja je u skladu sa članom 145. ovog pravilnika.

Uređenje drugih prostorija iz člana 149. ovog pravilnika mora biti u skladu sa članom 96. i čl. 101. do 103, čl. 111. i 116. i čl. 143. do 146. ovog pravilnika.

Objekti za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba

Član 151

Objekt za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovine, sa prihvatnim bazenima, posudama ili drugom odgovarajućom vrstom opreme,
- 2) rasecanje, primarnu obradu i konfekcionisanje,
- 3) punjenje i pakovanje,
- 4) hlađenje, smrzavanje i skladištenje,
- 5) konzerviranje i termičku obradu,
- 6) skladištenje gotovih proizvoda,
- 7) pakovanje i otpremanje,
- 8) sanitaciju opreme,
- 9) nejestive proizvode i konfiskat,
- 10) veterinarsku inspekciju,
- 11) garderobe i sanitarne prostorije,
- 12) skladištenje začina i materijala za pakovanje,
- 13) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana u pogledu uređenja i opremljenosti moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 5. do 27, čl. 29. do 36, članu 96, čl. 101. do 103. i čl. 111, 116. i 130. ovog pravilnika.

Ako se u objektu izrađuju proizvodi koji se podvrgavaju daljim tehnološkim postupcima, uređenje prostorija i opreme za proizvodnju mora odgovarati uslovima iz čl. 140, 141. i 144. ovog pravilnika.

Objekti za pripremu i preradu jaja

Član 152

Objekt za pripremu i preradu jaja, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem i skladištenje jaja,
- 2) sortiranje i lampiranje jaja,
- 3) razbijanje jaja i sakupljanje belanjka i žumanjka,
- 4) sakupljanje ili preradu ljuski,
- 5) termičku obradu,
- 6) hlađenje, smrzavanje i skladištenje,
- 7) proizvodnju praha,
- 8) skladištenje gotovih proizvoda,
- 9) pakovanje i otpremanje,
- 10) sanitaciju opreme,
- 11) veterinarsku inspekciju,
- 12) laboratoriju,
- 13) garderobe i sanitarne prostorije,
- 14) skladištenje materijala za pakovanje,
- 15) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju biti u skladu sa čl. 5. do 27, čl. 29. do 36, članom 96, čl. 101. do 103. i čl. 111, 116, 130, 141, 144. i 148. ovog pravilnika.

Član 153

Pored prostorije ili natkrivenog prostora za prijem jaja mora se nalaziti prostorija za privremeno skladištenje prispelih jaja, čija se temperatura održava do + 10oC.

Prostorija za sortiranje i lampiranje jaja mora imati opremu kojom se omogućava funkcionalno odvijanje tehnoloških postupaka.

Prostorija u kojoj se razbijaju (lupaju) jaja mora da ima opremu za ručno ili mehanizovano razbijanje ljuske jaja izrađenu od nerđajućeg materijala.

Ljuske razbijenih jaja moraju se, sistemom kanala ili na drugi odgovarajući način, odstranjivati iz prostorije za razbijanje jaja i transportovati u posebnu prostoriju za sakupljanje razbijenih ljuski ili do mesta prerade.

Prostorija za sakupljanje ljuski treba da ima dovod tople i hladne vode, opremu za pranje ruku i kanalizacioni sistem.

Ako u objektu postoji posebna prostorija za preradu ljuski, ta prostorija mora da raspolaže i opremom za sušenje i usitnjavanje ljuski.

Pasterizacija belanjka, žumanjka i melanža vrši se u posebnoj prostoriji opremljenoj odgovarajućim uređajima od nerđajućeg čelika i, prema tehnološkom redosledu, funkcionalno povezanoj sa drugim proizvodnim prostorijama.

Prah od žumanjka i melanža proizvodi se u posebnoj prostoriji u kojoj se nalazi uređaj za uparavanje (sušenje) izrađen od nerđajućeg čelika.

Ako se prah proizvodi i od belanjka, njegova fermentacija treba da se vrši u posebnoj prostoriji u posudama od nerđajućeg materijala.

Objekti za obradu mleka i izradu proizvoda od mleka

Član 154

Objekti za obradu mleka i izradu proizvoda od mleka, prema vrstama proizvoda, razvrstavaju se za proizvodnju konzumnog mleka, maslaca i pavlake, fermentisanih proizvoda, mleka u prahu, fermentisanih sireva, topljenih sireva i sladoleda.

Objekti iz stava 1. ovog člana moraju ispunjavati opšte uslove za izgradnju i uređenje, u skladu sa čl. 5. do 27. i čl. 29. do 36. ovog pravilnika, kao i posebne uslove propisane ovim pravilnikom.

