

На основу члана 76. став 3, члана 102. став 8. и члана 104. став 4. Закона о ветеринарству („Службени гласник РС”, бр. 91/05 и 30/10),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

П Р А В И Л Н И К
О ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИМ УСЛОВИМА, ОДНОСНО ОПШТИМ И
ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА ЗА ХИГИЈЕНУ ХРАНЕ КОЈЕ МОРАЈУ ДА
ИСПУЊАВАЈУ ОБЈЕКТИ ЗА ПРОМЕТ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ, КАО И
НАЧИНУ ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

(Правилник је објављен у „Службеном гласнику Републике Србије”, број 68/10 од 21. септембра 2010. године)

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују ветринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови за хигијену хране које у погледу изградње односно реконструкције морају да испуњавају објекти за промет хране животињског порекла (у даљем тексту: објекти за привремено складиштење одстрелене дивљачи), као и начин вршења службене контроле одстрелене дивљачи.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *објекат за привремено складиштење одстрелене дивљачи* јесте објекат у коме се врши службена контрола меса и органа дивљачи непосредно после одстрела, ради коришћења за сопствене потребе или упућивања у објекат за обраду и расечање меса дивљачи;

2) *овлашћено лице у ловишту* јесте лиценцирано лице, у складу са прописима којима се уређује ловство.

II. ОПШТИ И ПОСЕБНИ УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ИЗГРАДЊЕ И
РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА ЗА ПРИВРЕМЕННО СКЛАДИШТЕЊЕ
ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

Члан 3.

Објекти за привремено складиштење одстрелене дивљачи морају да се налазе унутар ловишта.

Члан 4.

Изузетно од члана 3. овог правилника објекти за привремено складиштење одстрелене дивљачи могу да се налазе и изван ловишта ако унутар

ловишта није могуће испунити услове у погледу изградње и опремљености објеката, у складу са посебним прописом и овим правилником.

Ако се објекат за привремено складиштење одстрелене дивљачи налази изван ловишта онда објекат мора да буде лоциран у непосредној близини, односно близу ловишта и пута којим се одстрелена дивљач износи из ловишта.

Члан 5.

Објекти за привремено складиштење одстрелене дивљачи морају да буду снабдевени електричном енергијом, вештачким осветљењем, топлом и хладном водом, као и да имају следеће просторе, односно просторије:

1) за пријем одстрелене дивљачи;
2) за егзентерацију и преглед трупова дивљачи у вертикалном, односно висећем положају које садрже следећу опрему:

- (1) метални сто за преглед органа,
- (2) комору за хлађење,
- (3) комору за задржано месо и органе,
- (4) посуду или контејнер за конфискат.

Радне површине морају да буду израђене од чврстог нерђајућег материјала, а под од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује.

Члан 6.

Простори, односно просторије из члана 5. овог правилника морају да буду таквог капацитета да омогућавају да се до завршетка службене контроле, односно од пријема до складиштења у расхладној комори трупова и органа складиштење обавља одвојено по врстама дивљачи и да се приликом привременог складиштења избегне њихово нагомилавање.

III. НАЧИН ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

Члан 7.

Службена контрола дивљачи непосредно после одстрела врши се у објектима за привремено складиштење одстрелене дивљачи, у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

Службена контрола из става 1. овог члана може да се врши у објектима за обраду и расецање меса дивљачи ако се они налазе у ловишту у коме је дивљач одстрелена или у његовој близини.

Члан 8.

Службена контрола дивљачи непосредно после одстрела може да се врши у објекту за привремено складиштење одстрелене дивљачи која је пореклом из суседних ловишта, ако објекат испуњава услове из овог правилника.

Члан 9.

Корисници ловишта морају најкасније 48 сати пре почетка лова да пријаве лов надлежном ветеринарском инспектору или овлашћеној ветеринарској станици, који врше службену контролу дивљачи непосредно после одстрела.

Члан 10.

Месо и органи одстрелене дивљачи који су после службене контроле у објектима за привремено складиштење одстрелене дивљачи оцењени као безбедни могу да се користе за сопствене потребе или да се упуте у објекат за обраду и расецање меса дивљачи.

Члан 11.

Приликом вршења службене контроле овлашћено лице у ловишту, мора ветеринарском инспектору, односно овлашћеној ветеринарској станици, да да изјаву о извршеном одстрелу.

Изјава из става 1. овог члана је саставни део службене контроле дивљачи непосредно после одстрела и садржи податке којима се утврђује:

1) да ли је пре, односно приликом одстрела примећено неуобичајено, односно промењено карактеристично понашање или друга сумња на промену здравственог стања дивљачи;

2) да ли су трупови и органи одстрелене дивљачи обележени на прописан начин;

3) да ли су приликом егзентерације примећене промене на трупу и органима које би указивале на промену здравственог стања дивљачи.

Ако се, на основу извршене службене контроле и изјаве из става 2. овог члана утврди да су месо и органи дивљачи после одстрела безбедни за исхрану људи издаје се Потврда о безбедности меса и органа дивљачи за исхрану људи, која је одштампана уз овај правилник и чини његов саставни део.

