

DODATAK III**GRUPA A - Tvari koje imaju anabolički učinak, te njihove soli i esteri**

- 1) Stilbeni, derivati stilbena i njihove soli i esteri
- 2) Antitireoidne tvari
- 3) Steroidi
- 4) Laktoni rezorcilne kiseline uključujući zeranol
- 5) Beta-agonisti
- 6) Tvari iz Dodatka VI Pravilnika Vijeća (EEC) br. 2377/90 od 26. kuna 1990.

GRUPA B-Veterinarski lijekovi * i kontaminante

- 1) Antibakterijske tvari uključujući sulfonamide i kinolone
- 2) Drugi veterinarski lijekovi
 - a) Antihelmintici
 - b) Kokcidiostatici, uključujući nitroimidazole
 - c) Karbamati i piretroidi
 - d) Sedativi
 - e) Nesteroidni protuupalni lijekovi
 - f) Druge farmakološki aktivne tvari
- 3) Druge tvari i zagađivači okoline
 - a) Organohlorini spojevi uključujući PCB-e
 - b) Organofosforni spojevi
 - c) Hemijski elementi
 - d) Mikotoksini
 - e) Boje
 - f) Drugo

*Uključujući zabranjene tvari koje se mogu upotrijebiti u veterinarske svrhe

Na temelju članka 32. stavaka 1., 3. i 7. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02), i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", broj 30/03 i 42/03), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine, na 80. sjednici, održanoj 6. travnja 2005. godine, donijelo je

ODLUKU

**O NAČINU OBAVLJANJA VETERINARSKO -
ZDRAVSTVENOG PREGLEDA I KONTROLE
ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA I PROIZVODA
ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA**

I. OPĆE ODREDBE

**Članak 1.
Predmet**

Ovom Odlukom propisuje se način obavljanja:

- a) veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole životinja prije klanja (kopitara, papkara, peradi, kunića i gajene divljači); sirovina životinjskog podrijetla (mesa kopitara, papkara, peradi, kunića, divljači, riba, mlijeka, jaja, meda, rakova, školjki, puževa i žaba); proizvoda životinjskog podrijetla (od mesa, mlijeka, jaja, riba, rakova, školjki, puževa i žaba); objekata i opreme za klanja životinja; objekata i opreme za obradu i preradu mesa, riba, rakova, školjki, puževa, žaba, mlijeka i jaja i objekata i opreme za njihovo uskladištenje;
- b) veterinarsko-zdravstvenog nadzora nad provođenjem veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole objekata i opreme za klanja životinja, objekata i opreme za obradu i preradu mesa, riba, rakova, školjki, puževa, žaba, mlijeka i jaja i objekata i opreme za njihovo skladištenje;

načina vođenja evidencija; načinom obavljanja redovitih kontrola u objektu;

- c) ocjenjivanja higijenske i zdravstvene ispravnosti sirovina i proizvoda životinjskog podrijetla koji sadrže komponente animalnog podrijetla, a namijenjeni su za javnu potrošnju.

Članak 2.**Značenje termina**

Pojedinačni termini u ovoj Odluci imaju sljedeće značenje:

- a) **veterinarsko-zdravstveni pregled** predstavlja pregled i kontrolu živih životinja prije klanja (ante-mortem pregled); trupova i organa zaklanih životinja (post-mortem pregled); sirovina, proizvoda, prehrambenih proizvoda, životinjskog sjemena, oplodjenih jajnih stanica, stočne hrane i otpadaka, opreme i srestava radi zaštite ljudi i životinja od zaraznih bolesti životinja i sprječavanje trgovine sirovinama, proizvodima, prehrambenim proizvodima i krmom koji nisu zdravstveno ispravni; objekata i opreme koja služi za klanje životinja i proizvodnju proizvoda životinjskog podrijetla; kao i svega ostalog što može biti izvor zaraznih bolesti životinja.
- b) **veterinarsko-zdravstveni nadzor** predstavlja nadzor nad provođenjem veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole;
- c) **životinja** označava:
 - 1) svako četveronožno biće koje nije sisar;
 - 2) svakog sisara, osim čovjeka;
 - 3) perad;
 - 4) ribe, reptile i ljuskare;
 - 5) ostala hladnokrvna bića bilo koje vrste i pčele koje prave med;
- č) **proizvodi životinjskog podrijetla** (u daljnjem tekstu: proizvodi) su svi proizvodi dobijeni od stoke, divljači i životinja koje slobodno žive u vodama, inkubirana jaja, kao i životinjsko sjeme, jajne stanice i embrioni i svi proizvodi koji bilo kojim dijelom ili u cijelosti potječu od žive ili mrtve životinje uključujući posmrtno ostatke životinje i med;
- ć) **službeni veterinar** je veterinar, koji je zaposlen u Uredu za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured), mjerodavnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Brčko Distrikt);
- d) **veterinarski inspektor** je službeni veterinar, mjerodavnog organa entiteta i Brčko Distrikta, koji obavlja inspeksijsku kontrolu i nadzor, i koji ima položen stručni ispit za inspektore;
- dž) **imatelji životinja** su fizičke i pravne osobe, koje su vlasnici životinja, odnosno koje se bave uzgojem, zaštitom, uporabom, gajenjem, upravljanjem, obučavanjem, prijevozom ili prodajom životinja;
- e) **čuvar** označava svaku fizičku ili pravnu osobu koja ima odgovornost, čak i privremenu, za životinje, uključujući i promet na tržnicu ili u klaonicu;
- e) **klaonica** označava sva mjesta gdje se kolju životinje radi dalje prodaje i uporabe u ljudskoj ishrani;
- f) **omamljivanje** je postupak koji, primijenjen na životinju, uzrokuje neposredan gubitak svijesti koji traje do trenutka smrti;
- g) **klanje** je izazivanje smrti životinje klanjem;
- h) **objekat** obuhvata zgrade i prostore gdje se proizvode, odnosno obrađuju prehrambeni proizvodi, sirovine i otpaci;
- i) **divljač** su divlje životinje, određene propisima o divljači i lovu, čije meso je uporabljivo za ishranu ljudi i koje se ne kolju kao domaće životinje već se love u skladu s propisima o lovu. Za divljač se smatraju i divlji sisari i ptice, koje slobodno žive na zatvorenom području, slično

- kao divljač koja slobodno živi, i koja se lovi sukladno sa propisima o lovu;
- j) **rezidue** ostaci supstanci s farmakološkim djelovanjem, ostatak njihovih metabolita i drugih supstanci koje mogu zaostati u životinjskim proizvodima, a za koje je dokazano ili postoji sumnja da su škodljivi za ljudsko zdravlje;
- k) **mjesto podrijetla** je prostor, odnosno objekat u kojem je obavljen veterinarski pregled i gdje je nakon pregleda izdat veterinarski certifikat, odnosno potvrda;
- l) **gajena divljač** su divlji i kopneni sisari, gmizavci i ptice, koji se drže i kolju kao domaće životinje;
- lj) **otpaci životinjskog podrijetla** su životinjski trupovi i sastavni dijelovi životinjskog tijela, koji nisu namijenjeni ili ispravni za ishranu ljudi i zdravstveno neispravni prehrambeni proizvodi i životinjski proizvodi;
- m) **Agencija za označavanje životinja** (u daljnjem tekstu: OA), označava tehničku državnu agenciju zaduženu za sprovođenje modaliteta i funkcioniranja AIMCS-a u Bosni i Hercegovini i rukovođenje državnom bazom podataka;
- n) **regionalni ured za unos podataka** (u daljnjem tekstu: DEO), označava ured koji mogu osnovati, opremiti i njim upravljati mjerodavni organi entiteta ili Brčko Distrikta za namjene AIMCS-a; poslovanje DEO-a tehnički će koordinirati i nadgledati OA;
- nj) **registar klanja** označava zvaničnu knjigu u koju se moraju upisati svi podaci o svakoj zaklanoj životinji uključujući i prvu destinaciju trupa ili mesa;
- o) **stočni pasoš** označava zvanični dokument u koji se upisuje identitet svake pojedinačne životinje i koji također sadrži poseban podatak o imanju podrijetla i o svim daljnjim kretanjima životinje;
- p) **uvjerenje o zdravstvenom stanju životinje** (u daljnjem tekstu: uvjerenje) je javni dokument koja sadrži podatke o vlasniku životinje, identitetu životinje (obveznoj oznaci), podrijetlu i zdravstvenom stanju i jamči da su životinje na koje se odnosi obuhvaćene provođenjem naređenih mjera propisanih na temelju članka 10. točke 7. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini, da su životinje ako su namijenjene za klanje obuhvaćene programom pretrage na rezidue, te da životinje u propisanom roku karence nisu tretirane lijekovima ili hormonskim dodatcima;
- r) **ovlaštena laboratorija** je laboratorija, koja ispunjava propisane uvjete sukladno sa Odlukom o uvjetima koje moraju ispunjavati ovlašteni veterinarski dijagnostički laboratoriji, ("Službeni glasnik BiH", broj 25/04);
- s) **ovlašteni veterinar** je veterinar, kojeg za obavljanje pojedinačnih djelatnosti zaposli ili ovlasti Ured, mjerodavni organ entiteta i Brčko Distrikta;
- š) **TSE-e** sve transmisivne spongiformne encefalopatije osim onih koje se pojavljuju kod ljudi; Skrepi (Scrapie) ovaca i koza, Goveđa spongiformna encefalopatija (Bovine Spongiform Encephalopathy), Transmisivna encefalopatija nerčeva (Transmissible Mink Encephalopathy), Kronična bolest slabljenja jelena (Chronic Wasting Disease of Deers), Mačija spongiformna encefalopatija (Feline Spongiform Encephalopathy);
- aa) **mjesto za neškodljivo uklanjanje** je mjesto na kome se na propisan način neškodljivo uklanjaju eutanazirane životinje i proizvodi životinjskog podrijetla;
- bb) **specifični rizični materijal** su tkiva u kojima se može naći uzročnik TSE;
- cc) **registrirani objekt** je objekt pod stalnom veterinarsko inspekcijom kontrolom koji je upisan u jedinstveni registar prehrambenih i drugih objekata koji se vodi u Uredu;
- čč) **sirovine životinjskog podrijetla** (u daljnjem tekstu: sirovine) su trupovi i svi sastavni dijelovi životinjskog

tijela u neprerađenom stanju, sem prehrambenih proizvoda hrane.

Članak 3.

Veterinarsko-zdravstveni pregled, kontrola i nadzor

Veterinarsko-zdravstveni pregled i kontrolu klanja životinja, preradu, doradu i skladištenje sirovina i proizvoda životinjskog podrijetla iz članka 1. ove Odluke mogu obavljati veterinarski inspektori ili ovlašteni veterinari (koji ispunjavaju zakonom propisane uvjete za veterinarskog inspektora) i koje za pojedine poslove ovlasti Ured, mjerodavni organi entiteta i Brčko Distrikta.

Nadzor nad provođenjem veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole obavljaju službeni veterinari.

Članak 4.

Registriranje objekata

Objekti, štale i prijevoznici, kao i sabirni centri i trgovci, koji su pod veterinarskom kontrolom i nadzorom, moraju biti registrirani kod mjerodavnih organa entiteta i Brčko Distrikta, ako ispunjavaju propisane uvjete u pogledu prostorijski, kadrova i opreme sukladno sa članka 8. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini.

Svi objekti iz točke 1. ovog članka moraju biti upisani u Upisnik Ureda.

Svi registrirani objekti moraju imati program određivanja vlastitih kritičnih točki zagađenja i program dezinfekcije, koji se sastoji od HACCP i SSOP programa.

II. PREGLED KOPITARA I PAPPARA (ANTE-MORTEM PREGLED)

Članak 5.

Prijava klanja

Imatelj životinje, najkasnije 12 sati prije klanja, prijavljuje veterinarskom inspektoratu klanje kopitara (konji, mazge, mule i magarci) i papkara (goveda, bivola, junadi, teladi, bivolčadi, ovaca, janjadi, koza, jaradi, svinja i prasadi).

Izuzetno od stavka 1. ovog članka ne mora se prijaviti klanje svinja, ovaca i koza ako su životinje zdrave i ako je njihovo meso namijenjeno potrošnji u vlastitom domaćinstvu.

Uz prijavu klanja, iz stavka 1. ovog članka, podnosi se: stočni pasoš, uvjerenje i dokument o prijavi kretanja.

Članak 6.

Istovar životinja

Nakon prispjeća životinja u krug klaonice, odgovorna osoba veterinarskom inspektoratu predaju stočni pasoš, uvjerenje i dokument o prijavi kretanja.

Ako je udovoljeno propisanim veterinarsko zdravstvenim uvjetima, životinje se istovaraju u prostorije za privremeni smještaj životinja za klanje; staje i obore (u daljnjem tekstu: depo). Istovar se obavlja što je moguće brže.

Nakon prispjeća u krug klaonice, životinje se ne smiju izvoditi iz tog kruga bez odobrenja veterinarskog inspektora.

Članak 7.

Postupak sa stočnim pasošem i dokumentom o prijavi kretanja

Nakon što se životinja zakolje, veterinarski inspektor zadužen za klanicu dužan je:

- upisati datum izvršenog klanja i šifru klaonice u stočni pasoš, potpisati ga i staviti pečat;
- nadgledati uništavanje ušnih markica. Ušne markice trebaju biti uništene longitudinalnim presjecanjem;
- potpisati dva primjerka certifikata klanja za svaku životinju, jedan primjerak za vlasnika klaonice i jedan za veterinarskog inspektora entiteta ili Brčko Distrikta;
- dostaviti dokumente o prijavi kretanja najbližem DEO-u i pasoš svake životinje direktno OA jednom tjedno za klaonice čiji je kapacitet klanja više od 50 grla stoke/

tjedno i jednom mjesečno čiji je kapacitet klanja manji od 50 grla stoke / tjedno.

Veterinarski inspektor u klaonici dužan je voditi registraciju svakog izdatog certifikata klanja, svakog dokumenta za prijavu kretanja i svakog stočnog pasoša, uz pomoć kompjutera ili ručno.

Svaka klaonica dužna je voditi registar klanja, koji je numeriran šifrom klaonice koju je dodijelila OA, a isti se može voditi ručno ili u elektronskoj formi na kompjutoru.

Članak 8.

Postupak sa uvjerenjima u klaonici

U klaonicama, nakon objavljenog klanja, uvjerenje treba poništiti, tako da se na njenu prednju stranu otisne tekst "PONIŠTENO". Slova teksta ne smiju biti manja od 3 centimetra.

Na poništeno uvjerenje za životinju, koja je zaklana, na prednjoj strani u desnom gornjem kutu, stavlja se datum klanja i redni broj pod kojim je zaklana životinja uvedena u zapisnik o pregledu za klanje.

Poništena uvjerenja čuvaju se u arhivi mjerodavnog organa tri godine. Nakon isteka toga roka povjerenstvo uništava poništena uvjerenja.

Članak 9.

Pregled prije klanja (Ante- mortem pregled)

Životinje se pregledaju pri istovaru u depo klaonice, za vrijeme boravka u depou i neposredno prije otpreme na klanje.

Pregledom iz stavka 1. ovog članka utvrđuje se identitet i zdravstveno stanje životinje i eventualne posljedice prometa.

Nakon primanja, životinje se smještaju u obilježene staje ili obore depoa.

Poslije pregleda životinja, neposredno prije početka klanja, veterinarski inspektor sastavlja izvještaj o redosljedu slanja životinja na klanje.

Veterinarski inspektor vodi evidenciju o pregledu životinja po primitku u depo i evidenciju o pregledu životinja neposredno prije klanja. Evidencija se vodi na obrascima broj 1. i 2. koji se nalaze u Pravitku I ove Odluke.

Članak 10.

Svrha pregleda

Pregledom se mora utvrditi:

- da li je životinja oboljela ili sumnjiva na zaraznu bolest koja se prenosi na ljude i životinje;
- da li životinja pokazuje druge simptome bolesti ili poremećaj općeg stanja koji može meso učiniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- da li je životinja primala supstance sa farmakološkim djelovanjem ili neke druge supstance koje mogu meso učiniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- da li je li životinja umorna, uznemirena ili ozlijeđena;
- kopitari se moraju ispitati na sakagiju metodom oftalmomaleinizacije, sem u slučaju prisilnog klanja.

Članak 11.

Trajanja odmora (Postupak sa životinjama)

Potrebu i trajanja odmora, te postupak sa životinjama prispjelim u depo klaonice određuje veterinarski inspektor.

U stajama i oborima mora se osigurati napajanje životinja, a ako se zadržavaju duže od 12 sati i hranjanje. Životinje se moraju zaklati u roku od 72 sata od dolaska, izuzev u slučaju više sile.

Članak 12.

Označavanje životinja

Životinje koje se dopremaju na klanje moraju biti označene i to:

- kopitari- žigom na vratu, butu, kopitu ili dlakorezom;
- goveda- ušnom markicom;

c) svinje- tetoviranim brojevima na ušnoj školjki, vratu ili butu ili ušnim markicama;

č) ovce- ušnim markicama sa brojem ili bojom na trupu.

Članak 13.

Označavanje sumnjivih životinja

Životinje za koje se sumnja da boluju od zaraznih bolesti ili drugih bolesti, koje pokazuju nejasne znake bolesti i imaju povišenu temperaturu (svinje više od 41°C, a goveda i ovce više od 40,4°C), životinje koje nisu u stanju podizati i kretati se, životinje koje pokazuju neurološke poremećaje ili poremećaje u ponašanju, životinje koje pokazuju progresivno pogoršanje općeg stanja povezano sa oštećenjem središnjeg živčanog sustava, životinje sa potkožnim edemima, apscesima, kriptorhidi, moraju se odvojiti u posebnu prostoriju u kojoj će se detaljno pregledati i promatrati do donošenja odluke o klanju.

Sva goveda starija od 24 mjeseca koja pokazuju neke od simptoma iz stavka 1. ovog članka testiraju se na BSE.

Životinje iz stavka 1. ovog članka, označavaju se slovom "S". Ovaj znak na svinje i ovce nanosi se neizbrisivom plavom bojom, tetoviranjem ili ušnom markicom plave boje s brojem, a na goveda ušnom markicom s brojem plave boje.

Članak 14.

Ubijanje sumnjivih životinja

Ubijanje životinja obavlja se ako se pregledom životinja prije klanja utvrdi da:

- pokazuju simptome bedrenice, šuštavca i drugih plinskih edema, bjesnoće, sakagije, durine, govede kuge, plućne zaraze goveda, listerioze, afričke kuge svinja, svinjske kuge, konjske kuge, slinavke i šapa, vezikularnog oboljenja svinja, zarazne uzetosti svinja, septikemičnog oblika crvenog vjetra, ovčijih boginja, melitokokoze i akutne salmoneloze;
- se ne može isključiti mogućnost zaraze sa TSE-om, tada se životinja eutanazira, a njezin mozak i sva druga tkiva prema odluci veterinarskog inspektora šalju se u ovlaštenu laboratorij radi laboratorijskog ispitivanja;
- pokazuju simptome bolesti zbog kojih se poslije post mortalnog pregleda moraju odbaciti trupovi i organi;
- sumnjive životinje, nakon dvadeset četiri (24) sata, ponovo imaju povišenu temperaturu;
- su u agoniji ili kontuzovane u većem stupnju;
- boluju od epitelioma oka ili pokazuju simptome oboljenja orbitalne regije, ako su im oči razorene ili zamučene neoplazmatičnim tkivom, ako imaju intenzivnu infekciju, gnojenje i nekrozu praćenu neugodnim mirisom;
- su životinje kahektične.

Životinje iz stavka 1. ovog članka ubijaju se bez mučenja u prostorijama za sumnjive životinje ili na izdvojenom prostoru pogodnom za pranje i dezinficiranje.

Leševi životinja uginulih u prometu i depou i ubijenih u depou označavaju se ušnim markicama crvene boje s oznakom "K" i brojem, prelijevaju se i ubrizgava im se 3%-tna otopina karbolne kiseline, uz dodatak metilenskog plavila ili kreolina s metilenskim plavilom (dekarakterizacija).

Leševi se stavljaju u posebne nepropusne i crvenom bojom obilježene kontejnere s poklopcima i otpremaju u kafileriju odnosno na mjesto za neškodljivo uklanjanje.

O patološko-anatomskom nalazu i uzroku uginuća izvještava se veterinarski inspektor u klaonici.

O trupovima uginulih i ubijenih životinja koji se oduzimaju (konfiskati) vodi se evidencija ručno ili u elektronskoj formi na kompjutoru, na obrascima br. 3. i 4. koji se nalaze u Pravitku I ove Odluke.

Članak 15. Zabrana klanja

Klanje se ne smije dopustiti:

- a) ako životinja nije propisno označena (nema ušnu markicu);
- b) ako životinja nema stočni pasoš;
- c) ako životinja nema uvjerenje;
- č) ako nije dostavljeno izvješće o pregledu životinje prije klanja;
- ć) ako je označena prema odredbama članka 13. ove Odluke;
- d) ako životinja pokazuje bilo koje simptome iz članka 13. stavka 1. ove Odluke;
- d) ako je životinja u posljednjoj trećini graviditeta ili ako nije prošlo osam dana od porođaja životinje;
- dž) ako su životinje cijepjene živim cjepivom bjesnoće, a nije prošlo 14 dana od dana cijepjenja;
- e) ako je životinja umorna, uznemirena ili ozlijeđena;
- f) ako je životinja prljava;
- g) ako je životinja liječena ili je primala supstance sa farmakološkim dijelovanjem u profilaktičke ili nutritivne svrhe, a nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanja iz organizma životinje, prema uputi proizvođača o njihovoj uporabi (karenca);
- h) ako je životinja liječena hormonskim sredstvima, a nije prošlo vrijeme karence;
- i) ako životinja potječe sa područja na kojem se ne prati prisutnost bioloških ostataka i radionuklida.

