

Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima objekta za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla

("Sl. glasnik RS", br. 11/2008 i 73/2010 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I Osnovne odredbe

II Opšti uslovi u pogledu izgradnje, odnosno rekonstrukcije objekata

1. Uslovi u pogledu lokacije, kruga, puteva i rasporeda zgrada
2. Uslovi u pogledu snabdevanja vodom
3. Uslovi u pogledu odvoda otpadnih voda
4. Uslovi u pogledu izgradnje unutrašnjosti objekta
5. Uslovi u pogledu opreme

1) Koloseci

2) Postolja

3) Prenosenje proizvoda

4) Radni stolovi

5) Oprema za pranje ruku

6) Uređaj za sanitaciju

7) Osvetljenje

8) Ventilacija

6. Uslovi u pogledu prostorija

1) Prostorija za higijensko održavanje opreme

2) Prostorije za veterinarsku inspekciju

3) Prostorije za potrebe radnika

III Higijena zaposlenog osoblja

IV Objekti za rasecanje mesa papkara, kopitara, živine, lagomorfa i farmske divljači

1. Prostorije za prijem i otpremanje mesa

2. Prostorije za hlađenje i smrzavanje mesa

3. Prostorije za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje

4. Prostorije za rasecanje i obradu mesa
5. Prostorije za proizvodnju usitnjenog mesa i mehanički separisanog mesa (MSM)
6. Prostorije za proizvodnju poluproizvoda od mesa
7. Prostorije za pakovanje mesa
8. Prostorije za laboratoriju
9. Prostorija za higijensko održavanje opreme
10. Prostorije za otpatke životinjskog porekla i konfiskat
11. Prostorije za veterinarsku inspekciju
12. Garderobe i sanitarne prostorije
13. Prostorije za odmor i ishranu radnika
14. Prostorije za skladištenje materijala za pakovanje
15. Prostorija za pripremu u formiranje kartona
16. Prostorija za čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava

V Objekti za preradu mesa

- 1) Prostorije za prethodnu pripremu, obradu i sortiranje sirovina životinjskog i neživotinjskog porekla
- 2) Prostorije za soljenje i salamurenje
- 3) Prostorije za proizvodnju kobasica, dimljenih i suvomesnatih proizvoda i slanine
- 4) Proizvodi u hermetički zatvorenim posudama (konzerve i jela od mesa)
- 5) Prostorije za skladištenje i otpremanje gotovih proizvoda
- 6) Prostorije za skladištenje začina, aditiva i dodataka

VI Objekti za sakupljanje i proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti

- 1) Prostorija za hlađenje
- 2) Prostorija za preradu, odnosno proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti
- 3) Prostorija za skladištenje gotovih proizvoda

VII Objekti za skladištenje hrane životinjskog porekla

VIII Objekti za prepakivanje hrane životinjskog porekla

IX Objekti za promet na veliko

X Objekti za obradu i rasecanje mesa divljači

XI Prelazne i završne odredbe

I Osnovne odredbe

Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju veterinarsko-sanitarni uslovi koje u pogledu izgradnje, odnosno rekonstrukcije, mora da ispunjava objekat za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla, i to: objekat za rasecanje, objekat za preradu mesa, objekat za sakupljanje i proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti, objekat za hlađenje, objekat za smrzavanje, objekat za skladištenje, objekat za prepakivanje, objekat za promet na veliko hrane životinjskog porekla i objekat za obradu i rasecanje mesa divljači.

Član 2

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) dezinfekcija jeste primena sredstava za dezinfekciju, pare, vode temperature 82°C ili drugog odgovarajućeg postupka sa istim efektom;

2) životinje jesu:

(1) gajena divljač, i to: uzgajane ratite i uzgajani kopneni sisari izuzev domaćih papkara i kopitara,

(2) divljač, i to: divlji papkari, lagomorfe, kao i kopneni sisari koji se love za ishranu ljudi i koji se smatraju slobodnom divljači u skladu sa posebnim propisom uključujući i sisare koji žive na ograđenoj teritoriji u slobodnim uslovima sličnim onima u kojima živi slobodna divljač i divlje ptice koje se love za ishranu ljudi,

(3) živina, i to: uzgajane ptice, uključujući i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali se uzgajaju kao domaće životinje, osim ratita,

(4) krupna divljač, i to: divlji kopneni sisari koji žive slobodno u divljini,

(5) lagomorfi, i to: zečevi, kunići i drugi glodari,

(6) papkari i kopitari, i to: domaća goveda (uključujući vrste Bubalus i Bison), svinje, ovce, koze i domaći kopitari,

(7) ratite, i to: gajena divljač, odnosno pernate životinje noj, emu i dr.,

(8) sitna divljač, i to: divlje ptice i lagomorfe koji žive slobodno u divljini;

3) iznutrice jesu sveže meso koje čine unutrašnji organi i krv, osim svežeg mesa trupa;

4) meso jesu jestivi delovi životinja uključujući i krv;

5) mehanički separisano meso (MSM), jeste proizvod dobijen odvajanjem mesa od kostiju na kojima je ostalo mesa posle otkoštavanja trupa ili sa trupa živine, kao i mesa ribe i drugih vodenih životinja,

upotrebom mehaničkih sredstava, što ima za rezultat gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana;

6) proizvodi od mesa jesu rezultat obrade mesa ili dalje obrade tog proizvoda, tako da površina preseka pokazuje da proizvod više nema svojstva svežeg mesa;

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

8) unutrašnji organi jesu organi grudnog koša, abdominalne i karlične šupljine, kao i dušnik i jednjak, a kod ptica i guša;

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

10) usitnjeno oblikovano meso jeste poluproizvod od svežeg mesa koje je usitnjeno, kome se dodaju namirnice, začini ili aditivi ili koje je izloženo procesu dovoljnom da modifikuje unutrašnju strukturu mišićnog vlakna mesa i tako eliminiše karakteristike svežeg mesa;

11) higijensko održavanje opreme, alata, prostorija i prostora jeste primena postupka čišćenja, pranja i dezinfekcije ili primena kombinacije ovih postupaka.

II Opšti uslovi u pogledu izgradnje, odnosno rekonstrukcije objekata

1. Uslovi u pogledu lokacije, kruga, puteva i rasporeda zgrada

Član 3

Objekat može da se gradi na mestu za koje je urbanističkim planom predviđena izgradnja.

Objekat iz stava 1. ovog člana ne sme da bude ugrožen od zagađivanja vazduha iz drugih objekata.

Član 4

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

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

Krug objekta iz stava 1. ovog člana mora biti ograđen ogradom koja sprečava nekontrolisan ulazak ljudi i životinja. Sve površine kruga koje nisu pokrivene betonom ili asfaltom moraju biti pod zelenilom.

Ulazak i izlazak iz kruga objekta mora da bude pod kontrolom.

U krug objekta ne sme da se uvode i drže psi, mačke i druge vrste životinja.

Član 5

Prilazni putevi i putevi u krugu objekta moraju da budu dovoljno široki i izgrađeni od čvrstog materijala. U krug objekta može da ulazi industrijski kolosek.

Putevi u krugu objekta moraju biti pogodni za čišćenje i pranje, a uz njih mora da se nalazi dovoljan broj hidranata i slivnika.

Čisti putevi u krugu objekta, koji se koriste za prijem i otpremanje gotovih proizvoda i nečisti putevi koji se koriste za odvoz otpadaka životinjskog porekla i drugih materijala smeštenih u nečistom delu kruga ne smeju se ukrštati.

Član 6

Raspored zgrada u krugu objekta mora da bude takav da je čisti deo kruga prostorno odvojen od nečistog dela kruga objekta.

Član 7

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

Zgrada, prostorije, odnosno mesto za čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava mora da ima:

- 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 82 °C, sa ugrađenim termometrom na izlaznoj cevi tople vode;
- 5) sanitarne prostorije odgovarajuće veličine za potrebe radnika zaposlenih u ovoj zgradi ili se te prostorije moraju nalaziti u neposrednoj blizini.

Prostorija za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava ne mora postojati u objektu ako na osnovu ugovora čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava obavlja pravno lice, odnosno preduzetnik registrovan za tu vrstu delatnosti ili ako se koristi automatska oprema za pranje i dezinfekciju.

