

## OVERENI PREVOD SA RUSKOG JEZIKA

Pravilnik o veterinarskom pregledu životinja za klanje i veterinarsko-sanitarnoj ekspertizi mesa i mesnih proizvoda

Odobren od strane

Glavne uprave za veterinu

Ministarstva poljoprivrede SSSR

27 decembra 1983 godine

Odobren od strane Glavne uprave za veterinu Ministarstva poljoprivrede SSSR 27 decembra 1983, u saglasnosti sa Glavnom sanitarno-epidemiološkom upravom Ministarstva zdravlja SSSR.

Glavna uprava za veterinu Gosagroproma SSSR je u saglasnosti sa Glavnom sanitarno-epidemiološkom upravom Ministarstva zdravlja SSSR unela je izmene i dopune od 17. juna 1988.

### **1. VETERINARSKO-SANITARNI ZAHTEVI U ODNOSU NA PREGLED ŽIVOTINJA PRE KLANJA**

1.1. U kategoriju domaćih životinja za klanje spadaju: krupna rogata stoka (uključujući jakove, bivole), svinje, ovce, koze, jeleni, kunići, konji, magarci, mazge, kamile, domaća živina svih vrsta.

Za meso se ne kolju životinje mlađe od 14 dana.

1.2. Za meso je dozvoljeno klanje zdravih domaćih životinja. Klanje bolesnih životinja, i životinja, za koje se sumnja da boluju od zaraznih bolesti, ili im preti smrt (teške povrede, prelomi, opekotine i druge povrede) , dozvoljeno je u slučajevima, predviđenim odgovarajućim uputstvima i ovim Pravilnikom (kada meso može biti odobreno za ljudsku ishranu).

1.3. Zabranjeno je klanje životinja za meso, i to:

- 1.3.1. Bolesnih životinja i životinja, za koje se sumnja da boluju od antraksa, emfizematoznog karbunkula, kuge krupne rogate stoke, kamilje kuge, besnila, , tetanusa, malignog edema, bradsota, enteroteksemije ovaca, kataralne groznice krupne rogate stoke i ovaca (plavi jezik), afričke svinjske kuge, tularemije, botulizma, sakagije, epizootskog limfangitisa, melioidoze (pseudo sakagije), miksomatoze i hemoragijske bolesti kunića, ptičjeg gripa.
- 1.3.2. Životinja, koje su u stanju agonije, koju utvrđuje samo veterinar (veterinarski tehničar).
- 1.3.3. Životinja, koje su vakcinisane, a takođe, koje su lečene od antraksa u toku 14 dana posle vakcinacije (lečenja), vakcinisanih inaktiviranom vakcinom protiv slinavke i šapa u toku 21 dana posle vakcinacije, u područjima, koja nisu bezbedna od slinavke i šapa (FMD).

U prinudnim slučajevima, na osnovu dozvole veterinara, dozvoljeno je klanje vakcinisanih životinja pre navedenog roka, uz uslov, da životinja ima normalnu temperaturu tela i da nema reakcije na vakcinu (komplikacija), i uz poštovanje uslova, navedenih u t. 3.6.1 ovog Pravilnika.

- 1.3.4. Kopitara (konja, mazgi, magaraca), koji nisu podvrgnuti maleinizaciji u mesokombinatu ili klanici. U slučaju njihovog klanja bez sprovođenja maleinizacije pre klanja, trupovi i ostali proizvodi šalju se na utilizaciju.
- Napomena. U svim slučajevima, navedenim u ovom Pravilniku, pod terminom „utilizacija“ podrazumeva se, da se trupovi zaklanih životinja ili drugi produkti klanja, koji nisu pogodni za hranu, prerađuju u stočno brašno životinjskog porekla, lepak ili se koriste u druge tehničke svrhe, uz poštovanje utvrđenih propisa za njihovu preradu.

1.4. Životinje, koje se šalju na klanje, treba da na gazdinstvu – kod isporučioaca budu veterinarski pregledane selektivnom termometrijom (selektivnim merenjem temperature) prema nahođenju veterinara (veterinarskog tehničara); za njih se sastavlja opis uz navođenje vrste životinja i broja oznake-pločice (žiga), a za životinje iz industrijskih kompleksa za uzgoj stoke, navodi se i broj odeljka tovilista.

U klanicu se ne šalju životinje, koje su klinički bolesne od bruceloze i tuberkuloze, sa neutvrđenom dijagnozom bolesti, bolesne od nezaraznih bolesti, koje imaju sniženu ili povišenu telesnu temperaturu; živina bolesna od ornitoze, gripa, njukaslske bolesti.

Zabranjeno je slati na klanje životinje, na koje su primenjivani antibiotici u cilju lečenja i preventive, tokom roka, navedenog u priručnicima za njihovu primenu u veterinarstvu.

Životinje, koje su tretirane pesticidima, šalju se na klanje po isteku odgovarajućeg roka, navedenog u važećem „Spisku hemijskih preparata, preporučenih za tretiranje poljoprivrednih životinja protiv insekata i krpelja“.

Na klanje se ne šalje stoka u toku 30 dana, a živina – 10 dana posle poslednjeg hranjenja ribom, ribljim otpadom i ribljim brašnom.

1.5. Za svaku partiju životinja, koje se šalju na klanje, izdaje se veterinarsko uverenje (ili potvrda) u postupku, ustanovljenom veterinarskim zakonodavstvom, uz obavezno navođenje svih podataka, predviđenih u obrascu uverenja, između ostalog i podataka o bezbednosti životinja i mestima njihovog porekla u odnosu na zarazne bolesti. U partiju spadaju životinje jedne vrste, koje se istovremeno otpremaju iz jednog gazdinstva (farme), na osnovu jednog veterinarskog uverenja (veterinarske potvrde).

Za životinje, koje nisu podobne za dalji uzgoj i tov, sa ozbiljnim povredama, koje boluju od nezaraznih bolesti i imaju normalnu telesnu temperaturu, isporučilac sem toga, dostavlja akt- protokol.

1.6. Životinje, koje pri ispitivanju reaguju na tuberkulozu i brucelozu, živina, koja pri ispitivanju reaguje na tuberkulozu, a takođe bolesne životinje, čije je klanje za meso, prema ovom Pravilniku dozvoljeno, treba slati na klanje samo na osnovu specijalne dozvole

veterinarskog odeljenja oblasne (pokrajinske) uprave poljoprivrede Gosagroproma autonomne republike ili glavne uprave za veterinu Gosagroproma savezne republike, koja nema podelu na oblasti, u posebnim partijama, u rokovima utvrđenim od strane veterinarskih organa i dogovorenim sa mesokombinatom (živinarskim kombinatom), radi hitnog klanja, uz poštovanje propisa, predviđenih Pravilnikom o merama za borbu protiv odgovarajućih bolesti, i Pravilnikom o prevozu životinja železničkim, auto i drugim vrstama prevoza. Otpremanje takvih životinja teranjem – je zabranjeno.

1.7. Po pristizanju partije životinja za klanje, veterinar (veterinarski tehničar) mesokombinata (klanice, živinarskog kombinata) obavezan je da proveri da li je veterinarsko uverenje pravilno - tačno popunjeno, a takođe da li količina životinja, koja je navedena u veterinarskom uverenju odgovara stvarno dopremljenoj, koje je definisao stručnjak za robu – primalac stoke u preduzeću, da izvrši pojedinačni veterinarski pregled, a ako je potrebno i merenje temperature (pojedinačno i selektivno). Posle toga veterinarski stručnjak daje instrukcije o postupku prijema životinja, njihovom smeštaju u preduzeću i određuje veterinarski nadzor nad ovim životinjama.

Partija, u kojoj su otkrivene životinje, koje boluju od zaraznih bolesti, životinje u stanju agonije, prinudno zaklane ili leševi, a takođe u slučajevima kada stvaran broj životinja ne odgovara broju, koji je naveden u veterinarskom uverenju, stavlja se u karantin, do uspostavljanja dijagnoze, ili razloga zbog kojeg broj ne odgovara stvarnom broju, ali najviše do 3 dana.

Leševi, prilikom dopreme životinja auto-transportom se ne istovaraju; posle mikroskopskog pregleda i isključenja antraksa, oni se šalju na utilizaciju ili uništavaju.

Leševi životinja, koji su otkriveni u železničkim vagonima, posle isključenja antraksa, istovaraju se na mestima, koje su naveli organi Gosvetnadzora (Državnog veterinarskog nadzora), snagama i sredstvima primaoca stoke.

1.8. Pri primo-predaji stoke na osnovu žive vage i količine mesa, krupna i sitna stoka rogata stoka, svinje, kamile, jeleni i živina, treba da budu upućeni na klanje najkasnije 5 sati posle prijema. Ako su dopremljeni auto prevozom na rastojanju do 100 km, nemaju znakova iscrpljenosti, i pre otpremanja u mesokombinat su držani bez hrane u gazdinstvu- krupna i sitna rogata stoka, kamile i jeleni – najmanje 15 h, svinje – najmanje 5 h, kunići- najmanje 12 sati, „kopnena“ živina - 6 - 8 sati, i vodena živina - 4 - 6 h. Rok držanja životinja pre klanja na gazdinstvu treba da bude naveden u tovarnom listu, a doprema u mesokombinat treba da bude izvršena na dan i u vreme, koji su navedeni u usaglašenoj dinamici primo-predaje.

U ostalim slučajevima, životinje se u mesokombinatu podvrgavaju držanju pred klanje, čije trajanje iznosi: za krupnu i sitnu rogatu stoku, jelene i kamile- najmanje 15 h, svinje- najmanje 10h, kuniće- najmanje 5h posle prijema. Pojenje životinja nije ograničeno, ali se prekida na 3 sata pre klanja.

Živina, koja u domaćinstvu nije prošla držanje pre klanja, ne šalje se na klanje.

Životinje, koje posle dugotrajnog transporta imaju simptome iscrpljenosti, idu na odmor u trajanju od najmanje 48 h sa normalnim pojenjem i ishranom, i nadalje se sa njima postupa u skladu sa gore navedenim.

Rok držanja konja, magaraca, mazgi pre klanja u mesokombinatu, u svim slučajevima treba da bude najmanje 24h ( pre rezultata maleinizacije).

Telad i prasad se šalju na preradu kroz 6 sati posle njihovog prijema.

1.9. Prilikom primo-predaje stoke na osnovu žive vage i uhranjenosti, kako neposredno na gazdinstvima, tako i u preduzećima, rok držanja pre klanja a posle dopreme u preduzeće treba da iznosi za krupnu i sitnu rogatu stoku, jelene, kamile, konje, mazge i magarce- najmanje 24h, svinje- najmanje 12h, telad i prasad- 6h.

Zabranjeno je u objektu za držanje životinja pre klanja imati veću rezervu od dvodnevne rezerve domaće stoke i jednodnevne rezerve- uvozne stoke.

Napomena: Nekastrirani bikovi se drže u odvojenim prostorima –stajama, i u onoj partiji, u kojoj su stigli.

1.10. Životinje na dan klanja pregleda veterinar (veterinarski tehničar) i prema njegovom nađenju, u zavisnosti od opšteg stanja životinja, vrši se pojedinačno ili selektivno merenje temperature.

Rezultati veterinarskog pregleda pre klanja i merenja temperature životinja registruju se u odgovarajućoj knjizi određene forme.

Pri pojavi bolesnih životinja ili životinja sa povišenom ili sniženom temperaturom, u knjigama se navode brojevi njihovih pločica, utvrđena (ili pretpostavljena) dijagnoza i temperatura tela. Takve životinje se izoluju i ne smeju se slati na klanje do uspostavljanja dijagnoze.

Ukoliko u mesokombinat stignu životinje sa utvrđenom dijagnozom oboljenja, pod kontrolom veterinarskih stručnjaka, šalju se na sanitarnu klanicu radi hitnog klanja.

1.11. Konji, mazge i magarci pre klanja idu na pregled na sakagiju i ispituju se metodom jednokratne oftalmomaleinizacije. Životinje, koje reaguju na malein, uništavaju se.

Klanje konja, magaraca i mazgi dozvoljeno je u zajedničkoj hali preduzeća, ali odvojeno od životinja druge vrste.

1.12. Zabranjeno je izvođenje i izvoženje životinja, pristiglih na klanje, sa teritorije mesokombinata i živinarskih kombinata.

1.13. U svim slučajevima kada se pre klanja ili posle klanja otkriju životinje bolesne od teških zaraznih bolesti, a takođe prilikom utvrđivanja tuberkuloze, leukoze, cisticerkoze (finoze) ili trihineloze, veterinarska služba preduzeća, dužna je da izvesti (u utvrđenom postupku) veterinarsko odeljenje oblasnog (pokrajinskog) Agroindustrijskog komiteta, Gosagroprom autonomne republike ili Glavnu upravu za veterinu Gosagroproma savezne republike prema mestu otpreme životinja, i otpremaoca, a takođe i veterinarske organe prema mestu u kojem se nalazi dato preduzeće, a u slučajevima sumnje na antraks, sakagiju,

tuberkulozu, besnilo, Q groznicu, ornitozu, melioidozu, tularemiju, kamilju kugu, listeriozu, leptospirozu, slinavku i šap (FMD), brucelozu, salmonelozu, cisticerkozu (finozu), trihinelozu – takođe i lokalne zdravstvene organe.

1.14. Ako na klanje stignu životinje, koje pri pregledu reaguju na brucelozu ili tuberkulozu, ili su bolesne od zaraznih bolesti, navedenih u t. 1.4 ovog Pravilnika, a takođe životinje bolesne od želudačno-crevnih bolesti, koje imaju gnojne upale, gnojne gangrenozne rane, mastitise, upalu pupka i zglobova (kod teladi), i na osnovu drugih uzroka, one se primaju odvojeno od zdravih životinja i šalju u sanitarnu klanicu. Ako nema sanitarne klanice, dozvoljeno je njihovo klanje u zajedničkoj hali, ali tek posle klanja zdravih životinja i odnošenja iz hale svih trupova i drugih produkata klanja zdravih životinja.

Po završetku klanja životinja, obolelih od navedenih zaraznih bolesti, a takođe u svim slučajevima, kada se prilikom klanja životinja ustanove ove bolesti, prostorije klaničnog objekta, sva oprema i inventar, koji su korišćeni prilikom klanja i rasecanja trupova ovih životinja, a takođe i mesta njihovog držanja pre klanja, treba povdrgnuti sanitarnom tretmanu i dezinfekciji.

1.15. Prilikom klanja stoke, obolele ili za koju se sumnja da boluje od zooantroponoza, radnici obavezno treba da poštuju utvrđena pravila o ličnoj preventivi i sprovede mere u skladu sa važećim uputstvima Ministarstva zdravlja SSSR i Gosagroproma SSSR, a takođe, uputstva Državnog sanitarnog i veterinarskog nadzora.

Odgovornost za sprovođenje ovih aktivnosti snosi uprava preduzeća.

1.16. Ako se prilikom dopremanja ili tokom prijema u mesokombinat, otkrije antraks u partiji stoke, koja se transportuje u preduzeće železnicom ili auto-transportom, životinje se podvrgavaju veterinarskom pregledu i pojedinačnom merenju temperature. Krupna i sitna rogata stoka, kamile, konji, jeleni sa normalnom temperaturom tela, bez znakova oboljenja, stavljaju se u karantin, ubrizgava im se serum protiv antraksa u preventivnoj dozi, i određuje se veterinarski nadzor sa svakodnevnim merenjem temperature, prema nahodjenju veterinara. Po isteku tri dana posle imunizacije, karantiranoj stoci se pojedinačno meri temperatura i životinje sa normalnom temperaturom šalju se u sanitarnu klanicu na klanje. Svinje, bez kliničkih znakova oboljenja, sa normalnom temperaturom, šalju se u sanitarnu klanicu na klanje.

Životinje, svih vrsta, koje imaju kliničke simptome oboljenja, hitno se stavljaju u izolator, gde se leče. Po isteku 14 dana posle početka lečenja i uz postojanje normalne telesne temperature, životinje se šalju u sanitarnu klanicu na klanje.

Napomena: Prilikom utvrđivanja slučajeva oboljevanja ili mortaliteta od antraksa, kod životinja, koje se već nalaze u objektu za držanje pred klanje, ili su poslate na klanje, postupa se kao što je gore navedeno.

1.17. U slučaju da krupna rogata stoka oboli od emfizematoznog karbunkula ili mortaliteta životinja od ove bolesti, sve životinje iz te partije podležu veterinarskom pregledu.

Životinje sa normalnom temperaturom i bez kliničkih znakova bolesti šalju se na hitno klanje kao posebna partija, a bolesne treba da se izoluju i leče. Životinje, koje su ozdravile drže se 14 dana od momenta utvrđivanja normalne temperature, a zatim se šalju na klanje.

1.18. Ako se u partiji životinja, koje se predaju na klanje, otkriju obolele od slinavke i šapa ili se sumnja na slinavku i šap, cela partija životinja se hitno šalje u sanitarnu klanicu na klanje. Ako je nemoguće da se ova stoka preradi u sanitarnoj klanici, klanje se vrši u zajedničkoj hali za klanje, na način, koji je naveden u t. 1.14 ovog Pravilnika.

Sanitarna ocena mesa i drugih produkata klanja, vrši se na način, naveden u t. 3.1.7.1.

U slučaju da u mesokombinat budu dopremljene životinje, koje su se oporavile od slinavke i šapa, i otpremljene su iz gazdinstva u prva 3 meseca posle skidanja karantina sa gazdinstva, a takođe i životinja, vakcinisanih protiv slinavke i šapa inaktivisanom vakcinom i poslatih na klanje u toku 21 dana posle vakcinacije, one se primaju i šalju na klanje takođe u odvojenoj partiji. Klanje i sanitarna ocena mesa i produkata klanja, vrši se na način, naveden u t. 3.1.7.2.

Napomena. U slučaju da u gazdinstvu bude izvršeno prinudno klanje životinja, oporavljenih od slinavke i šapa i zaklanih pre isteka 3 meseca posle oporavka, a takođe vakcinisanih protiv slinavke i šapa i zaklanih pre isteka 21 dana posle vakcinacije, trupovi i drugi produkti klanja, koriste se u datom gazdinstvu, na način, koji je naveden u t. 3.1.7.2.

1.19. Životinje, koje su ujele besne životinje, odmah se šalju na klanje.

1.20. Ukoliko se tokom klanja utvrde znaci zaraznih bolesti, navedenih u t. 1.3.1, trupovi sa svim organima i kožom se uništavaju; istovremeno se preduzimaju druge mere, predviđene važećim uputstvima za borbu protiv ovih bolesti.

1.21. Ako se tokom klanja ustanovi da su životinje obolele od zaraznih bolesti, navedenih u t. 1.3, postupa se u skladu sa odeljkom 3 ovog Pravilnika.

1.22. Nije dozvoljeno koristiti za hranu meso svih vrsta domaćih životinja i divljači (divljih), stradalih u požaru, saobraćajnim nesrećama i sl., koje je ubio grom, struja, koje su se smrzle, udavile se i t.d. Leševi takvih životinja podležu utilizaciji, ili na osnovu dozvole veterinara (ako nisu u stanju raspada), mogu da se daju posle prokuvavanja kao hrana svinjama ili živini, a takođe u sirovom ili prokuvanom obliku -kao hrana divljim životinjama, koje se drže u odgajalištu, ali posle obaveznog bakteriološkog pregleda na salmonelu, i ako je neophodno, na uzročnike drugih infektivnih i invazivnih oboljenja, koja su opasna po životinje.

## **2. POSTUPAK VETERINARSKO-SANITARNOG PREGLEDA TRUPOVA I ORGANA ŽIVOTINJA POSLE KLANJA**

2.1. Meso i drugi produkti klanja životinja svih kategorija gazdinstava, podležu obaveznoj veterinarsko-sanitarnoj ekspertizi posle klanja, koju vrši veterinar.

Za vršenje veterinarsko-sanitarne ekspertize trupova i organa, u mesokombinatu sa linijskim-kontinuiranim procesom prerade životinja, treba da budu opremljena sledeća radna mesta za veterinarski pregled:

- Na liniji prerade krupne rogate stoke i konja- 4 radna mesta za pregled: glava, unutrašnjih organa, tela zaklanih životinja, finalno;
- Na liniji za preradu svinja- 5 radnih mesta za pregled: submandibularnih limfnih čvorova na antraks (pri rasecanju trupova sa skidanjem kože, ova tačka se postavlja neposredno posle mesta iskrvarenja, a pri obradi trupova ,šurenjem- posle peći za smuđenje, kombinujući mesto pregleda na antraks sa mestom pregleda glava), glava, unutrašnjih organa, trupova, finalno;
- Na liniji za preradu koza i ovaca – 3 radna mesta za pregled: unutrašnjih organa, tela zaklanih životinja, finalno.

Za duži veterinarski pregled, trupovi, za koje se sumnja da su obeleli, stavljaju se na rezervnu liniju.

U mesokombinatima, klanicama i klaničnim objektima, koji nemaju kontinuiranu liniju klanja i rasecanja trupova, glave, jetra i slezina zaklanih životinja treba da za veterinarski pregled budu okačene na specijalne vešalice ili stavljene na sto.

2.1.1. Mesta za veterinarski pregled trupova i organa treba da budu podesna i dobro osvetljena, da imaju uređaje za registrovanje otkrivenih slučajeva oboljenja stoke, sterilizatore (za dekontaminaciju noževa, kuka i ostalih alata), lavaboe sa toplom i hladnom vodom, sapun, male rezervoare sa rastvorom za dezinfekciju za tretiranje ruku i peškire.

Ako na liniji za preradu životinja, koja je opremljena pokretnim transporterom, nema ovog ili nekog drugog radnog mesta za veterinarski pregled, a koje je predviđeno tačkom Pavilnika, ili u slučaju da na tom radnom mestu nema odgovarajućeg stručnjaka veterinarske službe, prerada stoke na toj liniji nije dozvoljena. Pri klanju životinja u mesokombinatu (klaničnom objektu), svaki trup krupne i sitne rogate stoke, svinja i konja, glava (sem glava ovaca i koza), jetra, creva i koža, numerišu se jednim istim brojem.

2.2. Radnici preduzeća, treba da pripreme glave i unutrašnje organe za veterinarski pregled, u skladu sa tehnološkom šemom i sledećim zahtevima.

2.2.1. Glave krupne rogate stoke odvajaju se od trupova, kače se na vešalice za ugao srastanja grana donje vilice, ili prstenastu hrskavicu, jezik se podseca na vrhu i sa bokova, tako da ne bude oštećen, da slobodno pada iz međuviličnog prostora i da budu očuvani svi limfni čvorovi, koji podležu pregledu.

2.2.2. Glave konja se odvajaju od trupa i pošto se izvuče jezik, seče se nosna pregrada, tako da se očuva njena celovitost.