Članak 16. Premještanje iz depoa do klaonice

Životinje se iz depoa odvođe na omamljivanje i klanje bez uzbuđivanja, nanošenja boli i ozljeda.

Za gonjenje životinja dopušta se samo uporaba električnih goniča bez oštih vrhova odnosno uporaba platnenih bičeva.

Za prijenos ozlijeđene životinje da mjesta omamljivanja i klanja mora se osigurati prema veličini životinje.

Članak 17. Omamljivanje

Prije klanja životinje se omamljuju na stručan način, bez dodatnog maltretiranja, i to:

- a) konji - uređajima sa penetrirajućim klinom, ili uređajima koji izazivaju potres mozga udarcem u čelo ili elektronarkozom;
- b) goveda - uređajima koji izazivaju potres mozga udarcem u čelo ili elektronarkozom;
- c) svinje i ovce - elektronarkozom ili izlaganje ugljen dioksidu;
- č) perad- kupke za omamljivanje.

Kod životinja koje podliježu posebnom postupku klanja određenim vjerskim obredom ne primjenjuje se omamljivanje.

Članak 18. Krvarenje

Kod već omamljenih životinja iskrvarenje treba početi što je moguće brže nakon omamljivanja i potrebno ga je izvesti tako da bude brzo, obilno i potpuno.

Kod svih omamljenih životinja iskrvarenje se mora izvesti prerezivanjem bar jedne vratne žile kucavice ili krvnih žila kojima se vratne žile snabdijevaju.

Tek nakon potpunog iskrvarenja može se pristupiti daljoj obradi zaklanih životinja.

Članak 19. Uporaba krvi

Krv zaklanih životinja može se uporabiti za javnu potrošnju ako potječe od životinja čije je meso ocijenjeno

higijenski ispravnim za javnu potrošnju i ako je krv prikupljena na higijenski način.

Posude za prikupljanje krvi moraju biti obilježene tako da se, ako bude potrebno, može utvrditi od koje životinje potječe krv.

Prije svakog sakupljanja krvi, posuda u koju se skuplja krv mora se oprati hladnom vodom, a zatim vodom čija je temperatura iznad +82°C. Miješanje krvi obavlja se odgovarajućim alatima.

Članak 20.

Klanje sumnjivih i bolesnih životinja

Ako se donese odluka o klanju životinja iz članka 13. stavak 1. ove Odluke, one se moraju klati u posebnoj prostoriji opremljenoj za klanje. Ako takva prostorija ne postoji, klanje se smije obaviti i u prostoriji za klanje zdravih životinja, ali nakon klanja zdravih životinja. U tom slučaju nakon klanja se vrši čišćenje i pojačano dezinficiranje prostorija i opreme pod nadzorom veterinarskog inspektora.

Meso i organi zaklanih životinja, uključujući i kožu, ne smiju se uporabiti za javnu potrošnju, niti se smiju odstraniti ili uništiti prije pregleda i donošenja konačne odluke o higijenskoj ispravnosti. Ako se na osnovu pregleda ne može donijeti odluka o njihovoj higijenskoj ispravnosti, obavit će se odgovarajući laboratorijski i mikrobiološki pregled i analiza na ostatke štetnih tvari s farmakološkim djejtvom.

Članak 21.

Klanje u hitnom slučaju (prisilno klanje)

Klanje u hitnom slučaju podrazumijeva klanje bez prethodnog pregleda životinje, a može se obaviti samo u ovim slučajevima:

- a) ako je životinja teško ozlijeđena ili zbog ozljede jako krvavi;
- b) ako se životinja nadula od hrane ili ako zdravoj životinji prijete opasnost od ugušenja zbog zastoja stranog tijela u jednjaku ili u dušniku;
- c) ako je životinja ozlijeđena električnom strujom ili udarom groma.

Pregled mesa i organa ovako zaklanih životinja obavlja veterinarski inspektor koji utvrđuje da li je životinja zaklana za života ili u agoniji i jesu li na vrijeme izvađeni trbušni i grudni organi. Trbušni i grudni organi moraju se izvaditi najkasnije 30 minuta poslije klanja.

Sva goveda starija od 24 mjeseca koja su zaklana kao u stavku 1. ovog članka testiraju se na BSE.

Trup životinja zaklanih, u hitnom slučaju, izvan klaonice može se dopremiti u klaonicu radi obrade i prerade, samo uz veterinarsku uputu. Detaljan sadržaj veterinarske upute, osobe koja je može izdati i druge mjere koje je potrebno poduzeti u slučaju izdavanja upute, propisuje Ured.

Ako se na temelju pregleda mesa i organa hitno zaklanih životinja ne može donijeti odluka o njihovoj uporabi za javnu potrošnju, obavit će se potrebni laboratorijski pregledi. Te preglede treba obaviti i kad imatelj životinja odustane od uporabe mesa za javnu potrošnju ako postoji sumnja na neku zaraznu bolest.

Članak 22.

Klanje životinja izvan klaonice

Klanje životinja izvan klaonice može se obavljati samo u hitnim slučajevima i u vrijeme trajanja vjerskih praznika, tj. radi direktne potrošnje u domaćinstvu, pod uvjetom da se obavlja sukladno sa Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini.

Klanje životinja izvan klaonice može biti dozvoljeno jedino u izuzetnim slučajevima koje propisuje Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda.

III. PRIPREMA TRUPOVA ZAKLANIH ŽIVOTINJA ZA PREGLED

Članak 23.

Odstranjivanje kože

Zaklane životinje moraju se nakon klanja pripremiti za pregled, odnosno obraditi na sljedeći način:

- a) zaklanim životinjama, sem svinja koje se šure, treba odmah nakon iskrvarenja skinuti kožu;
- b) za pojedine vrste životinja (ovce, janjad, koze i sl.), radi lakšeg skidanja kože, dopušta se upuhavanje zraka pod kožu samo kompresorima koji imaju filtere za pročišćavanje zraka, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnog ili tarzalnog zgloba;
- c) trbušni i grudni organi moraju se odstraniti najkasnije 45 minuta nakon omamljivanja, u slučaju vjerskog klanja 30 minuta nakon klanja.

Članak 24.

Obrada trupa papkara i kopitara

Prije skidanja kože sa trupova zaklanih životinja odvaja se koža sa glave i podvezuje jednjak. Rogovi se odstranjuju prije skidanja kože sa glave. Odvajanje glave od trupa obavlja se u atlantookcipitalnom zglobu. Odvojene glave peru se tako što se prvo ispiru nosne šupljine i usna šupljina, a potom se pere vanjska površina glave. Jezik se oslobađa od svojih prirodnih veza tijekom pregleda. Očne jabučice i tonzile odstranjuju se nakon pregleda glave. Sa teladi u dobi do šest tjedana glava se može odstraniti zajedno sa kožom ako se glava nakon toga šuri.

Cijela glava (izuzev jezika), uključujući mozak, oči, ganglije trigeminusa i tonzile smatraju se specifičnim rizičnim materijalom.

Prije skidanja kože sa trupa odstranjuju se prednje noge u karpalnom i stražnje noge u tarzalnog zglobu. Tijekom skidanja kože sa butova rektum treba kružnim rezom osloboditi od prirodnih veza, zaštititi plastičnom vrećicom i obavezno podvezati. Crijeva goveda svih starosnih skupina, od duodenuma do rektuma smatraju se specifičnim rizičnim materijalom.

Kod muških životinja, prije otvaranja trbušne i grudne šupljine, odstranjuju se vanjski genitalni organi. Kod ženskih životinja, sem teladi i junica, vime se odvaja zajedno sa kožom, tako da se spriječi izlijevanje mlijeka, pri čemu Lnn. Supramammarići ostaju na trupu.

Skinutu kožu sa trupova treba obilježiti ili ostaviti tako da se po završetku pregleda može utvrditi sa kojeg trupa koža potiče.

Nakon rasijecanja trbušne i grudne šupljine vade se unutarnji organi, sem bubrega. Nakon odstranjivanja unutarnjih organa, trup se rasijeca uzdužno po kičmenom stubu.

Timus, slezena i kičmena moždina goveda starijih od šest mjeseci, kičmeni stub uključujući i dorzalno ukorjenjene ganglije goveda starijih od 30 mjeseci smatraju se specifičnim rizičnim materijalom.

Glavu kopitara treba rasjeci uzdužno, po sredini, a nosnu pregradu izvaditi tako da ostane u vezi s prednjim dijelom nosa i da sluznica nosne pregrade, s obje strane, ostane netaknuta.

Članak 25.

Obrada trupova ovaca i koza

Ovce, janjad, koze i jarad obrađuju se tako da im se skine koža sa trupa i odstrane prednje noge u karpalnom, a stražnje noge u tarzalnog zglobu. Glava ostaje u svezi sa trupom.

Kod ovaca, janjadi, koza i jaradi trbušni organi se potpuno odstranjuju iz trupa, dok grudni organi, preko dijela dijafragme i medijastinuma, ostaju u svezi sa trupom.

Kod ovaca i koza starijih od 12 mjeseci ili koje imaju trajni sjekutić koji se probio kroz desni kao specifični rizični

materijal označavaju se: cijela glava, uključujući mozak, tonzile, oči i kičmenu moždinu. Kao specifični rizični materijal označava se i slezena kod svih starosnih skupina.

Članak 26.

Obrada svinjskih trupova

Zaklane svinje šure se i opaljuju plamenom ili se s njih skida koža. S površine trupova, ošurenih i opaljenih plamenom, treba u potpunosti odstraniti čekinje i izmijenjeni epitel.

Trup se može zasijecati, otvarati i rasijecati samo nakon potpunog čišćenja i završnog pranja trupa. Sa opranih trupova zaklanih svinja najprije se isjeca orožali epitel između papaka prednje i stražnje noge, srednje uho i očne jabučice sa kopcima. Rektum se kružnim rezom oslobađa prirodnih veza i obavezno podvezuje. S muških životinja odstranjuju se vanjski genitalni organi.

Nakon otvaranja zdjelične, trbušne i grudne šupljine vade se svi unutarnji organi zajedno, osim bubrega. Rektum se odstranjuje iznad rasječene zdjelice. Kod gravidnih životinja prije vađenja unutarnjih organa, odstranjuje se maternica. Jezik se vadi posebno.

Bubreg se oslobađa iz masne i vezivnotkivne čaure prije pregleda i ostavlja u prirodnoj vezi sa trupom.

Trupove zaklanih svinja, nakon vađenja unutarnjih organa, treba rasjeci uzdužno po kičmenom stubu.

Zaklana prasad šure se i oslobađaju čekinja, izmijenjenog epitela i rožine papaka, trbušni organi se potpuno odstranjuju iz trupa, dok grudni organi, preko dijela dijafragme i medijastinuma, ostaju u svezi sa trupom.

Članak 27.

Pranje trupova

Tijekom klanja i obrade trupova zaklanih životinja treba spriječiti svaku kontaminaciju mesa i organa. Ako dođe do ograničene-lokalne kontaminacije mesa i organa, kontaminirani dijelovi moraju se odstraniti isjecanjem ili obrezivanjem.

Trupovi se ne smiju brisati krpom ili spužvom. Unutarnji organi se ne smiju prati prije pregleda.

Ako se oprema za upotrebu pri klanju, obradi i pregledu mesa i organa zaklane životinje uprlja sadržajem digestivnog trakta, patološki promijenjenim tkivom ili nečistoćom, mora se prije sljedeće uporabe oprati hladnom vodom, a potom vodom čija temperatura iznosi najmanje +82°C.

Članak 28.

Postupak sa specifičnim rizičnim materijalom

Specifični rizični materijal uklanja se u:

- a) klaonicama;
- b) rasjekavaonicama;
- c) objektima za preradu visokorizičnih tkiva.

Sav specifični rizični materijal boji se bojom i/ili označava markerom odmah po uklanjanju, te u cijelosti uništava spaljivanjem bez prethodne prerade.

Specifični rizični materijal, posebice u slučajevima kad se njegovo uništavanje ne vrši na klaonicanma nego u drugim objektima i prostorima, treba da bude potpuno odvojen od ostalog otpada koji nije namijenjen spaljivanju.

Članak 29.

Označavanje trupova i organa zaklanih životinja

Svi trupovi i organi moraju se označiti jedinstvenim identifikacijskim oznakama (brojem ušne markice) da se zna kojem trupu pripadaju. Označavanje se obavlja na sljedeći način:

- a) dijelovi trupa i organi zaklanih krupnih životinja (goveda, junad, telad, bivoli i kopitari) označavaju se dvanaestodijelnim oznakama i to: prvim dijelom oznake označava se glava, drugim dijelom koža, po četiri oznake

stavljaju se na obje polovine trupa (but, rebra, rostbif, prednja četvrt), jedanaestim dijelom grudni organi, dvanaestim dijelom trbušni organi. Dvanaestodijelne oznake moraju biti povezane u obliku bloka, s međusobno perforiranim dijelovima radi lakšeg odvajanja. Oznake moraju biti neodstranjive i otporne, bijele boje, a svaki dio veličine 4 x 6 cm. Brojevi moraju biti jasni i čitljivi, otisnuti crnom bojom, visine 2 cm. Jedinstvena identifikacijska oznaka može se ponoviti samo jedanput tijekom godine;

- b) za označavanje dijelova i organa zaklanih svinja uporabljavaju se četverodijelne oznake, koje po veličini, boji i brojevima moraju u potpunosti odgovarati oznakama iz stavka 1. ovog članka. Prva i druga oznaka stavljaju se na obje polovine trupa, treća na zajednički izvađene trbušne i grudne organe, četvrta na jezik. Ako se iz bilo kog razloga od trupa svinje mora odvojiti glava ili neki drugi organ, uporabljavaju se oznake s toliko dijelova da svaki odvojeni organ ili dio trupa bude posebice označen u trenutku pregleda;
- c) zaklane sitne životinje (ovce, janjad, koze, jarad, prasad i dr.) označavaju se oznakama propisanim u stavku 1. točka 1. ovog članka, s tim što se uporabljava onoliko dijelova oznake koliko ima odvojenih organa ili dijelova trupa u trenutku pregleda.

Ako se tijekom pregleda ne može donijeti odluka o higijenskoj ispravnosti mesa i organa zaklane životinje za javnu potrošnju, moraju se uporabljavati kartice sa oznakom "ZADRŽANO". Dijelovi tih kartica stavljaju se na dijelove trupa i na organe zaklane životinje, na mjesta i na način što su navedeni u stavku 1. ovog članka.

Kartice sa oznakom "ZADRŽANO" za zaklane krupne životinje moraju biti osmodijelne, međusobno perforirane, veličine 3,5 x 7,5 cm. Papir mora biti žute boje, a natpisi otisnuti u crnoj boji.

Za svinje i sitne životinje uporabljavaju se četverodijelne kartice istih dimenzija, boje i natpisa kao i za zaklane krupne životinje.

Kartice s oznakom "ZADRŽANO" moraju ostati na mjestu gdje su postavljene, sve dok se ne donese odluka o higijenskoj ispravnosti mesa i organa zaklane životinje za javnu potrošnju, a smije ih skinuti samo veterinarski inspektor.

Oznake i kartice za označavanje mogu se uporabiti samo jedanput. Izgled i oblik kartica nalaze se u Pravitku II ove Odluke. Evidencija o zadržanim trupovima i organima na liniji klanja vodi se ručno ili u elektronskoj formi na obrascu broj 7. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

IV. PREGLED TRUPOVA POSLIJE KLANJA (POST-MORTEM PREGLED)

Članak 30.

Pregled trupova i organa zaklanih životinja

Trupovi i organi zaklanih životinja, kao i krv, pregledaju se:

- a) vizuelno (adspekcija);
b) pipanjem (palpacija);
c) zasijecanjem mesa, organa i limfnih čvorova (incizija);
č) prema potrebi mikrobiološkim i drugim laboratorijskim ispitivanjima.

U slučaju da vizuelni i palpatorni pregled organa, pokaže da postoje promjene na organu i čijim bi zasijecanjem moglo da dođe do kontaminacije trupova, opreme itd., ovi organi ne moraju biti zasijecani na klaonici ili na mjestu gdje bi mogli izazvati kontaminaciju.

Članak 31.

Pregled trupova goveda preko šest tjedana starosti

Pregled trupova i organa vrši se:

- a) vizuelni pregled trupa; pri čemu se ocjenjuje da li je trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja, da li postoje krvni podlivi, eventualne deformacije trupa i zglobova, odnosno prijelomi kostiju. Ocjenjuje se boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušnice;
- b) vizuelni pregled glave s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. parotidei, Lnn. retropharingiales, Lnn. mandibulares), te meko i tvrdo nepce (Palatum molle et durum). Limfni čvorovi zasijecaju se uzdužno, tako da se dobije što veći broj tankih listova za pregled. Jezik se mora osloboditi da bi se mogao detaljno palpirati i da bi se mogao obaviti detaljan pregled usta i ždrijela. Krajnici se moraju ukloniti;
- c) vizuelni i palpatorni pregled jednjaka, traheje i pluća s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. medistinales, Lnn. eparteriales). Traheju i njene glavne ogranke treba zasjeci uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila popriječno, tako da se prerežu glavni bronhusi. U slučaju da plućna krila nisu namijenjena ljudskoj ishrani ne moraju se rezati;
- č) vizuelni pregled srca i osrčja. Srce treba prvo osloboditi osrčja, a potom zasjeci uzdužnim rezovima kojim se otvaraju klijetke i pretklijetke. Srčana pregrada (septum) zasijeca se sa dva-tri reza;
- ć) vizuelni pregled dijafragme;
- d) vizuelni pregled i palpiranje jetre i njenih limfnih čvorova (Lnn. portales) i pankreasa. Jetru zaklanih goveda, junadi i bivola treba zasjeci po unutrašnjoj strani na dva mjesta, tako da se jednim rezom uzdužno otvori glavni žučovod, a drugi rez ispod spiegelova reznja mora biti toliki da se prerežu žučovodi. Žučni mjehur treba opipati. Ako je potrebno zasijecaju se i drugi dijelovi jetre;
- đ) vizuelni pregled želuca, crijeva i trbušne maramice s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici) i ako je potrebno rezanje tih čvorova;
- dž) vizuelni pregled slezene i ako je potrebno palpacija;
- e) vizuelni pregled bubrega sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales) i rezanje ako je potrebno. Bubrege treba odvojiti od masnog i vezivotkivnog omotača. Pregled se vrši pored adspekcije i palpacijom i ako je potrebno i zasijecanjem da bi bubrežna zdjelica bila slobodna;
- f) vizuelni pregled genitalnih organa i mokraćnog mjehura;
- g) vizuelni pregled vimena sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. supramammarici) i ako je potrebno njegova palpacija i rezanje;
- h) incizija limfnih čvorova zdjelične kosti (Lnn. iliaci) i površinski preponski limfni čvorovi (Lnn. inguinales superficiales).

Ostali limfni čvorovi (Lnn. cervicales superficiales, Lnn. axillares, Lnn. poplitei, Lnn. ischiadici, Lnn. subiliaci, Lnn. iliaci mediales et laterales, Lnn. sacrales, Lnn. lumbales, Lnn. renales, Lnn. sternaes, Lnn. mesenteriales) zarezuju se samo ako se sumnja na neku bolest ili ako to zahtjeva zemlja uvoznica.

Članak 32.

Pregled trupova goveda ispod šest tjedana starosti

Pregled trupova i organa vrši se:

- a) vizuelni pregled trupa, pri čemu se ocjenjuje je li trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja, da li postoje krvni podlivi, eventualne deformacije trupa i zglobova odnosno prijelomi kostiju. Ocjenjuje se boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušnice;
- b) vizuelni pregled glave s limfnim čvorovima (Lnn. retropharingiales) koji se zasijecaju uzdužno, tako da se dobije što veći broj tankih listova za pregled. Jezik se

mora osloboditi da bi se mogao detaljno palpirati, i da bi se mogao obaviti detaljan pregled usta i ždrijela. Krajnici se moraju ukloniti.;

- c) vizuelni i palpatorni pregled jednjaka, traheje i pluća s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. medistinales, Lnn. eparteriales). Traheju i njene glavne ogranke treba zasjeći uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila popriječno, tako da se prerežu glavni bronhusi. U slučaju da plućna krila nisu namijenjena ljudskoj ishrani ne moraju se rezati;
- č) vizuelni pregled srca i osrčja. Srce treba prvo osloboditi osrčja, a potom zasjeći uzdužnim rezovima kojim se otvaraju klijetke i pretklijetke. Srčana pregrada (septum) zasijeca se sa dva-tri reza;
- ć) vizuelni pregled dijafragme;
- d) vizuelni pregled i palpiranje jetre i njenih limfnih čvorova (Lnn. portales) i pankreasa. Jetru zaklanih teladi treba zasjeći jednim rezom po unutarnjoj površini jetre radi pregleda žučnih kanala. Ako je potrebno zasijecaju se i drugi dijelovi jetre;
- d) vizuelni pregled želuca, crijeva i trbušne maramice s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. masenterici) i ako je potrebno rezanje tih čvorova;
- dž) vizuelni pregled i ako je potrebno palpacija i zarezivanje slezene;
- e) vizuelni pregled bubrega sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales) i rezanje ako je potrebno. Bubrege treba odvojiti od masnog i vezivnotkivnog omotača samo ako je potrebno;
- f) vizuelni i palpatorni pregled pupčane regije i zglobova. Ako se posumnja na salmonelozu treba zasjeći pupak i zglobove. Sinovialna tekućina treba biti pregledana.

Članak 33.