Proizvodnja konzumnog mleka

Član 155

Objekt za proizvodnju konzumnog mleka (u daljem tekstu: mlekara) mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem mleka,
- 2) termičku obradu (pasterizaciju i/ili sterilizaciju),
- 3) punjenje i pakovanje,
- 4) hlađenje i skladištenje gotovih proizvoda;
- 5) pakovanje i otpremanje,
- 6) sanitaciju opreme i skladištenje sanitarne ambalaže,
- 7) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude – kontejnere,
- 8) veterinarsku inspekciju,
- 9) laboratoriju,
- 10) garderobe i sanitarne prostorije,
- 11) skladištenje materijala za pakovanje,
- 12) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Član 156

Mesto za prijem mleka može biti prostorija ili pokriveni prostor koji je opremljen uređajima za prihvatanje i transport mleka. Na mestu prijema treba da je obezbeđena prostorija sa opremom za uzimanje uzoraka i veterinarsko-sanitarni pregled uzetih uzoraka.

Ako se veterinarsko-sanitarnim pregledom utvrdi da je mleko zdravstveno ispravno i da se može u daljem postupku podvrgnuti odgovarajućoj obradi, mora se odmah prebaciti u velike prihvatne posude (rezervoare) izrađene od nerđajućeg čelika ili plastike.

Mleko za koje je utvrđeno da nije higijenski ispravno mora se odmah prebaciti u prihvatne posude za nejestive proizvode i konfiskat.

Cevovodi za mleko namenjeni za dalju obradu i cevovodi za mleko određeno za konfiskat moraju biti odvojeni i jasno označeni.

Sabirni bazeni i rezervoari moraju biti izrađeni od nerđajućeg čelika i postavljeni tako da se spreči svaka mogućnost kontaminacije mleka.

Uređaj za automatsko pranje kanti, boca i druge vrste ambalaže mora se nalaziti u posebnoj prostoriji.

Uređaj za automatsko pranje posuda mora da ima sistem hladne vode i sistem tople vode temperature najmanje 83°C, ugrađen kružni termometar, sopstveni odvod pare i odvod otpadnih voda u kanalizaciju, pokriven otvor za pristupačnu kontrolu funkcionisanja, pranja i sanitacije i sistem za sušenje posuda snabdeven odgovarajućim filterima.

Član 157

Prostorije za termičku obradu mleka (pasterizaciju i sterilizaciju) treba da su građevinski odvojene međusobno i od ostalih proizvodnih prostorija, ali funkcionalno povezane, prema tehnološkom redosledu, sa prostorijom za prijem mleka i prostorijom za skladištenje termički obrađenog mleka.

U prostoriji za termičku obradu mleka moraju se nalaziti uređaji za čišćenje mleka pre termičke obrade, uređaji za termičku obradu mleka, uređaji za hlađenje mleka, kao i rezervoar za skladištenje ohlađenog, termički obrađenog mleka i pavlake.

Uređaji koji se koriste za termičku obradu mleka moraju da budu izrađeni od nerđajućeg čelika i snabdeveni termografom, staklenim živinim termometrom i uređajem za automatsko regulisanje temperature.

Pasterizatorom se mora obezbediti potrebna temperatura i određeno vreme termičke obrade za nisku, srednjevisoku ili visoku pasterizaciju. Sterilizatorom se mora obezbediti potrebna temperatura i vreme sterilizacije.

Mlekara mora da raspolaže dovoljnom količinom hladne vode za hlađenje mleka posle termičke obrade na temperaturi do + 5°C.

Član 158

Rezervoari za skladištenje mleka moraju biti izrađeni od nerđajućeg čelika i opremljeni uređajem za mešanje mleka i merenje količine mleka i termometrom.

Ako se sveže i/ili pasterizovano mleko skladišti u prostoriji sobne temperature, rezervoari za skladištenje mleka moraju imati termičku izolaciju kojom se obezbeđuje da se u toku 12 časova skladištenja temperatura ne povisi više od 1oC. Ako se u istu prostoriju skladišti sveže i pasterizovano mleko, rezervoari i cevovodi moraju biti odvojeni i jasno označeni.

Ako se za skladištenje mleka koriste prostorije sa uređajima za hlađenje, temperatura vazduha mora se održavati na visini do + 8oC.

Prostorija za punjenje i pakovanje mleka mora biti opremljena uređajem za automatsko punjenje i zatvaranje. Pored te prostorije mora se nalaziti prostorija za pranje povratne ambalaže.

U prostoriji za skladištenje pasterizovanog mleka i pavlake temperatura mora biti od 0oC do + 8oC.

Mlekara koja koristi nepovratnu ambalažu mora imati prostoriju za skladištenje materijala za pakovanje.

Proizvodnja maslaca i pavlake

Član 159

Za proizvodnju maslaca i/ili pavlake, pored prostorija iz člana 155. ovog pravilnika, mlekara mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) dobijanje i pasterizaciju pavlake,
- 2) izradu i pakovanje maslaca,
- 3) odmrzavanje maslaca,
- 4) skladištenje gotovih proizvoda.

