



KORACI DO ODOBRENJA ILI REGISTRACIJE OBJEKATA MALOG KAPACITETA ZA KLANJE

UVOD

Klanje životinja s mikrobiološkog i zdravstvenog stajališta visoko je rizično te zbog zaštite zdravlja potrošača zahtijeva visoke higijenske i zdravstvene standarde.

Sukladno Pravilniku o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN 123/19) i Pravilniku o mjerama prilagodbe propisima o hrani životinjskog podrijetla (NN 51/15, 106/15 i 21/19) osigurana je određena fleksibilnost uvjeta za dva tipa objekata za klanje:

1. **male klaonice** za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači te peradi i lagomorfa (i za vlastite i kupljene životinje i/ili uslužno klanje) – **ODOBRENI OBJEKTI**
2. **objekte za klanje na gospodarstvu podrijetla** malih papkara te peradi i lagomorfa (samo za vlastite životinje) – **REGISTRIRANI OBJEKTI**

To omogućuje poljoprivrednim gospodarstvima, a naročito onima koji kao dopunsku djelatnost imaju vlastitu turističku ponudu, jednostavnije odobrenje ili registraciju objekata za klanje vlastitih životinja.

DIO I – ODOBRENI OBJEKTI – MALE KLAONICE

Pravilnikom o mjerama prilagodbe propisima o hrani životinjskog podrijetla (fleksibilnost) su propisani uvjeti za sljedeće objekte za klanje (**male klaonice**):

1. **Mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač** je objekt s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno.
2. **Mala klaonica za perad i lagomorfe** je objekt s kapacitetom klanja do 10.000 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu:
 - a) pilići, kokoši i uzgojena pernata divljač predstavljaju 1 jedinicu,
 - b) patke predstavljaju 2 jedinice,
 - c) pure, guske i lagomorfi predstavljaju 3 jedinice,
 - d) ostala perad predstavlja 1 jedinicu.
3. **Pokretna klaonica** je prilagođeno vozilo ili mobilna modularna poslovna jedinica za klanje peradi i lagomorfa ili domaćih papkara, kopitara i uzgojene divljači.



Strukturni uvjeti u malim klaonicama

U ovim objektima je, uz odgovarajuću pisanu proceduru, dopušteno slijedeće:

- ✓ koristiti jednu garderobu za osoblje tzv. čistog i nečistog dijela objekta, ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenika;
- ✓ ako nije predviđena prostorija za ovlaštenu osobu, mora biti osiguran odgovarajući ormarić za potrebe ovlaštene osobe koji se može zaključiti;
- ✓ ne mora se osigurati postojanje prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje, ako se klanje životinja obavlja bez odgađanja po dopremi u objekt, ne dovodeći pri tom u pitanje odredbe propisa o dobrobiti životinja;
- ✓ ne mora se osigurati odvojeni prostor za bolesne i na bolest sumnjive životinje, ako se primjenjuje odgovarajuća pisana procedura klanja u kojoj je opisan postupak s bolesnim i na bolest sumnjivim životinjama koji ne dovodi u pitanje higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane;
- ✓ ne mora biti osiguran odvojeni prostor s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava za životinje u klaonicama, ako na udaljenosti, ne većoj od 20 km, postoje službeno odobrena mjesta za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja;
- ✓ pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može se obavljati u prostoru za klanje životinja i/ili rasijecanje mesa nakon obavljenog klanja kada u prostoru više nema trupova/mesa zaklanih životinja. Prije svake uporabe prostor za klanje i/ili rasijecanje potrebno je temeljito oprati i po potrebi dezinficirati;
- ✓ rasijecanje mesa u prostoru u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada dopušteno je pod uvjetom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, obavljeno temeljito čišćenje i dezinfekcija. U ovom slučaju kapacitet rasijecanja ne smije biti veći od 250 tona mesa godišnje.

U malim klaonicama u kojima se kolju životinje koje potječu iz ili su u periodu duljem od tri mjeseca uzgajane u RH, klanje se mora obaviti najkasnije u roku od 21 dana od dana dopreme životinja, pod uvjetom da u tom periodu nisu napuštale prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja klaonice te da pritom dobrobit i zaštita zdravlja životinja nije ugrožena.

U malim klaonicama evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa može se obavljati u istoj prostoriji gdje se obavlja šurenje i čerupanje uz uvjet da postoji dovoljna prostorna i odgovarajuća fizička odvojenost evisceracije od čerupanja, na način da se spriječi kontaminacija hrane.

U malim klaonicama, na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, u pojedinačnim slučajevima, nadležni veterinarski inspektor zapisnikom može dozvoliti da se evisceracija



i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa obavlja u istom prostoru gdje se obavlja i šurenje i čerupanje peradi uz uvjet da postoji vremenska odvojenost evisceracije od šurenja i čerupanja te da je prostor između ovih postupaka temeljito opran i dezinficiran.

