

Na osnovu člana 31. stav 8. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) i člana 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. marta 2005. godine, donijelo je

ODLUKU
O UVJETIMA KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI OBJEKTI ZA KLANJE ŽIVOTINJA, OBRADU,
PRERADU I USKLADIŠTENJE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

I - OPĆE ODREDBE

Član 1.

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

Član 2.

Objekti iz člana 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 porijekla;
5. objekti za hlađenje, zamrzavanje (hladnjače) i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla.

Član 3.

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

1. objekti većeg kapaciteta proizvodnje (u daljem tekstu: industrijski objekti);
2. objekti manjeg kapaciteta proizvodnje (u daljem tekstu: zanatski objekti);
3. objekti u okviru domaćinstva.

U objektima iz stava 1. tač. 1. i 2. ovog člana obavlja se klanje životinja, rasijecanje i obrada mesa, prerada i proizvodnja te uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za:

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

U objektima iz stava 1. tačke 1. i 2. ovog člana obavlja se i klanje životinja porijeklom iz uvoza pod uvjetom da udovoljavaju propisanim uvjetima za klanje životinja iz uvoza ili propisanim uvjetima za izvozne objekte.

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

Član 4.

Objekte iz člana 3. ove odluke koji ispunjavaju uvjete propisane ovom odlukom, na osnovu inspeksijskog pregleda komisije, odobrava i vrši kategorizaciju nadležni organ entiteta i Brčko Distrikta.

Komisiju imenuje nadležni organ entiteta i Brčko Distrikta od tri predstavnika nadležnog organa entiteta i Brčko Distrikta i dva predstavnika Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine.

Odobreni objekti moraju biti upisani u Registar 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 zanatske objekte, VRO-3. za objekte u domaćinstvu. Obrasci iz ovog stava štampani su u prilogu ove odluke i čine njen sastavni dio.

Industrijskim objektima koji ispunjavaju propisane uvjete određuje se kontrolni veterinarski broj pod kojim se upisuju u Registar 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 zanatskog tipa i objekti u domaćinstvu ne smiju imati navedene slovne oznake i kontrolne veterinarske brojeve industrijskih objekata. Registar ovih objekata dužni su, u skladu sa obrascima VRO-2 i VRO-3 i kontrolnom veterinarskom broju dodijeljenom od Ureda, voditi nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta.

Zahtjev za priznavanje propisanih uvjeta radi upisa u Registar Ureda iz stava 1. i 3. ovog člana, podnosi se na obrascu VRO-Z-3, koji je štampan u prilogu ove odluke i čini njen sastavni dio. Uz zahtjev iz stava 3. ovog člana, u dva originalna primjerka, 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 kolosijeke, ceste i prilazne puteve u blizini objekta, sve vodotokove, zdence, vodospreme, vodovodne i kanalizacijske cijevi te sistem za primarno pročišćavanje otpadnih voda. Nacrti lokacije moraju imati označenu sjevernu stranu i biti izrađeni u omjeru 1:250 za zanatske objekte, a u omjeru 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 omjeru 1:100, a za prostorije u kojima se obavljaju složene tehnološke operacije (klanje životinja, rasijecanje i obrada mesa, mašinska obrada mesa, složene proizvodne linije) u omjeru 1:50;
4. karakteristični presjeci objekta s prikazom svjetle 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 upotrebu;
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 sistema unutarnje kontrole, analize rizika i kritične kontrole tačke (HACCP).

Dokumentacija iz stava 6. tačke 1 do 9. ovog člana mora biti izrađena u skladu s uvjetima koji su propisani ovom odlukom i važećim propisima o građenju te odobrena od nadležnog organa entiteta i Brčko Distrikta, prije početka izgradnje objekta.

Svaka stranica nacrtu i specifikaciji u dokumentaciji iz prethodnog stava mora sadržavati naziv i adresu podnosioca zahtjeva te slobodan prostor veličine 5 x 6 cm, na koji će se staviti znak ovjere organa iz stava 9. ovog člana.

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

Ukoliko se pregledom utvrdi da dokumentacija iz stava 6. tačke 1. do 9. ovog člana, izrađena u skladu s uvjetima koji su propisani ovom odlukom, na nju se stavlja znak ovjere u skladu sa odredbama iz prethodnog stava.

Ako je izgradnja objekta započeta bez pribavljene saglasnosti iz stava 5. ovog člana, nadležni organi uprave u djelokrugu zakonskih ovlaštenja, donijet će rješenje kojim se obustavlja započeta izgradnja do ishođenja propisane saglasnosti.

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

Član 5.

U postupku rješavanja zahtjeva iz člana 4. stava 3. ove odluke, objekat može biti ocijenjen kao: prihvatljiv, uvjetno-prihvatljiv i neprihvatljiv.

Za objekat koji je ocijenjen prihvatljivim, izdaje se rješenje u vezi odredbi člana 4. stava 1. ove odluke, na osnovu kojega se upisuje u Registar Ureda.

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

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

Ocjena iz stava 1. ovog članka mora se zasnivati na normativima koji su propisani ovom odlukom i na stručnom mišljenju u vezi utvrđenih odstupanja u odnosu na direktne, vjerovatne, moguće ili malo vjerovatne utjecaje na higijensko stanje objekta i opreme te zdravstvenu ispravnost sirovina ili gotovih proizvoda.

II - OPĆI UVJETI IZGRADNJE I UREĐENJA OBJEKATA

1. Lokacija, krug, putevi i raspored zgrada

Član 6.

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

Objekti iz člana 2. tačke 1. ove odluke u vezi svojstvenih ekoloških faktora, ne mogu biti smješteni u području gdje postoji mogućnost širenja štetnih utjecaja na stambene i druge objekte u blizoj ili daljoj okolini.

Zanatski objekti iz člana 179. tačke 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 zanatski objekti za proizvodnju namirnica životinjskog porijekla.

Član 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.

Član 8.

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

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

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

Putevi iz stava 3. ovog člana ne smiju se međusobno presijecati.

Član 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.

Član 10.

U čistom dijelu kruga objekta nalaze se: upravna zgrada (poslovne prostorije), zgrada za proizvodnju, prostorije za skladištenje aditiva, začina i materijala za pakovanje, 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 porijekla, ako to priroda posla zahtijeva, moraju biti podijeljene na hladni i topli dio i povezane što kraćim putem, zavisno o tehnološkom redosljedu proizvodnje, tako da ne dođe do presijecanja puteva za jestive proizvode s putevima za nejestive proizvode i konfiskat.