Pregled trupova svinja

Pregled trupova i organa svinja vrši se:

- a) vizuelni pregled trupa, pri čemu se ocjenjuje je li trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja, da li postoje krvni podlivi, eventualne deformacije trupa i zglobova odnosno prijelomi kostiju, postoje li na trupu a pogotovo u području repa rane od ugriza. Ocjenjuje se boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušnice;
- b) vizuelni pregled glave s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. mandibulares). Limfni čvorovi zasijecaju se uzdužno, tako da se dobije što veći broj tankih listova za pregled. Jezik se mora osloboditi da bi se mogao detaljno palpirati i da bi se mogao obaviti detaljan pregled usta i ždrijela. Krajnici moraju biti uklonjeni;
- c) vizuelni i palpatorni pregled jednjaka, traheje i pluća s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. medistinales, Lnn. eparteriales). Traheju i njene glavne ogranke treba zasjeći uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila popriječno, tako da se prerežu glavni bronhusi. U slučaju da plućna krila nisu namijenjena ljudskoj ishrani ne moraju se rezati;
- č) vizuelni pregled srca i osrčja. Srce treba prvo osloboditi osrčja, a zatim zasjeći uzdužnim rezovima kroz klijetke i pretklijetke radi pregleda;
- ć) vizuelni pregled dijafragme;
- d) vizuelni pregled i palpiranje jetre i njenih limfnih čvorova (Lnn. portales), žučnog mjehura i pankreasa. Po potrebi pregled se može izvršiti i zasijecanjem jetre;
- đ) vizuelni pregled i po potrebi palpiranje slezene;
- dž) vizuelni pregled želuca, crijeva i trbušne maramice s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. masenterici) i ako je potrebno rezanje tih čvorova;
- e) vizuelni pregled bubrega sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales) i rezanje ako je potrebno.

Bubrege treba odvojiti od masnog i vezivnotkivnog omotača. Pregled se vrši pored adspekcije i palpacijom i ako je potrebno i zasijecanjem da bi bubrežna zdjelica bila slobodna. Kod prasadi bubrezi se vade iz masnog i vezivnotkivnog omotača jedino ako je to potrebno.;

- f) vizuelni pregled genitalnih organa i mokraćnog mjehura;
- g) vizuelni pregled vimena sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. supramammarici) i zasijecanje kod krmača;
- h) vizuelni i palpatorni pregled pupčane regije i zglobova prasadi. Ako je potrebno zasjeći pupak i zglobove.

Članak 34.

Pregled trupova ovaca i koza

Pregled trupova i organa vrši se:

- a) vizuelni pregled trupa, pri čemu se ocjenjuje da li je trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja, krvni podlivi, da li postoje eventualne deformacije trupa i zglobova odnosno prijelomi kostiju. Ocjenjuje se boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušnice;
- b) vizuelni pregled glave vrši se nakon skidanja kože i u slučaju sumnje na bolest vrši se pregled limfnih čvorova (Lnn. parotidei, Lnn. retropharingei) jezika i jednjaka;
- c) vizuelni i palpatorni pregled jednjaka, traheje i pluća s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. medistinales, Lnn. eparteriales). U slučaju sumnje ovi organi i limfni čvorovi se zasijecaju i pregledaju;
- č) vizuelni pregled srca i osrčja. U slučaju sumnje srce se zasijeca i pregleda;
- ć) vizuelni pregled dijafragme;
- d) vizuelni pregled i palpiranje jetre i njenih limfnih čvorova (Lnn. portales), žučnog mjehura i pankreasa. Jednim rezom zasijeca se unutarnja površina jetre radi pregleda žučnih kanala;
- đ) vizuelni pregled i po potrebi palpiranje slezene;
- dž) vizuelni pregled želuca, crijeva i trbušne maramice s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. masenterici);
- e) vizuelni pregled bubrega sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales) i rezanje ako je potrebno. Bubrege treba odvojiti od masnog i vezivnotkivnog omotača. Pregled se vrši pored adspekcije i palpacijom i ako je potrebno zasijecanjem da bi bubrežna zdjelica bila slobodna. Kod janjadi bubrezi se vade iz masnog i vezivnotkivnog omotača jedino ako je to potrebno;
- f) vizuelni pregled genitalnih organa i mokraćnog mjehura;
- g) vizuelni pregled vimena sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. supramammarici);
- h) vizuelni i palpatorni pregled pupčane regije i zglobova janjadi. Ako je potrebno zasjeći pupak i zglobove.

Članak 35.

Pregled trupova kopitara

Pregled trupova i organa vrši se:

- a) vizuelni pregled trupa, pri čemu se ocjenjuje da li je trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja, da li postoje krvni podlivi, eventualne deformacije trupa i zglobova odnosno prijelomi kostiju. Ocjenjuje se boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušnice;
- b) vizuelni pregled glave s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. parotidei, Lnn. retropharingiales, Lnn. mandibulares). Limfni čvorovi zasijecaju se uzdužno tako da se dobije što veći broj tankih listova za pregled. Jezik se mora osloboditi da bi se mogao detaljno palpirati i da bi se mogao obaviti detaljan pregled usta i ždrijela. Krajnici se moraju ukloniti. Na glavi zaklanih kopitara, radi utvrđivanja postoji li sakagija, pregleda se sluznica nosne pregrade i nosnih šupljina;

- c) vizuelni i palpatorni pregled jednjaka, traheje i pluća s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. medistinales, Lnn. eparteriales). Traheju i njene glavne ogranke treba zasjeci uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila popriječno, tako da se prerežu glavni bronhusi. U slučaju da plućna krila nisu namijenjena ljudskoj ishrani ne moraju se rezati;
- č) vizuelni pregled srca i osrčja. Srce treba prvo osloboditi osrčja a potom zasjeci uzdužnim rezovima kojim se otvaraju klijetke i pretklijetke. Srčana pregrada (septum) zasijeca se sa dva-tri reza;
- ć) vizuelni pregled dijafragme;
- d) vizuelni pregled i palpiranje jetre i njenih limfnih čvorova (Lnn. portales) i pankreasa. Ako je potrebno zasijeca se jetra i limfni čvorovi;
- đ) vizuelni pregled želuca, crijeva i trbušne maramice s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici) i ako je potrebno zasijecanje tih čvorova;
- dž) vizuelni pregled slezene i ako je potrebno palpacija;
- e) vizuelni pregled pobra sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales) i zasijecanje ako je potrebno;
- f) vizuelni pregled genitalnih organa i mokraćnog mjehura;
- g) vizuelni pregled vimena sa pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. supramammarici) i ako je potrebno zasijecanje;
- h) incizija limfnih čvorova zdjelice (Lnn. iliaci) i površinski preponski limfni čvorovi (Lnn. inguinales superficiales);
- i) vizuelni i palpatorni pregled pupčane regije i zglobova mladunčadi. Ako je potrebno zasjeci pupak i zglobove.;
- j) pregled svih sivih i bijelih konja na melanozu.

Članak 36.

Pregled mesa i organa zaklanih životinja na bobičavost (cystercosis)

Pri pregledu mesa i organa zaklanih goveda, junadi i bivola mora se obaviti poseban pregled da bi se utvrdilo postoji li bobičavost i to na sljedeći način:

- a) s najmanje dva paralelna reza zasjeci svaki vanjski mišić za žvakanje (*M. masseter*) i jednim rezom svaki unutarnji mišić za žvakanje (*M. pterygoideus*) tako da površina reza bude što veća;
- b) jednim uzdužnim rezom zasjeci donju (ventralnu) površinu jezika;
- c) srce osloboditi osrčja, a potom zasjeci uzdužnim rezovima kojim se otvaraju pretklijetke i klijetke. Srčana pregrada zasijeca se sa dva do tri reza;
- č) jednjak pregledati adspekcijom i palpacijom a prema potrebi i zasijecanjem;
- ć) pregledati površinu svih mišića, a osobito mišićni dio dijafragme, koji je prethodno oslobođen trbušne i grudne opne i međurebarne mišiće.

Ako se pri zasijecanju mišića za žvakanje i srca i pregledom adspekcijom i palpacijom nade samo jedna (ili više) bobica potrebno je, radi utvrđivanja stupnja invazije, u tanke listiće rasjeci jezik, jednjak, srce i mišićne dijelove dijafragme. Također, potrebno je na nekoliko mjesta rasjeci mišić buta i lopatice.

Kod zaklanih teladi do šest tjedana starosti, pri pregledu za utvrđivanje postoji li bobičavost, zasijeca se samo srce. Ako se pri pregledu srca nade jedna (ili više) bobica, treba obaviti detaljan pregled kao kod zaklanih goveda starijih od šest tjedana.

Kod zaklanih ovaca i koza, radi utvrđivanja postoji li bobičavost, adspekcijom se pregledaju svi vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni dio dijafragme.

Radi utvrđivanja postoji li bobičavost svinja, od masnog tkiva oslobađa se unutarnji slabinski mišić (*M. Psoas major*) i

adspekcijom se pregledaju svi ostali vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni dio dijafragme.

Članak 37.

Pregled trupova svinja i kopitara na trihinelozu

Trupovi zaklanih svinja i kopitara čije je meso namijenjeno javnoj potrošnji, uporabi u vlastitom domaćinstvu ili preradi, moraju se pretražiti na prisutnost mišićnih larvi trihinele (*Trichinella spiralis*). Evidencija o pregledu mesa na trihinelozu vodi se ručno ili u elektronskoj formi na obrascu broj 6. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Postupak pregleda mesa na trihinelozu obavlja se na način koji je propisan u *Odluci o mjerama za suzbijanje i iskorjenjivanje trihinele životinja* ("Službeni glasnik BiH", broj 44/03).

Članak 38.

Pregled mesa u komadima na trihinelozu

Pregledu svinjskog i konjskog mesa u komadima, kao i pregled proizvoda od mesa svinja i konja obavlja se na način propisan u *Odluci o mjerama za suzbijanje i iskorjenjivanje trihinele životinja*.

V. HIGIJENSKA ISPRAVNOST MESA I ORGANA ZAKLANIH ŽIVOTINJA

Članak 39.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju

Na temelju pregleda i na temelju rezultata mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih životinja ocjenjuju se kao:

- a) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- b) higijenski najspravniji za javnu potrošnju;
- c) uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Evidencije o ocjeni higijenske ispravnosti pregledanog mesa i organa na liniji klanja i nalazu na liniji klanja vode se ručno ili elektronski na obrascima br. 5. i 8. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Članak 40.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski ispravni za javnu potrošnju

Meso i organi zaklanih životinja higijenski su ispravni za javnu potrošnju u ovim slučajevima:

- a) ako su životinje i trupovi na temelju rezultata pregleda prije i nakon klanja proglašeni zdravim ili ako su životinje pri pregledu, prije klanja, proglašene zdravim, a na mesu i organima se utvrde lokalizirane patološke promjene koje se mogu odstraniti;
- b) ako su kod afebrilnih životinja opaženi znaci bolesti prije klanja, a nakon klanja utvrđeno da se radi o lokaliziranim patološkim promjenama na pojedinim organima koje se mogu odstraniti;
- c) ako na klanje privedene sumnjive životinje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti iz članka 13. stavka 1. ove Odluke, ali su nakon klanja na pojedinim organima nađene lokalizirane patološke promjene koje se mogu odstraniti, a mikrobiološkim pregledom mesa nisu nađeni mikroorganizmi zbog kojih bi ga trebalo ocijeniti uvjetno higijenskim ispravnim ili higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- č) ako je meso organoleptički besprijekorno, a mikrobiološkim pregledom uzorka iz dubine mesa nisu izolirani mikroorganizmi prema odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu ("Službeni list SFRJ", broj 45/83);
- ć) ako meso i organi s pripadajućim limfnim čvorovima životinja koje su prije klanja bile ozlijeđene ne pokazuju nikakve organoleptičke promjene;
- d) ako je nalaz testa na BSE negativan.

Članak 41.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski neispravni za javnu potrošnju

Meso i organi zaklanih životinja smatraju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju u ovim slučajevima:

- a) ako su promjene organoleptičkih svojstava mesa specifične za pojedine vrste životinja izražene u jačem intenzitetu, bez obzira na njihov uzrok. Promjena mirisa mesa ocjenjuje se 24 sata odnosno 48 sati poslije klanja. Promjena mirisa i okusa u nejasnim slučajevima može se ocijeniti i na temelju rezultata pokusa kuhanja i pečenja;
- b) ako je životinja prije klanja bila bolesna od septikemije, piemije, toksemije ili viremije;
- c) ako su bolesne životinje zaklane bez prethodnog pregleda;
- č) ako nisu pregledane nakon klanja;
- ć) ako je ocijenjeno da su uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju, a nije moguće obaviti njihovo osposobljavanje;
- d) ako je ocijenjeno da su higijenski neispravni za javnu potrošnju zbog tuberkuloznih promjena;
- đ) ako su životinje bolovale od zaraznih bolesti iz članka 14. stavka 1. ove Odluke;
- dž) ako su prisilno zaklanim životinjama prije pregleda odstranjeni: jetra, slezena, bubrezi ili crijeva sa želucem, ili su ti organi oštećeni tako da se pregledom ne može ustanoviti jesu li i koliko patološki promijenjeni;
- e) ako su u mišićima, limfnim čvorovima ili u kostima nađene metastaze malignih tumora;
- f) ako mišićno tkivo sadrži larve trihinele spiralis;
- g) ako iz zaklane životinje 45 minuta nakon omamljivanja nisu odstranjeni želudac i crijeva, a nije izvršen mikrobiološki pregled ili je životinja uginula prije klanja;
- h) ako potiču od fetusa i mrtvorodenih životinja;
- i) ako potiču od životinja koje su potpuno izmršavile iz bilo kog razloga;
- j) ako je meso organoleptički bespriječno, a mikrobiološkim pregledom uzorka iz dubine mesa izolirani su mikroorganizmi;
- k) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- l) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- lj) ako je nađena jaka bobičavost, na mjestu pregleda zasijecanjem ako je nađeno više od 10 bobica ili ako je mjesto organoleptički promijenjeno. Meso koje sadrži kalcificirane ili degenerativne bobice procjenjuje se kao i u slučaju nalaza živih bobica;
- m) ako je meso zaklane životinje zbog invazije sarkocistama organoleptički promijenjeno;
- n) ako su nađeni za ljudsko zdravlje neškodljivi paraziti u tolikoj mjeri da se ne mogu odstraniti. Ako se paraziti mogu izrezivanjem odstraniti, ostalo meso proglašava se uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- nj) ako su nađene difuzne patološke promjene koje se izrezivanjem ne mogu odstraniti bez obzira na njihov uzrok;
- o) ako su zagađeni sadržajem crijeva, želuca, urinom, žuči, raznim produktima upala, mlijekom krava bolesnih od upale vimena ili bilo kojom nečistoćom;
- p) ako sadrže otrove koji su uneseni hranom ili na bilo koji drugi način;
- r) pluća koja su zagađena vodom iz bazena, sadržajem želuca i krvlju,
- s) krv koja je zagađena bilo kojom nečistoćom ili je dobivena prerezom vrata;
- š) spolni organi (osim testisa), prepucij, vime krava, oči, čmar, isječci iz ušiju, krajnici, pupak, rožina papaka,

rogovi, zubi, kontaminirani dijelovi mesa i unutarnjih organa, površina ubodne rane pri klanju i ožiljci.

Članak 42.

Procjena mesa i organa pri nalazu tuberkuloznih promjena
Meso i organi zaklanih životinja pri nalazu tuberkuloznih promjena ocjenjuje se ovako:

- a) higijenski je neispravan za javnu potrošnju cijeli svinjski i govedji trup:
 - 1) ako su utvrđeni progresivni oblici tuberkuloze (pluća, vimena, maternice, seroza, kazeozne promjene sa zapaljivom hiperemijom u organima i limfnim čvorovima, kronične generalizirane tuberkuloze limfnih čvorova, kostiju, zglobova, CNS-a, mišićnog tkiva ili kongenitalna tuberkuloza mladih životinja), te tuberkulozne promjene u portalnom limfnom čvoru koje pokazuju da je bolest zahvatila cijeli organizam;
 - 2) ako se utvrdi da je povišena temperatura životinje pri pregledu prije klanja u svezi sa aktivnim tuberkuloznim promjenama uočenim pri pregledu nakon klanja;
 - 3) ako su promjene praćene potpunim izmršavljenjem;
 - 4) ako se promjene utvrde u nekom mišiću ili kostima ili zglobu, trbušnom organu ili limfnom čvoru kosti, zgloba, trbušnog organa ili nekom limfnom čvoru koji prima limfu iz mišića, kosti, zgloba ili trbušnog organa;
 - 5) ako su promjene rasprostranjene u tkivima grudne ili trbušne šupljine;
 - 6) ako su promjene mnogostruke, akutne i aktivno progresivne;
 - 7) ako karakter ili obim promjena ne ukazuje na lokalizirano stanje.
- b) higijenski je neispravan za javnu potrošnju organ ili pojedini dio svinjskog ili govedjeg trupa ako su na njemu utvrđene promjene ili ako su promjene utvrđene na pripadajućem limfnom čvoru.
- c) uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju su dijelovi trupa i cijeli trup:
 - 1) ako se na trupu pokažu promjene koje nisu tako jako izražene ili tako brojne kao što su promjene opisane u točki 1. ovog stavka. Nezahvaćeni dio trupa uvjetno je higijenski ispravan za javnu potrošnju ako su priroda i obim promjena lokalizirani i ako su promjene kalcificirane ili inkapsulirane i uz uvjet da se zahvaćeni organ ili drugi dio trupa proglasi higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
 - 2) ako je životinja reagirala na tuberkulin-test, a pregledom trupa zaklane životinje nisu utvrđene promjene.
 - č) higijenski ispravnim za javnu potrošnju, bez ograničenja, su dijelovi trupa i trup zaklane svinje ako su promjene lokalizirane samo na jednom primarnom mjestu (primarna mjesta su: mandibularni, cervikalni, medijastinalni i mezenterijalni limfni čvorovi). Organ ili dio trupa zaklane svinje na kojemu su utvrđene promjene ocijenit će se higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Trup zaklane svinje s lokaliziranom tuberkuloznom promjenom na dva primarna mjesta uvjetno je higijenski ispravan za javnu potrošnju.

Članak 43.

Procjena mesa i organa pri nalazu leukoznih promjena

Meso i organi zaklanih životinja pri nalazu leukoznih promjena ocjenjuje se ovako:

- a) higijenski je neispravan za javnu potrošnju cijeli svinjski i goveđi trup ako su pregledom utvrđene promjene na mesu i tjelesnim limfnim čvorovima ili samo na limfnim čvorovima trupa, bez obzira na to jesu li utvrđene promjene na organima ili na limfnim čvorovima;
- b) higijenski ispravnim za javnu potrošnju, bez ograničenja, su meso i organi zaklanih svinja i goveda ako potječu od životinje iz sumnjivog uzgoja, koja pri pregledu nije pokazala simptome bolesti, serološkim ispitivanjem bila negativna, a na organima i njihovim limfnim čvorovima i mesu i limfnim čvorovima trupa nisu utvrđene nikakve promjene.

Članak 44.

Postupak sa mesom i organima zaklanih životinja koji su ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Meso i organi zaklanih životinja ili njihovi dijelovi koji su ocijenjeni higijenski neispravni za javnu potrošnju učiniti će se neškodljivim na jedan od ovih načina:

- a) kuhanjem ili steriliziranjem dok se ne raspadnu mekani dijelovi;
- b) suhim steriliziranjem;
- c) kemijskim postupcima.

Ako se konfiskati i leševi ne mogu učiniti neškodljivim na jedan od ovih načina, treba ih otpremiti u jamu-grobnicu ili spaliti. Prije stavljanja u jamu-grobnicu, konfiskate i leševe treba politi petrolejom, karbolnom kiselinom, vapnom ili slično.

Trihinelozno meso treba učiniti neškodljivim samo na jedan od načina iz stavka 1. ovog članka ili spaljivanjem.

Konfiskati i leševi otpremaju se do objekta ili mjesta za neškodljivo uklanjanje u zatvorenom prevoznom sredstvu koje ne propušta tečnost ili pneumatskim prometom. Ako u objektu nema uvjeta za pravilno čuvanje konfiskata i leševa uginulih životinja, na temperaturi do +4°C, oni se moraju svakodnevno otpremiti do objekta ili mjesta za neškodljivo uklanjanje. Svaki istovar konfiskata i leševa na putu do određenog mjesta je zabranjen. Ako u krugu objekta postoji mjesto za preradu konfiskata i leševa uginulih životinja, zabranjeno je preradivati konfiskate i leševe uginulih životinja koji nisu iz tog kruga.

Evidencija o zapljenama na liniji klanja vodi se ručno ili elektronski na obrascu broj 9. koji se nalazi u Privitku I ove Odluke.

Članak 45.

Meso i organi zaklanih životinja uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju

Meso i organi su uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- a) ako potječu od životinja koje su bolesne od Aujeskyjeve bolesti, influenza svinja, Q groznice, leptospiroze, toksoplazmoze;
- b) ako je kod zaklanih goveda, junadi, teladi, bivola, svinja, koza i ovaca utvrđena slaba bobičavost, odnosno ako se na mjestima koja se obavezno pregledaju zasijecanjem nađe manje od 10 bobica;
- c) ako potječu od premladih životinja;
- č) ako nisu dovoljno iskrvarile;
- ć) ako meso potječe od životinja koje su pozitivno reagirale na serološko ispitivanje, a na organima i njihovim limfnim čvorovima kao i mesu i limfnim čvorovima trupa nisu nađene leukozne promjene.

Članak 46.

Osposobljavanje uvjetno higijenski ispravnog mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju

Uvjetno higijenski ispravno meso i organi zaklanih životinja osposobljavaju se za javnu potrošnju:

- a) kuhanjem ili steriliziranjem unutarnjih organa odnosno topljenjem sala, čvrstog masnog tkiva i loja ako nije

utvrđena jaka bobičavost ili ako meso nije organoleptički promijenjeno usljed invazije sarkocistama ili ako nisu nađene maligne promjene;

- b) kuhanjem, steriliziranjem, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih svinja;
- c) zamrzavanjem, kuhanjem, steriliziranjem, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih goveda, ovaca i koza;
- č) kuhanjem ili steriliziranjem mesa i organa, odnosno topljenjem slanine, sala i loja u slučajevima navedenim u članku 45. ove Odluke.