U prostoriji odnosno komori za hlađenje moguće je skladištiti zadržane (nisu za prodaju) i zdravstveno ispravne trupove/meso pod uvjetom da je prostor predviđen za zadržane trupove/meso, jasno označen i da ga je moguće zaključati, da razlog zadržavanja nije zarazna bolest i da je spriječena kontaminacija ostalog mesa.

U malim klaonicama ili pokretnim klaonicama sa sporim tehnološkim procesom, koje ne kolju više od 5 uvjetnih grla, odnosno 500 jedinica peradi ili lagomorfa u danu, nije obvezna stalna prisutnost ovlaštene osobe tijekom klanja u slučajevima ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

- ✓ ako ovlaštena osoba nije utvrdila nesukladnosti prilikom ante mortem pregleda;
- ✓ ako se post mortem pregled obavlja najkasnije 3 sata nakon klanja posljednje životinje, a da nije prošlo više od 6 sati od početka klanja prve životinje;
- ✓ ako je u slučaju kopitara, papkara i uzgojene divljači osigurana jasna sljedivost svih dijelova trupa i organa svake pojedine životinje koji podliježu post mortem pregledu;
- ✓ ako se u slučaju peradi i lagomorfa obavlja klanje životinja samo iz jednog jata, a ovlaštena osoba pregleda reprezentativni uzorak trupova i organa tijekom klanja te sve trupove u hladnjači po završetku klanja.

U malim klaonicama te pokretnim klaonicama s neredovitom dinamikom klanja subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 48 sati prije započinjanja klanja o tome obavijestiti nadležnu ovlaštenu osobu.

Ostali strukturni uvjeti u pokretnim klaonicama

Pokretne klaonice mogu obavljati odobrenu djelatnost ako ispunjavaju uvjete iz posebnih propisa o hrani i dobrobiti životinja te slijedeće uvjete:

Subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 10 dana prije započinjanja klanja obavijestiti ovlaštenu osobu o mjestu i vremenu klanja životinja u pokretnoj klaonici. Nadležna ovlaštena osoba organizirat će ante i post mortem pregled životinja/trupova te propisane pretrage mesa i organa.

Pregled životinja prije klanja može se obaviti na gospodarstvu podrijetla životinja ne ranije od 24 sata prije klanja ili po dolasku u pokretnu klaonicu. Inspekcijski pregled trupova i organa nakon klanja, obavlja se u skladu s odredbama propisa o hrani.



Pokretne klaonice ne moraju imati prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje. Moraju biti izvedene tako da je unutar objekta osigurano odgovarajuće obavljanje sljedećih radnji:

- ✓ sputavanje, omamljivanje i klanje životinja;
- ✓ skidanje kože, dlake ili perja;
- ✓ obradu trupova i organa;
- ✓ pregled trupova i organa nakon klanja (post mortem);
- ✓ hlađenje trupova;
- ✓ odvojeni garderobno-sanitarni prostor za zaposleno osoblje.

Pečat s oznakom zdravstvene ispravnosti nalazi se u odjeljku pokretne klaonice koji se može zaključiti i kojega nakon označavanja trupova nadležna ovlaštena osoba plombira.

Meso iz odobrenih objekata - malih klaonica i pokretnih klaonica može se prodavati odobrenim ili registriranim objektima za preradu mesa ili prodaju svježeg mesa na području cijele EU uz poštivanje svih uvjeta higijene i hlađenja tijekom transporta.

PODNOŠENJE ZAHTJEVA ZA ODOBRENJE MALE KLAONICE

Postupak odobrenja male klaonice u nadležnosti je Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane (u daljnjem tekstu Uprava) Ministarstva poljoprivrede i na njihovoj mrežnoj stranici se nalaze svi potrebni zahtjevi i upute:

<http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=115> (odobravanje objekata)

Zahtjev za odobrenje podnosi se prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu, nakon čega se osniva stručno povjerenstvo koje obavlja pregled objekta.

Tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje u kojem je jasno vidljiv raspored prostorija i opreme koji odgovara stvarnom stanju, mora biti na raspolaganju u objektu prilikom svake službene kontrole.

Rješenje o uvjetnom odobrenju donosi Uprava na temelju zapisnika povjerenstva na rok od tri mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo na licu mjesta obavlja ponovni pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti i kontrolu provedbe sustava samokontrola te se donosi rješenje o odobrenju na temelju zapisnika stručnog povjerenstva, ako objekt udovoljava svim odredbama propisa o hrani.

