

## Članak 4.

Na temelju članka 31. stavak 8. 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 78. sjednici održanoj 8. ožujka 2005. godine, donijelo je

**ODLUKU****O UVJETIMA KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI  
OBJEKTI ZA KLANJE ŽIVOTINJA, OBRADU,  
PRERADU I USKLADIŠTENJE PROIZVODA  
ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA****I - OPĆE ODREDBE**

## Članak 1.

Ovom odlukom propisuju se uvjeti kojima glede izgradnje, tehničkog uređenja, opreme, načina rada, stručnih djelatnika i higijene moraju udovoljavati klaonice, hladnjače i objekti za obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za javnu potrošnju, za izvoz ili za klanje životinja koje se uvoze (u daljnjem tekstu: objekti).

## Članak 2.

Objekti iz članka 1. ove odluke su:

1. objekti za klanje životinja (klaonice) kopitara, papkara, peradi i kunića;
2. objekti za rasijecanje i obradu mesa (rasjekavaonice);
3. objekti za obradu i rasijecanje mesa divljači;
4. objekti za preradu mesa i izradu proizvoda životinjskog podrijetla;
5. objekti za hlađenje, zamrzavanje (hladnjače) i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla.

## Članak 3.

Objekti iz članka 2. ove odluke, po izgradnji, tehničkoj opremljenosti, kapacitetu, načinu rada i organizaciji veterinarske inspekcije razvrstavaju se u slijedeće kategorije:

1. objekti većeg kapaciteta proizvodnje (u daljnjem tekstu: industrijski objekti);
2. objekti manjeg kapaciteta proizvodnje (u daljnjem tekstu: obrtnički objekti);
3. objekti u okviru kućanstva.

U objektima iz stavka 1. točke 1. i 2. ovog članka obavlja se klanje životinja, rasijecanje i obrada mesa, prerada i proizvodnja te uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za:

1. javnu potrošnju na domaćem tržištu;
2. izvoz na inozemna tržišta - ako su proizvedeni u objektima koji udovoljavaju uvjetima propisanim ovom odlukom i uvjetima zemalja uvoznica (u daljnjem tekstu: izvozni objekti) da imaju izvoznički kontrolni veterinarski broj i da su upisani u Upisnik Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine.

U objektima iz stavka 1. točke 1. i 2. ovog članka obavlja se i klanje životinja podrijetlom iz uvoza pod uvjetom da udovoljavaju propisanim uvjetima za klanje životinja iz uvoza ili propisanim uvjetima za izvozne objekte.

U objektima iz točke 3. ovog članka obavlja se: obrada i prerada mlijeka i proizvode mliječni proizvodi, obrada i prerada meda te sakupljanje, sortiranje i pakiranje jaja i uskladištenje proizvoda za prodaju na tržnicama.

Objekte iz članka 3. ove odluke koji ispunjavaju uvjete propisane ovom odlukom, na temelju inspeksijskog pregleda povjerenstva, odobrava i vrši kategorizaciju mjerodavni organ entiteta i Brčko Distrikta.

Povjerenstvo imenuje mjerodavni organ entiteta i Brčko Distrikta od tri predstavnika mjerodavnog organa entiteta i Brčko Distrikta i dva predstavnika Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine.

Odobreni objekti moraju biti upisani u Upisnik odobrenih objekata koji vodi Ured za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Ured), prema obrascima: VRO-1 za industrijske objekte, VRO-1a za izvozne objekte, VRO-2. za obrtničke objekte, VRO-3. za objekte u kućanstvu. Obrasci iz ovog stavka tiskani su u prilogu ove odluke i čine njezin sastavni dio.

Industrijskim objektima koji ispunjavaju propisane uvjete određuje se kontrolni veterinarski broj pod kojim se upisuju u Upisnik Ureda, sa slijedećim slovnim oznakama:

1. objekti za klanje "KL", rasijecanje "RA", preradu "PR", hladnjače "HL";
2. objekti za proizvodnju i preradu mlijeka "ML";
3. ribogojilište "RI", i prerada ribe "RP";
4. objekti za proizvodnju jaja i proizvoda od jaja "JA";
5. meda i proizvoda od meda "ME";
6. objekti za proizvodnju konditorskih proizvoda "KO";
7. objekti za skladištenje "SK".

Objekti obrtničkog tipa i objekti u kućanstvu ne smiju imati navedene slovne oznake i kontrolne veterinarske brojeve industrijskih objekata. Upisnik ovih objekata dužni su, sukladno obrascima VRO-2 i VRO-3 i kontrolnom veterinarskom broju dodijeljenom od Ureda, voditi mjerodavni organi entiteta i Brčko Distrikta.

Zahtjev za priznavanje propisanih uvjeta radi upisa u Upisnik Ureda iz stavka 1. i 3. ovog članka, podnosi se na obrascu VRO-Z-3, koji je tiskan u prilogu ove odluke i čini njezin sastavni dio. Uz zahtjev iz stavka 3. ovog članka, u dva izvorna primjerk, podnosi se:

1. glavni projekt što uključuje arhitektonski, građevinski i tehnološki projekt, te projekte instalacija i ostale vrste projekata kojima se daje tehničko rješenje objekta;
2. nacrt lokacije-smještajni plan s prikazom svih radnih prostorija koje podliježu nadzoru veterinarske inspekcije. Ovaj plan mora prikazivati lokaciju svih zgrada uključujući i susjedne građevine (ako postoje), industrijske kolosijeka, ceste i prilazne putove u blizini objekta, sve vodotokove, zdence, vodospreme, vodovodne i kanalizacijske cijevi te sustav za primarno pročišćavanje otpadnih voda. Nacrti lokacije moraju imati označenu sjevernu stranu i biti izrađeni u mjerilu 1:250 za obrtničke objekte, a u mjerilu 1:500 za industrijske objekte;
3. tlocrti objekta na kojima su potanko prikazane sve djelatnosti u objektu koje podliježu nadzoru veterinarske inspekcije. Tlocrti moraju biti izrađeni u mjerilu 1:100, a za prostorije u kojima se obavljaju složenije tehnološke operacije (klanje životinja, rasijecanje i obrada mesa, strojna obrada mesa, složenije proizvodne linije) u mjerilu 1:50;
4. karakteristični presjeci objekta s prikazom svijetle visine stropova u svim prostorijama koje podliježu nadzoru veterinarske inspekcije;

5. tehnološki proračuni sirovine, tehnološke opreme, radne snage, tehnoloških površina te utroška vode i energije;
6. specifikaciju tehnološke opreme s glavnim karakteristikama i atestima za uporabu;
7. detaljan prikaz mjera zdravstvene zaštite objekta, opreme i proizvoda s prilogom koji čini specifikacija svih sanitarnih uređaja koji su u funkciji zdravstvene zaštite dotičnog objekta;
8. prikaz organizacije veterinarske inspekcije u objektu;
9. prikaz sustava unutarnje kontrole, analize rizika i kritične kontrole točke (HACCP).

Dokumentacija iz stavka 6. točke 1. do 9. ovog članka mora biti izrađena sukladno uvjetima koji su propisani ovom odlukom i važećim propisima o građenju te odobrena od mjerodavnog organa entiteta i Brčko Distrikta, prije početka izgradnje objekta.

Svaka stranica nacрта i specifikacija u dokumentaciji iz prethodnog stavka mora sadržavati naziv i adresu podnositelja zahtjeva te slobodan prostor veličine 5 x 6 cm, na koji će se staviti znak ovjere organa iz stavka 9. ovog članka.

Znak ovjere iz prethodnog stavka ispisan jedan ispod drugog u tri reda velikim tiskanim slovima: NAZIV MJERODAVNOG ORGANA ENTITETA I BRČKO DISTRIKTA, ODOBRENO te DATUM ODOBRENJA (koji se utiskuje datumarom).

Ukoliko se pregledom utvrdi da dokumentacija iz stavka 6. točke 1. do 9. ovog članka, izrađena sukladno uvjetima koji su propisani ovom odlukom, na nju se stavlja znak ovjere sukladno odredbi iz prethodnog stavka.

Ako je izgradnja objekta započeta bez pribavljene suglasnosti iz stavka 5. ovog članka, mjerodavni organi uprave u djelokrugu zakonskih ovlaštenja, donijeti će rješenje kojim se obustavlja započeta izgradnja do ishoda propisane suglasnosti.

Postupku odobravanja sukladno odredbama ovog članka, podliježu svi objekti za koje do dana stupanja na snagu ove odluke, nisu pribavljena propisana odobrenja i suglasnosti, kao i odobreni objekti ukoliko se na njima obavljaju bilo kakve izmjene koje imaju utjecaja na tehnološke procese.

#### Članak 5.

U postupku rješavanja zahtjeva iz članka 4. stavka 3. ove odluke, objekt može biti ocijenjen kao: prihvatljiv, uvjetno-prihvatljiv i neprihvatljiv.

Za objekt koji je ocijenjen prihvatljivim, izdaje se rješenje glede odredbi članka 4. stavka 1. ove odluke, temeljem kojega se upisuje u Upisnik Ureda.

Za objekt koji je ocijenjen uvjetno-prihvatljivim, izdaje se rješenje kojim se utvrđuju nedostaci zbog kojih je objekt privremeno odbijen te određuje datum ponovnog pregleda.

Za objekt koji je ocijenjen neprihvatljivim izdaje se rješenje kojim se odbija zahtjev podnositelja i navode glavni razlozi odbijanja.

Ocjena iz stavka 1. ovog članka mora se utemeljiti na normativima koji su propisani ovom odlukom i na stručnoj prosudbi glede utvrđenih odstupanja u odnosu na izravne, vjerojatne, moguće ili malo vjerojatne utjecaje na higijensko stanje objekta i opreme te zdravstvenu ispravnost sirovina ili gotovih proizvoda.

## II - OPĆI UVJETI IZGRADNJE I UREĐENJA OBJEKATA

### 1. Lokacija, krug, putovi i raspored zgrada

#### Članak 6.

Lokacija za izgradnju objekata iz članka 2. točke 1. do 5. ove odluke, mora biti u područjima u kojima nema štetnih mirisa, dima, pepela, prašine, proizvoda rafinerije nafte, gradskih smetlišta, tvornica kemijskih proizvoda, objekata za zbrinjavanje kanalizacijskog otpada, tvornica papira, tvornica boja i lakova i ostalih ekoloških čimbenika, koji mogu štetno utjecati na higijensko stanje objekta i opreme te zdravstvenu ispravnost sirovina i namirnica životinjskog podrijetla.

Objekti iz članka 2. točke 1. ove odluke glede svojstvenih ekoloških čimbenika, ne mogu biti smješteni u području gdje postoji mogućnost širenja štetnih utjecaja na stambene i druge objekte u bližoj ili daljoj okolici.

Obrotnički objekti iz članka 179. točke 2. do 12. ove odluke, mogu biti izgrađeni u okvirima stambenih ili ostalih objekata pod uvjetom da je s obzirom na veličinu i konstrukciju dotičnih stambenih odnosno poslovnih objekata, moguće fizičko odvajanje dijelova objekta koji će se koristiti kao obrtnički objekti za proizvodnju namirnica životinjskog podrijetla.

#### Članak 7.

Krug objekta čine zemljište, zgrade i prateći objekti koji služe potrebama proizvodnog objekta.

Površina zemljišta mora odgovarati kapacitetu, broju i veličini podignutih zgrada da bi se osigurala njihova funkcionalna povezanost i dovoljna udaljenost nečistog i čistog dijela kruga objekta.

Krug objekta mora biti ograđen prikladnom ogradom. Sve površine kruga koje nisu pokrivene betonom ili asfaltom moraju biti pod zelenilom.

Ulazak u krug i izlazak iz kruga objekta mora biti pod kontrolom.

Zabranjeno je uvođenje u krug objekta i držanje u njemu pasa, mačaka i drugih vrsta životinja, osim životinja za klanje.

#### Članak 8.

Prilazni putovi i putovi u krugu objekta moraju biti dovoljno široki i od čvrstog materijala (betona ili asfalta). U krug objekta može ulaziti industrijski kolosijek.

Putovi u krugu objekta moraju biti pogodni za čišćenje i pranje i imati dovoljan broj hidranata i slivnika.

Putovi u krugu objekta, prema ovoj odluci, su čisti putovi koji se koriste za otpremu jestivih gotovih proizvoda i nečisti putovi za dovoz životinja za klanje, odvoz konfiskata i drugih materijala smještenih u nečistom dijelu kruga.

Putovi iz stavka 3. ovog članka ne smiju se međusobno križati.

#### Članak 9.

Raspored zgrada u krugu objekta mora biti takav da je čisti dio kruga objekta koncentriran na jednoj strani, prema glavnom izlazu gotovih proizvoda, i prostorno odvojen od nečistoga dijela kruga objekta.

#### Članak 10.

U čistom dijelu kruga objekta nalaze se: upravna zgrada (poslovne prostorije), zgrada za proizvodnju, prostorije za skladištenje aditiva, začina i materijala za pakiranje, te zgrade za pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava kojima se otpremaju jestivi proizvodi.

Upravna zgrada može biti locirana izvan kruga objekta.

U upravnoj zgradi moraju postojati posebne prostorije za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije objekta namijenjene za preradu i izradu proizvoda životinjskog podrijetla, ako to priroda posla zahtijeva, moraju biti podijeljene na hladni i topli dio i povezane što kraćim putem, ovisno o tehnološkom redoslijedu proizvodnje, tako da ne dođe do križanja putova za jestive proizvode s putovima za nejestive proizvode i konfiskat.

#### Članak 11.

U nečistom dijelu kruga objekta nalaze se zgrade odnosno mjesta:

1. za prihvatanje i držanje životinja za klanje;
2. za pranje i raskužbu prijevoznih sredstava kojima se dopremaju životinje za klanje;
3. za prikupljanje i smještaj nejestivih proizvoda i konfiskata;
4. za preradu konfiskata (utilizacija);
5. za smetlišta i ograđeni prostor za skupljanje otpadaka;
6. za primarnu obradu otpadnih voda;
7. za kotlovcu;
8. za radionicu za tehničko održavanje opreme;
9. za radionicu za popravak prijevoznih sredstava.

Mjesta za pranje i raskužbu prijevoznih sredstava, radionica za održavanje opreme, radionica za popravak prijevoznih sredstava i kotlovnica mogu biti locirani na granici čistoga i nečistog dijela kruga objekta.

## 2. Opskrba vodom

#### Članak 12.

Objekt se može opskrbljivati vodom iz javnog vodovoda i vlastitih zdenaca, a objekti iz članka 3. stavka 1. točke 2. i 3. ove odluke i iz cisterni. Vodoopskrba objekta mora odgovarati tehničko-tehnološkim normativima u pogledu tlaka, količine i temperature.

Voda koja se koristi u objektima iz članka 3. stavak 1. i točke 1., 2., i 3. ove odluke, kao tehnološka voda u proizvodnji namirnica životinjskog podrijetla namijenjenih javnoj potrošnji, mora udovoljavati propisanim uvjetima u pogledu zdravstvene ispravnosti vode za piće.

#### Članak 13.

Za potrebe kotlovnice i rashladnih uređaja može se upotrebljavati tehnička voda, s tim da cjevovodi moraju biti vidljivo i jasno označeni i ne smiju prolaziti kroz proizvodne prostorije u kojima se obrađuju ili prerađuju proizvodi životinjskog podrijetla namijenjeni prehrani ljudi.

#### Članak 14.

U prostorijama objekta mora biti osigurana centralna opskrba toplom vodom. Topla voda koja služi za sanitaciju opreme i prostorija, na mjestu potrošnje, mora biti temperature najmanje 83 °C.

Iznimno od odredbe stavka 1. ovog članka, u prostorijama obrtničkog objekta opskrba toplom vodom može biti i lokalna - bojlerima.

U objektu mora postojati odgovarajući broj priključaka hladne i tople vode za pranje opreme i prostorija. Gumene cijevi za pranje, kada nisu u uporabi moraju biti na držačima postavljenim na pogodnim mjestima zidnih površina, u neposrednoj blizini priključaka za vodu.

#### Članak 15.

U proizvodnim prostorijama i hodnicima objekta cjevovodi za hladnu i toplu vodu, paru, rashladne uređaje i kanalizaciju

moraju biti postavljeni izvan zone kretanja proizvoda i obloženi izolacijskim materijalom.

Vodoravna razdjelna mreža cjevovoda iznad radnih površina mora biti zaštićena izolacijskim materijalom i štitnicima.

Okomiti cjevovodi moraju se postaviti tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene kutove nepristupačne za čišćenje i pranje.

Iznimno od odredbe stavka 3. ovog članka, kanalizacijski se cjevovodi u zonama manipulacije proizvodima životinjskog podrijetla koji su namijenjeni prehrani ljudi, ne mogu postavljati izvan zidnih, stropnih i podnih površina, već moraju biti građevinski uklopljeni.

#### Članak 16.

Radi zaštite vodovodne mreže od kontaminacije, koja može nastati zbog pojave negativnog tlaka u vodovodnom sustavu, na svim izvodima tople i hladne vode moraju se postaviti vakuum-nepovratni ventili, ako su:

1. slavine s navojima ili drugim priključcima na koje se postavljaju gumena ili plastična crijeva za pranje;
2. završeci cijevi uronjeni u vodu odnosno ako se njihov izlazni otvor nalazi ispod razine vode u posudi;
3. slavine korištene za ispiranje crijevnog sadržaja ili drugoga sličnog materijala.

Vakuum-nepovratni ventili moraju se postaviti neposredno iza slavine odnosno druge vrste priključaka.

Vakuum-nepovratni ventili moraju biti funkcionalni i lako pristupačni radi kontrole.

## 3. Odvod otpadnih voda

#### Članak 17.

Otpadne vode iz objekta odvođe se u prirodni recipijent ili kanalizaciju.

Otpadne vode iz objekta moraju se odvoditi kroz tri posebna kanalizacijska djela: atmosfersku (kišnu) kanalizaciju, kanalizaciju otpadnih voda i fekalnu kanalizaciju.

Atmosferske vode mogu se ulijevati u kanalizaciju ili u prirodni recipijent bez pročišćavanja.

Otpadne vode prije ulijevanja u prirodni recipijent moraju proći kroz odgovarajući sustav za pročišćavanje. Ako se otpadne vode ulijevaju u gradsku kanalizaciju, najprije moraju proći primarnu obradu (odmašćivanje, grubo taloženje i kloriranje), ili samo grubo taloženje, s tim da se tada moraju ulijevati u glavni odvod gradskog sustava prije pročišćavanja otpadnih voda.

Voda koja služi za transport nejestivih dijelova može se ponovno upotrijebiti, uz prethodnu separaciju perja i nejestivih proizvoda.

Fekalna kanalizacija mora se ulijevati u glavni odvod ispred gradskog sustava - uređaja za pročišćavanje otpadnih voda, ali iza uređaja za primarnu obradu otpadnih voda iz objekta.

#### Članak 18.

U proizvodnim prostorijama objekta u kojima se pri izvođenju tehnoloških postupaka upotrebljava voda mora se osigurati njezin odvod, tako da se otpadne vode ne razlijevaju po podnoj površini.

Otpadne vode iz opreme i s podnih površina moraju se neposredno odvoditi u kanalizaciju. Za odvod vode u svim prostorijama (osim u prostorijama s temperaturom nižom od 0 °C) mora biti postavljen odgovarajući broj slivnika. Slivnici

moraju biti opskrbljeni efikasnim sustavom za sprečavanje povratka neugodnih mirisa iz kanalizacije.

Reviziona okna moraju biti osigurana tako da ne propuštaju neugodne mirise. Oprema koja se upotrebljava za obradu jestivih proizvoda (stol za obradu prsnih organa, uređaj za šurenje buraga i želuca i dr.) i statična oprema za sanitaciju ručnog alata (stojeći sterilizatori) moraju imati prekinuti odvod u kanalizaciju.

#### 4. Materijali za izgradnju prostorija

##### Članak 19.

Materijali koji se upotrebljavaju za izgradnju prostorija u objektu moraju omogućiti higijensko održavanje tih prostorija. Ti materijali moraju biti otporni na habanje i koroziju.

Podovi prostorija moraju biti od čvrstog materijala; nepropustljivog za vodu, sol i masne kiseline, i otpornog na sredstva za pranje i raskužbu. Podovi moraju biti izrađeni tako da se lako peru i čiste i da nisu klizavi.

Podovi moraju imati odgovarajući pad prema odvodnim kanalima ili slivnicima koji moraju biti osigurani tako da ne propuštaju neugodne mirise iz kanalizacije.

Ispod linije klanja i obrade mora biti izrađen žljebasti kanal dovoljne širine i odgovarajućeg pada prema slivnicima postavljenim u kanal.

Spojevi podova i zidova te zidova međusobno, u prostorijama, moraju biti zaobljeni.

Površine zidova proizvodnih prostorija moraju biti obložene do stropa vodootpornim materijalom ravnih i glatkih površina svijetle boje.