Član 11.

U nečistom dijelu kruga objekta nalaze se zgrade odnosno mjesta:

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

Mjesta za pranje i dezinfekciju 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. Snabdijevanje vodom

Član 12.

Objekat se može snabdijevati vodom iz javnog vodovoda i vlastitih zdenaca, a objekti iz člana 3.stava 1. tačke 2. i 3. ove odluke i iz cisterni. Vodosnabdijevanje objekta mora odgovarati tehničko-tehnološkim normativima u pogledu pritiska, količine i temperature.

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

Član 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 porijekla namijenjeni ishrani ljudi.

Član 14.

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

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, u prostorijama zanatskog objekta snabdijevanje toplom vodom može biti i lokalno - bojlerima.

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

Član 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 uglove nepristupačne za čišćenje i pranje.

Izuzetno od odredbe stava 3. ovog člana, kanalizacijski se cjevovodi u zonama manipulacije proizvodima životinjskog porijekla koji su namijenjeni ishrani ljudi, ne mogu postavljati izvan zidnih, stropnih i podnih površina, već moraju biti građevinski uklopljeni.

Član 16.

Radi zaštite vodovodne mreže od kontaminacije, koja može nastati zbog pojave negativnog pritiska u vodovodnom sistemu, 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 nivoa 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

Član 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 sistem 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 sistema 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 sistema - uređaja za pročišćavanje otpadnih voda, ali iza uređaja za primarnu obradu otpadnih voda iz objekta.

Član 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 snabdjeveni efikasnim sistemom za sprečavanje povratka neugodnih mirisa iz kanalizacije.

Revizionna 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

Član 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 dezinfekciju. 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 voodootpornim materijalom ravnih i glatkih površina svijetle boje.

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

Uglovi 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 domaćinstvu.

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

5. Oprema

Član 20.

Oprema koja se upotrebljava pri klanju životinja i obradi i preradi mesa i ostalih proizvoda životinjskog porijekla 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 uglove 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 upotreba bakra, kadmija, antimona, aluminijska, olova i njihovih legura ili drugih toksičnih metala.

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

Izuzetno od odredbe stava 5. ovog člana, oprema izrađena od drveta 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 pakovanih proizvoda, začina, aditiva i ambalaže.

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

Oprema iz stava 1. ovog člana, koja je namijenjena upotrebi u objektima iz člana 3. stava 1. tačke 1. i 2. ove odluke mora biti prethodno odobrena.

Odobrenje za upotrebu iz prethodnog stava, izdaje nadležni organ entiteta i Brčko Distrikta u okviru postupka odobravanja dokumentacije iz člana 4. stava 4. tačke 1. do 7. ove odluke.

Odobravanju ne podliježe oprema koja je u upotrebu stavljena prije stupanja na snagu ove odluke.

Odobrenje za upotrebu 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.

Izuzetno od odredbe stava 7. ovog člana, nadležni organ uprave za veterinarstvo, može u slučaju pokusnog rada dopustiti upotrebu opreme koja nema odobrenje za upotrebu, 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 stava 2. ovog člana.

Organ iz stava 2. ovog člana može zabraniti upotrebu pojedinih modela opreme za koje ustanovi da ne udovoljavaju zahtjevima ove odluke ili kada podnositelj zahtjeva ne pribavi tražene informacije značajne za mišljenje u vezi 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 porijekla.

a. Kolosijeci

Član 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

Član 22.

Postolja koja se upotrebljavaju pri izvođenju 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 direktni dodir sa sirovinama i proizvodima.

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

c. Prijenos proizvoda

Član 23.

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

Član 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 uglova 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 stava 2. ovog člana 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 prihvat i prenos konfiskata moraju biti konstruirane tako da se mogu zatvarati i zaključavati.

Član 25.

Građene i nepokretne posude (bazeni) mogu udovoljavati uvjetima predviđenim u članu 24. stavu 1. ove odluke i moraju biti nepropusne i imati vlastiti sistem 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.

Član 26.

Kanali s gravitacijskim padom moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika. Po konstrukciji kanali ne smiju imati oštre uglove, 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, 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 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 rasklopljive konstrukcije.

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

Vrata na kanalima postavljaju se tako da prelaze rubove otvora najmanje 5 cm, širina otvora na kanalima treba iznositi najmanje 30 cm - za kanale prečnika do 50 cm odnosno najmanje 50 cm - za kanale prečnika 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 dužinom.

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

Ako kanal prolazi kroz spratnu 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 sistem na onom kraju koji se nalazi u prostoriji za jestive proizvode. Prečnik 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, rogove, dlake i drugih nejestivih proizvoda ili konfiskata, moraju imati mehaničku zaštitu i zračnu zavjesu da bi se spriječilo prodiranje neugodnih mirisa.

Član 27.

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

d. Radni stolovi

Član 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 dezinficirati.

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

Radni stolovi na 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

Član 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. sistem 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 konvejerskom stolu, postavljen nadohvat ruke veterinarskog inspektora.

f. Oprema za pranje ruku

Član 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 snabdjeven 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

Član 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, preljevnu cijev ili preljevnu površinu, odvod za pražnjenje i rešetku za noževe i alat, koja se nalazi ispod nivoa vode.

Ako se za održavanje temperature vode u sterilizatoru koristi električna energija, u sterilizatoru mora biti postavljen termostatski uređaj 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 makaze i dr.) pokraj cijevi za dovod tople vode, temperature najmanje 83 °C, mora imati termometar, preljevnu cijev i odvodnu cijev za pražnjenje koja je, preko prekinutog odvoda, vezana za kanalizaciju.

h. Rasvjeta

Član 32.

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

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 razvodnici 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 goveđi trupovi ili polovice - 550 lx, u nivou lopatica i prednjih nogu;
8. na mjestu na kojem se čiste i peru goveđe polovice - 550 lx, u visini lopatica i prednjih nogu;
9. na mjestu na kojem se obrađuju goveđi prsni organi i jetra - 550 lx, na radnoj površini stola;
10. na mjestu na kojem se pregledaju zadržani goveđi 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 nivou 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 porijekla - 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 nivou 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 nivou 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

Član 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 snabdijevani filterima i zaštitnom mrežom protiv ulaska kukaca.