Dobijanje i pasterizacija pavlake obavlja se u prostoriji koja odgovara uslovima iz člana 157. ovog pravilnika.

U prostoriji za izradu i pakovanje maslaca (maslara) mora biti postavljena sledeća oprema:

- 1) uređaj za zrenje pavlake,
- 2) bućalica ili uređaj za kontinuiranu izradu maslaca,
- 3) uređaj za proizvodnju starter-kultura, ako ne postoji centralno odeljenje za izradu starter-kultura,
- 4) posude za transport maslaca,
- 5) posude za mlaćenicu,
- 6) termometri za kontrolu temperature pavlake i temperature prostorije,
- 7) uređaj za transport maslaca,
- 8) radni sto,
- 9) automatski uređaj za formiranje i pakovanje maslaca,

10) vaga,

11) kolica ili tekuća traka za transport sanduka, odnosno kutija u hladnjaču.

U prostoriji za skladištenje maslaca temperatura mora da iznosi – 10C do + 50C ako se maslac skladišti na kraće vreme, odnosno – 20oC do – 25oC, ako se maslac skladišti na duže vreme.

Izgradnja i uređenje prostorija za hlađenje i smrzavanje mora biti u skladu sa članom 96. i čl. 101. do 103. ovog pravilnika.

Proizvodnja fermentisanih proizvoda

Član 160

Za proizvodnju fermentisanih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kefir, kiselo mleko, kisela pavlaka i dr.), pored prostorija iz člana 155. ovog pravilnika, mlekara mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) pasterizaciju, homogenizaciju i hlađenje mleka,
- 2) punjenje proizvoda,
- 3) termostatiranje,
- 4) pripremanje starter-kultura,
- 5) skladištenje i pripremanje materijala za pakovanje,
- 6) skladištenje proizvoda.

U prostoriji za pasterizaciju i homogenizaciju moraju biti postavljeni pasterizator sa hladnjakom, rezervoari, homogenizator i duplikatori za proizvodnju fermentisanih proizvoda.

Za punjenje fermentisanih proizvoda mora biti obezbeđen automatski uređaj.

Za inkubaciju fermentisanih proizvoda mora da se obezbede prostorije za termostatiranje ili termostatske komore za zrenje pri 40oC do 45oC i komore za hlađenje temperature ispod 20oC. Prostorije za termostatiranje moraju imati termostate, živine termometre i termografe.

Za proizvodnju starter-kultura mogu se koristiti posebni uređaji, izrađeni od nerđajućeg čelika i snabdeveni kontrolnim termometrima, ili posude od nerđajućeg materijala smeštene u termostatu.

Temperatura prostorije za skladištenje fermentisanih proizvoda mora iznositi 0oC do + 8oC.

Za proizvodnju aseptičkog jogurta, mlekara mora imati uređaj zatvorenog sistema koji omogućava održavanje sterilnih uslova u proizvodnji.

Proizvodnja mleka u prahu

Član 161

Za proizvodnju mleka u prahu mlekara mora imati prostoriju za uparavanje (sušenje) mleka i prostoriju za pakovanje i skladištenje mleka u prahu.

Ako se proizvodi i kondenzovano i evaporisano mleko, mlekara mora imati, prema tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) kondenzovanje, evaporizaciju i punjenje proizvoda i proizvodnju šećernog sirupa,
- 2) sterilizaciju,
- 3) termostatiranje konzervi,
- 4) pranje limenki,
- 5) pakovanje i skladištenje gotovih proizvoda,
- 6) kontrolu šavova limenki.

Uređenje prostorija iz stava 2. ovog člana mora biti u skladu sa čl. 139, 143, 144, 148. i 157. ovog pravilnika.

Proizvodnja fermentisanih sireva

Član 162

Objekt za proizvodnju sira, osim prostorija za prijem mleka, laboratorije, prostorije za veterinarsku inspekciju, prostorije za pripremanje kultura za podsiravanje, prostorije za skladištenje materijala za pakovanje, garderoba i sanitarnih prostorija, mora imati prema tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene i prostorije za:

- 1) termičku obradu i pripremanje mleka, pavlake i surutke,
- 2) izradu sira,
- 3) soljenje sira,
- 4) sušenje sira,
- 5) zrenje sira,
- 6) skladištenje, pakovanje i otpremanje proizvoda,
- 7) pranje i sanitaciju opreme.

Prostorija za termičku obradu i pripremanje mleka, pavlake i surutke mora da odgovara uslovima propisanim u članu 157. ovog pravilnika.

U prostoriji za izradu sira mora biti postavljen odgovarajući broj termometara i higrometara, kao i potrebna oprema izrađena od nerđajućeg materijala.