U prostorijama u kojima se zahtijeva određen toplinski režim (hladenje, zamrzavanje, rasijecanje, salamurenje i sl.), zidovi moraju imati odgovarajuću toplinsku izolaciju

Kutovi zidova i stupovi koji su izloženi udarima moraju biti obloženi ugrađenim štitnicima od nehrđajućeg metala, ravnih i glatkih površina, štitnici moraju biti u istoj ravnini sa zidnom površinom.

U prostorijama i hodnicima u kojima se obavlja podni transport moraju biti ugrađeni odbojnici od nehrđajućeg materijala radi zaštite površina zidova i sprečavanje kontaminacije proizvoda.

Stropovi i unutarnje krovne konstrukcije moraju imati ravne površine bijele ili druge svijetle boje.

Stropovi i unutarnje krovne konstrukcije moraju biti glatkih i ravnih površina, bijele ili koje druge boje svijetlih tonova, a njihova svijetla visina niti u jednoj proizvodnoj prostoriji ne smije biti niža od tri metra, izuzevši objekte-prostorije u kućanstvu.

Prozori moraju imati okvire od nehrđajućeg materijala. Donji rub zidnog prozorskog okvira mora biti nagnut prema podu pod kutom od najmanje 45°.

Prozori koji se otvaraju moraju imati zaštitne mreže protiv ulaska kukaca.

Ako postoji mogućnost ulaska prašine, neugodnih mirisa i dima, prozori moraju biti zatvoreni.

Vrata moraju biti izrađena od nehrđajućeg metala ili krute plastike i dovoljno široka da pri transportu proizvod ne dodiruje njihovu površinu i okvire.

Okviri vrata moraju se obložiti metalom otpornim na koroziju i ugraditi tako da njihovi spojevi sa zidom budu u istoj ravnini s površinom zida.

Vanjska vrata odnosno ulazna vrata u objekt moraju se automatski zatvarati, imati zračnu zavjesu i biti postavljena tako da sprečavaju ulazak glodavaca i drugih štetnika u objekt.

#### 5. Oprema

##### Članak 20.

Oprema koja se upotrebljava pri klanju životinja i obradi i preradi mesa i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla u objektima mora biti izrađena od materijala čvrstoga, neporoznoga, reapsorbirajućega, bezmirisnoga i otpornog na koroziju, koji ne smije stupati u reakciju ni sa kojim sastojkom proizvoda, spojem za pranje i dezinfekciju ili sredstvom za održavanje opreme.

Konstrukcija ili postavljanje opreme moraju omogućiti njezino lako i odgovarajuće higijensko održavanje i zaštitu proizvoda.

Površina opreme koja dolazi u neposredni dodir s proizvodima ne smije imati udubljenja, pukotine, otvorene spojeve, neravne rubove i skrivene kutove ili bilo kakva oštećenja, a sva zavarena mjesta moraju biti ravna, glatka i u istoj ravnini s okolnom površinom.

Za izradu opreme ili dijelova opreme koji dolaze u dodir s proizvodima nije dopuštena uporaba bakra, kadmija, antimona, aluminijska, olova i njihovih legura ili drugih toksičnih metala.

U objektima nije dopuštena uporaba drvene, kožne, staklene, emajlirane ili porculanske opreme niti opreme čije obojene površine dolaze u neposredni dodir s proizvodom.

Iznimno od odredbe stavka 5. ovog članka, oprema izrađena od drva može se upotrebljavati samo u prostorijama za zrenje i skladištenje suhomesnatih proizvoda, trajnih kobasica i sireva te skladištenje suhomesnatih proizvoda, trajnih kobasica i sireva te skladištenje pakiranih proizvoda, začina, aditiva i ambalaže.

Nova ili zamjenska oprema ili strojevi, koji se unose u bilo koju prostoriju odobrenog objekta, ne smiju sadržavati poloklorirane bifenile (PCB) u koncentracijama većim od 50 dijelova na milijun s obzirom na težinu tekućeg medija. Ova se odredba odnosi na opremu koja se koristi u preradi jestivih i nejestivih proizvoda, te na sva zamjenske dijelove za takvu opremu. Potpuno zatvoreni kondenzatori, koji sadrže manje od 1.360 grama polikloriranih bifenila, izuzeti su od ove zabrane.

Oprema iz stavka 1. ovog članka, koja je namijenjena uporabi u objektima iz članka 3. stavka 1. točke 1. i 2. ove odluke mora biti prethodno odobrena.

Odobrenje za uporabu iz prethodnog stavka, izdaje mjerodavni organ entiteta i Brčko Distrikta u okviru postupka odobravanja dokumentacije iz članka 4. stavka 4. točke 1. do 7. ove odluke.

Odobranju ne podliježe oprema koja u uporabu stavljena prije stupanja na snagu ove odluke.

Odobrenje za uporabu može se izdati samo za opremu koja ispunjava uvjete propisane ovom odlukom

Oprema iste vrste i tipa od istog proizvođača koja je jedanput odobrena ne podliježe ponovnom odobravanju.

Iznimno od odredbe stavka 7. ovog članka, mjerodavni organ uprave za veterinarstvo, može u slučaju pokusnog rada dopustiti uporabu opreme koja nema odobrenje za uporabu, pod uvjetom da taj rad ne traje više od 60 dana i da dotična oprema je stavljena pod nadzor veterinarske inspekcije u objektu u kojem se izvodi pokusni rad o čemu rješenjem odlučuje organ iz stavka 2. ovog članka.

Organ iz stavka 2. ovog članka može zabraniti uporabu pojedinih modela opreme za koje ustanovi da ne udovoljavaju

zahtjevima ove odluke ili kada podnositelj zahtjeva ne pribavi tražene informacije značajne za prosudbu glede ispunjavanja propisanih uvjeta. Pored toga on može trajno ili privremeno, propisati posebne uvjete za korištenje pojedinih modela opreme i alata ako se time sprečavaju negativni učinci na higijensko stanje objekta i opreme te zdravstvenu ispravnost sirovina ili namirnica životinjskog podrijetla.

#### a. Kolosijeci

##### Članak 21.

Kolosijeci na linijama klanja i obrade moraju biti izrađeni od materijala otpornog na koroziju i biti postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od zidnih i podnih površina, tako da proizvod bude udaljen od poda najmanje 30 cm.

Nosači kolosijeka moraju biti izrađeni od materijala otpornog na koroziju ili zaštićeni postojanom bojom otpornom na koroziju i vlagu.

#### b. Postolja

##### Članak 22.

Postolja koja se upotrebljavaju pri izvodenju radnih postupaka moraju biti odgovarajuće visine i veličine i izrađena od nehrđajućeg materijala. Postolja mogu biti nepokretna ili pokretna i postavljena tako da ne dolaze u izravni dodir sa sirovinama i proizvodima.

Postolja koja se upotrebljavaju za držanje pokretnih posuda, pakiranih proizvoda, aditiva i ambalaže moraju biti visine od poda najmanje 30 cm.

#### c. Prijenos proizvoda

##### Članak 23.

Jestivi i nejestivi proizvodi i konfiskat mogu se prenositi pokretnim posudama, kanalima s gravitacijskim padom, pneumatskim transportom ili drugom odgovarajućom opremom.

##### Članak 24.

Pokretne posude za držanje, uskladištenje i transport sirovina i proizvoda moraju biti izrađene od nehrđajućeg materijala i moraju imati ravne i glatke površine, zaobljene i ravne spojeve, bez udubljenja, pukotina, nepristupačnih kutova i oštećenja.

Pokretne posude od nehrđajućeg čelika moraju biti označene ovako:

1. posude za jestive proizvode - brojem ili nazivom proizvodnog odjela kojem pripadaju;
2. posude za nejestive proizvode - prstenom zelene boje;
3. posude za patološki izmijenjen materijal (konfiskat) - prstenom crvene boje;
4. posude koje pripadaju objektu ili odjelu za obradu i preradu crijeva - prstenom plave boje.

Prsten iz stavka 2. ovog članka treba biti širok od 8 do 10 cm i opasivati (uokvirivati) sve strane posude.

Boja koja se upotrebljava za označavanje pokretnih posuda od nehrđajućeg čelika mora biti neškodljiva i bez mirisa.

Pokretne posude od plastičnog materijala jesu: za jestive proizvode - bijele boje, za nejestive proizvode - zelene boje, za konfiskat - crvene boje, a za crijeva - plave boje.

Pokretne posude koje se upotrebljavaju za prihvatanje i prijenos konfiskata moraju biti konstruirane tako da se mogu zatvarati i zaključavati.

##### Članak 25.

Građene i nepokretne posude (bazeni) mogu udovoljavati uvjetima predviđenim u članku 24. stavku 1. ove odluke i moraju biti nepropusne i imati vlastiti sustav za odvod otpadnih voda nakon pranja, koji je preko zatvarača spojen s kanalizacijom.

Građena ili nepokretna posuda (bazen) za jestive proizvode mora biti označena neobojenom pločicom od nehrđajućeg materijala na kojoj se upisuje vrsta i količina sirovine, njezina namjena i datum početka ili završetka tehnološkog postupka.

##### Članak 26.

Kanali s gravitacijskim padom moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika. Po konstrukciji kanali ne smiju imati oštre kutove, a varovi na sastavnim dijelovima moraju imati glatke površine i biti u istoj ravnini s površinom kanala.

Oblik kanala je okrugao ili ovalan, širina odnosno promjer kanala iznosi najmanje:

1. za transport jestivih proizvoda (sitnog mesa, masnog tkiva, mesa u komadima i sl.) - 50 cm;
2. za transport nejestivih proizvoda (rogova, papaka, dlake, kostiju, kože i sl.) - 50 cm;
3. za transport krvi - 30 cm;
4. za transport trbušnih svinjskih organa - 50 cm;
5. za transport trbušnih govedih organa - 70 cm;
6. za transport konfisciranih trbušnih i prsnih svinjskih organa - 50 cm;
7. za transport konfisciranih trbušnih govedih organa i dijelova svinjskih i govedih trupova - najmanje 70 cm.

Vertikalni kanali, ako su dulji od 2 m, moraju biti lako rasklopjive konstrukcije.

Horizontalni odnosno kosi kanali moraju imati otvore s gornje strane, pokrivene vratima s brtvilima.

Vrata na kanalima postavljaju se tako da prelaze rubove otvora najmanje 5 cm., širina otvora na kanalima treba iznositi najmanje 30 cm - za kanale promjera do 50 cm odnosno najmanje 50 cm - za kanale promjera do 70 cm. Otvori na kanalima moraju omogućiti lako čišćenje, pranje i kontrolu.

Kanali za jestive proizvode kod kojih ne postoji mogućnost prskanja tekućeg dijela transportiranog materijala mogu biti s gornje strane otvoreni cijelom duljinom.

Držači kanala kojima se oni pričvršćuju za strop, zidne površine ili oprema moraju biti od nehrđajućeg materijala.

Ako kanal prolazi kroz katnu konstrukciju, početni dio kanala mora biti obrubljen betonskom ogradom ili prirubnicom od nehrđajućeg čelika, visine najmanje 30 cm od podne površine.

Kanali koji povezuju prostoriju za jestive proizvode s prostorijom za smještaj nejestivih proizvoda ili konfiskata ili s prostorijom za obradu predželudaca i crijeva moraju imati uređaj - ventilacijski sustav na onom kraju koji se nalazi u prostoriji za jestive proizvode. Promjer ventilacijske cijevi za odvod neugodnih mirisa treba iznositi najmanje 30 cm.

Za pranje, čišćenje i kontrolu, pokraj kanala ili u njegovoj blizini, mora biti postavljeno postolje ili ljestva odgovarajuće visine.

Otvori koji povezuju prostoriju za klanje s prostorijom za obradu predželudaca i želudaca te s prostorijama za prihvatanje kože, papaka, rogova, dlake i drugih nejestivih proizvoda ili konfiskata, moraju imati mehaničku zaštitu i zračnu zavjesu da bi se spriječilo prodiranje neugodnih mirisa.

#### Članak 27.

Sustav za pneumatski transport mora, po konstrukciji, imati uređaj za prihvatanje sirovine, cjevovode i posudu za pražnjenje odgovarajućeg kapaciteta, s mogućnošću pranja i sanitacije sustava.

#### d. Radni stolovi

##### Članak 28.

Radni stolovi u proizvodnim prostorijama moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala i moraju imati glatke i ravne površine tako da se mogu lako čistiti, prati i raskužbinati.

Ako je dio površine radnog stola od plastičnog materijala odnosno od plastičnih dasaka, one moraju biti ravne, kratke i lakopokretljive.

Radni stolovi u kojima se tehnološki postupci izvode uz upotrebu vode moraju imati zaobljene i uzdignute rubove i poseban odvod za otpadne vode koji je preko prekinutog odvoda spojen s kanalizacijom.

#### e. Konvejski stolovi

##### Članak 29.

Konvejski stol s pokretnim posudama ili trakom za veterinarsko-zdravstveni pregled trbušnih i prsnih organa na linijama klanja i obrade goveda, svinja ili ovaca mora imati:

1. sustav za pranje i sanitaciju posuda ili trake s hladnom vodom i toplom vodom temperature najmanje 83°C;
2. kružni termometar postavljen na vidljivom mjestu, čiji je termoelement ugrađen prije izlaznih otvora cijevi za toplu vodu;
3. uređaj za odvod vodene pare izrađen od nehrđajućeg materijala, koji sa strane mora imati otvor odgovarajuće veličine za kontrolu funkcioniranja cijevi za dovod tople vode. S unutarnje strane taj uređaj mora imati odvod stvorenog kondenzata;
4. odvod otpadnih voda preko zatvarača (sifona) u kanalizaciju. Otpadne vode se ne smiju razlijevati po podnoj površini prostorije za klanje;
5. uređaj za odvod neugodnih mirisa, ako se za transport nejestivih dijelova i konfiskata koriste kanali s gravitacijskim padom ili ako je transport pneumatski;
6. prekidač za zaustavljanje i pokretanje konvejera na kolosijeku i konvejskom stolu, postavljen nadohvat ruke veterinarskog inspektora.

#### f. Oprema za pranje ruku

##### Članak 30.

U proizvodnim prostorijama u kojima se sirovine i proizvodi obrađuju ili prerađuju mora biti na pogodnom mjestu postavljena oprema za pranje ruku.

Opremu za pranje ruku čini:

1. umivaonik od nehrđajućeg čelika, s nožnim pogonom ili fotočelijom, koji je opskrbljen hladnom i toplom vodom. Odvod vode iz umivaonika mora biti povezan s kanalizacijom preko zatvarača (sifona);
2. posuda s tekućim sapunom pričvršćena za umivaonik;
3. papirni ubrusi postavljeni na držaču iznad ili pokraj umivaonika;
4. posuda za upotrijebljene papirne ubruse, smještena u neposrednoj blizini umivaonika.

U proizvodnim prostorijama u kojima su radna mjesta statična, oprema za pranje ruku mora biti postavljena u neposrednoj blizini radnog mjesta.

U proizvodnim prostorijama s pokretnim radnim mjestima mora se osigurati potreban broj pravilno raspoređene opreme za pranje ruku.

#### g. Sterilizatori

##### Članak 31.

Za sanitaciju noževa, pila i druge ručne opreme, u proizvodnim prostorijama moraju biti, u potrebnom broju, postavljeni i pravilno raspoređeni sterilizatori od nehrđajućeg čelika odgovarajućeg oblika i veličine.

Sterilizator mora imati cijev za dovod vode, prelivnu cijev ili prelivnu površinu, odvod za pražnjenje i rešetku za noževe i alat, koja se nalazi ispod razine vode.

Ako se za održavanje temperature vode u sterilizatoru koristi električna energija, u sterilizatoru mora biti postavljen termostat za automatsko reguliranje temperature vode.

U sterilizatorima se mora osigurati protok vode temperature najmanje 83 °C.

Sterilizator većih dimenzija (za električne i ručne pile, pneumohidraulične škare i dr.) pokraj cijevi za dovod tople vode, temperature najmanje 83 °C, mora imati termometar, prelivnu cijev i odvodnu cijev za pražnjenje koja je, preko prekinutog odvoda, vezana za kanalizaciju.

#### h. Rasvjeta

##### Članak 32.

Proizvodne prostorije, radne površine i predmeti rada moraju imati prirodnu svjetlost ili umjetnu rasvjetu odgovarajućeg intenziteta propisanog u stavku 8. ovog članka.

Da bi se osigurala prirodna svjetlost, staklo na prozorima ne smije biti obojeno odnosno mora biti prozirno.

Umjetna rasvjeta mora osigurati difuznu svjetlost koja ne mijenja boju osvijetljenog predmeta. Svjetlosni izvori moraju biti raspoređeni tako da svjetlost u prostoriji bude što ujednačenija.

Svjetlosni izvori moraju biti postavljeni tako da cijelu radnu površinu osvijetljavaju predviđenom jakošću svjetlosti i bez stvaranja sjene. Izvor umjetne rasvjete mora biti postavljen u armaturu od nehrđajućeg materijala i zaštićen zatvorenim, prozračnim ili prozirnim plastičnim štitnikom. U proizvodnim prostorijama nije dopuštena upotreba staklenih i emajliranih štitnika.

Svjetlosni izvori moraju biti dovoljno veliki i postavljeni tako da radnik svojim tijelom ne zaklanja radnu površinu.

Vodoravni i okomiti razdjeli električne mreže u proizvodnim prostorijama i iznad radnih površina moraju biti zaštićeni odgovarajućim štitnicima.

Jakost osvijetljenosti kontrolira se luksmetrom. Jakost osvijetljenosti na pojedinim radnim mjestima i proizvodnim prostorijama mora iznositi:

1. u stajama i oborima u kojima su smještene životinje za klanje - 100 lx, a na mjestu na kojem se obavlja pregled prije klanja - 550 lx na udaljenosti 90 cm od površine poda;
2. u oborima za životinje za koje se sumnja da su oboljele, iznad cijele površine - 200 lx na 90 cm od poda, a na mjestu pregleda - kod boksa za fiksiranje - 550 lx;
3. na mjestima u kojima se skida koža s govedih glava i odvajaju glave od trupova - 220 lx, u visini na kojoj se te operacije izvode;
4. na mjestu na kojem se peru goveđe glave - 550 lx;
5. na mjestu na kojem se pregledaju goveđe glave - 550 lx;

6. na mjestu na kojem se pregledaju unutarnji organi - 550 lx;
7. na mjestu na kojem se pregledaju govedi trupovi ili polovice - 550 lx, u razini lopatica i prednjih nogu;
8. na mjestu na kojem se čiste i peru govede polovice - 550 lx, u visini lopatica i prednjih nogu;
9. na mjestu na kojem se obrađuju govedi prsni organi i jetra - 550 lx, na radnoj površini stola;
10. na mjestu na kojem se pregledaju zadržani govedi trupovi, polovice i organi - 550 lx;
11. na mjestu na kojem se pregledaju svinjske polovice - 550 lx, u visini mandibularnih limfnih žlijezda;
12. na mjestu na kojem se pregledaju svinjski prsni i trbušni organi - 550 lx, u razini dna pokretnih posuda stola za pregled unutarnjih organa;
13. na mjestu na kojem se obrađuju svinjski jezici, prsni organi i jetra - 550 lx, na radnoj površini stola;
14. na svim mjestima veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog podrijetla - 550 lx;
15. na mjestu na kojem se obrađuju ubodne rane na svinjskim polovicama - 550 lx, u visini mjesta isijecanja ubodne rane;
16. na mjestu na kojem se pregledaju zadržani svinjski trupovi ili polovice i organi - 550 lx, u razini mandibularnih limfnih žlijezda i posude za unutarnje organe;
17. na svim mjestima na kojima se odvajaju zaprljani dijelovi od čistih dijelova, tj. gdje je potrebna jača rasvjeta za higijensku obradu proizvoda (npr. primarna obrada svinjskih jezika, finalna obrada svinjskih polovica ili govedih četvrtina i sl.) - 550 lx, u visini radnih površina;
18. u prostorijama za hlađenje govedih i svinjskih polovica - 110 lx, u razini prednjih nogu;
19. u prostorijama za hlađenje unutarnjih organa - 220 lx, u visini radnih površina;
20. u svim proizvodnim prostorijama - najmanje 220 lx, u visini radnih površina.

#### **i. Ventilacija**

##### Članak 33.

U prostorijama objekta, prema veličini i namjeni, mora se osigurati prirodna ili umjetna ventilacija, odvod vodene pare i odvod neugodnih mirisa.

Otvori za dovod svježeg zraka moraju biti postavljeni tako da ne dođe do kontaminacije zraka prašinom, neugodnim mirisima i sl. Ti otvori moraju biti opskrbljeni filterima i zaštitnom mrežom protiv ulaska kukaca.

Vodoravni razdjeli ventilacijskog sustava u proizvodnim prostorijama ne smiju biti iznad radnih površina.