Upravna zgrada može da bude locirana van kruga objekta.

Član 8

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

- 1) prikupljanje i smeštaj otpadaka životinjskog porekla i konfiskata;
- 2) đubrište i prostor za sakupljanje otpadaka;
- 3) primarnu obradu otpadnih voda;
- 4) kotlarnicu;
- 5) radionicu za tehničko održavanje opreme;

6) radionicu za popravku prevoznih sredstava.

Mesto za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava, radionica za održavanje opreme, radionica za popravku prevoznih sredstava i kotlarnica mogu da budu locirani na granici čistog i nečistog dela kruga objekta.

2. Uslovi u pogledu snabdevanja vodom

Član 9

Objekat mora da se snabdeva vodom iz gradskog vodovoda ili iz sopstvenog bunara u dovoljnim količinama i pod odgovarajućim pritiskom. Voda mora da bude kontrolisana i mora da ispunjava standarde propisane za higijensku ispravnost vode za piće.

Ako se u objektu koristi uređaj za dodatno hlorisanje on mora da bude snabdeven alarmnim sistemom i odgovarajućim mernim instrumentima za kontrolu koncentracije hlora.

Član 10

Za potrebe proizvodnje pare (kotlarnice), rashladnih uređaja, protivpožarne zaštite i za slične potrebe može da se koristi voda koja po standardu ne odgovara higijenskoj ispravnosti vode za piće (voda za tehničke svrhe), s tim da cevovod mora da bude potpuno odvojen od cevovoda vode za piće i mora da bude vidno i jasno označen.

Voda za tehničke svrhe ne sme doći u kontakt odnosno ne sme doći do mešanja sa vodom za piće.

Voda koja se koristi za hlađenje posle toplotne obrade proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži (kontejner) ne sme da bude izvor kontaminacije.

Para kojom se proizvod direktno toplotno obrađuje ne sme da sadrži bilo kakvu materiju koja može da kontaminira proizvod i predstavlja opasnost za zdravlje ljudi.

Voda koja se koristi za proizvodnju leda koji se ugrađuje ili dolazi u kontakt sa proizvodom mora da ispunjava standarde propisane za vodu za piće.

Član 11

U prostorijama objekta mora da bude obezbeđeno snabdevanje toplom vodom. Topla voda koja služi za sanitaciju opreme i prostorija, na mestu potrošnje, mora imati temperaturu od najmanje 82°C.

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

Član 12

U proizvodnim prostorijama i hodnicima objekta cevovodi treba da su postavljeni tako da sprečavaju kontaminaciju proizvoda nečistoćama i kondenzom, kao i da su obloženi izolacionim materijalom ili štitnicima.

Član 13

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 na koje se postavljaju gumena ili plastična creva za pranje sa navojima ili drugim priključcima;
- 2) završeci cevi uronjeni u vodu, odnosno ako se njihov izlazni otvor nalazi ispod nivoa vode u posudi.

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

Ventili protiv povratne sifonaže moraju da budu funkcionalni i lako pristupačni kontroli.

3. Uslovi u pogledu odvoda otpadnih voda

Član 14

Sve otpadne vode iz objekta, osim atmosferskih, pre ulivanja u recipijent (gradska kanalizacija ili prirodni recipijent) prethodno moraju da prođu odgovarajući tretman prečišćavanja i moraju da ispunjavaju uslove u skladu sa posebnim propisom.

Kao deo sistema tretmana prečišćavanja u fazi pred-tretmana mora najmanje da postoji rešetka (sito) sa otvorima promera do 6 mm radi zadržavanja i sakupljanja otpadaka životinjskog porekla ili drugi odgovarajući sistem sa istim efektom, na krajnjoj tački pre ulivanja otpadne vode u recipijent. Nije dozvoljeno prethodno usitnjavanje ili maceracija otpadaka životinjskog porekla.

Sakupljeni otpaci životinjskog porekla i pred-tretmana otpadnih voda moraju da se kategorizuju u skladu sa posebnim propisom.

Član 15

U prostorijama objekta u kojima se koristi voda mora da se obezbedi 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 da bude postavljen odgovarajući broj slivnika.

Šahtovi moraju da budu obezbeđeni tako da ne propuštaju neprijatne mirise.

Slivnici moraju da budu snabdeveni efikasnim sistemom za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa iz kanalizacije.

Oprema koja se koristi za obradu jestivih proizvoda i statična oprema za sanitaciju ručnog alata mora da ima prekinut odvod u kanalizaciju.

4. Uslovi u pogledu izgradnje unutrašnjosti objekta

Član 16

Materijali koji se koriste za izgradnju prostorija u objektu moraju da budu otporni na koroziju, kao i da se lako higijenski održavaju.

Podovi prostorija treba da se stalno održavaju, tako da budu bez oštećenja, da su od čvrstog materijala, nepropustljivog za vodu, so i masne kiseline i otpornog na sredstva za pranje i dezinfekciju. Podovi moraju da budu izrađeni od materijala koji se lako higijenski održava i koji nije klizav.

Podovi moraju imati odgovarajući pad prema odvodnim kanalima ili slivnicima.

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

Površine zidova proizvodnih prostorija treba da se održavaju tako da su bez oštećenja, da su izvedeni odnosno obloženi do tavanice voodootpornim materijalom ravnih i glatkih površina svetle boje.

U prostorijama i hodnicima u kojima se vrši podni transport moraju da budu ugrađeni odbojnici od nerđajućeg materijala ili odgovarajući parapeti od betona ili druge vrste materijala radi sprečavanja kontaminacije proizvoda.

Uglovi zidova i stubovi, moraju da budu zaštićeni štitnicima od nerđajućeg metala ili drugog odgovarajućeg materijala, ravnih i glatkih površina, koji moraju da budu izvedeni u istoj ravni sa zidnom površinom.

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

Tavanice i unutrašnje krovne konstrukcije treba da se održavaju tako da su bez oštećenja, konstruisani i izvedeni na način da se spreči da čestice nečistoće, materijala kojim su obloženi i kondenzovana vodena para ne kontaminiraju sirovine ili proizvod.

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

Prozori koji se otvaraju moraju imati zaštitne mreže protiv ulaska insekata. Zaštitne mreže moraju da budu tako izvedene da se mogu lako čistiti.

Ako postoji mogućnost da tokom proizvodnje ulazi prašina, neprijatni mirisi i dim, prozori treba da budu zatvoreni.

Vrata moraju da budu izrađena od nerđajućeg metala ili druge vrste materijala koji ne korodira (osim drveta) i koji se lako higijenski održava i treba da se održavaju u ispravnom stanju.

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

Spoljna vrata, odnosno ulazna vrata u objekat moraju da se automatski zatvaraju i po potrebi da imaju vazдушnu zavesu i da budu tako izgrađena da sprečavaju ulazak glodara i drugih štetočina u objekat. Vazдушna zavesa mora da bude tako izvedena da se automatski uključuje pri otvaranju vrata.

5. Uslovi u pogledu opreme

Član 17

Oprema koja se upotrebljava u objektima treba da se održava u ispravnom stanju i 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 način postavljanja opreme treba da omoguće njeno lako i 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.

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

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 st. 5. i 6. ovog člana, oprema izrađena od bakra i drveta može se koristiti iz tehnoloških razloga, ukoliko ne dolazi do kontaminacije.

1) Koloseci

Član 18

Koloseci na linijama obrade mora da su izrađeni od materijala otpornog na koroziju i da su postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od zidnih i podnih površina.

Nosači koloseka mora da su izrađeni od materijala otpornog na koroziju.

2) Postolja

Član 19

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

Za držanje pokretnih posuda moraju se obezbediti postolja tako da ne dolazi do naknadne kontaminacije čistih posuda i sirovina, odnosno proizvoda.

3) Prenosjenje proizvoda

Član 20

Sirovine i proizvodi, kao i otpaci životinjskog porekla mogu se prenositi pokretnim posudama, kanalima sa gravitacionim padom, pneumatskim transportom ili drugom odgovarajućom opremom koji treba da su konstruisani i izvedeni tako da se izbegne rizik od kontaminacije i koji se lako higijenski održavaju.

Sva oprema koja služi za prenošenje mora se održavati u ispravnom stanju.