U prostoriji za soljenje sira bazeni moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i označeni u skladu sa uslovima iz člana 24. ovog pravilnika.

Visina temperature i relativna vlažnost vazduha u prostoriji za zrenje sira i prostoriji za skladištenje, pakovanje i otpremanje proizvoda moraju biti u skladu sa tehnološkim postupkom za proizvodnju pojedinih vrsta sireva.

U prostorijama za soljenje, zrenje i skladištenje sireva moraju biti postavljeni termometri i higrometri.

Objekt mora imati prostoriju za skladištenje surutke u koju su postavljeni oprema za hlađenje surutke, bazen ili rezervoar za surutku i pumpe za surutku.

Objekt mora imati posebnu prostoriju za pranje i sušenje opreme i platna.

Proizvodnja topljenih sireva

Član 163

Objekt za proizvodnju topljenog sira mora biti odvojen od ostalog dela mlekare i mora imati po tehnološkom redosledu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovine,
- 2) čišćenje i pripremanje sirovine,
- 3) topljenje sira,
- 4) pakovanje topljenog sira,
- 5) hlađenje i skladištenje topljenog sira,
- 6) skladištenje aditiva i materijala za pakovanje,
- 7) nejestive proizvode i konfiskat.

Prostorija za čišćenje i pripremanje sirovine mora imati radne stolove, bazene, vagu i opremu za transport sirovine do uređaja za usitnjavanje.

U prostoriji za topljenje sira mora biti postavljen uređaj za topljenje izrađen od nerđajućeg čelika i opremljen živinim termometrom i termografom.

U prostoriji za pakovanje topljenog sira mora biti automatski uređaj za formiranje i pakovanje topljenog sira.

Objekt za proizvodnju topljenog sira mora imati prostorije za hlađenje i skladištenje topljenog sira pri temperaturi od 0oC do + 2oC.

Proizvodnja sladoleda

Član 164

Objekt za proizvodnju sladoleda (mlečnog, voćnog, krem-sladoleda itd.) mora imati, prema tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) termičko pripremanje sladoledne mase,
- 2) zrenje sladoledne mase,
- 3) smrzavanje i pakovanje sladoleda,
- 4) skladištenje i otpremanje proizvoda.

Oprema u prostoriji za termičko pripremanje sladoledne mase i u prostoriji za zrenje sladoledne mase mora odgovarati uslovima propisanim u čl. 19, 23, 27. i 29. ovog pravilnika.

Uređaji za pasterizaciju i hlađenje sladoledne mase moraju biti snabdeveni mernim instrumentima iz člana 157. st. 3. i 4. ovog pravilnika.

Oprema u prostoriji za smrzavanje i pakovanje sladoleda mora odgovarati uslovima iz člana 19. ovog pravilnika.

Član 165

Za skladištenje tečnih i čvrstih sastojaka sladoleda, objekt mora imati prostorije za:

- 1) skladištenje čvrstih sastojaka sladoleda (šećer, mleko u prahu, stabilizatori, emulgatori, čokolada, arome, paste i sl.),
- 2) skladištenje tečnih sastojaka sladoleda (pasterizovano mleko, pavlaka, sirup i dr.),
- 3) hlađenje,
- 4) skladištenje materijala za pakovanje,
- 5) formiranje ambalaže,
- 6) pripremanje čokolade i dodataka.

Član 166

Sve prostorije za hlađenje i smrzavanje mleka i proizvoda od mleka treba u pogledu veličine da odgovaraju kapacitetima namene, a izgradnja i uređenje tih prostorija moraju da ispunjavaju uslove iz člana 96. i čl. 101. do 103. ovog pravilnika.

Član 167

Gotovi proizvodi skladište se u prostorije koje su funkcionalno povezane sa drugim proizvodnim prostorijama i sa mestom za otpremanje gotovih proizvoda. Uređenje prostorija za skladištenje mora da odgovara nameni, odnosno vrsti proizvoda koji se skladište, shodno uslovima propisanim u članu 144. stav 8. ovog pravilnika.

Član 168

Mlekara u kojoj se proizvode različite vrste proizvoda od mleka mora da ima pogodno lociranu prostoriju (ili prostorije) odgovarajuće veličine za skladištenje i pripremanje začina i drugih vrsta dodataka.

Aditivi hemijske prirode (boje, aromatične materije, stabilizatori i sl.) moraju se skladištiti u posebnu prostoriju. Uređenje te prostorije i uslovi rada u njoj moraju biti u skladu sa članom 145. ovog pravilnika.

Suvi plodovi (orasi, lešnik, badem i sl.), kafa, kakao i drugi dodaci moraju se skladištiti u posebnu i suhu prostoriju zaštićenu od insekata i glodara, prašine i direktnog svetla.

Sveže voće i povrće skladišti se u posebnu i rashlađenu prostoriju. Proizvodi od mesa i druge namirnice životinjskog porekla skladište se u prostorije koje su u skladu sa čl. 144. i 145. ovog pravilnika.

