

На основу члана 34. став 3. и члана 35. став 2. Закона о заштити животиња од заразних болести које угрожавају целу земљу ("Службени лист СФРЈ", бр. 43/86), у сагласности са Савезним секретаријатом за рад, здравство, борацка питања и социјалну политику, савезни секретар за пољопривреду прописује

## Правилник о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла

Правилник је објављен у "Службеном листу СФРЈ", бр. 68/89 и "Службеном листу СЦГ", бр. 10/2003.

### I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 1.

Овим правилником прописује се начин вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла, и то:

1) копитара, папкара, пернате живине и кунића пре клања; меса копитара, папкара, пернате живине, кунића и дивљачи; риба, млека и јаја; меда, ракова, шкољки, пужева и жаба и производа од меса, риба, млека, јаја, ракова, шкољки, пужева и жаба, који су намењени за јавну потрошњу;

2) објеката и опреме за клање животиња, објеката и опреме за обраду и прераду меса, риба, ракова, шкољки, пужева, жаба, млека и јаја и објеката и опреме за њихово ускладиштење.

#### Члан 2.

Ветеринарско-санитарни преглед и контролу животиња и производа животињског порекла из члана 1. овог правилника врши надлежни орган у републици, односно аутономној покрајини у смислу члана 8. Закона о заштити животиња од заразних болести које угрожавају целу земљу (у даљем тексту: надлежни орган).

### II. ПРЕГЛЕД КОПИТАРА И ПАПКАРА

#### Пријава клања

#### Члан 3.

Држалац животиње, најдоцније 12 часова пре клања, пријављује надлежном органу клања копитара (коња, мазги, мула и магараца) и папкара (говеда, бивола, јунади, телади, биволчади, оваца, јагњади, коза, јаради, свиња и прасади).

Изузетно од става 1. овог члана, не мора се пријавити клање свиња, оваца и коза ако су те животиње здраве, а њихово месо намењено за потрошњу у сопственом домаћинству и ако се клање не врши у кланици.

Уз пријаву клања, из става 1. овог члана, подноси се и уверење о здравственом стању животиња које се отпремају на кланицу ради клања.

#### Члан 4.

По приспећу животиња у круг кланице надлежном органу предају се уверења о здравственом стању животиња. Ако су испуњени прописани ветеринарско-санитарни услови, животиње се истоварају у просторије за привремени смештај животиња за клање (у даљем тексту: депо), а на полеђини примљених уверења уписују се редни број и датум приспећа из евиденције о прегледу животиња за клање по приспећу у депо кланице.

По приспећу у круг кланице животиње се не смеју изводити из тог круга, без одобрења надлежног органа.

Уверење о здравственом стању животиња проглашава се неважећим утискивањем печата са текстом "Поништено". Слова печата морају бити висине 3 см.

Сва поништена уверења о здравственом стању животиња исте врсте морају се повезати а на полеђини последњег уверења морају се уписати датум клања и број под којим су заклане животиње унесене у евиденцију.

## Преглед пре клања

### Члан 5.

Животиње се прегледају приликом истовара у депо кланице, за време боравка у депоу и непосредно пре отпремања на клање.

Прегледом из става 1. овог члана утврђују се идентитет и здравствено стање животиње, као и евентуалне последице транспорта.

По пријему, животиње се смештају у обележене стаје или оборе депоа.

После прегледа животиња, непосредно пре почетка клања, надлежни орган саставља извештај о редоследу слања животиња на клање.

### Члан 6.

Прегледом се мора утврдити:

а) да ли је животиња оболела или сумњива на заразно обољење које се преноси на људе и животиње;

б) да ли животиња испољава друге симптоме болести или поремећаја општег стања који може месо учинити хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

в) да ли је животиња примала супстанције са фармаколошким деловањем или неке друге супстанције које могу учинити месо хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

г) да ли је животиња уморна, узнемирена или повређена.

### Члан 7.

Потребу и трајање одмора, као и поступак са животињама приспелим у депо кланице одређује надлежни орган.

У стајама и оборима мора се обезбедити напајање животиња, а ако се задржавају дуже од 24 часа - и храњење.

### Члан 8.

Пре клања копитари се морају испитати на сакагију методом офталмомалеинизације, осим у случају принудног клања.

## Означавање животиња

### Члан 9.

Животиње које се допремају на клање морају бити означене, и то:

1) копитари - жигом на врату, буту, копиту или длакорезом;

2) говеда - ушним маркицама са бројевима;

3) свиње - тетовир-бројевима на ушној шкољки, врату или буту или ушним маркицама;

4) овце - ушним маркицама са бројем или бојом, према власнику и месту обележавања на трупу.

### Члан 10.

Животиње за које се сумња да болују од заразних болести или других обољења, које показују нејасне знакове болести и имају повишену температуру (свиње преко 41 °C, а говеда и овце преко 40,4 °C), које нису у стању да се подижу и крећу, животиње са поткожним едемима, апсцесима или другим променама, нерастови и крипторхиди морају се одвојити у посебну просторију за сумњиве животиње у којој ће се детаљно прегледати и посматрати до доношења одлуке о клању.

Животиње из става 1. овог члана поред знака из члана 8. став 1. овог правилника, морају се означити словом "С". Ова ознака код свиња и оваца наноси се неизбрисивом плавом бојом, тетовирањем или ушном маркицом плаве боје са бројем, а код говеда - ушном маркицом плаве боје са бројем.

### Члан 11.

Одузимање и убијање животиња врши се ако се прегледом животиња пре клања утврди:

1) да показује симптоме антракса, шуштавца и других гасних едема, беснила, сакагије, дурине, говеђе куге, плућне заразе говеда, листериозе, афричке куге свиња, куге свиња, куге коња, слинавке и шапа, везикуларног обољења свиња, заразне узетости свиња, септикемичног облика црвеног ветра, богиња оваца, мелитококозе и акутне салмонелозе;

2) да показују симптоме болести због којих се после постморталног прегледа морају одузети трупови и органи;

3) да сумњиве животиње, после 24 сата, поново имају повишену температуру (свиња преко 41,0 °C, а говеда и оваца преко 40,4 °C);

4) да су у агонији или контузоване у већем степену;

5) да болују од епителиома ока или показују симптоме обољења орбиталне регије ако су им очи разорене или замућене неоплазматичним ткивом, ако имају интензивну инфекцију, гнојење и некрозу праћену непријатним мирисом, као и кахектичне животиње.

Животиње из става 1. овог члана убијају се без мучења у просторији за сумњиве животиње или на издвојеном простору погодном за прање и дезинфекцију.

Лешеви животиња угинулих у транспорту и депоу и убијених у депоу одузимају се и означавају ушним маркицама црвене боје са ознаком "К" и бројем, преливају и убризгавају 3% раствором карболне киселине, уз додатак метиленског плавог или креолина са метиленским плавим (декарактеризација).

Лешеви се стављају у посебне непропустљиве и црвеном бојом обележене контејнере са поклопцима и транспортују у кафилерију, односно на место за нешкодљиво уклањање.

О патолошко-анатомском налазу и узроку угинућа извештава се надлежни орган у кланици.

О труповима угинулих или убијених животиња који се одузимају (конфискати) води се евиденција прописана у члану 202. овог правилника.

## **Забрана клања**

### **Члан 12.**

Неће се дозволити клање:

- 1) животиње за коју није поднесено уверење о здравственом стању по приспећу у депо;
- 2) животиње за коју није достављен извештај о прегледу пре клања;
- 3) животиње које је означена према одредбама члана 8. овог правилника;
- 4) животиње које показују било које симптоме из члана 10. став 1. овог правилника;
- 5) животиње које у последњој трећини гравидитета или ако није прошло осам дана од дана порођаја животиње;
- 6) животиње цепљене живим вирусом беснила, а није прошло 14 дана од дана цепљења;
- 7) животиње која је уморна, узнемирена или повређена;
- 8) животиње која је прљава;
- 9) животиње која је лечена или је примала супстанције са фармаколошким дејством у профилактичке или нутритивне сврхе, а није прошло потребно време за излучивање из организма животиње, према упутству произвођача о њиховој употреби (каренца);
- 10) животиње која је лечена хормоналним средствима, а није прошло време прописане каренце;
- 11) животиње која потиче са подручја на коме се не прати присуство биолошких остатака и радионуклида.

## **Клање**

### **Члан 13.**

Животиње се морају истоварити и сместити у стаје и оборе и одводити на омамљивање и клање без узбуђивања, наношења бола и повреда.

За гоњење животиња дозвољава се коришћење само електричних гонича без оштрих врхова, односно бичева од платна.

За преношење повређене животиње до места омамљивања и клања мора да се обезбеди опрема према величини животиње.

### **Члан 14.**

Пре клања животиње се морају омамити на хуман и стручан начин, и то коњи и говеда уређајима са пенетрирајућим клином или електричном струјом, а свиње и овце електричном струјом или угљен-диоксидом.

Животиње се не омамљују у случају ритуалног клања.

### **Члан 15.**

Ако надлежни орган утврди неодговарајућу конструкцију опреме, нехуман поступак са животињом или неправилно омамљивање, забрањује клање до отклањања недостатка.

### **Члан 16.**

Омамљене животиње треба одмах искрварити. Тек после потпуног искрварења може се приступити даљој обради закланих животиња.

### **Члан 17.**

Крв закраних животиња може се користити за јавну потрошњу ако потиче од животиња чије је месо оцењено као хигијенски исправно за јавну потрошњу и ако је крв прикупљена на хигијенски начин.

Судови за прикупљање крви морају бити обележени тако да се у случају потребе може утврдити од које животиње крв потиче.

Пре сваког прикупљања крви суд треба претходно опрати хладном водом, а затим водом чија је температура изнад 83 °C.

#### **Члан 18.**

Ако се донесе одлука о клању животиња из члана 9. овог правилника, оне се морају клати у посебној просторији опремљеној за клање. Ако таква просторија не постоји, клање се сме обавити и у просторији за клање здравих животиња, али после клања здравих животиња. У том случају, одмах по завршеном клању обавезна је дезинфекција просторије и опреме.

### **Принудно клање**

#### **Члан 19.**

Под принудним клањем животиња подразумева се клање без претходног прегледа пре клања и оно се може обавити само у следећим случајевима, и то:

- 1) ако је животиња тешко повређена или због повреде јако крвари;
- 2) ако се животиња надула услед исхране или ако здравој животињи прети опасност од угушења због застоја страног тела у једњаку или у душнику;
- 3) ако је животиња повређена електричном струјом или ударом грома.

#### **Члан 20.**

Преглед меса и органа принудно закраних животиња врши надлежни орган који утврђује да ли је животиња заклана још за живота или у агонији и да ли су на време извађени трбушни и грудни органи.

#### **Члан 21.**

Труп животиње принудно заклане ван кланице може се допремити у кланицу ради обраде и прераде, са упутом надлежног органа у коме се морају назначити: врста, раса, старост, пол и особени знаци животиње, фирма, односно назив и адреса држаоца животиње, датум клања животиње и налаз, као и лекови ако је животиња лечена пре клања.

#### **Члан 22.**

Месо и органи принудно закраних животиња не смеју се користити за јавну потрошњу, нити се смеју одстранити или уништити пре прегледа.

Ако се на основу прегледа меса и органа принудно закраних животиња не може донети одлука о њиховој употребљивости за јавну потрошњу, извршиће се микробиолошки преглед, односно други потребни лабораторијски прегледи. Те прегледе треба извршити и кад држалац животиње одустане од употребе меса за јавну потрошњу ако постоји сумња на неку заразну болест.

### **Клање болесних животиња**

#### **Члан 23.**

Под клањем болесних животиња, у смислу овог правилника, подразумева се клање животиња оболелих од болести код којих није забрањено клање. Болесна животиња може се упутити у кланицу ради клања, са упутом надлежног органа у коме се морају назначити: врста, раса, старост, пол и особени знаци животиње, стављене ознаке (тетовир, ушна маркица), фирма, односно назив и адреса држаоца животиње, датум прегледа и дијагноза, као и лекови ако је животиња лечена.

#### **Члан 24.**

Клање животиња из члана 23. овог правилника врши се у посебном објекту опремљеном за клање оболелих животиња (санитарна кланица) или у објекту за редовно клање животиња, али после клања здравих животиња, у ком случају је обавезна појачана дезинфекција после клања.

#### **Члан 25.**

Месо и органи закраних болесних животиња не смеју се користити за јавну потрошњу, нити се смеју одстранити или уништити пре прегледа.

Ако се на основу прегледа меса и органа закраних болесних животиња не може донети одлука о њиховој хигијенској исправности за јавну потрошњу, извршиће се микробиолошки преглед, односно други потребни лабораторијски прегледи. Ове прегледе треба извршити и кад се посумња на неку заразну болест.

## Припремање трупова закраних животиња за преглед

### Члан 26.

Заклане животиње морају се после клања припремити за преглед, односно обрадити на следећи начин:

1) закраним животињама, осим свиња које се шуре, треба одмах после искрварења скинути кожу;

2) код појединих врста животиња (овце, јагњад, козе и сл.), ради лакшег скидања коже, дозвољава се удубавање ваздуха под кожу само компресорима снабденим филтром за пречишћавање ваздуха, при чему се канила увлачи под кожу изнад карпалног или тарзалног зглоба;

3) трбушни и грудни органи се морају извадити најкасније 45 минута после омамљивања или, у случају ритуалног клања, 30 минута после клања.

### Члан 27.

Пре скидања коже са трупом говеда, јунади, телади, бивола и копитара мора се одвојити кожа са главе и подвезати једњак. Рогови се одстрањују пре скидања коже са главе. Одвајање главе од трупа у атлантоокципиталном згобу врши се после одвајања коже са главе или скидања коже са трупа. Одвојене главе перу се тако што се прво испирају носне шупљине и усна шупљина, а затим се перу спољне површине главе. Пре прегледа главе одстрањују се сви запрљани делови и остаци коже. Језик се ослобађа од својих природних веза у току прегледа. Очне јабучице и тонзиле одстрањују се после прегледа главе.

Пре скидања коже с трупа одстрањују се предње ноге у карпалном и задње ноге у тарзалном зглобу. При скидању коже с трупа најпре се ослобађају најистуренији делови трупа. Скинуту кожу са трупова говеда, јунади, телади, бивола и копитара треба обележити или тако оставити да се до завршетка прегледа може утврдити са ког трупа кожа потиче.

У току скидања коже са бутова ректум треба кружним резом ослободити од природних веза, заштитити кесом од пластичне масе и обавезно подвезати.

Мушким животињама пре отварања трбушне и грудне шупљине одстрањују се спољашњи генитални органи.

Женским животињама, осим телади и јуница, виме се одваја од трупа заједно са кожом, тако да се спречи изливање млека, при чему *Lnn. supramamari* остају на трупу.

После расецања трбушне и грудне шупљине ваде се унутрашњи органи, осим бубрега. Пре одвајања црева од желуца, код закраних говеда, јунади, телади, бивола и копитара треба подвезати дванаестопалачно црево на два места у размаку од 10 cm. Једњак се пре одвајања од желуца мора подвезати на два места. Дванаестопалачно црево и једњак одсецају се између два подвезана места.

После одстрањивања унутрашњих органа, труп се расеца уздужно по кичменом стубу.

Главу копитара треба расећи уздужно, по средини, а носну преграду извадити тако да остане у вези са предњим делом носа и да слузокожа носне преграде са обе стране остане недирнута.

Теладима до шест недеља старости глава се може одстранити заједно са кожом ако се глава после тога шури. Остали поступци обраде закраних телади истоветни су са обрадом закраних говеда, јунади, бивола и копитара.

### Члан 28.

Овце, јагњад, козе и јарад обрађују се на тај начин што се одстрањују кожа са трупа, предње ноге у карпалном зглобу и задње ноге у тарзалном зглобу. Грудни и трбушни органи морају се ослободити за преглед тако што се трбушни органи потпуно одстрањују из трупа, док грудни органи, преко дела дијафрагме и медијастинума, остају у вези са трупом. Глава ослобођена од коже, ушију и нечистоће остаје у вези са трупом.

### Члан 29.

Заклане свиње се шуре и опаљују пламеном или се са њих скида кожа. Са површине трупова ошурених и опаљених пламеном закраних свиња треба у потпуности одстранити чекиње и измењени епител.

Труп се може засецати, отворати и расецати само после потпуног чишћења и завршног прања трупа. Са опраних трупова закраних свиња најпре се исецају орожали епител између папака предње и задње ноге, средње уво и очне јабучице са капцима. Ректум се кружним резом ослобађа од природних веза и обавезно подвезује. Мушким животињама одстрањују се спољашњи генитални органи. После отварања карличне, трбушне и грудне шупљине ваде се сви унутрашњи органи заједно, осим бубрега.

Ректум се одстрањује изнад расечене карлице. Језик се вади посебно. Бременитим животињама, пре вађења осталих унутрашњих органа, одстрањује се материца. Бубрег се ослобађа из масне и везивноткивне чауре пре прегледа и оставља у природној вези са трупом. Трупове закланих свиња, после вађења унутрашњих органа, треба расећи уздужно по кичменом стубу.

Заклана прасад се шуре и ослобађају од чекиња, измењеног епитела и рожине папака.

Поступак обраде трбушних и грудних органа заклане прасади исти је као и код заклане јагњади.

#### **Члан 30.**

Ни један део заклане животиње не сме се одстранити ни обрадити док се не заврши преглед меса и органа.

После прегледа, месо и органи заклане животиње, који су оцењени употребљивим за јавну потрошњу, осим ако се одмах не употребе за прераду, морају се охладити тако да се у дубини мишићног ткива постигне температура до +7 °С, а у органима до +3 °С.

Ако се месо заклане животиње смрзава, мора се обезбедити температура меса најмање - 12 °С за смрзнуто месо, односно најмање - 18 °С за дубоко смрзнуто месо.

#### **Члан 31.**

У току клања животиња и обраде трупова закланих животиња треба спречити сваку контаминацију меса и органа.

Ако у току клања животиње и обраде трупова и органа заклане животиње дође до ограничене - локалне контаминације меса и органа, контаминирани делови морају се одстранити исецањем или обрезивањем.

Унутрашњи органи не смеју се прати пре прегледа.

Месо заклане животиње не сме се брисати крпом или сунђером.

Ако се опрема која се користи при клању, обради и прегледу меса и органа заклане животиње упрља садржајем дигестивног тракта, патолошки промењеним ткивом или другом нечистоћом, мора се пре даље употребе опрати хладном водом, а затим водом чија температура износи најмање + 83 °С.

#### **Члан 32.**

Ако је пре прегледа одстрањен неки орган заклане животиње који је неопходан за оцену употребљивости меса те животиње за јавну потрошњу, одлука о употребљивости меса за јавну потрошњу не може се донети без претходног микробиолошког или другог потребног испитивања.

## **Означавање трупова и органа закланих животиња**

#### **Члан 33.**

Сви делови закланих животиња морају се означити папирним ознакама или картицама за задржане трупове и органе тако да се зна коме трупу припадају. Означавање се врши на следећи начин:

1) делови трупа и органи закланих крупних животиња (говеда, јунади, телади, бивола и копитара) означавају се петоделним папирним ознакама, и то: првим делом ознаке означава се глава, другим и трећим делом означавају се обе половине трупа, четвртим делом - грудни органи, а петим делом - трбушни органи.