#### **6. Prostorija za sanitaciju opreme**

##### Članak 34.

Za pranje i sanitaciju opreme u objektu mora postojati jedna ili više prostorija odgovarajuće veličine, na pogodnom mjestu.

Pod, zidovi i strop prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju biti glatkih površina i nepropustljivi za vodu. U njoj mora biti ugrađen slivnik u podu, uređaj za ventilaciju i odbojnici na zidovima.

U prostoriji za pranje i sanitaciju opreme moraju postojati dovodi hladne vode i tople vode temperature najmanje 83°C, kružni termometar ugrađen na izlaznom dijelu cijevi za toplu

vodu, izvor svjetlosti propisanog intenziteta i podmetači za opremu.

Ako se za pranje i sanitaciju posuda koristi protočni uređaj, on mora biti u pogodnoj prostoriji blizu proizvodnih odjela, u kojoj postoji odgovarajuća ventilacija. Protočni uređaj mora imati vlastiti sustav za odvod pare, ugrađen kružni termometar i otvor za kontrolu funkcioniranja cijevi za dovod tople vode i odvod otpadnih voda, preko zatvarača, neposredno u kanalizaciju.

Za držanje pribora i sredstava za sanitaciju (ručni alat, sredstva za čišćenje, pranje i raskužbu i sl.) mora postojati posebna prostorija ili izdvojeni prostor s odgovarajućom opremom.

#### **7. Prostorija za veterinarsku inspekciju**

##### Članak 35.

Ovisno o veličini i namjeni, objekti moraju imati odgovarajući broj radnih prostorija za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije za potrebe veterinarske inspekcije moraju imati potreban namještaj i opremu. U okviru tih prostorija moraju postojati odvojeni dijelovi za garderobu i sanitarne prostorije.

#### **8. Prostorije za potrebe radnika**

##### Članak 36.

U objektima moraju postojati prostorije za presvlačenje radnika (garderobe) i sanitarne prostorije (kupaonice i zahodi), odvojeno za muškarce i žene, koje su zatvorenim hodnikom povezane s proizvodnim prostorijama.

U okviru garderoba moraju biti uređene prostorije za primanje prljave i izdavanje čiste zaštitne odjeće

Garderobe i sanitarne prostorije u čistom dijelu objekta moraju biti odvojene od garderoba i sanitarnih prostorija u nečistom dijelu objekta.

U garderobama se za svakog zaposlenog radnika osigurava poseban ormar za civilno odijelo i ormar za radnu odjeću, obuću i ručni alat. Ormar je izrađen od metala, postavljen na postolje visine 30 cm i s krovnom površinom nagnutom naprijed pod kutom od najmanje 25°. Vrata ormara trebaju imati otvore za ventilaciju. Sjedala u garderobama mogu biti pričvršćena za ormare ili postavljena između redova ormara, a izrađena od materijala koji se lako higijenski održava. Garderobe moraju imati prirodnu ili umjetnu ventilaciju.

U sklopu garderoba moraju se nalaziti sanitarne prostorije za održavanje osobne higijene radnika (kupaonice i zahodi), koje moraju imati odgovarajuću prirodnu ili umjetnu ventilaciju.

U kupaonici se na svakih 10 zaposlenih radnika u smjeni osigurava jedna oprema za pranje ruku propisana u članku 30. stavku 2. ove odluke i jedna kabina s tušem.

Kabina s tušem mora udovoljavati ovim uvjetima:

1. zidovi kabine moraju biti obloženi voodootpornim materijalom bijele ili svijetle boje, a ako su montažni moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala glatkih i ravnih površina;
2. kabina mora imati toplu i hladnu vodu, držač za sapun i šampon;
3. pri ulazu u kabinu mora se postaviti držač za ručnike i držač za rublje;
4. podna površina kabine mora imati odgovarajući pad prema slivniku i mora biti pokrivena gumenim ili plastičnim podmetačem.

Zahodi (toaleti), odvojeni za muškarce i žene, moraju biti gradevinski odvojeni od garderoba i kupaonica.

U objektima u kojima su garderobe udaljene od proizvodnih prostorija moraju postojati zahodi u neposrednoj blizini tih prostorija, odvojeni od njih hodnikom i tampon - prostorijom.

U pretprostoru zahoda mora se postaviti potreban broj opreme za pranje ruku propisane u članku 30. stavku 2. ove odluke. Vrata na ulazu u predprostor zahoda moraju imati uređaj za mehaničko samozatvaranje.

U zahodima se mora osigurati:

za broj radnika istog spola	broj zahodskih školjki
1 do 15	1
16 do 35	2
36 do 55	3
56 do 80	4
Na svakih 30 radnika iznad 80	1

Zahodske se školjke ispiru vodom, na nožni pogon. Zahodske školjke u muškim zahodima, do jedne trećine ukupno predviđenog broja školjki, mogu se zamijeniti pisoarima, koji se moraju postaviti u odvojenom dijelu zahoda.

Za pušenje i odmor radnika za vrijeme radnog vremena moraju se osigurati pogodno locirane prostorije koje imaju prirodnu ili umjetnu ventilaciju, opremu za pranje ruku i klupe ili stolce.

Za prehranu zaposlenog osoblja u objektima mora postojati odgovarajuće opremljena prostorija (blagovaonica).

Zabranjeno je unošenje hrane i pića u proizvodne prostorije ili garderobe.

## 9. Higijena uposlenog osoblja

### Članak 37.

Pri radu u objektima iz članka 2. ove odluke uposleno osoblje obavezno je nositi radnu odjeću i obuću, upotrebljavati i održavati ručni alat kojim je zaduženo i pridržavati se propisanih uvjeta o veterinarsko - zdravstvenom redu.

Radnici koji su zaposleni u proizvodnim prostorijama ili dolaze u neposredni dodir s proizvodima moraju nositi radnu odjeću i obuću, i to:

- u proizvodnji, na pakiranju, utovaru i istovaru mesa i proizvoda i pri pranju opreme - hlače i bluzu odnosno, kutu, kapu ili povezaču i gumene ili plastične pregače bijele boje, gumene čizme, kaljače ili kožne cipele i gumene ili plastične rukavice, ako je potrebna zaštita proizvoda;
- pri klanju životinja i pripremi ribe za preradu, kombinezon ili hlače i bluzu, kapu i gumenu pregaču bijele boje i čizme;
- pri utovaru i istovaru mesa - radnu kutu, kapu ili povezaču bijele boje, pregaču, čizme ili gumene ili plastične kaljače;
- u skladištima jestivih proizvoda - radnu kutu ili bluzu, kapu ili povezaču bijele boje i plastičnu ili gumenu pregaču;
- pri istovaru životinja i pripremi životinja za klanje, istovaru nejestivih proizvoda i konfiskata i tehničkom održavanju prostorija, uređaja i opreme - hlače i bluze odnosno radnu kutu ili kombinezon u boji, kapu ili povezaču u boji i nepromočivu obuću.

Radnici koji rade u prostorijama s temperaturom ispod 0 °C nose bijela radna odijela preko zaštitnog odijela.

Radno se odijelo šije od materijala što se može iskuhivati i glačati.

Radnu odjeću radnik mijenja svakodnevno, a ako to priroda posla zahtijeva i češće.

Za higijensko održavanje radne odjeće mora se osigurati pranje i sušenje u vlastitim praonicama ili korištenjem usluga drugih praonica.

Ručni alat (drške sječki (satar), noževa, oštrača, kuka i dr, korice za držanje noževa, lanac za držanje korica i sl.) moraju biti izrađeni od nehrđajuće kovine ili plastike.

Ručni alat se u tijeku rada mora održavati u higijenski ispravnom stanju. Ovisno o prirodi posla, a obavezno nakon svakog pranja, ručni se alat mora sanitirati vodom temperature najmanje 83°C. Nakon završetka rada, ručni se alat, očišćen i opran, ostavlja u za to određene kasete ili ormare.

Radnici zaposleni u neposrednoj proizvodnji i preradi namirnica moraju biti podšišani i obrijani i moraju imati urednu kosu. Nokti na prstima ruku moraju uvijek biti čisti i uredno odrezani. Radnici s dužom urednom kosom, moraju pri radu nositi zaštitne mreže ili rupce (marame).

U proizvodnim prostorijama zabranjeno je pri radu nositi ručne satove i nakit te upotreba kozmetičkih sredstava.

Prije ulaska u zahod mora se, na određeno mjesto, ostaviti ručni alat i dio zaštitne odjeće (pregača i kuta), a nakon upotrebe zahoda, ruke se moraju oprati.

Radnici zaposleni u proizvodnji, obradi, preradi ili skladištenju proizvoda i sirovina moraju biti zdravi i ne smiju biti prijenosnici i izlučivači uzročnika bolesti ili kontaminanata na proizvode životinjskog podrijetla.

Ozljeđe na rukama moraju se zaštititi gumenim rukavicama ili naprstkom.

Zdravstvene knjižice uposlenog osoblja moraju u svako doba biti na raspolaganju veterinarskom inspektoratu.

## III - INDUSTRIJSKI OBJEKTI

### Članak 38.

Industrijski objekti iz članka 3. stavka 1. točke 1. ove odluke razvrstavaju se na objekte:

- za klanje papkara, kopitara, peradi i kunića;
- za rasijecanje mesa papkara, kopitara, peradi i kunića;
- za obradu i rasijecanje mesa divljači;
- za preradu mesa papkara, kopitara, peradi i divljači;
- za rasijecanje i preradu ribljeg mesa;
- za rasijecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba;
- za pripremu i preradu jaja;
- za obradu mlijeka i izradu mliječnih proizvoda;
- za obradu, preradu i uskladištenje meda;
- za obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva papkara i kopitara;
- za proizvodnju ovitaka za kobasice od sirovina životinjskog podrijetla;
- za proizvodnju sirila;
- za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla.

### Članak 39.

Objekti iz članka 38. ove odluke, osim općim uvjetima propisanim u člancima 6. do 37. ove odluke moraju udovoljavati i posebnim uvjetima propisanim ovom odlukom.



**OBJEKTI ZA KLANJE PAKARA, KOPITARA, PERADI I KUNIĆA****Članak 40.**

U objektima za klanje više vrsta životinja klanje se može obavljati u jednoj prostoriji, na odvojenim linijama, samo u različito vrijeme.

Ako se u objektu istovremeno kolju životinje različitih vrsta, linije klanja za svaku vrstu životinja moraju biti postavljene u odvojene prostorije.

**Članak 41.**

Objekti za klanje papkara, ili kopitara, ili peradi, ili kunića, ovisno o vrsti životinja koje se kolju, načinu rada i vrsti proizvodnje, moraju imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje;
2. za klanje životinja;
3. za obradu želudaca i crijeva;
4. za hlađenje i zamrzavanje;
5. za rasijecanje - četvrtanje polovica;
6. za proizvodnju masti i topljenje loja;
7. za otpremu mesa;
8. za pranje i sanitaciju opreme;
9. za nejestive proizvode i konfiskat;
10. za veterinarsku inspekciju;
11. za pregled mesa na trihinelu;
12. garderobe i sanitarne prostorije;
13. za odmor i prehranu radnika;
14. za čišćenje, pranje i raskužbu prijevoznih sredstava.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje, u skladu s odredbama članka 6. do 37. ove odluke.

**1. Prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje****Članak 42.**

Prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje (u daljem tekstu: depo) čine: rampa za istovar životinja, prostorije za smještaj životinja, hodnik (koridor) za odvođenje životinja na klanje, prostorija ili prostor za pripremu životinja za klanje i prostorija za smještaj bolesnih odnosno na oboljenje sumnjivih životinja.

**Članak 43.**

Rampa za istovar životinja, s prihvatnim boksovima odgovarajućeg kapaciteta i mjestom određenim za veterinarsko-zdravstveni pregled, mora biti u neposrednoj blizini prostorije za smještaj životinja, postavljena tako da put životinja namijenjenih klanju izravno vodi u staje i obore, bez križanja s drugim putovima.

Ako se u objektu kolju životinje različitih vrsta, depo mora imati posebno staje za krupne životinje, posebno staje za sitne životinje i odvojene obore za svinje.

Pregradni zidovi i betonske ili metalne ograde između staja i obora moraju biti izgrađeni tako da ne može doći do povreda životinja i da se mogu lako čistiti, prati i raskužbirati.

Staje i obori moraju biti takve veličine da se osigura odmor životinja i u ležećem stavu i moraju imati valove za hranjenje i pojenje životinja.

Staje i obori moraju biti na vidljivom mjestu i jasno obilježeni brojevima i moraju imati ploču s podacima o datumu prispjeća, broju i podrijetlu smještenih životinja.

**Članak 44.**

Prostorija za smještaj bolesnih odnosno na oboljenje sumnjivih životinja, posebno za svaku vrstu, mora biti građevinski potpuno izdvojena od ostalog dijela depoa, tako da se onemogućiti kontakt bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja sa zdravim životinjama. Te se prostorije označavaju na vidljivom mjestu napisom crvene boje - SUMNJIVE ŽIVOTINJE. U njima se mora nalaziti oprema za obuzdavanje i fiksiranje životinja. Podne površine u ovim prostorijama moraju imati poseban odvod otpadnih voda (slivnik).

**Članak 45.**

U hodniku za odvođenje životinja na klanje mora postojati posebna staza za krupne životinje i posebna staza za sitne životinje ako se klanje obavlja istovremeno. Širina staza mora omogućiti kretanje životinja samo u jednom smjeru. Između ili izvan tih staza mora se nalaziti staza za radnike, odvojena betonskim ogradama ili ogradama metalne konstrukcije.

Prostorija ili prostor za pripremu životinja za klanje mora biti odvojen od prostorija za klanje životinja i mora osigurati dolazak i prihvata životinja prema kapacitetu klanja.

Prostorija ili prostor u kojem se životinje peru prije omamljivanja mora imati priključak za vodu s gumenom cijevi ili sustav tuševa za automatsko pranje te odvod otpadne vode.

**Članak 46.**

U objektima za klanje peradi i kunića u neposrednoj blizini prostorije za pripremu životinja za klanje mora postojati posebna prostorija ili građevinski izdvojen prostor ili uređaj za pranje i sanitaciju kaveza, koji udovoljava uvjetima iz članka 34. ove odluke.

**Članak 47.**

U sklopu depoa moraju se osigurati prostorije za veterinarskog inspektora koji pregledava životinje namijenjene klanju, garderobe i sanitarne prostorije za radnike zaposlene na prihvat, smještaju i pripremi životinja za klanje.

Prostorija za veterinarskog inspektora mora imati pisalični stol, ormar za evidenciju i instrumente koji se upotrebljavaju pri pregledu životinja.

Garderobe i sanitarne prostorije, po broju, kapacitetu i uređenju, moraju udovoljavati uvjetima propisanim člankom 36. ove odluke.

**Članak 48.**

U blizini depoa mora postojati bazen ili kontejner za smještaj stajskog gnoja i gnoja iz prijevoznih sredstava. U nečistom dijelu objekta mora biti izgrađen i pokriveni bazen ili postavljen metalni spremnik za prihvata sadržaja predželudaca, ako na drugi način nije riješeno njegovo odstranjivanje iz kruga objekta.

Na mjestu prihvata sadržaja predželudaca mora se osigurati dovod hladne vode i tople vode temperature 83°C, s ugrađenim kontrolnim termometrom, i odgovarajući odvod otpadne vode.

**2. Prostorije za klanje životinja****Članak 49.**

U prostorijama za klanje nečisti dio mora biti odvojen od čistog dijela.

Pod nečistim dijelom podrazumijeva se dio prostorije u kojem se omamljuju i kolju životinje, skida im se koža, šure se, opaljuju i skida im se dlaka, odnosno šure se i skida im se perje.

Pod čistim dijelom podrazumijeva se dio prostorije u kojem se obavljaju ostali postupci obrade trupova i organa.

## Чланак 50.

U prostoriji za klanje u kojoj se istovremeno kolju i obraduju dvije vrste ili više vrsta životinja, linije klanja i obrade moraju biti građevinski odvojene.

Ako se kolje više vrsta životinja u jednoj prostoriji, na odvojenim linijama i u različito vrijeme, linije klanja u nečistom dijelu moraju biti odvojene zidom visine najmanje 3 m ili slobodnim prostorom od najmanje 5 m.

Rad na linijama klanja i obrade mora biti organiziran tako da osigurava higijenski izvođenje tehnoloških postupaka i veterinarsko-zdravstveni inspekcijski pregled.

Putovi prijenosa nejestivih proizvoda i konfiskata ne smiju se križati s linijama klanja i obrade niti s putovima transporta jestivih proizvoda.

Oprema za klanje i obradu životinja mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 20. do 33. ove odluke.

**a. Klanje goveda**

## Чланак 51.

Goveda se omamljuju na human i stručan način uređajem s penetrirajućim klinom ili primjenom električne energije u boksu koji mora biti odvojen od linije klanja i iskrvarenja.

Goveda se moraju iskrvariti običnim ili šupljim nožem u visećem položaju iznad linije iskrvarenja.

Linija iskrvarenja (bazen) mora biti takve veličine koja odgovara kapacitetu klanja i locirana i zaštićena tako da krv ne može prskati ispred boksa za omamljivanje ili na okolna područja na kojima se obrađuju trupovi.

Na mjestu odvoda vode i krvi iz bazena mora se osigurati zaštita koja sprečava povratak neugodnih mirisa.

Oprema za uzimanje, prikupljanje, obradu, transport i uskladištenje krvi za ljudsku hranu mora biti izrađena od nehrđajućeg čelika.

Posude za prikupljanje krvi moraju biti jasno označene sve dok veterinarski inspektori ne pregledaju trupove i unutarnje organe životinja.

## Чланак 52.

Iznad prostora koji je produžetak bazena za iskrvarenje, odsijecaju se rogovi, odvaja koža s glave, podvezuju jednjaci i odsijecaju prednje noge.

Za odsijecanje govedih rogova upotrebljavaju se pneumohidraulične škare, električna pila ili sječka (satar), a za odsijecanje prednjih nogu - pneumohidraulične škare, električna pila ili nož.

## Чланак 53.

Goveđe glave mogu se odsijecati iznad prostora iz članka 52. stavka 1. ove odluke ili nakon potpunog odvajanja kože od trupa.

Opremu za obradu i pripremu govedih glava za veterinarsko-zdravstveni pregled čini uređaj za pranje i postolje ili konvejski sustav za pregled.

Uređaj za pranje mora biti izrađen od nehrđajućeg čelika i konstruiran tako da sprečava rasprskavanje vode, a da istovremeno osigurava i posredni odvod otpadne vode u kanalizaciju. Na tom uređaju moraju postojati dva priključka hladne vode, s tim da je na jednom priključku postavljena pokretna cijev s konusnim nastavkom za ispiranje nosne i usne šupljine, a na drugom priključku - cijev sa štednim tušem za pranje vanjske površine goveđe glave. Za ovješene govedih glava moraju postojati specijalne pokretne kuke, koje se sanitiraju nakon pranja svake goveđe glave.

Uređaj za pranje mora biti postavljen blizu mjesta odsijecanja i veterinarsko-zdravstvenog pregleda govedih glava, u čistom dijelu prostorije.

Postolje za veterinarsko-zdravstveni pregled i pokretni okviri i kuke konvejskog sustava za smještaj ili ovješene pripremljenih govedih glava moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i konstruirani tako da se mogu lako čistiti i prati.

## Чланак 54.

Pri sistemu vodoravne obrade goveda treba osigurati dovoljno prostora za nesmetano i higijenski izvođenje radnih postupaka.

Pokretno postolje za skidanje kože s trupova mora biti izrađeno od nehrđajućeg materijala i konstruirano tako da onemogućava dodir dijelova trupa s kojih je skinuta koža s podom ili vanjskom stranom kože.

Pri sistemu okomite obrade goveda treba onemogućiti da trupovi ili polovice dodiruju podnu površinu i postolje ili da se međusobno dodiruju obrađeni i neobrađeni trupovi,

Koža se mora odvajati tako da ne kontaminira meso.

Postolja koja se upotrebljavaju pri izvođenju radnih postupaka moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 22. ove odluke.

## Чланак 55.

Za prihvatanje unutarnjih govedih organa pri evisceraciji upotrebljavaju se specijalna samo u tu svrhu određena kolica ili pokretna traka odnosno pokretne posude konvejskog stola za veterinarsko-zdravstveni pregled.

Kolica iz stavka 1. ovog članka moraju biti izrađena od nehrđajućeg čelika i upotrebljavaju se u objektima malog kapaciteta i na linijama klanja goveda kapaciteta do 30 komada na sat. Kolica moraju imati jednu posudu odgovarajuće veličine i oblika pogodnu za smještaj i pregled trbušnih organa i jednu posudu za smještaj i pregled prsnih organa.

Za pranje i sanitaciju kolica mora se osigurati odvojena i na pogodnom mjestu locirana prostorija ili prostor, koji mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 34. ove odluke.