2.2.3. Glave svinja se zasecaju, ostavljaju s trupovima do završetka ekspertize posle klanja, radi čega se, posle skidanja kože ili posle šurenja, glava zaseca sa strane potiljka i

levog obraza uz istovremeno odvajanje atlanto-okcipitalnog zgloba, odsecanje jezika sa grkljanom iz međuviličnog prostora, koji se ostavljaju do kraja pregleda.

2.2.4. Glave teladi, ovaca i koza, odvajaju se na atlanto-okcipitalnom zglobu, ostavljaju se s trupovima, do kraja pregleda unutrašnjih organa.

Pluća sa trahejom, srce i džigerica, koji su izvađeni iz trupa, treba da do završetka veterinarskog pregleda budu u prirodnoj vezi među sobom (jetra) i u njima da budu očuvani limfni čvorovi.

Unutrašnje organe, koji se vade na stolove-transportere, veterinar treba da pregleda sinhronizovano sa trupom.

Do kraja veterinarskog pregleda trupa i njegovih organa, kao što je navedeno u t. 2.3 (uključujući i trihineloskopiju svinjskih trupova), nije dozvoljeno da se iz pogona ukloni trim mesa i drugi produkti klanja, sem koža (svih vrsta životinja), nogu i ušiju krupne rogate stoke, glava i nogu sitne rogate stoke.

2.3. Pregled glava, unutrašnjih organa i trupova vrši se na sledeći način:

2.3.1. Krupna rogata stoka i jeleni.

Glava: pregledaju se i rasecaju podvilični, doušni, medijalni, a po potrebi i bočni zaždrelni limfni čvorovi. Usne i jezik se pregledaju i palpiraju. Mastikatorni mišići se u slojevima, celom širinom, paralelno sa njihovom površinom, rasecaju i pregledaju (spoljni sa dva reza, a unutrašnji – sa jednim), sa svake strane, radi otkrivanja cisticerkoze (finoze).

Slezina: pregleda se spolja i na rezu.

Pluća: pregledaju se spolja, obavlja se palpacija svih delova pluća. Rasecaju se levi bronhijalni, traheobronhijalni i sredogrudni limfni čvorovi. Parenhim se raseca i pregleda na mestima krupnih bronhija (aspiracija krmnih masa i dr.), kao i na mestima gde su otkrivene patološke promene.

Srce: raseca se srčana maramica. Proverava se stanje epikarda i miokarda, desni i levi deo srca se raseca sa velikom krivinom, proverava se stanje endokarda i krvi; obavlja se 1 - 2 uzdužna i jedna delimična poprečna incizija srčanog mišića (radi provere cisticerkoze, sarkocistoze i dr.).

Jetra: pregleda se i palpira sa dijafragmatske i visceralne strane. U slučaju sraslosti dijafragme i jetre, jetra se odvaja, posle čega se proverava postojanje patoloških promena parenhima jetre. Portalni limfni čvorovi se rasecaju i pregledaju, a sa visceralne strane se duž žučnih kanala prave 2-3 delimična reza.

Bubrezi: radnici ih vade se iz kapsule; pregledaju se i palpiraju, a u slučaju otkrivanja patoloških promena - rasecaju.

Želudac (proventrikulus): spolja se pregleda serozna opna, a limfni čvorovi se rasecaju i pregledaju. Da bi se obavio pregled sluznice želudac se po potrebi raseca. Pregleda se i jednjak (postojanje cisticerkoze i sarkocistoze).



Creva se pregledaju sa strane serozne opne, a obavlja se rasecanje nekoliko mezenterijalnih limfnih čvorova.

Vime se pažljivo palpira, posle čega se prave jedan do dva duboka paralelna reza. Limfni čvorovi iznad vimena se rasecaju.

Materica. Testisi. Mokraćna bešika. Pankreas. Pregledaju se, a po potrebi i rasecaju.

Trup: pregleda se spoljna i unutrašnja površina, pri čemu se posebna pažnja obraća na tumore i ostale patološke promene.

Ukoliko se posumnja na postojanje zarazne bolesti ili na oboljenja vezana za poremećaj metabolizma, na zahtev veterinara vrši se rasecanje limfnih čvorova : površinsko-vratnih (predlopatičnih), pazušnih (prvog rebra i pazušnog), rebreno-vratnih, međurebarskih, kranijalnih grudnih, episternalnih, lumbalnih, ilijačnih, karličnih, kolenskih jama, površinskih preponskih, bedrenih i podkolenskih. Radi otkrivanja cisticeraka (finoze) dodatno se uzdužno rasecaju i mišići vrata, lopatično-lakatna, leđna, lumbalna i bedrena grupa mišića, kao i mišići dijafragme.

Kod teladi se pregleda i pupčana vrpca, i rasecaju se zglobovi udova (karpalni i skočni).

#### 2.3.2. Kod sitne rogate stoke (koza i ovaca)

Unutrašnji organi, glava i trup se pregledaju isto kao i kod krupne rogate stoke. Radi provere kazeoznog limfadenitisa pregledaju se limfni čvorovi (površinsko vratni i kolenske jame).

#### 2.3.3. Kod svinja.

Glava: posle iskrvarenja, ako se sa trupova skida koža, na koži i mišićima se prave uzdužni rezovi u podviličnom prostoru nadole u pravcu od otvora rane, u pravcu ugla srastanja grana donje vilice, rasecaju se i pregledaju se sa obe strane podčeljusni limfni čvorovi (na antraks). Ukoliko se trupovi svinja obradjuju bez skidanja kože, podvilični limfni čvorovi i ostali delovi glave se pregledaju posle smuđenja.

Zatim se prilikom pregleda glave rasecaju i pregledaju podvilični, doušni i vratni limfni čvorovi, spoljni i unutrašnji mastikatorni mišići (na cisticerkozu). Pregleda se i palpira jezik; pregleda se sluznica grkljana, grkljanski poklopac (epiglotis) i krajnici.

Slezina se pregleda spolja, raseca se parenhim, a po potrebi i limfni čvorovi.

Pluća se pregledaju spolja, bronhijalni limfni čvorovi se palpiraju i rasecaju (levi, desni i srednji).

Želudac, jednjak, creva, bubrezi i srce se pregledaju i ispituju isto kao i kod krupne rogate stoke.

Jetra se palpira i pregleda po dijafragmatskoj i visceralnoj površini, a žučni kanali - na poprečnom preseku sa visceralne strane na mestu spajanja reznjeva.

Pregled trupa se obavlja isto, kao i kod krupne rogate stoke. Radi ispitivanja na cisticerkozu, po potrebi se rasecaju i pregledaju mišići (lumbalni, vratni, lopatično-lakatni (ankoneus), leđni, Extremitas pelvina, kao i dijafragma.

Ukoliko se sumnja na postojanje inflamatornih procesa (abscesi i dr.), lokalizovanih u dubokim slojevima mišićnog tkiva, u oblasti vrata se prave dva-tri uzdužna reza na mišiću (u srednjem delu vrata).

Ukoliko se inflamatorni proces otkrije u prednjem delu trupa, potrebno je da se osim podviličnih i doušnih limfnih čvorova pregledaju i površinski vratni limfni čvorovi.

Provera trupa na postojanje trihineloze se obavezno obavlja na način koji je opisan u tački 3.2.4.

#### 2.3.4. Kod konja, magaraca i mazgi.

Glava: rasecaju se podvilični i podjezični limfni čvorovi; pregleda se nosna šupljina i isečena nosna pregrada.

Pluća : raseca se traheja, krupne bronhije, a pregleda se i sluznica. Rasecaju se svi bronhijalni i duboki vratni limfni čvorovi koji se nalaze duž traheje. Sa dva kosa reza se raseca levo i desno plućno krilo; mesta reza se pregledaju i palpiraju.

Slezina, jetra, bubrezi, creva, želudac, srce i ostali organi se pregledaju isto kao i kod krupne rogate stoke.

Pregled trupa se obavlja sa spoljne i unutrašnje strane. Ukoliko se sumnja na infektivne bolesti rasecaju se i pregledaju limfni čvorovi trupa, isto kao i kod krupne rogate stoke. Radi provere melanoma dodatno se pregledaju mišići (sa unutrašnje strane lopatice), kao i unutrašnja površina trbušnih mišića na postojanje alfortioze.

U slučaju sumnje na onhocerkozu (postojanje vidljivih patoloških promena u obliku izrastanja granulacionog tkiva, zarastanje u obliku ruba- grebena i dr.), pravi se kosi uzdužni rez na mišiću duž potiljačnog ligamenta (nuchal ligament) do visine grebenaste izrasline kod grudnog pršljena.

#### 2.3.5. Kod kamila.

Svi organi i trupovi se pregledaju isto kao i kod krupne rogate stoke. Pri tome se rezovi prave na nekoliko mesta, a pregledaju se i limfni čvorovi medijastinuma, izduženi u obliku neprekidne trake duž medijastinuma.

2.3.6. Veterinarsko-sanitarni pregled živine, kunića, divljih životinja i životinja za industrijsku preradu, kao i sanitarni pregled (ocena) mesa i svih ostalih proizvoda dobijenih klanjem navedeni su u odeljcima 4 i 5.

2.4. Kod pregleda trupova i unutrašnjih organa (jetre, srca i bubrega) rezovi se prave tako da se, ukoliko je to moguće sačuva robni izgled proizvoda.

Rezultati veterinarsko-sanitarne ekspertize mesa i mesnih proizvoda, ispitivanja na trihinelozu, kao i bakteriološke provere prilikom klanja životinja u sanitarnim klanicama, unose se u dnevnik koji imaju utvrđenu formu, u skladu sa važećom Instrukcijom o veterinarskoj evidenciji i veterinarskim izveštajima.

2.5. U svim slučajevima kada u odgovarajućim tačkama ovog Pravilnika nisu navedena ograničenja u proizvodnji mesa i pojedinih proizvoda, vezana za obaveznu dezinfekciju kože i dr., proizvodnja se obavlja bez ograničenja.

2.6. Obeležavanje mesa (žigom) svih vrsta životinja obavlja se u skladu sa važećom Instrukcijom o obeležavanju mesa.

2.7. U svim slučajevima, kada se prilikom veterinarsko-sanitarne ekspertize trupova i organa utvrdi postojanje promena, tipičnih za infektivne i invazivne bolesti, veterinarsko-sanitarne aktivnosti (dezinfekcija prostorija, opreme i dr.) se obavljaju u skladu sa važećim instrukcijama Gosagroproma SSSR.

### **3. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA TRUPOVA I UNUTRAŠNJIH ORGANA**

#### 3.1. Infektivne bolesti.

3.1.1. Antraks. Ukoliko se pojavi sumnja na postojanje antraksa, klanje životinja se obustavlja. Sa sumnjivih trupova se uzimaju komadići slezine, promenjeni delovi tkiva i oboleli limfni čvorovi. Uzorci se šalju u laboratoriju na bakterioskopsko i bakteriološko ispitivanje. Trup i svi organi se izoluju na posebno mesto do dobijanja rezultata provere.

3.1.1.1. Ukoliko bakterioskopsko ispitivanje potvrdi antraks, trup sa organima i kožom se bez čekanja rezultata bakteriološkog ispitivanja, šalje na uništavanje (spaljivanjem), u potpunosti u skladu sa postojećim veterinarsko-sanitarnim pravilnikom.

Spaljuju se i svi odvojeni proizvodi (noge, uši, vime, krv i drugo), dobijeni klanjem drugih životinja, ukoliko su pomešani sa proizvodima dobijenim klanjem životinje zaražene antraksom.

Kože zdravih životinja, koje su bile u kontaktu sa kožom životinje zaražene antraksom, moraju se dezinfikovati na način, koji je predviđen važećom Instrukcijom o dezinfekciji sirovina životinjskog porekla i preduzeća koja se bave pripremom, skladištenjem i obradom tih sirovina.

**Napomena: U svim slučajevima kada se po Pravilniku mora obaviti dezinfekcija kože, ona se mora obaviti u skladu sa navedenom Instrukcijom.**

Posle odstranjivanja trupova zaraženih antraksom, kao i ostalih proizvoda dobijenih klanjem u klanici, dezinfekcija se u skladu sa Instrukcijom o merama protiv antraksa mora obaviti odmah. Zaposleni obavljaju vanrednu preventivu od antraksa u skladu sa Instrukcijom i direktivama o laboratorijskoj i kliničkoj dijagnostici, preventivi i lečenju antraksa kod ljudi, koji su utvrđeni od strane Ministarstva zdravlja SSSR.

Ostali trupovi i proizvodi dobijeni klanjem, za koje se sumnja da su tokom tehnološkog procesa kontaminirani bacilima antraksa, moraju se odmah dezinfikovati iskuvavanjem, i to najkasnije u roku od 6 časova od momenta klanja, u otvorenim kotlovima, u trajanju od 3 sata od početka ključanja, a u zatvorenim kotlovima sa pritiskom pare od 0,5 MPa – u trajanju 2,5 sata. Ukoliko se dezinfekcija ne može obaviti i navedenom periodu, trupovi se izoluju u

prostoriji u kojoj temperatura nije veća od 10 °C, a zatim se šalju na dezinfekciju na gore opisan način, ali najkasnije u roku od 48 sati od momenta klanja. Ukoliko je to nemoguće, trupovi i proizvodi dobijeni klanjem, koji moraju da prođu proces dezinfekcije, obavezno se šalju na utilizaciju ili spaljivanje.

Bez ikakvih ograničenja se koriste trupovi i proizvodi koji su dobijeni klanjem, a koji tokom tehnološkog procesa nisu mogli da budu zaraženi bacilima antraksa.

3.1.1.2. U slučaju negativnog rezultata bakteriološkog ispitivanja, meso za koje se sumnja da je zaraženo antraksom, se izoluje, do dobijanja rezultata bakteriološkog ispitivanja; odluku o preduzimanju drugih mera u pogonu (dezinfekcija i dr.) donosi veterinar.

Ukoliko bakteriološka ispitivanja potvrde dijagnozu antraksa, sa trupovima i drugim proizvodima dobijenim klanjem, za koje se sumnja da su kontaminirani bacilima antraksa, postupa se na način, koji je opisan u podtački 3.1.1.1 ove tačke.

3.1.2. Emfizematozni karbunkul (Šuštavac). Zloćudni edem. Bradsot. Infektivna enterotoksemija ovaca. Trup se sa organima i kožom spaljuje.

Spaljuju se svi odvojeni proizvodi (noge, vime, uši, krv i drugo) dobijeni klanjem drugih životinja, koji su pomešani sa proizvodima dobijenim klanjem zaraženih životinja, ukoliko su bili u kontaktu sa njima (uključujući trupove).

3.1.3. Sakagija. Botulizam. Epizootski limfangitis. Adenitis equorum. Ukoliko se utvrdi postojanje sakagije, botulizma ili epizootskog limfangitisa, trupovi sa unutrašnjim organima i kožom se uništavaju. Svi trupovi, za koje se sumnja da su tokom tehnološkog procesa zaraženi uzročnicima sakagije i epizootskog limfangitisa, koriste se posle iskuvavanja, a unutrašnji organi se šalju na utilizaciju. Isto tako se postupa i sa trupovima, ukoliko mogućnost prokuvavanja ne postoji.

Trupovi, koji su tokom tehnološkog procesa kontaminirani izazivačem botulizma šalju se na utilizaciju.

Glava i unutrašnji organi se šalju na utilizaciju ukoliko se utvrdi postojanje Adenitis equorum-a, a trup se koristi bez ograničenja, ukoliko prilikom bakteriološkog ispitivanja nije utvrđena salmonela ili izazivač adenitis equoruma. Ukoliko se u trupu pronadje salmonela ili streptokoka adenitis equorum-a; trup se šalje na prokuvavanje.

**Napomena. Zahtevi tačaka 11.1 - 11.6 se moraju ispoštovati u svim slučajevima, kada Pravilnik zahteva da se trup životinje (trup živine) i proizvodi dobijeni klanjem pošalju na prokuvavanje i proizvodnju konzervi, a mast - na topljenje.**

3.1.4. Tuberkuloza.

3.1.4.1. Na utilizaciju se šalju mršavi trupovi kod kojih je utvrđeno postojanje bilo koje forme tuberkuloze kod organa ili limfnih čvorova, kao i trupovi bez obzira na stanje uhranjenosti, kao i glave, unutrašnji organi (uključujući i creva) u slučaju

generalizovanog tuberkuloznog procesa, to jest u slučaju istovremene infekcije grudnih i trbušnih organa sa regionalnim limfnim čvorovima.

3.1.4.2. Trupovi, koji su normalno uhranjeni (osim trupova svinja) ukoliko su limfni čvorovi, bilo koji unutrašnji organ ili druga tkiva oboleli od tuberkuloze, koriste se zajedno sa nebolelim organima za proizvodnju mesnih hlebova, konzervi ili se šalju na prokuvavanje, u skladu sa zahtevima odeljka 11. Salo se topi.

Bez obzira na formu infekcije organi i tkiva koja su obolela od tuberkuloze se šalju na utilizaciju.

**Napomena. Creva, koja nisu zaražena tuberkulozom, koriste se u preduzeću za proizvodnju omotača za barene kobasice, a ukoliko to nije moguće, koriste se za proizvodnju stočne hrane.**

3.1.4.3. Ukoliko se tuberkulozna infekcija u obliku kalcifikovanih žarišta u svinjskom trupu otkrije samo u podčeljusnim limfnim čvorovima, oni se uklanjaju, a glava se zajedno s jezikom šalje na prokuvavanje; trup, unutrašnji organi i creva se koriste bez ograničenja. Ukoliko je tuberkuloza napala samo mezenterijalne limfne čvorove, creva se šalju na utilizaciju, a trup i ostali unutrašnji organi se koristi bez ograničenja.

Ukoliko se u jednom od navedenih limfnih čvorova otkriju oštećenja u obliku kazeoznih, nekalcifikovanih žarišta ili tuberkuloznih oštećenja (bez obzira na vrstu), i to istovremeno u podčeljusnim i mezenterijalnim čvorovima, oni se uklanjaju, creva se šalju na utilizaciju, dok se trup i ostali organi koriste za proizvodnju mesnih hlebova i konzervi ili se prokuvavaju u skladu sa zahtevima odeljka 11.

Ukoliko se u limfnim čvorovima zaklanih svinja otkriju oštećenja slična tuberkuloznim\_ izazvana korinobakterijama, trup i organi se posle odstranjivanja obolelih limfnih čvorova mogu koristiti bez ograničenja.

Ukoliko se u limfnim čvorovima ili crevima zaklanih svinja otkriju oštećenja slična tuberkuloznim, izazvana atipičnim mikobakterijama ptičjeg tipa, sa trupovima i organima se postupa u skladu sa tekstom ove podtačke.

3.1.4.4. U slučaju otkrivanja tuberkuloznih oštećenja kostiju, sve kosti skeleta se šalju na utilizaciju, a meso (ukoliko nije zaraženo tuberkulozom), koristi se za proizvodnju mesnih hlebova, konzervi ili se prokuvava u skladu sa zahtevima odeljka 11.

3.1.4.5. Kod klanja životinja, koje reaguju na tuberkulin, sanitarna ocena mesa i drugih proizvoda se obavlja u zavisnosti od otkrivanja zaraženosti tuberkulozom. Ukoliko zaraženost tuberkulozom limfnih čvorova, tkiva i organa nije otkrivena, trupovi i ostali proizvodi dobijeni klanjem se koriste bez ograničenja.

3.1.5. Pseudotuberkuloza. U slučaju iznurenosti i većeg broja infekcija limfnih čvorova ili otkrivanja pseudotuberkuloznog procesa u muskulaturi, trup i unutrašnji organi se šalju na utilizaciju.

Ukoliko su samo unutrašnji organi ili limfni čvorovi oboleli i nema iznurenosti, unutrašnji organi se šalju na utilizaciju, a trup i ostali nusproizvodi dobijeni klanjem, koriste se bez ograničenja.

3.1.6. Paratuberkulozni enteritis. U slučaju patoloških promena u crevima, mezenterijalnim limfnim čvorima, grkljanu, međuviličnoj oblasti (otoci) i glavi, organi sa promenama i creva sa trbušnom maramicom se šalju na utilizaciju, a trup i nusproizvodi, dobijeni klanjem, koriste se bez ograničenja.

Mršavi trupovi, kao i organi, kod kojih postoje navedena oštećenja, šalju se na utilizaciju.

### 3.1.7. Slinavka i šap

3.1.7.1. Meso i nusproizvodi dobijeni klanjem životinja, kako obolelih, tako i onih za koje se sumnja da su obolele od slinavke i šapa, a koje se nalaze u istoj partiji, koristi se u skladu sa tačkom 1.18 ovog Pravilnika, za proizvodnju barenih ili bareno-dimljenih kobasica, barenih kulinarskih proizvoda ili konzervi. Ukoliko se meso ne može koristiti za ovu vrstu proizvoda, meso se dezinfikuje prokuvavanjem.

Zabranjeno je korišćenje sirovog mesa i drugih proizvoda dobijenih klanjem.

U slučaju otkrivanja sitnih mnogobrojnih ili raširenih nekrotičnih žarišta u većem broju mišića (karličnih i grudnih udova, ramenog pojasa i dr.), trup i organi se šalju na utilizaciju, kao i u slučaju komplikovanih oblika slinavke i šapa i, praćenih gangrenoznim i gnojnim zapaljenjem udova, vimena i drugih organa.

U slučaju da u u mišićima budu otkrivena pojedinačna nekrotična žarišta, oboleli delovi mišića se šalju na utilizaciju, a pitanje načina korišćenja organa i ostalog mesa rešava se u zavisnosti od rezultata bakteriološkog ispitivanja, u skladu sa t. 10.5.

Ukoliko se u datom preduzeću ne proizvode kobasičarski proizvodi i konzerve, trupovi i nusproizvodi se mogu transportovati do najbliže fabrike za proizvodnju kobasičarskih proizvoda ili mesnih konzervi na teritoriji oblasti, pokrajine ili republike, ali samo uz dozvolu veterinarskih organa (oblasti, pokrajine ili republike), i u skladu sa postojećim veterinarsko-sanitarnim propisima.

Kosti izlaze iz preduzeća tek posle prokuvavanja, koje traje 2,5 sata, ili se u istom preduzeću koriste za proizvodnju suve stočne hrane.

Creva, jednjak i mokraćna bešika prolaze tehnološku obradu odvojeno od ostalih sirovina, uz naknadno pranje spolja i iznutra 0,5-procentnim rastvorom formaldehida, ili natapanjem u zasićenom rastvoru kuhinjske soli, zakiseljenim sirćetnom kiselinom 0,08-procentne koncentracije, i to: creva - u trajanju od 4 sata, a jednjak i mokraćna bešika - u trajanju od 24 sata. Crevni produkti, koji nisu na navedeni način dezinfikovani, šalju se na utilizaciju.

Dozvoljeno je da se sluznice želuca svinja i sirišta krupne rogate stoke koristiti u istom preduzeću za dobijanje pepsina.