Петоделне папирне ознаке морају бити повезане у облику блока, са јасно и чисто исписаним редним бројевима истоветним на свим деловима. Папирне ознаке треба да буду беле боје, а сваки део величине 4 x 6 cm. Делови су међусобно перфорирани тако да се при коришћењу могу лако одвајати. Бројеви на сваком делу морају бити одштампани црном бојом, а њихова висина мора да износи 2 cm;

2) за означавање закланих свиња користе се четвороделне ознаке које по величини, боји и бројевима у потпуности морају одговарати ознакама из става 1. тачка 1. овог члана.

Прва и друга ознака стављају се на обе половине трупа, трећа се ставља на заједнички извађене трбушне и грудне органе, а четврта - на језик.

Ако се из било ког разлога од трупа свиње мора одвојити глава или неки други орган, користе се ознаке са толико делова да сваки одвојени орган или део трупа буде посебно означен у часу прегледа;

3) заклане ситне животиње (овце, јагњад, козе, јарад и др.) означавају се ознакама прописаним у ставу 1. тачка 1. овог члана, с тим што се користи онолико делова ознаке колико има одвојених органа или делова трупа у часу прегледа.

После прегледа и процене меса и органа закланих животиња папирне ознаке морају се скинути са места на која су стављене, осим ако су у питању задржани трупови или полутке.

Ако се у току прегледа не може донети одлука о хигијенској исправности меса и органа заклане животиње за јавну потрошњу, морају се користити картице са ознаком "ЗАДРЖАНО". Делови тих картица стављају се на делове трупа и органе заклане животиње на места и на начин који су наведени у ставу 1. овог члана.

Картице са ознаком "ЗАДРЖАНО" за заклане крупне животиње треба да буду петоделне, с тим да сваки део буде величине 3,5 x 7,5 cm. Свих пет делова морају бити међусобно повезани перфорацијом, тако да се при коришћењу могу лако одвајати. Боја хартије треба да је жута, а натписи на њој одштампани уоквиреним словима црне боје.

За заклане свиње и ситне животиње користе се троделне картице истих димензија, боје и натписа, као и за заклане крупне животиње.

Картице са ознаком "ЗАДРЖАНО" морају остати на месту на које су стављене све док се не донесе одлука о хигијенској исправности меса и органа заклане животиње за јавну потрошњу, а може их скинути само надлежни орган.

Ознаке и картице за означавање могу се користити само једанпут.

## Преглед трупова и органа закланих животиња

### Члан 34.

Трупови и органи закланих животиња прегледају се:

- 1) визуелно (адспекција);
- 2) опипавањем (палпација);
- 3) зарезивање меса, органа и лимфних чворова (инцизија);
- 4) према потреби, микробиолошким и другим лабораторијским испитивањима.

Прегледају се:

- 1) крв;
- 2) труп, при чему се оцењује да ли је труп правилно и хигијенски припремљен за преглед, угојеност, степен искрварења и да ли има крвних подлива због удараца, евентуалних деформација трупа и зглобова, односно прелома костију. Оцењују се и боја и изглед мишићног и масног ткива, поребрице и потрбушине.

При прегледу трупова закланих свиња утврђује се да ли на трупу, а нарочито у подручју репа постоје ране од угриза;

3) глава с припадајућим лимфним чворовима (Lnn. parotidei, Lnn. retropharyngei mediales et laterales, Lnn. mandibulares) и крајницима (Tonsillae pharyngicae), а код говеда још и тврдо и меко непце (Palatum durum et molle);

4) језик, једњак, душник и плућа са припадајућим лимфним чворовима (Lnn. bifurcationes, Lnn. mediastinales), и код говеда - (Lnn. eparteriales);

5) срце с осрчјем;

6) јетра са припадајућим лимфним чворовима (Lnn. portales) и жучном бешиком;

7) слезина;

8) желудац, црева и трбушна марамица са припадајућим лимфним чворовима (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici);

9) бубрези са припадајућим лимфним чворовима (Lnn. renales);

10) дијафрагма, поребрица, потрбушина, сланина, сало, лој, видљиве кости, карлица, зглобови и овојнице тетива;

11) велики лимфни чворови цревне кости (Lnn. iliaci) и површински препонски и лимфни чворови (Lnn. inguinales superficiales);

12) виме са припадајућим лимфним чворовима (Lnn. supramaxillari);

13) полни органи и мокраћна бешика;

14) мозак, шупљина главе, гуштерача и др.).

### Члан 35.

Лимфни чворови трупова и органа закланих животиња, приликом прегледа, зарезују се на следећи начин:

1) код закланих говеда:

а) на глави: Lnn. parotidei, Lnn. mandibulares и Lnn. retropharyngei mediales et laterales;

б) на плућима: Lnn. mediastinales caudales et craniales, Lnn. bifurcationes dorsales sinistra et dextra и Lnn. eparteriales;

в) на јетри: Lnn. portales;

2) код закланих свиња:

а) на глави: Lnn. mandibulares, односно Lnn. mandibulares accesorii;

б) на трупу: Lnn. supramammarii код крмача.

Остали лимфни чворови на органима и труповима закланих говеда и свиња (Lnn. cervicales superficiales, Lnn. axillares, Lnn. poplitei, Lnn. ischiadici, Lnn. subiliaci; Lnn. iliaci mediales et laterales, Lnn. sacrales, Lnn. lumbales, Lnn. renales, Lnn. sternales и Lnn. mesenteriales) зарезују се само ако се сумња на неко обољење или кад то захтева земља увозница.

Лимфни чворови зарезују се уздужно, тако да се добије што већи број танких листова, односно пресека за преглед.

Срце закланих говеда, јунади, телади и бивола треба прво ослободити острча, а затим зарезати уздужним резovima којима се отварају коморе и преткоморе. Срчана преграда (септум) расеца се са два до три реза. Срце свиња мора се ослободити острча и зарезати уздужним резом кроз коморе и преткоморе ради прегледа.

Душник и његове главне огранке треба зарезати уздужно, а доњу трећину оба плућна крила попречно тако да се прережу главни бронхи. На исти начин прегледају се плућа свиња шурених у вертикалном положају.

Јетру закланих говеда, јунади и бивола треба зарезати на унутрашњој страни на два места тако да се једним резом уздужно отвори главни жучовод, а други рез испод шпигеловог режња треба да буде толики да се прережу жучоводи. Жучну бешику треба опипати. Ако је потребно зарезују се и други делови јетре. Код телади, оваца и јагњади, коза и јаради једним резом се засеца унутрашња површина јетре ради прегледа жучних канала. Код свиња, јетру треба прегледати адспекцијом и палпацијом, а по потреби - и зарезивањем.

Бубреге код свих врста животиња треба одвојити од масног омотача, а код говеда, свиња и оваца и од везивоткивног омотача и прегледати адспекцијом и палпацијом, а ако је потребно - и засецањем да би бубрежна карлица била доступна за преглед. Код закланих телади, јагњади, јаради и прасади бубрези се ваде из масне и везивоткивне чауре само ако је потребно.

Ако се код телади посумња на салмонелозу, треба зарезати пупак и зглобове.

Ако се при прегледу закланих оваца и коза не посумња да су оне болесне, лимфни чворови главе, као и срце не зарезују се.

#### **Члан 36.**

Приликом прегледа меса и органа закланих говеда, јунади и бивола мора се извршити посебан преглед ради утврђивања да ли постоји бобичавост, и то на следећи начин;

1) са најмање два паралелна реза зарезати сваки спољни жвакаћи мишић (M. masseter) и једним резом сваки унутрашњи (M. pterygoideus) жвакаћи мишић, тако да површина реза буде што већа;

2) једним уздужним резом зарезати доњу (вентралну) површину језика;

3) срце прегледати сходно ставу 4. члана 34. овог правилника;

4) једњак прегледати адспекцијом и палпацијом, а по потреби и зарезивањем;

5) прегледати површину свих мишића, а нарочито пажљиво мишићни део дијафрагме који је претходно ослобођен трбушне и грудне опне и међуребарне мишиће.

Ако се при зарезивању жвакаћих мишића и срца и прегледом и опипавањем органа нађе само једна или више бобица, потребно је, због утврђивања степена инвазије, разрезати у танке листиће језик, једњак, срце и мишићне делове дијафрагме и зарезати на неколико места мишиће бута и плећке.

Заклааној телади до шест недеља, приликом прегледа ради утврђивања да ли постоји бобичавост, зарезује се само срце. Ако се прегледом срца нађе једна или више бобица, треба извршити детаљан преглед као код закланих говеда, јунади, телади старије од шест недеља и бивола.

Закланим овцама и козама, ради утврђивања да ли постоји бобичавост, адспекцијом се прегледају сви видљиви мишићи трупа и главе, срце и мишићни део дијафрагме.

Ради утврђивања да ли постоји бобичавост свиња од масног ткива, ослобађа се унутрашњи слабински мишић (M. Psaos major) и адспекцијом се прегледају сви остали видљиви мишићи трупа и главе, срце и мишићни део дијафрагме.

#### **Члан 37.**

На глави закланих копитара, ради утврђивања да ли постоји сакагија, прегледа се слузокожа носне преграде и носних шупљина.

#### **Члан 38.**

Према врсти животиња које се кољу, ветеринарско-санитарни преглед врши се:



1) код говеда и свиња: преглед главе, преглед унутрашњих органа, преглед полутки и преглед задржаних органа и полутки;

2) код оваца и коза: преглед трупа са главом, преглед унутрашњих органа и преглед задржаних трупова и органа.

## **Преглед меса свиња на трихинелозу**

### **Члан 39.**

При прегледу трупова закланих свиња чије је месо намењено јавној потрошњи или преради мора се извршити испитивање меса свиња ради утврђивања да ли су свиње заражене трихинелом (*Trichinella spiralis*).

За преглед меса свиња на трихинелозу користи се метода компресије или метода вештачке дигестије збирних узорака меса.

### **Члан 40.**

Код методе компресије из сваке полутке свиња за испитивање узима се по један комадић мишића дијафрагме (величине лешника), и то на прелазу мишићног дела у тетиву, на месту на коме се дијафрагма везује за кичму (корен). Од сваког комадића за испитивање треба узети по седам одсецака (укупно 14) величине зрна овса.

Ако постоји само један корен дијафрагме, од њега треба узети 14 одсецака за преглед на компресионом стаклу.

Ако је пре узимања узорака за преглед, методом компресије, одстрањен корен дијафрагме, за преглед се узимају два узорка исте величине од грудног или ребарног дела дијафрагме и прегледа са 14 исечака.

Ако на полуткама потпуно недостаје дијафрагма, узорци се узимају од језика или подјезичне мускулатуре, а ако недостаје језик - од мускулатуре за жвакање или трбушне мускулатуре и прегледа се 28 одсецака величине зрна овса.

Лице које помоћу трихиноскопа прегледа узорке меса може да прегледа до 840 исечака на компресионим стаклима, а изузетно до 1050 исечака меса у току радног времена.

Трихиноскопски преглед 14 исечака узетих од корена дијафрагме свиње мора да траје најмање три минута, а 28 исечака - најмање шест минута. Ако се у току трихиноскопског прегледа открију сумњива места и не може се поставити права дијагноза и помоћу великог увећања трихиноскопом, треба извршити микроскопски преглед.

Преглед узорака узетих од других мишића трупа мора да траје најмање шест минута.

### **Члан 41.**

Приликом испитивања меса свиња на присуство ларви трихинеле вештачком дигестијом збирних узорака, могу да се користе методе вештачке дигестије помоћу магнетне мешалице или stomacher уређаја.

При коришћењу методе вештачке дигестије збирних узорака за испитивање од једне полутке свиње треба узети комадић меса (5 g) од корена дијафрагме.

Ако је корен дијафрагме одстрањен, за испитивање се узима узорак исте величине од грудног или ребарног дела дијафрагме, језичке мускулатуре, жвакаћих или трбушних мишића.

Од сваког узорка (5 g) треба исећи 1 g за испитивање методом вештачке дигестије збирних узорака.

### **Члан 42.**

У случају налаза трихинеле прегледом једног збирног узорка од 100 свиња, треба поново узети узорак од 20 g од сваке свиње, и то од једног корена дијафрагме на прелазу мишићног у тетивастом део. Ако нема корена дијафрагме, треба узети исту количину од ребарног или грудног дела дијафрагме или од мишића за жвакање или трбушних мишића. Свих 100 свиња поново се испитује према наведеним методама вештачке дигестије збирних узорака, у групама од по пет свиња. Узорци од пет свиња по 20 g представљају збирни узорак од 100 g. Ако се открије трихинела у једном узорку од пет свиња, из те групе треба узети по 20 g узорка мишића од сваке свиње (трупа) и испитати их до коначне идентификације трупа животиње.

### **Члан 43.**

Приликом прегледа меса свиња у комадима узорци се узимају од сваког комада меса, и то по 5 g од скелетне мускулатуре без масног ткива близу кости или тетива.

За метод компресије припрема се укупно 28 одсецака, а за метод вештачке дигестије збирних узорака исеца се по 2 g.

Код појединачних прегледа производа од меса (кобасице, сушено месо и сува сланина), методама вештачке дигестије помоћу магнетне мешалице или стомацхер уређаја узорци се узимају:

- 1) од сваких 50 kg кобасица по један збирни узорак од 500 g;
- 2) од сваког комада сушеног меса по 40 g поред костију или тетива;
- 3) од сваког комада суве сланине по 40 g мишићног ткива.

## **Хигијенска исправност меса и органа закланих животиња за јавну потрошњу**

### **Члан 44.**

На основу прегледа, као и на основу резултата евентуалног микробиолошког или другог испитивања, месо и органи закланих животиња оцењују се као:

- 1) хигијенски исправни за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправни за јавну потрошњу;
- 3) условно хигијенски исправни за јавну потрошњу;
- 4) хигијенски исправни за прераду.

## **Месо и органи закланих животиња, хигијенски исправни за јавну потрошњу**

### **Члан 45.**

Месо и органи закланих животиња хигијенски су исправни за јавну потрошњу у следећим случајевима:

1) ако су животиње и трупови на основу резултата прегледа пре и после клања проглашени здравим или ако су животиње при прегледу пре клања проглашене здравим, а на месу и органима се утврде локализоване патолошке промене које се могу одстранити;

2) ако су код афебрилних животиња опажени знаци болести пре клања, а после клања је утврђено да су у питању локализоване патолошке промене на појединим органима које се могу одстранити;

3) ако сумњиве животиње приведене на клање не показују симптоме заразних болести из члана 10. став 1. овог правилника, али су после клања на појединим органима утврђене локализоване патолошке промене које се могу одстранити, а микробиолошким прегледом меса нису нађени микроорганизми због којих би га требало оценити условно хигијенски исправним или хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

4) ако је код говеда утврђена бруцелоза проузрокована Бруцелом абортус, тестисе и виме треба одстранити и оценити хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

5) ако је месо органолептички беспрекорно, а микробиолошким прегледом узорака из дубине меса нису изоловани микроорганизми према одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

6) ако месо и органи са припадајућим лимфним чворовима животиња које су пре клања биле повређене не показују никакве органолептичке промене.

## **Месо и органи закланих животиња хигијенски неисправни за јавну потрошњу**

### **Члан 46.**

Месо и органи закланих животиња нису хигијенски исправни за јавну потрошњу у следећим случајевима:

1) ако су промене органолептичких својстава меса специфичне за поједине врсте животиња изражене у јачем интензитету, без обзира на њихов узрок. Промена мириса меса оцењује се 24 часа, односно 48 часова после клања.

Промена мириса и укуса у нејасним случајевима може се оценити и на основу резултата пробе кувања и печења;

2) ако је животиња пре клања била болесна од тровања крви или се сумњало на тровање крви, а после клања, из било ког разлога, није извршен микробиолошки преглед меса;

3) ако су болесне животиње заклане без претходног прегледа;

4) ако нису прегледани после клања;

5) ако је оцењено да су условно хигијенски исправни за јавну потрошњу, а није могуће извршити њихово оспособљавање;

6) ако је оцењено да су хигијенски неисправни за јавну потрошњу због туберкулозних промена;

7) ако су животиње боловале од заразних болести из члана 11. тачка 1. овог правилника;

8) ако су принудно закланим животињама пре прегледа одстрањени: јетра, слезина, бубрези или црева са желуцем или су ти органи оштећени тако да се прегледом не може утврдити да ли су и колико патолошки промењени;

9) ако су у мишићима, лимфним чворовима меса или у костима нађене метастазе малигнух тумора;

10) ако мишићно ткиво садржи ларве трихинеле спиралис;

11) ако из заклане животиње 45 минута после омамљивања нису одстрањени желудац и црева, а није извршен микробиолошки преглед или је животиња угинула пре клања;

12) ако потичу од фетуса и мртворођених животиња;

13) ако потичу од животиња које су потпуно измршавиле из било ког разлога;

14) ако не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговорати животне намирнице у промету;

15) ако не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

16) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

#### **Члан 47.**

Месо, срце и месната сланина заклане животиње нису хигијенски исправни за јавну потрошњу:

1) ако је код закланих говеда, јунади, телади, бивола, оваца, коза и свиња утврђена јака бобичавост. Месо се оцењује као јако бобичаво ако се на местима која се обавезно прегледају зарезивањем и у осталим мишићима трупа нађе укупно више од 10 бобица или ако је месо бобичавих животиња органолептички промењено, без обзира на број нађених бобица. Месо које садржи дегенерисане и калцифициране бобице оцењује се исто као и у случају налаза живих бобица;

2) ако је месо заклане животиње због инвазије саркоцистама органолептички промењено;

3) ако су у мишићном ткиву нађене метастазе малигнух тумора.

Остали унутрашњи органи и лој говеда, оваца и коза и остали унутрашњи органи, сало и чврсто масно ткиво свиња условно су хигијенски исправни за јавну потрошњу ако су утврђене патолошке промене наведене у тач. 1 до 3. овог члана.

#### **Члан 48.**

За јавну потрошњу нису хигијенски исправни делови меса и органи закланих животиња у следећим случајевима:

1) месо и органи ако су паразити нешкодљиви за здравље људи нађени у толикој мери да се не могу потпуно одстранити. Ако се паразити могу одстранити изрезивањем, остало месо, односно делови органа условно су хигијенски исправни за јавну потрошњу;

2) месо и органи ако су нађене дифузне патолошке промене које се не могу одстранити изрезивањем, без обзира на њихов узрок;

3) месо и органи ако су загађени садржајем желуца или црева, урином, жучи, гнојем, разним продуктима запаљења, млеком крава болесних од запаљења вимена или било каквом нечистоћом;

4) месо и органи ако садрже отрове који су узети храном или су на било који други начин унесени у организам животиње;

5) лимфни чвор и орган коме он припада ако је утврђен туберкулозни процес;

6) тестиси или виме бруцелозних говеда;

7) плућа која су загађена водом из базена, садржајем желуца или крвљу;

8) крв која је загађена било каквом нечистоћом или је добијена пререзом врата;

9) полни органи (осим тестиса), пуздра (препуцијум), виме крава, очи, чмар (анус), изресци из ушију (унутрашњи рскавичави делови спољњег ува), крајници, пупак, ројина папака, рогови, зуби, контаминирани делови меса и унутрашњих органа, површина убодне ране при клању и ожигљци.