Ako uvjetno higijenski ispravno meso nije osposobljeno na način propisan u stavku 1. ovog članka, smatrat će se higijenski neispravnim za javnu potrošnju i mora se učiniti neškodljivim.

Uvjetno higijenski ispravno meso može se nakon osposobljavanja upotrijebiti za javnu potrošnju samo prerađeno u proizvode od usitnjenog mesa koje se toplinski obrađuje.

Osposobljavanje se vrši na ove načine:

- a) slaninu, salo i loj treba istopiti suhim ili vlažnim postupkom na temperaturi od najmanje 100°C;
- b) meso prije kuhanja ili steriliziranja treba isjeći na komade debljine do 10 cm i kuhati u vodi najmanje dva i po sata ili sterilizirati najmanje dva sata, tako da se u sredini komada postigne temperatura od 80°C i održi najmanje 30 minuta. Smatra se da je meso dovoljno kuhano ako u najdubljem dijelu promijeni boju, odnosno kad govede meso postane sivo, a svinjsko, ovčije i kozije sivkastobijelo i kad sok koji se pri zasijecanju cijedi nije više crvenkast;
- c) ako se meso slabo bobičavih svinja, goveda, ovaca i koza osposobljava za javnu potrošnju soljenjem ili salamurenjem, treba ga isjeći u tanke komade najviše do 2 kg i usoliti ih suhim postupkom ili potopiti u 25%-tnu otopinu kuhinjske soli ili u smjesu za salamurenje. Meso u soli ili potopljeno u salamuru mora tako ostati najmanje 21 dan. Ako se otopina kuhinjske soli ili salamure ubrizgava u meso dovoljno je 14 dana.
- č) ako se meso slabo bobičavih svinja, goveda, ovaca i koza osposobljava za javnu potrošnju zamrzavanjem, trup, glava i organi moraju se držati u prostoriji za zamrzavanje dok se u dubini mišića ne postigne temperatura od - 10°C koja će se održavati najmanje deset dana ili -20°C najmanje tri dana.

Evidencija o uvjetno higijenski ispravnim trupovima i organima na liniji klanja vodi se ručno ili u elektronskoj formi na obrascu broj 10. koji se nalazi u Privitku I ove Odluke.

VI. OBILJEŽAVANJE MESA I ORGANA ZAKLANIH ŽIVOTINJA

Članak 47.

Obilježavanje mesa i organa zaklanih životinja

Meso i organi zaklanih životinja nakon veterinarsko-zdravstvenog pregleda obilježavaju se žigom natopljenim trajnom i za ljudsko zdravlje neškodljivom bojom (metil-ljubičasta) ili vrućim žigom.

Žig za obilježavanje mesa mora sadržati tekst:

- a) BOSNA I HERCEGOVINA;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;
- č) VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Članak 48.

Izgled žiga, pečata i etiketa za meso ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu uporabu

Meso koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu uporabu obilježava se ovalnim znakom širine 6,5 cm i visine 4,5 cm. Visina slova mora biti 0,8 cm, visina kontrolnog broja

1 cm. U znaku kojim se obilježava meso kopitara treba biti naznačena vrsta mesa.

Svinjsko meso koje je pregledano na trihinelozu obilježava se još i okruglim žigom promjera 2,5 cm, slovom "T" visine 1 cm u sredini žiga. Ovaj žig se stavlja na gornjoj vanjskoj strani buta.

Na proizvodima treba biti oznaka ovalnog oblika dovoljno velika da se može upisati:

- ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Članak 49.

Izgled žiga za meso ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu uporabu

Meso koje je ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu uporabu obilježava se žigom oblika istostraničnog trokuta veličine stranica 5 cm. Žig mora sadržati tekst:

- BOSNA I HERCEGOVINA;
- SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;
- VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;
- VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Članak 50.

Izgled žiga za meso ocijenjeno uvjetno higijenski ispravnim za javnu uporabu

Meso koje je ocijenjeno uvjetno higijenski ispravnim za javnu uporabu obilježava se žigom oblika kvadrata, veličine stranica 6 cm, s tim da je za meso kopitara upisan naziv vrste mesa. Žig mora sadržati tekst:

- BOSNA I HERCEGOVINA;
- SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;
- VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;
- VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Članak 51.

Označavanje bobičavog mesa

Trupovi i glave slabo bobičavih životinja, koje se osposobljavaju zamrzavanjem, obilježavaju se, prije stavljanja u prostorije za zamrzavanje, etiketom ili naljepnicom na kojoj je ispisano:

PRIVREMENO ZAPLIJENJENO

BOBIČAVO

Za zamrzavanje

Nadnevak početka osposobljavanja

M. P.

Veterinarski inspektor

Etiketa-naljepnica iz stavka 1. ovog članka crvene je boje, veličine 14 x 7 cm. Na mjestu "MP" stavlja se pečat o uvjetnoj uporabi mesa.

Članak 52.

Mjesta stavljanja žigova na mesu i organima zaklanih životinja ocijenjenih higijenski ispravnim za javnu uporabu

Meso i organi zaklane životinje obilježavaju se odgovarajućim žigom na određenim mjestima.

Kod goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara žigovi se stave na obje polovice trupa i to na:

- lopaticu,
- leđa iznad bubrega,
- vanjsku stranu buta,
- vanjske mišice za žvakanje.

Kod svinja žigovi se stave na obje polovice trupa i to na:

- lopaticu,

- leđa,
- vanjsku stranu buta.

Kod ovaca i koza žigovi se stave na:

- lopaticu,
- unutarnje strane buta.

Kod prasadi, jagnjadi i jaradi žig se stavlja na leđa između lopatica.

Ako se meso iz objekta otprema u komadima, svaki komad mora biti obilježen odgovarajućim žigom. Ako se komadi mesa ili polovice uvijaju u folije i pakiraju, pečat iz članka 48. ove Odluke mora se staviti na naljepnicu pričvršćenu na pakiranje ili mora biti otisnut na naljepnici ili na pakiranju načinom kojim se osigurava poništavanje pečata kad se pakiranje otvori.

Meso poslije mikrokonfencioniranja mora biti obilježeno odgovarajućom etiketom. Etiketa treba da sadrži:

- naziv klaonice,
- veterinarski kontrolni broj,
- državu podrijetla,
- nadnevak klanja,
- broj ušne markice (jedinstvenog identifikacijskog broja),
- broj šarže,
- vrsta mesa.

Jetra goveda, svinja i kopitara, te ostale iznutrice obilježavaju se vrućim žigom na način propisan u članku 48. ove Odluke.

Izgled i tekst žigova i pečata nalaze se u Pravitku II ove Odluke.

VII. PREGLED PERADI

Članak 53.

Prijava klanja živine

Imatelj peradi, najkasnije 72 sata prije klanja, prijavljuje veterinarskom inspektoratu klanje peradi.

Uz prijavu klanja, iz stavka 1. ovog članka, podnosi se: stočni pasoš, uvjerenje i dokument o prijavi kretanja.

Perad se ne smije hraniti najmanje osam sati prije klanja.

Članak 54.

Pregled peradi prije klanja

Perad za klanje pregleda veterinarski inspektor u mjestu podrijetla peradi 72 sata prije prispjeća u klaonicu i o tome izdaje uvjerenje. Pregled se mora ponoviti ako je prošlo više od 72 sata od prvog pregleda.

Po dospjeću peradi u depo veterinarski inspektor pregledom prije klanja utvrđuje zdravstveno stanje i ozljede nastale prilikom prometa, pri čemu posebice treba obratiti pažnju otežanom disanju, cijanozi krijeste, teškoćama pri hodu itd.

Pregled mora biti obavljen u posebnoj prostoriji koja je dobro osvijetljena, čista i dezinficirana.

Članak 55.

Svrha pregleda

Pregledom prije klanja mora se ustanoviti:

- je li perad oboljela od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude ili životinje i postoje li simptomi koji ukazuju na mogućnost pojave ovakve bolesti;
- postoje li znaci drugih bolesti ili poremećaj općeg stanja koji bi mogli učiniti meso higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- postoje li znaci koji ukazuju da su peradi davane supstance sa farmakološkim djelovanjem ili druge supstance koje se kao biološki ostaci zadržavaju u mesu ili organima.

Članak 56. Sumnjive životinje

Pri pregledu prije klanja sumnja se da postoji bolest:

- a) ako je utvrđeno da je perad apatična i ne reagira na normalne podražaje;
- b) ako ima proljev;
- c) ako je vrlo mršava;
- č) ako pušta nenormalan glas kad se uznemiri;
- ć) ako pokazuje znake poremećaje CNS-a;
- d) ako ima otečenu glavu i oči;
- đ) ako ima iscjedak iz očiju ili nosnih šupljina;
- dž) ako ima otok krijeste i zamučenu ili nepravilnu rožnjaču;
- e) ako kiše, zijeva, šepa odnosno ima ozljede na pojedinim dijelovima tijela.

Sumnjiva perad kolje se nakon klanja zdravih životinja uz pojačano dezinficiranje prostorija i opreme nakon klanja.

Članak 57. Zabrana klanja peradi

Neće se dopustiti klanje živine:

- a) ako životinja nema stočni pasoš;
- b) ako životinja nema uvjerenje;
- c) ako nije dostavljeno izvješće o pregledu životinje prije klanja;
- č) ako se pri pregledu utvrde znaci agonije ili teški poremećaj zdravlja iz bilo kojeg razloga;
- ć) ako boluje ili se sumnja da boluje od generalizirane difterije, salmoneloze, kuge peradi i njukastlske bolesti, ornitoze, psitakoze, kolere živine, bjesnoće i influence gusaka i ako je utvrđeno trovanje bilo kojim otrovom;
- d) ako je životinja liječena antibioticima, sulfonamidima ili kokcidiostaticima ili je primala ove supstance u preventivne ili nutritivne svrhe, a nije prošlo vrijeme za izlučivanje iz organizma životinje prema uputi proizvođača (karenca);
- đ) ako je hrana kojom je hranjena sadržavala spojeve arsena;
- dž) ako zdrava perad namijenjena klanju bude u dodiru ili se nade u istoj klaonici istovremeno sa peradi koja boluje od bolesti iz točke 5. ovog članka;
- e) ako postoji sumnja da se meso i organi živine ne mogu ocijeniti uporabljivim za javnu potrošnju.

Članak 58. Omamljivanje i klanje peradi

Perad prije klanja treba omamiti na stručan način primjenom električne struje ili ugljen dioksida. Omamljivanje se ne primjenjuje pri vjerskom klanju.

Živina se kolje presijecanjem vratnih krvnih žila, vanjskim ili unutarnjim rezom.

Zabranjeno je zaklanu živina unositi u bazen za šurenja prije nego iskrvari.

Članak 59. Priprema trupova za pregled

Trupovi zaklane peradi moraju se očistiti od perja i paperja, moraju biti bez većih krvnih podliva i oštećenja kože i ekstremiteta, na smiju biti zaprljani sadržajem unutarnjih organa.

Nakon šurenja i čupanja perja i paperja, trupovi zaklane živine pripremaju se za pregled tako što se unutarnji organi (želudac, crijeva, jetra, slezena i srce) izvade iz tjelesne šupljine i ostave u prirodnoj vezi s trupom.

Nije dopušteno odstranjivati glavu, dijelove trupova i organa, praviti rezove ili obrađivati trup peradi prije nego što se završi veterinarsko-zdravstveni pregled.

Zabranjeno je brisati trupove krpom ili spužvom.

Ako se meso živine obrađuje "New York-Dressed" načinom tada se evisceracija obavlja u roku od 24 sata nakon klanja, a pregled mesa najkasnije 15 dana nakon klanja, za to vrijeme trupovi trebaju biti skladišteni na temperaturi koja nije viša od + 4°C.

Ako se patke i guske kolju za dobijanje jetrenih pašteta (foie gras), u tom slučaju iznutrica može biti odstranjena u roku od 24 sata, pod uvjetom da se trupovi zaklane peradi skladište na temperaturi koja nije viša od + 4°C.

Članak 60. Pregled zaklane peradi

Pri pregledu zaklane peradi veterinarski inspektor vizuelno pregleda glavu, vanjsku i unutarnju površinu trupa i unutarnje organe, a po potrebi ih palpira i zasijeca. Pri pregledu treba obratiti pažnju na odstupanja od uobičajene boje, mirisa i konzistencije trupova i organa. Ako su utvrđene bilo kakve patološke promjene, trup i organe zaklane peradi treba zadržati i naknadno detaljno pregledati.

Ako je potrebno ispitivanje treba proširiti na biološke ostatke, biostimulatore, mikrobiološka ispitivanja i dr.

Veterinarsko-zdravstveni pregled živine obuhvata:

- a) pregled glave;
- b) pregled unutarnjih organa;
- c) pregled trupova;
- č) pregled zadržanih trupova.

Članak 61.

Obrada organa zaklane peradi nakon pregleda

Zaklanjoj peradi treba nakon pregleda izvaditi srce, slezenu i jetru a mišićni i žljezdani dio želuca odvojiti od crijeva. S jetre treba odstraniti žučni mjehur. Žljezdani dio želuca treba očistiti od sadržaja i skinuti sluznicu. Iz mišićnog želuca treba odstraniti sadržaj, a sa sluznice odvojiti rožnati sloj.

Ako se unutarnji organi nakon pregleda, obrade i hlađenja ponovo stavljaju u trbušno-grudnu šupljinu, moraju se prethodno upakirati u plastičnu vrećicu ili foliju.

Članak 62.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklane peradi za javnu potrošnju

Na temelju pregleda i na temelju rezultata mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklane živine ocjenjuju se kao:

- a) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- b) higijenski naispravni za javnu potrošnju;
- c) higijenski ispravni za preradu.

Članak 63.

Meso i organi zaklane peradi ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju

Meso i organi zaklane peradi higijenski su ispravni za javnu potrošnju:

- a) ako su dobro iskrvarili i ako su higijenski i organoleptički ispravni;
- b) ako na njim nisu nađene patološke promjene.

Ako su na zaklanjoj peradi nađene patološke promjene koje su lokalizirane samo na organima ili na pojedinom organu meso je higijenski ispravno za javnu upotrebu, a organi na kojima su nađene navedene promjene nisu higijenski ispravni.

Članak 64.

Meso i organi zaklane peradi ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Meso i organi zaklane peradi nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- a) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dopušteno klanje iz članka 56. ove Odluke;
- b) ako se utvrdi: tuberkuloza, difterija, aspargiloza, stafilokokoza, spirohetoza, boginje u generaliziranom

obliku, leukoza, sarkomatoza, limfomatoza, kuga živine i njukastilska bolest, salmoneloze, ornitoze, psitakoze, nekrobaciloze, infektivni sinozitis u septikemičkom obliku, influenza gusaka, avitaminoza, listerioza, kolibaciloza, mikoplazmiza i žutica;

- c) ako se utvrdi da je perad jako mršava, da postoje promjene u boji i mirisu, te znaci truleži, slabog iskrvarenja, trovanja ili neke druge proliferacije ili apscesa;
- č) ako se ustanove na trupovima veliki krvni podlivi ili u velikoj mjeri zaprljanost sadržajem unutarnjih organa;
- ć) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- d) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- đ) ako ne odgovara uvjetima Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

Za javnu potrošnju nisu ispravni: trahea, voljka, jednjak, crijeva, kloaka, bursa fabricii, jajovodi s ovarijima, grkljan, pluća odvojena od trupa i glava i noge odvojene od trupa.

Članak 65.

Meso zaklane živine ocijenjeno uvjetno higijenski ispravno

Meso zaklane peradi higijenski je ispravno samo za preradu:

- a) ako su mu specifična organoleptička svojstva promijenjena u manjoj mjeri;
- b) ako se utvrde lokalno ograničene promjene ili oštećenja koja ne utječu na higijensku ispravnost ostalih dijelova;
- c) ako se utvrdi zaprljanost trupa u manjoj mjeri;
- č) ako se utvrde veća oštećenja trupa u tijeku obrade.

Promijenjene, zaprljane i oštećene dijelove prije uporabe ostatka trupa treba odstraniti isjecanjem.

Meso ocijenjeno uvjetno higijenski ispravnim mora se uporabiti u izradi proizvoda koji se toplinski obrađuju.

Članak 66.

Hlađenje, rasijecanje i pakiranje trupova zaklane peradi

Nakon pregleda, trup, jestive dijelove i unutarnje organe treba ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva trupa postigne temperatura do + 4°C, a jestivih dijelova i organa + 3°C.

Meso peradi, jestivi dijelovi i unutarnji organi mogu se hladiti strujanjem zraka, uređajem sa ugljen-dioksidom ili tekućim dušikom, kombinacijom tuševa pitke vode, strujanje zrakom i u bazenima s protočnom pitkom vodom.

Ako se meso zaklane peradi zamrzava, mora se osigurati temperatura najmanje -12°C za zamrznuto meso, a najmanje -18°C za duboko zamrznuto meso.

Jednom odmrznuti trupovi zaklane peradi ne smiju se ponovo zamrzavati sem ako su namijenjeni za preradu.

Trupovi zaklane peradi rasijecaju se i pakiraju u prostorijama u kojoj je temperatura do 10°C. Dijelovi rasječenih trupova moraju se pakirati neposredno nakon rasijecanja i čuvati u prostoriji u kojoj se osigurava da temperatura u dubini mišićnog tkiva iznosi do + 4°C. Trupovi se moraju rasjeći najkasnije 48 sati nakon klanja.

Članak 67.

Obilježavanje mesa zaklane peradi

Meso zaklane peradi koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju obilježava se ovako:

- a) ako se trupovi stavljaju u promet pojedinačno i neupakirani, moraju biti obilježeni okruglim žigom prečnika 3 cm, koji sadrži tekst:
 - 1) BOSNA I HERCEGOVINA;
 - 2) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA

3) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;

4) VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Visina slova i brojeva mora biti 0,2 cm. Žig se stavlja na trup ispod krila. Boja koja se uporabi za označavanje mora biti neškodljiva za ljudsko zdravlje.

- b) ako se u promet stavljaju pojedinačno pakirani trupovi, njihovi dijelovi ili unutarnji organi, oznaka o uporabi mesa za javnu uporabu štampa se na plastičnoj foliji ili vrećici ili se na zbirno pakiranje stavlja etiketa sa otisnutim pečatom koji se pri otvaranju poništava. Pečat je ovalnog oblika, širine 6,5 cm, visine 4,5 cm. Visina slova mora biti 0,8 cm, a visina brojeva mora biti 1 cm. Tekst etikete je:

1) BOSNA I HERCEGOVINA;

2) SLOVNA OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;

3) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;

4) VETERINARSKA INSPEKCIJA.

- c) ako se neupakirani trupovi, njihovi dijelovi i unutarnji organi stavljaju u promet u zbirnoj ambalaži, etiketa sa otisnutim pečatom iz točke 2. ovog članka stavlja se na ambalažu tako da se pri otvaranju poništi.

- č) proizvodi od mesa živine treba da budu obilježeni ovalnim pečatom takvih dimenzija da u unutarnjem dijelu može pisati:

1) ISO ŠIFRA ZEMLJE;

2) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA

3) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Folije i vrećice u koje se pakiraju trupovi trebaju biti napravljeni od materijala koji je neškodljiv za ljudsko zdravlje.

Izgled i tekst žigova i pečata nalaze se u Pravitku II ove Odluke.

VIII. PREGLED KUNIĆA

Članak 68.

Prijava klanja kunića

Imatelj kunića, najkasnije 12 sati prije klanja, prijavljuje veterinarskom inspektor klanje kunića.

Uz prijavu klanja, iz stavka 1. ovog članka, podnosi se: stočni pasoš, uvjerenje i dokument o prijavi kretanja.

Kunići se ne smiju hraniti najmanje tri sata prije klanja.

Članak 69.

Pregled kunića prije klanja

Kuniće za klanje pregleda veterinarski inspektor u mjestu podrijetla 24 sata prije prispjeća u klaonicu i o tome izdaje uvjerenje. Pregled se mora ponoviti ako je prošlo više od 24 sata od prvog pregleda.

Po dospjeću kunića u klaonicu veterinarski inspektor pregledom utvrđuje zdravstveno stanje i ozljede nastale prilikom prometa.

Članak 70.

Zabrana klanja kunića

Neće se dopustiti klanje kunića:

- a) ako životinja nema stočni pasoš;
- b) ako životinja nema uvjerenje;
- c) ako nije dostavljeno izvješće o pregledu životinje prije klanja;
- č) ako se pri pregledu utvrde znaci poremećenog zdravstvenog stanja;
- ć) ako boluje ili se sumnja da boluje od tularemije, stafilokokoze i miksomatoze;
- d) ako potječu iz uzgoja u kojem je petnaest (15) dana prije klanja utvrđena tularemija;
- đ) ako su u stadiju linjanja;

dž) ako su mršavi i ozlijeđeni.

Članak 71.

Omamljivanje i klanje kunića

Kuniće prije klanja treba omamiti na stručan način primjenom električne struje ili ugljen-dioksida.

Kunići se kolju presijecanjem vratnih krvnih žila.

Članak 72.

Obrada trupova zaklanih kunića

Trupovi zaklanih kunića obrađuju se na ovaj način:

- a) zaklanim kunićima treba odmah nakon iskrvarenja skinuti kožu zajedno sa ušima;
- b) odsjeći noge u karpalnom i tarzalnom zglobu;
- c) otvoriti trbušnu šupljinu i izvaditi crijeva i želudac i jetru koja mora da ostane u prirodnoj svezi sa trupom;
- č) otvoriti grudnu šupljinu i izvaditi pluća i srce koji treba da ostanu u prirodnoj svezi sa trupom.