Krv se koristi za proizvodnju suvog albumina ukoliko su mesokombinati opremljeni sušarama, koje omogućavaju obradu gotove produkcije na izlazu iz sušare, na temperaturi koja nije manja od 65 °C. Ukoliko takvih postrojenja nema, krv se prokuvava u skladu sa niže navedenim.

Endokrine sirovine. Zabranjeno je uzimanje endokrinih sirovina (hipofize, nadbubrežne žlezde, pankreasa, štitne i paratiroidne žlezde), kičmene moždine i žuči od životinja, koje su obolele ili prezdavile od slinavke i šapa, kao i od životinja vakcinisanih pre isteka rokova navedenih u t. 1.4 ovog Pravilnika. Dozvoljeno je da se za proizvodnju lekovitih endokrinih preparata (insulina, kampolona, holesterina, adrenalina, adrenokortikotropnog hormona), u istom preduzeću koriste endokrine sirovine životinja, za koje se sumnja da su zaražene slinavkom i šapom.

Svi klanični otpaci, namenjeni za proizvodnju hrane za životinje (uključujući krv, fibrin i t.d.), koriste se tek posle prokuvavanja, s tim da temperatura u unutrašnjosti mase ne sme da bude ispod 80 °C u trajanju od 2 sata, ili se u tom preduzeću koriste za proizvodnju suve hrane za životinje.

Koža obolelih životinja, i životinja za koje se sumnja da su obolele ili da su zaražene, mora se dezinfikovati. Kože odvojene od trupova pre otkrivanja slinavke i šapa, kao i kože zdravih životinja, koje nisu bile u kontaktu sa inficiranim kožama, mogu se bez dezinfekcije otpremati iz kombinata u posebnim vagonima ili automobilima pravo u fabriku kože, ali bez korišćenja pretovarne stanice.

Rogovi, kopita, dlaka i čekinje se dezinfikuju 1-procentnim rastvorom formaldehida, posle čega se mogu koristiti bez ograničenja.

3.1.7.2. Trupovi i svi ostali proizvodi dobijeni klanjem životinja koje su ozdravile od slinavke i šapa, i koje su poslate na klanje pre isteka 3 meseca po ozdravljenju i ukidanju karantina u gazdinstvu, kao i životinja vakcinisanih inaktiviranom vakcinom protiv slinavke i šapa u periodu od 21 dana, u oblastima u kojima postoji opasnost od slinavke i šapa, koriste se u skladu sa tačkom 1.18 ovog Pravilnika bez ograničenja, ali se ne mogu izvoziti iz te oblasti, pokrajine ili republike. U okviru savezne republike ti proizvodi se mogu izvoziti u ostale oblasti, ali samo uz dozvolu Glavne uprave za veterinu Gosagroproma savezne republike. Uzimanje endokrinih sirovina takvih životinja je zabranjeno u skladu sa tačkom 3.1.7.1.

Ukoliko je od momenta ukidanja karantina u gazdinstvu prošlo više od tri meseca, životinje koje su ozdravile od slinavke i šapa, mogu se slati u mesokombinat, a meso i ostali proizvodi dobijeni klanjem se u tom slučaju na teritoriji cele zemlje mogu koristiti bez ograničenja.

3.1.7.3. U slučaju prinudnog klanja životinja obolelih od slinavke i šapa, meso i ostali proizvodi dobijeni klanjem tih životinja se u gazdinstvu koriste tek posle prokuvavanja

(isključivo na teritoriji gazdinstva). Njihov izvoz u sirovom obliku van gazdinstva nije dozvoljen. Koža, rogovi, kopita, dlake i čekinje se moraju dezinfikovati.

#### 3.1.8. Bruceloza.

3.1.8.1. Meso dobijeno klanjem svih vrsta životinja koje su imale kliničke ili patološko-anatomske simptome bruceloze, može se koristiti tek posle prokuvavanja.

Bez ograničenja se može koristiti meso dobijeno klanjem krupne rogate stoke i svinja koje reaguju na brucelozu, ali nemaju kliničke simptome bruceloze ili patološko-anatomske promene mesa i organa.

Meso krupne rogate stoke i svinja, koje reaguju na brucelozu, i koje su isporučene iz gazdinstva (farmi) u kojima postoji opasnost od kozje i ovčje bruceloze (melitenzis) može se preraditi u kobasice ili konzerve, s tim što se moraju ispuniti uslovi, navedeni u tačkama 11.5.1, 11.5.2, 11.6. U veterinarskom uverenju o ovome mora biti odgovarajuća beleška.

Meso dobijeno klanjem ovaca i koza koje reaguju na brucelozu, može se koristiti za proizvodnju kobasica ili konzervi uz poštovanje gore navedenih uslova.

3.1.8.2. Kosti, dobijene otkoštavanjem (skidanjem mesa sa kostiju) svih vrsta životinja sa kliničkim ili patološko-anatomskim simptomima bruceloze, kao i trupova ovaca i koza, koje reaguju na brucelozu, šalju se na topljenje jestive masti ili se koriste za proizvodnju suve hrane za životinje.

3.1.8.3. Glava, jetra, srce, pluća, bubrezi, želuci i ostali unutrašnji organi, dobijeni klanjem svih vrsta životinja, koje reaguju na brucelozu, ili, koje imaju kliničke simptome bruceloze, ne mogu se koristiti u sirovom stanju; oni se mogu koristiti posle prokuvavanja, ili se koriste za proizvodnju kobasičarskih ili ostalih barenih proizvoda.

3.1.8.4. Govedje i svinjske uši i noge, govedje usne i svinjski repovi se pre industrijske prerade ili prokuvavanja moraju ošuriti ili osmuditi, dok se ovčije i svinjske glave moraju osmuditi, a želudci - ošuriti.

3.1.8.5. Vimena krava, ovaca i koza koje reaguju na brucelozu, ali koje nemaju kliničke simptome bruceloze i patološko-anatomske promene trupa i organa, koriste se posle prokuvavanja, a u slučaju postojanja kliničkih simptoma bruceloze ili patološko-anatomskih promena - šalju se na utilizaciju.

3.1.8.6. Creva, jednjaci i mokraćne bešike životinja, koje reaguju na brucelozu, drže se u 1-procentnom rastvoru soli sa 0,5% sone kiseline, u trajanju od 48 sati na temperaturi 15 - 20 °C, sa odnosom tečnosti 1:2. Creva, jednjaci i mokraćne bešike životinja, klinički obolelih od bruceloze, moraju se koristiti.

3.1.8.7. Krv klinički obolelih životinja, i životinja koje reaguju prilikom ispitivanja na brucelozu, može se koristiti za proizvodnju suve hrane za životinje ili tehničkih proizvoda.

3.1.8.8. Posle dezinfekcije se može koristiti koža, rogovi i kopita, dobijeni klanjem svih vrsta životinja, klinički obolelih od bruceloze, i životinja koje reaguju na brucelozu kozjeg ovčjeg tipa (melitenzis).



3.1.9. Leptospiroza. Q-groznica. Hlamidiozni (enzootski) pobačaj životinja. Ukoliko je utvrđena leptospiroza, i ukoliko postoje degenerativne promene muskulature ili žuta obojenost, koje ne nestaju tokom dva dana, trup i unutrašnji organi se šalju na utilizaciju. U slučaju nepostojanja degenerativnih promena muskulature, i u slučaju žute obojenosti, koje nestaju u toku dva dana, trup i unutrašnji organi bez patološko-anatomskih promena, mogu se koristiti posle prokuvavanja. Creva i organi sa patološkim promenama se šalju na utilizaciju.

U slučaju postojanja Q-groznice, hlamidioznog (enzootskog) pobačaja životinja, trup i nepromenjeni organi se mogu koristiti posle prokuvavanja, dok se organi sa promenama i krv šalju na utilizaciju.

U slučaju hlamidioze životinja, creva, jednjak i mokraćna bešika, koji su bez patološko-anatomskih promena, mogu se koristiti posle tretiranja 0,5-procentnim rastvorom formaldehida u trajanju od 30 min. Kostii se prokuvavaju 2,5 sata.

Trupovi i nusproizvodi, dobijeni klanjem životinja, koji samo pozitivno reaguju prilikom ispitivanja na leptospirozu, hlamidiozni (enzootski) pobačaj, Q-groznicu, to jest koji nemaju kliničke simptome ili patološko-anatomske promene mišićnog tkiva i organa, mogu se koristiti bez ograničenja.

Posle dezinfikovanja mogu se koristiti koža, dlake, rogovi i kopita, dobijeni klanjem životinja, koje su klinički obolele od leptospiroze, hlamidioznog (enzootskog) pobačaja ili Q-groznice.

3.1.10. Aktinomikoza. U slučaju oboljenja od aktinomikoze samo limfnih čvorova glave, limfni čvorovi se uklanjaju, a glave se šalju na prokuvavanje. U slučaju oboljenja kostiju i muskulature glave, cela glava se šalje na utilizaciju.

U slučaju ograničenog oboljenja od aktinomikoze unutrašnjih organa i jezika, njihovo korišćenje je moguće posle uklanjanja obolelih mesta; u slučaju većeg oštećenja, unutrašnji organi i jezik se šalju na utilizaciju.

U slučaju obimnog aktinomikoznog procesa sa oštećenjem kostiju, unutrašnjih organa i muskulature, trup se šalje na utilizaciju zajedno sa svim organima.

3.1.11. Svinjska kuga. Crveni vetar. Aujeskijeva bolest. Pastereloza (hemoragična septihemija). Listerioza. Salmoneloza. Trupovi i proizvodi dobijeni klanjem životinja, kako obolelih, tako i onih za koje se sumnja da su obolele od ovih bolesti, ne smeju se koristiti u sirovom stanju. Svinje vakcinisane protiv kuge, kao i svinje koje su pre klanja imale povišenu temperaturu, ili kod kojih su posle klanja otkrivene patološko-anatomske promene na unutrašnjim organima, prilikom sanitarne ocene, tretiraju se isto kao da su obolele od kuge.

U slučaju otkrivanja degenerativnih ili drugih patoloških promena (abscesi i dr.) u muskulaturi, trup se šalje na utilizaciju zajedno sa unutrašnjim organima.

Ukoliko na trupu i unutrašnjim organima nema patoloških promena, odluka o njihovom korišćenju se donosi posle bakteriološkog ispitivanja (osim listerioze) na salmonelu. U tom slučaju, ukoliko se u mesu ili unutrašnjim organima nađu salmonele, unutrašnji organi se šalju na utilizaciju ili se uništavaju, dok se trupovi mogu koristiti posle prokuvavanja ili se koriste za proizvodnju konzervi.

Ukoliko salmonela nije pronadjena, trup, slanina i unutrašnji organi se mogu koristiti za proizvodnju barenih, barenodimljenih kobasica i konzervi, ili se šalju na prokuvavanje. U slučaju crvenog vetra, pastereloze i listerioze, meso se može koristiti i za proizvodnju barenih kobasica, kao i barenodimljenih prsa i srednjeg karea..

Patološki izmenjeni unutrašnji organi, creva i krv, kao i glave životinja obolelih od listerioze, obavezno se šalju na utilizaciju sa obradom na temperaturi od najmanje 100 °C, ili na prokuvavanje na istoj temperaturi u trajanju od 1 sata.

Koža se dezinfikuje.

3.1.12. Infektivni atrofijski rinitis. Ukoliko postoji sumnja na postojanje ove bolesti, glava se za potrebe pregleda uzdužno raseca na dve polovine. Pregledaju se disajni putevi: u slučaju otkrivanja inflamatornih i nekrotičnih procesa na sluznicama nosne šupljine, kao i atrofije šupljina, glava sa jezikom, traheje i pluća se šalju na utilizaciju. Trup i ostali unutrašnji organi (jetra, bubrezi, slezina i drugo) u slučaju nepostojanja degenerativnih promena, koriste se bez ograničenja.

3.1.13. Infektivni rinotraheitis. Paragrip-3. Virusna dijareja. Adenovirusna infekcija. Meso i nusproizvodi, koji su u skladu sa rezultatima veterinarske sanitarne ekspertize podobni za jelo, koriste se za proizvodnju barenih i barenodimljenih kobasičarskih proizvoda, mesnih hlebova i konzervi, uz korišćenje odgovarajuće tehnologije, i u skladu sa uslovima prerade, predviđenim tačkama 11.5.1, 11.5.2, 11.6.

Bakteriološko ispitivanje se obavlja u slučaju otkrivanja patološko-anatomskih promena na trupu i unutrašnjim organima. U slučaju otkrivanja salmonele, unutrašnji organi se šalju na utilizaciju, a trupovi se mogu koristiti posle prokuvavanja ili se koriste za proizvodnju konzervi i mesnih hlebova.

Na utilizaciju se šalju glave, traheje, jednjak, mokraćna bešika, kosti, posle otkoštavanja, krv i organi sa patološkim promenama, kao i tkiva, rogovi i kopita.

Koža se dezinfikuje zasićenim rastvorom kuhinjske soli, uz dodavanje 1-procentnog rastvora sone kiseline (preračunato na HCl) u trajanju od 24 sata na temperaturi dezinfekcionog rastvora od 15 do 18 °C, sa odnosom tečnosti 1:4. Neutralizacija se obavlja u rastvoru koji sadrži 6% kuhinjske soli, u koji se nekoliko puta dodaje po 0,5% kalcinisane sode (u odnosu na masu sirovine), sve dok neutralizacija ne bude gotova; kraj neutralizacije se utvrđuje pomoću indikatora.

Dlake se dezinfikuju u dezinfekcionim parnim komorama na temperaturi od 109 do 111 °C u trajanju od 30 min.

3.1.14. Epidemijsko zapaljenje pluća krupne rogate stoke. Infektivna agalaksija ovaca. Infektivna pleuropneumonija koza. Trupovi i neboleli unutrašnji organi se šalju na prokuvavanje ili se koriste za proizvodnju barenih kobasica ili konzervi.

Organi sa patološkim promenama se šalju na utilizaciju.

Creva se posle tretiranja i konzervisanja soljenjem koriste u skladu sa opštim principima.

Dezinfikuje se koža skinuta s krupne rogate stoke obolele od epidemijskog zapaljenja pluća, kao i koza, obolelih od infektivne pleuropneumonije.

3.1.15. Tetanus. Glava, trup i nusproizvodi dobijeni klanjem šalju se na utilizaciju.

3.1.16. Zloćudna kataralna groznica krupne rogate stoke. Encefalomyelitis konja. Trupovi se šalju na prokuvavanje, a glave i oboleli organi - na utilizaciju.

Koža se dezinfikuje.

3.1.17. Infektivna anemija konja. Trup i proizvodi dobijeni klanjem obolelih životinja se šalju na utilizaciju. Životinje bez kliničkih simptoma, koje kod serološkog ispitivanja imaju pozitivne rezultate, ili koje dva puta u intervalu od 7 do 20 dana imaju sumnjive rezultate, šalju se na klanje u sanitarnoj klanici, a trupovi se koriste posle dezinfekcije prokuvavanjem ili se koriste za proizvodnju mesnih hlebova i konzervi.

Glava, kosti i unutrašnji organi se utiliziraju.

Koža se dezinfikuje.

3.1.18. Virusni (transmisivni) gastroenteritis svinja.

3.1.18.1. Meso i nusproizvodi obolelih svinja, kao i svinja, za koje se sumnja da su obolele ili zaražene, koriste se za proizvodnju barenih, barenodimljenih kobasica i konzervi. U slučaju nemogućnosti korišćenja za proizvodnju kobasica, meso i nusproizvodi se dezinfikuju prokuvavanjem.

3.1.18.2. Meso i nusproizvodi životinja koje su ozdravile, ukoliko ne postoje patološke promene, koristi se bez ograničenja. Glava, noge i rep tih životinja se koriste za proizvodnju pihtija i švargli (hladetina), ili se prokuvavaju u skladu sa tačkom 11.3.1.

3.1.18.3. Creva, mokraćna bešika i jednjaci obolelih svinja se utiliziraju.

Creva, mokraćna bešika i jednjaci životinja za koje se sumnja da su bolesne ili zaražene, kao i životinja koje su ozdravile, koriste se kao omotači prilikom proizvodnje barenih kobasica, posle prethodnog tretiranja 0,5-procentnim rastvorom formaldehida u trajanju od jednog sata, uz naknadno pranje vodom.

3.1.18.4. Kostii posle topljenja masti, krv i kopita se koriste za proizvodnju stočne hrane životinjskog porekla.

3.1.18.5. Koža obolelih svinja i svinja za koje se sumnja da su obolele, se dezinfikuje.

Koža životinja koje su ozdravile koristi se bez ograničenja.

3.1.19. Enzooski encefalomyelitis (Tešenova bolest) svinja.

Meso i proizvodi dobijeni klanjem koriste se za proizvodnju barenih, barenodimljenih kobasica i konzervi, ili se prokuvavaju.

Dozvoljeno je korišćenje glava, nogu i repova za proizvodnju pihitija i (švargli) hladetina.

Kosti, krv, veliki mozak, kičmena moždina, creva, želudac, mokraćna bešika, jednjak i kopita se koriste za proizvodnju suve hrane za životinje.

U slučaju otkrivanja degenerativnih promena muskulature, trup se sa svim unutrašnjim organima šalje na utilizaciju ili se spaljuje.

Koža se sa životinja ne skida, već se smudi ili šuri. U mesnim kombinatima je dozvoljeno skidanje kože koja se dezinfikuje.

#### 3.1.20. Vezikularna bolest svinja.

Meso i nusproizvodi, dobijeni klanjem obolelih svinja, kao i svinja za koje se sumnja da su obolele ili da su zaražene, koriste se za proizvodnju barenih, barenodimljenih i dimljeno-pečenih kobasica i konzervi u skladu sa uslovima, predviđenim tehnološkim instrukcijama.

Nusproizvodi se koriste za proizvodnju pihitija, švargli (hladetina), barenih kobasica i konzervi uz poštovanje usvojenih tehnoloških uputstava.

Kosti se posle topljenja masti, kao i sluznice želuca i kopita, koriste za proizvodnju suve hrane za životinje, u istom gazdinstvu u kojem su svinje zaklane.

Creva, mokraćne bešike i jednjaci se obradjuju 0,5-procentnim rastvorom formaldehida u trajanju od jednog sata, uz naknadno pranje vodom, posle čega se koriste u okviru gazdinstva. Na utilizaciju se šalju crevne i ostale sirovine koje nisu dezinfikovane na navedeni način.

Dezinfikuje se koža obolelih svinja, kao i svinja za koje se sumnja da su obolele ili zaražene.

3.1.21. Boginje. Trupovi i unutrašnji organi krupne rogate stoke, ovaca, koza i svinja obolelih od dobroćudne forme boginja i sa izlečenim gnojnicama, mogu se koristiti bez ograničenja posle odstranjivanja (čišćenja) patološki izmenjenog i natečenog tkiva.

Trupovi, kao i proizvodi dobijeni klanjem ovaca, koza i svinja sa pomešanim oblikom hemoragijskih i gangrenoznih boginja, šalju se na utilizaciju.

Koža se dezinfikuje.

3.1.22. Nekrobakterioza. Kod lokalnog patološkog procesa (oboljenje ždrela, nosa, grkljana, unutrašnjih organa ili udova) trup se koristi bez ograničenja, a oboleli delovi se šalju na utilizaciju. Kod septičkog procesa trup i nusproizvodi se šalju na utilizaciju. U slučaju oboljenja nekoliko organa, ukoliko se trupovi odlikuju zadovoljavajućom uhranjenošću, odluka o mogućnosti korišćenja mesa i unutrašnjih organa se donosi posle obavljanja bakteriološkog ispitivanja (na prisustvo patogene mikroflora koka, salmonele i dr.).

3.1.23. Infektivne bolesti mladih životinja (septikemija diplokoka, kolibakterioza, streptokokoza, salmoneloza, dizenterija jagnjadi i svinja, enzootska bronhopneumonija).

U slučaju prisustva degenerativnih promena u mišićima, trupovi i proizvodi dobijenih klanjem se utiliziraju.

Ukoliko nema patoloških promena mišićnog tkiva, unutrašnji organi se šalju na utilizaciju, a trupovi se mogu koristiti posle prokuvavanja.

3.1.24. Mastitisi. Endometritis. Parametritis. Meso dobijeno klanjem krava i ovaca obolelih od mastitisa, endometritisa i parametritisa, se pregleda na prisustvo salmonele i patogenih stafilokoka.

Ukoliko nema salmonele, patogenih stafilokoka i degenerativnih promena u muskulaturi, trup i unutrašnji organi se koriste bez ograničenja.

U slučaju otkrivanja salmonele, meso se koristi za proizvodnju mesnog hleba, konzervisanje ili prokuvavanje u skladu sa zahtevima odeljka 11. U slučaju otkrivanja stafilokoka meso se šalje na prokuvavanje.

Obolelo vime se u oba slučaja šalje na utilizaciju.

3.1.25. Stahibotriotoksikoza. Fuzariotoksikoza. U slučaju nepostojanja patološko-anatomskih promena i negativnog rezultata ispitivanja na salmonelu, trup, glava i noge se koriste bez ograničenja. U slučaju prisustva salmonele, trup se šalje na prokuvavanje ili se koristi za proizvodnju konzervi.

Unutrašnji organi i trup obolele životinje se u slučaju otkrivanja nekrotičnih delova šalju na utilizaciju.

3.1.26. Leukoza.

3.1.26.1. U slučaju oboljenja mišića, limfnih čvorova trupa, nekoliko parenhimatoznih organa ili u slučaju otkrivanja leukozne prevlake na seroznim pokrovima, trupovi i proizvodi dobijeni klanjem se utiliziraju bez obzira na uhranjenost.

3.1.26.2. Ukoliko su oboleli pojedini limfni čvorovi ili organi bez promena skeletne muskulature, takvi limfni čvorovi ili organi se šalju na utilizaciju, a trup i neboleli organi se koriste u zavisnosti od rezultata bakteriološkog ispitivanja. U slučaju otkrivanja salmonele, trup i neboleli organi se šalju na prokuvavanje ili se koriste za proizvodnju konzervi. U slučaju nepostojanja salmonele trup i neboleli organi se koriste za proizvodnju kobasica u skladu sa tačkama 11.5.1 i 11.5.2.

3.1.26.3. U slučaju pozitivnih rezultata hematološkog pregleda životinje na leukozu, ali ukoliko nema patoloških promena, tipičnih za leukozu, trup i organi se koriste bez ograničenja.

3.2. Invazivne bolesti.

3.2.1. Piroplazmidoze. Trupovi i unutrašnji organi se u slučaju nepostojanja žute obojenosti i degenerativnih promena koriste bez ograničenja, a u ostalim slučajevima se postupa u skladu sa tačkama 3.3.9 i 3.3.10.

3.2.2. Cisticerkoza (finoza) krupne rogate stoke i svinja. U slučaju otkrivanja cisticerkusa na presecima mišića glave i srca, prave se još po dva paralelna reza vratnih mišića u potiljačnoj, lopatično-lakatnoj, leđnoj i lumbalnoj zoni, Extremitas pelvina i dijafragmi. Sanitarna ocena trupova i organa se obavlja različito, u zavisnosti od stepena oboljenja.