Stol s pokretnom trakom za veterinarsko-zdravstveni pregled unutarnjih organa mora se upotrebljavati na linijama na kojima se kolje i obrađuje od 30 do 50 goveda na sat, a konvejski stol s pokretnim posudama - na linijama kapaciteta klanja više od 50 goveda na sat.

Po konstrukciji, sanitaciji i odvodu otpadnih voda stolovi iz stavka 4. ovog članka moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 29. ove odluke.

Pokraj stola s pokretnom trakom odnosno pokraj konvejskog stola s pokretnim posudama mora se postaviti postolje s opremom za pranje ruku sa sterilizatorom, uređaj za pranje čizama i kazeta za ostavljanje zaštitne obuće.

Brzina kretanja pokretne trake ili pokretnih posuda mora biti sinkronizirana s brzinom kretanja trupova na kolosijeku.

Nadohvat ruke veterinarskog inspektora mora se postaviti prekidač za istovremeno zaustavljanje ili stavljanje u pokret kolosiječnog konvejskog i pokretne trake odnosno pokretnih posuda konvejskog stola za veterinarsko-zdravstveni pregled unutarnjih organa i držači za evidenciju i žigove.

## Чланак 56.

Za pregled zadržanih govedih trupova mora postojati odvojeni dio kolosijeka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

## Članak 57.

Za odstranjivanje kontaminiranih dijelova govedih polovica (trimovanje) mora postojati postolja, oprema za pranje ruku sa sterilizatorom i jasno označena posuda za prihvatanje kontaminiranih dijelova.

## Članak 58.

Goveđe polovice peru se ručnim tušem ili sustavom tuševa u posebnom uređaju. Pranje ručnim tušem izvodi se s pokretnoga ili dvovisinskoga fiksiranog postolja, iznad posebno dreniranog područja. Da bi se spriječilo prskanje vode, mora biti postavljen štitnik.

Sistem tuševa u posebnom uređaju mora osigurati pranje govedih polovica od gornjih dijelova prema donjim dijelovima. Taj uređaj mora biti konstruiran tako da u potpunosti onemogućava prskanje vode izvan uređaja i mora imati odvod vode u kanalizaciju.

## Članak 59.

Goveđi prsni organi, slezena i jetra obrađuju se na specijalnim stolovima koji udovoljavaju uvjetima iz članka 28. ove odluke.

**b. Klanje kopitara**

## Članak 60.

Građevinsko uređenje i tehnička opremljenost prostorije za klanje kopitara moraju udovoljavati uvjetima iz članaka 49. i 50. ove odluke.

Klanje kopitara, rasijecanje i obrada mesa i izrada proizvoda od mesa kopitara mora se obavljati u posebnom objektu.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kopitara mora biti u skladu s odredbama članaka 51. do 59. ove odluke.

**c. Klanje svinja**

## Članak 61.

Omamljivanje, klanje, iskrvarenje, šurenje ili skidanje kože, obrada u peći za opaljivanje i skidanje izgorjelog epiderma mora se izvoditi u izdvojenoj prostoriji ili prostoru (nečisti dio) koji je funkcionalno povezan s linijom daljnje obrade svinjskih trupova (čisti dio).

## Članak 62.

Svinje se omamljuju na human i stručan način primjenom električne energije ili ugljičnog dioksida.

Svinje se iskrvaruju u visećem položaju običnim ili šupljim noževima. Linija iskrvarenja i način skupljanja krvi moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 51. stavcima 3. do 6. ove odluke.

Trupovi se prije šurenja peru hladnom vodom iz sustava tuševa ili uređaja za pranje koji su konstruirani tako da sprečavaju prskanje vode izvan uređaja i razlijevanje po podnoj površini.

## Članak 63.

Vodoravno šurenje svinjskih trupova izvodi se u bazenu koji je izraden od nehrđajućeg materijala i opskrbljen kontrolnim termometrom i sustavom za odvod pare. Veličina bazena mora odgovarati kapacitetu linije obrade svinja.

Uređaj za vodoravno šurenje svinjskih trupova mora biti izraden od nehrđajućeg materijala i opskrbljen kontrolnim termometrom, sustavom za odvod pare, crpkama za recirkulaciju i filterima za vodu koja recirkulira.

Uređaj za mehaničko skidanje dlake mora imati propusnu moć koja odgovara kapacitetu bazena ili uređaja za šurenje odnosno kapacitetu linije obrade svinja

Dlake (čekinje) moraju se u tijeku rada odstranjivati u posebni kontejner ili posebnu prostoriju.

U uređajima za mehaničko skidanje dlaka mogu se upotrebljavati crpke za recirkulaciju vode s filterima, osim posljednja 2 m prije izlaska svinjskih trupova. U tom se dijelu uređaja mora upotrebljavati protočni vodeni sustav.

Stol za obradu svinja, koji se nalazi iza uređaja za mehaničko skidanje dlaka, mora biti od nehrđajućeg materijala, a njegova duljina mora odgovarati kapacitetu linije obrade. Iznad tog stola mora biti postavljen sustav tuševa s hladnom vodom, a za pranje stražnjih nogu mora se osigurati poseban tuš prije stavljanja kuke raspinjače.

Peć za opaljivanje mora biti opremljena ručnim ili automatskim prekidačem za dovod goriva i štitnikom odnosno usmjerivačem koji sprečava međusobni dodir trupova i dodir trupova s vanjskom i unutrašnjom površinom peći. Neposredno iza peći mora se postaviti sustav tuševa s hladnom vodom.

Struganje čade i čišćenje trupova na liniji obrade svinja može se obavljati ručno ili mehanički.

Ručno čišćenje - izbjijavanje trupova - obavlja se, ovisno o radnim postupcima, s poda ili postolja. Tuševi s hladnom vodom za vlaženje trupova moraju biti postavljeni i usmjereni tako da hladna voda ne prska kolosijek i radnike u okolini.

Za čišćenje i pranje glava upotrebljavaju se četke s plastičnom drškom, vezane elastičnim cijevima s dovodom hladne vode.

Uređaji za mehaničko čišćenje svinjskih trupova moraju biti konstruirani tako da sprečavaju rasprskavanje vode po prostoriji za klanje i moraju imati vlastiti odvod vode u kanalizaciju.

Uređaj za završno pranje svinjskih trupova mora biti konstruiran tako da sprečava rasprskavanje vode izvan uređaja i razlijevanje vode po površini poda.

## Članak 64.

Koža sa svinjskih trupova skida se na kolosijeku, u visećem položaju.

Linija za skidanje kože mora biti odvojena od linije šurenja sve do čistog dijela prostorije.

Za odsijecanje prednjih i stražnjih nogu u karpalnom odnosu tarzalnom zglobu upotrebljava se nož ili pneumohidraulične škare.

Koža se odvaja s trupova ručno ili pomoću uređaja za mehaničko skidanje kože tako da ne kontaminira meso.

Pri odvajanju kože ne smije se dopustiti međusobni dodir obrađenih i neobrađenih trupova i dodir trupa s postoljem ili podnom površinom.

Postolja koja se upotrebljavaju pri izvođenju postupaka moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 22. ove odluke.

Ostala oprema i postupci rada istovjetni su s opremom i postupcima rada na liniji obrade trupova šurenih svinja.

## Članak 65.

Za prihvatanje unutarnjih organa svinja pri evisceraciji moraju se upotrebljavati kolica za evisceraciju ili stol za veterinarsko-zdravstveni pregled ili konvejski stol s pokretnim posudama.

Kolica za evisceraciju odnosno stol za veterinarsko-zdravstveni pregled upotrebljavaju se na linijama obrade kapaciteta do 20 svinja na sat. Kolica moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 55. stavcima 2. i 3. ove odluke.

Stol za veterinarski pregled unutarnjih organa mora biti израђен од нехрдajuћег материјала и мора имати посуде за смјештај трбушних и грудних органа. За прање и санитацију тих посуда након сваке употребе, у непосредној близини стола мора постојати одвојени и уређени простор с хладном водом и топлим водом температуре 83°C.

Konveјerski stol s pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutarnjih organa mora se upotrebljavati na linijama obrade kapaciteta више од 20 свиња на сат. Stol мора удовољавати увјетима прописаним у чланку 29. ове одлуке.

#### Чланак 66.

За pregled задржаних свињских трупова мора постојати одвојени дио колосијека, постолје и опрема за прање руку са стерилизатором.

#### Чланак 67.

Sвињске се половине морају прати на начин прописан у чланку 58. ове одлуке.

#### Чланак 68.

Sвињски jezici, грудни органи, slezena i jetra обрађују се на специјалним stolovima који удовољавају увјетима из чланка 28. ове одлуке.

### d. Klanje ovaca

#### Чланак 69.

Ovce се омaмљују на human и стручан начин примјеном електричне енергије или угљичног диоксида.

Ovce се искирвају обичним или шупљим ножевима, у viseћем положају изнад линије искирвања (bazena).

Linija искирвања (bazen) и начин skupljanja крви морају удовољавати увјетима прописаним у чланку 51. ставцима 3. - 6. ове одлуке.

#### Чланак 70.

Ovce се обрађују на колосијеку у viseћем положају.

За одсијечање предњих и стражњих ногу у karpalnom односно tarzalnom zgloбу upotrebljava се нож или pneumohidraуличне škare.

За одвајање коже с janjadi може се upotrebljavati компресор с уграђеним filterима за проčišћавање zrака, при чему се канила увлачи под кожу изнад karpalnoga или tarzalnog zgloба.

Koža се мора одвајати тако да не kontaminira meso.

#### Чланак 71.

За пријенос овчјих трупова колосијек мора имати механички систем - конвејер ако се на линијама колје и обрађује више од 50 овaca на сат.

#### Чланак 72.

За прихват унутарњих овчјих органа при evisceraciji морају се upotrebljavati kolica за evisceraciju или stol за veterinarsko-zdravstveni pregled или конвејерски stol с pokretnim posudama, који морају удовољавати увјетима прописаним у чланку 65. ове одлуке.

Kolica за evisceraciju односно stol за veterinarsko-zdravstveni pregled upotrebljava се на линијама обраде kapaciteta до 50 овaca на сат.

Konveјerski stol с pokretnim posudama за veterinarsko-zdravstveni pregled унутарњих органа мора се upotrebljavati на линијама обраде kapaciteta више од 50 овaca на сат. Stol мора удовољавати увјетима прописаним у чланку 29. ове одлуке.

#### Чланак 73.

За pregled задржаних овчјих трупова мора постојати одвојени дио колосијека, постолје и опрема за прање руку са стерилизатором.

#### Чланак 74.

Vodom температуре до 40°C могу се прати само дијелови vrata обрађених овчјих трупова, и то изнад уређеног канализацијског простора, без могућности прскања воде, по okolini.

#### Чланак 75.

Oprema која се upotrebljava на линијама klanja и обраде овaca, по изради, мјесту и начину постављања, употребе и обилежаванја, мора удовољавати увјетима прописаним овом одлуком.

### e. Klanje peradi

#### Чланак 76.

За прихват peradi мора постојати rampa за istovar, прихват и овјешење трупова на конвејерски систем обраде.

На rampi за istovar мора постојати: мјесто за veterinarsko-zdravstveni pregled peradi, уређаји за прање руку, доводи топле и хладне воде, просторија или простор с уређењем за прање kaveza, просторија за perad сумњиву на заразне болести, контејнер за уginулу - конфисцирану perad и просторије за veterinarsku инспекцију.

#### Чланак 77.

Omamljivanje, klanje и искирвање, šurenje и uparavanje те skidanje perja с peradi, izvodi се у посебним просторијама или просторима (nečисти dio) који су функционално повезани с линијом обраде трупова peradi (čисти dio).

За пријенос трупова у viseћем положају linija klanja и обраде peradi мора имати механички систем-конвејер.

#### Чланак 78.

Perad се омaмљује на human и стручан начин примјеном електричне енергије или угљичног диоксида.

Perad се искирвају помоћу ножа, специјалних škara или automatskih уређаја у viseћем положају изнад linije која мора удовољавати увјетима прописаним у чланку 51. ставцима 3. и 4. ове одлуке.

#### Чланак 79.

Šurenje трупова pilića, kokoši, biserki и pura izvodi се у protočnom bazenu. Trupovi pataka и gusaka uparavaju се у посебном уређају паром добивеном од pitke воде.

Veličina protočnog bazena и уређаја за uparavanje мора одговарати kapacitetу linije klanja и обраде peradi.

Bazen и уређај морају бити израђени од нехрдajuћег материјала и opskrbljeni контролним термометрима и системима за одвод pare.

#### Чланак 80.

Уређај за механичко skidanje (čupanje) perja с peradi мора имати штитнике који спречавају прскање воде по поду и по просторији за klanje.

Očupano perje мора се у tijeku rada odstranjivati из уређаја за механичко skidanje (čupanje) perja kanalima или на други начин и transportirati у посебну просторију за skupljanje perja, или помоћу одговарајућег transportnog sredstva, до мјеста prerade.

Prostorija за skupljanje perja мора имати опрему за cijedenje и сушење perja, dovod хладне и топле воде, дренажни и

kanalizacijski sustav i opremu za pranje ruku te odgovarajući ventilacijski sustav.

Vosak upotrijebljen za skidanje paperja kod zaklanih gusaka i pataka mora se u tijeku rada odstranjivati iz uređaja za skidanje paperja i prenositi u posebnu prostoriju za regeneraciju i skladištenje voska.

#### Članak 81.

Uređaj za pranje trupova peradi mora biti izrađen od nehrđajućeg materijala i konstruiran tako da sprečava rasprskavanje vode po prostoriji i razlijevanje po površini poda.

Uređaj iz stavka 1. ovog članka nalazi se iza mjesta na kojem se perje skida, a prema mjestu na kojem se pristupa zasijecanju kože ili odsijecanju dijelova trupa.

#### Članak 82.

Uređaji za odstranjivanje glave, vrata, voljke i kože peradi moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala i konstruirani tako da se mogu lako prati i sanitirati.

Za transport odstranjenih dijelova mogu se koristiti kanali s gravitacijskim padom, kanali s vodom, pneumatski ili vakuumski transport ili odgovarajuće posude izrađene i označene u skladu sa člankom 24. ove odluke.

Odstranjeni dijelovi i konfiskat transportiraju se s linije obrade trupova u prostoriju odnosno prostor za skupljanje nejestivih proizvoda ili konfiskata ili do mjesta neposredne prerade.

#### Članak 83.

Vađenje unutarnjih organa peradi (evisceracija) može biti ručno ili automatsko.

Za ručnu evisceraciju upotrebljava se specijalna vilica od nehrđajućeg čelika. Za automatsku evisceraciju upotrebljava se uređaj koji mora biti izrađen od nehrđajućeg materijala i konstruiran tako da se može lako prati i sanitirati.

#### Članak 84.

Uređaj za završno pranje (izvana i iznutra) trupova pilića, kokoši, biserki i pura iz kojih su izvađeni unutarnji organi mora biti izrađen od nehrđajućeg materijala i konstruiran tako da sprečava prskanje vode po prostoriji i razlijevanje po površini poda.

#### Članak 85.

Jestivi unutarnji organi (jetra, srce, slezana i želudac) obrađuju se u izdvojenoj prostoriji odnosno prostoru.

Oprema koja se upotrebljava za obradu jetre, srca i slezene mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 28. ove odluke.

Uređaji koji se upotrebljavaju za poluautomatsku ili automatsku obradu želudaca moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala i konstruirani tako da se mogu lako prati i sanitirati.

#### Članak 86.

Oprema koja se upotrebljava na linijama klanja i obrade peradi, po izradi, mjestu i načinu postavljanja, upotrebe i obilježavanja, mora udovoljavati uvjetima propisanim ovom odlukom.

### f. Klanje kunića

#### Članak 87.

Za prihvatanje kunića mora postojati rampa za istovar, prihvatanje i vješanje trupova na konvejski sustav obrade. Rampa za

istovar mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 76. stavku 2. ove odluke.

#### Članak 88.

Kunići se mogu klati u objektima za klanje kunića ili na linijama klanja i obrade peradi.

Klanje kunića na liniji klanja i obrade peradi dopušta se samo u vrijeme kada se ta linija ne koristi za klanje peradi.

#### Članak 89.

Kunići se omamljuju na human i stručan način primjenom električne energije ili ugljičnog dioksida.

#### Članak 90.

Kunići se obrađuju na kolosijeku, u visećem položaju. Ako se kolje i obrađuje više od 50 kunića na sat, za prijenos trupova kolosijek mora imati mehanički sustav - konvejer.

Za odsijecanje nogu u karpalnom odnosno tarzalnom zglobu upotrebljava se nož ili pneumohidraulične škare.

#### Članak 91.

Za prihvatanje unutarnjih organa kunića pri evisceraciji upotrebljavaju se kolica ili stol za veterinarsko-zdravstveni pregled ili konvejski stol s pokretnim posudama koji moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 65. ove odluke.

#### Članak 92.

Trupovi kunića mogu se prati ručno ili u automatskom uređaju tuševima tako da voda ne prska po prostoriji i da se ne razlijeva po površini poda.

#### Članak 93.

Oprema koja se upotrebljava na linijama klanja i obrade kunića, po izradi, mjestu i načinu postavljanja, upotrebi i obilježavanju mora udovoljavati uvjetima propisanim ovom odlukom.

### 3. Prostorije za obradu želudaca i crijeva

#### Članak 94.

Prostorije za obradu želudaca i crijeva moraju biti građevinski izdvojene od prostorija za klanje životinja i ostalih proizvodnih prostorija s kojima su funkcionalno-tehnološki povezane.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju imati ventilacijski sustav radi sprečavanja širenja neugodnih mirisa i odvoda pare.

Ovisno o kapacitetu obrade, prostorije moraju imati dovoljan broj priključaka za hladnu i toplu vodu. Ako se priključci ili izlazne cijevi za vodu nalaze ispod razine vode u posudama ili se upotrebljavaju za pražnjenje i ispiranje pojedinih dijelova digestivnog trakta, moraju imati ugrađene ventile protiv povratne sifonaže.

Kanalizacijski sustav u prostorijama za obradu želudaca i crijeva mora udovoljavati uvjetima iz članka 18. ove odluke.

#### Članak 95.

Za obradu govedih predželudaca upotrebljava se oprema izrađena od nehrđajućeg čelika, postavljena u izdvojeni dio prostorije za obradu želudaca i crijeva ili u posebnu prostoriju. Opremu čini: stol za prihvatanje trbušnih organa, uređaj za pražnjenje, uređaj za pranje i čišćenje, stalak s kukama za veterinarsko-zdravstveni pregled, uređaj za toplinsku obradu te druga oprema koja se upotrebljava pri obradi i preradi predželudaca.

Na stolu za prihvatanje trbušnih organa mora se nalaziti pokretna prihvatna posuda s dizalicom ili prihvatna iskliznica.

Iznad stola za prihvata trbušnih organa moraju biti postavljene dovodi hladne i tople vode s ugrađenim kružnim termometrom.

Govedi predželuci prazne se i uređuju za pražnjenje na pokretnoj perforiranoj cijevi, hladnom vodom. Uređaj mora biti postavljen iza stola za prihvata trbušnih organa i mora imati uređeni kanalizacijski prostor i zaštitne zidove koji onemogućavaju prskanje vode i sadržaja predželudaca. On mora imati mehanički sustav za sprečavanje povratka neugodnih mirisa iz odvodnih cijevi.

Sadržaj iz uređaja za pražnjenje može se odstraniti pneumatskim sustavom, hidrauličnim crpkama ili kanalima s gravitacijskim padom.

Uređaj za pranje i čišćenje predželudaca (rektuma i retikuluma) nalazi se u neposrednoj blizini uređaja za pražnjenje. On mora biti konstruiran tako da sprečava prskanje vode i da istovremeno osigurava odvod otpadne vode neposredno u kanalizaciju.

U uređaju za pranje i čišćenje mora postojati pokretna cjevasta kupola postavljena na perforiranu cijev za pranje predželudaca. Iznad kupole nalazi se tuš s hladnom vodom.

Mehanizam za pranje stavlja se u pogon nožnom pedalom.

U neposrednoj blizini radnog mjesta postavlja se oprema za pranje ruku, sa sterilizatorom.

Stalak s kukama za veterinarsko-zdravstveni pregled opranih i očišćenih predželudaca mora biti izrađen od nehrđajućeg čelika i postavljen u blizini opreme za obradu predželudaca.

Uređaj za toplinsku obradu (šurenje) predželudaca mora biti postavljen u posebnu prostoriju i mora imati posredan odvod otpadnih voda u kanalizaciju i odgovarajući sustav odvoda pare.

Posude i bazeni što se koriste pri obradi i preradi predželudaca moraju biti u skladu sa člankom 24. ove odluke.

#### Članak 96.

U prostorijama za obradu želudaca i crijeva oprema mora biti postavljena iznad uredenoga kanalizacijskog prostora i povezana s kanalizacijom.