Ako se zaklani kunići ostavljaju u koži, odmah nakon iskrvarenja treba odstraniti trbušne i grudne organe.

Članak 73.

Pregled mesa i organa

Pri pregledu mesa i organa zaklanih kunića mora se pregledati glava, vanjska i unutarnja površina trupa, svi unutarnji organi.

Post-mortem pregled podrazumijeva:

- a) vizuelni i organoleptički pregled trupa;
- b) palpatorni pregled i ako je potrebno zarezivanje plućnih krila, jetre, slezene i bubrega;
- c) po potrebi laboratorijski pregled.

Članak 74.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklanih kunića za javnu potrošnju

Na temelju pregleda i na temelju rezultata mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih kunića ocjenjuju se kao:

- a) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- b) higijenski najspravniji za javnu potrošnju.

Meso i organi zaklanih kunića higijenski su ispravni za javnu potrošnju ako su organoleptički besprijekorni.

Meso i organi zaklanih kunića higijenski su neispravni za javnu potrošnju:

- a) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dopušteno klanje prema članku 70. ove Odluke;
- b) ako je utvrđeno da su bolovali od tuberkuloze, pseudotuberkuloze, pastareloze, listerioze, salmoneloze i sepse;
- c) ako su organoleptički promijenjeni iz bilo kog razloga;
- č) ako se jednom od propisanih analitičkih metoda nađeni ostaci rezidua određenih supstanci.

Meso kunića ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu uporabu mora se odmah neškodljivo uništiti.

Članak 75.

Hlađenje, rasijecanje i pakiranje trupova

Nakon pregleda trup, jestive dijelove i unutarnje organe treba ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva trupa postigne temperatura do + 4°C, a jestivih dijelova i organa +3°C.

Meso kunića, jestivi dijelovi i unutarnji organi mogu se hladiti strujanjem zraka, uređajem sa ugljen-dioksidom ili tekućim dušikom, kombiniranjem tuševa pitke vode, strujanjem zraka i u bazenima s protočnom pitkom vodom.

Ako se meso zaklanih kunića zamrzava, mora se osigurati temperatura najmanje -12°C za zamrznuto meso, a najmanje -18°C za duboko zamrznuto meso.

Jednom odmrznuti trupovi zaklanih kunića ne smiju se ponovo zamrzavati sem ako su namijenjeni za preradu.

Trupovi zaklanih kunića rasijecaju se i pakiraju u prostorijama u kojim je temperatura do +10°C. Dijelovi rasječenih trupova moraju se pakirati neposredno nakon rasijecanja i čuvati u prostoriji u kojoj se osigurava da temperatura u dubini mišićnog tkiva iznosi do + 4°C. Trupovi se moraju rasjeci najkasnije 48 sati nakon klanja.

Članak 76.

Obilježavanje mesa zaklanih kunića

Na meso zaklanih kunića koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se žig na unutarnjoj strani oba buta.

Žig iz stavka 1. ovog članka ovalnog je oblika, širine 6,5 cm, visine 4,5 cm, visina slova mora biti 0,8 cm a brojeva 1 cm. Tekst je:

- a) BOSNA I HERCEGOVINA;
- b) SLOVNA OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ;
- č) VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Ako se trup zaklanih kunića ili polovice uvijaju u folije i pakiraju, žig iz stavka 2. ovog članka mora se staviti na naljepnicu pričvršćenu na pakiranje ili mora biti otisnut na naljepnici ili pakiranju na način kojim se osigurava poništavanje žiga kad se pakiranje otvori.

Na proizvode od kunića koji su ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se otisnut ovalni pečat takvih dimenzija da u unutarnjem dijelu može pisati:

- a) ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Izgled i tekst žigova i pečata nalaze se u Privitku II ove Odluke.

IX. PREGLED DIVLJAČI

Članak 77.

Postupak sa trupovima odstreljene divljači

Kod krupne divljači (jeleni, srne, divlje svinje i dr.) odmah nakon odstrela moraju se izvaditi unutarnji organi. Srce, pluća, jetra i bubrezi pakiraju se u posebne plastične vrećice i označavaju tako da se može utvrditi kom trupu pripadaju i čuvaju se dok se ne završi pregled trupa. Skidanje kože i rasijecanje divljači nije dopušteno na mjestu odstrela. Pernatoj divljači treba otvoriti trbušnu duplju i odstraniti crijeva.

Pri vadenju unutarnjih organa odstreljene divljači treba ustanoviti:

- a) postoje li promjene koje ukazuju na postojanje sumnje ili oboljenja od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude i životinje;
- b) uočavaju li se pojave bolesti ili promjene općeg stanja, na temelju kojih bi se meso divljači moglo proglasiti neuporabljivo za javnu potrošnju;
- c) postoje li znaci koji ukazuju na to da su divljači davane supstance farmakološkog djelovanja ili da je divljač uzimala druge tvari koje mogu preći u meso zbog kojih ono može biti higijenski neispravno za javnu potrošnju ili da postoji opravdana sumnja na prisutnost bioloških ostataka ili drugih otrovnih tvari.

Nakon odstranjenja unutarnjih organa, na trup divljači stavlja se etiketa koja sadrži podatke o mjestu i nadnevku odstrela.

Članak 78.

Rashladivanje i prijevoz trupova divljači

Trup odstreljene krupne divljači mora se rashladiti na temperaturu do + 7°C, a male divljači na + 4°C i u roku od 24 sata otpremiti u objekat za obradu, u kojem će se pregledati, ocijeniti i obilježiti. Ako vanjska temperatura ne dozvoljava da

se dovoljno brzo postigne temperatura od + 7°C za krupnu divljač, a + 4°C za malu divljač u dubini mesa, meso treba što je moguće prije, a najkasnije u roku od 12 sati nakon odstrela, smjestiti u uređaj za hlađenje. Trupovi i organi odstreljene divljači ne smiju se zamrznuti prije veterinarsko-zdravstvenog pregleda.

Prijevoz odstreljene divljači dozvoljen je u vlastitom automobilu do sabirališta ili za vlastite potrebe, na kratkim relacijama gdje prevoz ne traje dulje od dva sata. Inače prijevoz se obavlja u vozilima posebno namijenjenim za te svrhe koja posjeduju uređaje za hlađenje, tako da temperatura u prijevoznom sredstvu ne prelazi + 7°C.

Trupove odstreljene divljači, koji nisu označeni u skladu sa člankom 77. stavak 3. ove Odluke, zabranjeno je prevoziti i treba ih na neškodljiv način uništiti. Isto će se postupiti i ako unutarnji organi nisu označeni na takav način da se može utvrditi kom trupu pripadaju.

Članak 79.

Pregled mesa i organa divljači

Odstreljenu divljač pregleda veterinarski inspektor najkasnije 18 sati poslije odstrela.

Meso i organi divljači pregledaju se vizuelno, ako je potrebno palpiraju i zasijecaju ili se mogu obaviti odgovarajuće laboratorijske pretrage.

Pri pregledu mesa i organa divljači treba utvrditi sljedeće:

- a) bolesti koje se prenose na ljude i životinje;
- b) maligne ili multiple otoke i multiple apscese;
- c) rasprostranjenost parazita u subkutisu ili muskulaturi;
- č) trovanja;
- ć) znakove prirodne smrti, klanja ili odstrela u agoniji;
- d) ozljede, krvarenja i otoke;
- đ) znakove raspadanja, osobito pri kasnom nalaženju odstreljene divljači ili kasnom vađenju unutarnjih organa;
- dž) odstupanje u pogledu boje, mirisa ili ukusa;
- e) odstupanje u konzistenciji, odnosno vodnjikavost i izuzetna mršavost;
- f) zaprljanost koja se ni temeljnim isjecanjem ne može otkloniti.

Meso divljih svinja i medvjeda mora se pregledati da bi se utvrdilo sadrže li larve trihinele spiralis, na način propisan u *Odluci o mjerama za suzbijanje i iskorjenjivanje trihinelozе životinja*.

Članak 80.

Higijenska ispravnost mesa i organa divljači

Meso divljači higijenski je ispravno za javnu potrošnju:

- a) ako se ne utvrde promjene koje utječu na higijensku ispravnost;
- b) ako svježe ozljede nastale odstrelom ili lokalno ograničene promjene ne utiču na ispravnost mesa za javnu potrošnju.

Meso divljači proglašava se higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

- a) ako se utvrdi jedan od razloga iz članka 79. ove Odluke;
- b) ako meso potječe od divljači oboljele od tularemije, pseudotuberkuloze (ako promjene nisu ograničene samo na pojedine organe), stafilomikoza zečeva;
- c) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- č) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- ć) ako ne odgovara uvjetima Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Meso divljači higijenski neispravno za javnu uporabu mora se odmah neškodljivo uništiti.

Članak 81.

Obilježavanje mesa divljači

Na meso uzgojene divljači, koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju, stavlja se ovalni žig širine 6,5 cm i visine 4,5 cm, prema uvjetima utvrđenim u članku 47. ove Odluke.

Meso uzgojene divljači može se obilježiti i etiketom na kojoj je otisnut pečat, prema točki 1. članka 47. ove Odluke.

Na meso ulovljene divljači stavlja se petokutni žig, dovoljno velik da može sadržavati:

- a) BOSNA I HERCEGOVINA;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA;
- c) VETERINERSKI KONTROLNI BROJ;
- č) VETERINARSKA INSPEKCIJA.

Pri obilježavanju trupova divljači mase veće od 65 kg svaka polovica se mora obilježiti na ovim mjestima:

- a) vanjska strana buta;
- b) slabine;
- c) leđima;
- č) trbušnm zidu;
- ć) lopatici;
- d) porebrici.

Za trupove zečeva i životinja približno iste veličine dozvoljen je samo jedan žig koji se stavlja na leđa između lopatica.

Pakirano meso može se obilježiti etiketom prema stavku 3. ovog članka otisnutom na zaštitnom omotaču koji je dobro zatvoren ili pečatom na etiketi koja je čvrsto povezana sa zaštitnim omotačem ili tijelom životinje, s tim da oznaka bude dobro vidljiva i da udovoljava navedenim uvjetima. Zaštitni omotači se ne smiju ponovo uporabiti.

Trupovi u koži obilježavaju se žigom koji se stavlja na unutarnju površinu potrbušine s obje strane trupa ili etiketom.

Na proizvode od divljači koja su ocijenjena higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se otisnut ovalni pečat takvih dimenzija da može pisati:

- a) ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- c) VETERINERSKI KONTROLNI BROJ.

Izgled i tekst žigova i pečata nalaze se u Pravitku II ove Odluke.

Članak 82.

Hlađenje, rasijecanje i pakiranje trupova

Nakon pregleda, meso divljači koje je higijenski ispravno za javnu potrošnju, mora se hladiti tako da u dubini mišićnog tkiva postigne temperaturu od + 4°C do + 7°C. Ako se meso divljači zamrzava, mora se postići temperatura od najmanje - 12°C za zamrznuto meso, a - 18°C za duboko zamrznuto meso.

Odredbе članka 66. ove Odluke primjenjuju se na trupove odstreljene pernate divljači.

Članak 83.

Pregled gojene divljači

Gojena divljač kolje se u klaonicama namijenjenim za klanje papkara i kopitara, a gojene divlje ptice kolju se u klaonicama namijenjenim za klanje peradi.

Trupove i organe zaklane velike divljači treba pregledati:

- a) vizuelno;
- b) palpacijom i zarezivanjem mesa (ako je potrebno), organa i limfnih čvorova;
- c) organoleptički ocjenjivanjem mirisa, boje ili ukusa za određenu vrstu;
- č) po potrebi drugim laboratorijskim metodama.

Pregled trupova i organa divljih ptica jednak je pregledu domaće živine.

X. PREGLED JAJA I PROIZVODA OD JAJA

Članak 84.

Pregled jaja

Proizvođač jaja, u roku od 12 sati prije stavljanja u promet, prijavljuje veterinarskom inspektoratu pregled jaja.

Jaja se mogu staviti u promet za javnu potrošnju ako veterinarski inspektor koji je obavio pregled izda uvjerenje o njihovoj ispravnosti.

Jaja se pregledaju:

- vizuelno, radi ocjene čistoće površine i oblika;
- prosvjetljavanjem (lampiranjem);
- i po potrebi razbijanjem i pregledom sadržaja, te odgovarajućim laboratorijskim analizama.

Članak 85.

Procjena higijenske ispravnosti

Na temelju pregleda i na temelju rezultata eventualnog laboratorijskog ispitivanja jaja se ocjenjuju:

- higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- higijenski neispravni za javnu potrošnju;
- uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- higijenski ispravni za preradu.

Članak 86.

Higijenski ispravna jaja za javnu potrošnju

Higijenski ispravna jaja za javnu potrošnju su jaja zdravih nosilica koja organoleptički nisu promijenjena.

Članak 87.

Higijenski neispravna jaja za javnu potrošnju

Higijenski neispravna za javnu potrošnju su jaja:

- koja sadrže uzročnike tuberkuloze;
- koja sadrže uzročnike salmonela;
- koja su od živine liječene antibioticima ili drugim lijekovima koji prelaze u jaja;
- koja su primala supstance s farmakološkim djelovanjem u preventivne ili nutritivne svrhe i nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje iz organizma životinje, prema uputi proizvođača o njihovoj uporabi (karenca);
- proizvođača o njihovoj uporabi (karenca);
- ako obojenost jajeta potiče od sintetičkih organskih boja;
- koja su zahvaćena procesom truljenja;
- koja su pljesniva;
- koja sadrže krvave mrlje ili strana tijela;
- ako su žumance i bjelance izmiješani;
- koja imaju strani miris i ukus;
- ako je pri prosvjetljenju vidljiv zametak;
- ako su bila inkubirana više od 24 sata;
- ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 88.

Uvjetno higijenski ispravna jaja za javnu potrošnju

Uvjetno higijenski ispravna jaja su:

- jaja koja potječu iz jata sumnjivih na salmonelu;
- pačija jaja.

Pačija jaja moraju biti deklarirana oznakom "PAČIJA JAJA" i upozorenje da se moraju kuhati najmanje 10 minuta.

Članak 89.

Higijenski ispravna jaja za preradu

Higijenski ispravna jaja za preradu su:

- deformirana i napukla jaja;
- ako je prosvjetljavanjem utvrđeno da žumance naliježe na unutarnji zid ljuske;
- ako su u većem stupnju prljava;
- ako su bila inkubirana do 24 sata.

S jajima koja su napukla ili prljava, a uporabljavaju se za preradu, mora se rukovati tako da se izbjegne onečišćenje sadržaja.

Članak 90.

Skladištenje jaja

Jaja se skladište u objektima čija je temperatura zraka od -0.5°C do + 2°C.

Jaja se moraju uskladištiti tako da je između njih moguća cirkulacija zraka i da su lako dostupna za pregled. Pregled se obavlja prije i u tijeku uskladištenja. O pregledu jaja vodi se evidencija iz koje se vidi nadnevak stavljanja u hladnjaču i nadnevak otpreme.

Članak 91.

Procjena proizvoda od jaja na higijensku ispravnost

Procjena proizvoda od jaja na higijensku ispravnost vrši se vizuelno i organoleptički i po potrebi odgovarajućim laboratorijskim analizama. Proizvodi od jaja moraju biti dobiveni od jaja jedne vrste živine.

Proizvodi od jaja mogu biti procijenjeni kao:

- proizvodi od jaja ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- proizvodi od jaja ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Članak 92.

Proizvodi od jaja ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju

Proizvodi od jaja ocjenjuju se higijenski ispravnim za javnu potrošnju na temelju organoleptičkih i prema potrebi odgovarajućih laboratorijskih analiza.

Proizvodi od jaja moraju biti obrađeni na takav način da ne sadrže ostatke ljuske ili membrane. Sadržaj jaja poslije razbijanja treba biti što prije termički obrađen. Termička obrada proizvoda od jaja mora biti takva da eliminira patogene mikroorganizme.

U slučaju da se sadržaj jaja ne može odmah termički obraditi, skladišti se na temperaturi od + 4°C i u roku od 48 sati mora se potrošiti ili se zamrzava na temperaturi od - 12°C.

Tijekom termičke obrade temperatura se bilježi neprekidno. Evidencija svake serije vodi se ručno ili elektronski i čuva se dvije godine.

Evidencija o kontroli temperature vodi se na obrascu broj 11. koji se nalazi u Privitku I ove Odluke.

Članak 93.

Proizvodi od jaja ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Proizvodi od jaja ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

- ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza;
- ako su osobe oboljele od zaraznih bolesti bile u doticaju s proizvodima kojim se mogu prenijeti zarazne bolesti;
- ako su mehanički onečišćeni toliko da se primjese kojima su onečišćeni ne mogu ni na koji način odstraniti;
- ako su obojeni ili konzervirani nedopuštenim konzervansima;
- ako su promijenjena organoleptička svojstva;
- ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;

- d) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- dž) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 94.

Tehnološki postupak

Proizvodi od jaja po završenom tehnološkom postupku treba da ispunjavaju sljedeće uvjete:

- a) Salmonella spp., ne smije biti prisutna u 25 gr ili ml;
- b) Staphylococcus aureus ne smije biti prisutan u 1 gr ili ml;
- c) Enterobacteriaceae najveći dopušteni broj (M) 100/gr ili ml;
- č) Ukupan broj mezofilnih aerobnih bakterija najveći dopušteni broj (M) 100.000/gr ili ml.

Članak 95.

Kontrola proizvoda od jaja

Kontrolom proizvoda od jaja određenim kemijskim analizama treba utvrditi sljedeće:

- a) koncentracija 3 E-buturične kiseline ne smije preći 10 mg/kg suhe tvari;
- b) sadržaj mliječne kiseline ne smije preći 1000 mg/kg suhe tvari;
- c) jantarna kiselina ne smije preći 25 mg/kg suhe tvari;
- č) ostaci ljuske, membrane i drugih dijelova ne smiju biti veći od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

Članak 96.

Obilježavanje proizvoda od jaja

Na proizvode od jaja koja su ocijenjena higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se otisnut ovalni pečat takvih dimenzija da se može napisati:

- a) ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Izgled i tekst pečata nalaze se u Privitku II ove Odluke.

XI. PREGLED MLIJEKA I MLJIJEČNIH PROIZVODA

Članak 97.

Mlijeko namijenjeno javnoj potrošnji

Mlijeko koje se koristi za javnu potrošnju treba da potiče od:

- A) govoda koja:
 - a) su slobodna od tuberkuloze i bruceloze;
 - b) ne pokazuju znakove zaraznih bolesti koji se mogu prenijeti na ljude preko mlijeka;
 - c) nemaju vidljive promjene zdravstvenog stanja (proljevi, temperatura itd.);
 - č) nemaju bilo kakve infekcije genitalnih organa sa iscjedkom;
 - ć) nemaju promjene na vimenu ili znake kliničkog masitisa;
 - d) daju barem dva litra mlijeka dnevno;
 - đ) nisu tretirane sa supstancama koje su opasne po zdravlje ljudi ili koji se mogu prenijeti preko mlijeka.
- B) ovaca i koza koje:
 - a) su slobodne od bruceloze;
 - b) nisu tretirane supstancama koje su opasne po zdravlje ljudi ili koji se mogu prenijeti preko mlijeka;
 - c) ne pokazuju znakove zaraznih bolesti koji se mogu prenijeti na ljude preko mlijeka;
 - č) nemaju vidljive promjene zdravstvenog stanja (proljevi, temperatura itd.);
 - ć) nemaju promjene na vimenu ili znake kliničkog masitisa.

Koze koje se drže zajedno sa govedima moraju biti pregledane na tuberkulozu.

- C) bivolica koje:
 - a) su slobodne od bruceloze i tuberkuloze;
 - b) nisu tretirane supstancama koje su opasne po zdravlje ljudi ili koji se mogu prenijeti preko mlijeka;
 - c) ne pokazuju znakove zaraznih bolesti koji se mogu prenijeti na ljude preko mlijeka;
 - č) nemaju vidljive promjene zdravstvenog stanja (proljevi, temperatura itd.);
 - ć) nemaju promjene na vimenu ili znake kliničkog masitisa.

Mjerodavna veterinarska služba imatelju životinje izdaje zdravstveni karton (mliječna karta) kao dokaz da je životinja zdrava. Izgled i tekst mliječne karte za životinje objavljen je u Privitku I ove Odluke.

Članak 98.

Nadzor nad proizvodnjom mlijeka

Prostorije za proizvodnju i skladištenje mlijeka, kao i posude i oprema koja dolazi u kontakt sa mlijekom tijekom dobivanja, prometa i prerade, moraju udovoljavati propisanim veterinarsko-zdravstvenim uvjetima. Stalni nadzor nad sprovođenjem veterinarsko-zdravstvenih mjera vrši službeni veterinar.

Veterinarski inspektor provjerava propisane veterinarsko-zdravstvene uvjete i to:

- a) najmanje dva puta godišnje tijekom dobivanja i prometa mlijeka do sabirališta;
- b) pri predaji mlijeka u sabirnoj stanici od svakog proizvođača uzima uzorke mlijeka i ispituje:
 - 1) ukupan broj mikroorganizama - najmanje dva puta godišnje;
 - 2) broj somatskih stanica - najmanje dva puta godišnje;
 - 3) zaraženost brucelozom, mliječno-prstenastim probom (ABR-MPP) - najmanje dva puta godišnje.
- c) uzima zbirni uzorak mlijeka svih proizvođača jednog sabirnog mjesta - jednom mjesečno za redukcijski test;
- č) uzima uzorke mlijeka i mliječnih proizvoda od proizvođača koji proizvode stavlja u promet na tržnicama ili predaju otkupnim stanicama i ispituje:
 - 1) ukupni broj mikroorganizama - najmanje četiri puta godišnje;
 - 2) broj somatskih stanica - najmanje četiri puta godišnje;
 - 3) zaraženost brucelozom, mliječno prstenastim probom (ABR-MPP) - najmanje četiri puta godišnje.

