

PRAVILNIK

O USLOVIMA KOJE TREBA DA ISPUNJAVAJU KLANICE ZA KLANJE ŽIVOTINJA IZ UVOZA

("Sl. list SFRJ", br. 53/89)

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se uslovi koje u pogledu izgradnje, tehničkog uređenja, opreme, načina rada, stručnog kadra i higijene moraju ispunjavati klanice za klanje životinja iz uvoza (u daljem tekstu: klanice).

Član 2

Klanice iz člana 1 ovog pravilnika su:

- 1) klanice za klanje papkara;
- 2) klanice za klanje kopitara;
- 3) klanice za klanje pernate živine;
- 4) klanice za klanje kunića.

Član 3

Uz zahtev za priznavanje uslova propisanih ovim pravilnikom podnosi se:

- 1) tehničko-tehnološki i građevinski projekt;
- 2) projekt sistema snabdevanja objekta vodom, parom i strujom, kao i projekt sistema kanalizacije;
- 3) spisak opreme sa glavnim tehnološko-tehničkim karakteristikama;
- 4) sirovinski bilans i asortiman proizvoda i opis tehnoloških postupaka i dnevnog kapaciteta proizvodnje;
- 5) prikaz organizacije rada objekta i bilans radne snage;
- 6) spisak sanitarnih uređaja i mera koje se primenjuju za sanitarnu zaštitu objekta, opreme i proizvoda;
- 7) prikaz organizacije veterinarske inspekcije u klanici.

Član 4

Klanice za klanje papkara, ili kopitara, ili pernate živine ili kunića, zavisno od vrste životinja koje se kolju i načina rada, moraju imati, po tehnološkom redosledu, funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije za:

- 1) prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje;

- 2) klanje životinja;
- 3) obradu želudaca i creva;
- 4) hlađenje i smrzavanje;
- 5) rasecanje - četvrtanje polutki;
- 6) proizvodnju masti i topljenje loja;
- 7) otpremanje mesa;
- 8) pranje i sanitaciju opreme;
- 9) nejestive proizvode klanja i konfiskat;
- 10) veterinarsku inspekciju;
- 11) pregled mesa na trihine;
- 12) garderobu i sanitarne prostorije;
- 13) odmor i ishranu radnika;
- 14) čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava.

II OPŠTI USLOVI ZA IZGRADNJU I UREĐENJE OBJEKATA

1. Lokacija, krug, putevi i raspored zgrada

Član 5

Mesto za izgradnju nove klanice treba da bude van naselja i na području koje neće biti urbanističkim planom predviđeno za izgradnju stambenih objekata, a izgrađena klanica ne sme ugrožavati drugi objekt, niti sme biti ugrožena od zagađivanja vazduha iz drugog objekta.

Klanica iz stava 1 ovog člana mora biti izgrađena na kompaktnom i oceditom zemljištu sa niskim nivoom podzemnih voda i ne sme da bude na plavnom terenu, niti na terenu sklonom klizanju.

Član 6

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

Površina zemljišta mora da odgovara kapacitetu, broju i veličini podignutih zgrada, da bi se obezbedila njihova funkcionalna povezanost i dovoljna udaljenost nečistog i čistog dela kruga klanice.

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

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

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

Član 7

Prilazni putevi i putevi u krugu klanice treba da su dovoljno široki i od čvrstog materijala (betona ili asfalta). U krug klanice može ulaziti industrijski kolosek.

Na ulasku u krug klanice za dovoz životinja za klanje (osim industrijskog koloseka) mora se izgraditi dez-barijera.

Putevi u krugu klanice moraju da budu pogodni za čišćenje i pranje i da imaju dovoljan broj hidranata i slivnika.

Putevi u krugu klanice su čisti putevi koji se koriste za opremanje jestivih gotovih proizvoda i nečisti putevi za dovoz životinja za klanje i odvoz konfiskata i drugih materijala smeštenih u nečistom delu kruga.

Putevi iz stava 4 ovog člana ne smeju se međusobno ukrštati.

Član 8

Raspored zgrada u krugu klanice mora biti takav da je čisti deo kruga klanice koncentrisan na jednoj strani, prema glavnom izlazu gotovih proizvoda, i da je prostorno odvojen od nečistog dela kruga klanice.

Član 9

U čistom delu kruga klanice nalaze se: upravna zgrada (poslovne prostorije), zgrada za proizvodnju i zgrada za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava kojima se otpremaju jestivi proizvodi.

Upravna zgrada može biti locirana i van kruga klanice.

U upravnoj zgradi moraju da postoje posebne prostorije za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije klanice moraju da budu podeljene na hladni i topli deo i povezane što kraćim putem, zavisno od tehnološkog redosleda proizvodnje, tako da se putevi za jestive proizvode ne ukrštaju sa putevima za nejestive proizvode i konfiskat.

Član 10

U nečistom delu kruga klanice nalaze se zgrade, odnosno mesta za:

- 1) prijem i držanje životinja za klanje;
- 2) pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava kojima se dopremaju životinje za klanje;
- 3) prikupljanje i smeštaj nejestivih proizvoda i konfiskata;
- 4) preradu konfiskata (kafilerija);
- 5) đubrište i ograđen prostor za sakupljanje otpadaka;
- 6) primarnu obradu otpadnih voda;
- 7) kotlarnicu;
- 8) radionicu za tehničko održavanje opreme;
- 9) radionicu za popravku prevoznih sredstava.

Mesto za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava, radionica za održavanje opreme, radionica za popravku prevoznih sredstava i kotlarnica mogu se nalaziti na granici čistog i nečistog dela kruga klanice.

2. Snabdevanje vodom

Član 11

Klanica se mora snabdevati vodom iz gradskog vodovoda ili iz sopstvenih bunara u dovoljnim količinama i pod odgovarajućim pritiskom. Voda treba da ispunjava uslove propisane za vodu za piće i mora biti ispravna u bakteriološkom i fizičko-hemijskom pogledu.

Za snabdevanje vodom iz sopstvenih zatvorenih bunara, u spoljnoj razvodnoj mreži, preko hidrofora, vodotornja i sl. mora se obezbediti:

- 1) dovoljan pritisak na najudaljenijem mestu potrošnje;
- 2) hlorinator snabdeven alarmnim sistemom, koji obezbeđuje odgovarajuću koncentraciju rezidualnog hlora u vodi;
- 3) kontaktno vreme hlora i vode od najmanje 20 minuta pre korišćenja vode.

Član 12

Za potrebe kotlarnice i rashladnih uređaja može se koristiti tehnička voda, s tim što cevovodi moraju biti vidno i jasno označeni i ne smeju da prolaze kroz proizvodne prostorije u kojima se vrši klanje, obrada ili prerada sirovina ili proizvoda.

Član 13

U prostorijama klanice mora biti obezbeđeno centralno snabdevanje toplom vodom. Topla voda koja služi za sanitaciju opreme i prostorija, na mestu potrošnje, mora biti temperature najmanje 83°C.

U klanici mora da postoji odgovarajući broj priključaka za hladnu i toplu vodu za pranje opreme i prostorija. Gumena creva za pranje, kad nisu u upotrebi, moraju biti smeštena na držače postavljene na pogodnim mestima zidnih površina u neposrednoj blizini priključaka za vodu.

Član 14

U proizvodnim prostorijama i hodnicima klanice cevovodi za hladnu i toplu vodu, paru, rashladne uređaje i kanalizaciju moraju biti postavljeni van zone kretanja proizvoda i obloženi izolacionim materijalom.

Horizontalna razvodna mreža cevovoda iznad radnih površina mora biti zaštićena izolacionim materijalom i štitnicima.

Vertikalni cevovodi treba da se postave tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene uglove nepristupačne za čišćenje i pranje.

Član 15

Radi zaštite vodovodne mreže od kontaminacije koja može nastati usled pojave negativnog pritiska u vodovodnom sistemu, na svim izvodima tople i hladne vode moraju se postaviti ventili protiv povratne sifonaže, ako su:

- 1) slavine sa navojima ili drugim priključcima na koje se postavljaju gumena ili plastična creva za pranje;
- 2) završeci cevi uronjeni u vodu, odnosno ako se njihov izlazni otvor nalazi ispod nivoa vode u posudi;
- 3) slavine korišćene za ispiranje crevnog sadržaja ili drugog sličnog materijala.

Ventili protiv povratne sifonaže moraju se postaviti neposredno iza slavine, odnosno druge vrste priključaka.

Ventili protiv povratne sifonaže moraju biti funkcionalni i lako pristupačni radi kontrole.

3. Odvod otpadnih voda

Član 16

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

Odvod otpadnih voda iz klanice mora da se sastoji iz tri posebna dela: atmosferska (kišna) kanalizacija, kanalizacija otpadnih voda i fekalna kanalizacija.

Atmosferske vode mogu se ulivati u kanalizaciju ili u prirodni recipijent bez prečišćavanja.

Otpadne vode pre ulivanja u prirodni recipijent moraju proći kroz odgovarajući sistem za prečišćavanje. Ako se otpadne vode ulivaju u gradsku kanalizaciju, prethodno moraju proći primarnu obradu (odmašćivanje, grubo taloženje i hlorisanje), ili samo grubo taloženje, s tim što se tada moraju ulivati u glavni odvod gradskog sistema pre prečišćavanja otpadnih voda.

Voda koja služi za transport nejestivih delova može ponovo da se koristi, uz prethodnu separaciju perja i nejestivih proizvoda.

Fekalna kanalizacija treba da se uliva u glavni odvod ispred gradskog sistema - uređaja za prečišćavanje otpadnih voda, ali iza uređaja za primarnu obradu otpadnih voda iz klanice.

Član 17

U proizvodnim prostorijama klanice u kojima se pri izvođenju tehnoloških postupaka koristi voda mora se obezbediti odvod tako da se otpadna voda ne razlijeva po podnoj površini.

Otpadna voda iz opreme i sa podnih površina mora se neposredno odvoditi u kanalizaciju. Za odvod vode u svim prostorijama, osim u prostorijama sa temperaturom ispod 0°C, mora biti postavljen odgovarajući broj slivnika. Slivnici moraju biti snabdeveni efikasnim sistemom za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa iz kanalizacije.

Šahtovi moraju biti obezbeđeni tako da ne propuštaju neprijatne mirise.

Oprema koja se koristi za obradu jestivih proizvoda (sto za obradu grudnih organa, uređaj za šurenje buraga i želuca i dr.) i statična oprema za sanitaciju ručnog alata (stojeći sterilizatori), moraju imati prekinut odvod u kanalizaciju.

4. Materijali za izgradnju prostorija

Član 18

Materijali koji se koriste za izgradnju prostorija u klanici moraju da omogućе higijensko održavanje tih prostorija i moraju biti otporni na habanje i koroziju.

Podovi prostorija moraju biti od čvrstog materijala, nepropustljivog za vodu, so i masne kiseline i otpornog na sredstva za pranje i dezinfekciju. Podovi moraju biti izgrađeni tako da se lako peru i čiste i da nisu klizavi.

Podovi moraju imati odgovarajući pad prema odvodnim kanalima ili slivnicima koji treba da budu obezbeđeni tako da ne propuštaju neprijatne mirise iz kanalizacije.

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

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

Površine zidova proizvodnih prostorija treba da su obložene do tavanice vodootpornim materijalom ravnih i glatkih površina svetle boje.

U prostorijama u kojima se zahteva određen termički režim (hlađenje, smrzavanje, rasecanje i sl.) zidovi moraju imati odgovarajuću termičku izolaciju.

Uglovi zidova i stubovi koji su izloženi udarima treba da budu obloženi ugrađenim štitnicima od nerđajućeg metala, ravnih i glatkih površina. Štitnici moraju biti u istoj ravni sa zidnom površinom.

U prostorijama i hodnicima u kojima se vrši podni transport moraju biti ugrađeni odbojnici od nerđajućeg materijala radi zaštite površina zidova i sprečavanja kontaminacije proizvoda.

Tavanice i unutrašnje krovne konstrukcije moraju imati ravne površine bele ili druge svetle boje.

Tavanice i unutrašnje krovne konstrukcije treba da se održavaju tako da se na njima ne stvaraju oštećenja, korozija i kondenzovana voda i da se sa njih ne odvaja materijal od koga su izrađene ili kojim su obložene.

Prozori moraju da imaju okvire od nerđajućeg materijala. Donja ivica zidnog okvira prozora mora da bude nagnuta prema podu pod uglom od najmanje 25o.

Prozori koji se otvaraju moraju imati zaštitne mreže koje sprečavaju ulazak insekata.

Ako postoji mogućnost da kroz prozore proizvodnih prostorija uđe prašina, neprijatni mirisi i dim, prozori treba da budu zatvoreni.

Vrata moraju biti izrađena od nerđajućeg metala ili čvrste plastike i dovoljno široka da prilikom transporta proizvod ne dodiruje njihovu površinu i okvire.

Okviri vrata moraju da budu obloženi metalom otpornim na koroziju i ugrađeni tako da njihovi spojevi sa zidom budu u istoj ravni sa površinom zida.

Spoljna vrata, odnosno ulazna vrata u klanicu moraju se automatski zatvarati, imati vazдушnu zavesu i biti postavljena tako da sprečavaju ulazak glodara i drugih štetočina u klanicu.

5. Oprema

Član 19

Oprema koja se upotrebljava pri klanju životinja i hlađenju i obradi mesa u klanicama mora biti izrađena od materijala čvrstog, neporoznog, neapsorbjućeg, bezmirisnog i otpornog na koroziju, koji ne sme da stupa u reakciju sa bilo kojim sastojkom proizvoda, jedinjenjem za pranje i dezinfekciju ili sredstvom za održavanje opreme.

Konstrukcija i postavljanje opreme treba da omogućuje njeno lako i odgovarajuće higijensko održavanje i zaštitu proizvoda.

Površina opreme koja dolazi u neposredan dodir sa proizvodima ne sme da ima udubljenja, pukotine, otvorene spojeve, neravne ivice i skrivene uglove ili bilo kakva oštećenja, a sva zavarena mesta treba da su ravna, glatka i u istoj ravni sa okolnom površinom.

Za izradu opreme ili delova opreme koji dolaze u dodir sa proizvodima nije dozvoljeno korišćenje bakra, kadmijuma, antimona, aluminijuma, olova i njihovih legura ili drugih toksičnih metala.

U klanicama nije dozvoljeno korišćenje opreme izrađene od drveta, kože, stakla, emajla ili porculana, niti opreme čije obojene površine dolaze u neposredni dodir sa proizvodom.

Koloseci

Član 20

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

Nosači koloseka treba da su izrađeni od materijala otpornog na koroziju ili zaštićeni postojanom bojom otpornom na koroziju i vlagu.

Postolja

Član 21

Postolja koja se koriste pri izvođenju radnih postupaka moraju biti odgovarajuće visine i veličine i izrađena od nerđajućeg materijala. Postolja mogu biti nepokretna ili pokretna i postavljena tako da ne dolaze u direktan dodir sa sirovinama i proizvodima.

Postolja koja se koriste za držanje pokretnih posuda moraju biti udaljena od poda najmanje 30 cm.

Prenošenje proizvoda

Član 22

Za prenošenje jestivih i nejestivih proizvoda i konfiskata mogu se koristiti pokretne posude, kanali sa gravitacionim padom, pneumatski transport ili druga odgovarajuća oprema.

Član 23

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

Pokretne posude od nerđajućeg čelika moraju biti označene na sledeći način:

- 1) posude za jestive proizvode - brojem ili nazivom proizvodnog odeljenja kome pripadaju;
- 2) posude za nejestive proizvode - prstenom zelene boje;
- 3) posude za patološki izmenjen materijal (konfiskat) - prstenom crvene boje;

4) posude koje pripadaju objektu ili odeljenju za obradu i preradu creva - prstenom plave boje.

Prsten iz stava 2 ovog člana treba da je širok 8 do 10 cm i da uokviruje sve strane posude.

Boja koja se koristi za označavanje pokretnih posuda od nerđajućeg čelika mora da je neškodljiva i da je bez mirisa.

Pokretne posude od plastičnog materijala su: za jestive proizvode - bele boje, za nejestive proizvode - zelene boje, za konfiskat - crvene boje, a za creva - plave boje.

Pokretne posude koje se koriste za prihvatanje i prenošenje konfiskata moraju biti takve konstrukcije da se mogu zatvarati i zaključavati.

Član 24

Građene ili nepokretne posude (bazeni) moraju ispunjavati uslove predviđene u članu 23 stav 1 ovog pravilnika i moraju imati nepropustljivu konstrukciju i sopstveni sistem za odvod otpadnih voda posle pranja, koji je preko vodenog zatvarača spojen sa kanalizacijom.

Građena ili nepokretna posuda (bazen) za jestive proizvode mora da je označena tablicom od nerđajućeg materijala neobojenih površina, na kojoj se upisuje vrsta i količina sirovine, njena namena i datum početka i završetka tehnološkog postupka.

Član 25

Kanali sa gravitacionim padom moraju biti izrađeni od nerđajućeg čelika. Po konstrukciji kanali ne smeju imati oštre uglove, a varovi na sastavnim delovima moraju imati glatke površine i treba da su u istoj ravni sa površinom kanala.

Oblik kanala je okrugao ili ovalan. Širina, odnosno prečnik 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 organa svinja - 50 cm;
- 5) za transport trbušnih organa goveda - 70 cm;
- 6) za transport konfiskovanih trbušnih i grudnih organa svinja - 50 cm;
- 7) za transport konfiskovanih trbušnih organa goveda i delova trupa svinja i goveda - najmanje 170 cm.

Vertikalni kanali, ako su duži od 2 m, moraju biti lako rasklopljive konstrukcije.

Horizontalni, odnosno kosi kanali moraju imati otvore sa gornje strane, pokrivene vratima sa zaptivačima.

Vrata na kanalima postavljaju se tako da prelaze ivice otvora najmanje 5 cm. Širina otvora na kanalima treba da iznosi najmanje 30 cm - za kanale prečnika do 50 cm, odnosno najmanje 50 cm - za kanale prečnika do 70 cm. Otvori na kanalima treba da omoguće lako čišćenje, pranje i kontrolu.

Kanali za jestive proizvode kod kojih ne postoji mogućnost prskanja tečnog dela transportnog materijala mogu biti sa gornje strane otvoreni celom dužinom.

Držači kojima se kanali pričvršćuju za tavanicu, zidne površine ili opremu moraju biti od nerđajućeg metala.

Ako kanal prolazi kroz spratnu konstrukciju, početni deo kanala mora biti oivičen betonskom ogradom ili prirubnicom od nerđajućeg čelika, visine najmanje 30 cm od podne površine.

Kanali koji povezuju prostoriju za jestive proizvode sa prostorijom za smeštaj nejestivih proizvoda ili konfiskata ili sa prostorijom za obradu predželudaca i creva moraju imati uređaj - sistem ventilacije na onom kraju koji se nalazi u prostoriji za jestive proizvode. Prečnik ventilacione cevi za odvod neprijatnih mirisa treba da iznosi najmanje 30 cm.

Za pranje, čišćenje i kontrolu, pored kanala ili u njegovoj blizini, mora da bude postavljeno postolje (ili lestva) odgovarajuće visine.

Otvori koji povezuju prostoriju za klanje sa prostorijom za obradu predželudaca i želudaca, kao i sa prostorijama za prihvatanje kože, papaka, rogova, dlake i drugih nejestivih proizvoda ili konfiskata, moraju imati mehaničku zaštitu i vazдушnu zavesu radi sprečavanja prodiranja neprijatnih mirisa.

Član 26

Sistem za pneumatski transport mora, po konstrukciji, imati uređaj za prihvatanje sirovine, cevovode i posude za pražnjenje, odgovarajućeg kapaciteta, sa mogućnošću pranja i sanitacije sistema.

Radni stolovi

Član 27

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

Ako je deo površine radnog stola od plastičnog materijala, odnosno od plastičnih dasaka, one treba da su ravne, kratke i lako pokretne.

Radni stolovi na kojima se tehnološki postupci izvode uz korišćenje vode moraju imati zaobljene i uzdignute ivice i poseban odvod za otpadne vode koji je preko prekinutog odvoda spojen sa kanalizacijom.

Konvejski stolovi

Član 28

Konvejski sto sa pokretnim posudama ili trakom za veterinarsko-sanitarni pregled trbušnih i grudnih organa na linijama klanja i obrade goveda, svinja ili ovaca mora da ima:

- 1) sistem za pranje i sanitaciju posuda ili trake sa hladnom vodom i toplom vodom temperature najmanje 83°C;
- 2) kružni termometar postavljen na vidnom mestu, čiji je termoelement ugrađen pre izlaznih otvora cevi za toplu vodu;
- 3) uređaj za odvod vodene pare izrađen od nerđajućeg materijala, koji sa strane mora da ima otvor odgovarajuće veličine za kontrolu funkcionisanja cevi za dovod tople vode. Sa unutrašnje strane taj uređaj mora imati odvod stvorenog kondenzata;

4) odvod otpadnih voda preko vodenog zatvarača (sifona) u kanalizaciju. Otpadne vode se ne smeju razlivati po podnoj površini prostorije za klanje;

5) uređaj za odvod neprijatnih mirisa, ako se za transport nejestivih delova i konfiskata koriste kanali sa gravitacionim padom ili ako je transport pneumatski;

6) prekidač za zaustavljanje i pokretanje konvejera na koloseku i konvejskom stolu, postavljen na dohvat ruke veterinarskog inspektora.

Oprema za pranje ruku

Član 29

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

Oprema za pranje ruku sastoji se od:

1) lavaboa od nerđajućeg čelika, sa nožnim pogonom ili fotočelijom, koji je snabdeven hladnom i toplom vodom. Odvod vode iz lavaboa mora biti povezan sa kanalizacijom preko vodenog zatvarača (sifona);

2) posude sa tečnim sapunom pričvršćene za labavo;

3) papirnatih peškira postavljenih na držaču iznad ili pored lavaboa;

4) posude za upotrebljene papirnate peškire, smeštene u neposrednoj blizini lavaboa.

U proizvodnim prostorijama u kojima su radna mesta statična, oprema za pranje ruku treba da je postavljena u neposrednoj blizini radnog mesta.

U proizvodnim prostorijama sa pokretnim radnim mestima mora se obezbediti potreban broj pravilno raspoređene opreme za pranje ruku.

Sterilizatori

Član 30

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

Sterilizator mora da ima cev za dovod vode, prelivnu cev ili prelivnu površinu, odvod za pražnjenje i rešetku za noževe i alat koji se nalazi ispod nivoa vode.

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

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

Sterilizator većih dimenzija (za električne i ručne testere, pneumohidraulične makaze i dr.), pored cevi za dovod tople vode temperature najmanje 83°C, mora imati termometar, prelivnu cev i odvodnu cev za pražnjenje, koja je, preko prekinutog odvoda, vezana za kanalizaciju.

Osvetljenje

Član 31

Proizvodne prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvetljeni prirodnim ili veštačkim svetlom odgovarajućeg intenziteta propisanog u stavu 8 ovog člana.

Radi obezbeđenja prirodnog osvetljenja, staklo na prozorima treba da bude neobojeno i potpuno providno.

Veštačko osvetljenje mora obezbediti difuznu svetlost koja ne menja boju osvetljenog predmeta. Svetlosni izvori treba da budu raspoređeni tako da svetlost u prostoriji bude što je moguće više ujednačena.

Svetlosni izvori moraju biti postavljeni tako da celu radnu površinu osvetljavaju predviđenom jačinom svetlosti i bez stvaranja senki. Izvor veštačkog svetla treba da bude postavljen u armaturu od nerđajućeg materijala i zaštićen zatvorenim, prozračnim ili providnim štitnikom od plastike. Nije dozvoljeno korišćenje staklenih i emajliranih štitnika u proizvodnim prostorijama.

Svetlosni izvori treba da budu dovoljno veliki i tako postavljeni da radnik svojim telom ne zaklanja radnu površinu.

Horizontalni i vertikalni razvodi električne mreže u proizvodnim prostorijama i iznad radnih površina moraju biti zaštićeni odgovarajućim štitnicima.

Jačina osvetljenosti kontroliše se luksmetrom.

Jačina osvetljenosti na pojedinim radnim mestima i proizvodnim prostorijama treba da iznosi:

- 1) u stajama i oborima u kojima su smeštene životinje za klanje - 100 lx, a na mestu na kome se vrši pregled pre klanja - 550 lx, na udaljenosti 90 cm od površine poda;
- 2) u oborima za životinje za koje se sumnja da su obolele, iznad cele površine - 200 lx, na 90 cm od poda, a na mestu pregleda - kod boksa za fiksiranje - 550 lx;
- 3) na mestima na kojima se skida koža sa goveđih glava i odvajaju glave od trupova - 220 lx, u visini na kojoj se te operacije izvode;
- 4) na mestu na kome se peru goveđe glave - 550 lx;
- 5) na mestu na kome se pregledaju goveđe glave - 550 lx;
- 6) na mestu na kome se pregledaju unutrašnji organi - 550 lx;
- 7) na mestu na kome se pregledaju trupovi goveda ili polutki - 550 lx, u nivou plečki i prednjih nogu;
- 8) na mestu na kome se čiste i peru goveđe polutke - 550 lx, u visini plečki i prednjih nogu;
- 9) na mestu na kome se obrađuju grudni organi i jetra goveda - 550 lx, na radnoj površini stola;
- 10) na mestu na kome se pregledaju zadržani trupovi, polutke i organi goveda - 550 lx;
- 11) na mestu na kome se pregledaju svinjske polutke - 550 lx, u visini mandibularnih limfnih čvorova;
- 12) na mestu na kome se pregledaju grudni i trbušni organi svinja - 55 lx, u nivou dna pokretnih posuda stola za pregled unutrašnjih organa;
- 13) na mestu na kome se obrađuju jezici, grudni organi i jetra svinja - 550 lx, na radnoj površini stola;

- 14) na svim mestima veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porekla - 550 lx;
- 15) na mestu na kome se obrađuju ubodne rane na polutkama svinja - 550 lx, u visini mesta isecanja ubodne rane;
- 16) na mestu na kome se pregledaju zadržani trupovi ili polutke i organi svinja - 550 lx, u nivou mandibularnih limfnih čvorova i posude za unutrašnje organe;
- 17) na svim mestima na kojima se odvajaju zaprljani delovi od čistih delova, tj. gde je potrebno jače osvetljenje za higijensku obradu proizvoda (npr. primarna obrada svinjskih jezika, finalna obrada svinjskih polutki ili goveđih četvrti i sl.) - 550 lx, u visini radnih površina;
- 18) u prostorijama za hlađenje polutki goveda i svinja - 110 lx, u nivou prednjih nogu;
- 19) u prostorijama za hlađenje unutrašnjih organa - 220 lx, u najnižem nivou skladištenih proizvoda;
- 20) u svim proizvodnim prostorijama - najmanje 220 lx, u visini radnih površina.

Ventilacija

Član 32

U prostorijama klanice, u odnosu na veličinu i namenu, mora se obezbediti prirodna ili veštačka ventilacija, odvod vodene pare i dovod neprijatnih mirisa.

Otvori za dovod svežeg vazduha moraju biti postavljeni tako da ne dođe do kontaminacije vazduha prašinom, neprijatnim mirisima i sl. Ti otvori moraju da budu snabdeveni filtrima i zaštitnom mrežom koja sprečava ulazak insekata.

Horizontalni razvodi ventilacionog sistema u proizvodnim prostorijama ne smeju biti iznad radnih površina.

6. Prostorija za sanitaciju opreme

Član 33

Za pranje i sanitaciju opreme, u klanici mora da postoji jedna ili više prostorija odgovarajuće veličine, na pogodnom mestu.

Pod, zidovi i tavanica prostorije iz stava 1 ovog člana treba da su nepropustljivi za vodu i glatkih površina. U njoj moraju da budu ugrađeni slivnik u podu, uređaj za ventilaciju i odbojnici na zidovima.

U prostoriji za pranje i sanitaciju opreme treba da postoje dovodi hladne vode i tople vode temperature najmanje 83°C, kružni termometar ugrađen na izlaznom delu cevi za toplu vodu, izvor svetla propisanog intenziteta i podmetači za opremu.

Ako se za pranje i sanitaciju posuda koristi protočni uređaj, on mora biti u pogodnoj prostoriji blizu proizvodnih odeljenja, u kojoj postoji odgovarajuća ventilacija. Protočni uređaj mora imati sopstvenu opremu za odvod pare, ugrađen kružni termometar i otvor za kontrolu funkcionisanja cevi za dovod tople vode i odvod otpadnih voda, preko vodenog zatvarača, neposredno u kanalizaciju.

Za držanje pribora i sredstava za sanitaciju (ručni alat, sredstva za čišćenje, pranje i dezinfekciju i sl.) mora da postoji posebna prostorija ili izdvojen prostor sa odgovarajućom opremom.

7. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 34

Zavisno od veličine i namene, klanice moraju imati odgovarajući broj radnih prostorija za potrebe veterinarske inspekcije.

Prostorije za potrebe veterinarske inspekcije moraju imati potreban nameštaj i opremu. U okviru tih prostorija mora da postoje odvojeni delovi za garderobu i sanitaciju prostorije.

8. Prostorije za potrebe radnika

Član 35

U klanici moraju da postoje prostorije za presvlačenje radnika (garderobe) i sanitarne prostorije (kupatića i toaleti), odvojeno za muškarce i žene, koje su zatvorenim hodnikom povezane sa proizvodnim prostorijama.

U okviru garderoba moraju biti uređene prostorije za prijem prljave i izdavanje čiste zaštitne odeće.

Garderoba i sanitarne prostorije u čistom delu klanice moraju biti odvojene od garderoba i sanitarnih prostorija u nečistom delu klanice.

U garderobi se za svakog zaposlenog radnika obezbeđuje poseban ormar za civilno odelo i ormar za radnu odeću, obuću i ručni alat. Ormar je izrađen od metala, postavljen na postolje visine 30 cm i sa krovnom površinom nagnutom napred pod uglom od najmanje 25°. Vrata ormara treba da imaju otvore za ventilaciju. Sedišta u garderobi mogu biti pričvršćena za ormare ili postavljena između redova ormara, a izrađena su od materijala koji se lako higijenski održava. Garderobe moraju imati prirodnu ili veštačku ventilaciju.

U sklopu garderoba moraju se nalaziti sanitarne prostorije za održavanje lične higijene radnika (kupatića i toaleti), koje moraju imati odgovarajuću prirodnu ili veštačku ventilaciju.

U kupatilu se na svakih 10 zaposlenih radnika u smeni obezbeđuje jedna oprema za pranje ruku propisana u članu 29 stav 2 ovog pravilnika i jedna tuš-kabina.

Tuš-kabina mora ispunjavati sledeće uslove:

- 1) zidovi tuš-kabine moraju biti obloženi vodootpornim materijalom bele ili svetle boje, a ako su montažni - moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala glatkih i ravnih površina;
- 2) tuš-kabina mora da ima toplu i hladnu vodu, držač za sapun i sapun;
- 3) pri ulazu u tuš-kabinu mora se postaviti držač peškira i držač rublja;
- 4) podna površina tuš-kabine mora da ima odgovarajući pad prema slivniku i mora biti pokrivena gumenim ili plastičnim podmetačem.

Toaleti (klozeti), odvojeno za muškarce i žene, moraju biti građevinski odvojeni od garderoba i kupatila.

U klanicama u kojima su garderobe udaljene od proizvodnih prostorija, moraju da postoje toaleti u neposrednoj blizini tih prostorija, odvojeni od njih hodnikom i tampon-prostorijom.

Vrata između pretprostora toaleta (tampon-prostorije) i prostorije sa kabinama, kao i vrata na kabinama za klozetske šolje treba da se otvaraju u oba pravca (leptir vrata). Vrata na kabinama za klozetske šolje moraju biti podignuta 30 cm od podne površine.

U pretprostoru toaleta mora se postaviti potreban broj opreme za pranje ruku, propisane u članu 29 stav 2 ovog pravilnika. Vrata na ulazu u pretprostor toaleta treba da imaju uređaj za mehaničko samozatvaranje.

U toaletima se mora obezbediti:

Za broj radnika istog pola	broj klozetskih šolja
1 do 15	1
16 do 35	2
36 do 55	3
56 do 80	4
Na svakih 30 radnika preko 80	1

Ispiranje klozetskih šolja vodom vrši se na nožni pogon. Klozetske šolje u muškim toaletima, do jedne trećine od ukupno predviđenog broja šolja, mogu da se zamene pisoarima, koji treba da se postave u odvojenom delu toaleta.

Za pušenje i odmor radnika za vreme radnog vremena moraju se obezbediti pogodno locirane prostorije, koje imaju prirodnu ili veštačku ventilaciju, opremu za pranje ruku i klupe ili stolice.

Za ishranu zaposlenog osoblja u klanicama mora postojati odgovarajuće opremljena prostorija (trpezarija).

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

9. Higijena zaposlenog osoblja

Član 36

Pri radu u klanicama iz člana 2 ovog pravilnika zaposleno osoblje obavezno je da nosi radnu odeću i obuću, da upotrebljava i održava ručni alat kojim je zaduženo i da se pridržava propisanih uslova o veterinarsko-sanitarnom redu.

Radnici koji su zaposleni u proizvodnim prostorijama ili dolaze u neposredan dodir sa proizvodima dužni su da nose radnu odeću i obuću, i to:

- 1) u proizvodnji, pakovanju, utovaru i istovaru mesa i proizvoda i pranju opreme - pantalone i bluzu, odnosno mantil, kapu ili povezaču i gumene ili plastične kecelje bele boje, gumene ili plastične čizme, kaljače ili cipele od kože i gumene ili plastične rukavice, kad je potrebna zaštita proizvoda;
- 2) prilikom klanja životinja - radni kombinezon ili pantalone i bluzu, kapu i gumenu kecelju bele boje i čizme;
- 3) prilikom utovara i istovara mesa - radni mantil, kapu ili povezaču bele boje, kecelju, čizme ili kaljače od gume ili plastike;
- 4) u skladištima jestivih proizvoda - radni mantil ili bluzu, kapu ili povezaču bele boje i kecelju od plastike ili gume;
- 5) prilikom istovara životinja i pripreme životinja za klanje, istovara nejestivih proizvoda i konfiskata i tehničkog održavanja prostorija, uređaja i opreme - pantalone i bluzu, odnosno radni mantil ili kombinezon u boji, kapu ili povezaču u boji i nepromočivu obuću.

Radnici koji rade u prostorijama sa temperaturom ispod 0°C nose bela radna odela preko zaštitnog odela.

Radno odelo izrađuje se od materijala koji se može iskuvavati i peglati.

Radnu odeću radnik menja svakodnevno, a ako to priroda posla zahteva - i češće.

Za higijensko održavanje radne odeće mora se obezbediti pranje i sušenje u sopstvenim perionicama ili u drugim perionicama.

Ručni alat (drške satara, noževa, oštrača, kuka i dr., korice za držanje noževa, lanac za držanje korica i sl.) mora biti izrađen od nerđajućeg metala ili plastike.

Ručni alat se u toku rada mora održavati u higijenski ispravnom stanju. Zavisno od prirode posla, a obavezno posle svakog prljanja, ručni alat mora se sanitirati vodom temperature najmanje 83°C. Posle završetka rada ručni alat, očišćen i opran, ostavlja se u za to određene kasete ili ormare.

Radnici zaposleni u neposrednoj proizvodnji moraju biti podšišani i obrijani i moraju imati urednu kosu. Nokti na prstima ruku moraju uvek biti čisti i uredno podrezani. Radnici sa dužom urednom kosom moraju pri radu koristiti zaštitne mreže ili marame.

U proizvodnim prostorijama zabranjeno je pri radu nošenje ručnih satova i nakita, kao i upotreba kozmetičkih sredstava.

Pre ulaska u toalet, moraju da se ostave na određeno mesto ručni alat i deo zaštitne odeće (kecelja i mantil), a posle upotrebe toaleta, ruke se moraju oprati.

Radnici zaposleni u proizvodnji, obradi, ili skladištenju mesa moraju biti zdravi i ne smeju biti prenosioci i izlučivači uzročnika bolesti ili kontaminenata na proizvode životinjskog porekla.

Ozlede na rukama moraju se zaštititi gumenim rukavicama ili naprstkom.

Zdravstvene knjižice zaposlenog osoblja moraju u svako doba biti na raspolaganju veterinarskom inspektor.

KLANICE ZA KLANJE PAPKARA, KOPITARA, PERNATE ŽIVINE I KUNIĆA

Član 37

U klanicama za klanje više vrsta životinja, klanje se može vršiti u jednoj prostoriji na odvojenim linijama samo u različito vreme.

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

1. Prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje

Član 38

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

Član 39

Rampa za prijem životinja, sa prihvatnim boksevima odgovarajućeg kapaciteta i mestom određenim za veterinarsko-sanitarni pregled, mora biti u neposrednoj blizini prostorije za smeštaj životinja, postavljena tako da put životinja namenjenih klanju direktno vodi u staje i obore, bez ukrštanja sa drugim putevima.

Ako se u klanici kolju životinje različitih vrsta, depo mora imati posebne staje za krupne životinje, posebne 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 dezinfikovati.

Staje i obori moraju biti takve veličine da se obezbedi odmor životinja i u ležećem stavu i snabdeveni valovima za hranjenje i pojenje životinja.

Staje i obori moraju biti na vidnom mestu i jasno obeleženi brojevima i moraju imati tablu sa podacima o datumu prispeća, broju i poreklu smeštenih životinja.

Član 40

Prostorija za smeštaj bolesnih, odnosno na oboljenje sumnjivih životinja, posebno za svaku vrstu, mora da bude građevinski potpuno izdvojena od ostalog dela depoa, tako da se onemogući kontakt bolesnih ili na oboljenja sumnjivih životinja sa zdravim životinjama. Te prostorije se označavaju na vidnom mestu natpisom crvene boje SUMNJIVE ŽIVOTINJE. U njima mora da se nalazi oprema za obuzdavanje i fiksiranje životinja. Podne površine u ovim prostorijama moraju da imaju poseban odvod otpadnih voda (slivnik).

Član 41

U hodniku za odvođenje životinja na klanje mora postojati posebna staza za krupne životinje i posebna staza za sitne životinje ako se klanje vrši istovremeno. Širina staza mora da omogući kretanje životinja samo u jednom smeru. Između ili van tih staza treba da se nalazi staza za radnike, odvojena betonskim ogradama ili ogradama metalne konstrukcije.

Prostorija ili prostor za pripremanje životinja za klanje mora biti odvojen od prostorija za klanje životinja i treba da obezbedi dolazak i prihvatanje životinja prema kapacitetu klanja.

Prostorija ili prostor u kome se životinje peru pre omamljivanja, mora imati priključak za vodu sa gumenim crevom ili sistem tuševa za automatsko pranje, kao i odvod otpadne vode.

Član 42

U klanicama za klanje pernate živine i kunića u neposrednoj blizini prostorije za pripremanje životinja za klanje mora da postoji posebna prostorija ili građevinski izdvojen prostor ili uređaj za pranje i sanitaciju kaveza, koji ispunjava uslove iz člana 33 ovog pravilnika.

Član 43

U sklopu depoa moraju se obezbediti prostorije za veterinarskog inspektora koji vrši pregled životinja namenjenih klanju i garderobe i sanitarne prostorije za radnike zaposlene na prijemu, smeštaju i pripremanju životinja za klanje.

Prostorija za veterinarskog inspektora mora imati pisaći sto, ormar za evidenciju i instrumente koji se koriste pri pregledu životinja.

Garderobe i sanitarne prostorije, u pogledu broja, kapaciteta i uređenja, moraju ispunjavati uslove propisane članom 35 ovog pravilnika.

Član 44

U blizini deopa mora da postoji bazen ili kontejner za smeštaj stajskog đubriva i đubriva iz prevoznih sredstava.

U nečistom delu kruga klanice mora da bude izgrađen i pokriveni bazen ili postavljen metalni rezervoar za prihvatanje sadržaja predželudaca, ako na drugi način nije rešeno njegovo odstranjivanje iz kruga klanice.

Na mestu prihvatanja sadržaja predželudaca mora se obezbediti dovod hladne vode i tople vode temperature 83°C, sa ugrađenim kontrolnim termometrom, i odgovarajući odvod otpadne vode.

2. Prostorije za klanje životinja

Član 45

U prostorijama za klanje nečisti deo mora biti odvojen od čistog dela.

Pod nečistim delom podrazumeva se deo prostorije u kome se obavljaju omamljivanje i klanje životinja, skidanje kože, šurenje, opaljivanje i skidanje dlake, odnosno šurenje i skidanje perja.

Pod čistim delom podrazumeva se deo prostorije u kome se obavljaju ostali postupci obrade trupova i organa.

Član 46

Za vreme klanja životinja iz uvoza i obrade i hlađenja njihovih trupova i organa, na liniji klanja i u prostorijama za hlađenje ne sme biti trupova i organa drugih životinja.

U prostorijama za klanje u kojima se istovremeno kolju i obrađuju dve vrste ili više vrsta životinja, linije klanja i obrade moraju biti građevinski odvojene.

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

Rad na linijama klanja i obrade mora biti organizovan tako da obezbeđuje higijensko izvođenje tehnoloških postupaka i veterinarsko-sanitarni inspeksijski pregled.

Putevi prenošenja nejestivih proizvoda i konfiskata ne smeju se ukrštati sa linijama klanja i obrade, niti sa putevima transporta jestivih proizvoda.

Oprema za klanje i obradu životinja mora da ispunjava uslove iz čl. 19 do 32 ovog pravilnika.

Klanje goveda

Član 47

Goveda se omamljuju na human i stručan način, uređajem sa penetrirajućim klinom ili primenom 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) treba da bude veličine koja odgovara kapacitetu klanja i locirana i zaštićena tako da krv ne prska ispred boksa za omamljivanje ili na okolni prostor na kome se obrađuju trupovi.

Na mestu odvoda vode i krvi iz bazena mora se obezbediti zaštita koja sprečava povratak neprijatnih mirisa.

Oprema za uzimanje, prikupljanje, obradu, transport i skladištenja krvi za ishranu ljudi treba da je izrađena od nerđajućeg čelika.

Posude za prikupljanje krvi moraju biti jasno označene sve dok trupove i unutrašnje organe životinja ne pregleda veterinarski inspektor.

Član 48

Iznad prostora koji predstavlja produžetak bazena za iskrvarenje odsecaju se rogovi, odvaja koža sa glave, podvezuje jednjak i odsecaju prednje noge.

Za odsecanje rogova goveda koriste se pneumohidraulične makaze, električna testera ili satara, a za odsecanje prednjih nogu - pneumohidraulične makaze, električna testera ili nož.

Član 49

Glave goveda mogu se odsecati iznad prostora iz člana 48 stav 1 ovog pravilnika ili posle potpunog odvajanja kože sa trupa.

Oprema za obradu i pripremanje goveđih glava za veterinarsko-sanitarni pregled sastoji se iz uređaja za pranje i postolja ili konvejskog sistema za pregled.

Uređaj za pranje treba da je izrađen od nerđajućeg čelika i konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode, a istovremeno da obezbeđuje indirektan odvod otpadne vode u kanalizaciju. Na tom uređaju moraju postojati dva priključka hladne vode, s tim da je na jednom priključku postavljeno pokretno crevo sa konusnim nastavkom za ispiranje nosne i usne šupljine, a na drugom priključku - crevo sa štednim tušem za pranje spoljne površine goveđe glave. Za vešanje goveđih glava treba da postoje specijalne pokretne kuke, koje se sanitiraju posle pranja svake goveđe glave.

Uređaj za pranje mora biti postavljen blizu mesta odsecanja i veterinarsko-sanitarnog pregleda goveđih glava, u čistom delu prostorije.

Postolje za veterinarsko-sanitarni pregled i pokretni ramovi i kuke konvejskog-sistema za smeštaj ili vešanje pripremljenih goveđih glava treba da su izrađeni od nerđajućeg čelika i konstruisani tako da se mogu lako čistiti i prati.

Član 50

U sistemu vertikalne obrade goveda treba obezbediti da trupovi ili polutke ne dodiruju podnu površinu i postolje ili da se međusobno ne dodiruju obrađeni i neobrađeni trupovi.

Pokretno postolje za skidanje kože sa trupova mora biti izrađeno od nerđajućeg materijala i konstruisano tako da onemogućava dodir delova trupa sa kojih je skinuta koža sa podom ili spoljnom stranom kože.

Postolja koja se koriste pri izvođenju radnih postupaka moraju odgovarati uslovima propisanim u članu 21 ovog pravilnika.

Koža može da se odvaja tako da ne kontaminira meso.

Član 51

Za prihvatanje unutrašnjih organa goveda prilikom evisceracije koriste se specijalna, samo za tu svrhu određena kolica ili pokretna traka, odnosno pokretne posude konvejskog stola za veterinarsko-sanitarni pregled.

Kolica iz stava 1 ovog člana moraju biti izrađena od nerđajućeg čelika i koriste se u objektima malog kapaciteta i na linijama klanja goveda kapaciteta do 30 komada na čas. Kolica moraju imati jednu posudu odgovarajuće veličine i oblika pogodnu za smeštaj i pregled trbušnih organa i jednu posudu za smeštaj i pregled grudnih organa.

Za pranje i sanitaciju kolica mora se obezbediti odvojena i pogodno locirana prostorija ili prostor koji mora odgovarati uslovima propisanim u članu 33 ovog pravilnika.

Sto sa pokretnom trakom za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se upotrebljava na linijama na kojima se kolje i obrađuje od 30 do 50 goveda na čas, a konvejski sto sa pokretnim posudama - na linijama sa kapacitetom klanja od preko 50 goveda na čas.

U pogledu konstrukcije, sanitacije i odvoda otpadnih voda stolovi iz stava 4 ovog člana treba da odgovaraju uslovima propisanim u članu 28 ovog pravilnika.

Pored stola sa pokretnom trakom, odnosno pored konvejskog stola sa pokretnim posudama mora da se postavi postolje sa opremom za pranje ruku sa sterilizatorom, uređaj za pranje čizama i kasete za ostavljanje zaštitne obuće.

Brzina kretanja pokretne trake ili pokretnih posuda mora biti sinhronizovana sa brzinom kretanja trupova na koloseku.

Na dohvat ruke veterinarskog inspektora mora da se postavi prekidač za istovremeno zaustavljanje ili stavljanje u pokret kolosečnog konvejskog stola i pokretne trake, odnosno pokretnih posuda konvejskog stola za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa i držači za evidenciju i žigove.

Član 52

Za pregled zadržanih trupova goveda moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

Član 53

Za odstranjivanje kontaminiranih delova sa polutki goveda (trimovanje) moraju da postoje postolje, oprema za pranje ruku sa sterilizatorom i jasno označena posuda u koju se prihvataju kontaminirani delovi.

Član 54

Goveđe polutke peru se ručnim tušem ili sistemom tuševa u posebnom uređaju.

Pranje ručnim tušem izvodi se sa pokretnog ili dvovisinskog fiksiranog postolja, iznad posebno dreniranog područja. Da bi se sprečilo prskanje vode, mora biti postavljen štitnik.

Sistem tuševa u posebnom uređaju mora da obezbedi pranje goveđih polutki od gornjih delova prema donjim delovima. Taj uređaj mora biti konstruisan tako da u potpunosti onemogućava prskanje vode van uređaja i mora imati odvod vode u kanalizaciju.

Član 55

Grudni organi, slezine i jetre goveda obrađuju se na specijalnim stolovima koji odgovaraju uslovima iz člana 27 ovog pravilnika.

Klanje kopitara

Član 56

Građevinsko uređenje i tehnička opremljenost prostorije za klanje kopitara moraju odgovarati uslovima iz čl. 45 i 46 ovog pravilnika.

Omamljivanje, klanje i obrada zaklanih kopitara mora biti u skladu sa odredbama čl. 47 do 55 ovog pravilnika.

Klanje svinja

Član 57

Omamljivanje, klanje, iskrvarenje, šurenje ili skidanje kože, obrada u peći za opaljivanje i skidanje sagorelog epiderma mora da se izvode u izdvojenoj prostoriji ili prostoru (nečisti deo) koji je funkcionalno povezan sa linijom dalje obrade svinjskih trupova (čisti deo).

Član 58

Svinje se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Svinje se iskrvaruju u visećem položaju običnim ili šupljim noževima. Linija iskrvarenja i način sakupljanja krvi moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 47 st. 3 do 6 ovog pravilnika.

Trupovi se pre šurenja peru hladnom vodom iz sistema tuševa ili uređaja za pranje koji su konstruisani tako da sprečavaju prskanje vode van uređaja i razlivanje po podnoj površini.

Član 59

Horizontalno šurenje trupova svinja izvodi se u bazenu koji je izrađen od nerđajućeg materijala i snabdeven kontrolnim termometrom i sistemom za odvod pare. Veličina bazena mora odgovarati kapacitetu linije obrade svinja.

Uređaj za vertikalno šurenje trupova svinja mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i snabdeven kontrolnim termometrom, sistemom za odvod pare, pumpama za recirkulaciju i filtrima za vodu koja recirkuliše.

Uređaj za mehaničko skidanje dlaka mora da ima propusnu moć koja odgovara kapacitetu bazena ili uređaja za šurenje, odnosno kapacitetu linije obrade svinja.

Dlake (čekinje) moraju se u toku rada odstranjivati u poseban kontejner ili posebnu prostoriju.

U uređajima za mehaničko skidanje dlake mogu da se koriste pumpe za recirkulaciju vode sa filtrima, izuzev poslednja 2 m, pre izlaska trupova svinja. U tom delu uređaja mora da se koristi protočni sistem vode.

Sto za obradu svinja, koji se nalazi iza uređaja za mehaničko skidanje dlaka, mora biti od nerđajućeg materijala, a njegova dužina mora odgovarati kapacitetu linije obrade. Iznad tog stola mora da bude postavljen sistem tuševa sa hladnom vodom, a za pranje zadnjih nogu mora da se obezbedi poseban tuš pre stavljanja kuke raspinjače.

Peć za opaljivanje mora biti opremljena ručnim ili automatskim prekidačem za dovod goriva i štitnikom, odnosno usmerivačem koji sprečava međusobno dodirivanje trupova i dodirivanje trupova sa spoljašnjom i unutrašnjom površinom peći. Neposredno iza peći mora se postaviti sistem tuševa sa hladnom vodom.

Struganje gara i čišćenje trupova na liniji obrade svinja može da se vrši ručno ili mehanički.

Ručno čišćenje - izbrijavanje trupova vrši se, zavisno od radnih postupaka, sa poda ili postolja. Tuševi sa hladnom vodom za vlaženje trupova moraju biti postavljeni i usmereni tako da hladna voda ne prska kolosek i radnike u okolini.

Za čišćenje i pranje glava koriste se četke sa plastičnom drškom, vezane elastičnim crevima sa dovodom hladne vode.

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

Uređaji za završno pranje svinjskih trupova mora biti konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode van uređaja i razlivanje vode po površini poda.

Član 60

Koža sa trupova svinja skida se na koloseku, u visećem položaju.

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

Za odsecanje prednjih i zadnjih nogu u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

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

Pri odvajanju kože ne sme se dozvoliti međusobni kontakt obrađenih i neobrađenih trupova i dodir trupa sa postoljem ili podnom površinom.

Postolja moraju ispunjavati uslove propisane u članu 21 ovog pravilnika.

Ostala oprema i postupci rada su istovetni sa opremom i postupcima rada na liniji obrade trupova šurenih svinja.

Član 61

Za prihvatanje unutrašnjih organa svinja prilikom evisceracije moraju da se koriste kolica za evisceraciju ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejski sto sa pokretnim posudama.

Kolica za evisceraciju, odnosno sto za veterinarsko-sanitarni pregled koristi se na linijama obrade kapaciteta do 20 svinja na čas. Kolica moraju ispunjavati uslove propisane u članu 51 st. 2 i 3 ovog pravilnika.

Sto za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i mora imati posude za smeštaj trbušnih i grudnih organa. Za pranje i sanitaciju tih posuda posle svake upotrebe, u neposrednoj blizini stola mora da postoji odvojen i uređen prostor sa hladnom vodom i toplom vodom temperature 83°C.

Konvejski sto sa pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se koristi na linijama obrade kapaciteta preko 20 svinja na čas. Sto mora da ispunjava uslove propisane u članu 28 ovog pravilnika.

Član 62

Za pregled zadržanih trupova svinja moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

Član 63

Svinjske polutke moraju da se peru na način propisan u članu 54 ovog pravilnika.

Član 64

Obrada jezika, grudnih organa, slezine i jetre svinja vrši se na specijalnim stolovima koji odgovaraju uslovima iz člana 27 ovog pravilnika.

Klanje ovaca

Član 65

Ovce se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Ovce se iskrvaruju običnim ili šupljim noževima, u visećem položaju iznad linije iskrvarenja (bazena).

Linija iskrvarenja (bazen) i način sakupljanja krvi moraju da odgovaraju uslovima propisanim u članu 47 st. 3 do 6 ovog pravilnika.

Član 66

Ovce se obrađuju na koloseku u visećem položaju.

Za odsecanje prednjih i zadnjih nogu u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

Za odvajanje kože jagnjadi može se koristiti kompresor sa ugrađenim filtrima za prečišćavanje vazduha, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnog ili tarzalnog zgloba.

Koža mora da se odvaja tako da ne kontaminira meso.

Član 67

Za prenošenje trupova ovaca kolosek mora imati mehanički sistem - konvejer ako se na linijama kolje i obrađuje preko 50 ovaca na čas.

Član 68

Za prihvatanje unutrašnjih organa ovaca prilikom evisceracije mora da se koriste kolica za evisceraciju ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejerski sto sa pokretnim posudama, koji moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 61 ovog pravilnika.

Kolica za evisceraciju, odnosno sto za veterinarsko-sanitarni pregled koristi se na linijama obrade kapaciteta do 50 ovaca na čas.

Konvejski sto sa pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutrašnjih organa mora da se koristi na linijama obrade kapaciteta preko 50 ovaca na čas. Sto mora da ispunjava uslove propisane u članu 28 ovog pravilnika.

Član 69

Za pregled zadržanih trupova ovaca moraju da postoje odvojeni deo koloseka, postolje i oprema za pranje ruku sa sterilizatorom.

Član 70

Vodom temperature do 40°C mogu se prati samo delovi vrata obrađenih trupova ovaca, i to iznad uređenog kanalizacionog prostora, bez mogućnosti prskanja vode po okolini.

Član 71

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade ovaca u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

Klanje pernate živine

Član 72

Za prijem pernate živine mora da postoji rampa za istovar, prihvat i vešanje trupova na konvejer za obradu.

Na rampi za istovar mora da postoji mesto za veterinarsko-sanitarni pregled pernate živine, uređaji za pranje ruku, dovodi tople i hladne vode, prostorija ili prostor sa uređajem za pranje kaveza, prostorija za pernatu živinu sumnjivu na zarazne bolesti, kontejner za uginulu - konfiskovanu živinu i prostorije za veterinarsku inspekciju.

Član 73

Omamljivanje, klanje i iskrvarenje, šurenje i uparavanje, kao i skidanje perja pernate živine izvode se u posebnim prostorijama ili prostorijama (nečisti deo) koji su funkcionalno povezani sa linijom obrade trupova pernate živine (čisti deo).

Za prenošenje trupova u visećem položaju, linija klanja i obrade pernate živine mora imati mehanički sistem - konvejer.

Član 74

Pernata živina omamljuje se na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Pernata živina se iskrvaruje pomoću noža, specijalnih makaza ili automatskih uređaja u visećem položaju iznad linije koja treba da odgovara uslovima propisanim u članu 47 st. 3 i 4 ovog pravilnika.

Član 75

Šurenje trupova pilića, kokoši, morki i ćurki izvodi se u protočnom bazenu. Trupovi pataka i gusaka uparavaju se u posebnoj uređaju parom dobijenom od vode za piće.

Veličina protočnog bazena i uređaja za uparavanje mora odgovarati kapacitetu linije klanja i obrade pernate živine.

Bazen i uređaj moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i snabdeveni kontrolnim termometrima, kao i sistemima za odvod pare.

Član 76

Uređaj za mehaničko skidanje (čupanje) perja pernate živine mora da ima štitnike koji sprečavaju prskanje vode po podu i po prostoriji za klanje.

Očupano perje mora se u toku rada odstranjivati iz uređaja za mehaničko skidanje (čupanje) perja kanalima ili na drugi način i transportovati u posebnu prostoriju za sakupljanje perja ili, pomoću odgovarajućeg transportnog sredstva, do mesta prerade.

Prostorija za sakupljanje perja mora da ima opremu za ceđenje i sušenje perja, dovod hladne i tople vode, drenažni i kanizacioni sistem i opremu za pranje ruku, kao i odgovarajući sistem ventilacije.

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

Član 77

Uređaj za pranje trupova pernate živine mora da bude izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da sprečava rasprskavanje vode po prostoriji i razlivanje po površini poda.

Uređaj iz stava 1 ovog člana nalazi se iza mesta na kome se perje skida, a prema mestu na kome se pristupa zasecanju kože ili odsecanju delova trupa.

Član 78

Uređaji za odstranjivanje glave, vrata, voljke i nogica pernate živine moraju biti izrađeni od nerđajućeg materijala i konstruisani tako da se mogu lako prati i sanitirati.

Za transport odstranjenih delova mogu da se koriste kanali sa gravitacionim padom, kanali sa vodom, pneumatski ili vakuum-transport ili odgovarajuće posude izrađene i označene u skladu sa članom 23 ovog pravilnika.

Odstranjeni delovi, kao i konfiskat, transportuju se sa linije obrade trupova u prostoriju, odnosno prostor za sakupljanje nejestivih proizvoda ili konfiskata ili do mesta neposredne prerade.

Član 79

Unutrašnji organi pernate živine (evisceracija) mogu se vaditi ručno ili automatski.

Za ručnu evisceraciju koristi se specijalna viljuška od nerđajućeg čelika. Za automatsku evisceraciju koristi se uređaj koji mora biti izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da se omogući lako pranje i sanitacija.

Član 80

Uređaj za završno pranje (spolja i iznutra) trupova pilića, kokoši, morki i ćurki iz kojih su izvađeni unutrašnji organi mora da bude izrađen od nerđajućeg materijala i konstruisan tako da sprečava prskanje vode po prostoriji i razlivanje po površini poda.

Član 81

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

Oprema koja se koristi za obradu jetre, srca i slezine mora da ispunjava uslove propisane u članu 27 ovog pravilnika.

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

Član 82

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade pernate živine, u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja, mora da ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

Klanje kunića

Član 83

Za prijem kunića mora da postoji rampa za istovar, prihvat i vešanje trupova na konvejer za obradu. Rampa za istovar mora da ispunjava uslove propisane u članu 75 stav 2 ovog pravilnika.

Član 84

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

Klanje kunića na liniji klanja i obrade pernate živine dozvoljava se samo u vreme u kome se ta linija ne koristi za klanje pernate živine.

Član 85

Kunići se omamljuju na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Član 86

Kunići se obrađuju na koloseku u visećem položaju. Ako se kolje i obrađuje preko 50 kunića na čas, za prenošenje trupova kolosek mora imati mehanički sistem - konvejer.

Za odsecanje nogu u karpalnom, odnosno tarzalnom zglobu koristi se nož ili pneumohidraulične makaze.

Član 87

Za prihvatanje unutrašnjih organa kunića prilikom evisceracije koriste se kolica ili sto za veterinarsko-sanitarni pregled ili konvejerski sto sa pokretnim posudama koji moraju da ispunjavaju uslove propisane u članu 61 ovog pravilnika.

Član 88

Trupovi kunića peru se ručno ili u automatskom uređaju tuševima, tako da voda ne prska po prostoriji i ne razliva se po površini poda.

Član 89

Oprema koja se koristi na linijama klanja i obrade kunića, u pogledu izrade, mesta i načina postavljanja, korišćenja i obeležavanja, mora da ispunjava uslove propisane odredbama ovog pravilnika.

3. Prostorije za obradu želudaca i creva

Član 90

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

Prostorije iz stava 1 ovog člana moraju imati sistem ventilacije radi sprečavanja širenja neprijatnih mirisa i odvoda pare.

Zavisno od kapaciteta obrade, prostorije moraju imati dovoljan broj priključaka za hladnu i toplu vodu. Ako se priključci ili izlazne cevi za vodu nalaze ispod nivoa vode u posudama ili se koriste za pražnjenje i ispiranje pojedinih delova digestivnog trakta, moraju imati ugrađene ventile protiv povratne sifonaže.

Kanalizacioni sistem u prostorijama za obradu želudaca i creva mora ispunjavati uslove iz člana 17 ovog pravilnika.

Član 91

Za obradu predželudaca goveda koristi se oprema izrađena od nerđajućeg čelika, postavljena u izdvojeni deo prostorije za obradu želudaca i creva ili u posebnu prostoriju. Ta oprema sastoji se od: stola za prihvatanje trbušnih organa, uređaja za pražnjenje, uređaja za pranje i čišćenje, staka sa kukama za veterinarsko-sanitarni pregled, uređaja za termičku obradu i druge opreme koja se koristi pri obradi i preradi predželudaca.

Na stolu za prihvatanje trbušnih organa treba da se nalazi pokretna prihvatna posuda sa dizalicom ili prihvatna iskliznica.

Iznad stola za prihvatanje trbušnih organa mora da budu postavljeni dovodi hladne i tople vode, sa ugrađenim kružnim termometrom.

Predželuci goveda prazne se i uređuju za pražnjenje na pokretnoj perforiranoj cevi, pomoću hladne vode. Uređaj mora da je postavljen iza stola za prihvatanje trbušnih organa i mora imati kanalizaciono uređen prostor i zaštitne zidove koji onemogućavaju prskanje vode i sadržaja predželudaca. On mora da ima mehanički sistem za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa iz odvodnih cevi.

Sadržaj iz uređaja za pražnjenje mora se odstraniti pomoću pneumatskog sistema, hidrauličnih pumpi ili kanala sa gravitacionim padom.

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

U uređaju za pranje i čišćenje treba da postoji pokretna cevasta kupola postavljena na perforiranu cev za pranje predželudaca. Iznad kupole nalazi se tuš sa hladnom vodom.

Mehanizam za pranje stavlja se u pogon nožnom pedalom.

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

Stalak sa kukama za veterinarsko-sanitarni pregled opranih i očišćenih predželudaca mora da je izrađen od nerđajućeg čelika i postavljen u blizini opreme za obradu predželudaca.

Uređaj za toplotnu obradu (šurenje) predželudaca mora biti postavljen u posebnu prostoriju i mora da ima prekinut odvod otpadnih voda u kanalizaciju i odgovarajući sistem odvoda pare.

Posude i bazeni koji se koriste pri obradi i preradi predželudaca moraju ispunjavati uslove propisane članom 23 ovog pravilnika.

Član 92

U prostorijama za obradu želudaca i creva oprema mora biti postavljena iznad kanalizaciono uređenog prostora i povezana sa kanalizacijom.

Posude i stolovi koji se upotrebljavaju u prostorijama za obradu želudaca i creva moraju da ispunjavaju uslove propisane u čl. 23 i 27 ovog pravilnika.

Za konzervisanje creva soljenjem i skladištenje soljenih creva treba da se obezbedi posebna prostorija sa hlađenjem koja je od prostorije za obradu želudaca i creva građevinski odvojena.

4. Prostorije za hlađenje i smrzavanje

Član 93

Zavisno od načina rada, klanica mora imati posebne prostorije ili prostore za: hlađenje trupova i polutki, hlađenje unutrašnjih organa, pakovanje unutrašnjih organa i odvojenih delova trupa, hlađenje zadržanih trupova, polutki i organa, smrzavanje mesa i skladištenje smrznutog mesa.

Prostorije iz stava 1 ovog člana, pored termoelemenata daljinskog termometra, moraju na pogodnom mestu imati postavljene kontrolne živine termometre.

U pogledu materijala i načina postavljanja, koloseci i nosači koloseka u prostorijama za hlađenje i smrzavanje moraju ispunjavati uslove propisane u članu 20 ovog pravilnika.

Ako se za hlađenje koriste zmijasti zidni isparivači (mirno hlađenje) ili rashladna oprema za burno hlađenje (junit kuler), ispod njih moraju biti postavljene posude za odvod vode, izrađene od nepropustljivog i nerđajućeg materijala, koje su preko vodenog zatvarača (sifona) neposredno spojene sa podnom kanalizacijom. Na izvodnu cev opreme za burno hlađenje mora se postaviti zaštitna mreža.

Član 94

Prostorije za hlađenje trupova i polutki, posebno za svaku vrstu životinja za klanje, moraju biti u blizini prostorija za klanje sa kojima su funkcionalno povezane zatvorenim hodnicama.

Ako se za hlađenje trupova ili polutki životinja za klanje koristi protočni sistem, segmenti u prostoriji za hlađenje moraju biti građevinski odvojeni i moraju imati konvejski sistem za prenos polutki, odnosno trupova.

Trupovi zaklane pernate živine mogu se hladiti: u bazenu od nerđajućeg materijala sa protočnim sistemom dovoda hladne vode i posrednim odvodom u kanalizaciju; pod sistemom tuševa iznad kanalizaciono uređenog prostora; u struji hladnog vazduha i korišćenjem tečnog ugljen-dioksida ili tečnog azota.

Član 95

Trupovi pernate živine koji se hlade u bazenu moraju se odmah posle evisceracije dobro oprati spolja i iznutra hladnom vodom pod pritiskom.

Za pranje trupova pernate živine mora da se koristi najmanje:

- 1) 1,5 l vode po trupu mase do 2,5 kg;

2) 2,5 l vode po trupu mase između 2,5 i 5 kg;

3) 3,5 l vode po trupu mase od 5 kg ili više.

Hlađenje u bazenu mora da odgovara sledećim zahtevima:

1) trup mora da prođe kroz jedan bazen ili više bazena sa ohlađenom protočnom vodom;

2) temperatura vode u bazenu ili bazenima, merena na mestima izlaska trupova, ne sme da bude viša od + 4°C;

3) minimalni protok vode u toku celog postupka hlađenja mora da iznosi:

- 2,5 l po trupu mase do 2,5 kg ili manje;

- 4 l po trupu mase između 2,5 i 5 kg;

- 6 l po trupu mase od 5 kg ili veće.

Ako ima nekoliko bazena, dovod sveže vode i odvod korišćene vode u svakom pojedinom bazenu mora da se reguliše tako da protok vode kroz zadnji bazen nije manji od:

- 1 l po trupu mase do 2,5 kg ili manje;

- 1,5 l po trupu mase između 2,5 i 5 kg;

- 2 l po trupu mase do 5 kg ili veće.

Voda korišćena za prvo punjenje bazena ne sme da se uračuna u ove količine;

4) trupovi ne smeju da ostaju u prvom delu opreme ili prvom bazenu duže od pola časa, ili u ostalom delu opreme ili drugom bazenu, tj. ostalim bazenima duže nego što je tehnološki potrebno;

5) za hlađenje trupova pernate živine potapanjem u jedan bazen ili više bazena može da se koristi samo oprema koja mehanički pokreće trupove kroz vodu koja teče u suprotnom smeru;

6) oprema koja se koristi za pranje i hlađenje trupova pernate živine mora da bude snabdevena kontrolnim uređajima za merenje i registrovanje:

- potrošnje vode za vreme pranja pod pritiskom pre potapanja;

- temperature vode u bazenu ili bazenima na mestima ulaska i izlaska trupova;

- potrošnje vode za vreme potapanja;

- broja trupova.

Član 96

Unutrašnji organi (jezik, srce, jetra, slezina i dr.) i odvojeni delovi trupa (glava, rep, salo i dr.) hlade se u posebnoj prostoriji ili izdvojenom prostoru koji u pogledu uređenja i tehničke opremljenosti odgovara prostoriji za hlađenje trupova i polutki zaklanih životinja.

Ako se unutrašnji organi pernate živine hlade zajedno sa trupovima na konvejskom sistemu, mora se sprečiti dodir trupova sa posudama u kojima se nalaze unutrašnji organi.

Oprema za transport i skladištenje unutrašnjih organa ili odvojenih delova treba da bude izrađena od nerđajućeg materijala.

Unutrašnji organi i odvojeni delovi trupa mogu da se pakuju samo u posebnoj prostoriji koja ima odgovarajuću opremu (sto za pakovanje, vagu i opremu za pranje ruku) i materijal za pakovanje (plastične folije, kartonske kutije i dr.).

Član 97

Prostorija za hlađenje zadržanih trupova, polutki i organa, u pogledu uređenja i tehničke opremljenosti, mora da odgovara prostoriji za hlađenje trupova i polutki zaklanih životinja.

Vrata na prostoriji iz stava 1 ovog člana moraju biti vidno i jasno obeležena oznakom crvene boje: ZADRŽANO - VETERINARSKA INSPEKCIJA. Vrata se moraju zaključavati, a ključ treba da se nalazi kod veterinarskog inspektora.

Član 98

Ako se meso smrzava u klanici, mora da postoji posebna prostorija odgovarajućeg kapaciteta, u koju se ulazi kroz pretkomoru ili tampon-prostoriju.

Ulazna vrata na pretkomori, na prostoriji za smrzavanje i na prostoriji za skladištenje mesa moraju imati sopstveni sistem otapanja.

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

Član 99

Smrznuto meso skladišti se u prostoriji za skladištenje na podmetače i/ili bokspalete koji su postavljeni na dovoljnoj udaljenosti od površina zidova.

Neupakovano meso skladišti se u posebnu prostoriju, odvojeno od upakovanog mesa.

U prostoriji za smrzavanje mesa ili u prostoriji za skladištenje smrznutog mesa mora da postoji prostor za smeštaj bobičavog mesa koji je potpuno odvojen od ostalog dela prostorije rešetkastom ogradom od nerđajućeg materijala, koja je postavljena od poda do tavanice. Vrata tog ograđenog prostora moraju se zaključavati, a ključ treba da se nalazi kod veterinarskog inspektora.

Član 100

Na spoljnim zidovima prostorija navedenih u čl. 98 i 99 ovog pravilnika mora da postoje termografi - termopisači za kontinualnu registraciju temperature prostorija.

Termografi iz stava 1 ovog člana nisu potrebni ako postoji centralno registrovanje temperature tih prostorija pomoću termopisača.

5. Prostorija za rasecanje - četvrtanje polutki

Član 101

Ako se u klanici vrši rasecanje - četvrtanje polutki ili makrokonfekcija, u neposrednoj blizini prostorija za hlađenje mora da postoji posebna prostorija hlađena samo za ovu svrhu, povezana kolosecima sa drugim prostorijama.

U toj prostoriji mora da postoje: dvovisinski koloseci, postolja, lavabo sa sterilizatorom, električna ili ručna testera i sterilizator za testeru, zidni termometar i termograf, odnosno termoelement daljinskog termografa.

6. Prostorija za proizvodnju masti ili loja

Član 102

U klanici u kojoj se proizvodi mast ili loj za javnu potrošnju mora da postoje prostorije za pripremu, topljenje masnog tkiva ili loja, prihvat, hlađenje, pakovanje i skladištenje masti ili loja.

Član 103

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 suvo ili vlažno topljenje i prihvatanje jestivih proizvoda, opremu za pranje ruku i ventilaciju.

Radi odvođenja otpadne vode nastale u toku tehnoloških postupaka ili pri pranju uređaja i prostorije, mora biti obezbeđen sistem odvoda odgovarajućeg kapaciteta.

Član 104

Prostorija za prihvat, hlađenje i pakovanje masti ili loja mora da ima opremu za prihvatanje i stabilizaciju masti ili loja (bazeni, rezervoari sa mešalicom i sl.), uređaj za hlađenje i uređaj za pakovanje (za konfekcionisanje ili veleprodaju) i drugu potrebnu tehnološku opremu, kao i opremu za pranje ruku.

Član 105

U prostoriji za skladištenje moraju se obezbediti rashladni uređaji koji omogućavaju hlađenje do 10°C, kontrolni termometri i podmetači na koje se slažu upakovani proizvodi (kartonke, plastične kante, limeni kontejneri i dr.).

7. Prostorije za otpremanje mesa

Član 106

U klanici u kojoj se kolju životinje, rasecaju trupovi ili četvrtaju polutke mora da postoji prostorija za otpremanje mesa, koja je odvojena od prostorije za otpremanje upakovanih proizvoda. Ta prostorija mora da ima odgovarajuću opremu: kolosek za utovar trupova, polutki ili četvrti, koji se ne ukršta sa putem prenošenja upakovanih proizvoda, utovarnu rampu, koja je snabdevena vazdušnom zavesom i drugom vrstom zaštite od ulaska insekata, glodara i neprijatnih mirisa (vrata, gumeni i plastični štitnici i sl.) i opremu za pranje ruku, sa sterilizatorom.

Prostorija za otpremanje mesa mora biti funkcionalno povezana hodnicima i kolosecima sa ostalim prostorijama za hlađenje trupova, polutki ili četvrti pripremljenih za utovar i mora imati živin termometar i termograf, odnosno termoelement daljinskog termografa.

8. Prostorija za pranje i sanitaciju opreme

Član 107

Izgradnja i uređenje prostorija za pranje i sanitaciju opreme moraju ispunjavati uslove propisane članom 33 ovog pravilnika.

9. Prostorije za nejestive proizvode klanja i konfiskat

Član 108

Klanice za klanje životinja moraju imati prostorije za sakupljanje i prihvatanje proizvoda koji nisu upotrebljivi za ishranu ljudi - nejestivi proizvodi (koža, rogovi, papci, dlaka, kosti i dr.) i prostoriju ili prostor za prihvatanje konfiskata.

Prostorije iz stava 1 ovog člana moraju biti potpuno odvojene od proizvodnih prostorija i locirane tako da prilikom transporta ne dođe do ukrštanja puteva za jestive proizvode i puteva 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 insekata i glodara i imati rashladne uređaje koji obezbeđuju postizanje i održavanje temperature do +4°C.

Transport nejestivih proizvoda i konfiskata od mesta dobijanja do prostorija može da se obavlja kanalima sa gravitacionim padom, pneumatskim cevovodima ili u nepropustljivim posudama.

Kanali sa gravitacionim padom koji se koriste za transport nejestivih proizvoda i konfiskata moraju biti snabdeveni opremom za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa.

Prostorija za nejestive proizvode i prostorija za konfiskat moraju biti građevinski konstruisane tako da odgovaraju uslovima predviđenim ovim pravilnikom u pogledu snabdevanja vodom, kanalizacijom i opremom (posude za prijem i prenošenje, oprema za pranje ruku itd.).

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

Ako se nejestivi proizvodi, konfiskat ili sadržaj predželudaca transportuju pneumatski ili sistemom vakuuma van proizvodnog objekta, prostor za njihovo prihvatanje mora da ima rezervoar smešten iznad kanalizaciono uređene površine, priključke za hladnu vodu i toplu vodu temperature najmanje 83°C (sa ugrađenim kružnim termometrom) i transportno sredstvo u koje se prazni sadržaj rezervoara. Transportno sredstvo treba da je zatvoreno i nepropustljivo za vodu i tkivne sokove.

10. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 109

Uređenje prostorija za veterinarsku inspekciju i oprema u tim prostorijama moraju ispunjavati uslove propisane članom 34 ovog pravilnika.

11. Prostorije za pregled mesa na trihine

Član 110

U klanici u kojoj se kolju svinje, radi pregleda mesa na trihine, mora da postoje na odgovarajući način opremljene prostorije, zavisno od metode koja se primenjuje za pregled.

Prostorije za pregled mesa na trihine treba da su u neposrednoj blizini linije klanja svinja, a mogu biti i u sklopu prostorija za veterinarsku inspekciju.

Te prostorije, u pogledu izgradnje i uređenja, moraju ispunjavati uslove iz člana 18 st. 2, 5, 6 i 11 i čl. 31 i 32 ovog pravilnika.

Ako se meso pregleda metodom kompresije, mora da postoje posebne prostorije: za prihvatanje i pripremanje uzoraka, za pregled uzoraka i za pranje i sanitaciju pribora i opreme. Prostorija za pregled uzoraka mora imati potreban broj trihinoskopa i pomoćnu opremu, u skladu sa kapacitetom linije klanja svinja.

Ako se meso pregleda metodom veštačke digestije zbirnih uzoraka, mora da postoji 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, veštačko varenje i pregled uzoraka pomoću trihinoskopa ili stereomikroskopa, prema kapacitetu klanja svinja.

Za sakupljanje ostataka uzoraka mesa mora se obezbediti posebna posuda koja se zaključava sa oznakom "Konfiskat".

12. Garderobe i sanitarne prostorije

Član 111

Klanica mora da ima pogodno locirane garderobe i sanitarne prostorije odgovarajućih veličina, zavisno od broja zaposlenog osoblja u jednoj smeni.

Garderobe i sanitarne prostorije moraju biti odvojene za osoblje zaposleno:

- 1) u depou;
- 2) u proizvodnim prostorijama;
- 3) na sakupljanju 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 laboratoriji;
- 7) u upravnoj zgradi.

Izgradnja, uređenje i oprema u garderobama i sanitarnim prostorijama moraju biti u skladu sa članom 35 ovog pravilnika.

13. Prostorije za odmor i ishranu radnika

Član 112

Prostorije za odmor i ishranu radnika moraju odgovarati uslovima iz člana 35 st. 11 i 12 ovog pravilnika.

14. Prostorije za čišćenje, pranje i dezinfekciju proizvodnih sredstava

Član 113

Objekt, odnosno mesto za pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava mora imati:

- 1) krovnu zaštitu, betonsko ili metalno postolje, ili kanal za pranje vozila koji ima kanalizacioni sistem odgovarajućeg kapaciteta;
- 2) prostoriju za držanje pribora i dezinfekcionih sredstava;
- 3) prostoriju u koju je smešten rezervoar sa dezinfekcionim sredstvom i pumpom;
- 4) priključke za hladnu i toplu vodu temperature najmanje 83°C, sa ugrađenim termometrom na izlaznoj cevi tople vode;
- 5) sanitarne prostorije odgovarajuće veličine za potrebe radnika zaposlenih u ovom objektu, ili se te prostorije moraju nalaziti u neposrednoj blizini.

Član 114

Objekt za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz životinja mora biti lociran u nečistom delu kruga klanice, blizu depoa.

Objekt za pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz gotovih - jestivih proizvoda mora biti lociran u čistom delu kruga klanice.

III ZAVRŠNE ODREDBE

Član 115

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o posebnim uslovima koje treba da ispunjavaju klanice za klanje životinja iz uvoza ("Službeni list SFRJ", br. 40/81).

Član 116

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".