Posude i stolovi što se upotrebljavaju u prostorijama za obradu želudaca i crijeva moraju udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 24. i 28. ove odluke.

Za konzerviranje crijeva soljenjem i skladištenjem soljenih crijeva mora se osigurati posebna prostorija s hlađenjem koja je građevinski odvojena od prostorije za obradu želudaca i crijeva.

### 4. Prostorije za hlađenje i zamrzavanje

#### Članak 97.

Ovisno o načinu rada, objekt mora imati posebne prostorije ili prostore za hlađenje trupova i polovica, hlađenje unutarnjih organa, pakiranje unutarnjih organa i odvojenih dijelova trupa, hlađenje zadržanih trupova, polovica i organa, zamrzavanje mesa i mesnih proizvoda te skladištenje zamrznutog mesa i mesnih proizvoda.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka, osim termoelemenata daljinskog termometra, moraju na pogodnom mjestu imati postavljene kontrolne živine termometre.

U pogledu materijala i načina postavljanja, kolosijeci i nosači kolosijeka u prostorijama za hlađenje i zamrzavanje moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 21. ove odluke.

Ako se za hlađenje upotrebljavaju zmijski zidni isparivači (mirno hlađenje) ili rashladna oprema za burno hlađenje (unit-cooler), ispod njih moraju biti postavljene posude za odvod vode, izrađene od nepropustljivog i nehrđajućeg materijala, koje su preko zatvarača (sifona) neposredno spojene s podnom kanalizacijom. Na izvodnu cijev opreme za burno hlađenje mora se postaviti zaštitna mreža.

#### Članak 98.

Prostorije za hlađenje trupova i polovica, posebno za svaku vrstu životinja za klanje, moraju biti u blizini prostorija za klanje s kojima su funkcionalno povezane zatvorenim hodnicima.

Ako se za hlađenje trupova ili polovica životinja za klanje koristi protočni sustav, segmenti u prostoriji za hlađenje moraju biti građevinski odvojeni i moraju imati konvejski sustav za prijenos polovica odnosno trupova.

Trupovi zaklane peradi mogu se hladiti: u bazenu od nehrđajućeg materijala s protočnim sustavom dovoda hladne vode i posrednim odvodom za kanalizaciju; pod sustavom tuševa iznad uredenoga kanalizacijskog prostora; u struji hladnog zraka i upotreba ukapljenog ugljičnog dioksida ili ukapljenog dušika.

#### Članak 99.

Trupovi peradi koji se hlade u bazenu moraju se odmah nakon evisceracije dobro oprati izvana i iznutra hladnom vodom pod tlakom.

Za pranje trupova peradi mora se upotrebljavati najmanje:

- 1,5 l vode po trupu mase do 2,5 kg;
- 2,5 l vode po trupu mase između 2,5 i 5 kg;
- 3,5 l vode po trupu mase od 5 kg ili veće.

Hlađenje u bazenu mora udovoljavati ovim zahtjevima:

1. trup mora proći kroz jedan bazen ili više bazena s ohlađenom protočnom vodom;
2. temperatura vode u bazenu ili bazenima, mjerena na mjestima izlaska trupova, ne smije biti viša od +4 °C;
3. minimalni protok vode u tijeku cijelog postupka hlađenja mora iznositi:
  - 2,5 l po trupu mase od 2,5 kg ili manje,
  - 4 l po trupu mase između 2,5 - 5 kg,
  - 6 l po trupu mase od 5 kg ili veće.

Ako ima nekoliko bazena, dovod svježje vode i odvod upotrijebljene vode u svakome pojedinom bazenu mora se regulirati tako da protok vode kroz posljednji bazen nije manji od:

- 1 l po trupu mase od 2,5 kg ili manje,
- 1,5 l po trupu mase između 2,5 i 5 kg,
- 2 l po trupu mase od 5 kg ili veće.

Voda upotrijebljena za prvo punjenje bazena ne smije se uračunati u ove količine;

4. trupovi ne smiju ostati u prvom dijelu opreme ili prvom bazenu duže od pola sata ili u ostalom dijelu opreme ili drugom bazenu tj. ostalim bazenima duže nego što je tehnološki potrebno;
5. za hlađenje trupova peradi potapanjem u jedan bazen ili više bazena može se koristiti samo oprema koja mehanički pokreće trupove kroz vodu koja teče u suprotnom smjeru;
6. oprema što se koristi za pranje i hlađenje trupova peradi mora biti opskrbljena kontrolnim uređajima za mjerenje i registriranje;

- potrošnje vode za vrijeme pranja pod tlakom prije potapanja,
- temperature vode u bazenu ili bazenima na mjestima ulaska i izlaska trupova,
- potrošnje vode za vrijeme potapanja,
- broja trupova.

#### Članak 100.

Unutarnji organi (jezik, srce, jetra, slezena i dr.) i odvojeni dijelovi trupa (glava, rep, salo i dr.) hlade se u posebnoj prostoriji ili izdvojenom prostoru, koji po uređaju i tehničkoj opremljenosti odgovara prostoriji za hlađenje trupova i polovica zaklanih životinja.

Ako se unutarnji organi peradi hlade zajedno s trupovima na konvejerskom sustavu, mora se spriječiti dodir trupova s posudama u kojima se nalaze unutarnji organi.

Oprema za transport i skladištenje unutarnjih organa ili odvojenih dijelova mora biti izrađena od nehrđajućeg materijala.

Unutarnji organi i odvojeni dijelovi trupa moraju se pakirati samo u posebnoj prostoriji koja ima odgovarajuću opremu (stol za pakiranje, vagu i opremu za pranje ruku) i materijal za pakiranje (plastične folije, kartonske kutije i dr.).

#### Članak 101.

Prostorija za hlađenje zadržanih trupova, polovica i organa, po uređenju i tehničkoj opremljenosti, mora odgovarati prostoriji za hlađenje trupova i polovica zaklanih životinja.

Vrata na prostoriji iz stavka 1. ovog članka moraju biti vidljivo i jasno obilježena oznakom crvene boje - ZADRŽANO - VETERINARSKA INSPEKCIJA. Vrata se moraju zaključavati, a ključ se mora nalaziti kod veterinarskog inspektora.

#### Članak 102.

Ako se meso i mesni proizvodi zamrzavaju u objektu, mora postojati posebna prostorija odgovarajućeg kapaciteta, u koju se ulazi kroz pretkomoru ili tampon-prostoriju.

Ulazna vrata na pretkomori, na prostoriji za zamrzavanje i na prostoriji za skladištenje mesa i mesnih proizvoda moraju imati vlastiti sustav otapanja.

Za zamrzavanje mesa pakiranog u kartonske kutije ili u drugu vrstu ambalaže, prostorija za zamrzavanje mora imati podmetače ili postolja.

#### Članak 103.

Zamrznuto meso i mesni proizvodi skladište se u prostoriji za skladištenje na podmetače i/ili boks-paleta koji su postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od površina zidova.

Nepakirano meso skladišti se u posebnu prostoriju, odvojeno od pakiranog mesa odnosno mesnih proizvoda.

U prostoriji za zamrzavanje mesa i mesnih proizvoda ili u prostoriji za skladištenje zamrznutog mesa i mesnih proizvoda mora postojati prostor za smještaj ikričavog mesa, koji je potpuno odvojen od ostalog dijela prostorije rešetkastom ogradom od nehrđajućeg materijala koja je postavljena od poda do stropa. Vrata toga ograđenog prostora moraju se zaključavati, a ključ se mora nalaziti kod veterinarskog inspektora.

#### Članak 104.

Na vanjskim zidovima navedenih u člancima 102. i 103. ove odluke moraju postojati termografi - termopisalo za kontinuirano registriranje temperature prostorija.

Termografi iz stavka 1. ovog članka nisu potrebni ako postoji centralno registriranje temperature tih prostorija pomoću termopisala.

### 5. Prostorija za rasijecanje - četvrtanje polovica

#### Članak 105.

Ako se u objektu obavlja rasijecanje - četvrtanje polovica ili makrokonfekcija, u neposrednoj blizini prostorija za hlađenje mora postojati posebna prostorija za hlađenje samo u tu svrhu, povezana kolosijecima s drugim prostorijama.

U toj prostoriji moraju postojati: dvovisinski kolosijeci, postolja, umivaonik sa sterilizatorom, električna ili ručna pila i sterilizator za pilu, zidni termometar i termograf odnosno termoelement daljinskog termografa.

### 6. Prostorija za proizvodnju masti i loja

#### Članak 106.

U objektu u kojem se proizvodi mast ili loj za javnu potrošnju moraju postojati prostorije za pripremu, topljenje masnog tkiva ili loja, prihvata, hlađenje, pakiranje i skladištenje masti ili loja.

#### Članak 107.

U prostoriji za pripremu masnog tkiva ili loja mora biti postavljena oprema za usitnjavanje masnog tkiva ili loja. Prostorija za topljenje masnog tkiva ili loja mora imati opremu za suho ili vlažno topljenje i za prihvata jestivih proizvoda, opremu za pranje ruku i ventilacijsku opremu.

Radi odvođenja otpadne vode nastale u tijeku tehnoloških postupaka ili pri pranju uređaja i prostorije, mora biti osiguran sustav odvoda odgovarajućeg kapaciteta.

#### Članak 108.

Prostorija za prihvata, hlađenje i pakiranje masti ili loja mora imati opremu za prihvata i stabiliziranje masti ili loja (bazeni, spremnici s miješalicom i sl.), uređaj za hlađenje i uređaj za pakiranje (za konfekcioniranje ili veleprodaju) i drugu potrebnu tehnološku opremu te opremu za pranje ruku.

#### Članak 109.

U prostoriji za skladištenje moraju se osigurati rashladni uređaji kojima se omogućuje hlađenje do 10 °C, kontrolni termometri i podmetači na koje se slažu pakirani proizvodi (kartonske, plastične kante, limeni kontejneri i dr.).

### 7. Prostorije za otpremu mesa

#### Članak 110.

U objektu u kojem se kolju životinje, rasijecaju trupovi ili četvrtaju polovice mora postojati prostorija za otpremu mesa koja je odvojena od prostorije za otpremu pakiranih proizvoda. Ta prostorija mora imati odgovarajuću opremu: kolosijek za utovar trupova, polovica ili četvrtina, koji se ne križa s putom prijenosa pakiranih proizvoda, utovarnu rampu, koja je opskrbljena zračnom zavjesom i drugom vrstom zaštite protiv ulaska kukaca, glodavaca i neugodnih mirisa (vrata, gumeni ili plastični štinici i sl.) i opremu za pranje ruku sa sterilizatorom.

Prostorija za otpremu mesa mora biti funkcionalno povezana hodnicima i kolosijecima s ostalim prostorijama za hlađenje trupova, polovica ili četvrtina pripremljenih za utovar i mora imati živin termometar i termograf odnosno termoelement daljinskog termografa.

### 8. Prostorija za pranje i sanitaciju opreme

#### Članak 111.

Izgradnja i uređenje prostorija za pranje i sanitaciju opreme moraju biti u skladu sa člankom 34. ove odluke.

## 9. Prostorije za nejestive proizvode klanja i konfiskat

### Članak 112.

Objekti za klanje životinja moraju imati prostorije za sakupljanje i prihvatanje proizvoda koji nisu upotrebljivi za ljudsku hranu - nejestive proizvode (koža, rogovi, papci, dlaka, kosti i dr.) i prostoriju ili prostor za prihvatanje konfiskata.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju biti potpuno odvojene od proizvodnih prostorija i locirane tako da pri transportu ne dođe do križanja putova za jestive proizvode i putova za nejestive proizvode i konfiskat.

Ako se nejestivi proizvodi i konfiskat ne odvoze svakog dana iz objekta, prostorije se moraju zaključavati, moraju biti zaštićene od ulaska kukaca i glodavaca i moraju imati rashladne uređaje koji osiguravaju postizanje i održavanje temperature do +4°C.

Transport nejestivih proizvoda i konfiskata od mjesta dobivanja do prostorija može se obavljati kanalima s gravitacijskim padom, pneumatskim cjevovodima ili u nepropustljivim posudama.

Kanali s gravitacijskim padom koji se koriste za transport nejestivih proizvoda i konfiskata moraju biti opskrbljeni opremom za sprečavanje povratka neugodnih mirisa.

Prostorija za nejestive proizvode i prostorija za konfiskat moraju biti građevinski konstruirane tako da udovoljavaju uvjetima predviđenim ovim pravilnikom u pogledu opskrbe vodom, kanalizacije i opreme (posude za primanje i prijenos, oprema za pranje ruku itd.).

Prostorija za konfiskat mora imati i priključak za toplu vodu, temperature najmanje 83°C, čiji je dovod opskrbljen kontrolnim kružnim termometrom. U toj prostoriji mora biti postavljena odgovarajuća oprema koja omogućava stalnu i efikasnu dekarakterizaciju konfiskata (karbolna kiselina, metilensko plavilo i sl.).

Ako se nejestivi proizvodi, konfiskat ili sadržaj predželudaca transportiraju pneumatski ili vakuumskim sustavom izvan proizvodnog objekta, prostor za njihov prihvatanje mora imati spremnik smješten iznad uređene kanalizacijske površine, priključke za hladnu vodu i toplu vodu temperature najmanje 83°C (s ugrađenim kružnim termometrom) i transportno sredstvo u koje se prazni sadržaj spremnika. Transportno sredstvo mora biti zatvoreno i nepropustljivo za vodu i tkivne sokove.

## 10. Prostorije za veterinarsku inspekciju

### Članak 113.

Uređenje prostorija za veterinarsku inspekciju i oprema u tim prostorijama moraju biti u skladu sa člankom 35. ove odluke.

## 11. Prostorije za pregled mesa na trihinele

### Članak 114.

U objektu u kojem se kolju svinje moraju postojati na odgovarajući način opremljene prostorije za pregled mesa na trihinele, ovisno o metodi koja se primjenjuje za pregled.

Prostorije za pregled mesa na trihinele trebaju biti u neposrednoj blizini linije klanja svinja, a mogu biti i u sklopu prostorija za veterinarsku inspekciju.

Te prostorije, po izgradnji i uređenju, moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 19. stavcima 2, 5, 6. i 11. i člancima 32. i 33. ove odluke.

Ako se meso pregledava metodom kompresije, moraju postojati posebne prostorije za prihvatanje i pripremu uzorka, za pregled uzorka i za pranje i sanitaciju pribora i opreme.

Prostorija za pregled uzoraka mora imati potreban broj trihineloskopa i pomoćnu opremu, u skladu s kapacitetom linije klanja svinja.

Ako se meso pregleda metodom umjetne digestije zbirnih uzoraka, mora postojati posebna prostorija za pripremu uzoraka, pranje i sanitaciju pribora i opreme i prostorija za digestiju i pregled. Te prostorije moraju imati potrebnu opremu za pranje i sanitaciju opreme, pripremu, umjetnu probavu i pregled uzoraka pomoću trihineloskopa ili stereomikroskopa, prema kapacitetu klanja svinja.

Za skupljanje ostataka uzoraka mesa mora se osigurati posebna posuda koja se zaključava, s oznakom "Konfiskat".

## 12. Garderobe i sanitarne prostorije

### Članak 115.

Objekt mora imati garderobe i sanitarne prostorije odgovarajućih veličina ovisno o broju osoblja zaposlenog u jednoj smjeni.

Garderobe i sanitarne prostorije moraju biti posebno locirane za osoblje uposlano:

1. u depou;
2. u proizvodnim prostorijama;
3. na skupljanju i transportu sporednih proizvoda klanja i konfiskata;
4. u službi tehničkog održavanja, službi transporta i u prostorijama za skladištenje;
5. u veterinarskoj inspekciji;
6. u laboratoriju;
7. u upravnoj zgradi.

Izgradnja, uređenje i oprema u garderobama i sanitarnim prostorijama moraju biti u skladu sa člankom 35. ove odluke.

## 13. Prostorije za odmor i prehranu radnika

### Članak 116.

Prostorije za odmor i prehranu radnika moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 36. stavcima 11. i 12. ove odluke.

## 14. Prostorije za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava

### Članak 117.

Objekt odnosno mjesto za pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava mora imati:

1. krovnu zaštitu, betonsko ili metalno postolje ili kanal za pranje vozila koji ima kanalizacijski sustav odgovarajućeg kapaciteta;
2. prostoriju za držanje pribora i dezinfekcijskih sredstava;
3. prostoriju u koju je smješten spremnik s raskužbenim sredstvom i crpkom;
4. priključke za hladnu i toplu vodu temperature najmanje 83 °C, ugrađenim termometrom na izlaznoj cijevi tople vode;
5. sanitarne prostorije odgovarajuće veličine za potrebe radnika zaposlenih u ovom objektu, ili se te prostorije moraju nalaziti u neposrednoj blizini.

### Članak 118.

Objekt za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja mora biti lociran u nečistom dijelu kruga klaonice, blizu depoa.

Objekt za pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz gotovih - jestivih proizvoda mora biti lociran u čistom dijelu kruga klaonice.



**OBJEKTI ZA RASIJECANJE MESA PAKARA, KOPITARA, PERADI I KUNIĆA**

## Članak 119.

Objekt za rasijecanje mesa papkara ili kopitara ili peradi ili kunića, ovisno o vrsti mesa koje se rasijeca, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvata mesa;
2. za hlađenje i zamrzavanje mesa;
3. za rasijecanje i obradu mesa;
4. za proizvodnju masti - loja;
5. za pakiranje mesa;
6. za otpremu pakiranog mesa;
7. za pranje i sanitaciju opreme;
8. za veterinarsku inspekciju;
9. za nejestive proizvode i konfiskat;
10. garderobe i sanitarne prostorije;
11. za odmor i prehranu radnika;
12. za uskladištenje materijala za pakiranje;
13. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekti iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje, u skladu s odredbama članaka 6. do 28. i članka 30. do 37. ove odluke.

**1. Prostorije za prihvata mesa**

## Članak 120.

U objektu u kojem se rasijeca ili obrađuje meso mora postojati prostorija za prihvata mesa (trupova, polovica ili četvrtina) i odvojena prostorija za prihvata pakiranih proizvoda. Prostorija za prihvata mesa mora imati: kolosijek za istovar mesa, istovarnu rampu odgovarajuće visine koja je opskrbljena zračnom zavjesom i drugom vrstom zaštite protiv ulaska kukaca, glodavaca i neugodnih mirisa (vrata, gumeni ili plastični štitnici i sl.) i opremu za pranje ruku sa sterilizatorom.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju biti funkcionalno povezane hodnicima ili kolosijecima s ostalim proizvodnim prostorijama, bez križanja putova nepakiranoga s putovima pakiranog mesa.

**2. Prostorije za hlađenje i zamrzavanje mesa**

## Članak 121.

U pogledu izgradnje, uređenja i opreme prostorije za hlađenje i zamrzavanje moraju biti u skladu sa člancima 97. i 100. i člancima od 101. do 104. ove odluke.

Broj i kapacitet tih prostorija mora biti takav da osigura odvojeno hlađenje, zamrzavanje i skladištenje nepakiranoga i pakiranog mesa.

**3. Prostorije za rasijecanje i obradu mesa**

## Članak 122.

Prostorije za rasijecanje i obradu mesa moraju, po veličini, uređenju i opremi, odgovarati vrsti i načinu proizvodnje i kapacitetu rada.

Najviša dopuštena temperatura zraka u tim prostorijama ne smije premašiti +10 °C.

Za kontrolu i kontinuirano registriranje temperature zraka u prostorijama za rasijecanje moraju biti postavljeni živini termometri i termografi.

Termografi iz prethodnog stavka nisu potrebni ako, postoji centralno registriranje temperature tih prostorija pomoću termopisala.

Uređaji za hlađenje (isparivač i unit-cooleri) ne smiju biti postavljeni iznad radnih površina.

Za pranje ruku i sanitaciju ručnog alata, u neposrednoj blizini radnih mjesta mora biti postavljen dovoljan broj umivaonika i sterilizatora.

Ako se u ovoj prostoriji koristi uređaj za kontinuirano pranje i sanitaciju konvejskih stolova i/ili pokretnih posuda, mora se osigurati odvod otpadnih voda izravno u kanalizacijski sustav i odgovarajući odvod vodene pare iz uređaja.

**4. Prostorije za proizvodnju masti ili loja**

## Članak 123.

Ako se u objektu proizvode mast, čvarci ili loj, izgradnja, uređenje i oprema prostorija moraju biti u skladu sa člancima 106. do 109. ove odluke.

**5. Prostorija za pakiranje mesa**

## Članak 124.

Prostorija za pakiranje mesa mora, po veličini, uređenju i opremi, odgovarati vrsti i načinu i kapacitetu proizvodnje. Ta prostorija mora biti tehnološki povezana, ali građevinski odvojena od prostorije za rasijecanje i prostorije za primanje i pripremu (formiranje) kartona.