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

6. Prostorija za sanitaciju opreme

Član 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 stava 1. ovog člana 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 sistem 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 dezinfekciju i sl.) mora postojati posebna prostorija ili izdvojeni prostor s odgovarajućom opremom.

7. Prostorija za veterinarsku inspekciju

Član 35.

Zavisno 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

Član 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 uredene 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 uglom 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 članu 30. stavu 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 građevinski 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 članu 30. stavu 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 stolice.

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

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

9. Higijena zaposlenog osoblja

Član 37.

Pri radu u objektima iz člana 2. ove odluke zaposleno 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:

1. u proizvodnji, na pakovanju, utovaru i istovaru mesa i proizvoda i pri pranju opreme - hlače i bluzu odnosno, kecelju, 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;
2. pri klanju životinja i pripremi ribe za preradu, kombinezon ili hlače i bluzu, kapu i gumenu pregaču bijele boje i čizme;
3. pri utovaru i istovaru mesa - radnu kecelju, kapu ili povezaču bijele boje, pregaču, čizme ili gumene ili plastične kaljače;
4. u skladištima jestivih proizvoda - radnu kecelju ili bluzu, kapu ili povezaču bijele boje i plastičnu ili gumenu pregaču;
5. 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 kecelju 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 iskuhavati i peglati.

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 (satara), noževa, oštrača, kuka i dr, korice za držanje noževa, lanac za držanje korica i sl.) moraju biti izrađeni od nehrđajućeg metala ili plastike.

Ručni alat se u toku rada mora održavati u higijenski ispravnom stanju. Zavisno 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 (marama).

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 kecelja), 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 porijekla.

Ozljede na rukama moraju se zaštititi gumenim rukavicama ili naprstkom.

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

III - INDUSTRIJSKI OBJEKTI

Član 38.

Industrijski objekti iz člana 3. stava 1. tačke 1. ove odluke razvrstavaju se na objekte:

1. za klanje papkara, kopitara, peradi i kunića;
2. za rasijecanje mesa papkara, kopitara, peradi i kunića;
3. za obradu i rasijecanje mesa divljači;

4. za preradu mesa papkara, kopitara, peradi i divljači;
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 mlijeka i izradu mliječnih proizvoda;
9. za obradu, preradu i uskladištenje meda;
10. za obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva papkara i kopitara;
11. za proizvodnju ovitaka za kobasice od sirovina životinjskog porijekla;
12. za proizvodnju sirila;
13. za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla.

Član 39.

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

OBJEKTI ZA KLANJE PAPPARA, KOPITARA, PERADI I KUNIĆA

Član 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.

Član 41.

Objekti za klanje papkara, ili kopitara, ili peradi, ili kunića, zavisno o vrsti životinja koje se kolju, načinu rada i vrsti proizvodnje, moraju imati po tehnološkom redoslijedu 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 ishranu radnika;
14. za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

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

1. Prostorije za prihvat i privremeni smještaj životinja za klanje

Član 42.

Prostorije za prihvat 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.

Član 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 direktno vodi u staje i obore, bez presijecanja s drugim putevima.

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 dezinficirati.

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 porijeklu smještenih životinja.

Član 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 onemogući 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).

Član 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 prihvat životinja prema kapacitetu klanja.

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

Član 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 člana 34. ove odluke.

Član 47.

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

Prostorija za veterinarskog inspektora mora imati pisaći 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 članom 36. ove odluke.

Član 48.

U blizini depoa mora postojati bazen ili kontejner za smještaj stajskog gnoja i gnoja iz prijevoznih sredstava. U nečistom dijelu kruga 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

Član 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.

Član 50.

U prostoriji za klanje u kojoj se istovremeno kolju i obrađuju 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 higijensko izvođenje tehnoloških postupaka i veterinarsko-zdravstveni inspekcijski pregled.

Putevi prijenosa nejestivih proizvoda i konfiskata ne smiju se presijecati s linijama klanja i obrade niti s putevima transporta jestivih proizvoda.

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

a. Klanje goveda

Član 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.

Član 52.

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

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

Član 53.

Goveđe glave mogu se odsijecati iznad prostora iz člana 52. stava 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 sistem 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 ovješanje 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 sistema za smještaj ili ovješanje pripremljenih govedih glava moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i konstruirani tako da se mogu lako čistiti i prati.

Član 54.

Pri sistemu vodoravne obrade goveda treba osigurati dovoljno prostora za nesmetano i higijensko 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 članu 22. ove odluke.

Član 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 stava 1. ovog člana 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 članu 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 stava 4. ovog člana moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članu 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 sinhronizovana 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.

Član 56.

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

Član 57.

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

Član 58.

Goveđe polovice peru se ručnim tušem ili sistemom 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.

Član 59.

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

b. Klanje kopitara

Član 60.

Građevinsko uređenje i tehnička opremljenost prostorije za klanje kopitara moraju udovoljavati uvjetima iz članova 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 članova 51. do 59. ove odluke.

c. Klanje svinja

Član 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).

Član 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 članu 51. stavovima 3. do 6. ove odluke.

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

Član 63.

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

Uređaj za vodoravno šurenje svinjskih trupova mora biti izrađen od nehrđajućeg materijala i snabdijeven kontrolnim termometrom, sistemom za odvod pare, pumpama 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 toku 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 sistem.

Stol za obradu svinja, koji se nalazi iza uređaja za mehaničko skidanje dlaka, mora biti od nehrđajućeg materijala, a njegova dužina mora odgovarati kapacitetu linije obrade. Iznad tog stola mora biti postavljen sistem 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 sistem tuševa s hladnom vodom.

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

Ručno čišćenje - izbrijavanje trupova - obavlja se, zavisno 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.

Član 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 članu 22. ove odluke.

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

Član 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 članu 55. stavovima 2. i 3. ove odluke.

Stol za veterinarski pregled unutarnjih organa mora biti izrađen od nehrđajućeg materijala i mora imati posude za smještaj trbušnih i grudnih organa. Za pranje i sanitaciju tih posuda nakon svake upotrebe, u neposrednoj blizini stola mora postojati odvojeni i uređeni prostor s hladnom vodom i toplom vodom temperature 83°C.

