

**КОНТРОЛНА ЛИСТА  
 ОБЈЕКТИ ЗА КЛАЊЕ ДОМАЊИХ ПАПКАРА И КОПИТАРА, РАСЕЦАЊЕ МЕСА,  
 ПРОИЗВОДЊУ УСИЋЕНОГ МЕСА/ПОЛУПРОИЗВОДА/МСМ-а  
 И ПРОИЗВОДЊУ ТОПЉЕНЕ МАСТИ И ЧВАРАКА**

**Правилник о ветеринарско - санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране  
 животињског порекла, као и о условима хигијене гране животињског порекла  
 ("Сл. гласник РС" бр. 25/11, 27/14)**

**ВЕТЕРИНАРСКО - САНИТАРНИ УСЛОВИ**

Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	НП
<b>Кланица за домаће папкаре и копитаре (исти услови важе и за кланицу за гајену дивљач - папкаре, по чл. 23.)</b>					
1	7.1.1.	Постоји одговарајућа просторија за пријем и привремени смештај животиња за клање (депо)			
2	7.2.1. 7.2.2. 7.2.3.	Депо: Испуњава хигијенске услове за држање животиња пре клања, односно услове којима се обезбеђује лако чишћење и дезинфекција; Има одговарајућу опрему за напајање и, уколико је потребно, храњење животиња; Има одвод отпадних вода којим се не угрожава безбедност хране			
3	7.1.2.	Постоје одвојене просторије, односно боксеви за смештај болесних или на обољење сумњивих животиња (изолација)			
4	7.3.1. 7.3.2. 7.3.3.	Просторије односно боксеви у изолацији су: Одвојени тако да је спречена контаминација осталих животиња, Имају посебни одвод отпадних вода, Имају могућност закључавања			
5	7.4.	Величина просторија депоа и изолације је одговарајућа и обезбеђује добробит животиња, распоред просторија омогућава инспекцијски преглед пре клања, као и идентификацију животиња или групе животиња			
6	8.1.1.	Постоји одговарајући број просторија, у зависности од послова који се у кланици обављају			
7	8.1.2.	Постоји посебна просторија за пражњење и чишћење желудаца и црева, осим ако је, у складу техничко - технолошком документацијом, омогућено извођење поступака обраде у различито време			
8	8.1.3.1. 8.1.3.2. 8.1.3.3. 8.1.3.4. 8.1.3.5. 8.1.3.6. 8.1.3.7. 8.1.3.8.	Обезбеђени су услови за просторно одвајање или извођење у различито време, поступака: Омамљивања и искрварења; Шурења, скидања чекиња, стругања и опаливања (код свиња); Евисцерације и даље обраде; Припреме и чишћења изнутрица, а посебно скидање коже главе (ако то није учињено на линији клања; Паковања изнутрица; Расецања на четврти; Отпремања меса			
9	8.1.4.	Постоји опрема и обезбеђени су услови који спречавају контакт између меса и подова, зидова, фиксне опреме, инсталација и конструкција			

10	8.1.5.	Линије клања су изведене тако да, када су у функцији, омогућавају непрекидан ток процеса клања како би се спречила унакрсна контаминација између различитих делова линије клања. Ако се у истом простору налази више линија клања, линије су одвојене на начин да је спречена унакрсна контаминација између линија			
11	8.1.6. 8.1.8.	Постоје просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња - ако се кољу различите врсте животиња или ако се обрађују трупови дивљачи и гајене дивљачи; или је обезбеђено временско одвајање тих поступака			
12	8.1.7.	Постоје одвојене просторије, односно простори, за опремом за пријем и складиштење трупова дивљачи и гајене дивљачи - ако се допремају трупови дивљачи и гајене дивљачи са којих није скинута кожа			
13	9.1.1. 9.1.2.	Постоје одвојени простори за хлађење и складиштење који се закључавају, за: Задржано месо; Месо за које је утврђено да није безбедно за исхрану људи			
14	10.1. 10.2.	Постоји просторија односно простор који се закључава и одговарајућу опрему, који се користе искључиво за клање болесних и на болест сумњивих животиња; или се клање болесних и на болест сумњивих животиња обавља уз одобрење надлежног органа или на крају редовног клања			
15	11.1. 11.2.	Постоји одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за животиње осим ако је обезбеђено чишћење, прање и дезинфекција превозних средстава за превоз животиња у објекту који је у непосредној близини кланице, у којем се обављају ти послови, регистровани у складу са законом и ако је надлежни орган то одобрио у складу са законом и техничко - технолошком документацијом			
16	12.1.	Постоји просторија за потребе ветеринарске инспекције, која је опремљена на одговарајући начин и која се закључава			
17	13.1.	Постоји одговарајућа просторија, односно простор, са припадајућом опремом и условима за дезинфекцију алата врелом водом температуре најмање 82°C или други одговарајући систем којим су обезбеђени исти ефекти			
18	13.2.	Опрема за прање руку коју користе запослени који непосредно рукују неупакованим месом је одговарајућа и спречава ширење контаминације			
19	14.1.	За складиштење стајњака или садржаја дигестивног тракта (ако се складишти) је обезбеђен посебан простор или место			
20	15.1.	Ако се у објекту одстрањује СРМ, обезбеђен је пред-третман отпадних вода као почетна фаза у третману отпадних вода у складу са посебним прописом којим се уређују СПЖП			
<b>Објекти за расечање меса домаћих папкара и копитара (исто важи и за расечање меса гајене дивљачи и крупне дивљачи, по чл. 28)</b>					
21	24.1.	Објекат је изграђен тако да је спречена унакрсна контаминација меса: Континуираним током радних поступака; Одвајањем различитих производних партија			
22	24.1.2.	Постоје просторије за одвојено складиштење упакованог и неупакованог меса, осим ако се складиштење обавља у различито време, или на такав начин да материјал од кога је израђено паковање и начин складиштења не могу представљати извор контаминације меса			
23	24.1.3.	Постоје просторије за расечање са одговарајућом опремом тако да је обезбеђено испуњење посебних услова хигијене хране животињског порекла у погледу хигијене расечања и откоштавања меса домаћих папкара и копитара			