Oprema koja se koristi za prenošenje sirovina i proizvoda ne sme da se koristi u druge svrhe.

Član 21

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

Oprema za držanje, skladištenje i transport proizvoda ne sme da se koristi za transport nejestivih proizvoda.

Pokretne posude od nerđajućeg čelika ili drugog materijala moraju da budu 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 otpatke životinjskog porekla i konfiskat – prstenom crvene boje.

Prsten iz stava 3. ovog člana treba da je širok od 8 cm do 10 cm i da uokviruje sve strane posude.

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

Ako su pokretne posude izrađene od plastičnog materijala bele boje, osim posuda za jestive proizvode, mora da su obeležene u skladu sa st. 3. i 4. ovog člana.

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

Član 22

Nepokretne posude (bazeni) moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 21. stav 1. ovog pravilnika i moraju biti nepropustljive i imati sopstveni sistem za odvod otpadnih voda posle pranja.

Sadržaj u nepokretnoj posudi (bazenu) mora da je obeležen na način koji omogućava sledljivost. Način obeležavanja mora biti takav da ne dolazi do kontaminacije sadržaja u bazenu.

Član 23

Kanali sa gravitacionim padom moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala. Po konstrukciji, kanali ne smeju imati oštre uglove, moraju da imaju glatke površine i moraju da budu izrađeni tako da se mogu higijenski održavati.

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.

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.

Otvori koji povezuju prostoriju za rasecanje i obradu sa prostorijom za prihvatanje otpadaka životinjskog porekla moraju imati mehaničku zaštitu i vazдушnu zavesu radi sprečavanja prodiranja neprijatnih mirisa.

Član 24

Sistem za pneumatski transport mora po konstrukciji biti takav da može higijenski da se održava.

4) Radni stolovi

Član 25

Radni stolovi u proizvodnim prostorijama moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i moraju imati glatke i ravne površine tako da se mogu lako higijenski održavati.

Ako je deo površine radnog stola izrađen od plastičnog materijala, odnosno od tvrde plastike, one treba da budu ravne i lako pokretne.

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

Član 26

Konvejerski sto sa pokretnim posudama ili trakom izgrađenom od nerđajućeg materijala sa sopstvenim sistemom za pranje i sanitaciju mora da ima:

- 1) sistem za pranje i sanitaciju posuda ili trake sa hladnom i toplom vodom temperature najmanje 82°C;
- 2) kružni termometar postavljen na vidnom mestu za kontrolu temperature tople vode;
- 3) uređaj za odvod vodene pare;
- 4) odvod otpadnih voda preko prekinutog vodenog zatvarača (sifona) u kanalizaciju.

Ako konvejerski sto ima samo mehaničko uklanjanje nečistoća i pranje hladnom vodom mora se oprati i toplom vodom i sanitirati najmanje jedanput dnevno.

5) Oprema za pranje ruku

Član 27

U proizvodnim prostorijama u kojima se sirovine i proizvodi obrađuju ili prerađuju mora biti pravilno raspoređena oprema za pranje ruku.

Oprema za pranje ruku sastoji se od:

1) lavaboa od nerđajućeg čelika, sa nožnim pogonom ili na drugi odgovarajući način (fotoćelija i dr.), radi sprečavanja širenja kontaminacije, koji je snabdeven hladnom i toplom vodom. Odvod vode iz lavaboa mora biti povezan sa kanalizacijom preko vodenog zatvarača (sifona);

2) posude sa sredstvom za pranje ruku;

3) papirnatih peškira postavljenih iznad ili pored lavaboa ili je obezbeđen drugi način sušenja ruku, osim vazdušnih sušača;

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

6) Uređaj za sanitaciju

Član 28

Uređaj za sanitaciju noževa, testera i druge ručne opreme, u proizvodnim prostorijama mora da bude u potrebnom broju, postavljeni i pravilno raspoređeni, izrađeni od nerđajućeg čelika odgovarajućeg oblika i veličine ili alternativni sistem sa istim efektom sanitacije, koji mogu biti pojedinačni ili zbirni.

U uređaju za sanitaciju mora da se obezbedi voda temperature najmanje 82°C.

Uređaj za sanitaciju mora da ima cev za dovod vode, obezbeđen protok (prelivna cev, prelivna površina i dr.) i rešetku za noževe i drugi alat koji se nalazi ispod nivoa vode.

Ako je uređaj sa sanitaciju iz stava 1. ovog člana učvršćen mora da ima i odvod za pražnjenje.

Uređaj za sanitaciju većih dimenzija (za električne i ručne testere i dr.), mora da ima cev za dovod vode, termometar, prelivnu cev i odvodnu cev za pražnjenje koja je preko prekinutog odvoda, vezana za kanalizaciju.

7) Osvetljenje

Član 29

Proizvodne prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvetljeni prirodnim ili veštačkim svetlom odgovarajućeg intenziteta.

Radi obezbeđenja prirodnog osvetljenja, staklo ili drugi materijal na prozorima treba da bude neobojen i potpuno providan.

Veštačko osvetljenje mora da obezbedi 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 da budu 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.

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

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

- 1) na mestu na kome se prilikom prijema pregledaju trupovi goveda ili polutke – 500 lh, u nivou plečki i prednjih nogu;
- 2) na mestu na kome se prilikom prijema pregledaju svinjske polutke – 550 lh, u visini mandibularnih limfnih čvorova;
- 3) u prostorijama za hlađenje polutki goveda i svinja – 110 lh, u nivou prednjih nogu;
- 4) u prostorijama za hlađenje unutrašnjih organa – 220 lh;
- 5) u svim proizvodnim prostorijama najmanje – 220 lh, u visini radnih površina;
- 6) u svim vrstama skladišta – 110 lh.

8) Ventilacija

Član 30

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 filterima i zaštitnom mrežom protiv ulaska insekata.

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

6. Uslovi u pogledu prostorija

1) Prostorija za higijensko održavanje opreme

Član 31

Za higijensko održavanje opreme u objektu mora da postoji jedna ili više prostorija odgovarajuće veličine, na pogodnom mestu.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da budu izvedene u skladu sa uslovima iz čl. 15. i 16, člana 19. stav 2. i čl. 29. i 30. ovog pravilnika.

U prostorijama za higijensko održavanje opreme treba da postoje dovodi hladne vode i tople vode temperature najmanje 82°C i kružni termometar ugrađen na izlaznom delu cevi za toplu vodu.

Ako se u objektu koriste automatski uređaji za higijensko održavanje opreme oni moraju imati dovode tople vode temperature najmanje 82°C, kružni termometar ugrađen na izlaznom delu cevi za toplu vodu ili se može koristiti i druga oprema sa istim efektom.

Za držanje pribora i sredstava za održavanje higijene (ručni alat, sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju i sl.) mora da postoji posebna prostorija koja se zaključava.

2) Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 32

Zavisno od veličine i namene, objekat mora da ima najmanje jednu radnu prostoriju odgovarajuće veličine za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorija za potrebe veterinarske inspekcije mora da ima potreban nameštaj i opremu.

U okviru ovih prostorija moraju da postoje odvojeni delovi za garderobu i sanitarne prostorije.

3) Prostorije za potrebe radnika

Član 33

U objektima moraju da postoje prostorije za presvlačenje radnika (garderobe) i sanitarne prostorije (kupatila i toaleti) odvojene za muškarce i žene.

Ako su prostorije iz stava 1. ovog člana u različitim zgradama objekta, one moraju biti hodnikom povezane sa proizvodnim prostorijama.

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

Garderobe i sanitarne prostorije u čistom delu objekta moraju da budu odvojene od garderoba i sanitarnih prostorija u nečistom delu objekta.

Garderobe i sanitarne prostorije moraju imati prirodnu ili veštačku ventilaciju.

U garderobama se za svakog zaposlenog radnika obezbeđuje poseban ormar za civilno odelo i obuću kao i ormar za radnu odeću i obuću, u kome se može ostavljati i ručni alat. Ormar je izrađen od materijala koji se lako higijenski održava i postavljen na postolje sa krovnom površinom nagnutom napred pod uglom od najmanje 25°. U garderobi se moraju obezbediti i sedišta koja su izrađena od materijala koji se lako higijenski održava.