#### **Члан 49.**

Месо и органи закланих животиња при налазу туберкулозних промена оцењују се на следећи начин:

1) хигијенски је неисправан за јавну потрошњу цео труп свиња и говеда:

а) ако су утврђени прогресивни облици туберкулозе (плућа, вимена, материце, бубрега, сероза, акутне казеозне промене са запаљивом хиперемijом у органима и лимфним чворовима, хроничне генерализоване туберкулозе лимфних чворова меса, костију, зглобова, централног нервнег система и мишићног ткива или конгенитална туберкулоза младих животиња), као и туберкулозне промене у порталном лимфном чвору које показују да је болест захватила цео организам;

б) ако се утврди да је повишена температура животиње приликом прегледа пре клања у вези са активним туберкулозним променама уоченим приликом прегледа после клања;

в) ако су промене праћене потпуним измршављењем;

г) ако се промене утврде у неком мишићу или костима, или зглобу, или трбушном органу (искључујући желудачно-цревни тракт), или неком лимфном чвору мишића, кости, зглоба или абдоминалног органа (искључујући гастроинтестинални тракт) или у неком лимфном чвору који прима лимфу из мишића, костију, зглобова или трбушног органа (искључујући желудачно-цревни тракт);

д) ако су промене распрострањене у ткивима грудне или трбушне шупљине;

ђ) ако су промене многоструке, акутне и активно прогресивне;

е) ако карактер или обим промена не указује на локализовано стање;

2) хигијенски је неисправан за јавну потрошњу орган или поједини део трупа свиње или говеда ако су на њему утврђене промене или ако су промене утврђене на припадајућем лимфном чвору;

**3) условно хигијенски исправни за јавну потрошњу су делови трупа и труп говеда:**

а) ако се на трупу покажу промене које нису тако јако изражене или тако бројне као што су промене описане у тачки 1. овог става. Незахваћени део трупа условно је хигијенски исправан за јавну потрошњу ако су природа и обим промена локализовани и ако су промене калцификоване или инкапсулиране и под условом да се захваћени орган или други захваћени део трупа прогласи хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

б) ако је животиња реаговала на туберкулин-тест, а прегледом трупа заклане животиње нису утврђене промене;

4) **хигијенски исправни** за јавну потрошњу без ограничења су делови трупа и труп заклане свиње ако су промене локализоване само на једном примарном месту (примарна места су мандибуларни, цервикални, медијастинални и мезентеријални лимфни чворови). Орган или део трупа заклане свиње на коме су утврђене промене оцениће се као хигијенски неисправан за јавну потрошњу.

Труп заклане свиње са локализованом туберкулозном променом на два примарна места условно је хигијенски исправан за јавну потрошњу.

## Члан 50.

Месо и органи при налазу **леукозних промена** оцењују се на следећи начин:

1) хигијенски је неисправан за јавну потрошњу цео труп свиња и говеда ако су прегледом утврђене промене на месу и телесним лимфним чворовима или само на лимфним чворовима трупа, без обзира на то да ли су утврђене промене на органима или на лимфним чворовима органа;

2) месо је хигијенски исправно за прераду у производе који се обрађују топлотом:

а) ако су при прегледу органа и меса заклане животиње утврђене промене само на органима или лимфним чворовима органа, а нису нађене промене на месу и лимфним чворовима трупа. Органи на којима су утврђене промене оцењују се хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

б) ако месо потиче од животиње која је серолошким испитивањем била проглашена сумњивом или је била позитивна, а на органима и њиховим лимфним чворовима и месу и у лимфним чворовима трупа нису утврђене промене;

3) хигијенски исправни за јавну потрошњу без ограничења су месо и органи закланих свиња и говеда ако потичу од животиње из сумњивог запата која приликом прегледа није показивала симптоме болести, серолошким испитивањем била негативна, а на органима и њиховим лимфним чворовима и месу и лимфним чворовима трупа нису утврђене никакве промене.

Код животиња код којих су приликом прегледа после клања утврђене туморозне промене треба извршити патохистолошка испитивања органа, лимфних чворова и меса ради доношења оцене њихове хигијенске исправности.

## **Месо и органи закланих животиња условно хигијенски исправни за јавну потрошњу**

### **Члан 51.**

Месо и органи су условно хигијенски исправни за јавну потрошњу:

1) ако потичу од животиња које су болесне од бруцелозе проузроковане Бруцелом суис, хеморагичне септикемије, црвог ветра свиња (осим септикемичног облика), Аујецкијеве болести, грипа прасади, Q грознице, лептоспирозе, токсоплазмозе и инфективне анемије коња;

2) ако се претпоставља да је месо загађено узрочницима антракса, сакагије и салмонелозе;

3) ако је код закланих говеда, јунади, телади, бивола, оваца, коза и свиња утврђена слаба бобичавост (код говеда *Cysticercus bovis s. inermis*, код оваца и коза *Cysticercus bovis*, а код свиња *Cysticercus cellulosae*), односно кад се на местима која се обавезно прегледају зарезивањем и у осталим мишићима трупа нађе укупно мање од 10 бобица и ако су нађене бобице одстрањене.

## **Оспособљавање условно хигијенски исправног меса и органа закланих животиња за јавну потрошњу**

### **Члан 52.**

Условно хигијенски исправно месо и органи закланих животиња оспособљавају се за јавну потрошњу;

1) кувањем или стерилизацијом унутрашњих органа, односно топљењем сала, чврстог масног ткива и лоја у случајевима наведеним у члану 47. овог правилника;

2) кувањем, стерилизацијом, сољењем или саламурењем меса и органа слабо бобичавих свиња;

3) смрзавањем, кувањем, стерилизацијом, сољењем или саламурењем меса и органа слабо бобичавих говеда, оваца и коза;

4) кувањем или стерилизацијом меса и органа, односно топљењем сланине, сала и лоја у случајевима наведеним у члану 51. овог правилника.

Ако условно хигијенски исправно месо није оспособљено на начин прописан у ставу 1. овог члана, сматраће се хигијенски неисправним за јавну потрошњу и мора се учинити нешкодљивим.

Месо за које се сумња да је контаминирано узрочницима антракса мора се прокувати или стерилизовати најдоцније у року од шест часова после клања. Ако се месо не прокува или не стерилизује у наведеном року, сматра се хигијенски неисправним за јавну потрошњу и мора се учинити нешкодљивим.

Условно хигијенски исправно месо може се после извршеног оспособљавања употребити за јавну потрошњу само прерађено у производе од уситњеног меса који се обрађују топлотом.

### **Члан 53.**

Условно хигијенски исправно месо оспособљава се за јавну потрошњу на следећи начин:

1) сланину, сало и лој треба истопити сувим или влажним поступком на температури од најмање 100 °C;

2) месо пре кувања или стерилизације треба расећи у комаде дебљине до 10 cm и кувати у води најмање два и по сата или стерилизовати најмање два сата, тако да се у средини комада меса постигне температура од 80 °C и одржи најмање 30 минута. Сматра се да је месо довољно кувано ако у најдубљим деловима промени боју, односно кад говеђе месо постане сиво, а свињско, овчије и козје сивкастобело и кад сок који се при зарезивању цеди није више црвенкаст;

3) ако се месо слабо бобичавих свиња, говеда, оваца и коза оспособљава за јавну потрошњу сољењем или саламурењем, треба га расећи у танке комаде највише до 2 kg и усолити их сувим поступком или потопити у 25-процентни раствор кухињске соли или у смешу за саламурење. Усољено месо или месо потопљено у саламуру мора се држати најмање 21 дан. Ако се раствор кухињске соли или саламуре убризгава у месо, довољно је да месо стоји 14 дана;

4) ако се месо слабо бобичавих свиња, говеда, оваца и коза оспособљава за јавну потрошњу смрзавањем, труп, глава и органи се морају држати у просторији за смрзавање док се у дубини мишића не постигне температура од -10 °C која ће се

одржавати најмање 10 дана или температура од -20 °C која ће се одржавати најмање три дана.

## **Месо и органи закланих животиња хигијенски исправни за прераду**

### **Члан 54.**

Месо и органи закланих животиња хигијенски су исправни за прераду:

1) ако се њихова органолептичка својства разликују од специфичних својстава меса животињске врсте којој припадају;

2) ако потичу од премладих животиња па показују знаке неразвијености, односно незрелости;

3) ако нису довољно искрварили;

4) ако су са меса уклоњене првобитно утврђене органолептичке или друге промене због којих је месо било привремено задржано под контролом надлежног органа.

Ако се утврди да су месо и органи променили боју, мирис и укус, односно да се појавила водњикавост, такво месо и органи привремено се задржавају под контролом надлежног органа, а одлука се доноси најраније 24 часа после клања.

Месо и органи оцењени као хигијенски исправни могу да се користе за прераду само у производима који се обрађују топлотом.

## **Обележавање меса и органа закланих животиња**

### **Члан 55.**

Месо и органи закланих животиња после ветеринарско-санитарног прегледа обележавају се жигом натопљеним трајном и за здравље људи нешкодљивом бојом (метил-љубичаста) или врућим жигом.

### **Члан 56.**

Жиг за обележавање меса мора да садржи текст: "Ветеринарска инспекција", као и назив општине, датум прегледа и регистарски број објекта.

Жиг који се употребљава у извозној кланици мора да садржи текст "Србија и Српска Гора", ветеринарска инспекција", као и извознички контролни број и датум прегледа.

**Види:**

**[чл. 1. Правилника - СЛ СЦГ, 10/2003-1.](#)**

### **Члан 57.**

Месо које је оцењено као хигијенски исправно за јавну потрошњу обележава се на следећи начин:

1) говеђе, свињско и овчије месо - овалним жигом ширине 6,5 cm и висине 4,5 cm.

Висина слова мора да буде 0,8 cm, висина бројева датума 0,5 cm, висина регистарског броја објекта - 0,5 cm, а у извозној кланици, висина извозничког контролног броја 1 cm;

2) месо копитара, бивоље и козје месо - округлим жигом пречника 5 cm у коме је исписана врста меса (коњско, бивоље, козје). Висина слова и бројева мора да буде 0,5 cm;

3) свињско месо које је прегледано на трихинелозу обележава се још и округлим жигом пречника 2,5 cm и словом "Т" висине 1 cm у средини жига. Овај жиг се ставља на горњи део спољашње стране бута.

### **Члан 58.**

Месо које је оцењено као условно хигијенски исправно за јавну потрошњу обележава се жигом у облику квадрата са страницама од 6 cm, с тим што је за месо копитара, бивола и коза у жигу исписан назив врсте меса. Жиг мора да садржи текст "Ветеринарска инспекција", датум прегледа и назив општине.

### **Члан 59.**

Месо које је оцењено као хигијенски исправно само за прераду обележава се жигом у облику правоугаоника са страницама 6 x 4 cm, с тим што је за месо копитара, бивола и коза у жигу исписан назив врсте меса. Жиг мора да садржи текст "Ветеринарска инспекција", као и датум прегледа, назив општине и текст "за прераду".

### **Члан 60.**

Месо које је оцењено као хигијенски неисправно за јавну потрошњу обележава се жигом у облику равностраног троугла са страницама од 5 cm. Жиг мора да садржи текст "Ветеринарска инспекција", датум прегледа и назив општине.

### **Члан 61.**

Трупови и главе слабо бобичавих животиња који се оспособљавају смрзавањем обележавају се, пре стављања у просторије за смрзавање, етикетом или налепницом на \_\_\_\_\_  
на \_\_\_\_\_ којој \_\_\_\_\_ је \_\_\_\_\_ исписано:

ПРИВРЕМЕНО  
ЗАПЛЕЊЕНО  
БОБИЧАВО

За смрзавање

Датум почетка  
оспособљавања

М. П.

Надлежни орган

Етикета - налепница из става 1. овог члана је црвене боје величине 14 x 7 cm.  
На месту "М. П." ставља се печат или жиг о условној употребљивости меса.

#### **Члан 62.**

Месо и органи заклане животиње обележавају се одговарајућим жигом на одређеним местима.

Код говеда, јунади, телади, бивола и копитара жигови се стављају на обе половине трупа, и то на:

- 1) плећку;
- 2) леђа изнад бубрега;
- 3) спољну страну бута;
- 4) спољне жвакаће мишиће.

Код свиња жигови се стављају на обе половине трупа, и то на:

- 1) плећку;
- 2) леђа;
- 3) спољну страну бута.

Код оваца и коза жигови се стављају на:

- 1) плећку;
- 2) унутрашње стране бута.

Код прасади, јагњади и јаради жиг се ставља на леђа између плећки.

Ако се месо из кланице отпрема у комадима, сваки комад мора бити обележен одговарајућим жигом.

Ако се комади меса или изнутрице умотавају у пластичне фолије и пакују, жиг из члана 57. овог правилника мора да се стави на налепницу учвршћену на паковање или мора бити одштампан на налепници или паковању на начин којим се обезбеђује поништавање жига кад се паковање отвори.

Изузетно од одредаба ст. 2. до 5. овог члана, у извозним кланицама прегледани трупови који су оцењени као хигијенски исправни за јавну потрошњу ако се у њима расецају и прерађују могу се обележити жигом у близини грудне кости. Ако се такви трупови стављају у промет, морају се обележити жиговима и на осталим местима, на начин прописан у ст. 2. до 6. овог члана.

Јетра говеда, свиња и копитара и остале врсте изнутрица обележавају се врућим жигом на начин прописан у члану 57. овог правилника.

### **Поступак са месом и органима закланих животиња који су оцењени као хигијенски неисправни за јавну потрошњу**

#### **Члан 63.**

Месо и органи заклане животиње или њихови делови који су оцењени као хигијенски неисправни за јавну потрошњу учиниће се нешкодљивим на један од следећих начина:

- 1) кувањем или стерилизацијом док се не распадне мекани делови;
- 2) сувом дестилизацијом;
- 3) хемијским поступцима.

#### **Члан 64.**

Ако се конфискати и лешеве не могу учинити нешкодљивим ни на један од начина из члана 63. овог правилника, треба их отпремити у јаму - гробницу или спалити.

Пре стављања у јаму - гробницу, конфискате и лешеве треба полити петролеумом, карболном киселином, кречом и сл.

Трихинелозно месо треба учинити нешкодљивим само на начин прописан у члану 63. овог правилника или спаљивањем.

#### **Члан 65.**

Конфискати и лешеве отпрамају се до објекта или места за нешкодљиво уклањање у затвореном превозном средству које не пропушта течност или пнеуматским транспортом.

Ако у кланици нема услова за правилно чување конфиската и лешева уинулих животиња, на температури до + 4 °С, они се морају сваког дана по завршетку клања отпрамати до објекта или места за нешкодљиво уклањање.

Забрањен је сваки истовар конфиската и лешева на путу до објекта или места за нешкодљиво уклањање.

Забрањено је прерађивати у кругу кланице лешеве уинулих животиња и конфиската који нису из тог круга.

#### **Члан 66.**

Надлежни орган може дозволити употребу нејестивих производа за припремање хране за рибе, крзнаше, псе и мачке под условом да не садрже узрочнике заразних болести и ехинококе.

Нејестиве производе који ће се употребити за исхрану риба и крзнаша треба пре отпрамања прелити метиленским плавилком и отпрамити у посудама које се могу затворити или отпрамити у затвореним превозним средствима.

### **III. ПРЕГЛЕД ПЕРНАТЕ ЖИВИНЕ**

#### **Пријава клања**

##### **Члан 67.**

Држалац пернате живине, најдоцније 12 часова пре клања, пријављује надлежном органу клање пернате живине.

##### **Члан 68.**

Перната живина се не сме хранити најмање осам часова пре утовара.

#### **Преглед пре клања**

##### **Члан 69.**

Пернату живину за клање прегледа надлежни орган у месту порекла 24 часа пре приспећа у кланицу и о томе издаје уверење о здравственом стању. Преглед мора да се понови ако је прошло више од 24 часа од првог прегледа до клања.

Ако је живина прегледана у месту порекла у последња 24 часа и ако је том приликом утврђено да је здрава, преморталним прегледом у кланици утврђује се здравствено стање и повреде настале у току транспорта, при чему се нарочита пажња поклања отежаном дисању, цијанози кресте, тешкоћама при стајању или ходању и сл.

##### **Члан 70.**

Прегледом пре клања мора да се утврди:

1) да ли је перната живина оболела од заразних болести које се преносе на људе или животиње и да ли постоје симптоми који указују на могућност појављивања оваквих болести;

2) да ли постоје знаци других болести или поремећај општег стања који би могли учинити месо хигијенски неисправним за јавну потрошњу;

3) да ли постоје знаци који указују на то да су пернатој животињи даване материје са фармаколошким дејством или друге материје које се као биолошки остаци задржавају у месу или органима.

##### **Члан 71.**

При преморталном прегледу, сумња да постоји обољење поставља се ако је утврђено да је перната живина апатична и да не реагује на нормалне надражаје, да има пролив, да је веома мршава, да пушта ненормалан глас кад се узнемири, да показује знаке поремећаја централног нервног система, да има отечену главу и очи, исцедак из очију или носних шупљина, оток кресте и замућену или неправилну рожњачу и да кија, зева или шепа, односно да има озледе на појединим деловима тела. Сумњива живина се коље после клања здравих животиња, уз појачану дезинфекцију просторија и опреме после клања.

#### **Забрана клања**

##### **Члан 72.**

Неће се дозволити клање пернате живине:

1) ако није поднесено уверење о здравственом стању;



2) ако се при прегледу утврде знаци агоније или тешки поремећаји здравља из било ког разлога;

3) ако болује или се сумња да болује од генерализоване дифтерије, салмонелозе, куге перади и њукастл-болести, орнитозе, пситакозе, колере пернате живине, беснила и инфлуенце гусака и ако је утврђено тровање било којим отровом;

4) ако је лечена антибиотицима, сулфонамидима или кокцидиостатицима или је примала ове супстанције у профилактичке или нутритивне сврхе, а није прошло потребно време за излучивање из организма животиње према упутству произвођача о њиховој употреби;

5) ако је храна којом је храњена садржала једињења арсена;

6) ако је перната живина намењена клању била у контакту са живином зараженом једном од болести наведених у тачки 3. овог члана;

7) ако се здрава перната живина намењена клању нађе у истој кланици истовремено са живином која болује од болести наведених у тачки 3. овог члана;

8) ако постоји сумња да се месо и органи пернате живине не могу оценити употребљивим за јавну потрошњу.

## **Клање и припремање заклане пернате живине за преглед**

### **Члан 73.**

Пернату живину пре клања треба омамити на хуман и стручан начин, применом електричне енергије или угљен-диоксида.

Омамљивање пернате живине не примењује се код ритуалног клања.

Перната живина коље се пререзом крвних судова врата спољним или унутрашњим резом.

Забрањено је заклану пернату живину уносити у базен за шурење пре него што довољно исквари.