24	24.1.4. 24.2.	Постоје просторије за одвајање поступака који се обављају на различитим врстама животиња, ако се расецају различите врсте животиња, или се обрађују трупови дивљачи и гајене дивљачи - ради спречавања унакрсне контаминације, осим ако је обезбеђено временско одвајање тих поступака			
25	25.1. (13)	Постоји одговарајућа просторија, односно простор, са припадајућом опремом и условима за дезинфекцију алата врелом водом температуре најмање 82°C или други одговарајући систем којим су обезбеђени исти ефекти.			
26	25.1. (13)	Опрема за прање руку коју користе запослени који непосредно рукују неупакованим месом је одговарајућа и спречава ширење контаминације			
27	26.1. (15)	Ако се у објекту одстрањује СРМ, обезбеђен је пред-третман отпадних вода као почетна фаза у третману отпадних вода у складу са посебним прописом којим се уређују СПЖП			
<b>Објекти за производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса и МСМ</b>					
28	29.1.1.	Објекат је изграђен тако да је спречена унакрсна контаминација меса: Континуираним током радних поступака; Одвајањем различитих производних партија			
29	29.1.2.	Постоје просторије за одвојено складиштење упакованог и неупакованог меса, осим ако се складиштење обавља у различито време, или на такав начин да материјал од кога је израђено паковање и начин складиштења, не могу представљати извор контаминације меса			
30	29.1.3.	Постоје просторије са одговарајућом опремом тако да је обезбеђено испуњавање посебних услова хигијене хране животињског порекла током и после производње уситњеног меса, полупроизвода од меса и МСМ, у делу који се односи на температурни режим			
31	29.1.4. (13)	Постоји одговарајућа просторија, односно простор, са припадајућом опремом и условима за дезинфекцију алата врелом водом температуре најмање 82°C или други одговарајући систем којим су обезбеђени исти ефекти.			
32	29.1.4. (13)	Опрема за прање руку коју користе запослени који непосредно рукују неупакованим месом је одговарајућа и спречава ширење контаминације			
<b>Објекат за производњу топљене масти и чварака</b>					
33	42.1	Објекат за сакупљање сировина има простор и опрему за складиштење сировина на температури до највише 7°C			
34	42.2.	Превозна средства којима се обавља превоз сировина за производњу топљене масти и чварака до објеката за прераду испуњавају услове у погледу температуре - до највише 7°C			
35	43.1.1. 43.1.2. 43.1.3.	Објекат за прераду поседује: Простор и опрему за хлађење; Просторију за отпрему, осим ако се топљена маст животињског порекла отпрема искључиво у цистернама; Према потреби, одговарајућу опрему за припремање производа који се састоје од топљене масти животињског порекла која је помешана са другим прехранбеним производима, односно зачинима			

### ПОСЕБНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	НП
<b>Кланица за домаће папкаре и копитаре</b>					
36	50.	Имплементирани су поступци засновани на принципима HACCP, у складу са анализом опасности			
37	51.	У кланицу се не примају животиње за које нису обезбеђени одговарајући подаци из ланца хране, а за копитаре узгајане за исхрану људи - идентификациони документ, уверење о здравственом стању животиње и потврда о здравственом стању пошиљке			