U garderobama može da postoji i posebno predviđeno mesto za ostavljanje radne obuće, koje je odgovarajuće opremljeno (držači), kao i poseban prostor (kasete) za ručni alat i držači za kecelje.

Ako se dnevno vrši zamena radne odeće nije potrebno da postoji poseban ormar za radnu odeću, a radna obuća, kecelje i alat se ostavljaju na za to predviđenom mestu.

U sklopu garderoba moraju se nalaziti sanitarne prostorije za održavanje lične higijene radnika (kupatila i toaleti).

U kupatilu na svakih 15 zaposlenih radnika u smeni obezbeđuje se jedna oprema za pranje ruku u skladu sa članom 27. stav 2. ovog pravilnika i jedna tuš-kabina.

Tuš-kabina mora da ispunjava 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 tečni sapun i tečni sapun;
- 3) pri ulazu u tuš-kabinu mora se postaviti držač peškira i držač rublja.

Toaleti (klozeti), odvojeni za muškarce i žene, moraju biti građevinski odvojeni od garderoba i kupatila.

U objektima u kojima su garderobe udaljene od proizvodnih prostorija moraju da postoje toaleti u neposrednoj blizini tih prostorija, odvojeni od njih hodnikom ili drugom prostorijom i pretprostorom (tampon-prostorijom).

Vrata između pretprostora toaleta 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 od podne površine i izrađena od materijala koji se lako pere i dezinfikuje.

U pretprostoru toaleta mora da se postavi potreban broj opreme za pranje ruku, u skladu sa članom 27. stav 2. ovog pravilnika. Vrata na ulazu u pretprostor toaleta moraju da imaju uređaj za automatsko zatvaranje.

Na svakih 20 zaposlenih u smeni mora da se obezbedi jedan toalet.

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

Za pušenje i odmor radnika za vreme radnog vremena mora se obezbediti najmanje jedna prostorija sa odgovarajućom ventilacijom.

Za ishranu zaposlenog osoblja u objektima mora da postoji odgovarajuće opremljena prostorija.

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

III Higijena zaposlenog osoblja

Član 34

Pri radu u objektima iz člana 1. ovog pravilnika, zaposleno osoblje koje radi u proizvodnim prostorijama i dolazi u neposredni dodir sa sirovinama i proizvodima obavezno je da koristi radnu odeću i obuću – bele boje a kada je to potrebno i zaštitnu odeću i obuću, da održava ručni alat na higijenski način i da se pridržava uslova o veterinarsko-sanitarnom redu.

Radnici moraju da nose zaštitne mrežice.

Radnici koji rade sa otpacima životinjskog porekla i na tehničkom održavanju prostorija, uređaja i opreme moraju da imaju radnu odeću u boji.

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

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

Ručni alat i druga ručna oprema 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 82°C. Posle završetka rada samo očišćen i opran ručni alat i druga ručna oprema, ostavlja se na za to određeno mesto.

Radnici zaposleni u neposrednoj proizvodnji moraju biti podšišani i obrijani i moraju imati urednu kosu. Nokti na prstima ruku moraju uvek biti čisti i uredno podrezani.

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 za to određeno mesto ručni alat i deo zaštitne odeće (kecelja i mantil).

Radnici zaposleni u proizvodnji moraju biti zdravi i ne smeju da budu prenosioци i izlučivači uzročnika bolesti ili kontaminenata na hranu životinjskog porekla.

Ozlede na rukama moraju da se zaštite gumenim rukavicama ili naprstkom.

Sanitarne knjižice zaposlenog osoblja moraju biti na raspolaganju veterinarskom inspektoru.

IV Objekti za rasecanje mesa papkara, kopitara, živine, lagomorfa i farmske divljači

Član 35

Objekat za rasecanje mesa papkara, kopitara, živine, kunića i drugih vrsta mesa koje se raseca, u zavisnosti od načina rada i vrste proizvodnje, mora da ima prostorije za:

- 1) prijem i otpremanje mesa;
- 2) hlađenje i smrzavanje mesa;
- 3) skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje;
- 4) rasecanje i obradu mesa;
- 5) proizvodnju usitnjenog mesa (mlevenje, seckanje) i mehanički separisanog mesa (MSM);

- 6) proizvodnju poluproizvoda od mesa (usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje, usitnjeno oblikovano meso);
- 7) pakovanje mesa;
- 8) laboratoriju;
- 9) higijensko održavanje opreme;
- 10) veterinarsku inspekciju;
- 11) otpatke životinjskog porekla i konfiskat;
- 12) garderobe i sanitarne prostorije;
- 13) odmor i ishranu radnika;
- 14) skladištenje materijala za pakovanje;
- 15) pripremu (formiranje) kartona;
- 16) čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Ako je prostorija za rasecanje i obradu mesa u sastavu industrijskog objekta za klanje životinja, odnosno industrijskog objekta za klanje i preradu mesa ne mora da ima posebne prostorije navedene u stavu 1. tač. 10), 11), 12), 13) i 16) ovog člana, a ako je u sastavu zanatskog objekta za klanje životinja umesto prostorije iz stava 1. tačka 11) ovog člana može da ima kontejnere.

Ako se u objektu proizvodi mast, loj, odnosno proizvodi od masti prostorije u okviru objekta moraju da ispunjavaju i uslove iz člana 66. st. 3, 4, 5. i 6. i čl. 67, 68. i 69. ovog pravilnika.

U objektu iz stava 1. ovog člana, neupakovano meso mora biti skladišteno i transportovano odvojeno od upakovanog mesa.

U objektu iz stava 1. ovog člana, rad sa mesom različitih vrsta mora biti organizovan tako da se kontaminacija spreči ili svede na najmanju moguću meru, obezbeđivanjem kontinuiranog toka operacija ili odvajanjem različitih proizvodnih partija tako da se one obavljaju u različito vreme ili u posebnim prostorijama.

1. Prostorije za prijem i otpremanje mesa

Član 36

Objekat u kome se vrši rasecanje ili obrada mesa mora da ima odvojene prostorije za prijem i otpremanje neupakovanog mesa (trupova, polutki ili četvrti) i upakovanog mesa osim ako se prijem i otprema ne obavljaju u različito vreme.

Prostorija za prijem ili otpremanje mesa mora da ima: istovarno-utovarnu rampu sa vazdušnom zavesom odnosno drugu vrstu zaštite (vrata, gumeni ili plastični štitnici i sl.) protiv ulaska insekata i glodara i sprečavanja uticaja spoljne sredine, kao i u neposrednoj blizini opremu za pranje ruku, a ako je to potrebno uređaj za sanitaciju.

Za istovar i utovar neupakovanog mesa mora da se obezbedi kolosek za transport.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da budu funkcionalno povezane sa ostalim proizvodnim prostorijama i bez ukrštanja puteva neupakovanog i upakovanog mesa, osim ako se prijem i otprema ne obavljaju u različito vreme.

Meso pri prijemu i otpremi mora da bude ohlađeno i da ima temperaturu, i to:

- 1) organi do +3°C;
- 2) meso papkara, kopitara i krupne divljači odnosno gajene divljači do +7°C;
- 3) meso živine, logomorfa i sitne divljači do +4°C.

Ako se meso prima ili otprema smrznuto u unutrašnjosti mesa se mora postići temperatura od -12°C do -18°C ili niža.

2. Prostorije za hlađenje i smrzavanje mesa

Član 37

Broj i kapacitet prostorija za hlađenje i smrzavanje mesa mora da bude takav da obezbedi hlađenje, smrzavanje i skladištenje neupakovanog i upakovanog mesa.

Neupakovano meso mora da se hladi, smrzava i skladišti odvojeno od upakovanog mesa, osim ako se hlađenje, smrzavanje ili skladištenje ne obavljaju u različito vreme.

Meso namenjeno smrzavanju mora da bude smrznuto bez nepotrebnog odlaganja, uzimajući u obzir i period stabilizacije pre smrzavanja.

Tokom hlađenja i skladištenja mora da se održava temperatura mesa u skladu sa članom 36. st. 5. i 6. ovog pravilnika.

Ako se meso smrzava i smrznuto skladišti u unutrašnjosti mesa mora se postići temperatura od -18°C ili niža.