Ако се, на основу извршене службене контроле утврди да месо и органи дивљачи непосредно после одстрела нису безбедни услед једног од недостатака из става 2. овог члана изјава из става 1. овог члана се даје усмено ветеринарском инспектору на записник.

Члан 12.

Код крупне дивљачи, после одстрела, морају одмах да се изваде унутрашњи органи, а нарочито желудац и црева.

Срце, плућа, јетра, бубрези и слезина који су упаковани у пластичне кесе морају да буду означени тако да се може утврдити њихова припадност трупу.

Органи из става 2. овог члана морају да се чувају до завршетка прегледа.

Скидање коже и расецање дивљачи није дозвољено на месту одстрела.

После одстрањења унутрашњих органа на труп одстрелене дивљачи и упаковане органе, који се достављају на преглед, ставља се евиденциона маркица за обележавање одстрелене дивљачи, у складу са прописом којим се уређује ловство.

Приликом превоза до објекта у коме се врши службена контрола мора се избегавати нагомилавање одстрелене дивљачи у превозном средству.

Члан 13.

Приликом прегледа трупа и унутрашњих органа одстрелене дивљачи утврђује се:

1) да ли постоје промене које указују на постојање сумње или појаву заразних болести које се преносе на људе или животиње;

2) да ли се уочавају знаци болести или промена општег стања на основу којих би се месо дивљачи могло прогласити неупотребљивим за исхрану људи;

3) да ли се уочавају знаци аутолитичних процеса услед касног вађења унутрашњих органа или неког другог разлога;

4) да ли постоје знаци који указују да је дивљач конзумирала материје фармаколошког дејства или да је дивљач узимала друге материје са којима се може контаминирати месо и због којих оно може да буде здравствено неисправно, односно небезбедно или да постоји оправдана сумња на присуство биолошких остатака или других отровних материја.

Члан 14.

Вађење унутрашњих органа ситне дивљачи врши се у објекту у коме се врши службена контрола, осим ако није другчије прописано.

Вађење унутрашњих органа ситне дивљачи мора да се изврши одмах по приспећу одстрелене дивљачи у објект.

Члан 15.

Месо и органи одстрелене дивљачи прегледају се визуелно, а ако је потребно палпирају се и засецају.

Ако резултати прегледа из става 1. овог члана нису довољни за оцену здравствене исправности, односно безбедности меса и органа онда се врше одговарајућа лабораторијска испитивања.

Приликом прегледа меса и органа одстрелене дивљачи потребно је утврдити или искључити промене које указују на:

- 1) болести које се преносе на људе и животиње;
- 2) малигне или мултипне отоке и мултипне апсцесе;
- 3) распрострањеност паразита у поткожном ткиву или мускулатури;
- 4) тровање;
- 5) знаке природне смрти, клања или одстрела у агонији;
- 6) озледе, крварења или отоке;
- 7) знаке распадања, нарочито при касном налажењу одстрелене дивљачи или касно обављеној егзентерацији;
- 8) одступање у погледу боје, мириса или укуса;
- 9) одступање у конзистенцији, нарочито водњикавост и изузетну мршавост;
- 10) запрљаност која се ни темељним исецањем не може отклонити.

Месо дивљих свиња и медведа мора да се прегледа ради утврђивања да ли садржи ларве трихинеле спиралис на начин предвиђен за преглед закланих свиња, у складу са посебним прописом.

Преглед меса и органа одстрелених зечева врши се на начин којим се врши преглед закланих кунића, а преглед одстрелене пернате дивљачи на начин којим се врши преглед меса и органа заклане живине, у складу са посебним прописом.

Нејестиви делови одстрелене дивљачи и конфискат морају се учинити нешкодљивим, у складу са посебним прописом.

Члан 16.

Месо и органи одстрелене дивљачи оцењују се као здравствено исправни, односно безбедни за исхрану људи ако се не утврде промене које утичу на здравствену исправност, односно безбедност и ако свеже озледе настале одстрелом или локално ограничене промене не утичу на здравствену исправност, односно безбедност меса дивљачи за исхрану људи .

Члан 17.

Месо одстрелене дивљачи је здравствено неисправно, односно није безбедно за људску исхрану ако:

- 1) се утврди један од недостатака из члана 13. овог правилника;
 - 2) се утврди један од разлога здравствене неисправности меса и органа одстрелене дивљачи за јавну потрошњу, у складу са посебним прописом;
 - 3) месо потиче од дивљачи оболеле од туларемије, псеудотуберкулозе (ако промене нису ограничене само на поједине органе), стафиломикозе зечева, миксоматозе, салмонелозе и туберкулозе;
 - 4) месо одстрелене дивљачи не задовољава услове у погледу микробиолошке исправности коју морају да имају животне намирнице у промету, у складу са посебним прописом;
 - 5) месо и органи одстрелене дивљачи не задовољавају услове у погледу максимално дозвољених количина остатака, у складу са посебним прописом;
 - 6) је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности;
 - 7) месо дивљих свиња и медведа садржи ларве трихинеле спиралис.
- Месо одстрелене дивљачи здравствено неисправно за исхрану људи мора се одмах учинити нешкодљивим, у складу са посебним прописом.