Konvejski stol s pokretnim posudama za veterinarsko-sanitarni pregled unutarnjih organa mora se upotrebljavati na linijama obrade kapaciteta više od 20 svinja na sat. Stol mora udovoljavati uvjetima propisanim u članku 29. ove odluke.

Član 66.

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

Član 67.

Svinjske se polovice moraju prati na način propisan u članu 58. ove odluke.

Član 68.

Svinjski jezici, grudni organi, slezena i jetra obrađuju se na specijalnim stolovima koji udovoljavaju uvjetima iz člana 28. ove odluke.

d. Klanje ovaca

Član 69.

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

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

Linija iskrvarenja (bazen) i način skupljanja krvi moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članu 51. stavovima 3. - 6. ove odluke.

Član 70.

Ovce se obrađuju na kolosijeku u visećem položaju.

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

Za odvajanje kože s janjadi može se upotrebljavati kompresor s ugrađenim filterima za pročišćavanje zraka, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnoga ili tarzalnog zgloba.

Koža se mora odvajati tako da ne kontaminira meso.

Član 71.

Za prijenos ovčjih trupova kolosijek mora imati mehanički sistem - konvejer ako se na linijama kolje i obrađuje više od 50 ovaca na sat.

Član 72.

Za prihvatanje unutarnjih ovčjih organa pri evisceraciji moraju se upotrebljavati kolica za eviseraciju ili stol za veterinarsko-zdravstveni pregled ili konvejerski stol s pokretnim posudama, koji moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članu 65. ove odluke.

Kolica za evisceraciju odnosno stol za veterinarsko-zdravstveni pregled upotrebljava se na linijama obrade kapaciteta do 50 ovaca na sat.

Konvejerski stol s pokretnim posudama za veterinarsko-zdravstveni pregled unutarnjih organa mora se upotrebljavati na linijama obrade kapaciteta više od 50 ovaca na sat. Stol mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 29. ove odluke.

Član 73.

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

Član 74.

Vodom temperature do 40°C mogu se prati samo dijelovi vrata obrađenih ovčjih trupova, i to iznad uređenoga kanalizacijskog prostora, bez mogućnosti prskanja vode, po okolini.

Član 75.

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

e. Klanje peradi

Član 76.

Za prihvatanje peradi mora postojati rampa za istovar, prihvatanje i ovješavanje trupova na konvejni sistem obrade.

Na rampi za istovar mora postojati: mjesto za veterinarsko-zdravstveni pregled peradi, uređaji za pranje ruku, dovodi tople i hladne vode, prostorija ili prostor s uređenjem za pranje kaveza, prostorija za perad sumnjivu na zarazne bolesti, kontejner za uginulu - konfisciranu perad i prostorije za veterinarsku inspekciju.

Član 77.

Omamljivanje, klanje i iskrvarenje, šurenje i uparavanje te skidanje perja s peradi, izvodi se u posebnim prostorijama ili prostorima (nečisti dio) koji su funkcionalno povezani s linijom obrade trupova peradi (čisti dio).

Za prijenos trupova u visećem položaju linija klanja i obrade peradi mora imati mehanički sistem-konvejer.

Član 78.

Perad se omamljuje na human i stručan način primjenom električne energije ili ugljičnog dioksida.

Perad se iskrvaruje pomoću noža, specijalnih makaza ili automatskih uređaja u visećem položaju iznad linije koja mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 51. stavovima 3. i 4. ove odluke.

Član 79.

Šurenje trupova pilića, kokoši, biserki i pura izvodi se u protočnom bazenu. Trupovi pataka i gusaka uparavaju se u posebnom uređaju parom dobivenom od pitke vode.

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

Bazen i uređaj moraju biti izrađeni od nehrđajućeg materijala i snabdijeveni kontrolnim termometrima i sistemima za odvod pare.

Član 80.

Uređaj za mehaničko skidanje (čupanje) perja s peradi mora imati 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 transportirati u posebnu prostoriju za skupljanje perja, ili pomoću odgovarajućeg transportnog sredstva, do mjesta prerade.

Prostorija za skupljanje perja mora imati opremu za cijedenje i sušenje perja, dovod hladne i tople vode, drenažni i kanalizacijski sistem i opremu za pranje ruku te odgovarajući ventilacijski sistem.

Vosak upotrijebljen 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 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 stava 1. ovog člana nalazi se iza mjesta na kojem se perje skida, a prema mjestu na kojem se pristupa zasijecanju kože ili odsijecanju dijelova trupa.

Član 82.

Uređaji za odstranjivanje glave, vrata, voljke i kožica 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 članom 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.

Član 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.

Član 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.

Član 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 članu 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.

Član 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

Član 87.

Za prihvatanje kunića mora postojati rampa za istovar, prihvatanje i vješanje trupova na konvejni sistem obrade. Rampa za istovar mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 76. stavu 2. ove odluke.

Član 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.

Član 89.

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

Član 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 sistem - konvejer.

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

Član 91.

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

Član 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.

Član 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

Član 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 stava 1. ovog člana moraju imati ventilacijski sistem radi sprečavanja širenja neugodnih mirisa i odvoda pare.

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

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

Član 95.

Za obradu goveđih 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 prihvatanje trbušnih organa moraju biti postavljeni 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 prihvat trbušnih organa i mora imati uređeni kanalizacijski prostor i zaštitne zidove koji onemogućavaju prskanje vode i sadržaja predželudaca. On mora imati mehanički sistem za sprečavanje povratka neugodnih mirisa iz odvodnih cijevi.

Sadržaj iz uređaja za pražnjenje može se odstraniti pneumatskim sistemom, 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 sistem odvoda pare.

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

Član 96.

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

Posude i stolovi što se upotrebljavaju u prostorijama za obradu želudaca i crijeva moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 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

Član 97.

Zavisno o načinu rada, objekat mora imati posebne prostorije ili prostore za hlađenje trupova i polovica, hlađenje unutarnjih organa, pakovanje 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 stava 1. ovog člana, 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 članu 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.

Član 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 sistem, segmenti u prostoriji za hlađenje moraju biti građevinski odvojeni i moraju imati konvejski sistem za prijenos polovica odnosno trupova.

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

Član 99.