Član 38

Prostorije za hlađenje i smrzavanje pored termoelementa daljinskog termometra, moraju na pogodnom mestu imati postavljene kontrolne termometre.

U pogledu materijala i načina postavljanja, koloseci i nosači koloseka u prostorijama za hlađenje i smrzavanje moraju ispunjavati uslove propisane u članu 18. ovog pravilnika.

Ispod opreme za hlađenje moraju biti postavljene posude za odvod vode, izrađene od nepropustljivog i nerđajućeg materijala, koje su preko vodenog zatvarača (sifona) neposredno spojene sa podnom kanalizacijom.

Član 39

Prostorije za hlađenje trupova i polutki, moraju biti u blizini prostorija za prijem mesa sa kojima su povezane zatvorenim hodnicima.

Član 40

Smrznuto meso i proizvodi od mesa skladište se u prostoriji za skladištenje na podmetače ili palete koji su postavljeni dovoljno udaljeno od zida tako da proizvod ne dodiruje zidne površine.

Član 41

Na spoljnim zidovima prostorija za hlađenje i smrzavanje moraju da postoje termografi.

Termografi iz stava 1. ovog člana nisu potrebni ako postoji centralno praćenje i registrovanje temperatura tih prostorija pomoću kontinualnih termopisača.

3. Prostorije za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje

Član 42

Prostorije za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje moraju po kapacitetu i opremi biti takve da se u njima mogu obavljati operacije uklanjanja ambalažnog materijala i odmrzavanje sirovina.

U prostoriji za odmrzavanje ne može da se drži sirovina u kartonskoj ambalaži.

Ako se skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje može obavljati u drugom prostoru tako da ne postoji opasnost od kontaminacije, nije potrebna posebna prostorija za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje.

4. Prostorije za rasecanje i obradu mesa

Član 43

Prostorije za rasecanje i obradu mesa moraju, po veličini i opremi odgovarati vrsti i načinu proizvodnje i kapacitetu rada.

Meso za rasecanje treba da se doprema u radne prostorije postupno i po potrebi.

Za kontrolu temperature vazduha u prostoriji za rasecanje, na vidnom mestu, mora da bude postavljen najmanje jedan termometar za praćenje temperature i termograf ili druga vrsta opreme za stalno lokalno registrovanje temperature.

Ako postoji centralno stalno registrovanje temperature prostorija, termografi nisu potrebni.

Uređaji za hlađenje ne smeju biti postavljeni iznad radnih površina.

Za pranje ruku i sanitaciju ručnog alata mora postojati dovoljan broj opreme za pranje ruku i uređaja za sanitaciju.

Temperatura vazduha u radnim prostorijama mora da bude do +12 °C.

Pri rasecanju, odkoštavanju i obradi (npr. rezanje, sečenje na kocke i dr.), kao i umotavanja i pakovanja, mora da se održava temperatura, i to:

1) organa do +3°C;

2) mesa papkara, kopitara i krupne divljači, odnosno gajene divljači do +7°C;

3) mesa živine, lagomorfa i sitne divljači do +4°C.

Ako je prostorija za rasecanje i obradu mesa u sastavu objekta za klanje životinja, meso može da se odkoštava i raseca pre postizanja temperature iz stava 8. ovog člana, ako je to potrebno radi tehnološkog procesa. U tom slučaju meso mora da se transportuje u prostoriju za rasecanje odmah posle klanja, a posle rasecanja, ako se pakuje mora da se ohladi do temperature iz stava 8. ovog člana.

Ako je po veličini i kapacitetu proizvodnje i načinu rada prostorija za rasecanje mesa takva da se sprečava kontaminacija mesa, usitnjenog mesa i poluproizvoda od mesa, u njoj mogu da se obavljaju operacije usitnjavanja mesa i prethodnog pakovanja (npr. umotavanje, stavljanje u kese). U tom slučaju prostorija za rasecanje mesa treba da bude građevinski odvojena, a tehnološki povezana sa prostorijom za pripremu (formiranje) kartona.

5. Prostorije za proizvodnju usitnjenog mesa i mehanički separisanog mesa (MSM)

Član 44

Prostorija za proizvodnju usitnjenog mesa i mehanički separisanog mesa (MSM), mora po kapacitetu i opremi da bude takva da se u njoj mogu obavljati operacije usitnjavanja i mora ispunjavati uslove iz člana 43. ovog pravilnika.

Usitnjeno meso i mehanički separisano meso (MSM), odmah posle umotavanja ili pakovanja mora da se ohladi do postizanja unutrašnje temperature do +2°C ili da se smrzava do -18°C.

Meso usitnjeno i mehanički separisano meso (MSM), može da se skladišti najduže tri meseca.

Temperatura smrznutog usitnjenog i mehanički separisanog mesa (MSM), iz stava 2. ovog člana mora da se održava i tokom transporta.

6. Prostorije za proizvodnju poluproizvoda od mesa

Član 45

Prostorije za proizvodnju poluproizvoda od mesa moraju po veličini i opremi odgovarati vrsti i načinu proizvodnje i kapacitetu rada.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju ispunjavati uslove iz člana 43. ovog pravilnika.

Poluproizvodi od mesa odmah nakon umotavanja ili pakovanja moraju da se ohlade do postizanja unutrašnje temperature do +4°C ili da se smrzava do -18°C i ove temperature se moraju održavati tokom skladištenja i transporta.

Ako se u prostoriji iz stava 1. ovog člana obavljaju operacije prethodnog pakovanja prostorija mora da bude građevinski odvojena, a tehnološki povezana sa prostorijom za pripremu (formiranje) kartona.

7. Prostorije za pakovanje mesa

Član 46

Prostorija za pakovanje mesa mora, po veličini i opremi, odgovarati vrsti i načinu, kao i kapacitetu proizvodnje. Ta prostorija mora biti građevinski odvojena od prostorije za rasecanje i prostorije za prijem i pripremu (formiranje) kartona.

Temperatura vazduha u prostoriji za pakovanje mesa mora da bude do +12°C. U prostoriji za pakovanje mora postojati oprema za pranje ruku, i uređaj za sanitaciju.

8. Prostorije za laboratoriju

Član 47

U prostorijama za laboratoriju moraju da se obezbede uređaji i oprema za kontrolu higijenskih uslova rada, higijenske ispravnosti sirovina i gotovih proizvoda i opremu za kontrolu rezidualnog hlora u vodi.

Ako objekat ima zaključen ugovor sa akreditovanom laboratorijom za ispitivanje higijenskih uslova rada, higijenske ispravnosti sirovina i gotovih proizvoda, ne mora da ima posebnu prostoriju za laboratoriju.

9. Prostorija za higijensko održavanje opreme

Član 48

Po veličini i opremi prostorije za higijensko održavanje opreme moraju da budu izvedene u skladu sa članom 31. ovog pravilnika.

U prostoriji iz stava 1. ovog člana se obavlja i higijensko održavanje povratne ambalaže.

10. Prostorije za otpatke životinjskog porekla i konfiskat

Član 49

Prostorija za otpatke životinjskog porekla i konfiskat mora da bude odvojena od proizvodnih prostorija i locirana tako da prilikom transporta ne dođe do ukrštanja puteva za jestive proizvode i puteva za otpatke životinjskog porekla ili se transport može obaviti na kraju rada.

Prostorija za otpatke životinjskog porekla se mora zaključavati i mora da bude zaštićena od ulaska insekata i glodara.

Temperatura vazduha u prostoriji iz stava 1. ovog člana mora da bude do +4°C.

Transport otpadaka životinjskog porekla do prostorije za otpatke životinjskog porekla i konfiskat može da se obavlja kanalima sa gravitacionim padom, pneumatskim cevovodima ili nepropustljivim posudama.

Prostorija za otpatke životinjskog porekla mora da ima posude za prijem i prenošenje, opremu za pranje ruku, priključak za toplu vodu i sredstva za dekarakterizaciju kategorije 1 otpadaka životinjskog porekla (karbolna kiselina, metilensko plavilo i sl.).

11. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 50

Prostorije za veterinarsku inspekciju moraju biti u skladu sa članom 32. ovog pravilnika.

12. Garderobe i sanitarne prostorije

Član 51

Garderobe i sanitarne prostorije moraju da budu u skladu sa članom 33. ovog pravilnika.