### **Члан 74.**

Трупови заклане пернате живине морају се очистити од перја и паперја, морају бити без већих крвних подлива, оштећења коже и екстремитета и не смеју бити задрљани садржајем унутрашњих органа.

После шурења и чупања перја и паперја трупови заклане пернате живине се за преглед припремају тако што се унутрашњи органи (желудац, црева, јетра, слезина и срце) изваде из телесне шупљине и оставе у природној вези са трупом.

Није дозвољено одстрањивати главу, делове трупа и органе, правити резове или обрађивати труп живине пре него што се заврши ветеринарско-санитарни преглед.

## **Преглед заклане пернате живине**

### **Члан 75.**

При прегледу заклане пернате живине надлежни орган визуелно прегледа главу, спољну и унутрашњу површину трупа и унутрашње органе, а по потреби, и палпира или и засеца. Ако су утврђене било какве патолошке промене, труп и органе заклане пернате живине треба задржати и накнадно детаљније прегледати.

Ако је потребно, испитивање треба проширити на биолошке остатке, инхибиторе, биостимулаторе, микробиолошка испитивања и др.

Ветеринарско-санитарни преглед заклане пернате живине садржи:

- 1) преглед главе;
- 2) преглед унутрашњих органа;
- 3) преглед трупова;
- 4) преглед задржаних трупова.

## **Хигијенска исправност меса и органа заклане пернате живине за јавну потрошњу**

### **Члан 76.**

На основу прегледа, као и на основу резултата евентуалног микробиолошког или другог испитивања, месо и органи заклане пернате живине оцењују се као.

- 1) хигијенски исправни за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправни за јавну потрошњу,
- 3) хигијенски исправни за прераду.

### **Члан 77.**

Месо и органи заклане пернате живине су хигијенски исправни за јавну потрошњу:

- 1) ако су добро искварили и ако су хигијенски и органолептички исправни;
- 2) ако на њима нису нађене патолошке промене.

Ако су на закланој пернатој живини нађене патолошке промене које су локализоване само на органе или на поједине органе, месо је хигијенски исправно за јавну потрошњу, а органи на којима су нађене наведене промене нису хигијенски исправни.

#### **Члан 78.**

Месо и органи заклане пернате живине нису хигијенски исправни за јавну потрошњу:

1) ако су утврђени разлози због којих није дозвољено клање према одредби члана 72. овог правилника;

2) ако се утврди: туберкулоза, дифтерија, аспергилоза, стафилококоза, спирохетоза, богиње у генерализованом облику, леукоза, саркоматоза, лимфоматоза, куга перади и њукастл-болест, салмонелоза, орнитоза и пситакоза, некробацилоза, инфективни синуситис у септикемичном облику, инфлуенца гусака, авитаминоза, листериоза, колибацилоза, микоплазмоза и жутица;

3) ако се утврди да је живина веома мршава, да постоје промене у мирису и боји, као и знаци трулежи, слабог искрварења и тровања или ако се утврде пролиферације и апцеси;

4) ако не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

5) ако не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

6) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

Месо и органи смрзнуте заклане пернате живине нису хигијенски исправни за јавну потрошњу ако су на њима утврђене појаве трулежи, ужеглости или плесивости.

#### **Члан 79.**

За јавну потрошњу нису хигијенски исправни: душник, вољка, једњак, црева, клоака, бруса фабрици, јајоводи са оваријумима, гркљан, плућа одвојена од трупа и главе и ноге одвојене од трупа пре прегледа.

#### **Члан 80.**

Месо заклане пернате живине хигијенски је исправно само за прераду:

1) ако су му специфична органолептичка својства промењена у мањој мери;

2) ако се утврде локално ограничене промене или оштећења која не утичу на хигијену исправност осталих делова;

3) ако се утврди запрљаност трупа;

4) ако се утврде већа оштећења трупа у току обраде.

Промењене, запрљане и оштећене делове пре коришћења остатка трупа треба одстранити исецањем.

Месо оцењено хигијенски исправном само за прераду мора се користити за израду производа који се обрађују топлотом.

#### **Члан 81.**

Закланој пернатној живини треба после прегледа извадити срце, слезину и јетру, а мишићни и жлездани део желуца одвојити од црева. Са јетре треба одстранити жучну кесу. Жлездани део желуца треба очистити од садржаја и скинути слузокожу. Из мишићног желуца треба одстранити садржај, а са слузокоже одвојити рожнати слој.

Ако се унутрашњи органи после прегледа, обраде и хлађења поново стављају у трбушно-грудну шупљину, морају се претходно упаковати у пластичну кесу или фолију.

#### **Члан 82.**

После прегледа труп заклане пернате живине, јестиве делове и унутрашње органе треба охладити тако да се у дубини мишићног ткива трупа постигне температура до + 4 °С, а јестивих делова и органа до + 3 °С.

Месо пернате живине, јестиви делови и унутрашњи органи могу се хладити: струјањем ваздуха, уређајима са угљен-диоксидом или течним азотом и комбинацијом тушева пијаће воде струјањем ваздуха и у базенима са проточном пијаћом водом.

Ако се месо заклане пернате живине смрзава, мора се обезбедити температура од најмање - 12 °С за смрзнуто месо, односно од најмање - 18 °С за дубоко смрзнуто месо.

Једном одмрзнути трупови заклане пернате живине не смеју се поново смрзавати, осим ако су намењени за прераду.

#### **Члан 83.**

Трупови заклане пернате живине расечају се и пакују у просторији чија температура износи до + 10 °С. Делови расечених трупова морају се паковати непосредно после расечања и чувати у просторији у којој се обезбеђује да температура у дубини

мишићног ткива износи до + 4 °C. Расецање трупова мора се извршити најдоцније 48 часова после клања.

## **Обележавање меса заклане пернате живине**

### **Члан 84.**

Месо заклане пернате живине које је оцењено као хигијенски исправно за јавну потрошњу обележава се на следећи начин:

1) ако се трупови стављају у промет појединачно и неупаковани, морају бити обележени округлим жигом пречника 3 cm, који садржи текст "Ветеринарска инспекција", као и назив општине, датум прегледа и регистарски број објекта. Висина слова и бројева мора да буде 0,3 cm. Жиг се ставља на труп испод крила. Месо се обележава жигом натопљеним трајном и за здравље нешкодљивом бојом;

2) ако се у промет стављају појединачно упаковани трупови, њихови делови или унутрашњи органи, ознака о употребљивости меса за јавну потрошњу штампа се на пластичној фолији или кесици или се на паковање ставља етикета са одштампаним печатом који садржи текст "Ветеринарска инспекција", као и назив општине, датум прегледа и регистарски број објекта. Та етикета мора да се стави на збирну амбалажу (картонска кутија и сл.) тако да се при отварању поништи;

3) ако се неупаковани трупови, њихови делови или унутрашњи органи стављају у промет у збирној амбалажи, етикета са одштампаним печатом из тачке 2. овог члана ставља се на амбалажу тако да се при отварању поништи.

Печат из тачке 2, односно тачке 3. става 1. овог члана одштампан на етикети, пластичној фолији или кеси овалног је облика, ширине 6,5 cm и висине 4,5 cm. Висина слова треба да буде 0,8 cm, а висина бројева, датума и регистарског броја објекта - 0,5 cm.

Жиг, печат или етикета који се употребљавају у извозној кланици овалног су облика, ширине 6,5 cm, висине 4,5 cm и садржи текст "Yugoslavia, ветеринарска инспекција", као и извознички контролни број и датум прегледа. Висина слова у тексту печата мора да буде 0,8 cm, висина бројева датума - 0,5 cm, а висина извозничког контролног броја - 1 cm.

## **IV. ПРЕГЛЕД КУНИЋА**

### **Члан 85.**

Држалац кунића, најдоцније 12 часова пре клања, пријављује надлежном органу клање кунића.

Уз пријаву из става 1. овог члана мора се поднети и уверење о здравственом стању кунића ако се кунићи отпремају у кланицу ради клања.

Кунићи пре клања морају гладовати најмање три часа.

### **Члан 86.**

Куниће за клање прегледа надлежни орган у месту порекла 24 часа пре приспећа у кланицу и о томе издаје уверење о здравственом стању. Преглед мора да се понови ако је прошло више од 24 часа од првог прегледа до клања.

Ако су кунићи прегледани у месту порекла у последња 24 часа и ако је том приликом утврђено да су здрави, преморталним прегледом у кланици утврђују се здравствено стање и повреде настале у току транспорта.

### **Члан 87.**

Неће се дозволити клање кунића:

- 1) ако није поднесено уверење о здравственом стању;
- 2) ако су у стадијуму лињања;
- 3) ако су мршави или озлеђени;
- 4) ако приликом прегледа показују знаке поремећеног здравља;
- 5) ако болују или постоји сумња да болују од туларемије, стафилококозе и миксоматозе;
- 6) ако потичу из узгоја у коме је 15 дана пре клања утврђена туларемија.

### **Члан 88.**

Куниће пре клања треба омамити на хуман и стручан начин применом електричне енергије или угљен-диоксида.

Кунићи се кољу пререзом крвних судова врата.

### **Члан 89.**

Заклани кунићи се обрађују на следећи начин:

1) закланим кунићима треба одмах после искрварења скинути кожу заједно са ушима, одрезати ноге у карпалном и тарзалном зглобу, отворити трбушну и грудну шупљину и извадити црева и желудац;

2) јетру, срце и плућа треба оставити у природној вези с трупом.

Ако се заклани кунићи остављају у кожи, одмах после искрварења треба одстранити органе трбушне и грудне шупљине.

#### **Члан 90.**

При прегледу меса и органа закланих кунића морају се прегледати глава, спољна и унутрашња површина трупа и сви унутрашњи органи.

#### **Члан 91.**

На основу прегледа, као и на основу резултата евентуалног микробиолошког или другог испитивања, месо и органи закланих кунића оцењују се као:

1) хигијенски исправни за јавну потрошњу;

2) хигијенски неисправни за јавну потрошњу.

Месо и органи закланих кунића су хигијенски исправни за јавну потрошњу ако су органолептички беспрекорни.

Месо и органи закланих кунића су хигијенски неисправни за јавну потрошњу:

1) ако су утврђени разлози због којих није дозвољено клање према члану 87. овог правилника;

2) ако је утврђено да су боловали од туберкулозе, псеудотуберкулозе, пастерелозе, листериозе, салмонелозе и тровања крви (сепсе);

3) ако су органолептички промењени из било ког разлога.

Месо кунића оцењено као хигијенски неисправно за јавну потрошњу мора се одмах учинити нешкодљивим.

#### **Члан 92.**

За јавну потрошњу нису хигијенски исправни органи закланих кунића ако су на њима утврђене патолошке промене.

Месо закланих кунића из става 1. овог члана хигијенски је исправно за јавну потрошњу само ако је органолептички беспрекорно.

#### **Члан 93.**

На месо закланих кунића које је оцењено као хигијенски исправно за јавну потрошњу ставља се жиг на унутрашњу страну оба бута.

Жиг из става 1. овог члана има облик круга пречника 3 цм који садржи текст "Ветеринарска инспекција", као и назив општине, датум прегледа и регистарски број објекта. Висина слова и бројева мора да буде 0,3 см.

Жиг који се употребљава у извозној кланици овалног је облика, ширине 6,5 см, висине 4,5 см и садржи текст "Yugoslavia, ветеринарска инспекција", као и извознички контролни број и датум прегледа. Висина слова у тексту печата мора да буде 0,8 см, висина бројева датума - 0,5 см, а висина извозничког контролног броја - 1 см.

#### **Члан 94.**

После прегледа закланих кунића, трупове и органе треба охладити тако да се у дубини мишићног ткива трупа достигне температура до + 4 °С, а органа до + 3 °С.

#### **Члан 95.**

Одредбе чл. 82. и 83. овог правилника које се односе на хлађење и смрзавање меса заклане пернате живине примењују се и на хлађење и смрзавање меса закланих кунића.

## **V. ПРЕГЛЕД ДИВЉАЧИ**

#### **Члан 96.**

Одстрељена дивљач пријављује се надлежном органу ради прегледа у року од 12 часова од момента одстрела.

### **Обрада дивљачи**

#### **Члан 97.**

Код крупне дивљачи (јелена, срна, дивљих свиња и др.) одмах после одстрела морају се извадити унутрашњи органи. Срце, плућа, јетра и бубрези упаковани у пластичне кесе морају бити означени тако да се може утврдити њихова припадност трупу. Ти органи морају се сачувати до завршетка прегледа. Скидање коже и расечање дивљачи није дозвољено на месту одстрела.

После одстрањења унутрашњих органа, на одстрељену дивљач ставља се етикета која садржи податак о месту одстрела и датум одстрела.

#### **Члан 98.**

При вађењу унутрашњих органа одстрељене дивљачи треба утврдити:

- 1) да ли постоје промене које указују на постојање сумње или обољења од заразних болести које се преносе на људе или животиње;
- 2) да ли се уочавају појаве болести или промене општег стања на основу којих би се месо дивљачи могло прогласити неупотребљивим за јавну потрошњу;
- 3) да ли постоје знаци који указују на то да су дивљачи давале материје фармаколошког дејства или да је дивљач узимала друге материје које могу да пређу у месо и због којих оно може бити хигијенски неисправно за јавну потрошњу или да постоји оправдана сумња на присуство биолошких остатака или других отровних материја.

#### **Члан 99.**

Труп одстрељене дивљачи мора се охладити до + 7 °C и у року од 24 часа отпремити у објект за обраду, у коме ће се прегледати, оценити и обележити. Ако спољашња температура не омогућава да се довољно брзо постигне температура од + 7 °C у дубини меса, месо треба, што је могуће пре, а најдоцније 10 часова после одстрела, сместити у одговарајући уређај за хлађење.

### **Преглед меса и органа дивљачи**

#### **Члан 100.**

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

Ако резултати прегледа из става 1. овог члана нису довољни за оцену хигијенске исправности, извршиће се одговарајућа лабораторијска испитивања.

При прегледу меса и органа дивљачи треба утврдити:

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

Месо дивљих свиња и медведа мора се прегледати ради утврђивања да ли садржи ларве трихинеле спиралис, на начин прописан у чл. 39. до 43. овог правилника. Ако се утврди да не садржи ларве трихинеле, обележиће се округлим жигом и великим словом "Т" у средини жига. Жиг се ставља на унутрашњу површину потрбушине, са обе стране трупа.

### **Оцена меса дивљачи**

#### **Члан 101.**

Месо дивљачи оцењује се као хигијенски исправно за јавну потрошњу ако се не утврде промене које утичу на хигијенску исправност и ако свеже озледе настале одстрелом или локално ограничене промене не утичу на хигијенску исправност меса дивљачи за јавну потрошњу.

#### **Члан 102.**

Месо дивљачи проглашава се хигијенски неисправним за јавну потрошњу:

- 1) ако се утврди један од разлога прописаних у члану 100. овог правилника;
- 2) ако се утврди један од разлога прописаних у чл. 46. до 50. овог правилника;
- 3) ако месо потиче од дивљачи оболеле од туларемије, псеудотуберкулозе (ако промене нису ограничене само на поједине органе), стафиломикозе зечева, миксоматозе, салмонелозе и туберкулозе,
- 4) ако месо дивљачи не одговара одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 5) ако месо и органи не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 6) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

Месо дивљачи хигијенски неисправно за јавну потрошњу мора се одмах учинити нешкодљивим.

## **Обележавање меса дивљачи**

### **Члан 103.**

Месо дивљачи хигијенски исправно за јавну потрошњу обележава се овалним жигом ширине 6,5 cm и висине 4,5 cm, према условима утврђеним у члану 57. овог правилника.

Обележавање се може вршити и помоћу овалне етикете на коју је одштампан печат, према тачки 1. члана 57. овог правилника.

### **Члан 104.**

При обележавању трупова дивљачи масе веће од 60 kg свака половина мора се обележити на следећим местима, и то на спољној страни бута, као и слабинама, леђима, трбушном зиду, плећи и поребрици, а код трупова зечева и животиња приближно исте величине довољан је само један жиг који се ставља на леђа између плећи.

Упаковано месо дивљачи може да се обележи етикетом према члану 103. став 2. овог правилника одштампаном на заштитном омотачу који је добро затворен или печатом на етикети која је чврсто повезана са заштитним омотачем или телом животиње, с тим да ознака буде добро видљива и да одговара наведеним условима. Заштитни омотачи не смеју се поново употребљавати.

Трупови дивљачи у кожи обележавају се жигом који се ставља на унутрашњу површину потрбушине са обе стране трупа или етикетом.

### **Члан 105.**

Одредбе чл. 82. до 84. овог правилника које се односе на хлађење, смрзавање, паковање и обележавање меса заклане пернате живине примењују се и на хлађење, смрзавање, паковање и обележавање меса пернате дивљачи.

## **Хлађење и смрзавање меса дивљачи**

### **Члан 106.**

После завршеног прегледа, месо дивљачи које је хигијенски исправно за јавну потрошњу мора се хладити тако да се у дубини мишићног ткива постигне температура до + 7 °C. Ако се месо дивљачи смрзава, мора се обезбедити температура од најмање - 12 °C за смрзнуто месо, односно од најмање -18 °C за дубоко смрзнуто месо.

## **VI. ПРЕГЛЕД ЈАЈА И ПРОИЗВОДА ОД ЈАЈА**

### **Члан 107.**

Произвођач јаја, у року од 12 часова пре стављања у промет, пријављује надлежном органу преглед јаја.

Јаја се могу ставити у промет за јавну потрошњу ако је надлежни орган који је извршио преглед на месту производње и изда уверење о њиховој исправности.

### **Члан 108.**

Јаја се прегледају визуелно ради оцењивања чистоће површине и облика и просветљавањем (лампирањем), а, по потреби, и разбијањем и прегледом њиховог садржаја, као и одговарајућим лабораторијским испитивањем.

### **Члан 109.**

На основу прегледа, као и на основу резултата евентуалног микробиолошког или другог испитивања, јаја се оцењују као:

- 1) хигијенски исправна за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправна за јавну потрошњу;
- 3) условно хигијенски исправна за јавну потрошњу;
- 4) хигијенски исправна за прераду.

### **Члан 110.**

Хигијенски исправна за јавну потрошњу су јаја здравих носилаца која су органолептички непромењена.

### **Члан 111.**

Хигијенски неисправна за јавну потрошњу су јаја:

- 1) која садрже узрочнике туберкулозе;
- 2) која садрже узрочнике салмонелозе;
- 3) која су од пернате живине лечене антибиотцима и другим лековима који прелазе у јаја или која је примала супстанције са фармаколошким дејством у профилактичке или

нутритивне сврхе и није прошло потребно време за излучивање из организма животиње, према упутству произвођача о њиховој употреби (каренца);

4) која не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

5) која не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

6) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности;

7) ако обојеност жуманца потиче од синтетичких органских боја из хране;

8) која су захваћена процесом трулежи;

9) која су плеснива;

10) која садрже крваве мрље или страна тела;

11) ако су жуманац и беланац измешани;

12) која имају страни мирис и укус;

13) ако је при просветљавању видљив заметак;

14) ако су била инкубирана више од 24 часа.

#### **Члан 112.**

Условно хигијенски су исправна пачја јаја и јаја која потичу из запата сумњивих на салмонелозу.