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

Za pranje trupova peradi mora se upotrebljavati 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 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 toku 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 svježe 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 snabdjevena kontrolnim uređajima za mjerenje i registriranje;
 - potrošnje vode za vrijeme pranja pod pritiskom prije potapanja,
 - temperature vode u bazenu ili bazenima na mjestima ulaska i izlaska trupova,
 - potrošnje vode za vrijeme potapanja,
 - broja trupova.

Član 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 sistemu, 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 pakovati samo u posebnoj prostoriji koja ima odgovarajuću opremu (stol za pakovanje, vagu i opremu za pranje ruku) i materijal za pakovanje (plastične folije, kartonske kutije i dr.).

Član 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 stava 1. ovog člana moraju biti vidljivo i jasno obilježena oznakom crvene boje - ZADRŽANO - VETERINARSKA INSPEKCIJA. Vrata se moraju zaključavati, a ključ se mora nalaziti kod veterinarskog inspektora.

Član 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 sistem otapanja.

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

Član 103.

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

Neupakovano meso skladišti se u posebnu prostoriju, odvojeno od pakovanog 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.

Član 104.

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

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

5. Prostorija za rasijecanje - četvrtanje polovica

Član 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

Član 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, pakovanje i skladištenje masti ili loja.

Član 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 toku tehnoloških postupaka ili pri pranju uređaja i prostorije, mora biti osiguran sistem odvoda odgovarajućeg kapaciteta.

Član 108.

Prostorija za prihvata, hlađenje i pakovanje 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 pakovanje (za konfekcioniranje ili veleprodaju) i drugu potrebnu tehnološku opremu te opremu za pranje ruku.

Član 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 pakovani proizvodi (kartonske, plastične kante, limeni kontejneri i dr.).

7. Prostorije za otpremu mesa

Član 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 pakovanih proizvoda. Ta prostorija mora imati odgovarajuću opremu: kolosijek za utovar trupova, polovica ili četvrtina, koji se ne presijeca s putem prijenosa pakovanih proizvoda, utovarnu rampu, koja je snabdjevena 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.

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

Član 111.

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

9. Prostorije za nejestive proizvode klanja i konfiskat

Član 112.

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

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju biti potpuno odvojene od proizvodnih prostorija i locirane tako da pri transportu ne dode do presijecanja 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 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 snabdjeveni 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 snabdijevanja 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 snabdjeven 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 sistemom izvan proizvodnog objekta, prostor za njihov prihvrat 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

Član 113.

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

11. Prostorije za pregled mesa na trihinele.

Član 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 članu 19. stavovima 2, 5, 6. i 11. i članovima 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 uzorka 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

Član 115.

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

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

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 članom 35. ove odluke.

13. Prostorije za odmor i ishranu radnika

Član 116.

Prostorije za odmor i ishranu radnika moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članu 36. stavovima 11. i 12. ove odluke.

14. Prostorije za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava

Član 117.

Objekat 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 sistem odgovarajućeg kapaciteta;
2. prostoriju za držanje pribora i dezinfekcijskih sredstava;
3. prostoriju u koju je smješten spremnik s dezinfekcijskim sredstvom i pumpom;
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.

Član 118.

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

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

OBJEKTI ZA RASIJEKANJE MESA PAKARA, KOPITARA, PERADI I KUNIĆA

Član 119.

Objekat za rasijecanje mesa papkara ili kopitara ili peradi ili kunića, zavisno o vrsti mesa koje se rasjeća, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu 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 proizvodnju masti - loja;
5. za pakovanje mesa;
6. za otpremu pakovanog 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 ishranu radnika;
12. za uskladištenje materijala za pakovanje;
13. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

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

1. Prostorije za prihvrat mesa

Član 120.

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

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju biti funkcionalno povezane hodnicima ili kolosijecima s ostalim proizvodnim prostorijama, bez presjecanja puteva neupakovanog s putevima pakovanog mesa.

2. Prostorije za hlađenje i zamrzavanje mesa

Član 121.

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

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

3. Prostorije za rasijecanje i obradu mesa

Član 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 stava 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 direktno u kanalizacijski sistem i odgovarajući odvod vodene pare iz uređaja.

4. Prostorije za proizvodnju masti ili loja

Član 123.

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

5. Prostorija za pakovanje mesa

Član 124.

Prostorija za pakovanje 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 pakovanje mora se postaviti oprema za pranje ruku, sterilizatori, radni stolovi, vaga i postolja za zatvorene kartone.

6. Prostorija za otpremu pakovanog mesa

Član 125.

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

7. Prostorija za pranje i sanitaciju opreme

Član 126.

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

8. Prostorije za nejestive proizvode i konfiskat

Član 127.

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

9. Prostorije za veterinarsku inspekciju

Član 128.

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

10. Garderobe i sanitarne prostorije

Član 129.

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

11. Prostorije za odmor i ishranu radnika

Član 130.

Prostorije za odmor i ishranu radnika moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članu 36. stavovima 11. i 12. ove odluke.

12. Prostorije za uskladištenje materijala za pakovanje

Član 131.

Objekti u kojima se rasiјeca i obrađuje meso moraju imati prostorije odgovarajuće veličine za uskladištenje materijala za pakovanje (kartonska ambalaža, papir, plastične folije, posude i sl.).

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

Materijal za pakovanje 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 pakovanje mora postojati dovoljno širok manipulativni prostor.

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

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

Materijal za pakovanje mesa (kartonke, plastične vreće, papir i dr.) skladišti se u posebnu prostoriju, građevinski odvojenu od skladišta reprodukciskog 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

Član 132.

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

OBJEKTI ZA OBRADU I RASIJEKANJE MESA DIVLJAČI

Član 133.

Objekat za obradu i rasijecanje mesa divljači, zavisno o vrsti odstrijeljene divljači, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu 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 pakovanje mesa;
7. za otpremu trupova u koži i pakovanog 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 pakovanje;
13. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekat iz stava 1. ovog člana mora udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje u skladu s odredbama članova od 6. do 28. i članova 30. do 37. ove odluke.

Član 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 stava 1. člana 133. ove odluke moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 97. i 100, članovima 101. do 104, članovima 110. do 118. i članovima 122., 124. i 131. ove odluke.

OBJEKTI ZA PRERADU MESA PAKARA, KOPITARA, PERADI I DIVLJAČI

Član 135.