Члан 18.

Труп одстрелене дивљачи са припадајућим органима мора што пре да се допреми у објекат у коме ће се прегледати, оценити и обележити.

Ако спољашња температура не омогућава да се довољно брзо постигне одговарајућа температура у дубини меса, месо треба што је могуће пре, а најкасније 10 сати после одстрела сместити у одговарајући уређај за хлађење.

После завршеног прегледа месо одстрелене дивљачи које је здравствено исправно, односно безбедно за исхрану људи мора да се охлади довољно брзо тако да се у дубини мишићног ткива крупне дивљачи постигне температура до највише + 7 °C, односно до највише + 4° C у месо ситне дивљачи.

Ако се месо одстрелене дивљачи смрзава мора да се обезбеди температура од најмање -12 °C за смрзнуто месо, односно од најмање -18 °C за дубоко смрзнуто месо.

Поступци који се односе на хлађење, смрзавање, паковање и обележавање меса закланих кунића примењују се и на хлађење, смрзавање, паковање и обележавање меса зечева, као и заклане живине код пернате дивљачи, у складу са посебним прописима.

Члан 19.

У објектима у којима се обавља преглед одстрелјене дивљачи води се евиденција о извршеној службеној контроли одстрелјене дивљачи.

Евиденција из става 1. овог члана садржи податке о датуму одстрела и прегледа одстрелјене дивљачи, називу ловишта и кориснику ловишта у коме је извршен одстрел, врсти одстрелјене дивљачи, броју прегледане одстрелјене дивљачи, броју евиденционе маркице одстрелјене дивљачи у складу са прописом којим се уређује ловство и оцену употребљивости меса одстрелјене дивљачи, у складу са Прилогом - Евиденција о извршеној службеној контроли одстрелјене дивљачи, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 20.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе чл. 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102. и 106. Правилника о начину вршења ветеринарско - санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла („Службени лист СФРЈ”, број 68/89, „Службени лист Србије и Црне Горе”, број 10/03 и „Службени гласник РС”, бр. 44/07, 91/09 и 14/10).

Члан 21.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. марта 2011. године.

Број: 110-00-148/2010-09

МИНИСТАР

У Београду, 15. септембра 2010. године

др Саша Драгин

П О Т В Р Д А
О БЕЗБЕДНОСТИ МЕСА И ОРГАНА ДИВЉАЧИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

Подаци о објекту

назив објекта: _____

локација: _____

-објекат за привремено складиштење одстрелјене дивљачи

-објекат за обраду и расечање меса дивљачи

контролни број:

--	--	--	--	--	--	--	--

Порекло одстрелјене дивљачи

назив ловишта: _____

округ, општина: _____

корисник ловишта: _____

идентификациони број ловишта:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Подаци о одстрелјеној дивљачи

датум одстрела:

--	--	--	--	--	--	--	--

врста дивљачи: _____

број (комада): _____

евиденциона маркица одстрелјене дивљачи _____

број пропратнице:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Подаци о пошиљци

назив и адреса одредишта _____

округ/општина: _____

врста пошиљке: _____

Изјава овлашћеног лица у ловишту

Одговорно тврдим да су унутрашњи органи одстрелене дивљачи извађени одмах после извршеног одстрела и да су труп и органи одстрелене дивљачи који се шаљу на преглед обележени на прописан начин.

Приликом вађења унутршњих органа нису примећене промене које би указивале на промену здравственог стања одстрелене дивљачи.

Приликом одстрела није примећена некарактеристична промена понашања која би указивала на промену здравственог стања дивљачи.

Овлашћено лице у ловишту

(потпис овлашћеног лица у ловишту)

Подаци о извршеном прегледу

датум прегледа:

--	--	--	--	--	--	--	--

оцена употребљивости:

Месо дивљачи оцењује се као здравствено исправно односно безбедно за исхрану људи јер нису утврђене промене које утичу на здравствену исправност и нису примећени знаци заразних болести у складу са Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрелене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрелене дивљачи.

Органи одстрелене дивљачи _____ оцењују се као здравствено исправни за исхрану људи јер нису утврђене промене које утичу на здравствену исправност и нису примећени знаци заразних болести, у складу са Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрелене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрелене дивљачи.

Дана: _____

М.П.

(потпис ветеринарског инспектора,
односно лица у овлашћеној ветери
нарској станици)

ЕВИДЕНЦИЈА О ИЗВРШЕНОЈ СЛУЖБЕНОЈ КОНТРОЛИ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

година: _____
 врста објекта: _____
 назив објекта: _____
 адреса/локација: _____
 Подаци из евиденције

Р.бр.	Датум прегледа	Датум одстрела	Назив ловишта	Корисник Ловишта	Врста дивљачи	Број прегледаних животиња	Број евиденционе маркице одстрелене дивљачи	Оцена употребљивости меса			Напомена	Ветеринарски инспектор/овлашћени ветеринар
								Употребљиво	Неупотребљиво	Задржано		