Temperatura zraka u toj prostoriji ne smije premašiti + 10°C. U prostoriji za pakiranje mora se postaviti oprema za pranje ruku, sterilizatori, radni stolovi, vaga i postolja za zatvorene kartone.

**6. Prostorija za otpremu pakiranog mesa**

## Članak 125.

Izgradnja, uređenje i oprema u prostoriji za otpremu pakiranog mesa moraju biti u skladu sa člankom 110. ove odluke.

**7. Prostorija za pranje i sanitaciju opreme**

## Članak 126.

Izgradnja, uređenje i oprema prostorije za pranje i sanitaciju opreme moraju biti u skladu sa člankom 34. ove odluke.

**8. Prostorije za nejestive proizvode i konfiskat**

## Članak 127.

Izgradnja, uređenje i oprema u prostorijama za nejestive proizvode i konfiskat moraju biti u skladu sa člankom 112. ove odluke.

**9. Prostorije za veterinarsku inspekciju**

## Članak 128.

Prostorije za veterinarsku inspekciju moraju biti izgrađene, uređene i opremljene u skladu sa člankom 35. ove odluke.

**10. Garderobe i sanitarne prostorije**

## Članak 129.

Izgradnja, uređenje i oprema u garderobama i sanitarnim prostorijama moraju biti u skladu sa člankom 36. ove odluke

**11. Prostorije za odmor i prehranu radnika**

## Članak 130.

Prostorije za odmor i prehranu radnika moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 36. stavcima 11. i 12. ove odluke.

**12. Prostorije za uskladištenje materijala za pakiranje**

## Članak 131.

Objekti u kojima se rasijeca i obrađuje meso moraju imati prostorije odgovarajuće veličine za uskladištenje materijala za

pakiranje (kartonska ambalaža, papir, plastične folije, posude i sl.).

Prostorije za uskladištenje materijala za pakiranje moraju biti suhe, moraju imati dobru ventilaciju i zaštitu od ulaska kukaca, glodavaca i neugodnih mirisa.

Materijal za pakiranje skladišti se na podmetače ili police odnosno na palete ako se primjenjuje sistem paletizacije. Podmetači, police ili palete moraju biti udaljeni od površina zidova toliko da se omogući nesmetan prolaz i čišćenje. Između redova složenog materijala za pakiranje mora postojati dovoljno širok manipulativni prostor.

Ako se materijal za pakiranje uskladišti na nepokretne podmetače ili police, razmak između podmetača odnosno policica i podne površine mora iznositi najmanje 30 cm.

Ako se radi uskladištenja više vrsta materijala za pakiranje koristi jedna prostorija, materijal za pakiranje mora biti složen odvojeno - prema vrsti materijala.

Materijal za pakiranje mesa (kartonke, plastične vreće, papir i dr.) skladišti se u posebnu prostoriju, građevinski odvojenu od skladišta reprodukcijaskog materijala i sl.

U prostorijama za uskladištenje potrebno je stalno i efikasno sprečavati pojavu glodavaca i drugih vrsta štetnika.

### 13. Prostorije za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava

#### Članak 132.

Izgradnja, uređenje i oprema u prostorijama za čišćenje i raskužbu moraju biti u skladu sa člankom 117. ove odluke.

### OBJEKTI ZA OBRADU I RASIJECANJE MESA DIVLJAČI

#### Članak 133.

Objekt za obradu i rasijecanje mesa divljači, ovisno o vrsti odstrijeljene divljači, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za prihvrat odstrijeljene divljači;
2. za primarnu obradu trupova;
3. za zadržano meso i organe;
4. za rasijecanje i obradu mesa;
5. za hlađenje i zamrzavanje mesa;
6. za pakiranje mesa;
7. za otpremu trupova u koži i pakiranog mesa;
8. za sanitaciju opreme;
9. za nejestive proizvode i konfiskat;
10. za veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihine;
11. garderobe i sanitarne prostorije;
12. za uskladištenje materijala za pakiranje;
13. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekt iz stavka 1. ovog članka mora udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje u skladu s odredbama članka od 6. do 28. i članaka 30. do 37. ove odluke.

#### Članak 134.

Svježe odstrijeljena divljač i ohlađeni ili zamrznuti trupovi divljači prihvaćaju se samo u prostoriju određenu i opremljenu u tu svrhu.

Prostorija za odmrzavanje zamrznutih trupova divljači mora biti opremljena odgovarajućim uređajima i funkcionalno povezana s prostorijom za obradu trupova divljači.

Primarna obrada trupova divljači papkara mora biti odvojena od obrade trupova pernate divljači, ako se obrada obavlja istovremeno.

Ostale proizvodne prostorije iz stavka 1. članka 133. ove odluke moraju udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 97. i 100, člancima 101. do 104, člancima 110. do 118. i člancima 122, 124. i 131. ove odluke.

### OBJEKTI ZA PRERADU MESA PAKARA, KOPITARA, PERADI I DIVLJAČI

#### Članak 135.

Objekti za preradu mesa papkara ili kopitara ili peradi ili divljači, ovisno o vrsti mesa koje se prerađuje, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvrat mesa;
2. za hlađenje i zamrzavanje mesa;
3. za rasijecanje i obradu mesa;
4. za soljenje i salamurenje;
5. za proizvodnju usitnjenoga i oblikovanog mesa;
6. za proizvodnju kobasica (prema vrstama) i suhomesnatih proizvoda;
7. za proizvodnju polutrajnih i trajnih konzervi i gotovih jela;
8. za proizvodnju masti - loja;
9. za toplinsku obradu i dimljenje;
10. za termostatiranje konzervi;
11. za skladištenje i pakiranje gotovih proizvoda (prema vrstama);
12. za otpremu gotovih proizvoda;
13. za pripremu začina i aditiva;
14. za sanitaciju opreme;
15. za nejestive proizvode i konfiskat;
16. za veterinarsku inspekciju;
17. za laboratorij;
18. garderobe i sanitarne prostorije;
19. za skladištenje začina, aditiva i materijala za pakiranje;
20. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekti iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje propisanim u člancima od 6. do 28. i člancima od 30. do 37. ove odluke.

#### Članak 136.

Prostorije za prihvrat, hlađenje i zamrzavanje, rasijecanje i obradu mesa moraju udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 97. i 100, člancima 101. do 104. i člancima od 119. do 122. ove odluke.

#### Članak 137.

Prostorije za soljenje i salamurenje, prema vrstama i namjeni sirovine, moraju biti građevinski odvojene od ostalih proizvodnih prostorija, ali funkcionalno povezane prema tehnološkom procesu proizvodnje.

Temperatura zraka u prostorijama iz stavka I. ovog članka ne smije premašiti + 10°C.

#### Članak 138.

Za proizvodnju kobasica i suhomesnatih proizvoda moraju postojati posebne prostorije. Izgradnja, uređenje i opremljenost tih prostorija ovisi o vrsti proizvoda, a one moraju imati odvojene dijelove za pripremu nadjeva, punjenje omotača i daljnju obradu.

Za proizvodnju trajnih kobasica moraju postojati posebne prostorije za pripremu, obradu i punjenje sirovine i prostorije za dimljenje i zrenje, opskrbljene odgovarajućom opremom.

#### Članak 139.

Polutrajne konzerve izrađuju se u posebnim prostorijama odvojenim od ostalih proizvodnih prostorija.

Za proizvodnju polutrajnih konzervi moraju postojati tehnološkim redoslijedom funkcionalno povezane prostorije za otkoštavanje i obradu mesa, pripremu i ubrizgavanje salamure i salamurenje te za punjenje i zatvaranje limenki. Temperatura u ovim prostorijama ne smije premašiti + 10°C.

#### Članak 140.

Za pranje praznih limenki koristi se protočni uređaj ili uređaj koji radi pomoću zračnog tlaka i vakuuma.

Protočni uređaj za pranje vodom temperature najmanje 83°C mora imati kontrolni termometar postavljen na vidljivom mjestu, vlastiti odvod otpadnih voda vezan neposredno za kanalizaciju, mogućnost kontrole funkcioniranja i pranja te odvod pare.

Prazne se limenke mogu čistiti i uređajem koji radi pomoću zračnog tlaka i vakuuma. Za kontrolu funkcioniranja tog uređaja moraju biti postavljeni mjerni instrumenti za registriranje zračnog tlaka i vakuuma. Zrak koji se pod tlakom koristi za mehaničko čišćenje limenki mora prethodno prolaziti kroz odgovarajuće filtere.

Pune i zatvorene limenke peru se toplom vodom u uređaju koji ima vlastiti odvod otpadnih voda vezan neposredno za kanalizaciju, a i odvod pare.

#### Članak 141.

Za proizvodnju trajnih konzervi i gotovih jela moraju postojati posebne i odvojene prostorije za prethodnu obradu sirovina, punjenje i zatvaranje

Prostorije za obradu i sortiranje svježeg povrća mora ju biti potpuno odvojene od prostorija u kojima se obrađuje ili preraduje meso.

#### Članak 142.

Prostorije za bilo koju vrstu toplinske obrade i dimljenje moraju biti građevinski izdvojene od ostalih proizvodnih prostorija i moraju imati ventilacijski sustav.

Uređaji za toplinsku obradu moraju imati dvostruke mjerne instrumente (staklene živine termometre i termografe) za registriranje temperature okoline u kojoj se proizvodi toplinski obrađuju. Ako se toplinska obrada izvodi u zatvorenom uređaju (autoklav), on mora imati preljevnu cijev i nivokazno staklo za kontrolu razine vode i autoklavu i zvučni ili vizualni alarmni uređaj za tu kontrolu. Ovi uređaji moraju biti pod stalnom kontrolom veterinarske inspekcije.

Obavljena toplinska obrada polutrajnih i trajnih konzervi kontrolira se primjenom termoreaktivnog papira ili drugim sličnim postupkom.

Konzerve se, nakon toplinske obrade u tijeku transporta i hlađenja ne smiju dirati rukama.

Uređaji za pasterizaciju i sterilizaciju moraju biti posredno vezani za kanalizaciju.

Toplinska obrada sirovina za proizvodnju kuhanih kobasica i gotovih jela mora se obavljati u posebnoj prostoriji odvojenoj od prostorije u kojoj se pasteriziraju ili steriliziraju konzerve.

Trajne kobasice se moraju dimiti odvojeno od drugih vrsta kobasica.

#### Članak 143.

Prostorije za proizvodnju masti moraju imati potrebne uređaje i opremu, u skladu sa člankom 106. do 109. ove odluke.

Priprema masnog tkiva i skladištenje do topljenja obavlja se u posebnoj prostoriji u kojoj je osigurana temperatura zraka do + 10°C.

Topljenje masnog tkiva obavlja se u posebnoj prostoriji pomoću odgovarajućih uređaja. Ta prostorija mora imati efikasan sustav izmjene zraka i odvoda pare.

Za prihvata masti upotrebljavaju se bazeni odgovarajućeg kapaciteta koji su izrađeni od nehrđajućeg materijala.

Mast se hladi pomoću odgovarajućeg uređaja u posebnoj prostoriji u kojoj se, na izdvojenom prostoru, može i pakirati.

#### Članak 144.

U objektu u kojem se proizvode polutrajne konzerve i trajne konzerve mora se osigurati prostorija za termostatanje (inkubiranje) konzervi. Dimenzije te prostorije moraju biti takve da mogu primiti najmanje 1% toplinski obrađenih konzervi proizvedenih za 10 dana.

Osjetljivost termostatskog uređaja, koji održava temperaturu u prostorijama iz stavka 1. ovog članka na 37°C, odnosno 55° ne smije biti veća od ± 0,50 °C.

Na vanjskom zidu prostorije mora biti postavljen termograf za praćenje temperature u tijeku inkubacijskog testa.

Postolja sa perforiranim policama, na koja se stavljaju uzorci proizvodnih partija konzervi, moraju biti od nehrđajućeg materijala.

Vrata prostorije moraju se zaključavati, a ključ se mora nalaziti kod veterinarskog inspektora.

#### Članak 145.

Gotovi proizvodi, ovisno o vrsti, skladište se u posebne prostorije: za polutrajne konzerve, za trajne konzerve, za polutrajne kobasice i suhomesnate proizvode, za barene i kuhane kobasice, za trajne kobasice i za mast.

U prostorijama za skladištenje i otpremu gotovih proizvoda moraju se osigurati izdvojeni prostori za hlađenje, etiketiranje, pakiranje i uskladištenje pakiranih proizvoda.

Polutrajne konzerve i trajne konzerve, nepakirane ili pakirane u odgovarajuću ambalažu, slažu se na podmetače prema vrsti proizvoda i datumu proizvodnje.

Polutrajne kobasice i suhomesnati proizvodi skladište se na okvire metalne konstrukcije prema vrsti proizvoda i datumu proizvodnje. Ti se proizvodi mogu uskladištiti i prethodno pakirani u plastičnu ambalažu (vakuumiranu ili nevakuumiranu), a zatim u kartonsku ambalažu koja je složena na podmetače ili palete prema vrsti proizvoda i datumu proizvodnje.

Obarene ili kuhane kobasice skladište se na okvire metalne konstrukcije prema vrsti proizvoda i datumu proizvodnje. Ti se proizvodi mogu uskladištiti i pakirani u vakuumiranu plastičnu ambalažu na police ili u posude s metalnim okvirima ili u kartonsku ambalažu koja je složena na podmetače prema vrsti proizvoda i datumu proizvodnje.

Mast se skladišti pakirana u veće ili manje ambalažne jedinice, koje su složene na podmetače prema datumu proizvodnje.

Na izdvojenom prostoru na kojem se etiketiraju i pakiraju gotovi proizvodi mora biti postavljena oprema za pranje ruku.

U prostorijama za uskladištenje i otpremu gotovih proizvoda mora se osigurati odgovarajuća temperatura i

ventilacija zraka, a na zidovima mora biti postavljen dovoljan broj živinih termometara.

#### Članak 146.

Za pripremu i uskladištenje pripremljenih začina, sastojaka salamure i aditiva u objektu mora postojati prostorija ili prostor odgovarajuće veličine.

Pakirane i jasno označene smjese pripremljenih začina i aditiva skladište se na police s metalnim okvirima od nehrđajućeg materijala, odvojeno za svaku vrstu proizvoda.

Natrijev nitrit i natrijev nitrat skladište se u zatvorene posude od nehrđajućeg materijala koje se drže pod ključem i kontrolom veterinarske inspekcije. U prostoriji za začine i aditive, ovisno o broju zaposlenog osoblja, mora biti postavljen odgovarajući broj opreme za pranje ruku.

#### Članak 147.

Oprema koja se koristi pri obradi i preradi mesa mora biti izrađena od nehrđajućeg materijala, funkcionalna i lako pristupačna za čišćenje, pranje i sanitaciju. Ona mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 20, 23, 25, i 28. i člancima 30. do 33. ove odluke.

#### Članak 148.

Prostorije za sanitaciju opreme, za nejestive proizvode i konfiskat, za veterinarsku inspekciju, za garderobe i sanitarne prostorije te prostorije za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava po uređenju i opremljenosti, moraju udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 34. do 36. i člancima 112. i 117. ove odluke.

#### Članak 149.

U objektu u kojem se prerađuju sirovine i proizvodi životinjskog podrijetla koji su namijenjeni ishrani ljudi moraju se osigurati prostorije za laboratorij, i to

1. za mikrobiološka ispitivanja;
2. za kemijska ispitivanja;
3. za organoleptička ispitivanja;
4. za pripremu i sterilizaciju podloga;
5. za pranje posuda;
6. za ispitivanje varova (šavova) limenki.

U prostorijama iz stavka 1. ovog članka moraju se osigurati potrebni uređaji i oprema za kontrolu higijenske ispravnosti i sastava vode, sirovina i gotovih proizvoda.

Iznimno od odredbe stavka 1. ovog članka, objekt u kojem se prerađuju sirovine i proizvodi životinjskog podrijetla namijenjeni prehrani ljudi, ovisno o vrsti i opsegu proizvodnje, za ispitivanje sirovina i gotovih proizvoda može se koristiti uslugama ovlaštenog laboratorija.

### **OBJEKTI ZA RASIJECANJE RIBE I PRERADU RIBLJEG MESA**

#### Članak 150.

Objekt za rasijecanje ribe i preradu ribljeg mesa, ovisno o načinu i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za prihvatanje svježe ulovljene ili zamrznute ribe;
2. za obradu i rasijecanje;
3. za konfekcioniranje i pakiranje;
4. za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje;
5. za soljenje i salamurenje;
6. za punjenje, toplinsku obradu i dimljenje;
7. za termostatiranje konzervi;

8. za uskladištenje gotovih proizvoda;
9. za pakiranje i otpremu;
10. za pripremu začina i aditiva;
11. za sanitaciju opreme;
12. za nejestive proizvode i konfiskat;
13. za veterinarsku inspekciju;
14. laboratorij;
15. garderobe i sanitarne prostorije;
16. za uskladištenje začina, aditiva, ulja i materijala za pakiranje;
17. za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekti iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje propisanim u člancima 6. do 28. i člancima 30. do 37. ove odluke.

#### Članak 151.

Svježe ulovljena ili zamrznuta riba prima se samo u prostoriju određenu za tu svrhu (s vodenim kanalom ili bez nje), u prihvatni bazen ili na pokretnu traku koja ima poseban odvod vode.

Za primarnu obradu morske ribe može se upotrebljavati i tekuća morska voda koja se dovodi i odvodi posebno obilježenim vodovima odnosno kanalima.

Morska se voda mora dovoditi s odgovarajuće dubine (gdje su struje stalne) i dovoljne udaljenosti od obale. U vodotok morske vode, odmah iza mjesta dobivanja, mora biti postavljen plinski klorinator s automatskim dozatorom. Mogu se koristiti i zdenci s morskom vodom, s istim uvjetima za kloriranje vode.

Gotovi se proizvodi skladište u posebne prostorije za polutrajne konzerve, za trajne konzerve i za soljene i sušene proizvode.

Gotovi proizvodi pakiraju se u prostoriji koja mora imati odgovarajući broj opreme za pranje ruku.

U prostoriji za uskladištenje materijala za pakiranje mora biti posebno izdvojen dio za smještaj jestivog ulja i začina pakiranih u veće ambalažne jedinice.

Ulje i začini za dnevnu potrošnju moraju se pripremati u prostoriji koja udovoljava uvjetima propisanim u članku 146. ove odluke.

Uređenje drugih prostorija iz članka 150. ove odluke mora biti u skladu sa člankom 97 i člancima 102. do 104, člancima 112. i 117. i člancima 144. do 147. ove odluke.

### **OBJEKTI ZA RASIJECANJE I PRERADU RAKOVA, ŠKOLJKI, PUŽEVA I ŽABA**

#### Članak 152.

Objekt za rasijecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba, ovisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za primanje sirovine, s prihvatnim bazenima, posudama ili drugom odgovarajućom vrstom opreme;
2. za rasijecanje, primarnu obradu i konfekcioniranje;
3. za punjenje i pakiranje;
4. za hlađenje, zamrzavanje i skladištenje;
5. za konzerviranje i toplinsku obradu;
6. za uskladištenje gotovih proizvoda;
7. za pakiranje i otpremu;
8. za sanitaciju opreme;
9. za nejestive proizvode i konfiskat;
10. za veterinarsku inspekciju;

11. garderobe i sanitarne prostorije;
12. za uskladištenje začina i materijala za pakiranje;
13. za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka. po uređenju i opremljenosti, moraju udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 6. do 28, člancima 30. do 37., članku 97., člancima 102. do 104. i člancima 112, 117. i 131. ove odluke.

Ako se u objektu izrađuju proizvodi koji se podvrgavaju daljim tehnološkim postupcima, uređenje prostorija i opreme za proizvodnju mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 141, 142. i 145. ove odluke.

#### **OBJEKTI ZA PRIPREMU I PRERADU JAJA**

##### Članak 153.

Objekt za pripremu i preradu jaja, ovisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje i uskladištenje jaja;
2. za sortiranje i lampiranje jaja;
3. za razbijanje jaja i skupljanje bjelanjaka i žumanjaka;
4. za skupljanje ili preradu ljuske;
5. za toplinsku obradu;
6. za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje;
7. za proizvodnju praha;
8. za uskladištenje gotovih proizvoda;
9. za pakiranje i otpremu;
10. za sanitaciju opreme;
11. za veterinarsku inspekciju;
12. laboratorij;
13. garderobe i sanitarne prostorije;
14. za uskladištenje materijala za pakiranje;
15. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka mora biti u skladu sa člancima 6. do 28., člancima 30. do 37, člankom 97., člancima 102. do 104. i člancima 112., 117., 131., 142., 145. i 149. ove odluke.

##### Članak 154.

Pokraj prostorije ili natkrivenog prostora za prihvatanje jaja mora se nalaziti prostorija za privremeno uskladištenje prispjelih jaja, čija se temperatura održava do + 10°C.

Prostorija za sortiranje i lampiranje jaja, mora imati opremu kojom se omogućava funkcionalni tijek tehnoloških postupaka.