13. Prostorije za odmor i ishranu radnika

Član 52

Prostorije za odmor i ishranu radnika moraju biti u skladu sa članom 33. st. 18. i 19. ovog pravilnika.

14. Prostorije za skladištenje materijala za pakovanje

Član 53

Prostorije za skladištenje materijala za pakovanje moraju da budu suve i da imaju dobru ventilaciju.

Materijal za pakovanje skladišti se na police ili podmetače, odnosno na palete tako da je razmak od površine poda toliki da ne dolazi do kontaminacije materijala. Podmetači, police ili palete treba da budu udaljeni od zidova toliko da se omogući nesmetan prolaz i čišćenje. Između redova složenog materijala za pakovanje mora da postoji dovoljno širok manipulativni prostor.

Materijal za pakovanje mesa skladišti se u posebnu prostoriju.

U prostoriji za skladištenje materijala za pakovanje mora da se sprečava pojava glodara i drugih vrsta štetočina.

15. Prostorija za pripremu u formiranje kartona

Član 54

Prostorija za pripremu u formiranje kartona mora da bude u skladu sa članom 16. ovog pravilnika.

16. Prostorija za čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava

Član 55

Prostorija za čišćenje i dezinfekciju prevoznih sredstava mora da bude u skladu sa članom 7. ovog pravilnika.

V Objekti za preradu mesa

Član 56

Objekat za preradu mesa zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora da ima prostorije za:

- 1) prijem mesa;
- 2) hlađenje i smrzavanje mesa;
- 3) skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje;
- 4) rasecanje i obradu mesa za potrebe prerade;
- 5) laboratoriju;
- 6) higijensko održavanje opreme;
- 7) veterinarsku inspekciju;
- 8) otpatke životinjskog porekla i konfiskat;
- 9) garderoba i sanitarne prostorije;
- 10) odmor i ishranu radnika;
- 11) pripremu (formiranje kartona);
- 12) skladištenje materijala za pakovanje;
- 13) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove iz člana 7. člana 16. čl. 31. do 33, čl. 36. do 43, čl. 47. do 49, i čl. 53. do 55. ovog pravilnika.

Pored prostorija iz stava 1. ovog člana objekat za preradu mesa mora da ima i prostorije za:

- 1) prethodnu pripremu, obradu i sortiranje sirovina životinjskog i neživotinjskog porekla;
- 2) soljenje i salamurenje;
- 3) proizvodnju kobasica, dimljenih i suvomesnatih proizvoda i slanine;
- 4) proizvodnju proizvoda u hermetički zatvorenim posudama (konzervi i jela od mesa);
- 5) skladištenje i otpremanje gotovih proizvoda;
- 6) skladištenje začina, aditiva i dodataka.

Ako je prostorija za preradu mesa u sastavu objekta za klanje životinja ne mora da ima posebne prostorije iz stava 1. tač. 1), 2), 7) i 13) ovog člana, a ako je u sastavu zanatskog objekta za klanje životinja umesto prostorije za otpatke životinjskog porekla i konfiskata može da ima kontejnere.

Ako je prostorija za preradu mesa u sastavu objekta za resecanje mesa ne mora da ima prostorije iz stava 1. tač. 1), 2), 3), 5), 8), 12) i 13) ovog člana.

Ako se u objektu proizvodi mast, loj, odnosno proizvodi od masti prostorije u objektu moraju da ispunjavaju uslove u skladu sa članom 66. st. 3, 4, 5. i 6. čl. 67, 68. i 69. ovog pravilnika.

U objektu iz stava 1. ovog člana, rad mora da bude organizovan tako da se kontaminacija spreči ili svede na najmanju moguću meru, obezbeđivanjem kontinuiranog toka operacija.

Sirovine, aditivi, začini i gotovi proizvodi ne smeju dolaziti u kontakt sa podom i sa njima se mora postupati na takav način da se spreči kontaminacija i opasnost od kontaminacije.

Gotovi proizvodi ne smeju dolaziti u kontakt sa sirovinama.

Izuzetno ako je prostorija za rasecanje i obradu mesa dovoljne veličine u zavisnosti od vrste proizvodnje i kapaciteta može da ima odvojene delove za rasecanje i obradu mesa, smeštaj posuda za soljenje, odnosno salamurenje, mašinsku obradu odnosno pripremu nadeva, punjenje omotača i drugu obradu.

1) Prostorije za prethodnu pripremu, obradu i sortiranje sirovina životinjskog i neživotinjskog porekla

Član 57

Prostorije za prethodnu pripremu, obradu i sortiranje sirovina životinjskog i neživotinjskog porekla moraju biti građevinski odvojene od prostorija u kojima se obrađuje ili prerađuje meso.

Prostorije iz stava 1. ovog člana nisu potrebne ako se dopremljena sirovina životinjskog odnosno neživotinjskog porekla ugrađuje u proizvode bez prethodne pripreme, obrade ili sortiranja.

2) Prostorije za soljenje i salamurenje

Član 58

Prostorije za soljenje i salamurenje, moraju da budu građevinski odvojene od ostalih proizvodnih prostorija, ali funkcionalno povezane prema tehnološkom procesu proizvodnje.

U prostoriji iz stava 1. ovog člana može da se obavlja i priprema salamure i ubrizgavanje ukoliko je tako uređena i opremljena.

U prostoriji za soljenje i salamurenje temperatura vazduha mora da bude do +12 °C.

3) Prostorije za proizvodnju kobasica, dimljenih i suvomesnatih proizvoda i slanine

Član 59

U zavisnosti od vrste i kapaciteta proizvodnje kobasica, dimljenih i suvomesnatih proizvoda i slanine mora da postoje posebne prostorije. Opremljenost i veličina ovih prostorija zavise od vrste proizvodnje tako da se obezbedi kontinuiran tok tehnoloških postupaka i bezbednost sirovina i proizvoda.

Ako se proizvodnja iz stava 1. ovog člana obavlja na jedinstvenoj kontinualnoj liniji proizvodnje, ona može da se obavlja u istoj prostoriji, koja po opremljenosti i veličini mora da osigura bezbednost sirovina i proizvoda.

Operacija obrade sirovina koju prati stvaranje velike količine toplote, a ne čine deo jedinstvene kontinualne linije proizvodnje, mora da se obavlja u posebnoj prostoriji.

U zavisnosti od vrste proizvoda iz stava 1. ovog člana i kombinacije primenjenih tehnoloških postupaka toplotna obrada, dimljenje, sušenje, odnosno zrenje moraju da se obavljaju u posebnim prostorijama koje su građevinski odvojene od ostalih proizvodnih prostorija ili u prostorijama sa odgovarajućom opremom.

Za hlađenje neposredno posle toplotne obrade mora postojati posebna prostorija ili prostor u skladu sa kapacitetom proizvodnje.

Uređaji za toplotnu obradu moraju imati instrumente za praćenje i registrovanje temperature.

Za proizvodnju fermentisanih kobasica mora da postoji posebna prostorija za pripremanje, obradu i punjenje sirovine, kao i posebne prostorije za dimljenje i zrenje ili prostorije sa odgovarajućom opremom.

4) Proizvodi u hermetički zatvorenim posudama (konzerve i jela od mesa)

Član 60

U zavisnosti od vrste i kapaciteta za proizvodnju proizvoda u hermetički zatvorenim posudama mora da postoje posebne prostorije za punjenje i zatvaranje konzervi i jela od mesa.

Oprema i veličina ovih prostorija mora da bude takva da obezbedi kontinuirani tok tehnoloških postupaka, bezbednost sirovina i proizvoda.

Ako se proizvodnja iz stava 1. ovog člana obavlja na jedinstvenoj kontinualnoj liniji proizvodnje, može se obavljati u jednoj prostoriji.

Ako se proizvodnja različitih vrsta proizvoda u hermetički zatvorenim posudama obavlja istovremeno u jednoj prostoriji, operacija obrade sirovina koju prati stvaranje velike količine toplote, a ne čini deo jedinstvene kontinualne linije proizvodnje, mora da se obavlja u posebnoj prostoriji.

U zavisnosti od veličine prostorije za punjenje i zatvaranje u njoj može da se obavlja i kontrola hermetičnosti zatvaranja konzervi i kontrola težine.