Članak 99.

Mikrobiološka kontrola

Veterinarski inspektor, najmanje jedanput mjesečno, vizuelno pregleda kante, cisterne, mlijekovode, ambalažu i drugu opremu za mlijeko i uzima ispirke ili briseve za mikrobiološki pregled.

Mikrobiološki rezultati procjenjuju se na ovaj način:

- a) unutarnja površina kanta, boca ili drugih posuda za mlijeko dovoljno je čista ako na 1 ml obima posude nema više od pet kolonija mikroorganizama;
- b) unutarnja površina ambalaže (tetrapak, pergapak i dr.) prihvatljivog je higijenskog stanja ako na 1 ml obima posude nema više od jedne kolonije mikroorganizama, odnosno ako na 1 cm² unutarnje površine nema više od jedne kolonije mikroorganizama;
- c) unutarnja površina cisterni, mlijekovoda i druge mljekarske opreme dovoljno je čista ako na 1 cm² nema više od pet kolonija mikroorganizama.

Ako je mikrobiološka kontaminacije ambalaže i opreme iznad granica navedenih u stavku 2. ovog članka, veterinarski

inspektor neće dopustiti uporabu takve ambalaže i opreme i naredit će preduzimanje potrebnih mjera.

Članak 100. Svježe mlijeko

Svježe mlijeko dolazi u promet za javnu potrošnju kao svježe mlijeko koje je dva sata poslije muže ohlađeno na + 8°C i u prometu je kao embalirano mlijeko. Svježe mlijeko treba da ispunjava uvjete iz članka 97. ove Odluke.

Embalirano svježe mlijeko u prometu mora da ispunjava određene kriterije:

- ne smije sadržavati salmonele u 25 ml (n=5, c=0);
- ukupan broj mikroorganizama pri 30°C u 1 ml ne smije biti veći od 50.000;
- Staphylococcus aureus ne smije prijeći normativ: m=100, M =1000, n=5, c=2.

Svježe mlijeko mora biti označeno odgovarajućim oznakama.

Svježe mlijeko bit će isključeno od daljeg tretmana, obrade, prodaje i potrošnje slučaju da je dobiveno od životinja koje su bile u dodiru sa supstancama čija uporaba je zabranjena ili ako sadrži ostatke farmakoloških ili hormonskih supstanci, antibiotika, sulfonamida, deterdženata, pesticida ili sličnih supstanci koje mogu ugroziti zdravlje potrošača.

Članak 101. Termički obrađeno mlijeko

Termički obrađeno mlijeko je svježe mlijeko, koje je zagrijano u vremenu od bar 15 sekundi na temperaturi između + 57 i + 68°C, tako da nakon tretmana pokaže pozitivnu reakciju na fosfataze.

Svježe mlijeko za termičku obradu mora ispunjavati odredbe članka 97. ove Odluke. Ako svježe mlijeko nije termički obrađeno u roku od 36 sati poslije muže, prije termičke obrade ukupan broj mikroorganizama pri + 30°C ne smije biti veći od 300 000/ml u kravljem mlijeku.

Ovčije i kozije mlijeko namijenjeno za javnu potrošnju prije stavljanja u promet treba se termički obraditi.

Ako se termički obrađeno mlijeko upotrebljava za proizvodnju pasteriziranog, UVT ili steriliziranog mlijeka ukupan broj mikroorganizama pri + 30°C ne smije biti veći od 100 000 u 1 ml.

Članak 102. Kontrola termičke obrade mlijeka

Radi kontrole učinka termičke obrade mlijeka, svaki list termograma za registriranje temperature pasterizacije, odnosno sterilizacije mora se prije početka termičke obrade označiti nadnevkom i ovjeriti pečatom mjerodavnog organa.

Za vrijeme pasterizacije, odnosno sterilizacije i pranja pasterizatora, odnosno sterilizatora termograf mora biti zaključan. Nakon pasterizacije, odnosno sterilizacije moraju se na termogram upisati podaci o količini termički obrađenog mlijeka i eventualne promjene temperature i vrijeme termičke obrade. Nakon termičke obrade veterinarski inspektor svojim potpisom ovjerava termogram koji se čuva najmanje dvije godine od dana pasterizacije odnosno sterilizacije.

Tijekom rada termografa na termogramu se moraju jasno ispisati visina temperature i vrijeme pasterizacije odnosno sterilizacije, odnosno trajanje čišćenja i temperatura čišćenja pasterizatora.

Ako se utvrdi da mlijeko nije pročišćeno i da nije primijenjena propisana termička obrada, zabranit će se stavljanje takvog mlijeka u promet kao pasteriziranog ili steriliziranog.

Učinak termičke obrade pasteriziranog mlijeka u proizvodnom pogonu kontrolira se dokazom fosfataze odnosno peroksidaze.

Tijekom termičke obrade temperatura se bilježi neprekidno. Evidencija o kontroli temperature svake serije vodi se ručno ili elektronski na obrascu broj 11. koji se nalazi u Privitku I ove Odluke.

Članak 103. Mlijeko ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Mlijeko se ocjenjuje higijenski neispravnim za javnu potrošnju ako potječe od životinje:

- koje boluju ili se sumnja da boluju od tuberkuloze i od muzara koje pozitivno reagiraju na tuberkulinski test;
- koje su zaražene brucelom;
- koje boluje od leptospiroze, listerioze, Q groznice i kravljih boginja;
- koje boluju ili se sumnja da boluju od: goveda kuge, plućne zaraze goveda, slinavke i šapa, bedrenice, šušavca, hemoragičke septikemije, bjesnoće, infekciозна bulbarne paralize, ovčijih boginja, bradsota i melitokokoze ili se sumnja da su zaražene tim bolestima;
- koje su cijepljene živim virusom bjesnoće, a nije prošlo 14 dana od cjepljenja;
- koje su zaražene salmonelom ili su trajni izlučivači tih bakterija;
- koje boluju od akutne ili kronične upale vimena, a mlijeko sadrži St. Agalactiae ili Staphylococcus aureus;
- čije je zdravstveno stanje teško poremećeno;
- koje izlučuju gnoj iz spolnih organa;
- koje služe za proizvodnju cjepiva - u vrijeme te proizvodnje i nakon tog vremena dok izlučuju petogene bakterije i viruse;
- koje su liječene lijekovima koji prelaze u mlijeko za vrijeme liječenja;
- kod kojih od posljednje aplikacije lijeka nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje lijeka iz organizma životinje, prema uputi proizvođača o njihovoj uporabi (karenca).

Mlijeko se ocjenjuje higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

- ako je kontaminirano uzročnicima zaraznih bolesti životinja iz stavka 1. toč. a). do e). ovog članka;
- ako je kontaminirano uzročnicima zaraznih bolesti ljudi: Vibrio cholerae, Corinobacterium diphteriae, Streptococcus scarlatinae, enteropatogeni E, coli, Shigellae, Mycobacterium tuberculosis, S. Typhi i paratyphi A,B,C, Virus epidemičnog hepatitisa, Virus poliomyelitisa;
- ako u 1 ml sadrži više od 400.000 stanica;
- ako je vidljivo zagađeno nečistoćama;
- ako je konzervirano kemijskim sredstvima, odnosno ako sadrži druge aditive i biostimulatore;
- ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;
- ako su boja, miris i okus promijenjeni.

Takoder, ostaci nakon pročišćavanja mlijeka, ostaci u kantama nakon izlivanja i ostaci iz stroja za pranje posuda smatraju se higijenski neispravni za javnu potrošnju i moraju se neškodljivo uništiti.

Članak 104. Mlijeko procijenjeno uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju

Mlijeko se ocjenjuje uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako potiče od:

- a) zdravih životinja iz staje u kojoj je utvrđena zaraza ili se sumnja da u toj staji ima životinja oboljelih od tuberkuloze;
- b) životinja koje su reagirale sumnjivo na tuberkulinski test;
- c) životinja 14 dana nakon cijepljenja protiv bedrenice i od 14 do 90 dana nakon cijepljenja protiv bjesnoće.

Uvjetno higijenski ispravno mlijeko mora se pasteurizirati, sterilizirati ili prokuhati pod kontrolom veterinarskog inspektora. Nakon pasteurizacije, sterilizacije ili kuhanja mlijeko je uporabljivo za javnu potrošnju.

Uvjetno higijenski ispravno mlijeko smije se dopremiti u mljekaru na termičku obradu samo odvojeno od mlijeka koje je higijenski ispravno za javnu potrošnju. Na kanti, cisterni, odnosno drugoj ambalaži u kojoj se doprema uvjetno higijenski ispravno mlijeko, mora biti vidljiva oznaka u obliku slova "T" crvene boje, visine 25 cm.

Ako se ne može termički obraditi, uvjetno higijenski ispravno mlijeko higijenski je neispravno za javnu potrošnju.

Članak 105.

Termički obrađeno mlijeko i mliječni proizvodi ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Termički obrađeno mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

- a) ako su kontaminirani uzročnicima zaraznih bolesti koje se od čovjeka na čovjeka prenose namirnicama ili ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza iz članka 103. ove Odluke;
- b) ako su mehanički onečišćeni primjesama koje mogu biti štetene za javnu potrošnju;
- c) ako sadrže aditive u većoj količini od dopuštene ili ako sadrže nedozvoljene aditive;
- č) ako su njihov sastav i organoleptička svojstva zbog kemijskih, mikrobioloških i drugih procesa toliko izmijenjeni da nisu više higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- ć) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- d) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- d) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 106.

Uskladištenje i promet

Za vrijeme uskladištenja i prometa, radi očuvanja higijenske ispravnosti, mlijeko mora biti ohlađeno prije otpreme, a mlijeko i mliječni proizvodi zaštićeni od eventualnih zagađenja, djelovanja sunčevih zraka i vanjske temperature.

Ako se na mjestu dobivanja mlijeko čuva do 24 sata, mora biti ohlađeno do + 8°C, a ako se čuva do 48 sati onda mora biti ohlađeno od + 1°C do + 4°C.

Mlijeko i pavlaka moraju se nakon pasteuriziranja ohladiti i skladištiti na temperaturi od + 5°C, a meki sirevi do + 5°C.

Temperetura mlijeka, pasteuriziranog mlijeka, jogurta i mekih sireva za vrijeme prometa ne smije biti viša od +10°C.

Članak 107.

Obilježavanje mlijeka i mliječnih proizvoda

Na mlijeko i mliječne proizvode koji su ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se ovalni pečat u kojem trebaju biti:

- a) ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Na ambalaži u koju se pakira mlijeko ili mliječni proizvodi mora biti naznačeno da li je nekuhano ili termički obrađeno mlijeko i kojim tehničkim procesom.

Izgled i tekst pečata nalazi se u Pravitku II ove Odluke.

XII. PREGLED RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI, PUŽEVA I ŽABA I PROIZVODA DOBIVENIH NJIHOVOM PRERADOM

Članak 108.

Prijava riba radi pregleda

Ribe namijenjene za javnu potrošnju moraju se najkasnije 12 sati od trenutka ulova, prijaviti veterinarskom inspektoru radi pregleda.

Ako se riba stavlja u promet živa mora posjedovati uvjerenje, stočni pasoš i dokument o kretanju.

Članak 109.

Pregled riba

Vizuelno se pregledaju: koža, oči, škrge, analni otvor i meso koje se prema potrebi i zasijeca. Ribama kojima nisu izvađeni unutarnji organi u slučaju sumnje na kvarnost, otvara se tjelesna šupljina i pregledaju se unutarnji organi i sluznice. Vizuelno se vrši pregled i na prisustvo parazita.

Ako je potrebno obaviti će se i proba kuhanjem, mikrobiološki i kemijski pregled, ispitivanja na radioaktivnost i prisutnost soli teških metala i bioloških ostataka.

Članak 110.

Procjena riba na higijensku ispravnost

Na osnovu pregleda i na osnovu rezultata eventualnog laboratorijskog ispitivanja ribe se mogu ocijeniti:

- a. higijenski ispravne za javnu potrošnju;
- b. higijenski najspravnne za javnu potrošnju.

Članak 111.

Higijenski ispravne za javnu potrošnju

Higijenski ispravne za javnu potrošnju su svježije ribe bez organoleptičkih promjena.

Ribe koje se stavljaju u promet žive trebaju biti držane u optimalnim uvjetima.

Odmah po ulovu, ako je moguće iz tehničkih i komercijalnih razloga, treba se obaviti evisceracija.

Članak 112.

Higijenski neispravne za javnu potrošnju

Higijenski neispravne za javnu potrošnju su svježije ribe:

- a) mrena sa ikrom za vrijeme mrješčenja (od početka ožujka do kraja travnja);
- b) oboljele od zaraznih bolesti;
- c) morske i rječne paklare prije nego im se skine koža;
- č) škarpine, pauk bijelac, mrkulja, morski golub, morske lastavice, ako im nisu odstranjene otrovne bodlje;
- ć) ako zbog bolesti imaju izrazite patološke promjene na koži i mišićnom tkivu;
- d) ako im je prije pregleda odstranjena glava, oči ili škrge;
- d) ako su im škrge obojene krvlju ili nekom bojom;
- dž) ako odaju miris koji nije svojstven vrsti svježije ribe ili ako je posljedica kvarenja;
- e) ako su napadnute bobicama *Diphyllobotrium latum* ili larvama *Opistorchis felinus*, ili larvama *anisacis*, ili drugim parazitima i njihovim razvojnim oblicima patogenim za ljude;
- f) ako su napadnute parazitima ili njihovim razvojnim oblicima koji nisu patogeni za ljude, a uzrokovali su organoleptičke promjene;
- g) ako su izrazito mršave;
- h) ako su im oči upale i kornea zamućena;

- i) ako su im škrge pokrivene zamućenom sluzi i ako odaju nesvojstven miris ili intenzivan miris ribe ili su sivosmede i sasušene;
- j) ako im je koža pokrivena ljepljivom zamućenom sluzi;
- k) ako im je meso toliko mekano da na njemu ostaju otisci prstiju;
- l) ako im je analni otvor ispupčen i sivozelen i ako iz njega izlazi sadržaj crijeva;
- lj) ako su im izvađeni unutarnji organi, a potrbušina pokrivena zamućenom i ljepljivom sluzi;
- m) ako su otrovane ili uginule zbog djelovanja nekog kemijskog sredstva ili ubijene eksplozivom;
- n) ako im je ubodom oštećen digestivni trakt;
- nj) ako organi pokazuju znakove krvarenja, a crijevni sadržaj se razlio po trbušnoj šupljini;
- o) ako su otrovne ribe iz skupina: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae;
- p) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- r) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- s) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 113.

Higijenska ispravnost plave ribe

Sitna plava riba i ostale vrste sitne ribe tanke kože higijenski su ispravne za javnu potrošnju i ako im je koža na trbuhu djelimično ispucala, ali bez izljeva crijevnog sadržaja.

Sitna plava riba i ostale vrste sitne dubinske ribe tanke kože higijenski su ispravne za javnu potrošnju i kad im se na škrgnom poklopcu i oko očiju mogu naći sitna krvarenja.

Članak 114.

Zamrzavanje ribe

Zamrzavati se mogu samo ribe za koje je pregledom utvrđeno da su higijenski ispravne za javnu potrošnju i da su prikladne za zamrzavanje.

Odredbes stavka 1. ovog članka ne odnose se na ribe koje se zamrzavaju neposredno nakon ulova na brodu koji ima odgovarajuće uređaje za zamrzavanje i prostor za čuvanje zamrznute ribe.

Zamrznutom ribom, prema ovoj Odluci, smatra se riba koja se neposredno nakon ulova podvrgava zamrzavanju i uskladištenju na temperaturi od -18°C.

Riba se može zamrzavati s glavom ili bez glave, isječena u dijelove, pojedinačno odnosno u bloku ili konfekcionirana. Male ribe mogu se zamrzavati sa unutarnjim organima ili bez njih.

Članak 115.

Uskladištenje i promet

Prije stavljanja zamrznute ribe u promet, pregledom odmrznutih uzoraka treba ustanoviti jesu li u toku uskladištenja nastupile promjene zbog kojih ribe nisu više higijenski ispravne za javnu potrošnju.

Zamrznuta riba radi očuvanja higijenske ispravnosti, mora se dopremiti prijevoznim sredstvima koja imaju uređaj za održavanje niskih temperatura.

Članak 116.

Higijenska ispravnost zamrznute ribe

Higijenski neispravne za javnu potrošnju jeste zamrznuta riba i zamrznuti dijelovi riba koji nakon odmrzavanja imaju:

- a) kožu obojenu mrljama i pjegama na trbušnom dijelu, nastalim zbog raspadanja digestivnog trakta;
- b) meso promijenjene boje, mirisa, ukusa i konzistencije;

- c) meso koje sadrži bobice *Diphyllobotrium latum* ili larve *Opisthorchis felinus*, ili larve *anisacis*, ili druge parazite i njihove razvojne oblike patogene za ljude;
- č) meso koje sadrži parazite ili njihove razvojne oblike koji nisu patogeni za ljude, a uzrokovali su organoleptičke promjene;
- ć) meso u kojem su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- d) meso koje je kontaminirano radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- d) meso koje ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Zabranjeno je jednom odmrznutu ribu ponovo zamrzavati, sem ako je namijenjena za preradu. U tom slučaju, riba se odmrzava pod kontrolom veterinarskog inspektora ili službenog veterinarara.

Članak 117.

Sirovi riblji proizvodi

Ribe za javnu potrošnju koje na tržište dopjevaju u sirovom ili skoro sirovom stanju, moraju biti zamrznute na temperaturi koja nije viša od -20°C u svim dijelovima, u trajanju od najmanje 24 sata. Zamrzavaju se svježe ribe ili gotovi proizvodi.

Odredbes iz stavka 1. ovog članka odnose se na:

- a) sirove haringe
- b) ribe koje su pripremljene postupkom hladnog dimljenja, pri kojem je temperatura u dubini proizvoda manja od 60°C i to sljedeće vrste:
 - 1) haringa;
 - 2) skuša;
 - 3) papalina;
 - 4) (divlji) atlantski i pacifički losos.
- c) marinirana i/ili soljena haringi gdje ovaj postupak nije dovoljan da bi se uništile larve nematoda.

Tradicionalno soljenje plave ribe na dalmatinski način dozvoljeno je zbog velike količine soli.

Članak 118.

Proizvodi od riba

Za riblje proizvode (riblje konzerve, riblje polukonzerve, soljena riba, dimljena riba, sušena riba, proizvodi od usitnjenog ribljeg mesa i dr.) mogu se upotrebljavati samo sirovine koje su pregledom ocijenjene higijenski ispravnim za javnu potrošnju.

Članak 119.

Higijenski ispravni rakovi za javnu potrošnju

Veterinarski inspektor pregledom repova rakova ustanovljava njihovu zdravstvenu ispravnost za javnu potrošnju.

Higijenski ispravni za javnu potrošnju su:

- a) živi slatkovodni rakovi;
- b) od morskih rakova: hlap, jastog i rakovica (grmalj) mogu se upotrebljavati za javnu potrošnju živi ili zamrznuti, a kozice, škampi i druge vrste rakova: živi, mrtvi ili zamrznuti.

Veterinarski inspektor pregledom repova zamrznutih rakova utvrđuje njihovu higijensku ispravnost za javnu potrošnju.

Članak 120.

Higijenski neispravni rakovi za javnu potrošnju

Higijenski neispravnim za javnu potrošnju ocjenjuju se rakovi:

- a) koji su u agoniji (rakovi su u agoniji ako ne reagiraju na dodir ili reagiraju nenormalno);
- b) mrtvi rakovi;

- c) ako imaju nesvojstven miris;
- č) ako im je boja potpuno izbljedjela i bez sjaja;
- ć) ako im meso nije staklasto, nego zamućeno i mekano, a pri otvaranju od oklopa se raspadaju;
- d) škampi crnosmeđe boje;
- d) rakovi u kojima su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- dž) rakovi koji su kontaminirano radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- e) rakovi koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 121.

Pregled školjki

Veterinarski inspektor pregledom utvrđuje da li su školjke žive, imaju li čvrsto zatvorenu ljušturu, da li su svježeg izgleda, da li su ljušture čiste.

Odgovarajućim mikrobiološkim i laboratorijskim metodama ustanovljava se da li meso školjki ispunjava sljedeće uvjete:

- a) Fekalni Koliformi MPN manje od 300 u 100 g uzorka;
- b) E. Coli MPN manje od 230 u 100 g uzorka;
- c) Salmonella ne smije biti u 25 g uzorka.

Veterinarski inspektor sustavno vrši kontrolu vode u uzgajalištu školjki na prisustvo kemijskih elemenata, fekalija i toksičnog planktona.

Članak 122.

Higijenski neispravne školjke za javnu potrošnju

Higijenski neispravne za javnu potrošnju su školjke:

- a) koje su uginule, tj. kojima su ljušture otvorene, a na dodir se čvrsto ne zatvaraju;
- b) koje potječu iz onečišćenih voda;
- c) koje nisu dobro očišćene od obraštaja i imaju nesvojstven miris;
- č) koje sadrže biotoksine podrijetlom iz morskih algi;
- ć) školjke u kojima su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- d) školjke koje su kontaminirane radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- d) školjke koje ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 123.

Higijenska ispravnost za javnu potrošnju žabljih bataka

Higijenski ispravni za javnu potrošnju su samo žablji bataci bez kože i to bataci zelene žabe (*Rana esculenta*) i bataci smeđe male žabe (*Rana temporaria*).

Higijenski nisu ispravni za javnu potrošnju bataci žaba krastača, tj. žaba čiji su bataci kraći, a boja tamnija od boje bataka zelenih i smeđih žaba.

Članak 124.