Prostorija u kojoj se razbijaju (lupaju) jaja, mora imati opremu za ručno ili mehanizirano razbijanje ljuske jaja izrađenu od nehrđajućeg materijala.

Razbijene ljuske jaja moraju se, sustavom kanala ili na drugi odgovarajući način, odstranjivati iz prostorije za razbijanje jaja i transportirati u posebnu prostoriju za skupljanje razbijene ljuske ili do mjesta prerade.

Prostorija za skupljanje ljuske mora imati dovod tople i hladne vode, opremu za pranje ruku i kanalizacijski sustav.

Ako u objektu postoji posebna prostorija za preradu ljuske, ta prostorija mora raspolagati i opremom za sušenje ili usitnjavanje ljuske.

Pasterizacija bjelanjka, i žumanjka i melanža obavlja se u posebnoj prostoriji opremljenoj odgovarajućim uređajima od nehrđajućeg čelika i prema tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezanoj s drugim proizvodnim prostorijama.

Prah od žumanjka i melanža proizvodi se u posebnoj prostoriji u kojoj se nalazi uređaj za uparavanje (sušenje) izrađen od nehrđajućeg čelika.

Ako se prah proizvodi i od bjelanjka, njegova fermentacija se mora obavljati u posebnoj prostoriji u posudama od nehrđajućeg materijala.

#### **OBJEKTI ZA OBRADU MLIJEKA I IZRADU MLJEČNIH PROIZVODA**

##### Članak 155.

Objekti za obradu mlijeka i izradu mliječnih proizvoda, prema vrstama proizvoda, razvrstavaju se za proizvodnju: konzumnog mlijeka, maslaca i vrhnja, fermentiranih proizvoda, mlijeka u prahu; fermentiranih sireva; topljenih sireva i sladoleda.

Objekti iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje u skladu sa člancima 6. do 28. i člancima 30. do 37. ove odluke, a i posebnim uvjetima propisanim ovom odlukom.

#### **1. Proizvodnja konzumnog mlijeka**

##### Članak 156.

Objekti za proizvodnju konzumnog mlijeka (u daljnjem tekstu: mljekara) mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje mlijeka;
2. za toplinsku obradu (pasterizaciju i/ili sterilizaciju);
3. za hlađenje i uskladištenje gotovih proizvoda;
4. za pakiranje i otpremu;
5. za sanitaciju opreme i uskladištenje sanitarne ambalaže;
6. za nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude - kontejnere;
7. za veterinarsku inspekciju;
8. laboratorij;
9. garderobe i sanitarne prostorije;
10. za uskladištenje materijala za pakiranje;
11. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

##### Članak 157.

Mjesto za prihvatanje mlijeka može biti prostorija ili pokriveni prostor koji je opremljen uređajima za prihvatanje i transport mlijeka. Na mjestu prihvata treba biti osigurana prostorija s opremom za uzimanje uzoraka i veterinarsko-sanitarni pregled uzetih uzoraka.

Ako se veterinarsko-sanitarnim pregledom utvrdi da je mlijeko zdravstveno ispravno i da se može u daljnjem postupku podvrgnuti odgovarajućoj obradi, mora se odmah prebaciti u velike prihvatne posude (spremnike) izrađene od nehrđajućeg čelika ili plastike.

Mlijeko za koje je utvrđeno da nije higijenski ispravno mora se odmah prebaciti u prihvatne posude za nejestive proizvode i konfiskat.

Cjevovodi za mlijeko namijenjeni daljnjoj obradi i cjevovodi za mlijeko određeno za konfiskat moraju biti odvojeni i jasno označeni.

Sabirni bazeni i spremnici moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i postavljeni tako da se spriječi svaka mogućnost kontaminacije mlijeka.

Uređaj za automatsko pranje kanti, boca i druge vrste ambalaže mora se nalaziti u posebnoj prostoriji.

Uređaj za automatsko pranje posuda mora imati sustav hladne vode i sustav tople vode temperature najmanje 83°C, ugrađeni kružni termometar, vlastiti odvod pare i odvod

otpadnih voda u kanalizaciju, pokriveni otvor za pristupačnu kontrolu funkcioniranja, pranja i sanitacije te sustav za sušenje posuda s odgovarajućim filterima.

#### Članak 158.

Prostorije za toplinsku obradu mlijeka (pasterizaciju i sterilizaciju) trebaju biti građevinski odvojene međusobno i od ostalih proizvodnih prostorija, ali funkcionalno povezane, prema tehnološkom redoslijedu, s prostorijom za primanje mlijeka i prostorijom za uskladištenje toplinski obrađenog mlijeka.

U prostoriji za toplinsku obradu mlijeka moraju se nalaziti uređaji za čišćenje mlijeka prije toplinske obrade, uređaji za toplinsku obradu mlijeka, uređaji za hlađenje mlijeka te spremnik za uskladištenje ohlađenoga toplinski obrađenog mlijeka i vrhnja.

Uređaji što se upotrebljavaju za toplinsku obradu mlijeka moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i opskrbljeni termografom, staklenim živinim termometrom i uređajem za automatsko reguliranje temperature.

Pasterizatorom se mora osigurati potrebna temperatura i određeno vrijeme toplinske obrade za nisku, srednjevisoku ili visoku pasterizaciju. Sterilizatorom se mora osigurati potrebna temperatura i vrijeme sterilizacije.

Mljekara mora raspolagati dovoljnom količinom hladne vode za hlađenje mlijeka nakon toplinske obrade na temperaturi do + 5°C.

#### Članak 159.

Spremnici za skladištenje mlijeka moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i opremljeni uređajem za miješanje mlijeka i mjerenje količine mlijeka i termometrom.

Ako se svježe i/ili pasterizirano mlijeko skladišti u prostoriji sobne temperature, spremnici za uskladištenje mlijeka moraju imati toplinsku izolaciju kojom se osigurava da se u tijeku 12 sati uskladištenja temperatura ne povisi više od 1°C. Ako se u istu prostoriju skladišti svježe i pasterizirano mlijeko, spremnici i cjevovodi moraju biti odvojeni i jasno označeni.

Ako se za uskladištenje mlijeka koriste prostorije s rashladnim uređajima, temperatura zraka mora se održavati do + 8°C.

Prostorija za punjenje i pakiranje mlijeka mora biti opremljena uređajem za automatsko punjenje i zatvaranje. Pokraj te prostorije mora se nalaziti prostorija za pranje povratne ambalaže.

U prostoriji za uskladištenje pasteriziranog mlijeka i vrhnja temperatura mora biti od 0°C do +8°C.

Mljekara koja upotrebljava nepovratnu ambalažu mora imati prostoriju za uskladištenje materijala za pakiranje.

## 2. Proizvodnja maslaca i vrhnja

#### Članak 160.

Za proizvodnju maslaca i/ili vrhnja, osim prostorija iz članka 156. ove odluke, mljekara mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezano i tehnički opremljene prostorije:

1. za dobivanje i pasterizaciju vrhnja;
2. za izradu i pakiranje maslaca;
3. za odmrzavanje maslaca;
4. za uskladištenje gotovih proizvoda.

Dobivanje i pasterizacija vrhnja obavlja se u prostoriji koja udovoljava uvjetima iz članka 158. ove odluke.

U prostoriji za izradu i pakiranje maslaca (maslara) mora biti postavljena ova oprema:

1. uređaj za zrenje vrhnja;
2. bućkalica ili uređaj za kontinuiranu izradu maslaca;
3. uređaj za proizvodnju starter-kultura, ako ne postoji odjel za izradu starter-kultura;
4. posude za transport maslaca;
5. posude za mlačenicu;
6. termometri za kontrolu temperature vrhnja i temperature prostorije;
7. uređaj za transport maslaca;
8. radni stol;
9. automatski uređaj za formiranje i pakiranje maslaca;
10. vaga;
11. kolica ili tekuća vrpca za otpremu sanduka odnosno kutija u hladnjaču.

U prostoriji za uskladištenje maslaca temperatura mora iznositi od -1°C do + 5°C ako se maslac skladišti na kraće vrijeme, odnosno od -20°C do -25°C ako se maslac skladišti na duže vrijeme.

Izgradnja i uređenje prostorija za hlađenje i zamrzavanje mora biti u skladu sa člankom 97. i člancima 102. do 104. ove odluke.

## 3. Proizvodnja fermentiranih proizvoda

#### Članak 161.

Za proizvodnju fermentiranih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kefir, kiselo mlijeko, kiselo vrhnje i dr.), osim prostorija iz članka 156. ove odluke, mljekara mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za pasterizaciju, homogenizaciju i hlađenje mlijeka;
2. za punjenje proizvoda;
3. za termostatiranje;
4. za pripremu starter-kultura;
5. za uskladištenje i pripremu materijala za pakiranje;
6. za uskladištenje proizvoda

U prostoriji za pasterizaciju i homogenizaciju moraju biti postavljeni pasterizator s hladnjakom, spremnici, homogenizator i duplikatori za proizvodnju fermentiranih proizvoda.

Za punjenje fermentiranih proizvoda mora biti osiguran automatski uređaj.

Za inkubaciju fermentiranih proizvoda moraju se osigurati prostorije za termostatiranje ili termostatske komore za zrenje pri 40°C do 45°C i komore za hlađenje temperature niže od 20°C. Prostorije za termostatiranje moraju imati termostate, živine termometre i termografe.

Za proizvodnju starter-kultura mogu se upotrebljavati posebni uređaji, izrađeni od nehrđajućeg čelika i opskrbljeni kontrolnim termometrima, ili posude od nehrđajućeg materijala smještene u termostatu.

Temperatura prostorije za uskladištenje fermentiranih proizvoda mora biti od 0°C do +8°C.

Za proizvodnju aseptičkog jogurta mljekara mora imati uređaj zatvorenog sustava koji omogućava održavanje sterilnih uvjeta u proizvodnji.

#### 4. Proizvodnja mlijeka u prahu

##### Članak 162.

Za proizvodnju mlijeka u prahu mljekara mora imati prostoriju za uparavanje (sušenje) mlijeka i prostoriju za pakiranje i uskladištenje mlijeka u prahu.

Ako se proizvodi i kondenzirano i evaporirano mlijeko, mljekara mora imati prema tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije;

1. za kondenziranje, evaporizaciju i punjenje proizvoda i proizvodnju šećernog sirupa;
2. za sterilizaciju;
3. za termostatiranje konzervi;
4. za pranje limenki;
5. za pakiranje i uskladištenje gotovih proizvoda;
6. za kontrolu varova (šavova) limenki.

Uređenje prostorija iz stavka 2. ovog članka mora biti i u skladu sa člancima 140, 144, 15, 149. i 158. ove odluke.

#### 5. Proizvodnja fermentiranih sireva

##### Članak 163.

Objekt za proizvodnju sira, osim prostorija za prihvatanje mlijeka, laboratorija, prostorije za veterinarsku inspekciju, prostorije za pripremu kultura za podsiranje, prostorije za uskladištenje materijala za pakiranje, garderoba i sanitarnih prostorija, mora imati prema tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za toplinsku obradu i pripremu mlijeka, vrhnja i surutke;
2. za izradu sira;
3. za soljenje sira;
4. za sušenje sira;
5. za zrenje sira;
6. za uskladištenje, pakiranje i otpremu proizvoda;
7. za pranje i sanitaciju opreme.

Prostorija za toplinsku obradu i pripremu mlijeka, vrhnja i surutke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 158. ove odluke.

U prostoriji za izradu sira mora biti postavljen odgovarajući broj termometara i higrometara te potrebna oprema izrađena od nehrđajućeg materijala.

U prostoriji za soljenje sira bazeni moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala i označeni u skladu s uvjetima iz članka 25. ove odluke.

Visina temperature i relativna vlažnost zraka u prostoriji za zrenje sira i prostoriji za uskladištenje, pakiranje i otpremu proizvoda moraju biti u skladu s tehnološkim postupkom za proizvodnju pojedinih vrsta sira.

U prostorijama za soljenje, zrenje i uskladištenje sireva moraju biti postavljeni termometri i higrometri.

Objekt mora imati prostoriju za uskladištenje surutke u kojoj su postavljeni oprema za hlađenje surutke, bazen ili spremnik za surutku i crpke za surutku.

Objekt mora imati posebnu prostoriju za pranje i sušenje opreme i platna.

#### 6. Proizvodnja topljenih sireva

##### Članak 164.

Objekt za proizvodnju topljenog sira mora biti odvojen od ostalog dijela mljekare i mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za prihvatanje sirovine;

2. za čišćenje i pripremu sirovine;
3. za topljenje sira;
4. za pakiranje topljenog sira;
5. za hlađenje i skladištenje topljenog sira;
6. za uskladištenje aditiva i materijala za pakiranje;
7. za nejestive proizvode i konfiskat.

Prostorija za čišćenje i pripremu sirovine mora imati radne stolove, bazene, vagu i opremu za transport sirovine do uređaja za usitnjavanje.

U prostoriji za topljenje sira mora biti postavljen uređaj za topljenje izrađen od nehrđajućeg čelika i opremljen živinim termometrom i termografom.

U prostoriji za pakiranje topljenog sira mora biti automatski uređaj za formiranje i pakiranje topljenog sira.

Objekt za proizvodnju topljenog sira mora imati prostorije za hlađenje i uskladištenje topljenog sira pri temperaturi od 0°C do +2°C.

#### 7. Proizvodnja sladoleda

##### Članak 165.

Objekt za proizvodnju sladoleda (mliječnoga, voćnoga, krema sladoleda itd.) mora imati prema tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

1. za toplinsku pripremu sladoledne mase;
2. za zrenje sladoledne mase;
3. za zamrzavanje i pakiranje sladoleda;
4. za uskladištenje i otpremu proizvoda.

Otprema u prostoriji za toplinsku pripremu sladoledne mase i u prostoriji za zrenje sladoledne mase mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 20, 24, 28. i 30. ove odluke.

Uređaji za pasterizaciju i hlađenje sladoledne mase moraju biti opskrbljeni mjernim instrumentima što su propisani u članku 157. stavku 3. i 4. ove odluke.

Oprema u prostoriji za zamrzavanje i pakiranje sladoleda mora udovoljavati uvjetima iz članka 20. ove odluke.

##### Članak 166.

Za uskladištenje tekućih i krutih sastojaka sladoleda objekt mora imati prostorije:

1. za uskladištenje krutih sastojaka sladoleda (šećer, mlijeko u prahu, stabilizatori, emulgatori, čokolada, arome, paste i sl.);
2. za uskladištenje tekućih sastojaka sladoleda (pasterizirano mlijeko, vrhnje, sirup i dr);
3. za hlađenje;
4. za uskladištenje materijala za pakiranje;
5. za formiranje ambalaže;
6. za pripremu čokolade i dodataka.

##### Članak 167.

Sve prostorije za hlađenje mlijeka i mliječnih proizvoda moraju, po veličini, odgovarati kapacitetima namjene, a izgradnja i uređenje tih prostorija mora udovoljavati uvjetima iz članka 97. i članka 102. do 104. ove odluke.

##### Članak 168.

Gotovi proizvodi skladište se u prostorije koje su funkcionalno povezane s drugim proizvodnim prostorijama i s mjestom za otpremu gotovih proizvoda. Uređenje prostorija za uskladištenje mora odgovarati namjeni odnosno vrsti proizvoda

koji se skladište, u skladu s uvjetima propisanim u članku 145. stavku 8. ove odluke.

#### Članak 169.

Mljekara u kojoj se proizvode različite vrste mliječnih proizvoda mora imati pogodno lociranu prostoriju (ili prostorije) odgovarajuće veličine za uskladištenje i pripremu začina i drugih vrsta dodataka.

Aditivi kemijske prirode (boje, aromatične tvari, stabilizatori i sl.) moraju se uskladištiti u posebnu prostoriju. Uređenje te prostorije i uvjeti rada u njoj moraju biti u skladu sa člankom 146. ove odluke.

Suhi plodovi (orasi, bademi i sl.), kava, kakao i drugi dodaci moraju se uskladištiti u posebnu i suhu prostoriju zaštićenu od kukaca i glodavaca, prašine i izravne svjetlosti.

Svježe voće i povrće skladišti se u posebnu i rashladnu prostoriju. Mesni proizvodi i druge namirnice životinjskog podrijetla skladište se u prostorije koje su u skladu sa člankom 145. i 146. ove odluke.

#### Članak 170.

Za smještaj uvjetno higijenski ispravnih proizvoda mora postojati posebna prostorija s rashladnom i drugom odgovarajućom opremom.

Prostorija za osposobljavanje uvjetno higijenski ispravnih proizvoda mora biti funkcionalno povezana s prostorijom iz stavka 1. ovog članka i opremljena potrebnim uređajima.

Izgradnja i uređenje prostorije za skupljanje nejestivih proizvoda i konfiskata mora biti u skladu sa člankom 112. ove odluke.

### OBJEKTI ZA OBRADU, PRERADU I USKLADIŠTENJE MEDA

#### Članak 171.

Objekt za obradu, preradu i uskladištenje meda i drugih jestivih proizvoda koji za osnovu imaju med mora imati, prema načinu rada i vrsti proizvodnje, po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje sirovine;
2. za obradu, preradu i punjenje;
3. za uskladištenje i otpremu gotovih proizvoda;
4. za sanitaciju opreme i skladištenje sanitarnih ambalaža;
5. za veterinarsku inspekciju;
6. garderobe i sanitarne prostorije;
7. za uskladištenje materijala za pakiranje.

Uređenje prostorija iz stavka 1. ovog članka i oprema koja se upotrebljava pri obradi, preradi i uskladištenju meda, moraju biti u skladu sa člancima 6. do 28. i člancima 30. do 37. ove odluke.

### OBJEKTI ZA OBRADU, DORADU, PRERADU I USKLADIŠTENJE CRIJEVA PAPKARA I KOPITARA

#### Članak 172.

Objekt za obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva papkara i kopitara, ovisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje sirovine;
2. za obradu, doradu i preradu sirovina;
3. za soljenje ili sušenje;
4. za uskladištenje gotovih proizvoda (prema vrstama procesa proizvodnje);
5. za pakiranje i otpremu;

6. za sanitaciju otpreme;
7. za nejestive proizvode i konfiskat;
8. za veterinarsku inspekciju;
9. garderobe i sanitarne prostorije;
10. za uskladištenje soli i materijala za pakiranje;
11. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Uređenje prostorija iz stavka 1. ovog članka i oprema koja se upotrebljava pri obradi, doradi, preradi i uskladištenju crijeva, moraju biti u skladu sa člancima 6. do 28., člancima 30. do 37. i člancima 94, 96, 112, 117. i 131. ove odluke.

### OBJEKTI ZA PROIZVODNJU OVITAKA ZA KOBASICE OD SIROVINA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

#### Članak 173.

Objekt za izradu ovitaka za kobasice i drugih vrsta mesnih proizvoda od sirovina životinjskog podrijetla, ovisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje sirovina;
  2. za obradu i preradu sirovina;
  3. za formiranje i sušenje;
  4. za uskladištenje gotovih proizvoda;
  5. za pakiranje i otpremu;
  6. za sanitaciju opreme;
  7. za nejestive proizvode i konfiskat;
  8. za veterinarsku inspekciju;
  9. garderobe i sanitarne prostorije;
  10. za uskladištenje materijala za pakiranje;
  11. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava
- Uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka mora biti u skladu sa člancima od 6. do 28. i člancima 30. do 37. i člancima 112., 117. i 131. ove odluke.

### OBJEKTI ZA PROIZVODNJU SIRILA

#### Članak 174.

Objekt za preradu sirišta i proizvodnju sirila, ovisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvatanje i uskladištenje sirovina;
2. obradu sirišta;
3. za sušenje sirišta i izradu sirila;
4. za pakiranje, uskladištenje i otpremu proizvoda;
5. za sanitaciju opreme;
6. za nejestive proizvode i konfiskat;
7. za veterinarsku inspekciju;
8. za garderobe i sanitarne prostorije;
9. za uskladištenje materijala za pakiranje.

Uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka mora biti u skladu sa člancima 6. do 28., člancima od 30. do 37. i člancima 94, 96, 112. i 131. ove odluke.

### OBJEKTI ZA HLAĐENJE, ZAMRZAVANJE I USKLADIŠTENJE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

#### Članak 175.

Objekt za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla, ovisno o načinu rada i vrsti



proizvodnje, mora imati po tehnološkom redosljedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvata sirovina;
2. za hlađenje;
3. za zamrzavanje;
4. za zadržano meso ili proizvod;
5. za uskladištenje zamrznutih proizvoda;
6. za pakiranje i otpremu;
7. za sanitaciju opreme;
8. za nejestive proizvode i konfiskat;
9. za veterinarsku inspekciju;
10. garderobe i sanitarne prostorije;
11. za uskladištenje materijala za pakiranje;
12. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstva.