U prostoriji za punjenje i zatvaranje polutrajnih konzervi temperatura vazduha ne sme da bude viša od +12 °C.

Član 61

Ako se dopremanje praznih limenki ili druge neposredne ambalaže u prostoriju za punjenje i zatvaranje obavlja putem konvejskog sistema, ne sme da dolazi do njihove kontaminacije.

Limenke pre punjenja moraju da se peru ili čiste.

Uređaji koji se koriste za pranje ili čišćenje moraju da imaju postavljene merne i kontrolne instrumente.

Ako se koristi vazduh pod pritiskom za mehaničko čišćenje limenki prethodno mora da prolazi kroz odgovarajuće filtere.

Član 62

Prostorije za toplotnu obradu konzervi i jela od mesa moraju da budu građevinski odvojene od ostalih proizvodnih prostorija.

Uređaji za toplotnu obradu moraju da imaju dvostruke merne instrumente. Ako se toplotna obrada izvodi u zatvorenom uređaju, mora da postoji mogućnost vizuelne kontrole nivoa vode (prelivna cev, nivokazno staklo) i zvučni ili vizuelni alarmni uređaj.

Sušenje i hlađenje proizvoda u hermetički zatvorenim posudama obavlja se u posebnoj prostoriji, odnosno prostoru ili mora da ima uređaj za hlađenje.

Posle toplotne obrade proizvoda u hermetički zatvorenim posudama se u toku transporta i hlađenja, posude se ne smeju dodirivati rukama.

Član 63

U objektu u kome se proizvode proizvodi u hermetički zatvorenim posudama mora da postoji prostorija za termostatiranje proizvoda u hermetički zatvorenim posudama ili prostor sa uređajem za termostatiranje (termostat) koji se zaključava. Dimenzije te prostorije ili termostata moraju da budu takve da mogu da prime najmanje 1% termički obrađenih proizvoda u hermetički zatvorenim posudama proizvedenih tokom 10 dana.

Osetljivost uređaja koji održava temperaturu u prostoriji, odnosno termostatu na $+37\text{ }^{\circ}\text{C}$, odnosno $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$, ne sme biti veća od $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tokom celog procesa termostatiranja mora da se obezbedi kontinualno praćenje i registrovanje temperature.

Postolja sa perforiranim policama, na koja se stavljaju uzorci proizvodnih partija proizvoda u hermetički zatvorenim posudama, moraju da budu od nerđajućeg materijala.

5) Prostorije za skladištenje i otpremanje gotovih proizvoda

Član 64

U objektu moraju da postoje prostorije za skladištenje i zbirno pakovanje i otpremanje gotovih proizvoda, koje po veličini odgovaraju kapacitetu proizvodnje i higijenskim uslovima.

U zavisnosti od vrste proizvoda skladištenje, zbirno pakovanje i otpremanje proizvoda se obavlja na odgovarajućim temperaturama u skladu sa posebnim propisima.

U prostorijama za skladištenje zavisno od veličine mora da bude postavljen dovoljan broj termometara.

Operacije pakovanja i etiketiranja proizvoda mogu da se obavljaju u za to izdvojenom prostoru prostorije za skladištenje.

Na izdvojenom prostoru na kome se vrši etiketiranje i pakovanje gotovih proizvoda mora da bude postavljena oprema za pranje ruku.

Za skladištenje neupakovanih i upakovanih proizvoda mora da postoje posebne prostorije.

6) Prostorije za skladištenje začina, aditiva i dodataka

Član 65

U objektu mora da postoji prostorija odgovarajuće veličine. za skladištenje i pripremanje začina, dodataka i aditiva.

Restriktivni dodaci i aditivi (npr. natrijumnitrit, natrijumnitrat, i dr.) skladište se u zatvorene posude od nerđajućeg materijala, odnosno ograđene prostore koji moraju da se zaključavaju i nalaze se pod kontrolom veterinarske inspekcije.

U prostoriji za začine i aditive mora da postoji oprema za pranje ruku.

VI Objekti za sakupljanje i proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti

Član 66

Objekti za sakupljanje, odnosno preradu masnog tkiva, loja i proizvodnju proizvoda od masti, zavisno od načina rada i vrste proizvodnje, mora da ima prostorije za:

- 1) prijem i otpremu;
- 2) smrzavanje;
- 3) skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i odmrzavanje;
- 4) pripremu masnog tkiva;
- 5) higijensko održavanje opreme;
- 6) veterinarsku inspekciju;
- 7) otpatke životinjskog porekla i konfiskat;
- 8) garderobe i sanitarne prostorije;
- 9) odmor i ishranu radnika;
- 10) pripremu (formiranje) kartona;
- 11) skladištenje začina i aditiva;
- 12) skladištenje materijala za pakovanje;
- 13) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove iz čl. 31. do 33, čl. 36. do. 43, čl. 47. do 49. i čl. 53. do 55. ovog pravilnika.

Objekat iz stava 1. ovog člana mora da ima i sledeće prostorije za:

- 1) hlađenje

2) preradu odnosno proizvodnju;

3) skladištenje gotovih proizvoda.

Ako je objekat za sakupljanje, odnosno preradu masnog tkiva, loja i proizvodnju proizvoda od masti u sastavu objekta koji ima prostorije navedene u st. 1. i 2 ovog člana, iste prostorije može da koristi i za sakupljanje, odnosno preradu masnog tkiva, loja i proizvodnju proizvoda.

Sirovine iz drugih objekata moraju da budu transportovane, i skladištene do topljenja, u higijenskim uslovima. Temperatura sirovine ne sme da bude veća od +7°C. Ako se sirovine tope u roku od 12 sati od obrade one mogu da budu skladištene i transportovane bez aktivnog hlađenja.

Ako se iz objekta mast i loj otprema samo u cisternama nije potrebna posebna prostorija za otpremu masti.

1) Prostorija za hlađenje

Član 67

Objekti za sakupljanje sirovina moraju da imaju skladište sirovina u kojem je temperatura vazduha prostorije do +7 °C.

Ako je po veličini, kapacitetu proizvodnje, kao i načinu rada prostorija za hlađenje masti, odnosno loja, takva da sprečava kontaminaciju, nije potrebna posebna prostorija za pakovanje, već pakovanje može da se obavlja u za to izdvojenom prostoru.

2) Prostorija za preradu, odnosno proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti

Član 68

Prostorija za preradu, odnosno proizvodnju masti, loja i proizvoda od masti mora po veličini i opremi, odgovarati vrsti, načinu i kapacitetu proizvodnje.

Topljenje i prihvatanje masnog tkiva obavlja se u posebnoj prostoriji, u kojoj mora da postoji oprema za pranje ruku.

Bazeni koji se koriste za prihvatanje masti moraju da budu izrađeni od nerđajućeg materijala.

Pri topljenju je zabranjena upotreba rastvarača.

3) Prostorija za skladištenje gotovih proizvoda

Član 69

Prostorija za držanje, odnosno skladištenje pakovanja i zbirnih pakovanja gotovih proizvoda, mora po veličini da odgovaraju kapacitetu proizvodnje i higijenskim uslovima.

Ako je prostorija za skladištenje odgovarajuće veličine i ako je obezbeđena odgovarajuća dodatna ventilacija u njoj može da se obavlja i priprema (formiranje) katrona na posebnom prostoru.

Čvarci namenjeni za ishranu ljudi moraju da se skladište u skladu sa sledećim uslovima, ako se:

- čvarci dobijaju pri temperaturi do 70°C, moraju se skladištiti na temperaturi do +7°C najduže 24 časa ili na temperaturi do -18°C;
- čvarci dobijaju pri temperaturi višoj od 70°C i imaju sadržaj vlage 10% (m/m) ili više, moraju da se skladište na temperaturi do +7°C najduže 48 časova, ili na temperaturi do -18°C.
- čvarci dobijaju pri temperaturi višoj od 70°C i imaju sadržaj vlage manji od 10% (m/m) ne postoje posebni zahtevi za temperaturu skladištenja.

