| **РЕФЕРЕНЦА** | Бр. | **ЗАХТЕВ** | **У** | **Н** | **НП** | **КОМЕНТАР** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДЕО А** | **ОПРЕМА ЗА ПРЕВОЗ** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Поглавље II, 3 | 1 | Кавези за допремање животиња у кланицу и модули, уколико се користе, направљени су од нерђајућег материјала, лако се перу и дезинфикују. |  |  |  |  |
| 2 | Одмах по пражњењу, или по потреби, пре поновне употребе, сва опрема коришћена за сакупљање и превоз живих животиња чисти се, пере и дезинфикује. |  |  |  |  |
| **ДЕО Б** | **ПРОСТОРИЈЕ ЗА КЛАЊЕ** | | | | | |
| Поглавље II, 1 | 3 | Постоји просторија или затворени простор за пријем животиња и преглед пре клања. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2а | 4 | Постоји довољан број просторија, адекватан за послове који ће се ту обављати. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2б | 5 | Постоји посебна просторија за евисцерацију и даљу обраду, укључујући и додавање зачина за целе трупове живине, осим у случајевима кад надлежни орган дозволи временску одвојеност тих радњи. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2ц |  | **Обезбеђена је просторна или временска одвојеност следећих послова:** |  |  |  |  |
| 6 | омамљивање и искрварење |  |  |  |  |
| 7 | черупање или одстрањивање коже, и било какво шурење/парење |  |  |  |  |
| 8 | отпрема меса. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2д | 9 | Обезбеђена је опрема која спречава контакт меса с подовима, зидовима и конструкцијама. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2е | 10 | Линије клања конструисане су тако да омогућавају непрекидан ток процеса клања како би се избегла унакрсна контаминација између различитих делова линије клања. |  |  |  |  |
| 11 | Ако у истом простору ради више линија клања, постоји одговарајућа одвојеност линија да би се спречила унакрсна контаминација. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 3 | 12 | Обезбеђена је опрема за дезинфекцију прибора снабдевена врућом водом од најмање 82°C (или алтернативна метода с истим учинком) |  |  |  |  |
| Поглавље II, 4 | 13 | Опрема за прање руку особља које рукује неупакованим месом има славине постављене тако да се онемогући ширење контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 5 | 14 | Постоји одвојена расхладна просторија, која може да се закључа, за складиштење задржаног меса. |  |  |  |  |
| 15 | Постоји одвојена просторија за складиштење меса проглашеног неприкладним за људску употребу. |  |  |  |  |
|  | Постоји одвојени простор с одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију: |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Поглавље , 7 | 17 | Постоји одговарајуће опремљен простор, или по потреби соба који могу да се закључају, искључиво за потребе ветеринарске службе. |  |  |  |  |
|  | 18 | Постоје одговарајуће просторије за ветеринарске инспекторе који обављају анте мортем и пост мортем преглед (према прописима ЕУ, потребно је преконтролисати сваку животињу, укључујући изнутрице). |  |  |  |  |
| **ДЕО Ц** | **ХИГИЈЕНА КЛАЊА** | | | | | |
| Поглавље IV, 3 | 19 | Предузимају се мере за спречавање унакрсне контаминације одвајањем (временски или просторно) радњи које се обављају на различитим врстама животиња. |  |  |  |  |
| 20 | Постоји одвојен простор за пријем и складиштење трупова узгојених нојева закланих на фарми и ситне дивљачи. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 4 | 21 | Животиње допремљене у простор кланице кољу се без непотребног одлагања. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 5 | 22 | Омамљивање, искрварење, скидање коже или шурење, евисцерација и друга обрада врше се без непотребног одлагања, тако да се избјегне контаминација меса. |  |  |  |  |
| 23 | Спроводе се мере у циљу спречавања изливања садржаја пробавног тракта за време евисцерације. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 6 | 24 | Субјекти морају да прате упутства надлежног органа како би се осигурало да се пост-мортем инспекција врши под одговарајућим условима, а нарочито да би било могуће адекватно извршити инспекцију закланих животиња. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 7 |  | Након пост-мортем инспекције: |  |  |  |  |
| 25 | делови неприкладни за људску употребу одстрањују се што је пре могуће из чистог дела објекта. |  |  |  |  |
| 26 | задржано месо или месо проглашено неприкладним за људску употребу и нејестиви споредни производи не долазе у додир с месом намењеним за људску потрошњу. |  |  |  |  |
| 27 | унутрашњи органи или њихови делови, који остану у труповима, осим бубрега, уклањају се одмах ако је могуће, или у што краћем року, осим уколико надлежни орган не пропише другачије. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 8 | 28 | Након прегледа и евисцерације, заклане животиње су чисте и охлађене на 4 °C, што је пре могуће, осим у случају када се месо расеца док је топло. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 9  Поглавље IV, 9 |  | Кад се трупови подвргавају поступку имерзионог хлађења: |  |  |  |  |
| 29 | спроводе се све мере спречавања контаминације трупова, водећи рачуна о параметрима, као што су: тежина трупова, температура воде, волумен и смер тока воде, као и време хлађења. |  |  |  |  |
| 30 | опрема се потпуно испразни, очисти и дезинфикује кад год је то потребно, или најмање једном дневно. |  |  |  |  |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Име и потпис

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