| **РЕФЕРЕНЦА** | **Бр.** | **ЗАХТЕВ** | **У** | **НУ** | **НП** | **КОМЕНТАРИ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДЕО А** | **ОБЈЕКТИ ЗА КЛАЊЕ** | | | | | |
| Поглавље II, 2а | 1 | Постоји довољан број просторија одговарајућих за обавЉање делатности. |  |  |  |  |
| ПоглавЉе II, 2б | 2 | Постоји одвојена просторија за пражњење и чишћење желудаца и црева, осим у случају кад надлежни орган одобри временско одвајање ових активности. |  |  |  |  |
| Поглавље ИИ, 2ц, IVII |  | Осигурано је просторно или временско одвајање следећих активности: |  |  |  |  |
| 3 | * Омамљивање и искрварење |  |  |  |  |
| 4 | * У случају свиња, шурење, скидање чекиња, стругање и спаљивање |  |  |  |  |
| 5 | * Евисцерација и даља обрада |  |  |  |  |
| 6 | * Руковање чистим желуцима и цревима |  |  |  |  |
| 7 | * Припрема и чишћење осталих изнутрица, нарочито руковање главама са којих је одстрањена кожа ако се оно не обавља на линији клања |  |  |  |  |
| 8 | * Паковање изнутрица |  |  |  |  |
| 9 | * Отпремање меса |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2д | 10 | * Постоје инсталације које спречавају контакт између меса и подова, зидова и фиксне опреме. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2е | 11 | Линија клања је конструисана тако да омогућава непрекидан ток процеса клања како би се избегла унакрсна контаминација између различитих делова линије клања. |  |  |  |  |
| 12 | Када у истој просторији постоји више линија клања, оне су адекватно одвојене како би се избегла унакрсна контаминација. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 3 | 13 | Постоји опрема за дезинфекцију прибора врућом водом од најмање 82°C (или алтернативни систем који има исти ефекат на одговарајућем месту). |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Поглавље II, 4 | 14 | Опрема за прање руку за особље које рукује изложеним месом има славине конструисане тако да се спречава ширење контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље III, 1 а) | 15 | Одмах након извршене постмортем инспекције следи хлађење у кланици како би се осигурало да температура не прелази 3°С, за изнутрице 7° С за друго месо уз криву хлађења која осигурава непрекидан пад температуре. Међутим, месо се може расецати и откоштавати током хлађења у складу са Поглављем В, тачка 4 |  |  |  |  |
| Поглавље VII.16 | 16 | Током операције хлађења, мора постојати одговарајуćа вентилација како би се сприечила кондензација на површини меса |  |  |  |  |
| Поглавље VII.4 | 17 | Месо намењено за замрзавање мора бити замрзнуто без непотребног одлагања, узимајући у обзир, када је то потребно, период стабилизације пре замрзавања |  |  |  |  |
| Поглавље II, 5 | 18 | Обезбеђен је простор/просторија са температурним режимом, који може да се закључава за складиштење задржаног меса. |  |  |  |  |
| 19 | Осигуране су одвојене просторије које могу да се закључавају за месо које се декларише као неподобно за људску употребу. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 6 | 20 | Постоји одвојени простор с одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз живих животиња нијеобавезноуколико надлежни орган то дозвољаваи ако у близини постоје места и објекти који су зато званичноовлашћени. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 8 | 21 | Ако се у кланици складишти стајњак или садржај дигестивног тракта, мора да постоји посебно место за ту намену. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 9 | 22 | Постоји адекватно опремљен простор или, по потреби, просторије које се могу закључати, а за искључиву употребу ветеринарске службе. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 5 и 12 | 23 | Постоји одговарајући простор за ветеринарске инспекторе који обављају анте мортем и пост мортем преглед (према прописима ЕУ, потребно је преконтролисати сваку животињу, укључујући изнутрице). |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 19 | 24 | Када се објекти одобравају за клање различитих врста животиња или за руковање труповима дивљачи и гајене дивљачи, морају се предузети мере предострожности зарад спречавања унакрсне контаминације временским или просторним одвајањем поступака који се врше на различитим врстама животиња. |  |  |  |  |
| 25 | Морају да постоје одвојене просторије за пријем и складиштење трупова дивљачи и гајене дивљачи заклане на фарми са којих није скинута кожа, а које су заклане на фарми. |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Потпис

ДАТУМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Име и презиме-Штампано/Факсимил)