Žablji bataci higijenski neispravni za javnu potrošnju

Higijenski neispravni za javnu potrošnju su žablji bataci:

- a) kojima je mišićno tkivo tamne boje i vodnjikavo ili imaju miris truleži;
- b) koji su napadnuti parazitima;
- c) u kojima su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- č) koji su kontaminirano radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- ć) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 125.

Higijenski ispravni puževi za javnu potrošnju

Za javnu potrošnju može se upotrebljavati samo veliki vrtni puž (*Helix pomatia*) i njemu srodni *H. adpersa*, *H. arborum*, *H. nemoralis*.

Puževi iz stavka 1. ovog članka upotrebljavaju se za javnu potrošnju samo živi sa neoštećenom kućicom ili konzervirani zamrzavanjem. Za zamrzavanje puževi se vade iz kućica i oslobađaju sluzi, zamrzavaju i skladište na temperaturi od -18°C.

Članak 126.

Obilježavanje riba, rakova, školjki, puževa, žaba i njihovih proizvoda

Na ribe, rakove, školjke, puževe, žabe i njihove proizvode koji su ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se etiketa na kojoj je otisnut ovalni pečat širine 6,5 cm i visine 4,5 cm, prema uvjetima utvrđenim u članku 47. ove Odluke ili ovalni pečat nakon kojeg se može upisati ISO šifra zemlje, slovna oznaka za određene vrste objakata i veterinarski kontrolni broj.

Izgled i tekst pečata nalazi se u Pravitku II ove Odluke.

XIII. PREGLED MEDA

Članak 127.

Pregled meda

Med namijenjen za javnu potrošnju prijavljuje se veterinarskom inspektoru radi pregleda 12 sati prije stavljanja u promet.

Med se može staviti u promet za javnu potrošnju ako veterinarski inspektor, koji je obavio pregled, izda uvjerenje o njegovoj ispravnosti.

Pregled meda vrši se organoleptički, a prema potrebi i laboratorijskim ispitivanjem.

Članak 128.

Procjena higijenske ispravnosti

Na temelju pregleda i na temelju rezultata eventualnog laboratorijskog ispitivanja med se ocjenjuje:

- a) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- b) higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Članak 129.

Med higijenski ispravan za javnu potrošnju

Med je higijenski ispravan za javnu potrošnju:

- a) ako je dobiven iz pčelinjeg društva koje ne boluje od zaraznih bolesti;
- b) ako je organoleptički nepromijenjen i higijenski ispravan.

Članak 130.

Med higijenski neispravan za javnu potrošnju

Med je higijenski neispravan za javnu potrošnju:

- a) ako je dobiven iz pčelinjeg društva u kojem je utvrđena kuga pčelinjeg legla, askarioza i nozemoza;
- b) ako je skupljen sa cvijetova biljaka vrste azalea, rododendron, oleander i gorka lovorika;
- c) ako je mehanički zagađen stranim primjesama;
- č) ako je obojen ili konzerviran kemijskim sredstvima koja snižavaju kiselost;
- ć) ako je pljesniv;
- d) ako je zahvaćen mliječnokiselinskim ili sirćetnokiselinskim vrenjem;
- dž) ako ima nesvojstven miris i okus;
- e) ako su jednom od propisanih analitičkih metoda nađene rezidue određenih tvari;
- e) ako je kontaminiran radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;

- f) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu.

Članak 131.

Obilježavanje meda

Na med, koji je ocijenjen higijenski ispravnim za javnu potrošnju, stavlja ovalni pečat u kojem je upisano:

- a) ISO ŠIFRA ZEMLJE;
- b) SLOVNU OZNAKU ZA ODREĐENE VRSTE OBJEKATA
- c) VETERINARSKI KONTROLNI BROJ.

Izgled i tekst pečata nalazi se u Privitku II ove Odluke.

XIV. VETERINARSKO-ZDRAVSTVENA KONTROLA PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA KOJI SU NAMIJENJENI JAVNOJ POTROŠNJI

Članak 132.

Uzimanje uzoraka

Veterinarski inspektor radi pregleda i procjene mesa i mesnih proizvoda kopitara, papkara, peradi, kunića, divljači, riba, rakova, školjki, puževa, žaba, mlijeka, jaja i meda, uzima uzorke za:

- a) mikrobiološki pregled;
- b) pregled na prisutnost bioloških ostataka;
- c) pregled na prisutnost radionuklida, ako to zahtjeva zemlja uvoznica, odnosno ako je nastupila vanredna situacija.

Za mikrobiološki pregled šalju se dva komada mesa kvadratnog oblika, koji su pokriveni fascijom, debljine 10 cm, mase najmanje 500 gr, dva limfna čvora, komad slezene, jetre i bubrega. Uzorci mesa i limfnih čvorova uzimaju se unakrsno od prednje i zadnje četvrti. Ako su uočene patološke promjene u nekom od tkiva, uzima se komad promijenjenog tkiva. Ako su prije pregleda odstranjeni unutarnji organi, osim mesa i limfnih čvorova treba uzeti i komade preostalih parenhimatoznih tkiva i limfne čvorove s mjesta odakle su odstranjeni organi

Članak 133.

Mikrobiološki pregled mesa zaklanih životinja (sumnjivih)

Ako se sumnja da je zaklana životinja bolovala od zoonoze ili drugih zaraznih bolesti, da je kliconoša ili da meso sadrži uzročnike zaraznih bolesti, te da je bila u kontaktu sa oboljelim životinjama, uzimaju se uzorci tkiva sukladno sa vrstom bolesti i šalju na mikrobiološki ili drugi odgovarajući pregled i to:

- a) bedrenice-krv uginulih životinja, ako je secirana slezene;
- b) šuštavca- dio promijenjenog tkiva i dio slezene;
- c) drugih plinskih edema-dio promijenjenog tkiva, dio slezene i jetre i dio crijeva;
- č) salmoneloze-promijenjeni organi, slezene, jetre s portalnim limfnim čvorovima i nepotpuno ispražnjen i podvezan žučni mjehur;
- ć) sakagije - dio patološki promijenjenog tkiva, dio patološki promijenjenih pluća, dio nosne pregrade, dio traheje, dio kože sa apscesima i regionalni limfni čvorovi koji pripadaju patološki promijenjenim dijelovima;
- d) bjesnoće velikih životinja - dio velikog mozga s Amonovim rogom, a kod bjesnoće malih životinja- cijeli mozak ili jedna polovica mozga;
- đ) svinjska kuga tonzile, slezena, bubreg i patološki promijenjeni organi sa regionalnim limfnim čvorovima;
- dž) goveda kuga - dio patološki promijenjenog tkiva s pripadajućim limfnim čvorovima, slezena;
- e) slinavka i šap - patološki promijenjeno tkivo i tekućinu iz mjehurića na jeziku ili koži;
- f) zarazne uzetosti svinja- mozak, pluća;
- g) plućne zaraze goveda - dio patološki promijenjenih pluća sa medijastinalnim limfnim čvorovima;

- h) melitokokoze i bruceloze - mlijeko, fetus ili podvezan želudac, slezena, bubreg, srce i komad jetre;
- i) Aujeszkijeve bolesti - mozak ili cijela glava, produžena moždina i lumalni i sakralni dio kičmene moždine;
- j) hemoragičke septikemije - dva razmaza krvi, promijenjeni organi;
- k) infektivna anemija kopitara- promijenjeni organi;
- l) Q groznica - maternica, fetus, sadržaj želuca;
- lj) leptospiroze - promijenjeni organi;
- m) crvenog vjetra - slezena, srce (zalisci) i drugi promijenjeni organi;
- n) listerioze - slezena, bubreg, jetra i mozak;
- nj) toksoplazmoze - tkivne tekućine, peritonealni eksudat, mozak, izmet;
- o) influenza svinja - dio patološki promijenjenih pluća;
- p) TSE- mozak sa produženom i vratnom kičmenom moždinom, limfoidna tkiva, slezena.

Ako se ne obavi mikrobiološki pregled zaklanih životinja iz stavka 1. ovog članka meso i organi proglašit će se higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Članak 134.

Mikrobiološki pregled mesa zaklanih životinja

Ako se ne radi o zaraznim bolestima životinja iz članka 133. ove Odluke nego o:

- a) povišenoj temperaturi životinja prije klanja bez patološko anatomske promjene;
- b) bolestima koje mogu dovesti do prodiranja mikroorganizama u tkiva životinje (upala crijeva, vimena, maternice, zglobova, ovojnice, tetiva, papaka, kopita, pupka, pluća, porebrice, potrbušine, te druge organske bolesti);
- c) životinji kojoj u roku od 45 minuta nakon omamljivanja nisu izvađeni unutarnji organi;
- č) prisilno zaklanju životinji;
- ć) početnom kvarenju mesa;
- d) drugim slučajevima kada se na temelju pregleda ne može utvrditi točan uzrok bolesti.

Ako se ne obavi mikrobiološki pregled zaklanih životinja iz stavka 1. ovog članka meso i organi proglašit će se higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Članak 135.

Slanje i pakiranje uzoraka

Uzorke koji se šalju na mikrobiološki i laboratorijski pregled treba prethodno ohladiti na 4°C, a zatim svaki komad mesa ili organ zaklane životinje posebice upakirati u vrećice od nepromočivog materijala ili staklene posude. Vrećice ili staklene posude zatvaraju se tako da tkivni sok ne može isticati. Na svakom upakiranom uzorku izvana se stavlja etiketa koja identificira uzorak.

Upakirani uzorci stavlja se u plastične ili metalne kontejnere koji omogućavaju održavanje temperature do početka ispitivanja. Zapakovani uzorci dostavljaju se na analizu u ovlaštene laboratorije s ovim podacima:

- a) vrsta životinje i tkiva koja se dostavljaju na analizu i njihove oznake;
- b) podrijetlo životinje-adresa imatelja;
- c) naziv i adresa klaonice gdje je životinja zaklana;
- č) nadnevak klanja i uzorkovanja;
- ć) razlog slanja uzorka na analizu;
- d) broj i količina uzoraka;
- dž) kratki opis pregleda žive i zaklane životinje i podaci iz anamneze.

Meso i organi zaklanih životinja od kojih su uzeti uzorci i poslani na mikrobiološki i laboratorijski pregled ne mogu se procijeniti niti upotrebljavati dok se ne dobiju rezultati analize i moraju se čuvati u posebnoj prostoriji koja pod nadzorom

veterinarskog inspektora ili ovlaštenog veterinara do donošenja odluke o njihovoj higijenskoj ispravnosti.

Nakon dobijanja rezultata mikrobiološkog i laboratorijskog pregleda veterinarski inspektor, prema odredbama ove Odluke i Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu, ocjenjuje higijensku ispravnost mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju.

Članak 136.

Mikrobiološki pregled mesnih proizvoda

Za mikrobiološki pregled mesnih proizvoda, masti, mesa peradi, mesa divljači, mesa kunića, jaja, proizvoda od jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda, riba, rakova, školjki, puževa i proizvoda od riba, rakova, školjki, puževa i meda uzorci se uzimaju i šalju u ovlaštenu laboratorij prema Uputstvu o načinu uzimanja uzoraka za vršenje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opće uporabe ("Službeni list SFRJ", broj 60/78).

Članak 137.

Pregled na prisutnost rezidua

Pod reziduama se podrazumijevaju ostaci supstanci sa farmakološkim djelovanjem, ostatak njihovih metabolita i drugih supstanci koje mogu zaostati u životinjskim proizvodima, a za koje znamo da je dokazano ili postoji sumnja da su škodljivi za ljudsko zdravlje.

Mjere za praćenje i kontrolu rezidua u mesu i mesnim proizvodima, mesu peradi, divljači, kunića i njihovih proizvoda, jaja, proizvoda od jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda, riba, rakova, školjki, puževa i proizvoda od riba, rakova, školjki, puževa i meda obavljaju se prema *Odluci o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla* ("Službeni glasnik BiH", broj 1/04).

Ostaci štetnih supstanci po Odluci o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla navedeni su u Pravitku III ove Odluke.

Evidencija o provedenim kontrolama iz stavka 2. ovog članka čuva se dvije godine.

Članak 138.

Pregled mesa na prisutnost radionuklida

Pregled na prisutnost radionuklida obavlja se ako to zahtijeva zemlja uvoznica ili ako je nastupila izvanredna situacija.

Za pregled tkiva i organa veterinarski inspektor uzima uzorke radi ispitivanja prisutnosti radionuklida (134 Cs, 137 Cs, 106 Ru) i drugih biološko značajnih radionuklida.

Uzorci tkiva uzimaju se u količini od 1 kg, a unutarnji organ (jetra) u količini od 0,85 kg. Uzorci mesnih proizvoda uzimaju se u količini od 1 kg. Uzeti uzorci pakiraju se u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima:

- a) naziv i mjesto klaonice;
- b) naziv imatelja;
- c) nadnevak klanja;
- č) nadnevak uzorkovanja;
- ć) vrsta tkiva i organa ili mesnih proizvoda;
- d) životna dob životinje.

Članak 139.

Higijenska ispravnost mesa na radionuklide

Meso i organi ocjenjuju se higijenski ispravnim ako sadrže razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice odnosno prema zahtjevima zemlje uvoznice.

Meso i mesni proizvodi koji sadrže više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Članak 140.

Pregled mlijeka na prisutnost radionuklida

Za pregled mlijeka i mliječnih proizvoda veterinarski inspektor uzima uzorke radi ispitivanja na prisutnosti odnosno postojanje radionuklida (Sr-89 i Sr-90).

Reprezentativni uzorak mlijeka u količini od 1 litra formira se za svakih 10 sabirnih stanica iz otkupne mreže mljekare. Uzorci mlijeka uzimaju se u plastične boce od 1 litra.

Uzorci mliječnih proizvoda uzimaju se:

- a) tekući proizvodi u originalnom pakiranju u količini od ukupno 1 litra po vrsti proizvoda;
- b) čvrsti proizvodi u količini od 1 kg po vrsti proizvoda.

Uzorci mlijeka i uzorci mliječnih proizvoda dostavljaju se na analizu s ovim podacima:

- a) naziv i mjesto mljekare;
- b) naziv imanja;
- c) nadnevak i vrijeme uzorkovanja;
- č) vrsta mlijeka ili mliječnog proizvoda.

Članak 141.

Higijenska ispravnost mlijeka na radionuklide

Mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se higijenski ispravnim ako sadrže razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice, odnosno prema zahtjevima zemlje uvoznice.

Članak 142.

Higijenski neispravno mlijeko na radionuklide

Mlijeko i mliječni proizvodi koji sadrže više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Mlijeko koje nije higijenski ispravno za javnu potrošnju može se prerađivati u mliječne proizvode, koji se prije stavljanja u promet moraju ponovo radiometrijski pregledati.

Mlijeko i mliječni proizvodi ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju mogu se upotrebljavati za prehranu životinja u tovu kao proteinska komponenta u krmnim smjesama, samo uz dozvolu veterinarskog inspektora.

Članak 143.

Pregled divljači na prisutnost radionuklida

Za pregled divljači mjerodavni organ uzima uzorke:

- a) visoka divljač- mišično tkivo 0,5 kg, jetra 0,25 kg i cjevasta kost 0,5 kg;
- b) niska divljač i pemata divljač- cijela životinja.

Uzorci tkiva i organa ili uzorci cijele životinje pakiraju se u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima:

- a) najbliže naseljeno mjesto gdje je izvršen odstrel;
- b) lokalitet odstrela ili mjesto zabrana;
- c) nadnevak i vrijeme odstrela i uzorkovanja;
- č) životna dob divljači;
- ć) podrijetlo divljači s naznakom da ne boluje od zaraznih bolesti.

Članak 144.

Higijenska ispravnost mesa divljači na radionuklide

Meso divljači smatra se higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako sadrži razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice koje vrijede za analognu vrstu domaćih životinja.

Meso divljači koje sadrži više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide nije higijenski ispravno za javnu potrošnju.

Članak 145.

Pregled riba, rakova, školjki na prisutnost radionuklida

Uzorkovanje riba, rakova i školjki iz uzgajališta obavlja veterinarski inspektor. Uzorci se uzimaju u količini od 1 kg,

pakiraju u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju na pregled ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima:

- a) naziv i mjesto uzgajališta;
- b) lokalitet u kojem je uzorkovanje izvršeno;
- c) nadnevak uzorkovanja;
- č) vrsta proizvoda.

Članak 146.

Higijenska ispravnost riba, rakova, školjki na radionuklide

Ribe, rakovi, školjke i proizvodi dobiveni njihovom preradom smatraju se higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako sadrže razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice.

Ribe, rakovi, školjke i proizvodi dobiveni njihovom preradom koje sadrže više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide smatraju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

XV. PREGLED OBJEKATA I OPREME

Članak 147.

Kontrola objekata

Najmanje jednom u tijeku važenja rješenja o registriranju objekta potrebno je izvršiti sustavnu kontrolu objekta.

Kontrolu objekta iz prethodnog stavka vrši Povjerenstvo koje imenuje direktor Ureda. Povjerenstvo broji pet članova i to: dva člana iz Ureda a po jedan član iz mjerodavnog organa entiteta i Brčko Distrikta.

Svakodnevno na mjestu proizvodnje i skladištenja proizvoda veterinarski inspektor kontrolira:

- a) da li je prije početka rada i tijekom rada u proizvodnim objektima udovoljeno higijenskim uvjetima u pogledu čistoće svih radnih prostorija, prostorija za uskladištenje, opreme, sanitarnih prostorija, kruga objekta i prometnih sredstva;
- b) da li se u proizvodnim objektima primjenjuju odgovarajuća sredstva za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju;
- c) način skladištenja i higijenska ispravnost uskladištenih sirovina, poluproizvoda i proizvoda;
- č) higijensku ispravnost vode u proizvodnim prostorijama i vode za pripremu salamure, leda i hlađenje proizvoda;
- ć) kloriranje vode i količinu rezidualnog klora u vodi;
- d) provođenje obveznog pregleda kompaktnosti varova (šavova) limenki po visini i debljini;
- d) kontroliranje sanitarnih knjižica zaposlenih.

Članak 148.

Higijensko stanje prostorija

Higijensko stanje prostorija u kojim se proizvode i skladište proizvodi životinjskog podrijetla, stanje opreme, intenzitet svjetlosti, ispravno funkcioniranje opreme, prometna sredstva i dr., veterinarski inspektor utvrđuje vizuelno svakog dana prije početka rada i tijekom rada, a povremeno i kontroliranjem briseva s površina opreme i ruku radnika. Evidencija o pregledu može se voditi ručno ili u elektronskoj formi na obrascu broj 26. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Ako vizuelnim pregledom veterinarski inspektor utvrdi da stanje pojedinih prostorija i opreme ne udovoljava higijenskim uvjetima, te prostorije i opremu stavlja privremeno izvan uporabe pričvršćivanjem kartice s natpisom "ZABRANJENA UPORABA". Navedenu karticu koja sadrži podatke o pregledu i nadnevkua kada su prostorije i oprema stavljeni privremeno izvan uporabe potpisuje veterinarski inspektor.

Kartica mora biti žute boje, a izgled i tekst kartica objavljen je na obrascu broj 12. u Pravitku II ove Odluke.

Članak 149.

Zabrana uporabe prostorija i opreme

Veterinarski inspektor mora, prije početka rada, pregledati sve proizvodne prostorije i opremu i utvrditi njihovo higijensko stanje i prikladnost za uporabu. Neodgovarajuće prostorije i opremu veterinarski inspektor isključuje iz uporabe postavljanjem oznaka.

Neodgovarajućom opremom, prema ovoj Odluci, smatra se oprema koja u neposrednom ili posrednom kontaktu može izazvati kontaminaciju proizvoda (npr. nepropisno oprani i očišćeni strojevi, posude, kolica, stolovi, kolosjeci, prostorije itd.).

Pokretna oprema, koja se zbog oštećenja ne može uporabiti, mora se isključiti iz dalje uporabe i odstraniti iz radnih prostorija. Na pokretnu opremu postavlja se odgovarajuća kartica i zaokružuje se broj 1. ispred riječi "ODSTRANITI", uz unošenje svih ostalih podataka. Na isti način se označavaju i veliki nepokretni strojevi koji se neće popravljati.

Ako se iz uporabe isključuje nečista, teško pokretna oprema, čije dijelove treba popraviti ili zamijeniti ili prostorija ili dio prostorije, na odgovarajuće mjesto stavlja se oznaka koja zabranjuje njihovu uporabu i zaokružuje se broj 2. ispred riječi "OSPOSOBITI", što znači da će zabrana prestati da važi poslije njihovog osposobljavanja za uporabu.

Ako se iz uporabe isključuje skupina predmeta (npr. posude za meso i sl.), ne mora se označiti svaki predmet posebice, nego se oznaka stavlja na jedan predmet a odnosi se na cijelu skupinu. U kartici se pored predmeta čija je uporaba zabranjena navodi i broj predmeta koje treba osposobiti za uporabu.

Ako neka prostorija ne udovoljava higijenskim ili drugim propisanim uvjetima ili ako takvu prostoriju treba popraviti, ona se mora zaključiti i na vrata pričvrstiti kartica- oznaka o zabrani uporabe. Ako samo dio prostorije ne udovoljava higijenskim ili drugim propisanim uvjetima on se mora razdvojiti improviziranom lakom ogradom na koju se stavlja kartica-oznaka o zabrani uporabe tog dijela prostorije. Ova mjera može biti samo privremenog karaktera.