Ukoliko se na 40 kv. cm preseka mišića glave i srca ili na bilo kom preseku mišića trupa otkriju više od tri živa ili mrtva cisticerkusa, trup, glava i unutrašnji organi (osim creva) se šalju na utilizaciju. Salo i mast (slanina) se skidaju i šalju na topljenje u prehrambene svrhe. Slanina se može dezinfikovati i zamrzavanjem ili soljenjem na način koji je opisan u tačkama 11.4.1 i 11.4.2.

Ukoliko se na 40 kv. cm preseka mišića glave ili srca otkriju najviše tri živa ili mrtva cisticerkusa, i u slučaju nepostojanja ili postojanja najviše tri cisticerkusa na ostalim presecima navedenih mišića trup, glava i unutrašnji organi (osim creva) se utiliziraju, a trup se dezinfikuje na jedan od načina koji su navedeni u tačkama 11.3.1, 11.4.1 i 11.4.2.

Salu i slanina se dezinfikuju na gore navedeni način.

Trupovi krupne rogate stoke i svinja, koji su dezinfikovani zamrzavanjem ili soljenjem koriste se za proizvodnju kobasica od mlevenog mesa ili konzervi od mlevenog mesa. Dezinfikovani nusproizvodi se šalju na industrijsku preradu.

Creva i koža se posle uobičajenog tretiranja koriste bez ograničenja bez obzira na stepen zaraženosti cisticerkozom.

Ukoliko se otkriju tankovrati cisticerkusi na seroznim opnama i jetri, isti se uklanjaju, posle čega se trupovi i unutrašnji organi koriste bez ograničenja.

3.2.3. Cisticerkoze (finoze) ovaca, koza i jelena.

U slučaju neznatnog oboljenja trupova i organa (najviše 5 cisticerkusa na preseku površine 40 kv. cm) i ukoliko nema promena na muskulaturi, trup i organi se dezinfikuju zamrzavanjem radi daljeg korišćenja u proizvodnji kobasičarskih proizvoda od mlevenog mesa ili za konzerve od mlevenog mesa, u skladu sa tačkom 11.4.1 ovog Pravilnika.

U slučaju ozbiljnijeg oboljenja trupovi (više od 5 cisticerkusa na preseku) i u slučaju patoloških promena muskulature, trup se šalje na utilizaciju, a mast se topi.

3.2.4. Trihineloze. Trupovi svinja (osim prasića mlađih od 3 nedelje), divljih svinja, jazavaca, medveda i drugih svaštojeda i mesojeda, uključujući i nutrije, obavezno se pregledaju na trihinelozu. Sa svakog trupa se radi provere uzimaju dva uzorka (svaki uzorak ima oko 60 g.) iz kupola dijafragme (na granici prelaska mišićnog tkiva u tetivu), a u slučaju da ih nema - iz mišićnog rebarnog dela dijafragme, međurebarnih i vratnih mišića. Na svakom uzorku se proverava najmanje 12 preseka.

Ukoliko se na 24 preseka u kompresorijumu pronađe makar jedna trihinela (bez obzira da li je živa), trup i nusproizvodi koji imaju mišićno tkivo, kao i jednjak, rektum, i odvojeni mesni produkti šalju se na utilizaciju.

Slanina se skida i topi. Salo se koristi bez ograničenja.

Creva (osim rektuma) se posle uobičajenog tretiranja koriste bez ograničenja.

Koža se može koristiti posle odstranjivanja mišićnog tkiva koje se šalje na utilizaciju.

**Napomena. Za otkrivanje trihinele može se koristiti metoda grupnog fermentativnog varenja u reaktorima (aparati AVT) u skladu sa važećim uputstvima.**

3.2.5. Ehinokokoza. Kod većeg broja oboljenja mišića ili unutrašnjih organa, trup ili organi se šalju na utilizaciju. Kod ograničenog oboljenja, na utilizaciju se šalju samo oboleli delovi trupa i organa. Neoboleli delovi trupa i organa se koriste bez ograničenja.

3.2.6. Metastrongilozе. Fascioloza. Dikrocelioza. Diktiokauloza. Lingvatuloza. Oboleli delovi organa se šalju na utilizaciju ili se uništavaju; neoboleli delovi unutrašnjih organa i trup se koriste bez ograničenja.

Ukoliko su invazivna oboljenja zahvatila više od 2/3 unutrašnjih organa, ceo organ se šalje na utilizaciju.

3.2.7. Alfortioza. Trupovi konja obolelih od alfortioze se posle udaljavanja žarišta oboljenja koriste bez ograničenja.

3.2.8. Onhocerkoza. Trupovi i organi se posle udaljavanja žarišta zaraženosti koriste bez ograničenja. U slučaju komplikovanog toka onhocerkoze sa simptomima gnojno-nekrotičnih procesa, trup i unutrašnji organi se moraju poslati na bakteriološko ispitivanje na patogene stafilokoke i salmonele.

3.2.9. Askaridoza. Paraskaridoza. Trupovi i organi se u slučaju izraženih simptoma hidremije moraju utilizirati.

Ukoliko ne postoje simptomi hidremije mišića, trupovi i organi se koriste bez ograničenja.

3.2.10. Larve oboda. Upaljena i otekla mesta se moraju pažljivo očistiti.

3.2.11. Cenuroza. Glave se šalju na utilizaciju. Trupovi i organi se koriste bez ograničenja.

3.2.12. Sarkocistoza. U slučaju otkrivanja sarkocista u mišićima, ali ako ne postoje patološke promene, trup i organi se koriste bez ograničenja.

U slučaju oboljenja trupova sarkocistama, i ako u mišićima ima promena (iscrpljenost, hidremija, gubljenje boje, kalcifikacija mišićnog tkiva, degenerativne promene) trup i organi se šalju na utilizaciju.

Svinjska slanina i salo, creva i koža životinja svih vrsta se koriste bez ograničenja.

3.3. Lokalne i opšte patološke promene.

3.3.1. U slučaju atrofije, ciroze i drugih degenerativnih promena pojedinih organa, oni se šalju na utilizaciju.

U slučaju masne degeneracije jetre, jetra se šalje na utilizaciju, a odluka o mogućnosti korišćenja trupa se po potrebi donosi u zavisnosti od rezultata ispitivanja na salmonelu.

3.3.2. U slučaju pigmentacije (melanoza, mrka atrofija, hemohromatoza) pluća, jetre, bubrega, mišića i kostiju, trup se zajedno sa unutrašnjim organima šalje na utilizaciju.

U slučaju pigmentacije pojedinih delova mišića, mišići se uklanjaju i šalju na utilizaciju, a trup se koristi za industrijsku preradu.

U slučaju pigmentacije samo pojedinih unutrašnjih organa, na utilizaciju se šalju oboleli organi, a trup se koristi bez ograničenja. Dozvoljeno je i korišćenje jetre za ljudsku ishranu ukoliko postoji pigmentacija, koja ima poreklo od stočne hrane, pod uslovom da ukus jetre nije promenjen, i da u trupu i drugim organima nema pigmentacije.

3.3.3. Organi i pojedini delovi mišića sa naslagama kreča se šalju na utilizaciju.

3.3.4. Kod hemoragijskog infarkta i drugih oštećenja jetre, bubrega, slezine, pluća, apri čemu nema gnojnih žarišta, trup i organi se mogu koristiti posle odstranjivanja delova tkiva sa promenama. U slučaju gnojnih žarišta u tim organima, oni se šalju na utilizaciju, a odluka o korišćenju trupa se donosi u zavisnosti od rezultata bakteriološkog ispitivanja.

3.3.5. U slučaju svežih povreda, preloma kostiju i neznatnih svežih krvarenja, a pod uslovom da je životinja neposredno pre klanja imala normalnu telesnu temperaturu i da u okolnom tkivu i limfnim čvorovima nije bilo simptoma inflamatornog karaktera, svo tkivo natopljeno krvlju i svo i natečeno tkivo se uklanja, a trup se koristi bez ograničenja.

U slučaju većih opekotina, krvarenja sa inflamatornim simptomima u limfnim čvorovima, kao i simptoma septičnog procesa, i u slučaju manjeg krvarenja u potkožnom ćelijskom tkivu, u unutrašnjim organima, sluznicama, kao i u slučaju otoka unutrašnjih organa i delova trupa, veterinarsko-sanitarna procena se obavlja na način koji je opisan u t. 3.6.1.

Ukoliko se otkriju difuzne flegmone, ihorozni miris, obimne nekroze, kao i u slučaju mnogobrojnih preloma i većih povreda koje se ne mogu očistiti, trup i organi se šalju na utilizaciju.

3.3.6. U slučaju da se u parenhimatoznim organima otkrije veći broj abscesa, oboleli organi se šalju na utilizaciju, a trup se koristi u zavisnosti od rezultata bakteriološkog ispitivanja; ukoliko su abscesi otkriveni u limfnim čvorovima i muskulaturi, trup se šalje na utilizaciju.

Ovčiji trupovi se u slučaju koviljnog oboljenja, ali bez abscesa i drugih inflamatornih promena, posle udaljavanja obolelih delova, mogu koristiti bez ograničenja; u slučaju koviljnog oboljenja i postojanja većeg broja gnojnih abscesa ili drugih inflamatornih pojava - trup se utilizira.

3.3.7. Zloćudni i dobroćudni tumori. Organi i delovi trupa, sa zloćudnim neoplazmama, kao i sa većim brojem dobroćudnih tumora, šalju se na utilizaciju, a neboleli delovi trupa se posle prokuvavanja mogu koristiti. U slučaju da se oboleli delovi ne mogu odstraniti zbog velike obolele površine, trup ili organi se šalju na utilizaciju.

U slučaju otkrivanja pojedinačnih dobroćudnih tumora oboleli delovi se uklanjaju, a trup i organi se koriste bez ograničenja.



3.3.8. White-muscle disease. Ketoze. U slučaju degenerativnih promena muskulature (gubljenje boje, otoci, povećavanje obima, mlitavost) trup se sa organima šalje na utilizaciju.

U slučaju slabo izražene promene muskulature (belo-ružičasta boja, malo povećavanje obima), kao i u slučaju patološko-anatomske promene organa ili dela skeletne muskulature, trup i unutrašnji organi se ispituju na salmonelu. U slučaju otkrivanja salmonela u mišićima ili organima, trup se šalje na dezinfekciju prokuvavanjem, a unutrašnji organi - na utilizaciju; u slučaju negativnog rezultata bakteriološkog ispitivanja na salmonelu, trup i neoboleli organi se šalju na industrijsku preradu (za proizvodnju barenih i bareno-dimljenih kobasica i konzervi), dok se oboleli organi šalju na utilizaciju.

3.3.9. Iscrpljenost. U slučaju iscrpljenosti sa želatinoznim otokom na mestima taloženja masti, bez obzira na uzrok koji je izazvao iscrpljenost, kao i u slučaju takvih otoka mišićnog tkiva, atrofije ili degenerativnih promena na mišićima i oticanja limfnih čvorova, trup i unutrašnji organi se šalju na utilizaciju.

3.3.10. U slučaju žute obojenosti svih tkiva trupa, stabilne tokom dva dana, kao i postojanja gorkog ukusa i fekalnog mirisa prilikom probe kuvanjem, trup se šalje na utilizaciju.

Ukoliko žuta obojenost, fekalni miris i gorki ukus nestanu u toku dva dana, trup se u zavisnosti od rezultata bakteriološkog ispitivanja može koristiti.

3.3.11. U slučaju da meso ima miris ribe, urina, ribljeg ulja, lekova i druge mirise koji nisu svojstveni mesu, a da taj miris ne nestane prilikom probe kuvanjem, kao i u slučaju simptoma truljenja, trup se šalje na utilizaciju.

Meso, sa mirisom ribe, a bez patološko-anatomske promene, čuva se u rashladnim komorama 48 sati. Ukoliko posle 48 sati i probe kuvanjem miris ribe ne bude registrovan, meso se šalje na industrijsku preradu.

Mast kao sirovina se u slučaju mirisa na ribu šalju na utilizaciju.

3.3.12. U slučaju zastoja krvi (hipostaze) u jednom od parnih organa ili delova trupa, nepostojanja tipične reakcije na mestu reza, ili slabog krvarenja, što govori o tome da je životinja uginula ili da je zaklana u agoniji, trup i svi ostali organi se šalju na utilizaciju.

3.4. Oboljenja i patologija pojedinih organa.

3.4.1. Pluća. Pluća se šalju na utilizaciju kod svih vrsta pneumonije, upala plućne maramice, abscesa, tumora, aspiracije krvi ili sadržaja želuca (proventrikulusa).

U slučaju aspiracije krvi ili sadržaja želuca (proventrikulusa) pri klanju, pluća se posle kuvanja mogu koristiti za ishranu divljači.

Napomena. Prilikom sanitarne ocene mesa, ne treba mešati iscrpljenost sa terminom "mršavo meso", kada se radi o naizgled zdravim, ali mršavim životinjama (zbog nedovoljne ishrane starih životinja), kada mršavljenje nije posledica oboljenja i nekog patološkog procesa.

3.4.2. Srce. Srce se šalje na utilizaciju u slučaju perikarditisa i endokarditisa, miokarditisa sa degeneracijom srčanog mišića, i pojave tumora.

3.4.3. Jetra. U slučaju pojedinačnih inkapsuliranih abscesa, oboleli delovi jetre se uklanjaju; zdravi deo jetre, kao i jetra sa slabo izraženom kapilarnom ektazijom, koristi se bez ograničenja. U slučaju gnojnog zapaljenja, jako izražene ciroze, svih vrsta degeneracije, žutice, tumora, jako izražene kapilarne ektazije i ostalih drugih patoloških promena parenhima, jetra se šalje na utilizaciju.

Jetra sa slabo promenjenom bojom i slabom masnom infiltracijom, dobijena klanjem zdravih životinja, koristi se za proizvodnju barenih kobasica ili konzervi.

3.4.4. Slezina. Slezina se nezavisno od vrste patološke promene šalje na utilizaciju.

3.4.5. Bubrezi. Bez obzira na vrstu nefritisa, nefroza, policističnost, tumore i kamenje – šalje se na utilizaciju.

3.4.6. Želudac (proventriculus). Bez obzira na vrstu zapaljenja, čira, tumora i ostalih patoloških promena – šalje se na utilizaciju.

3.4.7. Creva. Bez obzira na vrstu enteritisa, kolitisa, čireva, peritonitisa, gnojnih i hemoragijskih upala, tumora, kao i ostalih patoloških promena - creva se šalju na utilizaciju.

3.4.8. Vime. Bez obzira na vrstu zapaljenja, šalje se na utilizaciju.

3.5. Veterinarsko-sanitarna ekspertiza krvi i endokrino-fermentnih sirovina.

3.5.1. Ukoliko se tokom klanja životinja utvrdi postojanje infektivnih bolesti, nabrojanih u t. 1.3.1, krv tih životinja, kao i sva krv koja je sakupljena i pomešana sa krvlju obolelih životinja, mora se u tom gazdinstvu dezinfikovati na temperaturi od najmanje 100 °C u trajanju od 2 sata, posle čega se krv uništava.

Krv, dobijena klanjem životinja obolelih od tuberkuloze, bruceloze, listerioze, kuge i crvenog vetra svinja, infektivnog atrofijskog rinitisa, Aujeskijeve bolesti, pastereloze, leukoze, ili za koje se sumnja da su obolele od tih bolesti, kao i životinja, zaklanih u sanitarnoj klanici, može se koristiti za dobijanje tehničkih proizvoda i hrane za životinje, pro kuvavanjem, sa temperaturom u središtu mase od najmanje 80 °C, u trajanju od 2 sata, uz često mešanje, ili za proizvodnju suve hrane za životinje.

3.5.2. Za proizvodnju lekova i farmaceutskih preparata ili za ljudsku ishranu, uzima se samo krv zdravih životinja.

3.5.3. Endokrino-fermentne sirovine se mogu uzimati od životinja, koje su bezbedne od infektivne bolesti, osim slinavke i šapa, s tim što se ove sirovine uzimaju u skladu sa t. 3.1.7.1.

Pankreas životinja, koji reaguju prilikom ispitivanja na brucelozu, a koje nemaju kliničke simptome ove bolesti, može se koristiti za proizvodnju kristalnog insulina.

Zabranjeno je da se u medicinske svrhe uzimaju endokrino-fermentne sirovine životinja, obolelih od leukoze i zloćudnih tumora, kao i njihovo korišćenje u slučaju postojanja patoloških promena, simptoma truljenja i nesvojstvenog mirisa.

### 3.6. Veterinarsko-sanitarna ekspertiza mesa prinudno zaklanih životinja.

3.6.1. U slučaju prinudnog klanja životinja u mesnom kombinatu, klanici i gazdinstvu zbog oboljenja ili iz drugih razloga koji dovode u pitanje život životinje, kao i u slučajevima, koji zahtevaju dugotrajno i ekonomski neopravdano lečenje, veterinarsko-sanitarna ekspertiza mesa i ostalih proizvoda dobijenih klanjem se obavlja na način, koji je opisan u odeljcima 1, 2, 3 ovog Pravilnika. Osim toga, obavezno se obavlja bakteriološko, a po potrebi i fizičko-hemijsko ispitivanje, opisano u odeljku 10 ovog Pravilnika, a uz obaveznu probu kuvanjem, u cilju otkrivanja stranih mirisa koji nisu svojstveni mesu.

Prinudno klanje životinja obavlja se samo uz dozvolu veterinara (veterinarskog tehničara).

Posebno držanje životinja pre klanja, koje su dopremljene u mesni kombinat radi prinudnog klanja nije potrebno.

3.6.2. O razlozima prinudnog klanja životinja u gazdinstvu obavezno se sastavlja akt, potpisan od strane veterinara. Ovaj akt i zaključak veterinarske laboratorije o rezultatima bakteriološkog ispitivanja trupa životinje, koja je prinudno zaklana, mora zajedno sa veterinarskim uverenjem pratiti trup prilikom dostave na mesni kombinat, gde trup ponovo prolazi bakteriološko ispitivanje.

Ukoliko se sumnja na trovanje životinje pesticidima i drugim toksičnim hemikalijama, potreban je i zaključak veterinarske laboratorije o rezultatima ispitivanja mesa na toksične hemikalije.

3.6.3. Transportovanje mesa prinudno zaklanih životinja iz gazdinstava u preduzeća mesne industrije, mora se obavljati uz poštovanje važećeg veterinarsko-sanitarnog pravilnika o prevozu mesnih proizvoda.

3.6.4. U cilju obezbeđenja pravilne ekspertize mesa prinudno zaklanih ovaca, koza, svinja i teladi, meso se mora dopremiti u mesni kombinat u jednom komadu (celi trupovi), a meso krupne rogate stoke i kamila - u jednom komadu, polutkama i četvrtkama, s tim što se čuva u posebnoj rashladnoj komori. Na polutke i četvrtkese stavljaju se pločice da bi se znalo da pripadaju istoj životinji.

Trupovi svinja, koje su prinudno zaklane u gazdinstvima, moraju se dopremiti u mesni kombinat bez odvajanja glava.

Prilikom dopreme u mesni kombinat usoljenog mesa životinja, koje su prinudno zaklane u gazdinstvima, u svakom buretu se mora nalaziti usoljeno meso koje pripada istom trupu.

Zabranjeno je primati u mesokombinat trupove životinja koje su prinudno zaklane prilikom transporta, bez veterinarskog pregleda pre klanja, koje su u mesokombinat dopremljene bez veterinarskog uverenja (potvrde), veterinarskog akta o razlozima prinudnog klanja i zaključka veterinarske laboratorije o rezultatima bakteriološkog ispitivanja,.

3.6.5. Ukoliko po rezultatima ekspertize, bakteriološkog i fizičko-hemijskog ispitivanja, opisanog u odeljku 10, meso i ostali proizvodi dobijenih prinudnim klanjem budu podobni za jelo, oni se šalju na prokuvavanje, a koriste se i za proizvodnju mesnih hlebova ili konzervi "Gulaš" i "Mesna pašteta".

Zabranjeno je korišćenje ovakvog sirovog mesa i ostalih proizvoda dobijenih klanjem, uključujući restorane društvene ishrane (menze i dr.), bez prethodne dezinfekcije prokuvavanjem.

Napomena: U prinudno klanje ne spada:

- klanje klinički zdravih životinja koje se ne mogu dovoljno utoviti, koje zaostaju u rastu i razvoju, kao i neproduktivnih i jalovih životinja, ukoliko imaju normalnu temperaturu tela;
- klanje zdravih životinja kojima prethodi uginuće usled elementarnih nesreća (snežni smetovi na zimskim pašnjacima i t.d.), kao i životinja povredjenih pre klanja u mesokombinatu, klanici ili klaničnom objektu;
- prinudno klanje stoke u mesokombinatima obavlja se samo u sanitarnoj klanici.

#### **4. VETERINARSKO-SANITARNI PREGLED I EKSPERTIZA PROIZVODA DOBIJENIH KLANJEM ŽIVINE**

4.1. Za prijem, čuvanje pre klanja, veterinarski pregled živine i klanje u mesokombinatima, živinarsko-prerađivačkim kombinatima i živinarskim fabrikama moraju se opremiti odgovarajuće prostorije u skladu sa veterinarsko-sanitarnim zahtevima.

4.2. Nije dozvoljeno zajedničko transportovanje i klanje zdrave i bolesne živine.

4.3. Ukoliko se utvrdi da se među živinom koja je dopremljena u mesokombinat ili živinarsko-prerađivački kombinat nalazi i živina koja je obolela od zaraznih bolesti (osim gripa), cela partija se odmah šalje na klanje, pri čemu se klanje obavlja odvojeno od zdrave živine.

4.4. Zabranjeno je izvoženje iz mesnog kombinata (živinarsko-prerađivačkih kombinata) i fabrika, trupova živine bez izvađenih iznutrica.

Kod kompletnog vadenja utrobe odvaja se glava, vrat i noge; iz trupa se mora izvaditi guša, traheja, jednjak i unutrašnji organi. Pluća i bubrezi bez patoloških promena mogu da ostanu u trupu. Želudac mora da bude očišćen od sadržaja i pokožice.

U slučaju kada se radi o trupovima sa nepotpunim vadenjem iznutrica, iz trupova se uklanjaju creva sa kloakom i jajovod. Guša se uklanja ukoliko se u njoj nalazi hrana.

Ako se radi o trupovima sa nepotpunim vadenjem utrobe dozvoljeno je korišćenje trupova, dobijenih klanjem samo zdrave živine. Ukoliko se utvrdi postojanje zarazne ili nezarazne bolesti, kod sve živine se bez obzira na starost i količinu kompletno vadi utroba.