Pregled objekta od strane stručnog povjerenstva obuhvaća sljedeće:

- a) utvrđivanje ispunjavanja zahtjeva glede infrastrukture i opreme u objektu



b) pregled plana sustava samokontrola (Vodiči, HACCP planovi), vezano uz tehnološke postupke, koji će se obavljati u objektu uz predočenje dokumentacije koja sadrži:

- ✓ plan čišćenja i dezinfekcije objekta i održavanja osobne higijene
- ✓ plan kontrole štetočina
- ✓ plan kontrole vode za piće
- ✓ dokaze o zdravlju zaposlenika za osobe koje dolaze u dodir s hranom
- ✓ plan edukacije djelatnika
- ✓ plan utvrđivanja ispunjavanja mikrobioloških i drugih propisanih kriterija
- ✓ plan postupaka samokontrole razvijen u skladu s načelima sustava HACCP-a
- ✓ plan utvrđivanja/provođenja sljedivosti sirovine i hrane
- ✓ plan rukovanja s nusproduktima koje objekt zaprimi ili koji nastanu u njemu.

Svi planovi moraju sadržavati opis rada i postupaka, učestalost provođenja i korektivne mjere u slučaju utvrđenih nesukladnosti tijekom procesa proizvodnje.

Objekt se upisuje u **Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla**, dodjeljuje mu se **odobreni broj**, te je dalje u radu pod nadzorom veterinarske inspekcije (državnog inspektorata) sukladno procjeni rizika.

DIO 2 – REGISTRIRANI OBJEKTI – OBJEKTI ZA KLANJE VLASTITIH ŽIVOTINJA NA GOSPODARSTVU PODRIJETLA

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN 123/19) dozvoljava registraciju slijedećih objekata za klanje na gospodarstvu podrijetla i propisuje posebne, fleksibilne uvjete za:

1. **objekte za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla** – to su objekti koji se nalaze na gospodarstvu gdje su mali papkari (svinja, ovca, koza, uzgojena divljač) uzgojeni/boravili najmanje 3 mjeseca, a prasad i janjad/jarad do 20 kg težine da su rođeni na gospodarstvu, te u kojima se kolje do 12 uvjetnih grla godišnje namijenjenih isključivo za pripremu hrane u vlastitoj turističkoj ponudi.
2. **objekte za klanje peradi i lagomorfa na gospodarstvu podrijetla** – objekt koji se nalazi na gospodarstvu gdje su perad ili lagomorfi uzgojeni i u kojima se kolje do 5.000 jedinica životinja godišnje.



1. Objekti za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla (vlastite životinje)

Ovi objekti moraju udovoljavati odredbama higijene objekta i opreme sukladno Prilogu II. Poglavlja I. Uredbe (EZ) 852/2004., a moraju imati najmanje:

- ✓ prostoriju u kojoj se klanje i klaonička obrada može obaviti na higijenski način
- ✓ sterilizator za dezinfekciju alata i opreme ili drugi sustav s jednakim učinkom
- ✓ odgovarajući spremnik za nusproizvode
- ✓ rashladnu komoru ili uređaj za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta
- ✓ sudoper s toplom i hladnom pitkom vodom
- ✓ spremnik za želuca i crijeva izrađen na način da omogućava veterinarski pregled i njihovo uklanjanje iz prostorije
- ✓ opremu za skidanje kože u visećem položaju.

Prostorija u kojoj se obavlja klanje i klaonička obrada može se koristiti za obradu i rasijecanje mesa ako je prije toga očišćena i dezinficirana te za čišćenje želuca i crijeva kada se ista prostorija ne koristi za klanje i u njoj se ne nalaze trupovi ili meso. Nakon čišćenja želuca prostoriju je potrebno temeljito očistiti i dezinficirati.

Subjekt u poslovanju s hranom u ovim objektima mora osigurati slijedeće:

- meso zaklanih životinja mora se ohladiti tako da temperatura u svim dijelovima trupa ne prelazi 7°C
- male papkare klata sukladno posebnim propisima o zaštiti životinja pri klanju
- nusproizvodi se moraju zbrinjavati sukladno posebnim propisima
- najmanje 48 sati prije klanja obavijestiti nadležni veterinarski Ured veterinarske inspekcije/kontrolno tijelo radi obavljanja ante i post mortem pregleda.
- da su trupovi svinja pregledani na prisutnost *Trichinella* u mesu
- voditi evidenciju o broju i vrsti zaklanih životinja i datumu klanja
- imati dokumentaciju i evidencije sukladno posebnom propisu o uspostavi sustava temeljenih na načelima HACCP sustava te evidenciju o provedenim mjerama vezanim za propise o zdravlju životinja

Meso zaklanih životinja koje potječe iz objekta za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla (vlastite životinje) može se koristiti **isključivo za pripremu hrane gostima u vlastitoj turističkoj ponudi.**



2. Objekti za klanje peradi i lagomorfa na gospodarstvu podrijetla (vlastite životinje)

Ovi objekti moraju udovoljavati odredbama higijene objekta i opreme sukladno Prilogu II. Poglavlja I. Uredbe (EZ) 852/2004., a moraju imati najmanje:

- ✓ prostoriju za obavljanje omamljivanja, klanja, čerupanja/skidanja kože, evisceriranja u kojoj je osigurana vremenska odvojenost između pojedinih radnji na način da se spriječi kontaminacija hrane
- ✓ rashladnu komoru ili uređaj za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta
- ✓ sudoper s toplom i hladnom pitkom vodom.