Objekti za preradu mesa papkara ili kopitara ili peradi ili divljači, zavisno o vrsti mesa koje se prerađuje, načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu 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 salamuraenje;

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 pakovanje 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 pakovanje;
20. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekti iz stava 1. ovog člana moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje propisanim u članovima od 6. do 28. i članovima od 30. do 37. ove odluke.

Član 136.

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

Član 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 stava 1. ovog člana ne smije premašiti + 10°C:

Član 138.

Za proizvodnju kobasica i suhomesnatih proizvoda moraju postojati posebne prostorije. Izgradnja, uređenje i opremljenost tih prostorija zavisi 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, snabdjevene odgovarajućom opremom.

Član 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 otkošćavanje i obradu mesa, pripremu i ubrizgavanje salamure i salamurenje te za punjenje i zatvaranje limenki. Temperatura u ovim prostorijama ne smije premašiti + 10°C.

Član 140.

Za pranje praznih limenki koristi se protočni uređaj ili uređaj koji radi pomoću zračnog pritiska 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 pritiska i vakuuma. Za kontrolu funkcioniranja tog uređaja moraju biti postavljeni mjerni instrumenti za registriranje zračnog pritiska i vakuuma. Zrak koji se pod pritiskom 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.

Član 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 moraju biti potpuno odvojene od prostorija u kojima se obrađuje ili prerađuje meso.

Član 142.

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

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 nivoa 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 toku 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.

Član 143.

Prostorije za proizvodnju masti moraju imati potrebne uređaje i opremu, u skladu sa članom 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 sistem izmjene zraka i odvoda pare.

Za prihvatanje 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 pakovati.

Član 144.

U objektu u kojem se proizvode polutrajne konzerve i trajne konzerve mora se osigurati prostorija za termostatisiranje (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 stava 1. ovog člana na 37°C. odnosno 55° ne smije biti veća od $\pm 0,50$ °C.

Na vanjskom zidu prostorije mora biti postavljen termograf za praćenje temperature u toku 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.

Član 145.

Gotovi proizvodi, zavisno 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, pakovanje i uskladištenje pakovanih proizvoda.

Polutrajne konzerve i trajne konzerve, nepakovane ili pakovane 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 pakovati 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 pakovati 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 pakovana u veće ili manje ambalažne jedinice, koje su složene na podmetače prema datumu proizvodnje.

Na izdvojenom prostoru na kojem se etiketiraju i pakuju 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.

Član 146.

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

Pakovane 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, zavisno o broju zaposlenog osoblja, mora biti postavljen odgovarajući broj opreme za pranje ruku.

Član 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 članovima 20., 23., 25. i 28. i članovima 30. do 33. ove odluke.

Član 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 članovima 34. do 36. i članovima 112. i 117. ove odluke.

Član 149.

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

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

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

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, objekt u kojem se prerađuju sirovine i proizvodi životinjskog porijekla namijenjeni ishrani ljudi, zavisno o vrsti i obimu proizvodnje, za ispitivanje sirovina i gotovih proizvoda može se koristiti uslugama ovlaštenog laboratorija.

OBJEKTI ZA RASIJEKANJE RIBE I PRERADU RIBLJEG MESA

Član 150.

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

1. za prihvrat svježe ulovljene ili zamrznute ribe;
2. za obradu i rasijecanje;
3. za konfekcioniranje i pakovanje;
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 pakovanje 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 pakovanje;
17. za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Objekti iz stava 1. ovog člana moraju udovoljavati općim uvjetima za izgradnju i uređenje propisanim u članovima 6. do 28. i članovima 30. do 37. ove odluke.

Član 151.

Svježe ulovljena ili zamrznuta riba prima se samo u prostoriju određenu za tu svrhu (s vodenim kanalom ili bez njega), 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 pakuju se u prostoriji koja mora imati odgovarajući broj opreme za pranje ruku.

U prostoriji za uskladištenje materijala za pakovanje mora biti posebno izdvojen dio za smještaj jestivog ulja i začina pakovanih 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 člana 150. ove odluke mora biti u skladu sa članom 97. i članovima 102. do 104, članovima 112. i 117. i članovima 144. do 147. ove odluke.

OBJEKTI ZA RASIJEKANJE I PRERADU RAKOVA, ŠKOLJKI, PUŽEVA I ŽABA

Član 152.

Objekat za rasijecanje i preradu rakova, školjki, puževa i žaba, zavisno 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 pakovanje;
4. za hlađenje, zamrzavanje i skladištenje;
5. za konzerviranje i toplinsku obradu;
6. za uskladištenje gotovih proizvoda;
7. za pakovanje 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 pakovanje;
13. za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Prostorije iz stava 1. ovog člana po uređenju i opremljenosti, moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 6. do 28, članovima 30. do 37., članu 97., članovima 102. do 104. i članovima 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 članovima 141, 142. i 145. ove odluke.

OBJEKTI ZA PRIPREMU I PRERADU JAJA

Član 153.

Objekat za pripremu i preradu jaja, zavisno 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 pakovanje i otpremu;
10. za sanitaciju opreme;
11. za veterinarsku inspekciju;
12. laboratorij;
13. garderobe i sanitarne prostorije;
14. za uskladištenje materijala za pakovanje;
15. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

Uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana mora biti u skladu sa članovima 6. do 28., članovima 30. do 37., članom 97., članovima 102. do 104. i članovima 112., 117., 131., 142., 145. i 149. ove odluke.

Član 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 tok 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, sistemom kanala ili na drugi odgovarajući način, odstranjivati iz prostorije za razbijanje jaja i transportirati u posebnu prostoriju za skupljanje razbijene ljuske ili do mjesta prerađivanja.

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

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 MLIJEČNIH PROIZVODA

Član 155.

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

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

1. Proizvodnja konzumnog mlijeka

Član 156.

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

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

Član 157.

Mjesto za prihvrat mlijeka može biti prostorija ili pokriveni prostor koji je opremljen uređajima za prihvrat 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 daljem 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 namijenjeno daljnjoj obradi i cjevovodi za mlijeko određeno za konfiskat moraju biti odvojeni i jasno označeni.

Sabirni bazeni i spremnici moraju biti izrađeni o 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 sistem hladne vode i sistem 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 sistem za sušenje posuda s odgovarajućim filterima.

Član 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 milerama.

Uređaji što se upotrebljavaju za toplinsku obradu mlijeka moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika i snabdjeveni 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.