U karticu-oznaku treba unijeti odgovarajuće podatke o prostoriji i opremi i razlog zabrane. Veterinarski inspektor na karticu-oznaku stavlja nadnevak i svoj potpis i pričvršćuje karticu za predmet (konopom ili gumicom), a kupon ocjepljuje i zadržava. Oprema ili prostorije, čija je uporaba zabranjena, na smije se uporabiti dok se ne utvrdi da su nedostaci zbog kojih je nastupila zabrana otklonjeni. Kad se oprema ili prostorije ponovo osposobe za uporabu, veterinarski inspektor ih pregleda i ako utvrdi da su nedostaci otklonjeni, skida karticu - oznaku o zabrani uporabe. Karticu - oznaku o zabrani uporabe može skinut samo veterinarski inspektor koji ih je stavio. Oblik i tekst oznaka-kartica objavljeni su na obrascu 12. u Pravitku II ove Odluke.

Veterinarski inspektor dužan je voditi evidenciju o izvršenom pregledu, utvrđenim i otklonjenim nedostacima i uporabi kartica o zabranjenoj uporabi. Evidencija se može voditi ručno ili u elektronskoj formi na kompjutoru, na obrascu broj 27. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Članak 150.

Kontrola DDD

Mjere DDD-e u odobrenim objektima mogu obavljati samo ovlaštene veterinarske organizacije ili za to posebno obučene osobe zaposlene u tom objektu. Za sredstva koja se uporabljavaju za DDD-u mora postojati deklaracija proizvođača.

Mamci za deratiziranje postavljaju se svaka dva mjeseca, na mjestima koja su lako dostupna, a koja nisu u dodiru sa namirnicama i aditivima za namirnicu. Kao mamce dozvoljeno je uporabiti samo sredstva na bazi kumarina.

Odredbu stavka 2. ovog članka. odnose se i na mamce za dezinfekciju, s tim da ovisno od prostorija u objektima (dio za skupljanje konfiskata) i godišnjeg doba treba najmanje jedanput mjesečno izvršiti dezinfekciju. Za dezinfekciju dozvoljeno je uporabiti samo sredstva na bazi piretrina.

Dezinfekcija se obavlja:

- a) redovito poslije čišćenja;
- b) temeljna- najmanje jedanput mjesečno;
- c) izvanredna- u slučaju izvanrednih okolnosti koje odredi veterinarski inspektor.

O obavljenoj kontroli obavljene DDD-e veterinarski inspektor je dužan voditi evidencije na obrascima br. 13., 14. i 15. koje se nalaze u Pravitku I ove Odluke.

Članak 151. Osvjetljenje

Sve prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvijetljeni prirodnom svjetlošću ili umjetnom rasvjetom određene jačine. Jačina osvjjetljenosti kontrolira se luksmetrom. Jačina osvjjetljenosti na pojedinim radnim mjestima i proizvodnim prostorijama mora iznositi od 100 lx do 550 lx.

Članak 152. Temperatura u proizvodnim prostorijama

Radi osiguranja higijenske ispravnosti mesa, mesnih preradevina i proizvoda od riba, veterinarski inspektor mora svakodnevno provjeravati uvjete u svezi sa temperaturom u proizvodnim prostorijama. Veterinarski inspektor je dužan o tome voditi evidenciju, koja se mora čuvati dvije godine, na obrascu broj 11. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Temperatura zraka mora iznositi:

- a) u prostorijama za hlađenje mesa, organa, jaja i čuvanje svježih mesnih i ribljih proizvoda i proizvoda od jaja od + 4°C do + 7°C;
- b) u prostorijama za skladištenje zamrznutog mesa i proizvoda od jaja - 12°C;
- c) u prostorijama za skladištenje duboko zamrznutog mesa, ribe i proizvoda od jaja - 18°C;
- č) u prostorijama za rasijecanje, otkoštavanje, salamurenje, narezivanje i pakiranje mesa, mesnih proizvoda, ribe i ribljih proizvoda od + 10°C do + 12 °C;
- ć) u prostorijama za uskladištenje kuhanih pasteriziranih proizvoda do + 10°C.

Članak 153. Kontrola termičke obrade

Radi dobivanja higijenske ispravnih proizvoda koji se konzerviraju toplotom, veterinarski inspektor mora svakodnevno provjeravati efikasnost postupka termičke obrade proizvoda.

Efikasnost postupka termičke obrade proizvoda kontrolira se:

- a) provjerom termičke obrade mesnih i ribljih proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži pomoću termoreaktivnog papira ili termoindikatorske boje. Termoreaktivni papir pričvršćuje se na korpe ili kolica kad se počnu puniti limenkama, a skida se kada se limenke vade iz košare ili kolica. Termoindikatorska boja nanosi se na poklopac ili zid limenki koje se slažu u kolica ili korpe, i to u prvom donjem i prvom gornjem redu. Promjena boje termoreaktivnog papira ili termoindikatorske boje kontrolira se nakon toplotne obrade;
- b) mjerenjem dostignute temperature u sredini pasteriziranih proizvoda, pomoću termosonde, odnosno običnog ili maksimalnog termometra, nakon faze zagrijavanja na temperaturi koja mora iznositi najmanje 69°C. Dostignute temperature u sredini proizvoda mjeri se:
 - 1) pri davanju odobrenja za primjenu utvrđenog režima termičke obrade;

- 2) pri promjeni utvrđenog režima termičke obrade;
- 3) pri promjeni, rekonstrukciji ili popravci uređaja za termičku obradu;
- 4) pri izradi tehnološkog procesa i pri promjeni oblika, dimenzija ili vrste ambalaže. Kod steriliziranih proizvoda termička obrada se provjerava termokablom na temelju krivulje prodiranja topline i izračunavanjem " F-vrijednosti".

- c) provjerom rada uređaja u kojima se termički obrađuju proizvodi. Svi uređaji moraju biti obilježeni brojevima ili slovima i moraju imati mjerne instrumente za dvostruko kontroliranje temperature grijače sredine. Dvostrukom kontrolom smatra se ugrađeni živin termometar i termograf, čije su mjerne vrijednosti usklađene do + - 0,5°C. Veterinarski inspektor, prije početka rada svakog uređaja, ovjerava termografske liste pečatom, a nakon termičke obrade provjerava primijenjeni režim i potpisuje termografsku listu. Termografske liste treba čuvati najmanje dvije godine. Termografska lista za svaku pojedinačnu termičku obradu mora sadržavati:

- 1) broj uređaja u kojem je obavljena termička obrada;
- 2) podatke o radnoj smjeni;
- 3) nadnevak;
- 4) dimenzije, oznake;
- 5) podatke o vrsti i količini proizvoda;
- 6) potpis osobe koja je obavljala termičku obradu.

- č) postupkom inkubiranja mesnih i ribljih proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži, pri temperaturi od + 37°C u trajanju od sedam dana, odnosno od 35 °C u trajanju od 10 dana. Uzorci za inkubiranje uzimaju se odmah nakon termičke obrade i topli stavljaju u termostat.

Evidenciju o kontroli termičke obrade vodi veterinarski inspektor ručno ili u elektronskoj formi na obrascu broj 11. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Članak 154. Kontrola vode

Voda se u svim proizvodnim prostorijama kontrolira dva puta mjesečno prema odredbama Pravilnika o higijenskoj ispravnosti vode za piće ("Službeni list SFRJ", br. 33/87 i 23/91). Mjesečno uzorkovanje vode treba biti sustavno, tako da se tijekom godine pregledaju svi (dovodi) česme u objektu.

Najmanje jedanput godišnje treba uzeti uzorke vode iz objekta i dostaviti ih na kompletnu fizičko-hemijsku analizu u ovlaštenu laboratorij. Ako je voda klorirana, treba najprije neutralizirati preostali klor sa natrijiosulfatom (5% Na₂S₂O₃).

Količina rezidualnog klora u vodi kontrolira se priznatim metodama, najmanje tri puta na dan.

Evidencija o kontroli pitke vode vodi se na obrascu broj 16. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

Članak 155. Kontrola izvođenja HACCP plana u objektu

Veterinarski inspektor mora provjeravati provođenje HACCP plana u objektu. Pritom mora obratiti pažnju:

- a) da li su u objektu zadužene osobe koje su odgovorne za planiranje i izvođenje HACCP plana;
- b) da li je napravljen pojedinačni opis proizvoda;
- c) da li je izveden i analiziran tijek proizvodnje svakog proizvoda;
- č) da li su ispoštovana osnovna pravila HACCP-a.

Članak 156.

Kontrola šavova (varova) konzervi

Veterinarski inspektor vrši kontrolu šavova konzervi i opreme za mjerenje parametara šavova.

Evidencija o kontroli šavova može se voditi ručno ili elektronski na obrascu broj 17. koji se nalazi u Pravitku I ove Odluke.

XVI. EVIDENCIJA O PREGLEDU ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Članak 157.

Evidencija

Veterinarski inspektor vodi ove evidencije:

- a) evidencija o pregledu životinja prije klanja:
 - 1) evidencija o pregledu životinja za klanje po dospijeću u depo, obrazac br. 1.;
 - 2) evidencija o pregledu životinja prije klanje, obrazac br. 2.;
 - 3) evidencija o pregledu sumnjivih-oboljelih životinja prije klanje, obrazac br. 3.;
 - 4) evidencija o zapljenama trupova uginulih životinja-konfiskata, obrazac br. 4.;
- b) evidencija o pregledu mesa i unutarnjih organa nakon klanja:
 - 1) evidencija o ocjeni higijenske ispravnosti pregledanog mesa i organa na liniji klanja, obrazac br. 5.;
 - 2) evidencija o pregledu mesa na trihinelozu, obrazac br. 6.;
 - 3) evidencija o zadržanim trupovima, polovicama i organima na liniji klanja, obrazac br. 7.;
 - 4) evidencija o nalazu na liniji klanja, obrazac br. 8.;
 - 5) evidencija o zapljenama na liniji klanja, obrazac br. 9.;
 - 6) evidencija o uvjetno-higijenski ispravnim trupovima, polovicama i organima na liniji klanja, obrazac br. 10.;
- c) evidencija o kontroliranju proizvodnje i prerade:
 - 1) evidencija o kontroliranju temperature, obrazac br. 11.;
 - 2) evidencija o kontroliranju izvođenja deratizacije u objektu, obrazac br. 13.;
 - 3) evidencija o kontroliranju izvođenja dezinfekcije u objektu, obrazac br. 14.;
 - 4) evidencija o kontroliranju izvođenja dezinfekcije u objektu, obrazac br. 15.;
 - 5) evidencija o kontroliranju vode, obrazac br. 16.;
 - 6) evidencija o kontroliranju šavova (varova) i oznakama na poklopcu, obrazac br. 17.;
 - 7) evidencija o higijeni u objektu, obrazac br. 26.;
 - 8) evidencija o uporabi kartica o zabrani uporabe, obrazac br. 27.

Veterinarski inspektor vodi:

- a) evidencije o kontroliranju aditiva koji su u uporabi u proizvodnji, obrazac br. 18.;
- b) evidencije o pregledu mesa za rasijecanje, obrazac br. 19.;
- c) evidencije o sastavu salamure za ubrizgavanje, obrazac br. 20.;
- č) karticu za salamurenje, obrazac br. 21.;

- ć) evidencije o kontroli neto-mase punjenja limenki, plastičnih i aluminijskih folija, obrazac br. 22.;
- d) evidencije o utrošku etiketa s veterinarskom oznakom, obrazac br. 23.;
- đ) evidencije odobrenja uporabe proizvoda ili sredstava, obrazac br. 24.;
- dž) evidenciju kontroliranja sanitarnih knjižica zaposlenog osoblja, obrazac br. 25.;
- e) druge vrste evidencije prema zahtjevima zemalja uvoznica;
- f) termografske liste uređaja za toplinsku obradu proizvoda;
- g) termografske liste za kontroliranje temperature prostorija za rasijecanje i otkošavanje, zamrzavanje, uskladištenje zamrznutog mesa i prostorije za termostatiranje konzervi;
- h) grafičke prikaze kretanja topline u središtu sadržaja proizvoda - po vrstama;
- i) grafičke prikaze maksimalno dostignute temperature u središtu proizvoda - po vrstama;
- j) izvješća.

Članak 158.

Oblik i tekst oznaka

Obrasci br. 1. do 27. iz članka 157. ove Odluke nalaze se u Pravitku I ove Odluke.

Oblik i tekst oznaka i kartica, kao i žigova i pečata nalaze se u Pravitku II ove Odluke.

XVII. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 159.

Privici

Privitak I, Privitak II i Privitak III čine sastavni dio ove Odluke i objavljuju se zajedno sa Odlukom.

Članak 160.

Naknade za veterinarsko-zdravstveni pregled

Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa dužno je, sukladno sa člankom 49. stavak 2. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini na prijedlog Ureda, u roku od 90 dana od dana stupanja na snagu ove Odluke propisati visinu naknada i način njihovog obračunavanja za veterinarsku kontrolu i preglede.

Članak 161.

Uskladiavanje oblika i teksta žigova i pečata

Postojeći oblici i tekstovi žigova i pečata, moraju se uskladiti sa odredbama ove Odluke najkasnije u roku od 90 dana od dana stupanja na snagu ove Odluke.

Članak 162.

Prestanak važenja

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaje da važi Pravilnik o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontroliranja životinja prije klanja i proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni list SFRJ", broj 68/89).

Članak 163.

Stupanje na snagu

Ova Odluka stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH", a objavit će se i službenim glasilima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine.

VM broj 293/05
6. travnja 2005. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Adnan Terzić, v. r.

Obrazac broj 21.

KARTICA ZA SALAMURENJE

1	Naziv proizvoda i namjena tržištu	
2	Broj uređaja za salamurenja	
3	Masa prije salamurenja, u kg	
4	Količina salamure, u kg	
5	Masa nakon salamurenja, u kg	
6	Nadnevak i vrijeme početka salamurenja	
7	Program rada masir-uređaja	
8	Nadnevak i vrijeme završetka salamurenja	

Potpis odgovorne osobe

Potpis veterinarskog inspektora

Obrazac broj 22.

EVIDENCIJA O KONTROLI NETO-TEŽINE PUNJENJA LIMENKI, PLASTIČNIH I ALUMINIJSKIH FOLIJA

1	Nadnevak proizvodnje	
2	Naziv i oznaka proizvoda	
3	Proizvedena količina u kom. i kg.	
4	Deklarirana masa proizvoda, u kg	
5	Prosječna masa 15 praznih limenki, u kg	
6	Prosječna masa 15 poklopaca, u kg	
7	Prosječna masa 15 plastičnih vreća za limenke, u kg	
8	Masa napunjenih limenki, u kg	
9	Prosječna masa 15 plastičnih vreća, u kg	
10	Masa napunjenih plastičnih vreća, u kg	
11	Prosječna masa 15 aluminijskih vreća, u kg	
12	Masa napunjenih aluminijskih vreća, u kg:	
13	Dvije najniže neto-mase od 10 uzoraka, u kg	
14	Prosječna neto-masa 10 uzoraka, u kg	
15	Razlika deklarirane i prosječne neto-mase 10 uzoraka, u kg	
16	Dopunsko vaganje napunjenih limenki	
	Bruto masa uzoraka u kg	Neto masa uzoraka u kg
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Potpis odgovorne osobe

Potpis veterinarskog inspektora

Obrazac broj 12.

OZNAKE ZA ZABRANU UPORABE NEODGOVARAJUĆE OPREME I PROSTORIJA

STRANA 1

VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPORABA	
1	ODSTRANITI
2	OSPOSOBITI
OVU OZNAKU O ZABRANI UPORABE MOŽE ODSTRANITI SAMO VETERINARSKI INSPEKTOR	
No 0018 No 0018	

STRANA 2

VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPORABA	
1	ODSTRANITI
2	OSPOSOBITI
ODJEL _____ PREDMET ZABRANE _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ _____	
VET. INSP. _____ NADNEVAK _____	
ODJEL _____ PREDMET ZABRANE _____ RAZLOG ZABRANE _____ NADNEVAK _____ _____	

Izgled žiga, pečata i etikete za sirovine i proizvode od goveda, svinja, ovaca, koza, živine, kunića, uzgojene divljači, riba, rakova, školjki, puževa, mlijeka, jaja i meda



Izgled pečata i etikete za proizvode od goveda, svinja, ovaca, koza, živine, kunića, uzgojene divljači, riba, rakova, školjki, puževa, mlijeka, jaja i meda



Izgled žiga za meso ispravno na trihinelozu



Izgled žiga, pečata i etikete za sirovine i proizvode od kopitara



Izgled žiga, pečata i etikete za divljač



Izgled žiga, pečata i etiketa za meso neupakirane živine



Izgled žiga za meso uslovno higijenski ispravno



Izgled žiga za meso higijenski neispravno



PRIVITAK III

SKUPINA A- Tvari koje imaju anabolički učinak, te njihove soli i esteri

- 1) Stilbeni, derivati stilbena i njihove soli i esteri
- 2) Antitireoidne tvari
- 3) Steroidi
- 4) Laktoni rezorcilne kiseline uključujući zeranol
- 5) Beta-agonisti
- 6) Tvari iz Privitka VI Pravilnika Vijeća (EEC) br. 2377/90 od 26. qipnja 1990.

SKUPINA B- Veterinarski lijekovi * i kontaminante

- 1) Antibakterijske tvari uključujući sulfonamide i kinolone
- 2) Drugi veterinarski lijekovi
 - a) Antihelmintici
 - b) Kokcidiostatici, uključujući nitroimidazole
 - c) Karbamati i piretroidi
 - d) Sedativi
 - e) Nesteroidni protuupalni lijekovi
 - f) Druge farmakološki aktivne tvari
- 3) Druge tvari i zagađivači okoliša
 - a) Organohlorni spojevi uključujući PCB-e
 - b) Organofosforni spojevi
 - c) Kemijski elementi
 - d) Mikotoksini
 - e) Boje
 - f) Drugo

*Uključujući zabranjene tvari koje se mogu uporabiti u veterinarske svrhe

На основу члана 32. став 1., 3. и 7. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 30/03 и 42/03), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, на 80. сједници одржаној 6. априла 2005. године, донио је

ОДЛУКУ

О НАЧИНУ ОБАВЉАЊА ВЕТЕРИНАРСКО - ЗДРАВСТВЕНОГ ПРЕГЛЕДА И КОНТРОЛЕ ЖИВОТИЊА ПРИЈЕ КЛАЊА И ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Предмет

Овом Одлуком прописује се начин обављања:

- a) ветеринарско-здравственог прегледа и контроле животиња прије клања (копитара, папкара, живине, кунића и гајене дивљачи); сировина животињског поријекла (меса копитара, папкара, живине, кунића, дивљачи, риба, млијека, јаја, меда, ракова, шкољки, пужева и жаба); производа животињског поријекла (од меса, млијека, јаја, риба, ракова, шкољки, пужева и жаба); објеката и опреме за клање животиња; објеката и опреме за обраду и прераду меса, риба, ракова, шкољки, пужева, жаба, млијека и јаја, и објеката и опреме за њихово складиштење;
- b) ветеринарско-здравственог надзора над спровођењем ветеринарско-здравственог прегледа и контроле објеката и опреме за клање животиња; објеката и опреме за обраду и прераду меса, риба, ракова, шкољки, пужева, жаба, млијека и јаја, и објеката и опреме за

њихово складиштење; начина вођења евиденција; начина обављања редовних контрола у објекту;

- c) оцјењивања хигијенске и здравствене исправности сировина и производа животињског поријекла и биљног поријекла, који садрже компоненте анималног поријекла, а намијењени су за јавну потрошњу.

Члан 2.

Значење термина

Појединачни термини у овој Одлуци имају следеће значење:

- a) **ветеринарско-здравствени преглед** представља преглед и контролу живих животиња прије клања (ante-mortem преглед); трупова и органа закланих животиња (post-mortem преглед); сировина, производа, прехранбених производа, животињског сјемена, оплођених јајних ћелија, сточне хране и отпадака, опреме и средстава ради заштите људи и животиња од заразних болести животиња и спрјечавање трговине сировинама, производима, прехранбеним производима и крмом, који нису здравствено исправни; објеката и опреме која служи за клање животиња и производњу производа животињског поријекла; као и свега осталог што може бити извор заразних болести животиња,
- b) **ветеринарско-здравствени надзор** представља надзор над спровођењем ветеринарско-здравственог прегледа и контроле,
- c) **животиња** означава:
 - 1) свако четвероножно биће које није сисар,
 - 2) сваког сисара, осим човјека,
 - 3) живину,
 - 4) рибе, рептиле и љускаре,
 - 5) остала хладнокрвна бића било које врсте и пчеле које праве мед,
- č) **производи животињског поријекла** (у даљем тексту: производи) су сви производи добијени од стоке, дивљачи и животиња које слободно живе у водама, инкубирана јаја, као и животињско сјемена, јајне ћелије и ембриони и сви производи који било којим дијелом или у цјелини потичу од живе или мртве животиње, укључујући посмртне остатке животиње и мед,
- с) **службени ветеринар** је ветеринар који је запослен у Канцеларији за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија), надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Брчко Дистрикт),
- d) **ветеринарски инспектор** је службени ветеринар, надлежног органа ентитета и Брчко Дистрикта, који обавља инспекцијску контролу и надзор и који има положен стручни испит за инспекторе,
- d) **имаоци животиња** су физичка и правна лица која су власници животиња, односно која се баве узгојем, заштитом, употребом, гајењем, управљањем, обучавањем, превозом или продајом животиња,
- dž) **чувар** означава свако физичко или правно лице које има одговорност, чак и привремену, за животиње, укључујући и транспорт на пијацу или у клаоницу,
- e) **клаоница** означава сва мјеста гдје се кољу животиње ради даље продаје и употребе у људској исхрани,
- f) **омамљивање** је поступак који, примијењен на животињу, узрокује непосредан губитак свијести који траје до тренутка смрти,
- g) **клање** је изазивање смрти животиње клањем,
- h) **објекат** означава/обухвата зграде и простор гдје се производе, односно обрађују прехранбени производи, сировине и отпаци,
- i) **дивљач** су дивље животиње, одређене прописима о дивљачи и лову, чије месо је употребљиво за исхрану