VII Objekti za skladištenje hrane životinjskog porekla

Član 70

Objekat za skladištenje hrane životinjskog porekla, zavisno od načina i vrste rada, mora da ima prostorije za:

- 1) prijem i otpremu;
- 2) hlađenje;
- 3) smrzavanje;
- 4) skladištenje;
- 5) otpatke životinjskog porekla;
- 6) garderobe i sanitarne prostorije;
- 7) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove iz člana 7, čl. 36. do 41, čl. 49. i 51. ovog pravilnika.

U objektu mora da se obezbedi prostorija ili prostor za potrebe veterinarske inspekcije.

Član 71

Skladištenje proizvoda se obavlja u zavisnosti od vrste proizvoda na odgovarajućim temperaturama u skladu sa posebnim propisom.

Član 72

Neupakovano meso, odnosno neupakovana hrana životinjskog porekla mora da se hladi, smrzava i skladišti odvojeno od upakovanog mesa odnosno upakovane hrane životinjskog porekla, osim ako se hlađenje, smrzavanje ili skladištenje ne obavlja u različito vreme.

VIII Objekti za prepakivanje hrane životinjskog porekla

Član 73

Objekat za prepakivanje hrane životinjskog porekla, zavisno od načina i vrste rada mora da ima prostorije za:

- 1) prijem i otpremu;
- 2) hlađenje;
- 3) smrzavanje;
- 4) skladištenje;
- 5) otpatke životinjskog porekla;
- 6) garderobe i sanitarne prostorije;
- 7) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove iz člana 7, čl. 36. do 41, čl. 49. i 51. ovog pravilnika.

U objektu mora da se obezbedi prostorija ili prostor za potrebe veterinarske inspekcije.

Objekat iz stava 1. ovog člana mora da ima i sledeće prostorije za:

- 1) prepakivanje;
- 2) skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje;
- 3) za pripremu (formiranje) kartona;
- 4) skladištenje materijala za pakovanje;
- 5) higijensko održavanje opreme.

Ako se u objektu obavljaju operacije prepakivanja, odnosno narezivanja, vakumiranja, odnosno ponovnog pakovanja i druge slične operacije mora da postoje posebne prostorije, koje su građevinski odvojene, a tehnološki povezane sa prostorijom za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i pripremu (formiranje) kartona.

Ako je objekat iz stava 1. ovog člana deo tržnog centra, koji prepakovane proizvode otprema iz tržnog centra u drugi objekat, mora da ispunjava opšte uslove propisane čl. 9, 11, 12, 13. čl. 15. do 20, članom 21. st. 1. i 2. i čl. 25. do 30. ovog pravilnika.

Pranje i sanitacija opreme mogu da se obavljaju i u delu objekta iz stava 2. ovog člana na kraju rada tako da ne dolazi do kontaminacije hrane životinjskog porekla.

IX Objekti za promet na veliko

Član 74

Objekti za promet na veliko u zavisnosti od načina i vrste rada moraju da imaju prostorije iz člana 70. ovog pravilnika.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove iz člana 7, čl. 36. do 41, čl. 49. i 51. ovog pravilnika.

U objektu mora da se obezbedi prostorija ili prostor za potrebe veterinarske inspekcije.

Skladištenje proizvoda se obavlja u zavisnosti od vrste proizvoda na odgovarajućim temperaturama u skladu sa posebnim propisom.

Neupakovano meso, odnosno neupakovana hrana životinjskog porekla mora da se hladi, smrzava i skladišti odvojeno od upakovanog mesa odnosno upakovane hrane životinjskog porekla, osim ako se hlađenje, smrzavanje ili skladištenje ne obavlja u različito vreme.

Ako se u objektu za promet na veliko obavlja delatnost prepakivanja hrane životinjskog porekla objekat mora da ima i prostorije iz člana 73. stav 4. ovog pravilnika.

Ako se u objektu obavljaju operacije prepakivanja, odnosno narezivanja, vakumiranja, odnosno ponovnog pakovanja i druge slične operacije mora da postoje posebne prostorije, koje su građevinski odvojene, a tehnološki povezane sa prostorijom za skidanje ambalažnog materijala za zbirno pakovanje i pripremu (formiranje) kartona.

X Objekti za obradu i rasecanje mesa divljači

Član 75

Objekat za obradu i rasecanje mesa krupne i sitne divljači, zavisno od vrste odstreljene divljači i načina rada, pored prostorija iz člana 35. ovog pravilnika mora da ima i sledeće prostorije za:

- 1) prijem divljači i otpremanje mesa;
- 2) skidanje kože, odnosno perja;
- 3) obradu trupa i veterinarsko-sanitarni pregled;
- 4) zadržano meso i organe;
- 5) pregled mesa na *Trichinella spiralis*.

Izuzetno od stava 1. ovog člana objekat može umesto prostorije za hlađenje imati uređaj za hlađenje koji odgovara kapacitetu rada.

Ako se skidanje kože, odnosno perja, obrada trupa i veterinarsko-sanitarni pregled obavljaju u različito vreme ne moraju da postoje posebne prostorije.

- 1) Prostorije za prijem divljači i otpremanje mesa

Član 76

Prijem odstreljene krupne ili sitne divljači u koži, sa ili bez pripadajućih unutrašnjih organa, ili sitne divljači sa perjem, mora da se obavlja u posebnoj prostoriji za prijem odstreljene divljači.

Prijem i otpremanje neupakovanog i upakovanog mesa divljači obavlja se u skladu sa članom 36. ovog pravilnika.

- 2) Prostorije za skidanje kože, odnosno perja

Član 77

Prostorija za skidanje kože, odnosno perja mora da bude izvedena u skladu sa uslovima iz čl. 16. do 30. ovog pravilnika.

3) Prostorija za obradu trupa i veterinarsko-sanitarni pregled

Član 78

Prostorija za obradu trupa i veterinarsko-sanitarni pregled u pogledu opreme mora da ispunjava uslove u skladu sa članom 43. ovog pravilnika.

4) Prostorija za zadržano meso i organe

Član 79

Vrata na prostoriji, prostoru ili uređaju za zadržano meso i organe moraju da su vidno obeležena oznakom crvene boje: "ZADRŽANO – VETERINARSKA INSPEKCIJA", i moraju da se zaključavaju i nalaze pod kontrolom veterinarske inspekcije.

5) Prostorije za pregled mesa na *Trichinella spiralis*

Član 80

Prostorija za pregled mesa na *Trichinella spiralis* mora biti podeljena na prostor za:

- 1) prijem i pripremu uzoraka;
- 2) pregled uzoraka;
- 3) pranje i sanitaciju pribora i opreme.

Prostorija iz stava 1. ovog člana u zavisnosti od kapaciteta rada objekta i metode koja se koristi mora da imaju i odgovarajuću opremu.

Za sakupljanje ostataka uzoraka mesa mora da se obezbedi posebna posuda koja se zaključava i koja je obeležena oznakom: "konfiskat".

Ako postoji dokaz da objekat koristi usluge za pregled mesa na *Trichinella spiralis* ne mora da postoji prostorija za pregled mesa na *Trichinella spiralis*.

XI Prelazne i završne odredbe

Član 81

Privredno društvo i preduzetnik koji se bavi proizvodnjom i prometom hrane životinjskog porekla mora da usklade svoje poslovanje sa odredbama ovog pravilnika u roku od šest meseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 82

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 5. do 36. u delu koji se odnosi na: objekat za rasecanje i obradu mesa, objekat za preradu mesa i izradu proizvoda od mesa, objekat za hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla i objekat za obradu i rasecanje mesa divljači, člana 37. tač. 2), 3), 4) i 13), člana 38. u delu koji se odnosi na posebne uslove za industrijske objekte: za rasecanje mesa papkara, kopitara, pernate živine i kunića; obradu i rasecanje mesa divljači; preradu mesa papkara, kopitara, pernate živine i divljači i hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla, člana 59. stav 2. u delu koji se odnosi na rasecanje i obradu mesa i izradu proizvoda od mesa kopitara, čl. 118. do 148, člana 178. tač. 2), 3), 4) i 12), člana 179. u delu koji se odnosi na posebne uslove za zanatske objekte za: rasecanje i obradu mesa; obradu i rasecanje mesa divljači; preradu mesa i izradu proizvoda od mesa i hlađenje, smrzavanje i skladištenje proizvoda životinjskog porekla, čl. 193. do 198. i člana 215. Pravilnika o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89).

Član 83

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije".