

Klanje životinja i pregled mesa po zakonskim propisima od 1920.-1989. g. - (I. dio)



P. Džaja, K. Severin, A. Agičić, M. Benić, J. Grbavac i Ž. Grabarević*

Naredba bana Hrvatske i Slavonije od 6. svibnja 1920. g. br.III.-801. o uređenju klaonica i pregledu mesa propisivala je da u mjestima gdje nema javne klaonice i gdje se zbog toga klanje svinja ili druge stoke obavljalo u javnoj klaonici, u kojoj se klala krupna stoka, u toj klaonici su se u posebnoj prostoriji klale i svinje ili barem u drugo vrijeme. Isto tako uz posebnu dozvolu klali su se i konji (magarci, mazge, mule) u zasebno potpuno odijeljenim prostorijama javne klaonice, koja je služila i za klanje stoke druge vrste, jer se za klanje navedenih životinja trebalo napraviti posebna klaonica. U javnoj klaonici bilo je dopušteno klati konje (magarce, mazge, mule) i goveda (bivoli, bikovi, volovi, krave, junad i telad) bilo da je meso bilo namijenjeno za privatnu ili javnu potrošnju. U takvoj klaonici klale su se ovce (janjad), koze (jarad) i svinje (prasad) čije je meso namijenjeno javnoj potrošnji. Od ovog pravila odustajalo se kad je u pitanju klanje iz nužde (pod silu). Javna klaonica gradila se na periferiji mjesta, a ako je mjesto blizu većih potoka bilo je dopušteno odvođenje krvi i druge nečisti u takve potoke. Potrošna

voda nakon klanja nije se smjela davati životinjama za piće. Osim zdravstvenih i veterinarsko-redarstvenih propisa u gradnji klaonice trebalo se držati propisa Obrtnog zakona, Zakona o vodnom pravu i ribolovu, a uvijek je trebalo tražiti veterinarsko-zdravstveno mišljenje. Ukoliko se klaonica nije nalazila blizu tekuće vode morala je imati zdenac koji je davao dovoljnu količinu vode te jamu za skupljanje otpadaka. Zaplijenjeni dijelovi životinja do konačne odluke čuvali su se u posebnom klaoničkom odjeljenju koje se moglo dobro pokriti, zatvoriti i dezinficirati. Ljeti se jama svakog dana čistila i praznila, a u slučaju da je za vrijeme klanja utvrđena zarazna bolest, prostor za klanje, oprema i zaplijenjeno meso se pod nadzorom veterinara valjano raskuživalo. U klaonicama se ništa nije smjelo držati osim mesa. U klaonici je bilo zabranjeno pušenje i uživanje alkoholnih pića kao i zadržavanje djece mlađe od 14 godina, a u dvorište klaonice psima je bio zabranjen pristup.

Pregled životinja za klanje i mesa obavljao je veterinar, a u mjestima gdje veterinara nije bilo i gdje se nije mogao

Dr. sc. Petar DŽAJA*, dr. med. vet., redoviti profesor, (dopisni autor, e-mail: dzaja@vef.hr), dr. sc. Krešimir SEVERIN, dr. med. vet., izvanredni profesor, dr. sc. Željko GRABAREVIĆ, dr. med. vet., redoviti profesor, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska; dr. sc. Miroslav BENIĆ, dr. med. vet., Sanatio d.o.o., Hrvatska; Damir AGIČIĆ, dr. med. vet., Uprava za veterinarstvo, Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Zagreb, Hrvatska; dr. sc. Jozo GRBAVAC, dr. med. vet., docent, Agronomski i Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Mostaru, Bosna i Hercegovina

pozvati iz okolice ovaj je posao obavljao liječnik ili naročito za to osposobljeni pregledatelj. Ako nije bilo veterinaru posao je mogao obaviti privatni veterinar iz susjednog mjesta. Troškovi pregleda teretili su općinu ako pregled spada u dužnost općine, a ako ne, troškove je snosio vlasnik. Za pregledatelja mesa nije se mogla postaviti osoba koja se bavi trgovinom mesa, klanjem životinja ili trgovinom životinja, općinskom načelniku, bilo kojem općinskom činovniku, osim veterinaru i liječniku. Bez obzira na vrstu namjene mesa određene konje, mule, magarce i mazge, bilo žive bilo zaklane mogao je pregledati samo veterinar. Pregledatelji životinja za klanje i mesa, a i njihovi zamjenici ako nisu u javnoj službi polagali su prisegu pred načelnikom općine i to: „Ja X X pregledatelj životinja za klanje i mesa zaklinjem se, da ću pregledbu životinja za klanje i mesa bez svake pristranosti i obzira po svojem najboljem znanju i uvjerenju točno i savjesno vršiti i da ću se pri tom poslu strogo držati postojećih propisa. Tako mi Bog pomogao!“ Pregledatelj životinja za klanje i mesa uživao je u obavljanju svoga posla pravo redarstvene službe. Oni i veterinari dizali su za učinjeni posao svoju zaslugu iz općinske blagajne. Pregledatelj se morao osposobljavati na tečajevima koji su trajali 2 mjeseca. Osposobljenim pregledateljem smatrala se samo osoba koja je državljanin SHS, star više od 24 godine, besprijekornog ponašanja, zdravih osjetila, da ne boluje od zarazne bolesti te posjeduje svjedodžbu o osposobljavanju koju su dobivali nakon položenog ispita koji se sastojao od teoretskog i praktičnog dijela pred komisijom od 3 člana. Uz naprijed navedeno kada se pregledavala i suhomesnata roba (perad, divljač, ribe, raci i školjke) i konzerve spadale su pod nadzor pregledatelja koji ako ih je našao štetnim po zdravlje ljudi, iste je trebao zaplijeniti i uništiti.