Član 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 toku 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 pakovanje 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 milerama temperatura mora biti od 0°C do +8°C.

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

2. Proizvodnja maslaca i milerama

Član 160.

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

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

Dobivanje i pasterizacija milerama obavlja se u prostoriji koja udovoljava uvjetima iz člana 158. ove odluke.

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

1. uređaj za zrenje milerama;
2. bučkalica 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 mlaćenicu;
6. termometri za kontrolu temperature milerama i temperature prostorije;
7. uređaj za transport maslaca;

8. radni stol;
9. automatski uređaj za formiranje i pakovanje maslaca;
10. vaga;
11. kolica ili tekuća traka 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 članom 97. i članovima 102. do 104. ove odluke.

3. Proizvodnja fermentiranih proizvoda

Član 161.

Za proizvodnju fermentiranih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kefir, kiselo mlijeko, kiseli mileram i dr.), osim prostorija iz člana 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 pakovanje;
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 snabdjeveni 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 sistema koji omogućava održavanje sterilnih uvjeta u proizvodnji.

4. Proizvodnja mlijeka u prahu

Član 162.

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

Ako se proizvodi i kondenzirano i evaporirano mlijeko, mljekara mora imati prema tehnološkom redoslijedu 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 pakovanje i uskladištenje gotovih proizvoda;
6. za kontrolu varova (šavova) limenki.

Uređenje prostorija iz stava 2. ovog člana mora biti i u skladu sa članovima 140., 144., 15., 149. i 158. ove odluke.

5. Proizvodnja fermentiranih sireva

Član 163.

Objekat za proizvodnju sira, osim prostorija za prihvata mlijeka, laboratorija, prostorije za veterinarsku inspekciju, prostorije za pripremu kultura za podsiravanje, prostorije za uskladištenje materijala za pakovanje, garderoba i sanitarnih prostorija, mora imati prema tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene prostorije:

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

Prostorija za toplinsku obradu i pripremu mlijeka, milerama i surutke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 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 člana 25. ove odluke.

Visina temperature i relativna vlažnost zraka u prostoriji za zrenje sira i prostoriji za uskladištenje, pakovanje 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.

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

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

6. Proizvodnja topljenih sireva

Član 164.

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

1. za prihvata sirovine;
2. za čišćenje i pripremu sirovine;
3. za topljenje sira;
4. za pakovanje topljenog sira;
5. za hlađenje i skladištenje topljenog sira;
6. za uskladištenje aditiva i materijala za pakovanje;
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 pakovanje topljenog sira mora biti automatski uređaj za formiranje i pakovanje topljenog sira.

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

7. Proizvodnja sladoleda

Član 165.

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

1. za toplinsku pripremu sladoledne mase;
2. za zrenje sladoledne mase;
3. za zamrzavanje i pakovanje 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 članovima 20., 24., 28. i 30. ove odluke.

Uređaji za pasterizaciju i hlađenje sladoledne mase moraju biti snabdjeveni mjernim instrumentima što su propisani u članu 157. stavu 3. i 4. ove odluke.

Oprema u prostoriji za zamrzavanje i pakovanje sladoleda mora udovoljavati uvjetima iz člana 20. ove odluke.

Član 166.

Za uskladištenje tekućih i krutih sastojaka sladoleda objekat 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, mileram, sirup i dr);
3. za hlađenje;
4. za uskladištenje materijala za pakovanje;
5. za formiranje ambalaže;
6. za pripremu čokolade i dodataka.

Član 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 člana 97. i člana 102. do 104. ove odluke.

Član 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 članu 145. stavu 8. ove odluke.

Član 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 hemijske prirode (boje, aromatične materije, stabilizatori i sl.) moraju se uskladištiti u posebnu prostoriju. Uređenje te prostorije i uvjeti rada u njoj moraju biti u skladu sa članom 146. ove odluke.

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

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

Član 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 stava 1. ovog člana i opremljena potrebnim uređajima.

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

OBJEKTI ZA OBRADU, PRERADU I USKLADIŠTENJE MEDA

Član 171.

Objekat 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 redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

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

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

OBJEKTI ZA OBRADU, DORADU, PRERADU I USKLADIŠTENJE CRIJEVA PAPPARA I KOPITARA

Član 172.

Objekat za obradu, doradu, preradu i uskladištenje crijeva pappara i kopitara, zavisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije;

1. za prihvrat sirovine;
2. za obradu, doradu i preradu sirovina;
3. za soljenje ili sušenje;
4. za uskladištenje gotovih proizvoda (prema vrstama procesa proizvodnje);
5. za pakovanje 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 pakovanje;
11. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava.

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

OBJEKTI ZA PROIZVODNJU OVITAKA ZA KOBASICE OD SIROVINA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

Član 173.

Objekat za izradu ovitaka za kobasice i drugih vrsta mesnih proizvoda od sirovina životinjskog porijekla, zavisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvrat sirovina;
2. za obradu i preradu sirovina;
3. za formiranje i sušenje;
4. za uskladištenje gotovih proizvoda;
5. za pakovanje 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 pakovanje;

11. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstava Uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana mora biti u skladu sa članovima od 6. do 28. članovima 30. do 37. i članovima 112., 117. i 131. ove odluke.

OBJEKTI ZA PROIZVODNJU SIRILA

Član 174.

Objekat za preradu sirišta i proizvodnju sirila, zavisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvrat i uskladištenje sirovina;
2. obradu sirišta;
3. za sušenje sirišta i izradu sirila;
4. za pakovanje, 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 pakovanje.

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

OBJEKTI ZA HLAENJE ZAMRZAVANJE I USKLADIŠTENJE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

Član 175.

Objekt za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla, zavisno o načinu rada i vrsti proizvodnje, mora imati po tehnološkom redoslijedu funkcionalno povezane i tehnički opremljene ove prostorije:

1. za prihvrat sirovina;
2. za hlađenje;
3. za zamrzavanje;
4. za zadržano meso ili proizvod;
5. za uskladištenje zamrznutih proizvoda;
6. za pakovanje 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 pakovanje;
12. za čišćenje i dezinfekciju prijevoznih sredstva.

Član 176.

Zamrznuti pakovani i nepakovani proizvodi moraju se skladištiti odvojeno.

Član 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.

Član 178.