Član 169

Za smeštaj uslovno higijenski ispravnih proizvoda mora da postoji posebna prostorija sa rashladnom i drugom odgovarajućom opremom.

Prostorija za osposobljavanje uslovno higijenski ispravnih proizvoda treba da bude funkcionalno povezana sa prostorijom iz stava 1. ovog člana i opremljena potrebnim uređajima.

Izgradnja i uređenje prostorije za sakupljanje nejestivih proizvoda i konfiskata mora biti u skladu sa članom 111. ovog pravilnika.

Objekti za obradu, preradu i skladištenje meda

Član 170

Objekt za obradu, preradu i skladištenje meda i drugih jestivih proizvoda koji za osnovu imaju med mora da ima, prema načinu rada i vrsti proizvodnje, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovine,
- 2) obradu, preradu i punjenje,
- 3) skladištenje i otpremanje gotovih proizvoda,
- 4) sanitaciju opreme i skladištenje sanitarne ambalaže,
- 5) veterinarsku inspekciju,
- 6) garderobe i sanitarne prostorije,
- 7) skladištenje materijala za pakovanje.

Uređenje prostorija iz stava 1. ovog člana i oprema koja se koristi pri obradi, preradi i skladištenju meda moraju biti u skladu sa čl. 5. do 27. i čl. 29. do 36. ovog pravilnika.

Objekti za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara

Član 171

Objekt za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovine,
- 2) obradu, doradu i preradu sirovina,
- 3) soljenje ili sušenje,
- 4) skladištenje gotovih proizvoda (prema vrstama procesa proizvodnje).
- 5) pakovanje i otpremanje,
- 6) sanitaciju opreme,
- 7) nejestive proizvode i konfiskat,
- 8) veterinarsku inspekciju,
- 9) garderobe i sanitarne prostorije,
- 10) skladištenje soli i materijala za pakovanje,
- 11) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Uređenje prostorija iz stava 1. ovog člana i oprema koja se koristi pri obradi, preradi i skladištenju creva moraju biti u skladu sa čl. 5. do 27, čl. 29. do 36. i čl. 93, 95, 111, 116. i 130. ovog pravilnika.

Objekti za proizvodnju omotača za kobasice od sirovina životinjskog porekla

Član 172

Objekt za izradu omotača za kobasice i drugih vrsta proizvoda od mesa od sirovina životinjskog porekla, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovina,
- 2) obradu i preradu sirovina,
- 3) formiranje i sušenje,
- 4) skladištenje gotovih proizvoda,
- 5) pakovanje i otpremanje,
- 6) sanitaciju opreme,
- 7) nejestive proizvode i konfiskat,
- 8) veterinarsku inspekciju,

- 9) garderobe i sanitarne prostorije,
- 10) skladištenje materijala za pakovanje,
- 11) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju biti u skladu sa čl. 5. do 27, čl. 29. do 36. i čl. 111, 116. i 130. ovog pravilnika.

Objekti za proizvodnju sirila

Član 173

Objekt za preradu sirišta i proizvodnju sirila, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem i skladištenje sirovina,
- 2) obradu sirišta,
- 3) sušenje sirišta i izradu sirila,
- 4) pakovanje, skladištenje i otpremanje proizvoda,
- 5) sanitaciju opreme,
- 6) nejestive proizvode i konfiskat,
- 7) veterinarsku inspekciju,
- 8) garderobe i sanitarne prostorije,
- 9) skladištenje materijala za pakovanje.

Uređenje i opremljenost prostorije iz stava 1. ovog člana moraju biti u skladu sa čl. 5. do 27, čl. 29. do 36. i čl. 93, 95, 111. i 130. ovog pravilnika.

Objekti za hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla

Član 174

Objekt za hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem sirovine,
- 2) hlađenje,
- 3) smrzavanje,
- 4) zadržano meso ili proizvod,

- 5) skladištenje smrznutih proizvoda,
- 6) pakovanje i otpremanje,
- 7) sanitaciju opreme,
- 8) nejestive proizvode i konfiskat,
- 9) veterinarsku inspekciju,
- 10) garderobe i sanitarne prostorije,
- 11) skladištenje materijala za pakovanje,
- 12) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Član 175

Smrznuti upakovani i neupakovani proizvodi moraju se skladištiti odvojeno.

Član 176

Na spoljnim zidovima prostorija za smrzavanje i skladištenje smrznutih proizvoda mora da postoje termografi.

Oni nisu potrebni ako postoji centralno registrovanje temperature ovih prostorija pomoću termopisača.

Član 177

Uređenje i oprema u prostorijama iz člana 174. ovog pravilnika moraju biti u skladu sa čl. 5. do 24, čl. 28. do 36, članom 96, čl. 100. do 103. i čl. 111, 116, 119. i 130. ovog pravilnika.