38	52.	Подаци из ланца хране су одговарајући и потпуни			
39	54.1.	По пријему животиња у кланицу, обавештава се ветеринарски инспектор			
40	55.1.	Током превоза животиња до кланице, нема непотребног узнемиравања животиња			
41	56.1.1.	Животиње се по приспећу у кланицу кољу без одлагања, осим ако је потребан одмор животиња ради њихове добробити			
42	57.	Животиња или група животиња које се кољу су обележене тако да се може утврдити њихово порекло, чисте су и кољу се без одлагања по довођењу у просторију за клање			
43	58.	У кланици се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора и обезбеђено је да антемортем преглед сваке животиње буде обављен под одговарајућим условима			
44	59.1.1.	Током искрварања, душник и једњак остају неоштећени осим у случајевима клања у складу са верским обичајима			
45	59.1.2.	Уклањање коже и руна се обавља тако да је: Спречен контакт између њихове спољне површине и трупа; Лица и опрема који долазе у контакт са спољном површином коже или руна не додирују месо			
46	59.1.3.	Током и после евисцерације предузимају се мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта (подвезивање) а евисцерација се обавља што пре после омамљивања			
47	59.1.4.	Начин уклањања вимена не доводи до контаминације трупа млеком или колострумом			
48	59.2.	Са трупа и других делова тела намењених за исхрану људи потпуно се скида кожа, осим у случају свиња, глава оваца, коза и телади, губице и усана говеда и ногу говеда, оваца и коза. Са главама, укључујући губице и усне, као и са ногама, се рукује на начин да контаминација није могућа			
49	59.3.	Ако се свињама не скида кожа, са кожа се одмах уклањају чекиње. Ризик од контаминације водом за шурење је смањен на најмању могућу меру. За шурење се употребљавају само одобрени адитиви. После шурења, трупови свиња се детаљно испирају водом за пиће			
50	59.4.	Ако трупови имају видљиве фекалне контаминације, сваки видљиво контаминирани део се одмах уклања исецањем или на неки други начин са истим ефектом			
51	59.5.	Трупови и изнутрице не додирују подове, зидове и радна постоља			
52	60.	Обезбеђен је постмортем преглед закланих животиња			
53	61.1.1. 61.1.2.	Док се не заврши постмортем преглед, делови закланих животиња који су предмет прегледа: Су означени тако да им је одређена припадност трупу заклане животиње; Не долазе у додир с другим трупом, изнутрицама или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани после клања.			
54	61.3.	Оба бубрега се ваде из масног ткива којим су обавијени; Уклања се и везивно ткивно периренална капсула.			
55	61.4.	Ако се крв или изнутрице који потичу од више животиња сакупљају у истој посуди пре завршеног постмортем прегледа, целокупан садржај посуде се проглашава небезбедним за исхрану људи ако један или више трупова од којих потичу крв или изнутрице није безбедан за исхрану људи			

56	62.1.	По завршеном постмортем прегледу се уклањају: Тонзиле говеда, свиња и копитара на хигијенски начин; Делови који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице - по могућности одмах; Унутрашњи органи или делови унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега			
57	62.2.	Месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи, не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи			
58	62.3.	По завршеном клању и прегледу после клања, месо се складишти у складу са условима који су прописани у погледу складиштења тог меса			
59	63.1.	Ако су желуци, црева, глава и ноге животиња намењени за даљу обраду: Желуци се чисте и шуре; Црева се празне и чисте; Скида се кожа са главе и ногу, ошуре се и са њих се уклањају длаке			
60	64.1.	Трупови домаћих копитара и папकारа се у кланици расецају на полутке или четврти, а полутке на највише три дела			
<b>Расецање и откоштавање</b>					
61	64.3.1.	Месо за расецање се доноси у радне просторије поступно и по потреби			
62	64.3.2. 64.4.1. 64.4.2.	Током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке или било које друге фазе омотавања и паковања температура изнутрица се одржава највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, и то путем одржавања температуре околине/просторије највише до 12°C или помоћу неког другог система са истим ефектом, или се месо: Хлади током откоштавања и расецања, под истим температурним режимом; Хлади одмах након клања и расецања, под истим температурним режимом			
63	64.3.3.	Унакрсна контаминација је избегнута тако што се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвајају			
<b>Складиштење и превоз</b>					
64	67.1.1.	По обављеном посмортем прегледу, месо се хлади у складу са кривом хлађења која осигурава стално снижење температуре, како би се постигла температура у изнутрицама највише до 3° С, а осталог меса највише до 7°C			
65	67.1.2.	Током процеса хлађења је обезбеђена одговарајућа вентилација ради спречавања кондензације на површини меса			
66	67.1.3.	Месо током процеса хлађења постиже температуру до највише 7°C, која се одржава током складиштења			
67	67.1.4.	Месо након клања не мора да постигне температуру до највише 7°C ако служи за производњу посебних производа, и под условом да: Ветеринарски инспектор одреди услове превоза из једног одређеног објекта у други одређени објекат; Се месо одмах отпрема из кланице или просторије за расецање који се налази на истом месту као и кланица, под условом да превоз не траје дуже од два сата			
68	67.1.5.	Месо намењено замрзавању се замрзава без непотребног одлагања, узимајући у обзир, тамо где је то неопходно, и период стабилизације пре замрзавања			
69	67.1.6. 67.3.	Неупаковано месо се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се складиштење и превоз обавља у различито време или ако материјал за паковање и начин складиштења или превоза не представљају извор контаминације меса			
<b>Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ</b>					