4.5. U odeljenju za preradu živine radna mesta veterinara se opremaju u skladu sa t. 2.1.1. Radna mesta veterinara se nalaze na tekućoj traci za obradu trupova odmah iza sektora

za vadjenje utrobe (delimično vadjenje utrobe) iz trupova, kao i pored stola sa kukama za kačenje trupova, koji su sumnjivi sa veterinarsko-sanitarnog aspekta, i koji zahtevaju dodatni veterinarski pregled.

4.6. Unutrašnje organe iz trupova vadi klanični radnik na način koji je predviđen tehnološkom instrukcijom.

4.7. Posle klanja živine specijalno obučeni radnik obavlja spoljni pregled trupova i u slučaju otkrivanja patološko-anatomske promene na glavi, koži i zglobovima, takvim trupovima se vadi utroba, posle čega se stavljaju zajedno sa unutrašnjim organima na sto za obavljanje detaljne veterinarske ekspertize od strane veterinara.

4.8. Prilikom veterinarske sanitarne ekspertize posle vadenja utrobe pregledaju se unutrašnji organi (srce, jetra, slezina, jajnici, testisi, kao i želudac sa crevima).

U slučaju da se u unutrašnjim organima ili na seroznim opnama otkriju patološke promene trup se skida sa transportera zajedno sa unutrašnjim organima, posle čega se obavlja detaljno ispitivanje. Ukoliko patološko-anatomska ispitivanja ne omogući da se postavi dijagnoza, trupovi i organi se šalju na bakteriološko ispitivanje.

Prilikom veterinarsko-sanitarne ekspertize trupova sa delimičnim vadenjem utrobe, posle spoljnog pregleda veterinar koji je pregledao creva (koja je radnik izvadio iz trupa) kroz rez na zidu trbušne duplje (dužina reza je 3 - 4 cm), obavlja i vizuelno ispitivanje unutrašnjih organa koji se nalaze pored reza. Trupovi sa patološkim promenama se skidaju sa transportera i šalju na detaljnu ekspertizu.

Posle veterinarsko-sanitarne ekspertize trupa svi jestivi unutrašnji organi (jetra, srce, šija i želudac očišćen od njegovog sadržaja), pakuju se u celofan, pergament ili polimernu foliju koja se u te svrhe može koristiti, vraća se u duplju trupa, ili se prodaje odvojeno od trupa.

4.9. Creva, guša, traheja, jednjak, pokožica želuca, jajovod, slezina, testisi, jajnici i žučna kesa se uvek šalju na utilizaciju.

Veterinarsko-sanitarna ekspertiza trupova i organa živine kod pojedinih oboljenja

4.10. Pastereloza. Unutrašnji organi se utiliziraju. Trupovi se šalju na prokuvavanje, prženje ili preradu u konzerve. Paperje i perje se dezinfikuju.

4.11. Puloroza - tifus. Oboleli organi se utiliziraju, trupovi se šalju na prokuvavanje ili preradu u konzerve. Trupovi sa promenama na muskulaturi u slučaju krvarenja u torako-trbušnoj duplji ili sa peritonitisom se utiliziraju.

4.12. Tuberkuloza. U slučaju oboljenja od tuberkuloze nekoliko unutrašnjih organa ili pojedinih organa i iscrpljenosti, trupovi se sa organima utiliziraju.

U slučaju oboljenja pojedinih organa od tuberkuloze, uz normalnu uhranjenost trupa, unutrašnji organi se utiliziraju, a trup se može koristiti posle prokuvavanja.

Trupovi, dobijeni klanjem živine, koja pozitivno reaguje na tuberkulin, u slučaju nepostojanja tuberkuloznih promena, mogu se koristiti posle prokuvavanja ili se šalju na preradu u konzerve.

Perje i paperje se dezinfikuje.

4.13. Infektivni laringotraheitis. Infektivni bronhitis. Oboleli organi i delovi trupa se utiliziraju, u slučaju nepostojanja promena trupovi i organi se prokuvavaju ili se trupovi koriste za konzerve.

Perje i paperje se dezinfikuje.

4.14. Boginje. U slučaju generalizovanog procesa trupovi se sa svim unutrašnjim organima utiliziraju, u slučaju oboljenja samo glave, utiliziraju se glave, a trup i organi se mogu koristiti posle prokuvavanja ili se koriste za proizvodnju konzervi.

Perje i paperje se dezinfikuje.

4.15. Salmoneloza. Unutrašnji organi se utiliziraju, a trup se može koristiti posle prokuvavanja ili za proizvodnju konzervi.

Perje i paperje se dezinfikuje.

4.16. Kolibakterioza. U slučaju patoloških promena mišića i unutrašnjih organa (perikarditis, perihepatitis, „aerosakul“, peritonitis) trupovi se utiliziraju zajedno sa organima.

U slučaju otkrivanja promena samo u unutrašnjim organima, trupovi se prokuvavaju ili se koriste za proizvodnju konzervi, a unutrašnji organi se utiliziraju.

4.17. Aspergiloza. U slučaju oboljenja pluća i mišićnog tkiva trupovi i unutrašnji organi se utiliziraju. U slučaju oboljenja pluća utiliziraju se samo unutrašnji organi.

4.18. Šuga. Glava i vrat se utiliziraju.

4.19. Stafilokokoza. U slučaju oboljenja jednog zgloba oboleli deo se uklanja, a trup se može koristiti posle prokuvavanja. U slučaju obimnog procesa (abscesi u zglobovima, promene u organima) trup se utilizira zajedno sa organima.

4.20. Spirohetoza. U slučaju iscrpljenosti i patoloških promena unutrašnjih organa, trup se utilizira zajedno sa unutrašnjim organima.

Ukoliko nema patoloških promena mišića, utiliziraju se samo unutrašnji organi.

4.21. Enterohepatitis. Oboleli organi (jetra, žlezdasti želudac, guša) se utiliziraju.

4.22. Leukoza. Marekova bolest. Tumori. U slučaju da nema anemije, žutice, ili patoloških promena u mišićima, kao i u slučaju ograničenog oboljenja unutrašnjih organa, oni se utiliziraju, a trup se prokuvava ili se koristi za proizvodnju konzervi. Kod generalizovanog procesa ili oboljenja kože i mišića, kao i u slučaju iscrpljenosti i žutice, bez obzira na stepen zaraženosti, trupovi se utiliziraju zajedno s organima. U slučaju Marekove bolesti perje i paperje se dezinfikuje.

4.23. Grip. U slučaju da nema peritonitisa, cijanoze i degenerativnih promena mišićnog tkiva, kao i krvarenja u torako-trbušnoj duplji, trupovi i neboleli organi se prokuvavaju.

Perje i paperje se dezinfikuje.

4.24. Njukaslska bolest. Trupovi i organi se utiliziraju. Prokuvavaju se trupovi i iznutrice, dobijeni klanjem živine za koju se sumnja da je zaražena, ali koja nema patološko-anatomskih promena.

Perje i paperje se uništava.

4.25. Botulizam. Trupovi sa unutrašnjim organima, kao i perje i paperje se uništavaju.

4.26. Streptokokoza. Trup i unutrašnji organi se utiliziraju.

4.27. Ornitoza (psitakoza). Trupovi se prokuvavaju, a unutrašnji organi se utiliziraju.

Perje i paperje se uništava.

4.28. Listerioza. Glava i oboleli organi se utiliziraju. Trupovi i neoboleli organi se prokuvavaju.

Perje i paperje se uništava.

4.29. Erysipelas septicemia. U slučaju da nema promena u mišićima, trup se prokuvava, a unutrašnji organi se utiliziraju. U slučaju patoloških promena u mišićima, trup se utilizira zajedno sa organima.

4.30. Šuga nogu. Delovi nogu bez perja se utiliziraju.

4.31. Mikoplazmoza. U slučaju fibrinoznog oboljenja vazdušnih kesa trupovi se utiliziraju; u slučaju odsustva navedenog oštećenja, glave i unutrašnji organi se utiliziraju, a trupovi se prokuvavaju.

4.32. Nekrobakterioza. Infektivni sinusitis. U slučaju septičkog procesa trupovi i organi se utiliziraju. U slučaju oboljenja samo glave, utiliziraju se vratovi.

4.33. Avitaminoze. U slučaju iznurenosti ili visceralnog gihta, trup i organi se utiliziraju.

4.34. Iscrpljenost. U slučaju želatinoznih otoka na mestima taloženja masti u mišićnom tkivu, kod atrofije i suvoće mišića (izbočene kosti zglobova, ledja i ostalih mesta), kao i bledila ili cijanoze mišićnog tkiva, kreste i mindjuša, trup i organi se utiliziraju.

4.35. Povrede. Abscesi. U slučaju patoloških promena trupa, izazvanih povredama, abscesa obolelih delova, kao i kod ozbiljnijih oboljenja, ceo trup sa unutrašnjim organima se utilizira. Kod manjih oštećenja, posle odstranjivanja patološki promenjenog mišićnog tkiva, delovi trupa se koriste na proizvodnju konzervi u skladu sa uobičajenim tehnološkim režimom, ili se prokuvavaju.

Kod svežih povreda i malih svežih krvarenja, ukoliko nema pojava inflamatornog karaktera u okolnom tkivu, svo izmenjeno tkivo se utilizira, a ostali delovi trupa se šalju na industrijsku preradu bez ograničenja. Trupovi pilića-brojlera sa nagnječenjima grudne kosti u fazi slabo izraženog zadebljanja kože, koristi se bez ograničenja. Nagnječena mesta sa izraženom mehurastom nadutošću kože, sa providnom ili crveno-plavkastom tečnišću otoka i belom fibrinoznom masom, uklanjaju se i šalju na utilizaciju, a trupovi se koriste za industrijsku preradu. Nagnječena mesta sa gnojem ili čirevima se uklanjaju i utiliziraju

zajedno s okolnim promenjenim tkivom, a trupovi se šalju na prokuvavanje ili se koriste za proizvodnju konzervi. Nagnječena mesta uklanja specijalno obučeni radnik.

4.36. Peritonitisi. U slučaju žarišnog zapaljenja seroznih opni unutrašnjih organa, plućne maramice i trbušne maramice, oboleli organi se utiliziraju, a trupovi se prokuvavaju, prže ili se koriste za proizvodnju konzervi.

U slučaju difuznog peritonitisa s oštećenjem unutrašnjih organa i seroznih opni torako-trbušne duplje i postojanja serozno-fibrinoznog ili gnojnog eksudata u trbušnoj duplji, trupovi i organi se utiliziraju.

4.37. Strani mirisi. U slučaju mirisa leka, ili nekog drugog mirisa koji nije svojstven živinskom mesu, trup i unutrašnji organi se utiliziraju.

4.38. Patulinotoksikoza. U slučaju patoloških promena mišića i unutrašnjih organa, trup i unutrašnji organi se utiliziraju. U slučaju nepostojanja patoloških promena u mišićima, utiliziraju se samo unutrašnji organi.

## **5. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA PROIZVODA DOBIJENIH KLANJEM KUNIĆA, NUTRIJA I DIVLJIH ŽIVOTINJA**

5.1. Kunići koji dolaze na klanje prolaze veterinarski pregled. Za čuvanje pre klanja, kao i za veterinarski pregled, klanje i preradu kunića u preduzećima, koja nemaju posebne pogone, mogu se izdvojiti i opremiti odgovarajuće prostorije i radna mesta veterinara, u skladu sa t. 2.1.1.

Ukoliko se medju kunićima koji su pristigli u istoj partiji, nalaze oboleli kunići, ili kunići za koje se sumnja da su oboleli od infektivnih ili neinfektivnih bolesti, ti kunići se moraju klati odvojeno od zdravih (osim ako se radi o hemoragijskoj bolesti).

5.2. Posle klanja kunića mora se obaviti pregled unutrašnjih organa (pluća, srce, jetra, slezina, creva), mišića glave (na cisticerkozu) i trupa. Kod pregleda trupa posebna pažnja se posvećuje stepenu iskrvarenja, čistoći obrade trupa i postojanju patološko-anatomskih promena.

5.3. U slučaju otkrivanja bolesti kunića, sanitarna ocena trupa i unutrašnjih organa se obavlja na sledeći način.

5.3.1. Patereloza. Unutrašnji organi se šalju na utilizaciju, a trup se može koristiti posle prokuvavanja. U slučaju da postoje abscesi, vrši se utilizacija celog trupa sa unutrašnjim organima.

5.3.2. Pseudotuberkuloza. U slučaju iznurenosti ili pseudotuberkuloznih oštećenja muskulature, trup i organi se utiliziraju. U slučaju nepostojanja ovih simptoma trup se prokuvava. Oboleli organi se utiliziraju.

5.3.3. Nekrobakterioza. Kod lokalnog procesa utiliziraju se oboleli delovi trupa, a kod generalizovanog - trup sa unutrašnjim organima.

5.3.4. Tuberkuloza. Tularemija. Miksomatoza. Septikemija streptokokama. Stafilokokoze (infektivni mastitis). Utilizira se trup sa unutrašnjim organima i kožom.



5.3.5. Spirohetoza. Utiliziraju se zahvaćeni delovi trupova i organa.

5.3.6. Fascioloza. Cisticerkoze. Jetra se utilizira u slučaju fascioloze. U slučaju zahvaćenosti mišića cisticerkozom, utiliziraju se trup i organi.

5.3.7. Kokcidioza. Utiliziraju se oboleli organi (jetra, creva).

5.3.8. Listerioza. Utiliziraju se oboleli organi (srce, jetra) i glava. Trup se može koristiti posle prokuvavanja. Koža se dezinfikuje.

5.3.9. Aujeskijeva bolest. Kod degenerativnih promena muskulature utilizira se trup sa unutrašnjim organima. U slučaju nepostojanja degenerativnih promena unutrašnji organi se utiliziraju, a trup se može koristiti posle prokuvavanja. Koža se dezinfikuje.

5.3.10. Iscrpljenost. Trup i organi se utiliziraju.

5.4. Za proizvodnju mesa kolju se samo zdrave nutrije, koje su prošle veterinarski pregled. Klanje nutrija se obavlja u posebnim izdvojenim i opremljenim prostorijama u skladu sa t. 2.1.1.

Veterinarsko-sanitarnu ekspertizu prolaze celi trupovi bez glava, repova, kože i unutrašnjih organa. Istovremeno sa trupom, pregledaju se i unutrašnji organi: srce, slezina, jetra, bubrezi. Prilikom pregleda trupa posebna pažnja se posvećuje postojanju patološko-anatomskih promena, povreda, stepenu iskrvarenja, kvalitetu čišćenja, stanju uhranjenosti, svežini, stranim mirisima, kao i boji mišića i masti. Posle veterinarskog pregleda uklanjaju se lipomi-izrasline, koji se nalaze pod fascijom i iznad grebenastih izbočina od 5 do 8 grudnog pršljena, koji predstavljaju vizuelnu karakteristiku nutrija.

5.5. U slučaju otkrivanja bolesti prilikom pregleda pre i posle klanja nutrija, sanitarna ocena trupova i organa se obavlja na sledeći način.

5.5.1. Antraks, zloćudni edem, tularemija, besnilo, tetanus, hemoragijska bolest. Trup, organi i koža se spaljuju.

5.5.2. Tuberkuloza. Trup i unutrašnji organi se utiliziraju.

5.5.3. Leptospiroza. U slučaju nepostojanja degenerativnih promena mišića ili žute obojenosti, trup se šalje na prokuvavanje. Unutrašnji organi se utiliziraju. U slučaju degenerativnih promena mišića i žute obojenosti, trup i organi se utiliziraju.

5.5.4. Listerioza. Oboleli organi (srce, jetra) i glava se utiliziraju. Trup se prokuvava. Koža se dezinfikuje.

5.5.5. Salmoneloza. Unutrašnji organi se utiliziraju, trup se dezinfikuje prokuvavanjem.

5.5.6. Kolibakterioza. U slučaju nepostojanja degenerativnih promena mišića, trup se prokuvava, a unutrašnji organi se utiliziraju.

U slučaju otkrivanja degenerativnih promena mišića trup i organi se utiliziraju.

5.5.7. Pastereloza. Unutrašnji organi se utiliziraju, a trup se prokuvava. U slučaju abscesa u mišićima, trup i organi se utiliziraju.

5.5.8. Nekrobakterioza. U slučaju lokalnog procesa uklanja se oboleli deo, a trup se koristi bez ograničenja, a u slučaju generalizovane forme, utilizira se trup sa unutrašnjim organima.

5.5.9. Aujeskijeva bolest. Kod degenerativnih promene mišića trup se utilizira zajedno sa unutrašnjim organima. U slučaju nepostojanja promena, organi se utiliziraju, a trup se prokuvava. Koža se dezinfikuje.

5.5.10. Trihinelozu. Trup i unutrašnji organi se utiliziraju.

5.5.11. Fasciolozu. Trup se koristi bez ograničenja, a oboleli unutrašnji organi se u svim slučajevima utiliziraju.

5.5.12. Iscrpljenost. Trup i organi se utiliziraju.

5.6. U ishrani je dozvoljeno korišćenje mesa: losa, srndaća, divljeg severnog jelena (irvasa), pegavog jelena, plemenitog jelena (maral, istočnosibirski jelen i dr.), mošusnog jelena, sajge, srne, kozoroga, divlje ovce, divlje svinje, medveda, jazavca, zeca, divljeg kunića, dabra i pernate divljači.

Vlasnik mesa je dužan da prilikom dopreme na veterinarsku sanitarnu ekspertizu podnese veterinarski sertifikat (veterinarsku potvrdu) o sigurnosti lokaliteta u odnosu na zarazne bolesti divljih i domaćih životinja, u kojem mora da bude upisano vreme i mesto ulova, kao i rezultati veterinarskog pregleda.

Veterinarsko-sanitarni pregled mesa divljih životinja i pernate divljači, ukoliko odstrel (ili lov) obavljaju organizacije za proizvodnju polufabrikata, obavlja se na mestu pripreme polufabrikata (punktovima koncentracije), a ako se radi o ulovu pojedinačnih lovaca – obavljaju laboratorije veterinarsko-sanitarne ekspertize i veterinarske stanice za borbu protiv bolesti životinja.

Veterinarski pregled prolaze trupovi bez kože i unutrašnji organi.

Pernata divljač se doprema na pregled sa perjem i bez iznutrica.

Prilikom pregleda trupova i unutrašnjih organa (ukoliko su dostavljeni) posebna pažnja se posvećuje njihovoj svežini, karakteru rane, stepenu iskrvarenja, uhranjenosti i postojanju patološko-anatomskih promena.

U slučaju da postoji sumnja da je meso sveže i kvalitetno, obavlja se ispitivanje, koje je opisano u odeljku 10 ovog Pravilnika.

5.6.1. Ukoliko se utvrdi postojanje infektivnih i neinfektivnih bolesti veterinarsko-sanitarna ekspertiza i sanitarna ocena mesa i unutrašnjih organa divljih životinja i pernate divljači se obavlja isto kao i ekspertiza mesa i unutrašnjih organa domaćih životinja.

5.6.2. Meso divljih svinja, medveda, jazavaca i ostalih svaštojeda i mesojeda, kao i nutrija, mora da prođe ispitivanje na trihinelozu na način koji je opisan u t. 3.2.4.

5.6.3. U slučaju većih rana od vatrenog oružja (ili nekog drugog porekla), većeg broja preloma kostiju koje prati krvarenje, otoka u plućima, abscesa i drugih patoloških procesa, ako postoji sumnja da je meso sveže (miris truleži i t.d.), kao i u slučaju nemogućnosti

čišćenja i uklanjanja zahvaćenih delova, trup se šalje na utilizaciju ili se pitanje eventualnog korišćenja rešava posle bakteriološkog ispitivanja. U slučaju nepostojanja salmonele i ostale patogene mikroflore, takvi trupovi se koriste bez ograničenja ili posle prokuvavanja, u zavisnosti od njihovog stanja, godišnjeg doba i mogućnosti brze prodaje-korišćenja.

Trup i organi divljih životinja i pernate divljači se utiliziraju u sledećim slučajevima :

- u slučaju postojanja iznurenosti (atrofije, hidremije muskulature, otoka limfnih čvorova, želatinoznog otoka na mestima taloženja masti);
- u slučaju žute obojenosti svih tkiva trupa, koja ne nestane tokom dva dana, postojanja gorkog ukusa i fekalnog mirisa prilikom probe kuvanjem ;
- u slučaju da se utvrdi da u mesu postoji miris ribe, urina, lekova i ostalih mirisa koji nisu svojstveni mesu, a koji nisu nestali prilikom probe kuvanjem.

## **6. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA MESA I MESNIH PROIZVODA NA KOLHOZNIM PIJACAMA**

6.1. Meso i proizvodi od mesa koji se prodaju na kolhoznim pijacama, kao i u dućanima i prodavnicama potrošačkih kooperativa, koji se nalaze na teritoriji pijace, moraju da prođu obavezni veterinarsko-sanitarni pregled u laboratorijama veterinarske sanitarne ekspertize.

Veterinarsku sanitarnu ekspertizu trupova i unutrašnjih organa obavlja veterinar. Meso i proizvodi od mesa, koji su pregledani i na koje je žig stavljen van pijace (u gazdinstvu, u klanici, mesnom kombinatu, veterinarskom punktu i t.d.), i koji su dopremljeni radi prodaje na pijacu, takođe moraju da prođu obaveznu veterinarsku sanitarnu ekspertizu u laboratorijama.

Meso, proizvodi od mesa i gotovi mesni proizvodi, koji su prošli veterinarsku sanitarnu ekspertizu u preduzećima mesne industrije i koji imaju oznaku (žig) veterinarskog pregleda tih preduzeća, a koji se prodaju u državnoj trgovinskoj mreži na pijacama, ne moraju da prođu kontrolu i trihineloskopiju u laboratorijama veterinarske sanitarne ekspertize.

6.2. Veterinarsko-sanitarnu ekspertizu na pijacama mora da prođe:

- 6.2.1. Meso svih vrsta zaklanih životinja, kao i meso divljih životinja i pernate divljači, koje se koristi u ishrani na tom lokalitetu, a koje se šalje na prodaju u ohladjenom, rashladjenom, zamrznutom, ili usoljenom stanju. Unutrašnji organi i ostali nusproizvodi, koje se šalju zajedno s trupom. Unutrašnji organi i nusproizvodi, koji su dopremljeni odvojeno od trupa, ne smeju se prodavati, ali se moraju pregledati. Unutrašnji organi i nusproizvodi zdrave životinje se vraćaju vlasniku, a u slučaju otkrivanja patološko-anatomske promene, šalju se na utilizaciju ili uništavanje.
- 6.2.2. Gotovi mesni proizvodi (kobasice, šunke, slanina), koji su proizvedeni od sirovina kupca (uslužno klanje i proizvodnja) u preduzećima mesne industrije i potrošačkih kooperativa, u skladu sa odgovarajućim dokumentima tih preduzeća.