IV Zanatski objekti

Član 178*

Zanatski objekti iz člana 3. tačka 2. ovog pravilnika razvrstavaju se na objekte za:

- 1) klanje životinja,
- tač. 2)-4)* (prestale da važe),
- 5) rasecanje i preradu mesa riba,
- 6) rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba,
- 7) pripremu i preradu jaja,
- 8) obradu i preradu mleka,
- 9) preradu i skladištenje meda,
- 10) obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara,

11) proizvodnju sirila,

12) (prestala da važi).

Član 179*

Objekti iz člana 178. ovog pravilnika, pored opštih uslova utvrđenih u čl. 5. do 36. ovog pravilnika, moraju ispunjavati i posebne uslove propisane ovim pravilnikom.

Objekti za klanje životinja

Član 180

Objekti za klanje životinja, zavisno od vrste životinja za klanje, načina rada i vrste proizvodnje, moraju imati prostorije za:

- 1) prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje,
- 2) klanje životinja (papkara, kopitara, pernate živine i kunića),
- 3) obradu želudaca i creva,
- 4) hlađenje ili smrzavanje (ili uređaje odgovarajućeg kapaciteta),
- 5) topljenje masnog tkiva i loja i osposobljavanje uslovno higijenski ispravnog mesa kuvanjem,
- 6) nejestive proizvode i konfiskat (ili kontejnere za prihvatanje nejestivih proizvoda i konfiskata),
- 7) veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihine,
- 8) garderobe i sanitarne prostorije,
- 9) mesto i uređaj za čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost ovih prostorija moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 181

Prostorija za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje, odnosno depo mora imati rampu za istovar životinja, prostoriju za smeštaj životinja i prostoriju za smeštaj bolesnih, odnosno na oboljenje sumnjivih životinja prema kapacitetu klanja.

Uređenje prostorija iz stava 1. ovog člana mora biti u skladu sa članom 43. ovog pravilnika.

Član 182

Prostorija za klanje životinja mora da ima pribor za omamljivanje, bazen za šurenje ili opremu za skidanje kože, viseći kolosek, ručnu ili električnu dizalicu, opremu za klanje i obradu životinja, kuke za vešanje trupova, polutki ili četvrti – prema vrstama životinja, kolica za prihvatanje i pregled želudaca i creva, posude za jestive proizvode, posude za nejestive proizvode i konfiskat opremu za pranje ruku i uređaj za sanitaciju ručnog alata.

Više vrsta životinja može se klati u jednoj prostoriji, na jednoj liniji, samo u različito vreme.

Član 183

Prostorija za obradu želudaca i creva mora da ima opremu za prihvatanje i obradu želudaca i creva i opremu za odstranjivanje sadržaja, dovod tople i hladne vode, opremu za pranje ruku i sanitaciju alata, opremu za toplotnu obradu želudaca i uređaj za ventilaciju.

Uređenje i oprema iz stava 1. ovog člana moraju biti u skladu sa čl. 93. i 94. ovog pravilnika.

Član 184

Prostorije za hlađenje ili smrzavanje moraju biti opremljene i uređene prema čl. 96. do 103. ovog pravilnika.

Za hlađenje mesa mogu se koristiti i uređaji za hlađenje ili smrzavanje, prema nameni i kapacitetu klanja, koji su smešteni u posebnu prostoriju.

Ako objekt raspolaže prostorijom za hlađenje, u jednom delu te prostorije mora da postoji odvojen i ograđen prostor za zadržano meso koji se može zaključati. Ako se za hlađenje koriste hladnjaci, mora da postoji poseban uređaj za hlađenje zadržanog mesa.

Član 185

Prostorija za topljenje masnog tkiva i osposobljavanje uslovno upotrebljivog mesa mora da odgovara uslovima propisanim u članu 105. ovog pravilnika.

Član 186

Prostorija za nejestive proizvode (sporedne proizvode klanja) i konfiskat treba da je u skladu sa kapacitetima klanja i mora biti uređena i opremljena prema članu 111. ovog pravilnika.

Nejestivi proizvodi i konfiskat mogu se sakupljati i u posude (kontejnere) koje se nalaze u nečistom delu kruga objekta i mogu se zaključavati.

Član 187

Prostorija za veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihine mora imati sve potrebne uslove i opremu za rad veterinarskog inspektora i uređaj i pribor za obavljanje pregleda mesa na trihine, kao i opremu za pranje i sanitaciju.

Član 188

Garderobe i sanitarne prostorije, prema broju zaposlenog osoblja, moraju ispunjavati uslove propisane u članu 35. ovog pravilnika.

Član 189

Za pranje, čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava mora da postoji posebno izdvojeno i uređeno mesto i uređaj, odnosno oprema za pranje.