Klanje iz nužde (pod silu) bilo je dopušteno prije pregleda životinje samo onda kada je životinji prijetilo uginuće, a to su slučajevi: prijeloma kostiju lubanje ili kralježnice, strijeljanje pod silu radi zle čudi životinje, udarac munjom, ozljede koje su prouzročile unutarnje i vanjsko krvarenje, kad se životinja prejede ili nadme, kad se životinja guši. Veterinar je trebao doći što je moguće prije. Tko je želio klanje u javnoj klaonici morao je pregledatelju prijaviti klanje barem 6 sati prije klanja. Životinje tjerane pješice na klanje trebale su zimi odmoriti barem 4, a ljeti barem 6 sati, a dovezene zimi barem 2 sata, a ljeti 3 sata. Zabranjeno je bilo klanje životinja bez marvinske putnice, kao i s manjkavom marvinskom putnicom. Nakon omamljivanja krupnim se životinjama puštala krv osim klanja iz nužde i ritualnog klanja. Bilo je zabranjeno mučenje životinja kod pripreme istih za klanje. Po židovskom obredu krupna se stoka obarala čvrstim i mekim užetom. Glava se slobodno držala da ne udari u pod i da ne slomi rogove. Rezanje je trebalo obaviti odmah, brzo, a glava se držala dok se mišići tresu. Životinje su se klale u zatvorenom prostoru po danu za vrijeme dnevnog svjetla, a zaklane životinje su se vješale tek kad je bio znak da su sigurno mrtve.

Klanje je bilo zabranjeno kad je kod životinja pronađena: bedrenica, hemoragična septikemija goveda i divljači, bjesnoća, sakagija, goveđa kuga i vrbanc kod svinja te ako je prasac bila mlađa od 2 tjedna, janjad ili jarad mlađa od 3 tjedna, a telad mlađa od mjesec dana. Zabrana je vrijedila i za visoko bređe životinje (osim klanja iz nužde), te ako nije prošlo 8 dana kad je životinja plegla. Telad od 8 do 30 dana mogla su se zaklati iz nužde i tada je meso bilo manje vrijedno. Kad su u pitanju zarazne bolesti kod kojih je klanje bilo zabranjeno pregled je mogao napraviti samo veterinar. Ako pregledatelj nije

veterinar mogao je dopustiti klanje samo u slučajevima prijeloma kostiju i vanjskih ozljeda, izvale maternice, teškog porođaja i nadma. U slučajevima nalaza poremećenog zdravstvenog stanja nakon porođaja, krvavog proljeva s groznicom, upale vimena s poremećenim zdravstvenim stanjem, upale pupka, grozničavo stanje zbog većih rana i čireva pregledavatelj je stranku upućivao na veterinara koji morao obaviti pregled u gore navedenim slučajevima i donijeti konačnu odluku. Pregled mesa trebao je obaviti pregledavatelj koji je pregledao živu životinju, a iznimka je dopuštena samo u slučajevima javnih klaonica s većim brojem klanja. Pregled se trebao obaviti danju. Životinja se prije pregleda nije smjela raskomadati. Ako pregledavatelj nije bio veterinar mogao je odlučivati o sudbini mesa priklatih životinja od većih svježih rana, nadma, prijeloma kostiju, teškog teljenja, ugušenja i samo ako je životinja zaklana u roku 12 sati od trenutka kad je nastupio uzrok zbog kojeg je životinja zaklana. Pregledavatelj, koji nije veterinar, mogao je odlučivati o sudbini mesa u slučajevima kada pronade sve dijelove životinjskog tijela zdravim, kada pronade svježe kontuzije, skoro nastale rane i krvarenje kao i prijelome kostiju koji nisu stariji od 12 sati, nametnike u pojedinim organima osim trihine i ikričavost, priraslice nekih organa, lokalno ograničene izrasline, tuberkulozu bez gnojenja, ograničenu samo na prsne ili trbušne organe. Uz navedene mjere pregleda mesa pojedinih životinjskih vrsta navedeni su slučajevi kada cijelo tijelo nije prikladno za ljudsku prehranu bedrenica, šuštavac, hemoragična septikemija goveda i divljači, bjesnoća, sakagija, goveđa kuga, gnojno otrovanje krvi, tuberkuloza ako životinja jako omršavi, vrbanc, svinjska kuga, tetanus, žutica, ikričavost, vodena bolest, novotvorevine, jaki miris po mokraći, metastatični čirevi, spolna zaraza konja. Cijelo je tijelo bilo

neprikladno za ljudsku prehranu, a mast samo uvjetno u slučajevima tuberkuloze, cisticerkoze, vodenaste bolesti, kad se nađe 8 trihina u 24 mikroskopska preparata, a promijenjeni dijelovi mesa nisu prikladni za ljudski užitak u slučajevima metilja, ehinikokoze, lokalne bezopasne novotvorevine, plućna zaraza goveda, tuberkuloza u posebnim slučajevima, aktinomikoza, slinavka i šap, bolest zbog upale, ozljede, svinjska kuga i sl. Isto tako, navedeni su slučajevi uvjetno valjanog mesa. Meso se prodavalo u mesnicama. Ovu naredbu pratilo je nekoliko načela i upute kao što su: Načela i upute, koje treba uvažiti kod osnivanja klaonica; Naputak za pregledbu ribe, raka i školjki, Naputak za pregledbu živadi; Naputak za pregledbu divljači; Naputak za priređivanje mesa i mesnih proizvoda.¹

Pravilnik za pregled stoke za klanje i mesa (1925.). propisivao je da ove preglede obavljaju veterinari, a ako istog nije bilo mogao se taj pregled povjeriti veterinaru susjedne općine ili grada, gdje je to bilo neprovedivo pregled se mogao povjeriti liječniku, a gdje i njega nije bilo osobi koja je za taj posao osposobljena. Pregledavatelj nije mogla biti osoba koja se bavi prodajom mesa, klanjem stoke ili njenom trgovinom kao ni predsjedniku općine i nekom drugom činovniku osim veterinara i liječnika. Pregled konja, magaraca, mula, mazgi bez obzira kolju li se za javnu ili privatnu potrošnju, kako u živom tako i u zaklanom stanju mogli obavljati samo veterinari. Pregled konja, magaraca, mazgi, mula, goveda, bivola, ovaca, koza i svinja bio je obvezatan kad su se iste klale za javnu potrošnju. Ovce, koze i svinje mogle su se klati bez pregleda samo ako im je meso bilo namijenjeno privatnoj potrošnji. Redovita klanja vršila su se pod

¹ Naredba bana Hrvatske Slavonije od 6. svibnja 1920. broj. III.-801. o uređenju klaonica i pregledbi mesa. Kr. zemaljska tiskara u Zagrebu.

nadzorom pregledavatelja, a klanje iz nužde dopušteno je samo u slučajevima: prijeloma kostiju, zle ćudi životinje, ozljede električitetom, ozljede koja izaziva vanjsko ili unutarnje krvarenje, nadma, ugušenja kada je pregledavatelj trebao doći što prije na pregled. Klanje životinje za javnu potrošnju trebalo je najaviti najmanje 6 sati prije klanja uz predočenje svjedodžbe bez koje je klanje bilo zabranjeno. Dopremljene životinje s veće udaljenosti su odmarane prije klanja a one dopremljene pješice odmarale su zimi 4, a ljeti najmanje 6 sati, a dovezene zimi 2 sata, a ljeti 3 sata. Zabranjeno je bilo mučenje životinja pri klanju. Klanje je bilo zabranjeno kad se životinji dijagnostificirala: bedrenica, šuštavac, hemoragična septikemija, bjesnoća, sakagija, goveđa kuga, vrbanac u težim slučajevima, prasad mlađa od 14 dana, janjad i jarad mlađa od 21 dan, telad od 30 dana osim klanja iz nužde, ako nije prošlo 8 dana od porođaja životinje. U slučaju da je veterinar neko meso proglasio sumnjivim isto se odmah zapljenjivalo i o tome obavještavalo općinsku ili gradsku vlast koja je pod hitno pozivala veterinara da pregleda meso. Osim što se ponavljaju pravila neupotrebljiva mesa i uvjetno upotrebljiva mesa iz pravila od 1920. g. godine u ovom Pravilniku propisuju se postupci podvrgavanja uvjetno valjanog mesa u valjano meso i to: slanina i salo se istope tako da budu tečni i bistri; meso koje se kuha u vodi smatra se kuhanim kada pod utjecajem topline i u najdubljim slojevima promijeni boju u sivo, ili kada sok iz mesa koji se iscjeduje nije više crven. Manje trihlozno meso svinja treba kuhati u komadima debelim 10 cm, u kipućoj vodi najmanje 2 i pol sata. Meso koje sadrži biljne parazite treba kuhati u komadima debelim najviše 15 cm, bar 2 i pol sata u kipućoj vodi. Kada se meso kuha u vodenoj pari smatralo se dobro kuhanim tek onda kad su se i najdublji slojevi kuhali najmanje 10 minuta pod toplom vodom od 80 °C, ili