- 6.2.3. Sve vrste životinjske masti i masti divljih životinja prolaze ekspertizu i prodaju se ako postoji potvrda veterinara, koja je izdata u mestu dobijanja masti. Potvrdom se potvrđuje poreklo masti i vrste životinje, uz navodjenje vremena i mesta ulova. U slučaju ograničenog odstrela tih divljih životinja mora se pokazati i dozvola (licenca) za odstrel.

Mast jazavaca i mrmota se može prodavati samo istopljena, pri čemu rok upotrebe, ukoliko se radi o kvalitetu masti, ne sme da bude veći od 6 meseci od dana ulova.

Da li se radi o masti jazavca, mrmota ili o nekoj drugoj masti odlučuje se na osnovu organoleptičkih (boja, miris, konzistencija) i fizičko-hemijskih pokazatelja (Prilog 2).

Nije dozvoljena prodaja masti sumnjive svežine.

Svi gore navedeni proizvodi, koji na pijaci tokom dana nisu prodani, a koji su se nalazili vam pijačnih hladnjaka, moraju da prodju ponovnu ekspertizu sledećeg dana.

6.3. Nije dozvoljena prodaja i ne obavlja se ekspertiza osušenog mesa, mlevenog mesa, pljeskavica, pihtija, kobasičarskih proizvoda (krvavica, jetrenjača, pržena kobasica i dr.), švargla (hladetina), dimljenih proizvoda, kao i ostalih proizvoda i mesnih poluproizvoda, proizvedenih u domaćoj radinosti.

6.4. Trup koji se prodaje vlasnik šalje zajedno s unutrašnjim organima (pluća, srce, jetra, slezina i bubrezi), a svinjetina, konjetina i govedina - zajedno s glavom. Ukoliko se na pregled šalje nežigosano meso bez glave i unutrašnjih organa, takvo meso mora da prođe pažljivu veterinarsku sanitarnu ekspertizu i bakteriološko ispitivanje, posle čega se donosi odluka o korišćenju takvog mesa.

6.5. Na veterinarsko-sanitarnu ekspertizu na pijaci se dostavljaju celi trupovi, polutke ili četvrtine. Nije dozvoljen pregled i prodaja mesa isečenog na komade.

Mogu se pregledati samo celi trupovi živine, bez iznutrica. Unutrašnji organi (osim creva) moraju da budu poslani na pregled zajedno sa trupom.

Ako se na prodaju šalju trupovi kunića koji su zaklani u domaćinstvima, kao i trupovi nutrija i zečeva, na jednoj zadnjoj šapi ispod skočnog zgloba mora da bude ostavljena neodrana kožica (najmanje 3 cm).

6.6. Vlasnik koji šalje na prodaju meso i nusproizvode životinja mora da dostavi i veterinarsku potvrdu, sačinjenu u utvrđenom postupku, potpisanu od strane veterinara (veterinarskog tehničara) i overenu pečatom veterinarske ustanove, o tome da je životinja pre klanja pregledana, i da su posle klanja svi dobijeni proizvodi prošli veterinarsko-sanitarnu ekspertizu u skladu sa ovim Pravilnikom, kao i da potiču sa teritorije na kojoj nema opasnosti od infektivnih bolesti.

Potvrda je važeća tri dana. U potvrdi se mora navesti datum i vreme klanja životinje.

Ukoliko se meso i nusproizvodi šalju na prodaju bez veterinarske potvrde, takvo meso i nusproizvodi se do dobijanja veterinarske potvrde čuvaju u sanitarnoj komori. Ukoliko s potvrda ne bude dostavljena, meso i nusproizvodi moraju da prodju laboratorijsko ispitivanje.

Ukoliko se na prodaju šalje meso kopitara, u veterinarskoj potvrdi se mora navesti informacija o maleinskom testu koji je obavljen minimum 3 dana pre klanja životinja. Ukolika ta potvrda ne bude dostavljena, meso i ostali proizvodi dobijenih klanjem se moraju uništiti.

**KonsultantPlus:** **napomena.**  
**O obrascima veterinarskih sertifikata, koji prate partije robe prilikom transporta van granica rejona (grada) po teritoriji Ruske Federacije vidi tačku 1.3 Pravilnika o organizaciji rada na izdavanju veterinarskih propratnih dokumenata, usvojenog Naredbom Ministarstva poljoprivrede RF od 16.11.2006 br. 422.**

U slučaju izvoza mesa i nusproizvoda radi prodaje van granica administrativnog rejona vlasnik mora da dostavi veterinarsko sertifikat - obrazac N 2.

6.7. Veterinarsko-sanitarna ekspertiza i sanitarna ocena trupa i organa obavlja se na način, koji je opisan u odeljcima 2, 3, 4 i 5.

6.8. Uzorkovanje se obavlja radi ispitivanja u skladu sa "Normama uzorkovanja prehrambenih proizvoda za obavljanje veterinarske sanitarne ekspertize u kontrolnim stanicama za meso, mleko i prehrambene proizvode (laboratorijama veterinarske sanitarne ekspertize)".

6.9. U slučaju obavljanja veterinarsko-sanitarne ekspertize usoljenog mesa ispituje se salamura (providnost, boja, miris, prisustvo pene, reakcija salamure), i posebno usoljeno meso (bakterioskopija, ukus, boja, miris, sluzavost, buđ).

6.10. Meso koje je ocenjeno kao podobno za jelo, obeležava se žigom, na način koji je opisan u postojećem Uputstvu za veterinarsko obeležavanje mesa.

Meso i proizvodi od mesa, koji su podobni za jelo sa ograničenjima, mogu se koristiti tek posle dezinfekcije prokuvavanjem, u skladu sa tačkom 11.3.1, a u slučaju cisticerkoze - u skladu sa tačkama 11.4.1, 11.4.2. Prodaja takvih proizvoda i njihovo vraćanje vlasniku bez dezinfekcije, nisu dozvoljeni.

6.11. Meso i ostali proizvodi, koji nisu podobni za jelo, podležu konfiskaciji i uništenju ili utilizaciji.

6.12. Dezinfekciju i utilizaciju mesa i mesnih proizvoda u slučajevima navedenim u odeljku 3, kao i utilizaciju konfiskovanog mesa obavlja uprava pijace uz pridržavanje veterinarsko-sanitarnih zahteva pod kontrolom veterinarske službe, o čemu se sastavlja odgovarajući akt.

6.13. Rezultati veterinarsko-sanitarne ekspertize i ocena mesa se upisuju u knjigu utvrđenog obrasca.

## **7. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA I VETERINARSKA KONTROLA MESA I MESNIH PROIZVODA U HLADNJAČAMA**

7.1. Meso i sirovi mesnih proizvodi koji u hladnjače dolaze iz drugih preduzeća (uključujući sirove dimljene kobasice i sirove dimljene proizvode), a koji po kvalitetu odgovaraju postavljenim zahtevima, primaju se ukoliko poseduju veterinarski sertifikat - obrazac N 2 i uverenje o kvalitetu.

Ovi proizvodi se mogu primiti samo uz dozvolu veterinara zaposlenog u hladnjači.

Bez veterinarskih uverenja prijem mesa i mesnih proizvoda dozvoljen je samo u posebno izolovanoj komori hladnjače. U tom slučaju uprava hladnjače je dužna da od pošiljaoca robe odmah zatraži da dostavi veterinarsko uverenje. Ukoliko odgovor ne bude dobijen, pitanje korišćenja ovih proizvoda se rešava u skladu sa rezultatima ekspertize koja je obavljena u hladnjači.

Kobasice, dimljeni proizvodi, mesne konzerve i konzerve mesa sa povrćem, ostale vrste gotovih mesnih proizvoda i poluproizvoda, kao i istopljene masti, primaju se u u utvrđenom postupku, u skladu sa tovarnim listom i uverenjem o kvalitetu.

7.2. U veterinarskom uverenju za svinjsko meso, medvedje meso, meso divlje svinje, kao i meso nutrija, koje stiže u hladnjaču, moraju da budu navedeni rezultati pregleda na trihinelozu. U slučaju da ovih podataka nema, takvo meso mora da prodje trihineloskopiju. Svinjsko meso (medvedje meso, meso divlje svinje i meso nutrija), koje je prošlo pregled na trihinelozu u mestu klanja, može da bude poslato na ponovno ispitivanje, po nahođenju veterinara, zaposlenog u hladnjači .

Konjsko meso i meso drugih kopitara, ukoliko u veterinarskom uverenju nema informacija o tome da su te životinje pre klanja prošle maleinski test, prima se u izolovanu komoru hladnjače dok neophodne potvrde ne budu dobijene. Ukoliko se utvrdi da maleinski test pre klanja nije bio obavljen, trup se mora utilizirati, o čemu se isporučilac mora unapred obavestiti.

7.3. Sanitarna ocena mesa i mesnih proizvoda koji stižu u hladnjaču, obavlja se na način koji je opisan u odeljcima 3, 4, 5, 8 ovog Pravilnika. Pri tome veterinar hladnjače obavlja pregled metodom slučajnog izbora, po svom nahođenju.

7.4. U slučaju veterinarsko-sanitarnog pregleda ohladjenog i rashladjenog mesa proverava se njegov kvalitet (miris, boja, odsustvo sluzi, plesni , prljavštine), stanje termičke i tehnološke obrade, kao i postojanje znakova veterinarsko-sanitarnog pregleda (žiga). U sumnjivim slučajevima obavlja se laboratorijsko ispitivanje.

Ukoliko se otkriju kvalitativna oštećenja mesa i mesnih proizvoda, veterinar hladnjače sastavlja akt prema ustanovljenom obrascu..

Podaci o rezultatima pregleda mesa i mesnih preradjevina se unose u poseban dnevnik.

7.5. Veterinarsko-sanitarni pregled zamrznutih trupova se obavlja u skladu sa sledećom šemom :

7.5.1. Kod trupova krupne rogate stoke i drugih krupnih životinja pregledaju se potiljačno udubljenje, donja površina vrata i oblast lopatice, trbušni mišići, površine rezova, zadnji kraj buta, plućna i trbušna maramica.

7.5.2. Kod trupova ovaca i svinja pregledaju se serozne opne grudne i trbušne duplje, mesto reza i površina trupa među udovima; prilikom rasecanja trupova na dve uzdužne polovine pregleda se oblast vrata i reza.

7.5.3. Kod trupa živine pregledaju se delovi kod prepona i trtice, a i zaprljani delovi ili delovi kožnim rascepima; kod živine bez iznutrica pregleda se torako-trbušna duplja.

Ukoliko se prilikom veterinarsko-sanitarnog pregleda zamrznutog mesa, utvrde promene (postojanje otoka, infiltrata, simptomi lošeg iskrvarenja i dr.), obavlja se dodatna veterinarsko-sanitarna ekspertiza posle odmrzavanja, a po potrebi i bakteriološko ispitivanje.

7.6. U zavisnosti od rezultata veterinarsko-sanitarne ekspertize, u zavisnosti od kvaliteta mesa ili mesnih proizvoda, utvrđuje se rok njihovog skladištenja, kao i dalji nadzor nad prodajom.

Ukoliko se u hladnjaču doprema meso i ostali proizvodi dobijeni klanjem, koji se koriste sa ograničenjima, t.j. posle dezinfekcije prokuvavanjem, zamrzavanjem, ili koji su namenjeni za industrijsku preradu, u skladu sa tačkama 11.3, 11.4, 11.5 ovog Pravilnika, oni se moraju primiti i posle zamrzavanja smestiti u posebnu komoru ili sekciju, koja je odvojena pokretnom pregradom. U tim slučajevima na vratima komore i kod naslaganog mesa mora biti okačen pasoš-sertifikat, potpisan od strane veterinara hladnjače, u kom je navedeno, koja se vrsta proizvoda nalazi u komori, zašto je proizvod izdvojen, i kakva preradi podleže. Odgovarajući upis se mora uneti i u dnevnik za registrovanje primljenih proizvoda, u skladu sa tačkom 7.4.

7.7. Obavezno je i vođenje sistematske kontrole mesa i mesnih proizvoda, primljenih u hladnjaču, kao i veterinarsko-sanitarnog stanja hladnjače.

Veterinar hladnjače je dužan da pravovremeno otkriva defekte, i da preduzme mere, neophodne za njihovo otklanjanje.

7.8. Komore za čuvanje i oprema komora pre punjenja moraju da budu pripremljeni i pažljivo očišćeni. U slučaju potrebe, na zahtev veterinarskog i sanitarnog nadzora obavlja se dezinfekcija i deratizacija komora. Periodično, najmanje jednom u kvartalu, a u slučaju potrebe i na zahtev veterinara hladnjače, obavlja se bakteriološko ispitivanje vazduha,

uzoraka sastruganih sa zidova i tečnosti sakupljene prilikom pranja opreme u komorama. Kontrolu kvaliteta dezinfekcije i deratizacije hladnjače obavlja veterinar.

7.9. Ukoliko se na mesu i mesnim proizvodima otkrije plesan, komora se mora hitno isprazniti, očistiti i dezinfikovati, kao što je predviđeno važećim Sanitarnim pravilnikom za hladnjače.

7.10. Meso se u komorama slaže u gomile, na čiste rešetke ili letve, na udaljenosti od najmanje 30 mm od zidova, i na takvu visinu, da gornji kraj naslaganog mesa bude udaljen 25 cm od donje površine kutija uređaja za hlađenje vazduha.

7.11. Prilikom izdavanja mesa i mesnih proizvoda iz hladnjače, veterinar obavlja ponovni pregled ovih proizvoda, proverava čistoću i vidljivost oznaka veterinarsko-sanitarnog pregleda.

Zabranjeno je izdavanje mesa i živinarskih proizvoda iz hladnjače bez otiska pečata veterinarskog sanitarnog nadzora hladnjače na poledjini tovarnog dokumenta.

Ukoliko se na površini mesa i mesnih proizvoda otkriju kolonije plesni, koje nisu prodrle u dubinu mesa, obavlja se pažljivo čišćenje, posle čega se meso odmah prodaje ili se šalje na industrijsku preradu. Nije dozvoljeno ponovno zamrzavanje takvog mesa. Ukoliko plesni ne prodru duboko u mišićno tkivo, meso se posle čišćenja šalje na industrijsku preradu, a slučaju dubokog prodiranja - na utilizaciju.

Nije dozvoljeno transportovanje mesa sa prisustvom plesni.

Ukoliko takvo meso stigne u hladnjaču, ono se mora skladištiti u posebnu komoru, posle čega se obavlja čišćenje, a u slučaju odmrzavanja – dodatno zamrzavanje, posle čega se meso odmah šalje u prodaju. Otklanjanje plesni i čišćenje trupa obavlja se van komore za čuvanje mesa u posebnoj prostoriji.

7.12. Odvajaju se trupovi koje su glodari oštetili, i koji su zaprljani njihovim izmetom. Delovi trupa koji su zahvaćeni i zaprljani izmetom moraju se očistiti i podležu utilizaciji, posle čega se ostali delovi trupa šalju na prokuvavanje ili na industrijsku preradu. U slučaju većih oštećenja trupa, kada je čišćenje nemoguće, na utilizaciju se šalje ceo trup.

Trupovi koji pripadaju istoj partiji, a koji glodari nisu oštetili ili kontaminirali izmetom, koriste se bez ograničenja.

7.13. Priprema mesa i sirovih mesnih proizvoda u mesokombinatima i u hladnjačama, za transport železničkim, vodenim, kamionskim i ostalim vrstama transporta, kao i kontrola



samog prevoza, obavlja se na način, koji je predviđen važećom propisima za prevoz ovih vrsta roba železničkim, vodenim ili kamionskim transportom.

Pre utovara mesne proizvode mora da pregleda veterinar u cilju utvrđivanja njihovog kvaliteta i podobnosti za transport. Svi podaci o njihovom stanju moraju da budu upisani u utvrđeni obrazac uverenja o kvalitetu.

Meso, namenjeno za industrijsku preradu prima se za prevoz pod uslovom da se u uverenje o kvalitetu unesu napomene o utvrđenim nedostacima.

7.14. Za svaku otpremljenu partiju mesa i sirovih mesnih proizvoda, veterinar hladnjače izdaje veterinarski sertifikat u skladu sa postojećim propisima.

## **8. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA KOBASIČARSKIH PROIZVODA, SUHOMESNATIH – DIMLJENIH PROIZVODA, MESNIH KONZERVI, TOPLJENE JESTIVE MASTI I CREVA**

8.1. Kobasičarski i suhomesnati proizvodi.

8.1.1. Za proizvodnju kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda koristi se meso, slanina, nusproizvodi, jestiva krv i ostale jestive sirovine životinjskog i biljnog porekla, u skladu sa standardima i tehničkim uslovima za ove proizvode, kao i oni proizvodi, koji su odobreni od strane veterinarskog nadzora za korišćenje u prehrambene svrhe.

8.1.2. U mesokombinatima i preduzećima za preradu mesa kvalitet sirovina i gotovih proizvoda utvrđuje se u skladu sa zahtevima važeće normativno-tehničke dokumentacije za navedene proizvode, uz korišćenje Pravilnika o prijemu i metodama ispitivanja, koji je predviđen državnim standardima. Rezultati ocene kvaliteta unose se u knjigu, koja je utvrđenog obrasca.

8.1.3. U kombinatima za preradu mesa kvalitet kobasičarskih proizvoda i dimljenih mesnih preradjevina utvrđuje se u skladu sa zahtevima standarda i tehničkih uslova za pojedine vrste proizvoda, uz korišćenje metoda, predviđenih važećim državnim standardima o uzorkovanju i laboratorijskom ispitivanju kobasičarskih i dimljenih proizvoda.

8.1.4. Kobasičarski i mesni dimljeni proizvodi šalju se na tehničku utilizaciju u slučaju da se u proizvodu otkriju patogeni mikroorganizmi, plesni, znakovi truljenja i kisele fermentacije.

Ukoliko se u kobasičarskim i dimljenim proizvodima otkriju bakterije koje spadaju u grupu ešerihije koli ili proteusa, uz istovremenu promenu organoleptičkih osobina proizvoda, proizvodi se šalju na tehničku utilizaciju. Ukoliko su normalne organoleptičke osobine očuvane, bareni i polusušeni proizvodi se šalju za proizvodnju kobasica, a toplotno neobrađene dimljene kobasice - na odležavanje još 10 - 12 dana, posle čega se obavlja dodatno bakteriološko ispitivanje. Ukoliko prilikom ponovne analize mikroorganizmi koji spadaju u grupu ešerihia koli i proteusa ne budu otkriveni, proizvodi se koriste bez ograničenja. U suprotnom slučaju proizvodi se koriste za proizvodnju kobasica.

Ukoliko se u dimljenim proizvodima otkriju salmonelle, uz očuvanje normalnih organoleptičkih osobina proizvoda, proizvodi se posle prokuvavanja šalju na preradu.

Prerada sa obaveznom termičkom obradom se u gore navedenim slučajevima obavlja u skladu sa važećom normativno-tehničkom dokumentacijom.

Ukoliko se u kobasičarskim proizvodima i dimljenim proizvodima otkriju saprofitne aerobne bakterije i nepatogene anaerobni bakterije, koje obrazuju spore, i ako su očuvani normalni organoleptički pokazatelji, ti proizvodi se koriste bez ograničenja.

8.1.5. U slučaju da se na omotačima sušenih kobasica otkrije plesan, sušene kobasice se mogu koristiti posle odstranjivanja plesni.

## 8.2. Mesne konzerve i konzerve sa mesom i povrćem.

8.2.1. Za proizvodnju mesnih konzervi i konzervi sa mesom i povrćem može se koristiti meso, nusproizvodi, slanina, topljena mast i sirova, proizvodi biljnog porekla, koji odgovaraju zahtevima u odnosu na sirovine za konzerve. Sirovine životinjskog porekla koje se koriste za konzerve, a koje su isporučila druga preduzeća mesne industrije ili hladnjače, moraju da poseduju veterinarsko uverenje i uverenje o kvalitetu.

Kvalitet svih vrsta sirovina koje se koriste za proizvodnju konzervi kontroliše veterinarska služba. Rezultati te kontrole se unose u poseban dnevnik.

### **KonsultantPlus:**

### **Napomena.**

**Uputstvo o postupku sanitarno-tehničke kontrole konzervi u proizvodnim preduzećima, veleprodajnim bazama, maloprodaji i u preduzećima društvene ishrane usvojeno je od strane Državnog komiteta za sanitarno-epidemiološki nadzor RF 21. jula 1992. godine N 01-19/9-11.**

8.2.2. Kontrola kvaliteta konzervi se obavlja na način koji predviđen važećim Uputstvom o postupku sanitarno-tehničke kontrole za proizvodnju konzervi, koje je usvojilo Ministarstvo zdravlja SSSR, i u skladu sa ostalom normativno-tehničkom dokumentacijom koja se odnosi na ovu vrstu konzervi.

## 8.3. Sirova mast i topljene masti

8.3.1. Dozvoljena je proizvodnja i prodaja ili prerada u prehrambenoj industriji sirove ohlađene i rashlađene masti, dobijene klanjem zdravih životinja.

Ukoliko se u sirovoj masti otkriju patološke promene, znakovi truljenja, nesvojstvenog mirisa, plesni i prljavštine, delovi sa ovim promenama se uklanjaju radi tehničke utilizacije, dok se ostali delovi sirove masti šalju na topljenje radi dobijanja jestive masti.

8.3.2. Nepreradjena mast životinja čije je meso odobreno u prehrambene svrhe sa ograničenjima, posle dezinfekcije, topi se u jestivu mast uz pridržavanje zahteva, navedenih u tački 11.3.2 ovog Pravilnika.

8.3.3. Proizvedena topljena mast mora da odgovara zahtevima : prehrambena – GOST-u za topljene, prehrambene životinjske masti; za stočnu hranu – GOST-u za životinjsku mast za stočnu hranu; tehnička – GOST-u za tehničku životinjsku mast.

Uzorkovanje topljene masti za laboratorijska ispitivanja i obavljanje fizičko-hemijskih analiza obavlja se u skladu sa GOST-om, koji se odnosi na pravila prijema i metode ispitivanja topljenih životinjskih masti, kao i sa GOST-om, koji se odnosi na metode određivanja sadržaja antioksidanata u tim proizvodima.

#### 8.4. Creva i proizvodi od creva.

8.4.1. Korišćenje creva u prehrambene svrhe nije dozvoljeno, u slučajevima, navedenim u odeljku 3 ovog Pravilnika, kao i u slučaju otkrivanja hemoragijskog ili gnojne (difterijske) upale, prisustva većeg broja žarišta u obliku „pupoljaka“ na sluznici creva, u slučajevima enteritisa i ostalih patoloških procesa, koji zahtevaju škartiranje celog trupa.

8.4.2. Gotovi proizvodi od creva (fabrikati), koji su stigli radi proizvodnje prehrambenih proizvoda, podležu veterinarskom pregledu uz otvaranje najmanje 10% pakovanja, koji se nalaze u partiji.

Usoljeni proizvodi od creva „oslobađaju“ se od soli i pregledaju se spolja i iznutra. Ukoliko postoji sumnja u kvalitet, mora se obaviti laboratorijsko ispitivanje.

8.4.3. Proizvodi od creva se ne mogu koristiti za proizvodnju prehrambenih proizvoda u sledećim slučajevima :

- ukoliko se u jednjacima otkriju larve potkožnog oboda, helminata, koje se ne mogu ukloniti;
- u slučaju da se u zidovima creva ima gnojnih čvorića i helminata, koji se ne mogu ukloniti;
- u slučaju kontaminacije crevnim sadržajem, koji se ne može očistiti;
- ukoliko se otkriju ostaci masti sa jakim užeglim mirisom;
  - u slučaju kontaminacijom izmetom glodara i larvama muva, kao i oštećenjima od insekata (moljac i buba Dermestidae i njihove larve) i plesni;
- u slučaju prisustva nesvojstvenog mirisa (kerozina i t.d.);
- u slučaju oštećenja proizvoda od creva rđom ili ospicama, pitanje njihovog korišćenja se rešava u skladu sa zahtevima standarda za odgovarajuću vrstu proizvoda.

Usoljeni proizvodi od creva u slučaju većeg broja larvi i lutaka muva sirara i ostalih vrsta muva, koji se ne mogu oprati, škartiraju se, a u slučaju manjeg broja - nekoliko puta se peru u veoma u veoma slanoj salamuri dok se larve i lutke potpuno ne uklone.

Škartirani proizvodi od creva se šalju na utilizaciju.

8.4.4. Sva dovežena creva i proizvodi od creva, mogu se koristiti samo ukoliko poseduju veterinarsko uverenje obrazac N 2.

## **9. VETERINARSKO-SANITARNA EKSPERTIZA PROIZVODA DOBIJENIH KLANJEM OTROVANIH ŽIVOTINJA**

9.1. U slučaju prinudnog klanja životinja otrovanih otrovnim materijama hemijskog ili biljnog porekla, odluka o mogućnosti korišćenja mesa takvih životinja za ishranu donosi se u svakom konkretnom slučaju, uzimajući u obzir stepen i kliničke simptome trovanja životinja, toksičnosti i preostale količine otrova, koji je izazvao trovanje.

Pre klanja sve životinje moraju se podvrgnuti veterinarskom pregledu, u utvrđenom postupku.

Opšta veterinarsko-sanitarna ekspertiza trupova i svih unutrašnjih organa se obavlja na način, koji je opisan u odeljku 3 ovog Pravilnika, uz obavezna toksikološka, bakteriološka i fizičko-hemijska ispitivanja, a u skladu sa odeljkom 10 ovog Pravilnika.

9.2. U cilju provere sadržaja ostatka otrova u veterinarsku laboratoriju se šalju uzorci mišićnog, masnog tkiva i jetre u količini od 200 g., kao i sadržaj želuca. U propratnom dokumentu se navodi na koje otrove treba obaviti ispitivanje. Ukoliko uzrok trovanja nije poznat, u laboratoriji se prvo grupnim metodama ispituje sadržaj želuca, sledećim redosledom- na soli teških metala, pesticide, alkaloida, mikotoksine, u cilju postavljanja dijagnoze trovanja, posle čega se mišićno, masno tkivo i jetra ispituju na sadržaj otrova. Ispitivanja se obavljaju uz korišćenje zvaničnih metoda koje je usvojilo Ministarstvo zdravlja SSSR. U odgovoru laboratorije mora se navesti metoda, pomoću koje je utvrđena preostala količina otrova, kao i preporuke za korišćenje proizvoda dobijenih klanjem životinja.

9.3. Zabranjeno je da se za ishranu koriste proizvodi dobijeni klanjem, u slučaju da u njima postoje ostaci (bez obzira na njihovu količinu): cijanida, žutog fosfora, propazina, heptahlor, dihloral uree, polihlorpinena, polihlorokamfena, aldrina, TMTD, DDVF, cineba, dikrezila, polikarbocina, bajgona, sevina, jalana, bentiokarba, dinitroortokpezola, nitrofen, metafos, hlorofos, tiofos, karbofos, pesticida koji sadrže živu (uzima se u obzir prirodan sadržaj žive u jetri životinja, max. 0,03 mg/kg, i u bubrežima – max. 0,05 mg/kg), preparate koji sadrže arsen (uzima se u obzir prirodan sadržaj arsena u mesu do 0,05 mg/kg) i herbicida grupe 2,4-D.

Ukoliko u mesu budu otkriveni ostaci pesticida i ostalih toksičnih materija u koncentracijama koje nisu 4 puta veće od dozvoljene količine, ili koje nisu 4 puta veće od granice detekcije po zvaničnim metodama otkrivanja ostataka pesticida i herbicida, meso se može koristiti za proizvodnju suve stočne hrane.

9.4. Ukoliko u mišićnom tkivu prinudno zaklanih životinja budu nađeni herbicidi i pesticidi, koji su doveli do trovanja, u okviru dozvoljenih preostalih količina koje je odredilo Ministarstvo zdravlja SSSR, meso se može koristiti samo posle prokuvavanja u skladu sa tačkom 11.3 ovog Pravilnika, a na utilizaciju se šalju svi unutrašnji organi, ukučujući i gastro-intestinalni trakt, vime i mozak.

9.5. U slučaju prinudnog klanja životinja usled trovanja preparatima fluora, solima cinka, bakra, natrijum i kalijum hloridom, kiselinama i bazama, gasovitim materijama

(amonijak, anhidrid sumporne kiseline, ugljen monoksid, hlor), urejom, alkaloidima i glikozidima, biljkama koje sadrže saponine, etarska ulja, smole i materije fotodinamičkog dejstva, otrovnim i plesnivim pečurkama i proizvodima njihovog metabolizma, biljkama koje izazivaju oboljenja gastro-intestinalnog trakta (kukolj, mlečika), biljkama iz porodice ljutića, otrovnom cikutom i modrim klobučarom - meso se koristi u skladu sa pododjeljkom 3.6 odeljka 3 ovog Pravilnika. U slučaju trovanja sivom trihodesmom (Trichodesma incanum), meso se ne sme koristiti za ljudsku ishranu.

9.6. U slučaju klanja životinja za meso, koje su preživele trovanje ili, koje su bile tretirane hemijskim preparatima, moraju se ispoštovati dozvoljeni rokovi klanja u odnosu na vreme trovanja ili tretiranja, koja su predviđena normativnim dokumentima.

9.7. Ukoliko je klanje životinja obavljeno pre isteka utvrđenog vremena, koje treba da prođe od momenta trovanja ili tretiranja hemijskim preparatima, veterinarsko-sanitarna ekspertiza mesa se obavlja u skladu sa tačkom 9.1 ovog Pravilnika. Koža i ostale tehničke sirovine se u svim slučajevima mogu koristiti u skladu sa opštim principima.

## **10. LABORATORIJSKO ISPITIVANJE MESA I MESNIH PROIZVODA**

10.1. Laboratorijsko ispitivanje mesa, sirovih mesnih proizvoda, poluproizvoda i gotovih mesnih preradjevina se obavlja metodama, navedenim u važećim standardima i instrukcijama.

Bakteriološko ispitivanje mesa i mesnih proizvoda.

10.2. Bakteriološko ispitivanje mesa i mesnih proizvoda obavlja se u svim slučajevima, koji su predviđeni u odeljcima 3, 4 i 5 ovog Pravilnika, a u cilju rešavanja pitanja njihovog korišćenja.

Bakteriološko ispitivanje se obavlja takođe:

10.2.1. U svim slučajevima prinudnog klanja životinja bez obzira na uzrok klanja, uključujući trovanje ili sumnju na trovanje otrovima, a i u slučaju sumnje da je meso dobijeno od obolelih životinja ili životinja zaklanih u stanju agonije.

10.2.2. U slučaju gastro-intestinalnih oboljenja, u slučaju teških oboljenja disajnih organa, gnojnih nefritisa, nefroza, u slučaju septičnih pijemija, pri otkrivanju seroznog i fibrinoznog perikarditisa svinja, kao i ukoliko se sumnja na prisustvo salmonele.

10.2.3. Ukoliko od momenta klanja do momenta vađenja creva iz trupa prođe više od dva sata.

10.2.4. Ukoliko postoji sumnja u upotrebljivost mesa, i ukoliko se veterinarsko-sanitarnim pregledom ne može utvrditi da li je meso upotrebljivo za ishranu.

10.3. U zavisnosti od pretpostavljene dijagnoze i vrste patološko-anatomskih promena na bakteriološko ispitivanje se šalje: deo mišića savijača ili rastezača prednjih i zadnjih udova trupa, pokriven fascijom u dužini od najmanje 8 cm, ili komad drugog mišića veličine najmanje 8 x 6 x 6 cm; limfni čvorovi krupne rogate stoke - površinski vratni ili pazušni i spoljni karlični, a od svinja - površinski vratni dorzalni (ukoliko nema patološko-anatomskih promena u oblasti glave i vrata) ili pazušni prvog rebra i nadkoljeni; slezina, bubreg, deo jetre sa jetrenim limfnim čvorom (ili, ako limfnog čvora nema - žučna kesica bez žuči). Ukoliko se uzima deo jetre, bubrega i slezine površina reza se mora oprljiti dok se ne formira krasta. U slučaju ispitivanja polutki ili četvrtina, na analizu se uzima komad mišića, limfni čvorovi i cevasta kost. Ako se radi o ispitivanju mesa sitnih životinja (kunići, nutrije) i živine, u laboratoriju se šalju celi trupovi. Kod ispitivanja usoljenog mesa koje se nalazi u buretu, uzimaju se uzorci mesa i postojeći limfni čvorovi sa površine, sredine i sa dna bureta, a po mogućnosti - cevasta kost i salamura. Ukoliko se sumnja na crveni vetar, osim mišića, limfnih čvorova i unutrašnjih organa, u laboratoriju se šalje i cevasta kost. Radi bakteriološkog pregleda na prisustva listerioze uzima se veliki mozak, deo jetre i bubreg.

Ukoliko se sumnja na antraks, emkar ili zloćudne edeme, na pregled se šalje limfni čvor obolelog organa ili limfni čvor u kojem se skuplja limfa sa mesta lokalizacije sumnjivog fokusa, nateklo tkivo i eksudat, a kod svinja - i podčeljusni limfni čvor.

10.4. Uzorci koju su uzeti radi provere se zajedno sa dostavnicom šalju u laboratoriju u plombiranoj ili zapečaćenoj ambalaži koja ne propušta vodu. Ukoliko se uzorci šalju na ispitivanje u proizvodnu laboratoriju preduzeća u kojem je obavljeno uzorkovanje, uzorci se ne moraju plombirati i zapečatiti. U propratnom dokumentu se navodi vrsta životinje ili proizvoda, adresa vlasnika, vrsta materijala koji se šalje, količina uzoraka, razlog slanja materijala na ispitivanje, utvrđene promene, pretpostavljena dijagnoza i zahtevana ispitivanja (bakteriološko, fizičko-hemijsko i t.d.).

10.5. Ukoliko se laboratorijskim ispitivanjem utvrdi postojanje infektivnih bolesti, zbog kojih nije dozvoljeno klanje životinje (tačka 1.3.1 ovog Pravilnika), trup se zajedno sa kožom uništava, i obavljaju se sve aktivnosti, koje su predviđene odgovarajućim instrukcijama.

Ukoliko se u proizvodima dobijenim klanjem otkriju uzročnici infektivnih bolesti, navedenih u odeljcima 3, 4 i 5, trup i unutrašnji organi se koriste na način koji je opisan u odgovarajućim tačkama ovog Pravilnika.

Ukoliko se na trupu ili organima otkrije salmonela, unutrašnji organi se šalju na utilizaciju, a meso na prokuvavanje ili proizvodnju mesnih hlebova ili konzervi na način koji je opisan u tačkama 11.3.1, 11.5.2 i 11.5.4 ovog Pravilnika.

Ukoliko u mišićnom tkivu ili limfnim čvorovima bude otkrivena ešerihija koli, meso se šalje za proizvodnju barenih, barenodimljenih kobasica na način koji je opisan u t. 11.5 ovog Pravilnika.

Ukoliko se ešerihija koli izdvoji samo iz unutrašnjih organa, oni se prerađuju u skladu sa t. 11.3.1, dok se trup koristi bez ograničenja.

Ukoliko se u dubljim slojevima muskulature ili limfnim čvorovima nadju bakterije iz grupe koka i truležni mikroorganizmi (pre svega iz grupe proteusa), pri čemu su organoleptički pokazatelji dobri, meso se šalje na prokuvavanje u skladu sa t. 11.3.1, ili se koristi za proizvodnju mesnih hlebova u skladu sa t. 11.5.1. Ukoliko organoleptički pokazatelji, svedoče o truljenju mesa i mesnih preradjevina, i ukoliko imaju nesvojstven miris, koji ne nestaje posle probe kuvanjem, takvo meso i mesne preradjevine se šalju na tehničku utilizaciju ili se uništavaju.

10.6. Do dobijanja rezultata bakteriološkog ispitivanja meso i nusproizvodi se čuvaju u izolaciji na temperaturi max. +4 °C.

10.7. Fizičko-hemijsko ispitivanje mesa.

Ukoliko postoji sumnja da meso nije sveže, ono prolazi organoleptičko ispitivanje, uz korišćenje metoda, koje su predviđene:

za meso stoke - državnim standardom "Meso. Metode uzorkovanja i organoleptičke metode utvrđivanja svežine ";

za meso kunića - državnim standardom "Meso kunića. Metode uzorkovanja. Organoleptičke metode ocene kvaliteta ";

za meso živine - državnim standardom "Meso živine. Metode uzorkovanja. Organoleptičke metode ocene kvaliteta ".

Ukoliko u oceni svežine mesa postoje neslaganja, meso se šalje na hemijsku i mikroskopsku analizu, uz korišćenje metoda koje su predviđene odgovarajućim državnim standardima, koji se odnose na metode hemijske i mikroskopske analize svežine mesa. Meso stoke se proverava da bi se utvrdila količina isparljivih masnih kiselina, derivati primarnog raspada belančevina u supi, kao i metodom mikroskopske analize. Meso kunića se ispituje na prisustvo amonijaka i soli amonijaka, količinu isparljivih masnih kiselina, derivate primarnog raspada belančevina u supi, kao i metodom mikroskopske analize. Meso živine se ispituje da bi se utvrdilo prisustvo amonijaka i soli amonijaka, peroksidaze, količine isparljivih masnih kiselina, kiselinskog broja masti, peroksidnog broja masti, kao i metodom mikroskopske analize (Prilog 1).

Ukoliko se u slučaju potrebe proverava stepen sazrevanja mesa svih vrsta zaklane stoke, podobnost tog mesa za duže čuvanje i transport, i ukoliko postoje neslaganja vezana za utvrđivanje stepena njegove svežine, koriste se metode histološke analize, koje su predviđene državnim standardom "Meso. Metoda histološke analize ".

Ukoliko postoje sumnje i neslaganja u oceni stepena svežine mesa živine, koriste se metode histološke analize, koje su predviđene državnim standardom "Meso živine. Metoda histološke analize ".

10.8. Smatra se da je meso sveže, ukoliko organoleptički pokazatelji i proba kuvanjem (spoljni izgled, boja, konzistencija, miris, kao i providnost i aroma supe) odgovaraju svežem mesu; ukoliko u brisevima-otiscima nije otkrivena mikroflora, a u vidnom polju preparata pojedinačne koke i štapićaste bakterije (najviše 10 mikroorganizama) i nema ostataka raspada tkiva; ukoliko posle dodavanja bakar-sulfata u supu, supa ostaje bistra; sadržaj isparljivih masnih kiselina do 4 mg KOH u 1 g. uzorka (u mesu kunića - do 2,25 mg KOH, a u mesu živine - do 4,5 KOH); prilikom ispitivanja mesa kunića i živine na prisustvo amonijaka i soli amonijaka, ekstrakt dobija zelenkasto-žutu boju, ostaje bistar ili slabo mutan. Pri određivanju peroksidaze u mesu živine (osim vodene živine i pilića) ekstrakt dobija plavo-zelenu boju, koja posle 1 - 2 min. prelazi u smeđe-braon boju.

10.9. Smatra se da je meso sumnjive svežine u slučaju manjih organoleptičkih promena : površina mu je vlažna, slabo lepljiva, potamnela, mišići na rezu su slabo lepljivi, tamno-crvene boje, a kod odmrznutog mesa sa površine preseka lagano curi mutni mesni sok, miris mesa je slabo kiselkast, sa primesom ukusa ustajalosti; supa je bistra ili mutna sa slabim mirisom ustajalog mesa; u brisevima-otiscima se nalazi najviše 30 mikroorganizama (prosečno), kao i tragovi raspadanja tkiva; prilikom dodavanja u supu rastvora bakar sulfata supa postaje mutna, a supa od zamrznutog mesa – intenzivno mutna sa formiranjem pahulja; sadržaj isparljivih masnih kiselina se kreće od 4 do 9 mg KOH u 1 g. proizvoda (u mesu kunića - od 2,25 do 9 mg KOH, a u mesu živine - od 4,5 do 9,0 mg KOH), prilikom ispitivanja na prisustvo amonijaka i soli amonijaka u mesu kunića i živine, ekstrakt dobija intenzivno žutu boju, primećuje se povećana mutnoća, a kod zamrznutog mesa – stvaranje taloga.

Meso sumnjive svežine se koristi za barene kobasice ili se prokuvava u skladu sa tačkama 11.3.1, 11.5.1 posle neophodnog čišćenja (uklanjanja i utilizacije lepljivih i izmenjenih delova), a po potrebi i posle pranja.

10.10. Smatra se da meso nije sveže ukoliko ima sledeće promene : na površini se nalazi sluz ili plesan, mišići su na rezu vlažni, lepljivi, crveno-smedje boje, a kod odmrznutog mesa sa površine curi mutni mesni sok; meso miriše na trulež, supa je mutna sa velikom količinom pahuljica i oštrim, neprijatnim mirisom ; u vidnom polju brisa-otiska nalazi se više od 30 mikroorganizama, primećuje se značajan raspad tkiva; u supi prilikom dodavanja rastvora bakar sulfata dolazi do formiranja želatinastog taloga, a u supi od odmrznutog mesa – krupne pahulje; sadržaj isparljivih masnih kiselina je iznad 9 mg KOH u 1 g. proizvoda (bez obzira na vrstu mesa). Kod ispitivanja mesa kunića i živine radi provere prisustva amonijaka i soli amonijaka, ekstrakt dobija žuto-narandžastu ili narandžastu boju, a primećuje se i brzo formiranje krupnih pahuljica koje se talože. Pri određivanju peroksidaze u mesu živine (osim vodene živine i pilića) ekstrakt dobija plavo-zelenu boju ili smeđe-braon boju.

Ustajalo meso se utilizira.



10.11. Ukoliko postoji sumnja da je meso dobijeno od životinja obolelih ili zaklanih u stanju agonije, osim bakteriološkog ispitivanja koje je opisano u t. 10.2.1, obavlja se i proba kuvanjem.

Smatra se da je meso dobijeno od zdrave životinje ako ima dobre organoleptičke pokazatelje trupa i ako nema patogenih mikroorganizama. Organoleptički pokazatelji supe prilikom probe kuvanjem (spoljni izgled, boja, providnost, miris) odgovaraju svežem mesu.

Meso bolesnih životinja, kao i životinja zaklanih u stanju agonije, odlikuje se nedovoljnim ili lošim iskrvljenjem, kao i limfnim čvorovima boje ružičastog jorgovana ili modre boje. U mesu se može nalaziti patogena mikroflora. Kod probe kuvanjem supa je mutna, sa pahuljama, i može imati strani miris, koji nije svojstven mesu. Dodatni pokazatelj u tom slučaju može da bude negativna reakcija na peroksidazu, pH 6,6 i više, a za meso krupne rogate stoke i pozitivna reakcija: formolna i sa rastvorom bakar sulfata, sa formiranjem pahuljica ili želatinoznog ugruška u ekstraktu.

Napomena. Pre određivanja pH, reakcije na peroksidazu (formolnu i sa rastvorom bakar sulfata) meso se mora ostaviti da zri najmanje 20 - 24 sata.

## **11. POSTUPAK PRERADE MESA I MESNIH PROIZVODA, KOJE TREBA DEZINFIKOVATI**

11.1. Dezinfikuje se meso i mesne preradjevine koje se u skladu sa ovim Pravilnikom bez prethodne obrade ne mogu koristiti za ishranu.

Pre obavljene dezinfekcije, nije dozvoljeno vraćanje vlasniku, mesa i mesnih proizvoda, dobijenih uslužnim klanjem stoke u preduzećima mesne industrije i potrošačkih kooperativa, koji su ocenjeni kao podobni za jelo, samo ukoliko su dezinfikovani .

11.2. U preduzećima, koja nemaju specijalnu opremu za dezinfekciju mesa i mesnih preradjevina, moraju se postaviti autoklavi, zatvoreni ili otvoreni kotlovi ili druge posude, neophodne za kuvanje mesa na temperaturi od najmanje 100 °C, kao i posebne komore, opremljene za privremeno čuvanje ovih proizvoda posle prokuvavanja.

11.3. Meso i mesni proizvodi, koji moraju da prođu proces dezinfekcije prokuvavanjem (u uslovima gazdinstva, koji su dopremljeni radi prodaje na pijaci, kao i u preduzećima) obradjuju se na sledeći način.

11.3.1. Meso i mesne preradjevine se dezinfikuju prokuvavanjem komada čija masa nije veća od 2 kg, debljine do 8 mm u otvorenim kotlovima u trajanju od 3 sata, a u zatvorenim kotlovima sa natpritiskom pare od 0,5 MPa u trajanju od 2,5 sata. Smatra se da je meso dezinfikovano ukoliko je temperatura u komadu dostigla najmanje 80 °C; boja svinjskog mesa na rezu postaje belo-siva, a meso drugih vrsta životinja sivo, bez znakova krvave boje; sok koji curi sa površine preseka komada kuvanog mesa je bezbojan.

U mesnim kombinatima, opremljenim električnim pećima ili pećima na gas, meso koje se dezinfikuje prokuvavanjem može se koristiti za proizvodnju mesnih hlebova na način koji

je opisan u t. 11.5.2, kao i za konzerve, ukoliko po kvalitetu odgovara zahtevima koji se odnose na meso za konzerve i ukoliko su ispoštovani uslovi, koji su predviđeni tačkom 11.5.4 ovog Pravilnika.

11.3.2. Salo i slanina se tope : temperatura istopljenog sala i slanine mora da dostigne 100 °C, salo i slanina se na ovoj temperaturi drže 20 min.

11.3.3. Trupovi živine i kunića se prokuvavaju na temperaturi od 100 °C najmanje 1 sat, a u slučaju salmoneloze živine – jedan i po sat.