Član 190

Objekt za klanje pernate živine, pored opštih uslova za izgradnju i uređenje, mora ispunjavati i uslove propisane u članu 180. ovog pravilnika, izuzev prostorija za obradu želudaca i creva, topljenje masnog tkiva i loja i pregled mesa na trihine.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklane pernate živine moraju biti u skladu sa odredbama čl. 76. do 85. ovog pravilnika.

Član 191

Objekt za klanje kunića, pored opštih uslova za izgradnju i uređenje, mora ispunjavati i uslove propisane u članu 180. ovog pravilnika, izuzev prostorija za obradu želudaca i creva, topljenje masnog tkiva i loja i pregled mesa na trihine.

Kunići se mogu klati i na liniji klanja i obrade pernate živine, samo u različito vreme.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kunića moraju biti u skladu sa odredbama čl. 88. do 92. ovog pravilnika.

Član 192

Objekt za klanje kopitara, pored opštih uslova za izgradnju i uređenje, mora ispunjavati i uslove propisane u članu 180. ovog pravilnika, izuzev prostorije za pregled mesa na trihine.

Klanje kopitara, rasecanje i obrada mesa i izrada proizvoda od mesa kopitara moraju se vršiti u posebnom objektu.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kopitara moraju biti u skladu sa odredbama čl. 50. do 58. ovog pravilnika.

Čl. 193-198*

(Prestalo da važi)

Objekti za rasecanje i preradu mesa riba

Član 199

Objekt za rasecanje i preradu mesa riba, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem sveže ulovljene ili smrznute ribe,
- 2) rasecanje, obradu i konfekcionisanje,
- 3) pakovanje,
- 4) hlađenje i smrzavanje,
- 5) soljenje i salamurenje,
- 6) punjenje, termičku obradu i dimljenje,

- 7) termostatiranje konzervi,
- 8) skladištenje gotovih proizvoda,
- 9) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 10) veterinarsku inspekciju,
- 11) garderobe i sanitarne prostorije,
- 12) skladištenje začina, aditiva, ulja i materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 200

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 199. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 34, 35. i 96, čl. 101. do 103, čl. 111, 121, 123, 130, 136, 140, 141, 143. i 144. i članu 150. stav 1. ovog pravilnika.

Objekti za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba

Član 201

Objekt za rasecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem sirovine,
- 2) rasecanje, obradu i konfekcionisanje,
- 3) hlađenje i smrzavanje,
- 4) punjenje i pakovanje,
- 5) konzervisanje i termičku obradu,
- 6) skladištenje gotovih proizvoda,
- 7) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 8) veterinarsku inspekciju,
- 9) garderobe i sanitarne prostorije,
- 10) skladištenje začina i materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 202

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 201. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 34, 35. i 96, čl. 101. do 103, čl. 111, 121, 123, 130, 140, 141. i 145. i članu 150. stav 1. ovog pravilnika.

Objekt za pripremu i preradu jaja

Član 203

Objekt za pripremu i preradu jaja, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem, sortiranje, lampiranje i privremeno skladištenje,
- 2) razbijanje jaja i sakupljanje belanjka i žumanjka,
- 3) termičku obradu,
- 4) hlađenje i smrzavanje,
- 5) pakovanje i skladištenje proizvoda;
- 6) sakupljanje ili preradu ljuski,
- 7) veterinarsku inspekciju,
- 8) garderobe i sanitarne prostorije,
- 9) skladištenje materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 204

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 203. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 34, 35. i 96, čl. 101. do 103. i čl. 130, 141. i 153. ovog pravilnika.

Objekti za obradu i preradu mleka

Član 205

Objekt za obradu i preradu mleka, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem mleka, prihvatanje i sanitaciju posuda,
- 2) termičku obradu, punjenje i pakovanje,
- 3) soljenje, ili zrenje, ili sušenje ili dimljenje,
- 4) skladištenje proizvoda,
- 5) nejestive proizvod i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 6) veterinarsku inspekciju,

7) garderobe i sanitarne prostorije,

8) skladištenje materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog pravilnika moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 206

Prostorija za prijem mleka mora biti opremljena odgovarajućim uređajima za prijem mleka i prihvatanje i sanitaciju posuda. Ako je prostorija dovoljno velika, u odvojenim delovima ove prostorije mogu da se obave, po određenom tehnološkom redosledu, i termička obrada, punjenje i pakovanje.

Za izradu fermentisanih proizvoda (kiselog mleka, jogurta, sireva i dr.), prema vrsti i kapacitetu proizvodnje, mora da postoji inkubaciona prostorija (ili termostatski uređaj) za zrenje, prostorija (ili uređaj) za hlađenje, prema zahtevima tehnoloških postupaka, kao i prostorija za skladištenje proizvoda, sa odgovarajućim termičkim režimima i potrebnom opremom.