На амбалажу у коју су пачја јаја упакована мора се ставити ознака "Пачја јаја" и упозорење да се морају кувати најмање 10 минута.

#### **Члан 113.**

Хигијенски исправна за прераду су јаја:

1) која су деформисана и напукла;

2) ако је лампирањем утврђено да жуманац налаже на унутрашњи зид љуске;

3) која су у већем степену прљава;

4) која су била инкубирана до 24 часа.

#### **Члан 114.**

Јаја се чувају у складиштима (хладњацима) објекта на температури ваздуха од - 0,5 до + 2 °С.

Јаја морају бити ускладиштена тако да буду лако приступачна за преглед.

Јаја се прегледају пре и у току ускладиштења.

О прегледима јаја води се евиденција из које се морају видети датум стављања јаја у хладњачу и датум отпреме.

#### **Члан 115.**

Производи од јаја оцењују се као хигијенски исправни за јавну потрошњу на основу органолептичких и, по потреби, одговарајућих лабораторијских испитивања.

#### **Члан 116.**

Производи од јаја су хигијенски неисправни за јавну потрошњу:

1) ако су контаминирани узрочницима зооноза;

2) ако су били у додиру са лицима оболелим од заразних болести које се могу пренети тим производима;

3) ако су механички загађени толико да се примесе којима су загађени не могу ни на који начин отклонити;

4) ако су обојени или конзервисани недозвољеним конзервансима;

5) ако су промењених органолептичких својстава;

6) ако не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

7) ако не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

8) ако је утврђена контаминација радиоактивним супстанцијама изнад дозвољеног нивоа активности.

## **VII. ПРЕГЛЕД МЛЕКА И ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА**

#### **Члан 117.**

Млеко и производи од млека су хигијенски исправни за јавну потрошњу ако потичу од здравих животиња и ако су у току добијања, прераде, ускладиштења и транспорта испуњени услови предвиђени овим правилником.

#### **Члан 118.**

Ради прегледа млека и производа од млека намењених за јавну потрошњу, држалац животиња и објекта за производњу млека и производа од млека мора пријавити надлежном органу:

- 1) врсту производа;
- 2) намену и назив објекта;
- 3) врсту и број животиња.

#### **Члан 119.**

Млеко и производи од млека намењени јавној потрошњи могу се производити од животиња које је надлежна ветеринарска служба прегледала и које су испитане на заразне болести (бруцелоза, туберкулоза и др.) и маститисе проузроковане стрепто и стафилококама.

Надлежна ветеринарска служба издаје држаоцу животиње здравствени лист за музару (млечна карта), као доказ да је животиња здрава.

#### **Члан 120.**

Надлежни орган контролише извршене прегледе животиње, вођење евиденције и место производње млека и производа од млека. Ако утврди да су животиње здраве, да су испуњени прописани услови за објекте у којима се производе и складиште млеко и производи од млека и да су млеко и производи од млека намењени јавној потрошњи хигијенски исправни, дозволиће држаоцу животиње и објекта, сабирној станици, односно млекари производњу млека или производа од млека за јавну потрошњу.

Ако услови из става 1. овог члана нису испуњени, надлежни орган забраниће рад објекта и стављање у промет млека и производа од млека за јавну потрошњу.

#### **Члан 121.**

Просторије у којима се млеко ускладиштава и прерађује, као и посуде и опрема које долазе у додир са млеком у току добијања, прераде и транспорта морају испуњавати прописане хигијенске услове.

Надлежни орган проверава прописане хигијенске услове, и то:

- 1) најмање два пута годишње проверава да ли су испуњени хигијенски услови у току добијања и транспорта млека до сабиралишта;
- 2) при предаји млека у сабирној станици од сваког произвођача млека узима узорке и испитује:
  - а) укупан број микроорганизама - најмање два пута годишње;
  - б) број соматских ћелија - најмање два пута годишње;
  - в) зараженост бруцелозом, млечно-прстенастом пробом (ABR-MPP тест) најмање два пута годишње;
- 3) узима збирни узорак млека свих произвођача једног сабирног места - једанпут месечно за редукциони тест;
- 4) узима узорке млека и производа од млека од произвођача који производе стављају у промет на тржнице или предају откупним станицама и испитује:
  - а) укупан број микроорганизама - најмање четири пута годишње;
  - б) број соматских ћелија - најмање четири пута годишње;
  - в) зараженост бруцелозом, млечно-прстенастом пробом (ABR-MPP тест) - најмање четири пута годишње.

**Следећи део**

**ДРУГИ ДЕО**

**Први део**

**Следећи део**

#### **Члан 122.**

Надлежни орган, најмање једанпут месечно, визуелно прегледа канте, цистерне, млековода, амбалажу и другу опрему за млеко и узима испирке или брисеве за микробиолошки преглед.

Микробиолошки резултати процењују се на следећи начин:

- 1) унутрашња површина канти, боца или других посуда за млеко довољно је чиста ако на 1 ml запремине посуде нема више од пет колонија микроорганизама;
- 2) унутрашња површина амбалаже (тетрапак, пергапак и др.) прихватљивог је хигијенског стања ако на 1 ml запремине нема више од једне колоније микроорганизама, односно ако на 1 cm<sup>2</sup> унутрашње површине нема више од једне колоније микроорганизама;
- 3) унутрашња површина цистерни, млековода и друге млекарске опреме довољно је чиста ако на 1 cm<sup>2</sup> нема више од пет колонија микроорганизама.



Ако је микробиолошка контаминација амбалаже и опреме изнад граница наведених у тач. 1. до 3. става 2. овог члана, надлежни орган неће дозволити употребу такве амбалаже и опреме и наредиће предузимање потребних мера ради смањења контаминације.

#### **Члан 123.**

Ради контроле ефикасности термичке обраде млека, сваки лист термограма за регистрацију температуре пастеризације, односно стерилизације мора се пре почетка термичке обраде означити датумом и оверити печатом надлежног органа.

За време пастеризације, односно стерилизације и прања пастеризатора, односно стерилизатора термограф треба да је закључан. После пастеризације, односно стерилизације морају се на термограм уписати подаци о количини термички третираног млека и евентуалне промене температуре и време термичке обраде. После термичке обраде надлежни орган својим потписом оверава термограм, који се мора чувати 12 месеци од дана пастеризације, односно стерилизације.

#### **Члан 124.**

У току рада термографа на термограму морају се јасно исписати висина температуре и време пастеризације, односно стерилизације, односно трајање чишћења и температура чишћења пастеризатора.

Ако се утврди да млеко није пречишћено и да није примењена прописана термичка обрада, забраниће се стављање у промет таквог млека као пастеризованог или стерилизованог.

Ефикасност термичке обраде пастеризованог млека у производном погону контролише се доказом фосфатазе, односно пероксидазе.

#### **Члан 125.**

За време складиштења и транспорта ради очувања хигијенске исправности, млеко мора бити охлађено пре отпремања, а млеко и производи од млека заштићени од евентуалних загађења, деловања сунчевих зрака и спољне температуре.

Ако се на месту добијања млеко чува до 24 часа, мора бити охлађено до + 8 °С, а ако се чува до 48 часова онда мора бити охлађено од + 1 до + 4 °С.

Млеко и павлака морају се после пастеризације охладити и ускладиштити на температури од + 5 °С, а меки сиреви до + 5 °С.

Температура млека, пастеризованог млека, јогурта и меких сирева не сме за време транспорта бити виша од + 10 °С.

#### **Члан 126.**

Млеко и производи од млека оцењују се органолептички и лабораторијским испитивањима као:

- 1) хигијенски исправни за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправни за јавну потрошњу;
- 3) условно хигијенски исправни за јавну потрошњу.

#### **Члан 127.**

Млеко и производи од млека оцењују се као хигијенски исправни за јавну потрошњу ако потичу од здравих животиња.

#### **Члан 128.**

Млеко се оцењује као хигијенски неисправно за јавну потрошњу ако потиче од музара;

- 1) које болују или се сумња да болују од туберкулозе, као и музара које позитивно реагују на туберкулинску пробу;
- 2) које су заражене бруцелама;
- 3) које болују од лептоспирозе, листериозе, Q грознице и крављих богиња;
- 4) које болују или се сумња да болују од: говеђе куге, плућне заразе говеда, слинавке и шапа, антракса, шуштавца, хеморагичне септикемије, беснила, инфективне булбарне парализе, овчијих богиња, брадсота и мелитококозе или се сумња да су заражене тим болестима;
- 5) које су цепљене живим вирусом беснила, а није прошло 14 дана од дана цепљења,
- 6) које су заражене салмонелама или су трајни излучивачи тих бактерија;
- 7) које болују од акутног или хроничног запаљења вимена, а млеко садржи *St. agalactiae* или *Staphylococcus aureus*;
- 8) чије је здравствено стање тешко поремећено;
- 9) које излучују гној из полних органа;
- 10) које служе за производњу цепива у време те производње и после тог времена док излучују патогене бактерије или вирусе;

11) које су лечене лековима који прелазе у млеко за време лечења и после последње апликације лекова није прошло потребно време за излучивање из организма животиња, према упутству произвођача о њиховој употреби (каренца).

Млеко се оцењује као хигијенски неисправно за јавну потрошњу и:

- 1) ако је контаминирано узрочницима заразних болести животиња из тач. 1. до 5 став 1. овог члана;
- 2) ако је контаминирано узрочницима заразних болести људи: *Vibrio cholerae*, *Corinobacterium diphteriae*, *Streptococcus scarlatinae*, *Enteropatogeni E. coli*, *Shigellae*, *Mycobacterium tuberculosis*, *S. Typhi* и *paratyphi A, B, C*, вирус епидемичног хепатитиса и вирус полиомиелитиса;
- 3) ако у 1 ml садржи више од 500.000 ћелија;
- 4) ако је видљиво загађено нечистоћама;
- 5) ако је конзервисано хемијским средствима, односно ако садржи друге адитиве и биостимулаторе;
- 6) ако су боја, мирис, укус и конзистенција промењени;
- 7) ако не одговара одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 8) ако не одговара одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 9) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

#### **Члан 129.**

Нису хигијенски исправни за јавну потрошњу:

- 1) остаци после пречишћавања млека;
  - 2) остаци млека у кантама после изливања и остаци из машине за прање посуда.
- Остаци из тач. 1. и 2. овог члана морају се учинити нешкодљивим.

#### **Члан 130.**

Млеко се оцењује као условно хигијенски исправно за јавну потрошњу ако потиче од:

- 1) здравих музара из стаје у којој је утврђена зараза или се сумња да у тој стаји има музара оболелих или се сумња да су оболела од следећих заразних болести: салмонелозе, туберкулозе, бруцелозе, Q грознице или крављих богиња;
- 2) музара које су реаговале сумњиво на туберкулинску пробу или се сумња да болују од бруцелозе, лептоспирозе, листериозе, Q грознице и крављих богиња;
- 3) музара 14 дана после цепљења против антракса и од 14 до 90 дана после цепљења против беснила.

Условно хигијенски исправно млеко мора се пастеризовати, стерилизовати или прокувати под контролом надлежног органа. После настеризације, стерилизације, односно кувања млеко је употребљиво за јавну потрошњу.

Условно хигијенски исправно млеко сме се транспортовати у млекару на термичку обраду само одвојено од млека које је хигијенски исправно за јавну потрошњу. На канти, цистерни, односно другој амбалажи у којој се транспортује условно хигијенски исправно млеко мора бити видна ознака у облику слова "Т" црвене боје висине 25 cm.

Ако се термичка обрада не може извршити, условно хигијенски исправно млеко је хигијенски неисправно за јавну потрошњу.

#### **Члан 131.**

Термички обрађено млеко и производи од млека оцењују се као хигијенски неисправни за јавну потрошњу:

- 1) ако су контаминирани узрочницима заразних болести које се од човека на човека преносе намирницама или ако су контаминирани узрочницима зооноза из члана 128. овог правилника;
- 2) ако су механички загађени примесима које могу бити штетне за јавну потрошњу;
- 3) ако садрже адитиве у количини већој од дозвољене или ако садрже недозвољене адитиве;
- 4) ако су њихов састав и органолептичка својства због хемијских, микробиолошких и других процеса толико измењени да нису више хигијенски исправни за јавну потрошњу;
- 5) ако не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

#### **Члан 132.**

Ако је млеко оцењено као хигијенски неисправно за јавну потрошњу, надлежни орган неће дозволити промет тог млека и његову прераду у било који производ од млека за јавну потрошњу.

Млеко из става 1. овог члана може се користити у техничке сврхе или употребити за сточну храну после одговарајуће обраде.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана, надлежни орган ће запленили млеко хигијенски неисправно за јавну потрошњу и наредити његово уништење ако постоји опасност од ширења заразне болести.

## **VIII. ПРЕГЛЕД РИБА, РАКОВА, ШКОЉКИ, ЖАБА, ПУЖЕВА И ПРОИЗВОДА ДОБИЈЕНИХ ЊИХОВОМ ПРЕРАДОМ**

### **Рибе**

#### **Члан 133.**

Рибе намењене за јавну потрошњу морају се најдоцније 12 часова од момента улова пријавити надлежном органу ради прегледа.

#### **Члан 134.**

Рибе се прегледају адспекцијом коже, очију, шкрга, аналног отвора и меса, а, по потреби, и зарезивањем меса. Рибама којима нису извађени унутрашњи органи у случају сумње на квар отвара се телесна шупљина и прегледају унутрашњи органи и серозе.

Ако је потребно, извршиће се проба кувањем, микробиолошки преглед, хемијски преглед и испитивање радиоактивности и присуства соли тешких метала, као и биолошких остатака.

### **Свеже рибе**

#### **Члан 135.**

На основу прегледа, рибе се могу оценити као:

- 1) хигијенски исправне за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправне за јавну потрошњу.

#### **Члан 136.**

Хигијенски исправне за јавну потрошњу су свеже рибе без органолептичких промена.

#### **Члан 137.**

Хигијенски неисправне за јавну потрошњу су свеже рибе:

- 1) мрене са икром за време мреста (од почетка марта до краја априла);
- 2) оболеле од заразних болести у акутном стадијуму;
- 3) морске и речне пакларе пре него што им се скине кожа;
- 4) шарпине, паук белац, мркуља, морски голуб и морске ластавице, ако им нису одстрањене отровне бодље;
- 5) ако због болести имају изразите патолошке промене на кожи и у мишићном ткиву (месу);
- 6) ако им је пре прегледа одстрањена глава, или очи или шкрге;
- 7) ако су им шкрге обојене крвљу или каквом бојом;
- 8) ако одају мирис који није својствен врсти свеже рибе или који је последица квара;
- 9) ако су нападнуте бобицама *Diphyllobotrium latum* или ларвама *Opistorchis felinus* или ларвама *Anisakis* или другим паразитима или њиховим развојним облицима патогеним за људе;
- 10) ако су нападнуте паразитима или њиховим развојним облицима који нису патогени за људе, а проузроковали су органолептичке промене;
- 11) ако су изразито мршаве;
- 12) ако су им очи упале и корнеа замућена;
- 13) ако су им шкрге покривене млечно замућеном слузи и ако одају несвојствен мирис или интензивнији мирис рибе или су сивомрке боје и сасушене;
- 14) ако им је кожа покривена лепљивом млечно замућеном слузи;
- 15) ако им је месо толико мекано да на њему остају отисци прстију;
- 16) ако им је анални отвор испупчен и сивозелен и ако из њега излази садржај црева;
- 17) ако су им извађени унутрашњи органи, а потрбушина замућена и покривена лепљивом слузи;
- 18) ако су отроване или угинуле услед дејства неког хемијског средства или убијене експлозивом;
- 19) ако им је уредом оштећен дигестивни тракт;
- 20) ако органи показују знаке кварења, а садржај црева се разлио по трбушној шупљини;
- 21) ако не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговорати животне намирнице у промету;

22) ако не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

23) ако је утврђена контаминација радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

#### **Члан 138.**

Ситна плава и остале врсте ситне рибе танке коже хигијенски су исправне за јавну потрошњу иако им је кожа на трбуху делимично испуцана, али без излива садржаја црева.

Ситна плава и остале врсте ситне дубинске рибе танке коже хигијенски су исправне за јавну потрошњу и кад им се на шкржном поклопцу и око очију могу наћи ситна крварења.

### **Смрзнуте рибе**

#### **Члан 139.**

Смрзавати се смеју само рибе за које је прегледом утврђено да су хигијенски исправне за јавну потрошњу и да су прикладне за смрзавање.

Одредба става 1. овог члана не односи се на рибе које се смрзавају непосредно после улова на броду који има одговарајуће уређаје за смрзавање и простор за чување смрзнуте рибе.

#### **Члан 140.**

Смрзнутом рибом, у смислу овог правилника, сматра се риба која је непосредно после улова подвргнута смрзавању и ускладиштена на температури од  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### **Члан 141.**

Рибе се могу смрзавати са главом или без главе, расечене у делове, појединачно, односно у блоку или конфекционисане.

Изузетно од става 1. овог члана, мале рибе могу се смрзавати и са унутрашњим органима или без њих.

#### **Члан 142.**

Пре стављања смрзнуте рибе у промет, прегледом одмрзнутих узорака треба утврдити да ли је током ускладиштења дошло до промена због којих рибе нису више хигијенски исправне за јавну потрошњу.

Смрзнута риба, ради очувања хигијенске исправности, мора се транспортовати превозним средствима која имају уређај за одржавање ниских температура.

#### **Члан 143.**

Хигијенски неисправни за јавну потрошњу су смрзнута риба и смрзнути делови риба који после одмрзавања имају:

1) кожу са обојеним мрљама и пегама на трбушном делу, насталим услед распадања дигестивног тракта;

2) месо рибе промењене боје, мириса, укуса и конзистенције;

3) месо рибе које садржи бобице *Diphyllobotrium latum*, или ларве *Opistorchis felinus*, или ларве *Anisakis* или друге паразите или њихове развојне облике патогене за људе;

4) месо рибе које садржи паразите или њихове развојне облике који нису патогени за људе, а проузроковали су органолептичке промене;

5) месо рибе које не одговара одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;

6) месо рибе које не одговара одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;

7) месо рибе контаминирано радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

Забрањено је једном одмрзнуту рибу поново смрзавати, осим ако је намењена за прераду. У том случају, одмрзавање се врши под контролом надлежног органа.

### **Ракови**

#### **Члан 144.**

Хигијенски исправни за јавну потрошњу су само живи слатководни ракови. Од морских ракова: хлап, јастог и раковица (грмаљ) могу се употребљавати за јавну потрошњу живи или смрзнути, а козице, шкампи и друге врсте ракова - живи, мртви или смрзнути.

Надлежни орган прегледом репова смрзнутих ракова утврђује њихову хигијенску исправност за јавну потрошњу.

#### **Члан 145.**

Хигијенски неисправни за јавну потрошњу су ракови:

- 1) који су у агонији (ракови су у агонији ако не реагују на додир или ако реагују ненормално);
- 2) мртви ракови:
  - а) ако имају несвојствен мирис;
  - б) ако им је боја потпуно избледела и без сјаја;
  - в) ако им месо није стакласто сјајно него замућено и мекано, а при одвајању од оклопа се распада;
- 3) шкампи црно-смеђе боје;
- 4) који не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 5) који не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 6) који су контаминирани радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

## **Шкољке**

### **Члан 146.**

Прегледом се утврђује да ли су шкољке живе и да ли имају чврсто затворене љуштуре.