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

IV - ZANATSKI OBJEKTI

Član 179.

Zanatski objekti iz člana 3. stava 1. tačke 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 porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

Član 180.

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

OBJEKTI ZA KLANJE ŽIVOTINJA

Član 181.

Objekti za klanje životinja, zavisno 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 dezinfekciju prijevoznih sredstava.

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

Član 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 stava 1. ovog člana mora biti u skladu sa članom 44. ove odluke.

Član 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 klati u jednoj prostoriji, na jednoj liniji, samo u različito vrijeme.

Član 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 stava 1. ovog člana moraju biti u skladu sa članovima 94. i 85. ove odluke.

Član 185.

Prostorije za hlađenje ili zamrzavanje moraju biti opremljene i uređene prema članovima 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 objekat 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.

Član 186.

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

Član 187.

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

Član 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.

Član 189.

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

Član 190.

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

Član 191.

Objekat za klanje peradi, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 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 članova 77. do 86. ove odluke.

Član 192.

Objekat za klanje kunića, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati uvjetima propisanim u članu 181. ovog pravilnika, 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 članova 89. do 93. ove odluke.

Član 193.

Objekat za klanje kopitara, osim općim uvjetima za izgradnju i uređenje, mora udovoljavati i uvjetima propisanim u članu 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 članova 51. do 59. ove odluke.

OBJEKTI ZA RASIJEKANJE I OBRADU MESA

Član 194.

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

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 195.

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

OBJEKTI ZA OBRADU I RASIJECANJE MESA DIVLJAČI

Član 196.

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

1. za prihvrat 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 pakovanje 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 pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 197.

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

OBJEKTI ZA PRERADU MESA I IZRADU MESNIH PROIZVODA

Član 198.

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

1. za prihvrat mesa;
2. za hlađenje i zamrzavanje ili uređaje za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta;
3. za rasijecanje i obradu;
4. za soljenje i salamuraenje;

5. za mašinsku 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 reprodukcijaskog materijala.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 199.

Prostorija, za primanje mesa, zavisno o veličini mora biti u skladu sa članom 120. ove odluke.

Uređenje i opremljenost prostorije za hlađenje i/ili zamrzavanje mora biti u skladu sa članom 97. i članovima 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 stava 3. ovog člana dovoljne veličine, u njoj se može obaviti soljenje i/ili salamurenje mesa, mašinska obrada i punjenje. Uređenje i opremljenost ove prostorije zavise o vrsti proizvodnje i kapacitetu, a mora imati odvojene dijelove za rasijecanje i obradu mesa, smještaj posuda za soljenje i/ili salamurenje sirovine, mašinsku obradu i/ili pripremu nadjeva, punjenje ovitaka i daljnju obradu.

Prostorija za proizvodnju masti, toplinsku obradu i dimljenje mora imati odvojene dijelove za proizvodnju masti (topljenje masnog tkiva, prihvati i pakovanje), s tim da se pakovana 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, zavisno 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 palciranje. 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 članovima 35., 36. i 112. ove odluke.

OBJEKTI ZA RASIJECANJE I PRERADU RIBLJEG MESA

Član 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 pakovanje;
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 pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 201.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 200. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 35., 36. i 97. članovima 102. do 104. članovima 112., 122., 124., 131., 137., 141., 142., 144. i 145. i članu 151. stavu 1. ove odluke.

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

Član 202.

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

1. za prihvrat sirovine;
2. za rasijecanje, obradu i konfekcioniranje;
3. za hlađenje i zamrzavanje;
4. za punjenje i pakovanje;
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 pakovanje.

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 203.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 202. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 35., 36. i 97., članovima 102. do 104., članovima 112., 122., 124., 131., 141., 142. i 146. i članu 151. stav 1. ove odluke.

OBJEKAT ZA PRIPREMU I PRERADU JAJA

Član 204.

Objekat za prihvrat i preradu jaja, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 205.

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

OBJEKTI ZA OBRADU I PRERADU MLJEKA

Član 206.

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

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana mora odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 207.

Prostorija za prihvrat mlijeka mora biti opremljena odgovarajućim uređajima za prihvrat mlijeka i prihvrat 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 pakovanje.

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

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

Član 208.

Izgradnja, uređenje i opremljenost prostorija iz stava 1. člana 202. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 35., 36., 112. i 131. ove odluke.

OBJEKTI ZA PRERADU I USKLADIŠTENJE MEDA

Član 209.

Objekat za preradu i uskladištenje meda, prema vrsti proizvodnje i načinu rada, mora imati ove prostorije:

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 210.

Prostorija za prihvata mora biti opremljena odgovarajućim uređajima za 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 stava 1. člana 207. ove odluke mora udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 35., 36. i 112. ove odluke.

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

Član 212.

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

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 213.

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

OBJEKTI ZA PROIZVODNJU SIRILA

Član 214.

Objekat za proizvodnju sirila, prema načinu rada, mora imati ove prostorije:

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju odgovarati vrsti i obimu proizvodnje.

Član 215.

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

OBJEKTI ZA HLAĐENJE, ZAMRZAVANJE I USKLADIŠTENJE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA NAMIJENJENIH ISHRANI LJUDI

Član 216.

Objekat za hlađenje, zamrzavanje i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, prema vrsti sirovine i načinu rada, mora imati ove prostorije:

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

Tehnološka povezanost, broj, veličina i opremljenost prostorija iz stava 1. ovog člana moraju udovoljavati uvjetima propisanim u članovima 35., 36. i 97., članovima 101. do 104. i članu 119. ove odluke.

V - OBJEKTI (PROSTORIJE) U DOMAĆINSTVU

Član 217.

Objekti (prostorije) u domaćinstvu iz člana 3. stava 1. tačke 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 pakovanje jaja.

Član 218.

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

Član 219.

Objekti (prostorije) u domaćinstvu iz člana 217. ove odluke, zavisno o vrsti i obimu proizvodnje, moraju imati:

1. zidove i podove izrađene od vodootpornog materijala, 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 prihvrat otpadnih voda (direktno u kanalizaciju ili septičku jamu);
9. posude (kontejnere) ili posebno zaštićena mjesta za smeće i otpatke.

VI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 220.

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

U objektima iz stava 1. ovog člana, 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 porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

Član 221.

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

Član 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 porijekla ("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 uvjetima 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.

Član 223.

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

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