Ako se pri izradi proizvoda koristi dim, prostorija za dimljenje mora biti izdvojena od ostalih proizvodnih prostorija.

Član 207

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 201. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 34, 35, 111. i 130. ovog pravilnika.

Objekti za preradu i skladištenje meda

Član 208

Objekt za preradu i skladištenje meda, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem meda, prihvatanje i sanitaciju ambalaže,
- 2) preradu, punjenje, pakovanje i skladištenje proizvoda,
- 3) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 4) veterinarsku inspekciju,
- 5) garderobe i sanitarnu prostoriju.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 209

Prostorija za prijem mora biti opremljena odgovarajućim uređajima za prijem meda, prihvatanje i sanitaciju posuda. Ako je prostorija dovoljno velika, u odvojenim delovima ove prostorije mogu da se obave, po određenom tehnološkom redosledu, prerada i punjenje.

Gotovi proizvodi skladište se u posebnu prostoriju (ili komoru) sa odgovarajućim termičkim režimom i potrebnom opremom.

Član 210

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 208. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 34, 35. i 111. ovog pravilnika.

Objekti za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara

Član 211

Objekt za obradu, doradu, preradu i skladištenje creva papkara i kopitara, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem sirovina, prihvatanje i sanitaciju ambalaže,
- 2) obradu, doradu i preradu,
- 3) soljenje ili sušenje,
- 4) skladištenje i otpremanje proizvoda,
- 5) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 6) veterinarsku inspekciju,
- 7) garderobe i sanitarne prostorije,
- 8) skladištenje soli i materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 212

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 211. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 18. do 27, čl. 29. do 36. i čl. 93. i 95. ovog pravilnika.

Objekti za proizvodnju sirila

Član 213

Objekt za proizvodnju sirila, prema načinu rada, mora imati prostorije za:

- 1) prijem sirovine, prihvatanje i sanitaciju ambalaže,
- 2) obradu sirišta, izradu sirila i pakovanje proizvoda,
- 3) nejestive proizvode i konfiskat, odnosno zatvorene posude,
- 4) veterinarsku inspekciju,

- 5) garderobe i sanitarne prostorije,
- 6) skladištenje materijala za pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 214

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 213. ovog pravilnika moraju odgovarati uslovima propisanim u čl. 18. do 27, čl. 29. do 36. i čl. 93. i 95. ovog pravilnika.

Član 215*

(Prestalo da važi)

V Objekti (prostorije) u domaćinstvu

Član 216

Objekti (prostorije) u domaćinstvu iz člana 3. tačke 3. ovog pravilnika razvrstavaju se na objekte za:

- 1) obradu mleka i izradu proizvoda od mleka,
- 2) obradu i preradu meda,
- 3) sabiranje, sortiranje i pakovanje jaja.

Član 217

Objekti (prostorije) u domaćinstvu iz člana 216. ovog pravilnika ne mogu biti u sklopu sa stambenim prostorijama, a ulaz u radne prostorije objekta ne može biti kroz dvorište domaćinstva.

Član 218

Objekti (prostorije) u domaćinstvu iz člana 216. ovog pravilnika, zavisno od vrste i obima proizvodnje, moraju imati:

- 1) zidove i podove izrađene od vodootpornog materijala, svetle boje i glatkih površina, koji se lako higijenski održavaju,
- 2) vrata i prozore zaštićene od ulaska insekata i glodara,
- 3) osvetljenje, koje u prostoriji obezbeđuje difuznu i ujednačenu svetlost odgovarajuće jačine,
- 4) opremu od materijala koji ne utiču štetno na proizvode, koja odgovara tehnologiji proizvodnje i načinu rada i koja se može lako čistiti, prati i sanitirati,
- 5) uređaj za hlađenje, koji omogućava skladištenje sirovina ili proizvoda na temperaturi do + 10oC,
- 6) posebno uređen sanitarni čvor (kupatilo i toalet) i ormar za radnu odeću i obuću,

7) higijenski ispravnu vodu i toplu vodu, uređaj za pranje ruku i opremu za pranje i sanitaciju posuda i pribora,

8) neposredan odvod otpadnih voda iz opreme i sa podnih površina i uslove za prihvatanje otpadnih voda (direktno u kanalizaciju ili septičku jamu),

9) posude (kontejnere) ili posebno zaštićena mesta za đubrište i otpatke.

VI Prelazne i završne odredbe

Član 219

Postojeći objekti u kojima se vrši klanje životinja, obrada, prerada i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla namenjenih za javnu potrošnju ili za izvoz moraju ispuniti uslove propisane ovim pravilnikom u roku od dve godine od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 220

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o izvoznim objektima za proizvodnju namirnica životinjskog porekla i o načinu rada u njima ("Službeni list SFRJ", br 37/78 i 17/80).

Član 221

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