### **Члан 147.**

Хигијенски неисправне за јавну потрошњу су шкољке:

- 1) које су угинуле, тј. којима су љуштуре отворене, а на додир се не затварају чврсто;
- 2) које потичу из загађених вода;
- 3) које нису добро очишћене од обраштаја и имају несвојствен мирис;
- 4) које садрже биотоксине пореклом из морских алги;
- 5) које не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 6) које не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 7) које су контаминирани радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

## **Жабе и пужеви**

### **Члан 148.**

Хигијенски исправни за јавну потрошњу су само жабљи батаци без коже, и то батаци зелене жабе (*Rana esculenta*) и батаци смеђе мале жабе (*Rana temporaria*).

### **Члан 149.**

Хигијенски неисправни за јавну потрошњу су жабљи батаци:

- 1) којима је мишићно ткиво (месо) тамне боје и водњикаво или који имају мирис трулежи;
- 2) који су нападнути паразитима;
- 3) који не одговарају одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 4) који не одговарају одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 5) који су контаминирани радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

### **Члан 150.**

Нису хигијенски исправни за јавну потрошњу кракови жаба крастача, тј. жаба чији су батаци краћи, а боја тамнија од боје кракова зелених или смеђих жаба.

### **Члан 151.**

За јавну потрошњу могу се употребљавати само велики вртни пуж (*Helix pomatia*) и њему сродни *H. adspersa*, *H. arbustorium* и *H. nemoralis*.

Пужеви из става 1. овог члана употребљавају се за јавну потрошњу само живи, са неоштећеном кућицом или конзервисани смрзавањем. За смрзавање пужеви се ваде из кућица и ослобађају слузи, смрзавају и ускладиштавају на температури од - 18 °С.

## **Производи од риба, ракова, шкољки, жаба и пужева**

### **Члан 152.**

За производе од риба (рибље конзерве, ребље полуконзерве, сољена риба, димљена риба, сушена риба, производи од уситњеног ребљег меса и др.) могу се

користити само сировине које су прегледом оцењене као хигијенски исправне за јавну потрошњу.

#### **Члан 153.**

Одредбе чл. 163. и 164. овог правилника, које се односе на преглед производа од меса, примењују се и на преглед производа из члана 152. овог правилника.

### **IX. ПРЕГЛЕД МЕДА**

#### **Члан 154.**

Мед намењен за јавну потрошњу пријављује се надлежном органу ради прегледа у року од 12 часова пре стављања у промет.

#### **Члан 155.**

Мед се прегледа органолептички и, по потреби, лабораторијским испитивањима.

#### **Члан 156.**

На основу прегледа мед се може оценити као:

- 1) хигијенски исправан за јавну потрошњу;
- 2) хигијенски неисправан за јавну потрошњу.

#### **Члан 157.**

Мед је хигијенски исправан за јавну потрошњу:

- 1) ако је добијен из пчелињег друштва које не болује од заразних болести пчела;
- 2) ако је органолептички непромењен и хигијенски исправан.

#### **Члан 158.**

Мед је хигијенски неисправан за јавну потрошњу:

- 1) ако је добијен из пчелињака у коме је утврђена куга пчелињег легла, акариоза и ноземоза;
- 2) ако је сакупљен са цветова биљака врсте азалеа, рододендрон, олеандер и горска ловорика;
- 3) ако је механички загађен страним примесима;
- 4) ако је обојен или конзервисан хемијским средствима која снижавају киселост;
- 5) ако је плеснив;
- 6) ако је захваћен млечнокиселинским или сирћетнокиселинским врењем;
- 7) ако има несвојствен мирис и укус;
- 8) ако не одговара одредбама Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету;
- 9) ако не одговара одредбама Правилника о количинама пестицида и других отровних материја, хормона, антибиотика и микотоксина који се могу налазити у животним намирницама;
- 10) ако је контаминиран радионуклидима изнад дозвољеног нивоа активности.

### **X. ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА И ОПРЕМЕ**

#### **Члан 159.**

На месту производње и ускладиштења производа надлежни орган контролише:

- 1) да ли су пре почетка и за време рада у производним објектима испуњени хигијенски услови у погледу чистоће свих радних просторија, просторија за ускладиштење опреме, санитарних просторија и транспортних средстава;
- 2) да ли се у производним објектима правилно примењују одговарајућа средства за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију;
- 3) начин складиштења и хигијенску исправност ускладиштених сировина, полупроизвода и производа;
- 4) хигијенску исправност воде у производним просторијама, као и воде за припремање саламуре, леда и хлађење производа;
- 5) хлорисање воде и количину резидуалног хлора у води,
- 6) спровођење обавезног прегледа компактности шавова лименки по висини и дебљини;
- 7) чистоћу круга објекта за производњу производа.

#### **Члан 160.**

Надлежни орган мора, пре почетка рада, да прегледа све производне просторије и опрему и утврди њихово хигијенско стање и прикладност за употребу. Неодговарајуће просторије и опрему надлежни орган искључује из употребе постављањем ознака.

Под неодговарајућом опремом, у смислу овог правилника, подразумева се опрема која у директном или индиректном контакту може изазвати контаминацију производа (нпр. непрописно опране и очишћене машине, посуде, колица, столови, колосеци, просторије и др.).

Покретна опрема која се због оштећења не може користити мора се искључити из даље употребе и одстранити из радне просторије. На покретну опрему поставља се одговарајућа картица - ознака и при том се на ознаци заокружује број 1 испред речи "ОДСТРАНИТИ", уз уношење свих осталих података. На исти начин обележава се и непокретна опрема (нпр. велике машине и др.) која се неће оправљати.

Ако се из употребе искључује нечиста, тешко покретна опрема чије делове треба оправити или заменити или просторија или део просторије, на одговарајуће место ставиће се ознака којом се забрањује њихова употреба и заокружити у квадратићу те ознаке број 2 испред речи "ОСПОСОБИТИ", што значи да ће забрана престати да важи тек после њиховог оспособљавања за употребу.

Ако се из употребе искључује група предмета (нпр. посуде за месо и сл.), не мора се означавати сваки предмет посебно, него се ознака стављена на један предмет односи на целу групу. У картици се, поред предмета чија се употреба забрањује, наводи и број предмета које треба оспособити за употребу.

Ако нека просторија не испуњава хигијенске или друге прописане услове, односно ако такву просторију треба оправити, она се мора закључати и на врата причврстити картица - ознака о забрани њене употребе. Ако само део просторије не испуњава хигијенске или друге прописане услове, он се мора издвојити импровизованом лаком оградом на коју се ставља картица - ознака о забрани коришћења тог дела просторије. Ова мера може бити само привременог карактера.

У картицу - ознаку треба унети одговарајуће податке о просторији и опреми, као и разлог забране. Надлежни орган на картицу - ознаку ставља датум и свој потпис и причвршћује картицу за предмет (канапом или гумицом), а купон одцепљује и задржава.

Опрема или просторија чија је употреба забрањена не сме се користити док се не утврди да су недостаци због којих је забрана изречена отклоњени.

Кад се опрема или просторија поново оспособе за употребу, надлежни орган ће их прегледати и ако утврди да су недостаци отклоњени, скинуће картицу - ознаку о забрани употребе.

Картлице - ознаке о забрани употребе може скинути само надлежни орган који их је ставио.

У рубрику са редним бројевима на картици уписује се редни број евиденције коју у ту сврху води надлежни орган.

#### **Члан 161.**

Хигијенско стање просторија у којима се производи и ускладиштавају производи животињског порекла, стање опреме, интензитет светлости, исправно функционисање опреме, транспортна средства и др., надлежни орган утврђује визуелно сваког дана пре почетка рада и у току рада, а повремено и контролом брисева са површина опреме и руку радника.

Ако на основу визуелног прегледа надлежни орган утврди да стање појединих просторија и опреме на одговара хигијенским условима, ставља те просторије и опрему привремено ван употребе причвршћивањем картице са натписом "Забрањена употреба". Наведену картицу која садржи податак о ветеринарској инспекцији и датум кад су просторије и опрема стављени привремено ван употребе потписује надлежни орган.

#### **Члан 162.**

Ради прегледа све просторије, радне површине и предмети рада морају бити осветљени природном или вештачком светлошћу одређене јачине, према одредбама Правилника о условима које морају да испуњавају објекти за клање животиња, обраду, прераду и ускладиштење производа животињског порекла.

#### **Члан 163.**

Ради обезбеђења хигијенске исправности меса и производа од меса, надлежни орган мора свакодневно да прегледа услове у погледу температуре у производним просторијама.

Температура ваздуха треба да износи:

- 1) у просторијама за хлађење меса и органа и чување свежих производа од меса - до + 4 °С;
- 2) у просторијама за складиштење смрзнутог меса - највише до - 12 °С;
- 3) у просторијама за складиштење дубоко смрзнутог меса - највише до - 18 °С;
- 4) у просторијама за расецање, откоштавање, саламурење, нарезивање и паковање меса и производа од меса - до + 10 °С;
- 5) у просторијама за складиштење куваних пастеризованих производа - до + 10 °С.

#### **Члан 164.**

Ради добијања хигијенски исправних производа који се конзервишу топлотом, надлежни орган свакодневно контролише ефикасност поступка топлотне обраде производа.

Ефикасност топлотне обраде контролише се:

1) провером топлотне обраде производа од меса у херметички затвореној амбалажи помоћу термореактивне хартије или термоиндикатор - боје.

Термореактивна хартија причвршћује се на корпе или колица кад почну да се пуне лименкама, а скида се кад се лименке ваде из корпи или колица.

Термоиндикатор - боја наноси се на поклопац или зид лименки које се слажу у колица или корпе, и то у првом доњем и у последњем горњем реду.

Промена боје термореактивне хартије или термоиндикатор - боја контролише се после завршене топлотне обраде;

2) мерењем достигнуте температуре у центру пастеризованих производа, помоћу термокапла, односно обичног или максималног термометра, после завршене фазе загревања на температури која мора да износи најмање 69 °С.

Достигнута температура у центру производа мери се: при давању одобрења за примену утврђеног режима топлотне обраде, при промени постојећих режима обраде, при промени, реконструкцији или оправци уређаја за топлотну обраду, при изради технолошког процеса и при промени облика, димензија или врсте амбалаже.

Термичка обрада стерилисаних производа проверава се термокаплом на основу криве продирања топлоте и израчунавањем " F-вредности";

3) провером рада уређаја у којима се врши топлотна обрада производа. Сви уређаји морају бити обележени бројевима или словима и снабдевени мерним инструментима за двоструку контролу температуре грејне средине. Двоструком контролом сматрају се уграђен живин термометар и термограф, чије су мерне вредности усаглашене до  $\pm 1$  °С.

Надлежни орган, пре почетка рада сваког уређаја, оверава термографске листе печатом, а после завршене топлотне обраде проверава примењени режим и потписује термографску листу.

Термографске листе за сваку појединачну топлотну обраду морају да садрже: број уређаја у коме је вршена термичка обрада, податке о радној смени, датум, димензије, ознаке, податке о врсти и количини производа и потпис лица које је вршило термичку обраду;

4) поступком инкубирања производа од меса у херметички затвореној амбалажи, при температури од + 37 °С ( $\pm 1$  °С), за пастеризоване производе у трајању од три дана, односно за стерилисане производе у трајању од седам дана, а за производе намењене извозу према захтевима земље увознице.

Узорци за инкубирање узимају се одмах после топлотне обраде и топли стављају у термостат.

#### **Члан 165.**

Вода се у свим производним просторијама као и два пута месечно у овлашћеној просторији испитује према одредбама Правилника о хигијенској исправности воде за пиће.

Количина резидуалног хлора у води контролише се свака два до три сата на истим местима одакле се узимају узорци воде за анализу, о чему се води посебна евиденција.

## **XI. ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНА КОНТРОЛА ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА КОЈИ СУ НАМЕЊЕНИ ЗА ЈАВНУ ПОТРОШЊУ**

#### **Члан 166.**

Ветеринарско-санитарном контролом производа животињског порекла који су намењени за јавну потрошњу надлежни орган контролише:

- 1) пратећу документацију;
- 2) хигијенску исправност производа;
- 3) хигијенске услове ускладиштења и продаје.

#### **Члан 167.**

Под пратећом документацијом подразумевају се потврда надлежног органа о извршеном прегледу производа животињског порекла на месту производње и потврда о здравственом стању пошиљке производа животињског порекла која се отпрема превозним средствима у унутрашњем промету.

#### **Члан 168.**



Хигијенска исправност производа контролише се органолептичким прегледом, а, по потреби, и лабораторијским прегледима.

#### **Члан 169.**

У оквиру ветеринарско-санитарне контроле хигијенских услова ускладиштења и продаје производа животињског порекла контролишу се просторије, опрема, микроклиматски услови и амбалажа, као и начин ускладиштења и продаје који могу да утичу на хигијенску исправност производа за јавну потрошњу.

#### **Члан 170.**

При ветеринарско-санитарној контроли производа животињског порекла који су намењени за јавну потрошњу надлежни орган забраниће ускладиштење и продају тих производа:

- 1) ако пошиљку производа не прате потврде из члана 167. овог правилника;
- 2) ако органолептичким прегледом утврди да је производ хигијенски неисправан;
- 3) ако просторије и опрема на месту ускладиштења и продаје не испуњавају прописане услове;
- 4) ако утврди неодговарајућу амбалажу или неодговарајуће паковање производа.

#### **Члан 171.**

Ако надлежни орган у току ветеринарско-санитарне контроле посумња у хигијенску исправност производа животињског порекла, узима узорке за микробиолошки преглед и за друге потребне прегледе, привремено забрањује употребу производа за јавну потрошњу и одређује начин и место чувања производа до доношења одлуке о њиховој хигијенској исправности за јавну потрошњу.

#### **Члан 172.**

Ако се на основу органолептичког и/или лабораторијског прегледа утврди да је производ хигијенски неисправан за јавну потрошњу, надлежни орган забрањује ускладиштење и продају и налаже нешкодљиво уклањање производа.

#### **Члан 173.**

Надлежни орган, ради прегледа и процене меса и производа од меса копитара, папкара, пернате живине, кунића и дивљачи, риба, ракова, шкољки, пужева и жаба, млека, јаја и меда, узима узорке за:

- 1) микробиолошки преглед;
- 2) преглед на присуство биолошких остатака;
- 3) преглед на присуство радионуклида, ако то захтева земља увозница, односно ако је наступио ванредни догађај.

## **Микробиолошки преглед**

#### **Члан 174.**

Ако се сумња да је заклана животиња боловала од зооноза или других заразних болести, да је клицоноша или да месо садржи узрочнике заразних болести, као и да је била у контакту са оболелим животињама, узимају се узорци ткива сходно врсти болести и шаљу на микробиолошки или други одговарајући преглед, и то код:

- 1) септикемичког облика антракса - комад слезине, лимфни чвор и комад промењеног ткива, а код локализованог облика антракса свиња - комад промењеног ткива са подвиличним лимфним чвором;
- 2) шуштавца - део промењеног ткива и део слезине;
- 3) других гасних едема - део промењеног ткива, део слезине и јетре и део црева;
- 4) салмонелозе - комад меса, слезине, јетре са порталним лимфним чвором и непотпуно испражњена и подвезана жучна бешика;
- 5) сагакије - део патолошки промењеног ткива, по део патолошки промењених плућа, део носне преграде, део душника и део коже са апцесима и регионални лимфни чворови који припадају патолошки промењеним деловима;
- 6) беснила великих животиња - део великог мозга с Амоновим роговима, а код беснила малих животиња - цео мозак или једна половина мозга;
- 7) свињске куге - слезина, бубрег и патолошки промењени органи са регионалним лимфним чворовима;
- 8) куге говеда - део патолошки промењених ткива са припадајућим лимфним чворовима, слезина, црева, абомасус;
- 9) слинавке и шапа - патолошки промењено ткиво и течност из мехурића на језику или кожи у пуферском - 50-процентном глицерину (рН - 7,6), по могућности у леду;
- 10) заразне узетости свиња - лумбални део кичмене мождине у 30 до 50-процентном раствору глицерина;

- 11) плућне заразе говеда - део патолошки промењених плућа са медијастиналним лимфним чворовима;
- 12) мелитококозе и бруцелозе - крв, млеко, фетус или подвезани желудац фетуса, слезина, бубрег, срце и комад јетре;
- 13) Ауџеџијеве болести - мозак или читава глава, продужена мождина и лумбални и сакрални део кичмене мождине;
- 14) хеморагичне септикемије - два размаза крви, јетра, слезина, подвезано срце;
- 15) инфективне анемије копитара - крв, јетра, бубрег и слезина;
- 16) Љ грознице - кожа, мишићи, материца и млеко;
- 17) лептоспирозе - крв, мокраћа, бубрег, јетра и слезина;
- 18) црвеног ветра - ако је акутни облик - слезина и бубрег, а ако је хронични облик - бубрег, срце и слезина;
- 19) листериозе - слезина, бубрег, јетра и мозак;
- 20) токсоплазмозе - ткивне течности, перитонеални ексудат, мозак, јетра и слезина;
- 21) грипе прасади - део патолошки промењених плућа.

#### **Члан 175.**

Ако се не ради о заразним болестима животиња из члана 174. овог правилника него о:

- 1) повишеној температури животиње пре клања без патолошко-анатомских промена;
- 2) обољењима која могу довести до продирања микроорганизама у ткива животиње (запаљења црева, вимена, материце, зглобова, овојница, тетива, папака, копита, пупка, плућа, поребрице, потрбушине, као и друге органске болести);
- 3) животињи којој у року од 45 минута после омамљивања нису извађени унутрашњи органи;
- 4) принудно закланој животињи;
- 5) почетном квару меса;
- 6) другим случајевима када се на основу прегледа не може установити тачан узрок болести за микробиолошки преглед шаљу се два комада меса, квадратног облика, покривени фасцијом, дебљине најмање 10 cm, масе најмање 500 g, два лимфна чвора, комад слезине и јетре и бубрег. Узорци меса и лимфних чворова узимају се унакрсно од предње и задње четврти. Ако су уочене патолошке промене на неком од ткива, узима се комад промењеног ткива. Ако су пре прегледа одстрањени унутрашњи органи, поред комада меса и лимфних чворова, треба узети и комаде преосталих паренхиматозних ткива и лимфне чворове са места одакле су одстрањени органи.

#### **Члан 176.**

Узорке који се шаљу на микробиолошки преглед треба претходно охладити, а затим сваки комад меса или органа заклане животиње посебно упаковати у кесе од непропустљивог материјала или стаклене посуде. Кесе или стаклене посуде се затварају тако да ткивни сок не сме да истече напоље. На сваком упакованом узорку споља се ставља етикета којом се идентификује узорак.