11.3.4. U slučaju pastereloze živine, trupovi se prokuvavaju uz ključanje na 100 °C dok ne budu gotovi, ali najmanje 30 min. Trupovi kokošaka i pataka se mogu dezinfikovati i prženjem, potapanjem u mast u otvorenim tiganjima sa temperaturom masti od najmanje 100 °C, dok ne budu gotovi, ali najmanje 30 min.; trupovi gusaka i ćuraka se peku u rerni na temperaturi od 180 °C dok ne budu gotovi, ali najmanje 90 min., a gusaka pod istim uslovima - najmanje 60 min.

11.3.5. U slučaju stafilokokoze trupovi živine se prokuvavaju u kipućoj vodi (100 °C) s tim što moraju da budu u potpunosti potopljeni i izloženi; trupovi kokošaka i pataka - najmanje 60 min., a gusaka i ćuraka - najmanje 90 min.

Trupovi živine se mogu dezinfikovati i prženjem uz potpuno potapanje u mast u otvorenim tiganjima na temperaturi masti od 120 °C, i to na sledeći način:

trupovi kokošaka najmanje 45 min., pataka - najmanje 60 min., gusaka i ćuraka - najmanje 80 min.

U slučaju dezinfekcije pečenjem u rerni na temperaturi od 150 do 180 °C trupovi kokošaka i pataka se peku najmanje 60 min., a gusaka i ćuraka - najmanje 90 min. Smatra se da su trupovi živine dezinfikovani ukoliko je temperatura u dubini grudnih mišića dostigla 90 °C.

11.4. Meso, obolelo od cisticerkoze, se u skladu sa tačkom 3.2.3 dezinfikuje zamrzavanjem, soljenjem ili prokuvavanjem u skladu sa tačkom 11.3.1.

11.4.1. Dezinfekcija hlađenjem mesa, obolelog od cisticerkoze (finoze), obavlja se na sledeći način.

Meso svinja se zamrzava dovodjenjem temperature u dubini muskulature do minus 10 °C uz naknadno držanje na temperaturi vazduha u komori od minus 12 °C u trajanju od 10 dana ili dovodjenjem temperature u dubini muskulature do minus 12 °C uz naknadno držanje na temperaturi vazduha komore od minus 13 °C u trajanju od 4 dana Temperatura se meri u dubini karlično-butnih mišića od 7 do 10 cm.

Meso krupne rogate stoke se zamrzava dovodjenjem temperature u dubini muskulature do minus 12 °C bez daljeg držanja, ili dovodjenjem temperature u dubini muskulature do minus 6 °C uz naknadno držanje u komorama za čuvanje na temperaturi od minus 9 °C najmanje 24 sata.

Meso koje je dezinfikovano zamrzavanjem koristi se za proizvodnju kobasičarskih proizvoda od mlevenog mesa ili konzervi od mlevenog mesa.

11.4.2. Za jako soljenje meso se seče na komade koji nisu veći od 2,5 kg, posle čega se posipa kuhinjskom solju i so se utrljava, u odnosu 10% soli na masu mesa, a zatim, se zaliva salamutom sa najmanje 24% kuhinjske soli, u kojoj ostaje 20 dana.

11.5. Prerada mesa za proizvodnju kobasica, mesnih hlebova i konzervi u slučaju oboljenja, navedenih u odgovarajućim tačkama odeljka 3 ovog Pravilnika, dozvoljena je u mesnim kombinatima, koji poseduju odeljenja sa kobasičarske proizvode i konzerve, pod uslovim da budu ispoštovani sledeći uslovi.

Konfekcioniranje trupova, proizvodnja mlevenog mesa, punjenje konzervi mesom i t.d. mora se obavljati na posebnim stolovima, u posebnoj ambalaži, u odvojenim prostorijama (odeljenjima) ili u posebnim smenama, pod kontrolom veterinara i sanitarca zaposlenih u preduzeću. Svi nejestivi otpaci, dobijeni prilikom sećenju trupova, mogu se slati iz preduzeća tek posle prokuvavanja u trajanju od najmanje 3 sata, ili se mogu koristiti za proizvodnju suve stočne.

11.5.1. Kobasice se kuvaju na temperaturi od 88 do 90 °C onoliko dugo, koliko je potrebno da se temperatura unutar proizvoda dostigne najmanje 75 °C.

11.5.2. Ako se meso koristi za proizvodnju mesnih hlebova, njihova masa ne sme da bude veća od 2,5 kg. Hleb se peče na temperaturi od najmanje 120 °C od 2 do 2 1/2 sata, pri čemu temperatura unutar proizvoda na kraju procesa pečenja mora da bude najmanje 85 °C.

11.5.3. Kod proizvodnje bareno-dimljenih prsa i srednjeg karea, oni se kuvaju na temperaturi od 89 do 90 °C; kuvanje prsa traje najmanje 1 sat i 35 min., a karea - 1 sat i 50 min.; temperatura u sredini proizvoda mora da dostigne 80 °C.

11.5.4. Sterilizacija konzervi sa mesom, koje u skladu sa ovim Pravilnikom mora da bude dezinfikovano, obavlja se u skladu sa režimima koji su predviđeni odgovarajućim tehnološkim instrukcijama.

Trupovi prinudno zaklanih životinja, koji su ocenjeni kao podobni za jelo, sortiraju se u skladu sa uslovima i pokazateljima standarda, posle čega se obavlja proba kuvanjem. Za proizvodnju konzervi može se koristiti meso, koje odgovara zahtevima koji se odnose na sirovine za konzerve, gulaše i mesne paštete.

11.6. U svim slučajevima kada se preradjuje meso koje mora da bude dezinfikovano, po završetku rada obavlja se pažljiva dezinfekcija prostorije, celokupne opreme i ambalaže. Aparatura koja se koristila za preradu mesa pere se u skladu sa postojećim direktivama vrelim 5-procentnim rastvorom kalcinisane sode ili drugim sredstvima u skladu sa važećim instrukcijama.

Tehnološka voda se u skladu sa propisima dezinfikuje. Radna odeća se šalje na pranje tek posle dezinfekcije (u autoklavima ili prokuvavanjem).

Ovaj Pravilnik je bez izuzetka obavezujući za sve specijaliste u oblasti veterine, gazdinstva, preduzeća i organizacije koje se bave preradom životinja i sirovina životinjskog porekla, pijace, hladnjače, ministarstva i ustanove, kao i za građane.

Odgovornost za pridržavanje Pravilnika leži na rukovodiocima gazdinstava, preduzeća i organizacija, koje se bave klanjem životinja i preradom proizvoda dobijenih klanjem, rukovodiocima hladnjača, kao i na građanima – vlasnicima životinja.

Kontrola pridržavanja Pravilnika se poverava organima i ustanovama državnog veterinarskog i sanitarnog nadzora.

\* \* \*

Objavlivanjem ovog Pravilnika prestaje da važi Pravilnik o veterinarskom pregledu životinja za klanje i veterinarsko-sanitarnoj ekspertizi mesa i mesnih preradjevina, koji je usvojen 30. juna 1969 g., dopune i pojedine instrukcije Glavne uprave za veterinu Ministarstva poljoprivrede SSSR, koje se odnose na veterinarsko-sanitarnu ekspertizu mesa, usvojene u periodu od 1970. do 1983. g. (zaključno), kao i Privremeni veterinarsko-sanitarni zahtevi u slučaju direktne isporuke životinja iz specijalizovanih tovnih kompleksa mesnim kombinatima, koje je usvojila Glavna uprava za veterinu Ministarstva poljoprivrede SSSR 17. decembra 1979. g.

## **Prilog 1**

### **METODOLOGIJA FIZIČKO-HEMIJSKOG ISPITIVANJA MESA**

#### 1. Reakcija sa bakar sulfatom

U konusnu retortu se stavlja 20 g. mlevenog mesa, dodaje se 60 ml destilovane vode posle čega sve to treba pažljivo pomešati. Retorta se pokriva staklom i zagreva 10 min. u kipućoj vodenoj kadi. Zatim se vruća supa filtrira kroz gusti sloj vate debljine 0,5 cm u epruvetu, koja se nalazi u čaši sa hladnom vodom. Ukoliko u filtratu ostanu pahuljice belančevina, supa se ponovo filtrira kroz filter-papir.

Posle filtracije 2 ml filtrirane supe se sipa u epruvetu, zatim se dodaju 3 kapi 5-procentnog rastvora bakar-sulfata. Epruvetu treba promućkati 2 - 3 puta i sačekati 5 min.

Supa od ustajalog mesa odlikuje se formiranjem pahuljica ili taloženjem želatinoznih ugrušaka tamnoplave ili zelenkaste boje.

#### 2. Određivanje količine isparljivih masnih kiselina

Analiza se obavlja pomoću pribora za destilaciju vodenom parom. Tačno izmerena količina mlevenog mesa težine 25 +/- 0,01 g. se stavlja u retortu sa okruglim dnom. U retortu se dodaje 150 ml 2-procentnog rastvora sumporne kiseline. Sadržaj retorte se meša i retorta se zatvara čepom. Ispod hladnjaka se stavlja konusna retorta zapremine 250 ml, na kojoj se obeležava zapremina od 200 ml. Destilovana voda u retorti sa ravnim dnom se dovodi do tačke ključanja, posle čega se parom destiluju (odvajaju) isparljive masne kiseline sve dok u retorti ne bude 200 ml destilata. Za vreme destilacije retorta sa tačno odmerenom

količinom se zagreva. Titrovanje cele količine destilata se obavlja pomoću 0,1 n rastvora kalijum hidroksida (ili natrijum hidroksida) u retorti sa indikatorom (fenolftaleinom) do pojave stabilne boje maline.

Istovremeno se obavlja kontrolna analiza radi utvrđivanja utroška alkalija za titrovanje destilata s reaktivom bez mesa.

Količina isparljivih masnih kiselina u miligramima kalijum hidroksida na 100 g. mesa se izračunava po formuli:

$$X = \frac{(V - V_0) \times K \times 5,61 \times 100}{m},$$

gde je:

V - količina 0,1 n rastvora kalijum hidroksida (ili natrijum hidroksida), utrošenog za titrovanje 200 ml destilata iz mesa, ml;

V<sub>0</sub> - količina 0,1 n rastvora kalijum hidroksida (ili natrijum hidroksida), utrošenog za titrovanje 200 ml destilata prilikom kontrolne analize, ml;

K - korekcija (dodak) titra 0,1 n rastvora kalijum hidroksida (ili natrijum hidroksida) ;

5,61 - količina kalijum hidroksida, koja se nalazi u 1 ml 0,1 n rastvora, mg;

m - masa uzorka, g.

Za rezultat ispitivanja uzima se srednja aritmetička vrednost dva paralelna ispitivanja.

Izračunavanje se obavlja sa greškom od najviše 0,01 mg kalijum hidroksida.

Smatra se da je meso sumnjive svežine, ukoliko se u mesu nalaze isparljive masne kiseline u količini od 4 do 9 mg - kalijum hidroksida, a ukoliko ima više od 9 mg, smatra se da meso nije sveže.

Smatra se da je meso sveže, ukoliko se u njemu nalazi najviše 4 mg isparljivih masnih kiselina - kalijum hidroksida.

### 3. Reakcija sa formalinom (formolna reakcija)

Uzorak mesa se oslobadja od masti i vezivnog tkiva. Tačno izmerena količina (10 g.) se stavlja u avan i pažljivo sitni pomoću makaza, posle čega se dodaje 10 ml fiziološkog rastvora i 10 kapi deci-normalnog rastvora kaustične sode. Meso se mrviti tučkom, dobijena kašica se staklenim štapićem prenosi u retortu i greje dok ne počne da kipi da bi se belančevine nataložile. Retorta se hladi vodom sa česme, posle čega se sadržaj neutrališe dodavanjem 5 kapi 5-procentnog rastvora oksalne kiseline. Zatim se kroz filter-papir filtrira u epruvetu. Ukoliko ekstrakt bude mutan, on se ponovo filtrira i centrifugira.

2 ml ekstrakta, pripremljenog na gore opisan način, sipa se u epruvetu, posle čega se dodaje 1 ml neutralnog formalina.

Ukoliko filtrat ostane providan ili slabo mutan, smatra se da je meso dobijeno klanjem zdrave životinje; ukoliko se filtrat pretvori u gusti ugrušak, ili se u njemu formiraju pahulje, smatra se da je meso dobijeno klanjem obolele životinje ili životinje zaklane u stanju agonije.

#### 4. Reakcija na peroksidazu

U epruvetu se stavlja 2 ml ekstrakta, pripremljenog od mlevenog mesa i destilovane vode u proporciji 1:4, dodaje se 5 kapi 0,2-procentnog alkoholnog rastvora benzidina, sadržaj epruvete se promućka, posle čega se dodaje dve kapi 1-procentnog rastvora vodonik peroksida.

Smatra se da je meso sveže, ukoliko ekstrakt dobije plavo-zelenu boju, koja tokom 1 - 2 min. postaje mrko-smedja (pozitivna reakcija).

Smatra se da meso nije sveže, ukoliko ekstrakt ne dobije specifičnu plavo-zelenu boju, ili ukoliko odmah postano smeđe-braon (negativna reakcija).

#### 5. Odredjivanje pH mesa

pH mesa se utvrđuje potencijetrom (pH-metrom) u vodenom ekstraktu, pripremljenom u proporciji 1:10. Smeša treba da odleži 30 minuta uz povremeno mešanje, posle čega se filtrira kroz papirni filter.

## Prilog 2

### 1. METODE ISPITIVANJA TOPLJENIH MASTI

#### 1.1. Odredjivanje providnosti i boje

U suhu epruvetu od bezbojnog stakla se stavlja mast, koja se u vodenom kupatilu topi da bi se utvrdila njena providnost, posle čega se obavlja hladjenje do temperature 15 - 20 °C, da bi se odredila boja i nijansa na reflektovanoj dnevnoj svetlosti.

#### 1.2. Odredjivanje mirisa

Mast se u tankom sloju maže na staklenu pločicu (predmetno staklo), posle čega se proverava miris.

#### 1.3. Odredjivanje konzistencije masti

Obavlja se na sobnoj temperaturi pritiskanjem masti lopaticom.

#### 1.4. Odredjivanje koeficijenta refrakcije

Obavlja se pomoću univerzalnog refraktometra na temperaturi od 40 °C u skladu sa instrukcijom koja se prilaže uz instrument.

#### 1.5. Određivanje peroksida

U epruvetu se stavlja oko 5 g. istopljene masti, zatim se postepeno dodaju 2 - 3 kapi 5-procentnog vodenog rastvora sveže krvi, 6 - 8 kapi 5-procentnog alkoholnog rastvora gvajakove smole i 5 ml tople vode. Epruvetu treba promućkati da bi se utvrdila boja sadržaja. U slučaju peroksida u masti smeša dobija jarko-plavu boju.

#### 1.6. Odredjivanje peroksidnog broja

U retortu se izmeri 1 - 2 g. masti (sa tačnošću do 0,01 g), mast se topi u vodenoj kadi i rastvara u smesi koja se sastoji od 7,5 ml ledene sirćetne kiseline i 5 ml hloroforma. U dobijeni rastvor se dodaje 1 ml svežeg zasićenog vodenog rastvora kalijum jodida. Retorta se zatvara čepom i mućka 5 min. Dodaje se 60 ml vode i 1 ml 1-procentnog rastvora skroba, posle čega rastvor dobija plavu boju. Zatim se obavlja titrovanje 0,01 n rastvorom hiposulfita dok plava boja ne nestane.

Radi kontrole uzima se ista količina reagenasa, ali bez masti.

Peroksidni broj se izračunava po formuli:

$$X = \frac{(a - b) \times 0,00127 \times 100}{M},$$

gde je:

a - količina 0,01 n hiposulfita, neophodnog za titrovanje rastvora sa mašću (ml);

b - isto, kontrolni eksperiment;

0,00127 - količina joda, koja vezuje 1 ml 0,01 n rastvora hiposulfita ;

M - izmerena količina masti (g).

### 1.7. Reakcija sa neutralnom crvenom bojom

Uzorak masti mase oko 1 g. se stavlja na sahatno staklo i dodaje se 1 ml 0,1-procentnog rastvora neutralne crvene boje, posle čega se obavlja pažljivo mešanje. Boja se sliva i ispira jednim mlazom vode, posle čega se određuje boja masti.

Sveža mast ima žutu ili žuto-smedju boju, mast sumnjive svežine - smeđe-ružičastu boju, a mast koja nije sveža – ružičasto-crvenu.

Napomena. Reakcija je pogodnija za masti koje se lako tope.

### 1.8. Odredjivanje aldehida

Reakcija s florglucinom u acetonu. U epruvetu se stavlja 3 - 5 g. masti, mast se topi, dodaje se ista količina rastvora florglucina u acetonu i 2 - 3 kapi koncentrovane sumporne kiseline. Epruveta se mućka. U prisustvu aldehida pojavljuje se crvena boja višnje.

Reakcija sa rezorcinom u benzolu. U epruvetu se stavlja 3 - 5 g. masti, mast se topi, dodaje se ista količina koncentrisane sone kiseline i ista količina zasićenog rastvora rezorcina u benzolu. U prisustvu aldehida pojavljuje se crveno-ljubičasta boja ili prsten iste boje na granici tečnosti i masti.

### 1.9. Odredjivanje kiselinskog broja

U retortu ili hemijsku čašicu stavlja se 2 g. masti (sa tačnošću do 0,01 g), čašica se stavlja u vodeno kupatilo i dodaje se 20 ml neutralizovane smeše alkohola sa etrom u proporciji 1:2. U dobijeni rastvor se dodaje 3 - 5 kapi 1-procentnog alkoholnog rastvora

fenolftaleina, posle čega se obavlja brzo titriranje 0,1 n kalijum hidrokisa dok se ne pojavi ružičasta boja koja je stabilna tokom jednog minuta.

Proračun se obavlja po formuli:

$$X = \frac{a \times 5,61}{M},$$

gde je:

X - kiselinski broj;

a – količina u ml 0,1 n kalijum hidroksida, koji se koristi za titriranje;

5,61 – količina u ml kalijum hidroksida, koji se nalazi u u 1 ml 0,1 n rastvora;

M - izmerena količina masti (g).

Napomena: Smeša alkohola sa etrom se prethodno neutrališe, posle čega se dodaje nekoliko kapi 1-procentnog rastvora fenolftaleina i titrira sa 0,1 n kalijum hidroksida ili kaustične sode do pojave svetlo-ružičaste boja.

1.10. Odredjivanje primesa. U epruvetu se sipa 3 - 4 ml istopljene masti koja se proverava, i stavlja se u hladnjak na temperaturi od -2 do - 6 °C na 3 - 4 min. Mast se deli na vrste u skladu sa raznim temperaturama stvrdnjavanja.

## 2. FIZIČKO-HEMIJSKI POKAZATELJI MASTI

2.1. Kvalitetna mast jazavca ima svetlo-žutu boju i specifičan miris. Istopljena mast je providna. Temperatura topljenja je 21 - 25 °C, a stvrdnjavanja 8 - 10 °C, koeficijent refrakcije na 40 °C je 1,4562 - 1,4564, specifična težina 0,903, kiselinski broj najviše 1,5, a peroksidni - 0,11, reakcija na aldehide i perokside je negativna.

2.2. Kvalitetna mast mrmota ima svetlo-žutu boju sa svojstvenim specifičnim mirisom, tečna je na sobnoj temperaturi i providna. Temperatura topljenja je 13 - 16 °C, stvrdnjavanja 8 °C, koeficijent refrakcije na 40 °C - 1,467 - 1,468, specifična težina 0,901, kiselinski broj najviše 0,9, a peroksidni najviše 0,05. Reakcija na aldehide i peroksid je negativna.

2.3. Nekvalitetna mast jazavca i mrmota je mutna, sa izraženim mirisom užegnutosti. Peroksidni broj masti mrmota je 0,06, a jazavca 0,12, reakcija postojanja peroksida i aldehida je pozitivna, reakcija sa neutralnom crvenom bojom kod masti jazavca daje žuto-smeđu, a kod mrmota - smeđe-ružičastu boju. Kiselinski broj masti jazavca je 1,6, a mrmota - preko 1,0. Nekvalitetna mast se utilizira.

2.4. Kvalitetni govedji loj ima tvrdnu konzistenciju, svetlo-žutu ili žutu boju, specifičan miris, u istopljenom stanju je providan. Temperatura topljenja je 42 - 45 °C, stvrdnjavanja 27 - 35 °C, pokazatelj refrakcije na 40 °C - 1,4510 - 1,4583, specifična težina 0,923 - 0,933, kiselinski broj 1,2 - 3,5, a peroksidni broj najviše 0,06.



2.5. Kvalitetni ovčiji loj ima tvrdnu konzistenciju, belu ili svetlo-žutu boju, miris i ukus - specifičan, u istopljenom stanju loj je providan, specifična težina kreće se od 0,932 do 0,961. Temperatura topljenja se kreće od 44 do 45 °C, stvrdnjavanja od 32 do 40 °C, pokazatelj refrakcije na 40 °C - 1,4566 - 1,4383. Kiselinski broj je do 3,5, a peroksidni najviše 0,06.

2.6. Kvalitetna svinjska mast – konzistencija paste, boja bela ili sa žućkastom nijansom, miris i ukus su specifični, u istopljenom stanju mast je providna. Specifična težina je 0,931 - 0,938, temperatura topljenja 30 - 40 °C, a stvrdnjavanja 26 - 30 °C. Pokazatelj refrakcije na 40 °C - 1,4536, kiselinski broj najviše 3,0, a peroksidni najviše 0,06.

2.7. Goveđi loj, ovčiji loj i svinjska mast sumnjive svežine dobijaju tamno-sivu boju, ponekad imaju smeđu nijansu, miris je ustajao, užegao ili stearinski, ukus jako gorak, u istopljenom stanju mast je mutna. Površina masti je vlažna i lepljiva. Kiselinski broj je najviše 3,5, a peroksidni 0,07 - 0,1. Reakcija na prisustvo peroksida i aldehida, a kod svinjske masti sa neutralnom crvenom bojom - je pozitivna.

Masti sumnjive svežine se moraju istopiti uz naknadno ispitivanje.

2.8. Pokvareni govedji loj, ovčiji loj i svinjska mast imaju tamno-sivu boju, ponekad sa smeđom nijansom, jak miris truleži i užeglosti. Površina masti je lepljiva, a u istopljenom stanju mast je mutna. Reakcija na prisustvo peroksida i aldehida, a kod svinjske masti sa neutralnom crvenom bojom- je pozitivna. Kiselinski broj je najviše 5,0, a peroksidni - najviše 0,1.

-----Kraj prevoda -----  
*Potvrđujem da ovaj prevod u potpunosti odgovara izvorniku koji je sastavljen na ruskom jeziku.*

*Reg. br. 11/11*

*Beograd, 24.01.2011.*

*SUDSKI PREVODILAC ZA RUSKI JEZIK*

*Milena Tomašević*