#### Članak 176.

Zamrznuti pakirani i nepakirani proizvodi moraju se skladištiti odvojeno.

#### Članak 177.

Na vanjskim zidovima prostorija za zamrzavanje i uskladištenje zamrznutih proizvoda moraju postojati termografi. Oni nisu potrebni ako postoji centralno registriranje temperature ovih prostorija pomoću termopisala.

#### Članak 178.

Uređenje i oprema u prostorijama iz članka 174. ove odluke moraju biti u skladu sa člancima 6. do 25. člancima 29. do 37., člankom 97., člancima 101. do 104. i člancima 112., 117., 120. i 131. ove odluke.

### IV - OBRTNIČKI OBJEKTI

#### Članak 179.

Obrtnički objekti iz članka 3. stavka 1. točke 2. ove odluke razvrstavaju se na objekte:

1. za klanje životinja;
2. za rasijecanje i obradu mesa;
3. za obradu i rasijecanje mesa divljači;
4. za preradu mesa i izradu mesnih proizvoda;
5. za rasijecanje i preradu ribljeg mesa;
6. za rasijecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba;
7. za pripremu i preradu jaja;
8. za obradu i preradu mlijeka;
9. za preradu i uskladištenje meda;
10. za obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva papkara i kopitara;
11. za proizvodnju sirila;
12. za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.

#### Članak 180.

Objekti iz članka 179. ove odluke, osim općim uvjetima utvrđenim u člancima od 6. do 37. ove odluke, moraju udovoljavati i posebnim uvjetima propisanim ovom odlukom.

### OBJEKTI ZA KLANJE ŽIVOTINJA

#### Članak 181.

Objekti za klanje životinja, ovisno o vrsti životinja za klanje, načinu rada i vrsti proizvodnje, moraju imati:

1. prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje;

2. prostorije za klanje životinja (papkara, kopitara, peradi i kunića);
3. prostorije za obradu želudaca i crijeva;
4. prostorije za hlađenje ili zamrzavanje (ili uređaje odgovarajućeg kapaciteta);
5. prostorije za topljenje masnog tkiva i loja i osposobljavanje uvjetno higijenski ispravnog mesa kuhanjem;
6. prostorije za nejestive proizvode i konfiskat (ili kontejnere za prihvata nejestivih proizvoda i konfiskata);
7. prostorije za veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihinele;
8. garderobe i sanitarne prostorije;
9. mjesto i uređaj za čišćenje i raskužbu prijevoznih sredstava.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost ovih prostorija moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 182.

Prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje odnosno depo mora imati rampu za istovar životinja, prostoriju za smještaj životinja i prostoriju za smještaj bolesnih odnosno na oboljenje sumnjivih životinja prema kapacitetu klanja.

Uređenje prostorija iz stavka 1. ovog članka mora biti u skladu sa člankom 44. ove odluke.

#### Članak 183.

Prostorija za klanje životinja mora imati: pribor za omamljivanje; bazen za šurenje ili opremu za skidanje kože; viseći kolosijek; ručnu ili električnu dizalicu; opremu za klanje i obradu životinja; kuke za ovješanje trupova, polovica ili četvrtina - prema vrstama životinja; kolica za prihvata i pregled želudaca i crijeva; posude za jestive proizvode; posude za nejestive proizvode i konfiskat; opremu za pranje ruku i uređaj za sanitaciju ručnog alata.

Više vrsta životinja može se klata u jednoj prostoriji, na jednoj liniji, samo u različito vrijeme.

#### Članak 184.

Prostorija za obradu želudaca i crijeva mora imati: opremu za prihvata i obradu želudaca i crijeva i opremu za odstranjivanje sadržaja, dovod tople i hladne vode, opremu za pranje ruku i sanitaciju alata, opremu za toplinsku obradu želudaca i ventilacijski uređaj.

Uređenje i oprema iz stavka 1. ovog članka moraju biti u skladu sa člancima 94. i 85. ove odluke.

#### Članak 185.

Prostorije za hlađenje ili zamrzavanje moraju biti opremljene i uređene prema člancima 97. do 104. ove odluke.

Za hlađenje mesa mogu se upotrebljavati i uređaji za hlađenje ili zamrzavanje, prema namjeni i kapacitetu klanja, koji su smješteni u posebnu prostoriju.

Ako objekt raspolaže prostorijom za hlađenje, u jednom dijelu te prostorije mora postojati odvojen i ograđen prostor za zadržano meso koji se može zaključati. Ako se za hlađenje upotrebljavaju hladnjaci, mora postojati poseban uređaj za hlađenje zadržanog mesa.

#### Članak 186.

Prostorija za topljenje masnog tkiva i osposobljavanje uvjetno upotrebljivog mesa mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 106. ove odluke.

#### Чланак 187.

Prostorija za nejestive proizvode (sporedne proizvode klanja) i konfiskat treba biti u skladu s kapacitetima klanja i mora biti uređena i opremljena prema članku 112. ove odluke.

Nejestivi proizvodi i konfiskat mogu se skupljati i u posude (kontejnere) koji se nalaze u nečistom dijelu kruga objekta i mogu se zaključavati.

#### Чланак 188.

Prostorija za veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihine mora imati sve potrebne uvjete i opremu za rad veterinarskog inspektora i uređaj i pribor za obavljanje pregleda mesa na trihine te opremu za pranje i sanitaciju.

#### Чланак 189.

Garderobe i sanitarne prostorije, prema broju uposlenog osoblja, moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članku 36. ove odluke.

#### Чланак 190.

Za pranje, čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava mora postojati posebno izdvojeno i uređeno mjesto i uređaj odnosno oprema za pranje.

#### Чланак 191.

Objekt za klanje peradi, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 181. ove odluke, izuzevši prostorije za obradu želudaca i crijeva, topljenje masnog tkiva i loja i pregled mesa na trihine.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklane peradi moraju biti u skladu s odredbama članaka 77. do 86. ove odluke.

#### Чланак 192.

Objekt za klanje kunića, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 181. ove odluke, izuzevši prostorije za obradu želudaca i crijeva, topljenje masnog tkiva i loja i pregled mesa na trihine.

Kunići se mogu klati i na liniji klanja i obrade peradi, samo u različito vrijeme.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kunića moraju biti u skladu s odredbama članaka 89. do 93. ove odluke.

#### Чланак 193.

Objekt za klanje kopitara, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati i uvjetima propisanim u članku 181. ove odluke, izuzevši prostorije za pregled mesa na trihinele.

Klanje kopitara, rasijecanje i obrada mesa i izrada mesnih proizvoda kopitara mora se obavljati u posebnom objektu.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kopitara mora biti u skladu s odredbama članaka 51. do 59. ove odluke.

### **OBJEKTI ZA RASIJECANJE I OBRADU MESA**

#### Чланак 194.

Objekt za rasijecanje i obradu mesa, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvatanje mesa;
2. za rasijecanje i obradu;
3. za hlađenje ili zamrzavanje ili uređaje za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta;
4. za pakiranje mesa;
5. za nejestive proizvode i konfiskat (ili kontejnere za prihvatanje nejestivih proizvoda i konfiskata);
6. za veterinarsku inspekciju;
7. garderobe i sanitarne prostorije;

8. za uskladištenje materijala za pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Чланак 195.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz članka 194. ove odluke mora odgovarati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97, člancima 102. do 104. i člancima 112, 120, 122, 124. i 131. ove odluke.

### **OBJEKTI ZA OBRADU I RASIJECANJE MESA DIVLJAČI**

#### Чланак 196.

Objekt za obradu i rasijecanje mesa divljači, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvatanje odstrijeljene divljači;
2. za primarnu obradu trupova;
3. za rasijecanje i obradu mesa;
4. za hlađenje i zamrzavanje ili uređaje za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta;
5. za pakiranje mesa;
6. za nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
7. za veterinarsku inspekciju i pregled mesa na trihinele;
8. garderobe i sanitarne prostorije;
9. za uskladištenje materijala za pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Чланак 197.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 196. ove odluke mora odgovarati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97, člancima 102. do 104. i člancima 112., 122., 124., 131. i 134. ove odluke.

### **OBJEKTI ZA PRERADU MESA I IZRADU MESNIH PROIZVODA**

#### Чланак 198.

Objekt za preradu mesa i izradu mesnih proizvoda, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvatanje mesa;
2. za hlađenje i zamrzavanje ili uređaje za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta;
3. za rasijecanje i obradu;
4. za soljenje i salamurenje;
5. za strojnu obradu i punjenje;
6. za proizvodnju masti ili topljenje loja, toplinsku obradu i dimljenje;
7. za uskladištenje proizvoda;
8. za nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
9. za veterinarsku inspekciju;
10. garderobe i sanitarne prostorije;
11. za uskladištenje začina, aditiva i reprodukcijskog materijala.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 199.

Prostorija, za primanje mesa, ovisno u veličini mora biti u skladu sa člankom 120. ove odluke.

Uređenje i opremljenost prostorije za hlađenje i/ili zamrzavanje mora biti u skladu sa člankom 97. i člancima 102. do 104. ove odluke.

Veličina, uređenje i oprema prostorije za rasijecanje i obradu mesa moraju odgovarati vrsti i načinu rada i kapacitetu proizvodnje. Najviša dopuštena temperatura zraka u ovoj prostoriji ne smije premašiti +10°C.

Ako je prostorija iz stavka 3. ovog članka dovoljne veličine, u njoj se može obaviti soljenje i/ili salamurenje mesa, strojna obrada i punjenje. Uređenje i opremljenost ove prostorije ovise o vrsti proizvodnje i kapacitetu, a mora imati odvojene dijelove za rasijecanje i obradu mesa, smještaj posuda za soljenje i/ili salamurenje sirovine, strojnu obradu i/ili pripremu nadjeva, punjenje ovitaka i daljnu obradu.

Prostorija za proizvodnju masti, toplinsku obradu i dimljenje mora imati odvojene dijelove za proizvodnju masti (topljenje masnog tkiva, prihvati i pakiranje), s tim da se pakirana mast može odlagati u skladište gotovih proizvoda, toplinsku obradu (s odgovarajućom opremom) i dimljenje (obarenih, kuhanih ili polutrajnih proizvoda). Trajni se proizvodi moraju dimiti odvojeno od drugih vrsta proizvoda.

Gotovi proizvodi skladište se, ovisno o vrsti, u posebnu prostoriju u kojoj su osigurani odgovarajući higijensko-tehnološki uvjeti (temperatura, ventilacija i dr.).

Za uskladištenje začina, sastojaka salamure, aditiva i reprodukcijaskog materijala mora postojati prostorija odgovarajuće veličine u koju se, na izdvojene dijelove odnosno na podmetače i police odlažu ingrediencije salamure, začini, aditivi, reprodukcijaski materijal i materijal za palčiranje. Natrijev nitrit, natrijev nitrat i polifosfatni preparati čuvaju se u zaključanim posudama pod kontrolom veterinarske inspekcije

Uređenje i opremljenost prostorija za nejestive proizvode i konfiskat te veterinarsku inspekciju, garderoba i sanitarnih prostorija mora biti u skladu sa člancima 35., 36. i 112. ove odluke.

#### OBJEKTI ZA RASIJECANJE I PRERADU RIBLJEG MESA

##### Članak 200.

Objekt za rasijecanje i preradu ribljeg mesa, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvati svježe ulovljene ili zamrznute ribe;
2. za rasijecanje, obradu i konfekcioniranje;
3. za pakiranje;
4. za hlađenje i zamrzavanje;
5. za soljenje i salamurenje;
6. za punjenje, toplinsku obradu i dimljenje;
7. za termostatiranje konzervi;
8. za uskladištenje gotovih proizvoda;
9. za nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
10. za veterinarsku inspekciju;
11. garderobe i sanitarne prostorije;
12. za uskladištenje začina, aditiva, ulja i materijala za pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 201.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 200. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97. člancima 102. do 104. člancima 112., 122., 124., 131., 137., 141., 142., 144. i 145. i članku 151. stavku 1. ove odluke.

#### OBJEKTI ZA RASIJECANJE I PRERADU RAKOVA, ŠKOLJKI, PUŽEVA I ŽABA

##### Članak 202.

Objekt za rasijecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvat sirovine;
2. za rasijecanje, obradu i konfekcioniranje;
3. za hlađenje i zamrzavanje;
4. za punjenje i pakiranje;
5. za konzerviranje i toplinsku obradu;
6. za uskladištenje gotovih proizvoda;
7. za nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
8. za veterinarsku inspekciju;
9. garderobe i sanitarne prostorije;
10. za uskladištenje začina i materijala za pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

##### Članak 203.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 202. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97., člancima 102. do 104., člancima 112., 122., 124., 131., 141., 142. i 146. i članku 151. stavak 1. ove odluke.

#### OBJEKT ZA PRIPREMU I PRERADU JAJA

##### Članak 204.

Objekt za prihvat i preradu jaja, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. za prihvat, sortiranje, lampiranje i privremeno uskladištenje;
2. za razbijanje jaja i skupljanje bjelanjka i žumanjka;
3. za hlađenje i zamrzavanje;
5. za pakiranje i uskladištenje proizvoda;
6. za skupljanje i preradu ljuske;
7. za veterinarsku inspekciju;
8. garderobe i sanitarne prostorije;
9. za uskladištenje materijala za pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

##### Članak 205.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 204. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97., člancima 102. do 104. i člancima 131., 142. i 154. ove odluke.

#### OBJEKTI ZA OBRADU I PRERADU MLIJEKA

##### Članak 206.

Objekt za obradu i preradu mlijeka, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. за prihvata mlijeka, prihvata i sanitaciju posuda;
2. за toplinsku obradu, punjenje i pakiranje;
3. за soljenje ili zrenje ili sušenje ili dimljenje;
4. за uskladištenje proizvoda;
5. за nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
6. за veterinarsku inspekciju;
7. garderobe i sanitarne prostorije;
8. за uskladištenje materijala за pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka mora odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 207.

Prostorija за prihvata mlijeka mora biti opremljena odgovarajućim uređajima за prihvata mlijeka i prihvata i sanitaciju posuda. Ako je prostorija dovoljno velika, u odvojenim dijelovima te prostorije može se obaviti, po određenom tehnološkom redoslijedu, i toplinska obrada, punjenje i pakiranje.

За израду fermentiranih proizvoda (kiselog mlijeka, jogurta, sireva i dr.), prema vrsti i kapacitetu proizvodnje mora postojati inkubacijska prostorija (ili termostatski uređaj) за zrenje, prostorija (ili uređaj) за hlađenje, prema zahtjevima tehnoloških postupaka, te prostorija за uskladištenje proizvoda, s odgovarajućim termičkim režimima i potrebnom opremom.

Ako se pri izradi proizvoda koristi dim, prostorija за dimljenje mora biti izdvojena od ostalih proizvodnih prostorija.

#### Članak 208.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 202. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 35., 36., 112. i 131. ove odluke.

### OBJEKTI ZA PRERADU I USKLADIŠTENJE MEDA

#### Članak 209.

Objekt за preradu i uskladištenje meda, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. за prihvata meda, prihvata i sanitaciju ambalaže;
2. за preradu, punjenje, pakiranje i uskladištenje proizvoda;
3. за nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
4. за veterinarsku inspekciju;
5. garderobe i sanitarne prostorije.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 210.

Prostorija за prihvata mora biti opremljena odgovarajućim uređajima за primanje meda, prihvata i sanitaciju posuda. Ako je prostorija dovoljno velika, u odvojenim dijelovima te prostorije može se obaviti, po određenom tehnološkom redoslijedu, prerada i punjenje.

Gotovi proizvodi skladište se u posebnu prostoriju (ili komoru) s odgovarajućim termičkim režimom i potrebnom opremom.

#### Članak 211.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 207. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 112. ove odluke.

### OBJEKTI ZA OBRADU, DORADU, PRERADU I USKLADIŠTENJE CRIJEVA PAKARA I KOPITARA

#### Članak 212.

Objekt за obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva pakara i kopitara prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. за prihvata sirovina, prihvata i sanitaciju ambalaže;
2. за obradu, doradu i preradu;
3. за soljenje i sušenje;
4. за uskladištenje i otpremu proizvoda;
5. за nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
6. за veterinarsku inspekciju;
7. garderobe i sanitarne prostorije;
8. за uskladištenje soli i materijala за pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 213.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 212. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 19. do 28., člancima 30. do 37. i člancima 94. i 96. ove odluke.

### OBJEKTI ZA PROIZVODNJU SIRILA

#### Članak 214.

Objekt за proizvodnju sirila, prema načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. за prihvata sirovine, prihvata i sanitaciju ambalaže;
2. за obradu sirišta, izradu sirila i pakiranje proizvoda;
3. за nejestive proizvode i konfiskat odnosno zatvorene posude;
4. за veterinarsku inspekciju;
5. garderobe i sanitarne prostorije;
6. за uskladištenje materijala за pakiranje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju odgovarati vrsti i opsegu proizvodnje.

#### Članak 215.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stavka 1. članka 214. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u člancima 17. do 28., člancima 30. do 37. i člancima 94. i 96. ove odluke.

### OBJEKTI ZA HLAĐENJE, ZAMRZAVANJE I USKLADIŠTENJE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

#### Članak 216.

Objekt за hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, prema vrsti sirovine i načinu rada, mora imati ove prostorije:

1. за prihvata sirovine;
2. за hlađenje;
3. за zadržano meso ili proizvod;
4. за zamrzavanje i uskladištenje zamrznutih proizvoda;
5. за veterinarsku inspekciju;
6. garderobe i sanitarne prostorije.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stavka 1. ovog članka moraju udovoljavati

uvjetima propisanim u člancima 35., 36. i 97., člancima 101. do 104. i članku 119. ove odluke.

#### V - OBJEKTI (PROSTORIJE) U KUĆANSTVU

##### Članak 217.

Objekti (prostorije) u kućanstvu iz članka 3. stavka 1. točke 3. ove odluke razvrstavaju se na objekte:

1. za sabiranje, obradu mlijeka i izradu mliječnih proizvoda;
2. za obradu i preradu meda;
3. za sabiranje, sortiranje i pakiranje jaja.

##### Članak 218.

Objekti (prostorije) u kućanstvu iz članka 217. ove odluke ne mogu biti u sklopu stambenih prostorija, a ulaz u radne prostorije objekta ne može biti kroz dvorište domaćinstva.

##### Članak 219.

Objekti (prostorije) u kućanstvu iz članka 217. ove odluke, ovisno o vrsti i obujmu proizvodnje, moraju imati:

1. zidove i podove izrađene od vodootpornog materijale, svijetle boje i glatkih površina, koji se lako higijenski održavaju;
2. vrata i prozore zaštićene od ulaska kukaca i glodavaca;
3. rasvjetu koja u prostoriji osigurava difuznu i ujednačenu svjetlost odgovarajuće jakosti;
4. opremu od materijala koji ne utječe štetno na proizvode, koja odgovara tehnologiji proizvodnje i načinu rada i koja se može lako čistiti, prati i sanitirati;
5. uređaj za hlađenje koji omogućava uskladištenje sirovina ili proizvoda na temperaturi do +10°C;
6. posebno uređeni sanitarni čvor (kupaonicu i zahod) i ormar za radnu odjeću i obuću;
7. higijenski ispravnu vodu i toplu vodu, uređaj za pranje ruku i opremu za pranje i sanitaciju posuda i pribora;
8. neposredan odvod otpadnih voda iz opreme i s podnih površina i uvjete za prihvatanje otpadnih voda (izravno u kanalizaciju ili septičku jamu);
9. posude (kontejnere) ili posebno zaštićena mjesta za smeće i otpatke.

#### VI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

##### Članak 220.

Postojeći objekti u kojima se kolju životinje, obrađuje, preraduje i skladište proizvodi životinjskog podrijetla namijenjeni za javnu potrošnju, moraju udovoljiti uvjetima propisanim ovom odlukom najkasnije do 31.12.2006. godine.

U objektima iz stavka 1. ovog članka, koji u zadanom roku, ne budu usklađeni s uvjetima koji su propisani ovom odlukom, ne smije se obavljati klanje životinja, obrada, prerada i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.

##### Članak 221.

Ured je dužan u suradnji sa entitetima i Brčko Distrikom, u roku od 60 dana od stupanja na snagu ove odluke propisati visinu i način naplate naknade za troškove povjerenstva za pregled objekta.

##### Članak 222.

Na dan stupanja na snagu ove odluke prestaje važiti Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i skladištenje proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89) i Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja iz uvoza ("Službeni list SFRJ", broj 53/89) objavljeni u "Službenim novinama Federacije BiH" br. 2/92 i 13/94 i Pravilnik o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla, i Pravilnik o uslovima koje moraju da ispunjavaju klanice za klanje životinja iz uvoza, objavljeni u "Službenom glasniku Republike Srpske", broj 21/95.

##### Članak 223.

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

VM broj 58/05  
8. ožujka 2005. godine  
Sarajevo

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
**Adnan Terzić**, v. r.