70	86.1.1.	Сировина која се употребљава за израду уситњеног меса: Мора да буде свеже месо; Мора да потиче од мишића скелета, укључујући и припадајуће масно ткиво; Не може потиче од остатака меса који настају при расечању и обради меса (осим од целих комада мишића); МСМ-а; меса које садржи делове костију или коже или меса главе (осим жвакаћих мишића -масетера, немишићног дела беле линије - linea alba, карпалне и тарзалне регије, меса добијеног скидањем остатака меса са костију и од мишића дијафрагме - осим ако је уклоњена сероза)			
71	86.1.2.	Сировина која се употребљава за израду полупроизвода од меса може да буде: Свеже месо; Месо које испуњава услове за израду уситњеног меса; Месо које је добијено млевењем или уситњавањем меса и које испуњава услове за уситњено месо, осим остатака меса који настају при расечању и обради меса и МСМ за које је извршено испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којим је доказано да МСМ испуњава услове у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, ако полупроизвод није намењен за конзумирање пре термичке обраде			
72	86.1.3.	Сировина која се употребљава за израду МСМ-а: Мора да буде свеже месо; Не може да потиче од кости главе, ногу (бутна/femur, голењача/tibia, лисњача/fibula, рамена/humerus, лакатне/radius и ulna) и репа			
73	87.1.	У објекту за производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса или МСМ, су у погледу хигијене испуњени услови који обезбеђују да обрада меса буде организована на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, а нарочито да изнутрице имају температуру највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, и да се допрема у просторију за припремање поступно и према потреби			
74	88.1.1.	Месо које је намењено за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса, а које се пре њихове производње замрзава или дубоко замрзава, је откоштено пре замрзавања или дубоког замрзавања и као такво се складишти ограничени временски период			
75	88.1.2.	Уситњено месо од охлађеног меса, је припремљено у року од: Шест дана од клања; или 15 дана од клања животиња - ако се ради о откоштеном, вакумираном говеђем или телећем месу			
76	88.1.3.	Уситњено месо и полупроизводи од меса се одмах после производње омотавају или пакују, охлађени тако да је унутрашња температура уситњеног меса највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнути тако да је унутрашња температура уситњеног меса и полупроизвода од меса најмање -18°C. Та температура се одржава и током складиштења и транспорта			
77	89.1.1	Сировина за откоштавање која потиче из кланице која се налази у саставу истог објекта се користи најкасније седам дана од дана клања, а у случају да се кланица не налази у саставу истог објекта најкасније пет дана.			
78	89.1.2.	Механичка сепарација се обавља одмах после откоштавања			
79	89.1.3.	Ако се не употребљава одмах по добијању, МСМ је омотан или упакован, охлађено тако да је унутрашња температура МСМ највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнут је тако да је унутрашња температура тог МСМ најмање -18°C и одржава се и током складиштења и превоза			

80	89.1.4.	Када се врши испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којима је доказано да је МСМ у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, оно се може употребити у производима од меса и у полупроизводима од меса на којима је назначено да нису намењени за конзумирање пре топлотне обраде			
81	89.1.5.	МСМ које није у складу са микробиолошким критеријумима из тачке, се употребљава искључиво за производњу производа од меса који се обрађују топлотом у објектима који су одобрени у складу са овим правилником			
82	91.1.	Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ се после одмрзавања не замрзавају поново			
83	92.1	На паковањима која су намењена испоруци крајњем потрошачу, а која садрже уситњено месо живине или копитара или полупроизводе од меса који садрже МСМ, наведено је да се ти производи морају топлотно обрадити пре употребе			
<b>Производи од меса</b>					
84	93.	У производњи производа од меса се <b>не употребљавају</b> : Генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса; Органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике; Хрскавица гркљана (larynx), душника (trachea) и екстралобуларних бронхија; Очи и очни капци; Спољашњи ушни канал; Ткиво рогова;			
85	94.	Месо, уситњено месо и полупроизводи од меса, који се користе за израду производа од меса, испуњавају услове за свеже месо, при чему уситњено месо и полупроизводи од меса који се користе за израду производа од меса, не морају да испуњавају посебне услове који се односе на уситњено месо, полупроизводе од меса и МСМ			

**НАПОМЕНА:** Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

**Комисија:**

- 1.
- 2.
- 3.