Упаковани узорци стављају се у пластичне или металне контејнере који омогућавају одржавање температуре до почетка испитивања. Упаковани узорци достављају се на анализу у организацију удруженог рада која је овлашћена за вршење микробиолошког прегледа, са следећим подацима: врста животиње и ткива која се доставља на анализу и њихове ознаке, порекло животиње - адреса држаоца, назив и адреса клинице у којој је животиња заклана, датум клања и узорковања, разлог слања узорка на анализу, број и количина узорака, кратак опис прегледа живе и заклане животиње и подаци из анамнезе.

Месо и органи закланих животиња од којих су узети узорци и послати на микробиолошки преглед не могу се процењивати ни користити док се не добију резултати анализе и морају се чувати у посебној просторији под надзором надлежног органа, до доношења одлуке о њиховој хигијенској исправности.

По добијању резултата микробиолошког прегледа, надлежни орган, по одредбама овог правилника и Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету, оцењују хигијенску исправност меса и органа заклане животиње за јавну потрошњу.

#### **Члан 177.**

Ако микробиолошки преглед меса заклане животиње, предвиђен чл. 174. и 175. овог правилника, није извршен, месо и органе треба прогласити хигијенски неисправним за јавну потрошњу и учинити их нешкодљивим.

#### **Члан 178.**

За микробиолошки преглед производа од меса, масти, меса пернате живине, меса дивљачи, меса кунџа, јаја и производа од јаја, млека и производа од млека, риба, ракова, шкољки, пужева и производа од риба, ракова, шкољки и пужева и меда се количине узорака узимају и шаљу у овлашћену организацију према Упутству о начину узимања узорака за вршење анализа и суперанализа намирница и предмета опште употребе.

## Преглед на присуство биолошких остатака

### Члан 179.

Под биолошким остацима подразумевају се супстанције и производи њиховог метаболизма које су доспеле у организам животиње, а које су заостале у ткивима и/или органима после клања, односно у производима.

Обавезним систематским прегледом утврђују се подаци о појави и учесталости налаза биолошких остатака у ткивима и органима закланих животиња, као и у готовим производима.

Од броја закланих животиња једног одгајивача морају се испитивати узорци од најмање 0,01% закланих животиња.

Под одгајивачима животиња, у смислу овог правилника, подразумевају се пољопривредна добра, организације коопераната и задруге са одређеним подручјем откупа (региони).

Приликом узимања узорака надлежни орган мора:

- 1) да одабере животиње само познатог порекла;
- 2) да мења дане узимања узорака;
- 3) да из презентиране групе одабере животиње поступком случајног избора;
- 4) да одабране узорке достави овлашћеној лабораторији.

Током једне године прегледима морају да буду обухваћени сви одгајивачи животиња.

При испитивању говеда сваки одгајивач мора да буде заступљен са најмање две животиње, а при прегледу свиња, живине и оваца - са најмање четири, кад се врше испитивања на пестициде, антибиотике, тешке метале и арсен.

При испитивању на остатке хормона, полихлорованих бифенила (PCB) и лекова од сваког одгајивача треба годишње одабрати узорке најмање од по две животиње (свиње, говеда, овце и живина).

### Члан 180.

Ради утврђивања присуства биолошких остатака (пестицида), полихлорованих бифенила, метала, арсена, хормона, хлорамфеникола, антибиотика, сулфонамида и других лекова (транкилаизера и тиреостатика), надлежни орган узима и доставља узорке ткива и органа закланих животиња и производа од меса за контролу, и то:

1) Пестициди:

- једињења из групе хлорованих угљоводоника (говеда, свиње, овце, живина, дивљач)	масно ткиво	300 g
---	-------------	-------

- органофосфорна једињења (говеда, свиње, овце, дивљач)	јетра	300 g
---	-------	-------

(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	јетра	10 ком.
---	-------	---------

- једињења из групе карбамата (говеда, свиње, овце, дивљач)	јетра	300 g
---	-------	-------

(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	јетра	10 ком.
---	-------	---------

2) Арсен и метали:

(говеда, свиње, овце, живина, дивљач)	мишићно ткиво	300 g
---------------------------------------	---------------	-------

(говеда, свиње, овце, дивљач)	оба	
-------------------------------	-----	--

	бубрега	
(говеда, свиње, овце, дивљач)	јетра	300 g
(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	јетра	10 ком.
(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	бубрези	25 ком.
3) Антибиотици и други лекови:	мишићно ткиво	
(говеда, свиње, овце, дивљач)	(око места инјици- рања)	300 g
(говеда, свиње, овце, дивљач)	јетра	300 g
(говеда, свиње, овце, дивљач)	оба бубрега	
(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	јетра	10 ком.
(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	бубрези	25 ком.
4) Хлорамфеникол:		
(говеда, свиње, овце, живина, дивљач)	мишићно ткиво	300 g
5) Хормони:	јетра и/или оба	300 g
(говеда, свиње, овце, дивљач)	бубрега	
(живина и ситна дивљач - збирни узорак)	јетра и/или бубрези	10 ком. 25 ком.
6) Полихлоровани бифенили:		
(говеда, свиње, овце, живина, дивљач)	масно ткиво	300 g

Ако у једном узорку ткива и органа говеда, свиња, оваца и дивљачи треба испитати све наведене биолошке остатке, маса узорака треба да буде најмање 500 g, а за живину и ситну дивљач - збирни узорак 20 јетри, односно 50 бубрега.

Узорци сваког ткива, односно органа стављају се у посебне пластичне кесе (како би се спречило преношење резидуа из ткива у ткиво). Сви органи и ткива, од момента узимања до почетка анализе, чувају се и транспортују у смрзнутом или охлађеном

стању и достављају у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив кланице и регистарски број, место и република, односно аутономна покрајина, одгајивач (фарма, товилиште, кооперант), врста животиње, материјал који се шаље на преглед и која се анализа захтева.

#### **Члан 181.**

Ако надлежни орган при преморталном, односно постморталном прегледу посумња на тровања или утврди друге симптоме који могу бити резултат деловања биолошких остатака, дужан је:

- 1) да забележи све знакове који клинички указују на интоксикацију хемикалијом, леком или пестицидом;
- 2) да прикупи, ако је могуће, податке о хемикалији, леку или пестициду, као и количини која је дата животињи или је животиња са тим могла доћи у додир;
- 3) да наложи да се сумњива животиња коље у његовом присуству и да задржи труп и све јестиве делове, а затим да узете узорке одговарајућих ткива или органа достави у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив кланице и регистарски број, место и република, одгајивач (фарма, товилиште, кооперант), врста животиње, материјал који се шаље на преглед, која се анализа захтева и детаљан опис утврђених промена код преморталног и/или постморталног прегледа.

#### **Члан 182.**

Ако се приликом прегледа ткива и органа утврди присуство веће од максимално дозвољених количина биолошких остатака, надлежни орган ће поступити на следећи начин:

- 1) узима узорке од најмање пет животиња одгајивача код кога су утврђене веће количине биолошких остатака;
- 2) задржава трупове и органе закланих животиња до добијања резултата анализе.

#### **Члан 183.**

Ако су утврђени биолошки остаци у границама максимално дозвољених количина, трупови и органи су хигијенски исправни, а запат произвођача се сматра слободним од биолошких остатака.

Трупови и органи у којима се утврде веће количине биолошких остатака од максимално дозвољених процењују се хигијенски неисправним, а произвођач се искључује из даље испоруке, испитују се узроци појаве биолошких остатака (сточна храна, лекови, примена пестицида, итд.) све док се не утврде извори загађења, примене мере за њихово отклањање и поновним прегледом ткива и органа закланих животиња утврде мање количине биолошких остатака од максимално дозвољених.

#### **Члан 184.**

Трупове сумњивих животиња надлежни орган задржава до добијања резултата лабораторијске анализе.

После добијања резултата лабораторијске анализе из става 1. овог члана за оцену хигијенске исправности меса и органа примењује се поступак из члана 183. овог правилника.

#### **Члан 185.**

За испитивање производа од меса на присуство биолошких остатака, надлежни орган узима и доставља два пута годишње по један узорак од сваке врсте производа у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив кланице и регистарски број, место и република, односно аутономна покрајина, врста и ознака производа, количина производа и која се анализа захтева.

Узорци производа тежине од 1000 g и тежи шаљу се у оригиналном паковању. Код мањих паковања шаље се толики број да укупна тежина буде најмање 1000 g.

#### **Члан 186.**

Кад се у производима од меса утврде веће количине биолошких остатака од максимално дозвољених, надлежни орган поступа на следећи начин:

- 1) задржава производне партије у којима су утврђене веће количине биолошких остатака од максимално дозвољених и од сваке следеће производне партије доставља узорке на испитивање, све док 15 узастопних налаза не буде негативно;
- 2) ако се при поновном испитивању утврди већа количина биолошких резидуа од максимално дозвољених, производне партије се оцењују хигијенски неисправним и обавезно се предузимају мере за утврђивање и отклањање узрока загађења.

#### **Члан 187.**

У млеку и производима од млека прегледом се утврђује појава и учесталост налаза биолошких остатака у једној производној области или фарми музних животиња.

Узорковање млека и производа од млека врши се према плану који сачињава надлежни орган почетком сваке календарске године.

Репрезентативни узорак млека узима се из сабирног базена откупних станица или сабирне цистерне, на рампи млекаре, према шеми сабирања млека са откупног подручја. Узорци производа од млека узимају се на месту производње и ускладиштења.

#### **Члан 188.**

Ради утврђивања присуства биолошких остатака, надлежни орган узима и поставља узорке млека и производа од млека, и то:

1) пестициди	репрезентативни узорак	
	млека	1000 g
	маслаца	300 g
	сира	500 g
2) друге отровне материје	репрезентативни узорак	
	млека	1000 g
	сира	500 g
	маслаца	300 g
	ферментисаних производа	500 g
3) антибиотици и други лекови	репрезентативни узорак млека	100 ml
	производа од млека	100 g
4) хормони	репрезентативни узорак млека	500 g
5) микротоксини	репрезентативни узорак	1000 g
	млека	300 g
	маслаца	300 g
	сира	500 g

Узорци се стављају у пластичне кесе и од момента узимања до почетка анализе чувају и транспортују у смрзнутом или охлађеном стању и достављају у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив млекаре или организације која откупљује млеко или име произвођача, место и општина, материјал који се шаље на преглед и која се анализа захтева.

#### **Члан 189.**

Ако надлежни орган приликом прегледа музне стоке или млека и производа од млека посумња на тровање или утврди друге симптоме који могу бити резултат деловања биолошких остатака, дужан је да узоркује млеко или производе од млека и пошаље их на анализу биолошких остатака на начин прописан у члану 188. овог правилника.

#### **Члан 190.**

За испитивање млека и производа од млека на присуство пестицида и других отровних материја, хормона, микотоксина и РСВ надлежни орган узима и шаље два пута годишње по један репрезентативни узорак млека са подручја откупа, а за производе од млека - репрезентативни узорак на месту производње, на месту откупа или од сваког произвођача.

За испитивање антибиотика и других лекова у млеку надлежни орган узима репрезентативни узорак сваког месеца са подручја откупа, а за производе од млека - на месту производње, на месту откупа или на месту ускладиштења.

#### **Члан 191.**

Ако се приликом прегледа млека и производа од млека утврди присуство веће од максимално дозвољених количина биолошких остатака, надлежни орган врши појединачно узорковање док не дође до извора загађивања млека и производа од млека биолошким остацима.

#### **Члан 192.**

За утврђивање биолошких остатака у рибљем месу и јестивим деловима ракова, шкољки и пужева, односно у њиховим производима надлежни орган узима два пута годишње узорке из узгајалишта и на месту производње.

За анализу се узима узорак тежине 1 kg или више, односно део трупа великих риба или више комада ситне рибе, шкољкаша и пужева укупне масе 1 kg. Узорак се доставља на анализу у овлашћену лабораторију у смрзнутом стању, упакован у непропусну полиетиленску или другу амбалажу, са следећим подацима: назив и место (локалитет) узгајалишта, односно назив и место погона за прераду рибе, ракова, шкољки и пужева, датум улова, количина и врста узорка који се шаље на анализу и која се анализа захтева.

Преглед на присуство радионуклида ако то захтева земља увозница, односно ако је наступио ванредни догађај

#### **Члан 193.**

За преглед ткива и органа надлежни орган узима узорке ради испитивања присуства радионуклида (134 Cs, 137 Cs, 106 Ru) и других биолошки значајних радионуклида.

Узорци ткива узимају се у количини од 1 kg, а унутрашњих органа (јетра) у количини од 0,85 kg. Узорци производа од меса узимају се у количини од 1 kg. Узети узорци се пакују у пластичне кесе, обележавају и достављају у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив и место кланице, назив одгајивача (фарма, товилиште, кооперант), датум клања, датум узорковања, врста ткива и органа или производа од меса и старост животиње.

#### **Члан 194.**

Месо и органи оцењују се да су хигијенски исправни ако садрже ниво активности за одређене радионуклиде испод максимално дозвољене границе, односно према захтевима земље увознице.

Месо и производи од меса који садрже више од дозвољеног нивоа активности за одређене радионуклиде нису хигијенски исправни за јавну потрошњу.

#### **Члан 195.**

За преглед млека и производа од млека надлежни орган узима ради испитивања на присуство радионуклида (Sr-89 и Sr-90 и др).

Репрезентативни узорак млека у количини од 1 l формира се за сваких 10 сабирних станица из откупне мреже млекаре.

Узорци млека узимају се у пластичне боце од 1 l.

Узорци производа од млека узимају се на следећи начин:

а) течни производи у оригиналном паковању у количини од укупно 1 l по врсти производа;

б) чврсти производи у количини од 1 kg по врсти производа.

Узорци млека и производа од млека достављају се на преглед са следећим подацима: назив и место млекаре, реон узорковања, датум и време узорковања и врста млека или производа од млека.

#### **Члан 196.**

Млеко и производи од млека оцењују се да су хигијенски исправни ако садрже ниво активности за одређене радионуклиде испод максимално дозвољене границе, односно према захтевима земље увознице.

Млеко и производи од млека који садрже више од дозвољеног нивоа активности за одређене радионуклиде нису хигијенски исправни за јавну потрошњу.

#### **Члан 197.**

Млеко које није хигијенски исправно за јавну потрошњу може се прерађивати у производе од млека, који се пре стављања у промет морају поново радиометријски прегледати.

Млеко и производи од млека оцењени као хигијенски неисправни за јавну потрошњу могу се користити за исхрану животиња у тову као протеинска компонента у крмним смешама само уз дозволу надлежног органа.

#### **Члан 198.**

За преглед дивљачи надлежни орган узима узорке: од високе дивљачи - мишићно ткиво (0,5 kg), јетра (0,25 kg) и цеваста кост (0,5 kg), од ниске и пернате дивљачи - цела животиња.

Узорци ткива и органа или узорци целе животиње пакују се у пластичне кесе, обележавају и достављају у овлашћену лабораторију са следећим подацима: најближе насељено место где је одстрел извршен, локалитет одстрела или место забрана, датум и време одстрела и узорковања, старост животиње и порекло дивљачи са знаком да не болује од заразних болести.

#### **Члан 199.**

Месо дивљачи сматра се да је хигијенски исправно за јавну потрошњу ако садржи ниво активности за одређене радионуклиде испод максимално дозвољених граница које важе за аналогну врсту домаћих животиња.

Месо дивљачи које садржи више од дозвољеног нивоа активности за одређене радионуклиде није хигијенски исправно за јавну потрошњу.

#### **Члан 200.**

Узорковање риба, ракова и шкољки из узгајалишта врши надлежни орган. Узорци се узимају у количини од 1 kg, пакују у пластичне кесе, обележавају и достављају на преглед у овлашћену лабораторију са следећим подацима: назив и место узгајалишта, локалитет у коме је узорковање извршено, датум узимања узорка и врста производа.

#### **Члан 201.**

Рибе, ракови и шкољке и производи добијени њиховом прерадом сматрају се хигијенски исправним ако садрже ниво активности одређених радионуклида испод максимално дозвољених граница, а ако садрже ниво активности изнад максимално дозвољених граница, сматра се да су хигијенски неисправни за јавну потрошњу.

## **XII. ЕВИДЕНЦИЈЕ О ПРЕГЛЕДУ ЖИВОТИЊА ПРЕ КЛАЊА И ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА**

#### **Члан 202.**

Надлежни орган води следеће евиденције:

1) евиденције о прегледу животиња пре клања:

- евиденцију о прегледу животиња за клање по приспећу у депо кланице, на обрасцу бр. 1;

- евиденцију о прегледу животиња пре клања, на обрасцу бр. 2;

- извештај о прегледу животиња пре клања, на обрасцу бр. 3;

- евиденцију о прегледу сумњивих - оболелих животиња пре клања, на обрасцу бр. 4;

- извештај о прегледу сумњивих - оболелих животиња пре клања, на обрасцу бр. 5;

- евиденцију о запленама трупова угинулих животиња - конфиската, на обрасцу бр. 6;

2) евиденције о прегледу меса и унутрашњих органа после клања;

- евиденцију о оцени хигијенске исправности прегледаног меса и органа на линији клања, на обрасцу бр. 7;

- евиденцију о налазу на линији клања, на обрасцу бр. 8;

- евиденцију о запленама на линији клања, на обрасцу бр. 9;

- евиденцију о задржаним труповима, полуткама и органима на линији клања, на обрасцу бр. 10;

- евиденцију о условно хигијенски исправним труповима, полуткама и органима на линији клања, на обрасцу бр. 11;

- евиденцију о прегледу меса на трихинелозу, на обрасцу бр. 12;

3) евиденције о контроли производње и прераде:

- евиденцију о картицама - ознакама о забрани употребе неодговарајуће опреме и просторије, на обрасцу, бр. 13;

- евиденцију о контроли утрешка натријумнитрита ( $\text{NaNO}_2$ ), натријумнитрата ( $\text{NaNO}_3$ ), полифосфатног препарата, натријумаскорбата (витамин С), натријумказеината, беланчевина соје и др. по производним одељењима, на обрасцу бр. 14;

- евиденцију о прегледу откоштеног меса, на обрасцу бр. 15;

- евиденцију о саставу саламуре за убризгавање, на обрасцу бр. 16;

- евиденцију о контроли тежине убризгане саламуре, на обрасцу бр. 17;

- евиденцију о контроли нето-тежина пуњења лименки, пластичних и алуминијумских фолија, на обрасцу бр. 18;

- евиденцију о утрешку етикета са извозничким контролним бројем и ознаком ветеринарске инспекције за месо и производе од меса, на обрасцу бр. 19;

- евиденцију одобрења употребе производа или средстава, на обрасцу бр. 20;

- евиденцију о коришћењу картица за саламурање, на обрасцу бр. 21;



- евиденцију о утрошку средстава за дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију (ДДД), по врстама, на обрасцу бр. 22;
- друге врсте евиденције према захтевима земаља увозница меса и производа од меса;
- термографске листе са уређаја за топлотну обраду производа;
- термографске листе за контролу температуре просторија за расецање и откоштавање, смрзавање, складиштење смрзнутог меса и просторије за термостатирање конзерви;
- графичке приказе кретања топлоте у центру садржаја производа - по врстама;
- графичке приказе максимално достигнуте температуре у центру производа - по врстама.