Također treba osigurati i slijedeće:

- ✓ Nusproizvodi se moraju zbrinjavati sukladno posebnim propisima.
- ✓ Osobe koje rade u proizvodnim prostorijama, u kojima dolaze u izravni dodir sa sirovinama i proizvodima za vrijeme rada, moraju:
 - brinuti se o osobnoj higijeni i čistoći
 - nositi svijetlu radnu odjeću i obuću
 - kosu zaštititi kapom ili maramom
 - u radnoj obući i odjeći ne smiju napuštati proizvodne prostorije/ prostor
 - imati sanitarnu knjižicu (biti zdravi) i položen higijenski minimum
- ✓ Subjekt u poslovanju s hranom mora imati dokumentaciju i evidencije sukladno posebnom propisu o uspostavi sustava temeljenih na načelima HACCP-a te evidenciju o provedenim mjerama vezanim za propise o zdravlju životinja.

Trupovi zaklanih peradi i lagomorfa moraju se držati na temperaturi ne višoj od 4°C, moraju biti označeni evidencijskim brojem na pakiranju, a mogu se stavljati na **tržište**:

- ✓ krajnjem potrošaču na gospodarstvu podrijetla
- ✓ u lokalnim maloprodajnim objektima koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača koji se nalaze na području iste ili susjedne županije i
- ✓ u vlastitoj ili lokalnoj turističkoj ponudi.

PODNOŠENJE ZAHTJEVA ZA REGISTRACIJU

Zahtjev za registraciju se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu Upravi za veterinarstvo i sigurnost hrane, Ministarstva poljoprivrede i rješenje stiže na adresu subjekta u poslovanju s hranom (proizvođača) bez prethodnog pregleda



objekta od strane stručnog povjerenstva. Zahtjev i upute se nalaze na slijedećem linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119> (registracija objekata).

Nadzor udovoljavanja propisanim uvjetima objekta će se izvršiti u roku od godine dana od podnošenja zahtjeva.

DOBROBIT ŽIVOTINJA PRI KLANJU I USMRĆIVANJU

U svim navedenim vrstama objekata za klanje se mora obavljati poštujući pravila dobrobiti životinja pri klanju. Izuzetno je bitno paziti na pravilno omamljivanje životinja prije klanja te koristiti dozvoljena sredstva za omamljivanje sukladno Prilogu I Uredbe (EZ) br. 1099/2009 o zaštiti životinja u trenutku usmrćivanja.

Usmrćivanje i s usmrćivanjem povezane postupke mogu provoditi samo osobe koje su primjereno osposobljene za takve poslove što dokazuju Potvrdom o osposobljenosti koju im na njihov zahtjev i potrebne dokaze izdaje Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane.

FLEKSIBILNOST ZA OBJEKTE KOJI KORISTE TRADICIONALNE METODE PROIZVODNJE ILI PROIZVODE TRADICIONALNE PROIZVODE

Rasijecanje domaćih **svinja** starijih od 4 tjedna u klaonici prije isporuke nije obavezno ukoliko su rezultati ante i post mortem pregleda zadovoljavajući i ukoliko svinje nisu starije od 6 mjeseci.

Na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom uz odgovarajuće obrazloženje i za posebnu prigodu, ovlaštena osoba može dozvoliti da se ne rasiječe na polovice trup **goveda** koje nije starije od 12 mjeseci. Ukoliko se pregledom trupa postavi sumnja na prisutnost mogućeg rizika, potrebno je obaviti post mortem pregled.

PRODAJA SVJEŽEG MESA

Meso koje potječe od životinja zaklanih u odobrenim objektima za klanje, može se uz dodatnu **registraciju mesnice** prodavati kao **svježe meso**. Više o registraciji mesnica i uvjetima koje moraju zadovoljavati nalazi se u publikaciji: „**Koraci do prerade mesa**“.

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.

Željko Kucjenić, dipl. ing. agr.

Nada Matić, dipl. ing. agr.

Višnja Krapljan, dipl. ing. agr.

Ljubica Kravaršćan, dipl. ing. agr.