**Члан 203.**

Облик и текст здравственог листа за краву музару (млечна карта) одштампан је уз овај правилник и чини његов саставни део.

**Члан 204.**

Обрасци од бр. 1. до 22. из члана 202. овог правилника одштампани су уз овај правилник и чине његов саставни део.

**Члан 205.**

Облици и текст ознака и картица из чл. 32. и 160. и облици жигова и печата из чл. 55. до 62. и чл. 84, 93, 100. и 103. овог правилника одштампани су уз овај правилник и чине његов саставни део.

### **XIII. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 206.**

Облик и текст жигова и печата који су израђени према одредбама Правилника о начину вршења сталног ветеринарско-санитарног прегледа животиња за клање и производа животињског порекла морају се ускладити са одредбама овог правилника у року од 30 дана од дана његовог ступања на снагу.

**Члан 207.**

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о начину вршења сталног ветеринарско-санитарног прегледа животиња за клање и производа животињског порекла ("Службени лист СФРЈ", бр. 47/78, 12/81 и 17/84).

**Члан 208.**

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном листу СФРЈ".

Бр. 2177/1  
12. јула 1989. године  
Београд

Савезни секретар за  
пољопривреду,  
др **Стево Мирјанић**, с.р.

---

(Ветеринарска организација)

---

(Организација удруженог рада)

---

(место)

### **МЛЕЧНА КАРТА**

Број \_\_\_\_\_

---

(Власник животиње)

---

Вр. л.к. (СУП)

---

(Место, улица и број)

(СО)

**ОБАВЉЕНИ КЛИНИЧКИ ПРЕГЛЕДИ, ДИЈАГНОСТИКА И  
ЛАБОРАТОРИЈСКА ИСПИТИВАЊА**

Дијагностичка и лабораторијска испитивања

Редни број	Ознака животиње	Туберкулинизација		Заразно пресушење вимена		Врста узорка	Потпис
		датум	резултат	датум	резултат		

М.П.

Потпис овлашећног лица

Први део  
Следећи део  
**ТРЕЋИ ДЕО**  
Први део  
Претходни део  
Следећи део

**ИЗДАЈЕ, ПРОДАЈЕ И ДИСТРИБУИРА ОДБОР ЗА ИЗДАВАЧКУ  
ДЕЛАТНОСТ СВИВТЈ, БЕОГРАД**

Образац бр. 1

**ЕВИДЕНЦИЈА О ПРЕГЛЕДУ ЖИВОТИЊА ЗА КЛАЊЕ ПО  
ПРИСПЕЋУ У ДЕПО КЛАНИЦЕ**

Редни	Датум	Држалац	Врста и	Број	Регистарски	Број	Налаз	Потпис
-------	-------	---------	---------	------	-------------	------	-------	--------

број и време доласка	животиње и место порекла	број животиње	уверења о здравствено стању животиње	број обора	транспортног средства	одговорног лица у надлежном органу		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Образац бр. 2

### ЕВИДЕНЦИЈА О ПРЕГЛЕДУ ЖИВОТИЊА ПРЕ КЛАЊА

Редни број	Датум прегледа	Порекло	Врста животиња	Број	Број обора	Ознака животиње	Примедба	Потпис одговорног лица у надлежном органу
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Образац бр. 3

### ИЗВЕШТАЈ О ПРЕГЛЕДУ ЖИВОТИЊА ПРЕ КЛАЊА

Датум прегледа и слања на клање

Редни број	Животиња		Порекло	Број обора	Примедбе	Потпис одговорног лица у надлежном органу
	Врста	Број				
1	2	3	4	5	6	7

Образац бр. 4

### ЕВИДЕНЦИЈА О ПРЕГЛЕДУ СУМЊИВИХ - БОЛЕЛИХ ЖИВОТИЊА ПРЕ КЛАЊА

Редни број	Датум		Порекло	Животиња		Ознака животиње	Дијагноза и телесна температ.	Примедбе	Потпис одговорног лица у надлежном органу
	Приспећа	Прегледа		Врста	Број				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Образац бр. 5

### ИЗВЕШТАЈ О ПРЕГЛЕДУ СУМЊИВИХ - БОЛЕЛИХ ЖИВОТИЊА ПРЕ КЛАЊА

Датум прегледа и слања на клање

Редни	Датум	Животиња	Ознаке	Дијагноза са	Примедбе	Потпис одговорног
-------	-------	----------	--------	--------------	----------	-------------------

број	приспећа у депо	Врста	Број	животиња	телесном температуром	лица у надлежном органу	
1	2	3	4	5	6	7	8

Образац бр. 6

### ЕВИДЕНЦИЈА О ЗАПЛЕНАМА ТРУПОВА УГИНУЛИХ ЖИВОТИЊА - КОНФИСКАТА

Редни број	Датум приспећа	Порекло	Животиња		Место и датум угинућа (Транспорт - Депо)		Узрок угинућа (дијагноза)	Примедба	Потпис одговорног лица у надлежном органу
			Врста	Број	6	7			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Образац бр. 7

### ЕВИДЕНЦИЈА О ОЦЕНИ ХИГИЈЕНСКЕ ИСПРАВНОСТИ ПРЕГЛЕДАНОГ МЕСА И ОРГАНА НА ЛИНИЈИ КЛАЊА

Редни број	Датум клања	Врста закланих животиња	Број	Укупна тежина		Оцена хигијенске исправности			Потпис одговорног лица у надлежном органу
				меса	органа	хигијенски исправно месо органа	условно хигијенски исправно месо органа	хигијенски неисправно месо органа	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Образац бр. 8

### ЕВИДЕНЦИЈА О НАЛАЗУ НА ЛИНИЈИ КЛАЊА

Редни број	Датум клања	Број и врста закланих животиња	Контузије, фрактуре, хематоми	Промене боје, мириса	Бобичавост	Метиљавост	Ехинококус	Трихинелоза
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Плеурит, перикардит, пнеумонија	Апсцеси	Гнојни плеурит, перикардит, пнеумонија	Заразна односно септична обољења	ТБЦ	Остале промене	Потпис одговорног лица у надлежном органу
---------------------------------------	---------	---	---	-----	-------------------	---

10	11	12	13	14	15	16
----	----	----	----	----	----	----

НАПОМЕНА: У рубрике 6, 8, 9, 13 и 14 уписују се ознаке животиња.

Образац бр. 9

### ЕВИДЕНЦИЈА О ЗАПЛЕНАМА НА ЛИНИЈИ КЛАЊА

Редни број	Датум	Место заплене	Врста заклане животиње	Хигијенски неисправно - конфискат						Разлог заплене	Потпис одговорног лица у надлежном органу
				Труп-полутке	Делови трупа или полутки		Органи	ком.	kg		
					ком.	kg					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Образац бр. 10

### ЕВИДЕНЦИЈА О ЗАДРЖАНИМ ТРУПОВИМА - ПОЛУТКАМА И ОРГАНИМА НА ЛИНИЈИ КЛАЊА

Редни број	Датум клања животиње	Врста и број ознаке задржаних делова	Задржано (труп, делови трупа, органи)				Допунски преглед	Оцена употребљивости	Датум изласка	Потпис одговорног лица у надлежном органу
			Назив	ком.	kg	Разлог				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Образац бр. 11

### ЕВИДЕНЦИЈА О УСЛОВНО ХИГИЈЕНСКИ ИСПРАВНИМ ТРУПОВИМА - ПОЛУТКАМА И ОРГАНИМА НА ЛИНИЈИ КЛАЊА

Редни број	Датум клања	Врста заклане животиње	Условно хигијенски исправно				Оспособљавање			Потпис одговорног лица у надлежном органу		
			Труп - полутка	Делови трупа или полутки		Органи	Разлог	Начин	Датум			
				ком.	kg						ком.	kg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

**ЕВИДЕНЦИЈА О ПРЕГЛЕДУ МЕСА НА ТРИХИНЕЛОЗУ**

Редни број	Датум прегледа	Број животиње или величина збирног узорка	Порекло животиња	Резултат прегледа (број ларви)	Порекло животиње на Трихинелозу	Потпис прегледача	Потпис одговорног лица у надлежном органу
1	2	3	4	5	6	7	8

**ЕВИДЕНЦИЈА О КАРТИЦАМА - ОЗНАКАМА О ЗАБРАНИ УПОТРЕБЕ НЕОДГОВАРАЈУЋЕ ОПРЕМЕ**

Редни број	Датум и час стављања забране	Број картице	Назив одељења	Назив предмета забране	Разлог забране	Наређена мера	Датум скидања забране	Напомена	Потпис одговорног лица у надлежном органу
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**ЕВИДЕНЦИЈА О КОНТРОЛИ УТРОШКА ... ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА<sup>\*)</sup>**

Редни број	Датум	Производна одељења	Улаз у g	Издато у g	Стање у g	Примедба	Потпис одговорног лица у надлежном органу
1	2	3	4	5	6	7	8

<sup>\*)</sup> Води се за сваку врсту препарата на посебном картону

**ЕВИДЕНЦИЈА О ПРЕГЛЕДУ ОТКОШЋЕНОГ МЕСА**

Редни број	Време прегледа датум час	Порекло меса	Месо улаз Врста	Количина у kg	Температура меса	Температура просторије	Прегледано месо Количина у kg	Употреба одобрена (ако није разлог)	Примедба	Потпис одговорног лица у надлежном органу	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

**ЕВИДЕНЦИЈА О САСТАВУ САЛАМУРЕ**

Датум	Назив производа и тржишта	Количина у l	Састав у kg					Примедба (за потапање, убризгавање,	Одговорно лице	Потпис одговорног лица у надлежном органу
			Вода	NaCl	Полифосфат	Шећер	Нитрита	Остало		

суво  
саламурење)

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

Образац бр. 17

### ЕВИДЕНЦИЈА О КОНТРОЛИ ТЕЖИНЕ УБРИЗГАНЕ САЛАМУРЕ

Редни број	Датум	Врста производа и тржиште	Тежина		убризгана саламура		Укупно саламура		Примедба	Потпис одговорног лица у надлежном органу
			меса у kg	пре после	kg	%	kg	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Образац бр. 18

### ЕВИДЕНЦИЈА О КОНТРОЛИ НЕТО-ТЕЖИНЕ ПУЊЕЊА ЛИМЕНКИ, ПЛАСТИЧНИХ И АЛУМИНИЈУМСКИХ ФОЛИЈА

1. Датум производње:
2. Назив и ознака производа:
3. Произведена количина у ком. и kg:
4. Декларисана маса производа у kg:
5. Просечна маса 15 празних лименки у kg:
6. Просечна маса 15 поклопаца у kg:
7. Просечна маса 15 пластичних кеса за лименке у kg:
8. Тежина напуњених лименки у kg:
9. Просечна маса 15 пластичних кеса у kg:
10. Маса напуњених пластичних кеса у kg:
11. Просечна маса 15 алуминијумских кеса у kg:
12. Маса напуњених алуминијумских кеса у kg:

Бруто kg

Нето kg

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

---

8

---

9

---

10

---

---

13 Две најниже нето-маса од 10 узорака у kg:

---

14 Просечна нето-маса 10 узорака у kg:

---

15 Разлика декларисане и просечне нето-маса 10 узорака у kg:

---

16 Напомена

17 Допунско мерење напуњених  
лименки

---

**Образац бр. 18**  
Страна 2

Бруто kg	Нето kg	Бруто kg	Нето kg	Бруто kg	Нето kg
1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	

---

18 Две најниже нето-маса од 40 узорака у kg:

---

19 Просечна нето-маса 40 узорака у kg:

---

20 Разлика декларисане и просечне нето-маса 40 узорака у kg:

---

21 Напомена

Потпис одговорног лица у  
надлежном органу,

**Образац бр. 19**

**ЕВИДЕНЦИЈА О УТРОШКУ ЕТИКЕТА С ИЗВОЗНИЧКИМ  
КОНТРОЛНИМ БРОЈЕМ И ОЗНАКОМ ВЕТЕРИНАРСКЕ  
ИНСПЕКЦИЈЕ ЗА МЕСО И ПРОИЗВОДЕ ОД МЕСА**

Марка \_\_\_\_\_



Редни број	Датум	За производ	Улаз	Израз	Стање	Напомена	Потпис одговорног лица у надлежном органу
			Комада	Комада	Комада		
1	2	3	4	5	6	7	8

## ЕВИДЕНЦИЈА ОДОБРЕЊА УПОТРЕБЕ ПРОИЗВОДА ИЛИ СРЕДСТАВА

Редни број	Назив производа или средства *)	Произвођач	Испоручилац	Број одобрења **)	Напомена
1	2	3	4	5	6

\*) Навести производ (нпр. средства за ДДД, адитиви, зачини итд.) или средство (нпр. пластичне кесе, фолије, картон, термометри, термографи итд.)

\*\*) Навести број (нпр. прописа, упутства, атеста, сертификата, решење итд.)

- Прилог ове евиденције су акта наведена у рубрици бр. 5, сложена по редном броју евиденције

**Образац бр. 21**

## САЛАМУРЕЊЕ

1 Назив производа и намена тржишту

2 Број уређаја за саламурење

3 Маса пре саламурења у kg

4 Количина саламуре у kg и %

5 Маса после саламурења у kg

6 Датум и време почетка саламурења

7 Програм рада масир-уређаја

8 Датум и време завршетка саламурења

Одговорна особа

Потпис одговорног  
лица у надлежном  
органу

Први део

Претходни део

Следећи део

**ЧЕТВРТИ ДЕО**

Први део

Претходни део

Следећи део

ЕВИДЕНЦИЈА О УТРОШКУ СРЕДСТАВА ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЈУ, ДЕЗИНСЕКЦИЈУ И ДЕРАТИЗАЦИЈУ (ДДД)

Назив средства \_\_\_\_\_ Природа активне супстанције \_\_\_\_\_

Резне број	Датум	Назив произвођача	Опелене	У л а з		Стање kg	Напомена	Потпис одговорног лица
				kg	kg			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ОБЛИЦИ ЖИГОВА И ПЕЧАТА ЗА ОБЕЛЕЖАВАЊЕ МЕСА

I. МЕСО ОЦЕЊЕНО КАО ХИГИЈЕНСКИ ИСПРАВНО ЗА ЈАВНУ ПОТРОШЊУ

- жиг за месо говеда, свиња и оваца



- жиг или одштампана етикета за месо говеда, свиња и оваца у извозној кланици



- жиг за месо копитара, бивола и коза са називом за врсту меса



- жиг за месо пернате живине и кунџа



- печат или одштампана етикета за месо пернате живине и кунџа



- печат или одштампана етикета за месо пернате живине и кунџа у извозној кланици



- жиг, печат или одштампана етикета за месо дивљачи



Први део

Претходни део

Следећи део

ПЕТИ ДЕО

Први део

Претходни део

Следећи део

- жиг, печат или одштампана етикета за месо дивљачи у извозном објекту



- печат или одштампана етикета за млеко, мед, рибе, ракове, шкољке, пужеве, јаја и њихове производе



- печат или одштампана етикета за млеко, мед, рибе, ракове, шкољке, пужеве, јаја и њихове производе у извозном објекту



2. МЕСО ОЦЕЊЕНО КАО УСЛОВНО ХИГИЈЕНСКИ ИСПРАВНО ЗА ЈАВНУ ПОТРОШЊУ

- жиг за месо говеда, свиња и оваца
- жиг за месо копитара, бивола и коза са називом за врсту меса

VETERINARSKA  
INSPEKCIJA  
25.VIII 1988.  
BEOGRAD  
MESO  
KOPITARA

3. МЕСО ОЦЕЊЕНО КАО ХИГИЈЕНСКИ ИСПРАВНО САМО ЗА ПРЕРАДУ

- жиг за месо говеда, свиња и оваца
- жиг за месо копитара, бивола и коза са називом за врсту меса

VETERINARSKA  
INSPEKCIJA  
25.VIII 1988.  
BEOGRAD  
ZA PRERADU

4. МЕСО ОЦЕЊЕНО КАО ХИГИЈЕНСКИ НЕИСПРАВНО ЗА ЈАВНУ ПОТРОШЊУ

- жиг за све врсте меса



5. МЕСО СВИЊА, ДИВЉИХ СВИЊА И МЕДВЕДА КОЈЕ НЕ САДРЖИ ТРИХИНЕЛЕ



6. ПРИВРЕМЕНО ЗАПЛЕЊЕНО  
БОБИЧАВО  
ЗА СМРЗАВАЊЕ  
Датум почетка оспособљавања

М. П.

Надлежни орган

[Први део](#)

[Претходни део](#)

[Следећи део](#)

**ШЕСТИ ДЕО**

[Први део](#)

[Претходни део](#)

КАРТИЦЕ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ ЗАДРЖАНИХ ТРУПОВА И ОРГАНА

STRANA 1	STRANA 2
VETERINARSKA INSPEKCIJA <b>ZADRŽANO</b>	Br. 125 <b>ZADRŽANO</b>
VETERINARSKA INSPEKCIJA <b>ZADRŽANO</b>	Br. 125 <b>ZADRŽANO</b>
VETERINARSKA INSPEKCIJA <b>ZADRŽANO</b>	Br. 125 <b>ZADRŽANO</b>
VETERINARSKA INSPEKCIJA <b>ZADRŽANO</b>	Br. 125 <b>ZADRŽANO</b>
VETERINARSKA INSPEKCIJA <b>ZADRŽANO</b>	Br. 125 <b>ZADRŽANO</b>

<p>VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">OOSTRANITI</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">OSPOSOBITI</td> </tr> </table> <p>OVU OZNAKU O ZABRANI UPOTREBE MOŽE OOSTRANITI SAMO VETERINARSKI INSPEKTOR</p> <p>№ 1052</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>№ 1052</p>	1	OOSTRANITI	2	OSPOSOBITI	<p>VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">OOSTRANITI</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">OSPOSOBITI</td> </tr> </table> <p>ODELJENJE _____ PREDMET ZABRANE _____ _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ _____ VET. INSP. _____ DATUM _____</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>ODELJENJE _____ PREDMET ZABRANE _____ _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ _____ DATUM _____</p>	1	OOSTRANITI	2	OSPOSOBITI
1	OOSTRANITI								
2	OSPOSOBITI								
1	OOSTRANITI								
2	OSPOSOBITI								

## ИЗМЕНЕ

На основу члана 34. став 3. и члана 35. став 2. Закона о заштити животиња од заразних болести које угрожавају целу земљу ("Службени лист СФРЈ", бр. 43/86 и 53/91), савезни министар привреде и унутрашње трговине прописује



# Правилник о измени Правилника о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла

*Правилник је објављен у "Службеном листу Србије и Црне Горе", бр. 10/2003 од 14.3.2003. године.*

## **Члан 1.**

У Правилнику о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла ("Службени лист СФРЈ", бр. 68/89), у члану 56. став 2. реч: "Yugoslavia" замењује се речима: "Srbija i Crna Gora".

## **Члан 2.**

Овај правилник ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у "Службеном листу СЦГ".

Бр. 197/2

12. марта 2003. године

Београд

Савезни министар  
привреде и унутрашње трговине  
**Петар Тројановић**, с.р.

**Први део**

**Претходни део**