ako se meso u komadima debelim najviše 15 cm pod pritiskom od pola atmosfere kuhalo barem 2 sata i ako u najdubljim slojevima promijeni boju u sivu (goveđe) ili sivo bijelu (svinjsko), a sok koji se cijedi iz mesa nije više crvenkaste boje. Kada se meso solilo trebalo ga je isjeći na komade težine najviše 2 kg i dobro ih posuti kuhinjskom soli, ili ih staviti u 25% rastvor kuhinjske soli. U salamuri je meso moralo biti najmanje 21 dan. Ikričavost postaje bezopasnom tek ako se meso promrzne, to jest mora se držati 21 dan u ledenici. Oblik pečata koji su se stavljali na trupove životinja ovisio je ne samo o vrsti životinje od koje meso potječe već i o vrsti uporabljivosti mesa. Okrugli pečat označavao je meso prikladno za javnu potrošnju, pečat u obliku kvadrata uvjetno dopušteno meso za javnu potrošnju, a pečat u obliku kvadrata s krugom unutra označavao je meso slabije kvalitete. Pečat pravokutnika označavao je konjsko meso, a šesterokuta bivolsko meso.²

Zakon o suzbijanju i ugušivanju stočnih zaraza 1928. g. propisuje da pregled stoke za klanje i mesa, i svih životinjskih namirnica animalnog podrijetla obavlja veterinar, a gdje nije bilo veterinara taj je posao obavljao za to osposobljeni pregledavatelj. Pregled stoke za klanje i pregled mesa za javnu potrošnju bio je obavezan kao i klanje iz nužde i u slučajevima kada je meso namijenjeno privatnoj potrošnji. Pregled se vršio u klaonicama osim klanja iz nužde, a pregled konja, magaraca, mula, mazgi, goveda i bivola obavljao se čak i onda kada je meso bilo namijenjeno za osobnu potrošnju. Pregled jednokopitara mogli su obavljati samo veterinari, klali su se u posebnoj klaonici osim slučajeva s posebnom dozvolom kada su se klali u klaonicama gdje se kolju i druge životinje.

2 Pravilnik za pregled stoke za klanje i mesa. Državna štamparija kraljevine SHS, Beograd 1925.

Općine su prema svojoj potrebi bile dužne napraviti javne klaonice. U slučaju da su neke općine ili gradovi u tom poslu zakazali, ministar poljoprivrede i voda mogao je gradnju klaonica povjeriti privatnim osobama. Veća industrijska poduzeća koja se bave klanjem stoke i preradom mesa mogla su imati svoju klaonicu ako javna klaonica po svojoj veličini i po uređenju nije odgovarala potrebama poduzeća.³

Pravilnik za pregled stoke za klanje i mesa iz 1933. godine još uvijek dopušta pregled živih životinja za klanje i mesa osim veterinarima i liječnicima i za to osposobljenim osobama. Navodi se da se redovna klanja vrše u prisustvu pregledatelja. Pod privatnom potrošnjom podrazumijeva se potrošnja mesa u vlastitoj kući gdje se broje i osobe koje su stalno ili privremeno u kući, a izdržavaju se bez posebne dozvole. Životinje su se odmarale prije klanja, a pješice dognane životinje trebale su se zimi odmoriti 4, a ljeti najmanje 6 sati, a dovezene životinje zimi 2 sata, a ljeti 3 sata. Isto tako kao i u Pravilniku iz 1925. g. propisano je i klanje po židovskom obredu. Iako su svi članci prethodnog Pravilnika gotovo identični ovaj Pravilnik propisuje da meso treba obilježiti trajnom, zdravlju neškodljivom modrom bojom, a ako je pregledatelj veterinar upotrebljavao je neškodljivu crnu boju. Za javnu potrošnju namijenjeno meso se obilježavalo okruglim žigom polumjera 3,5 cm, manje vrijedno meso isto okruglim pečatom koju se nalazi u kvadratu. Za javnu potrošnju uvjetno se meso obilježavalo pečatom u obliku kvadrata sa stranicama od 4 cm, meso kopitara pečatom pravokutnika, a bivolje meso pečatom šesterokuta.⁴

3 Zakon o suzbijanju i ugušivanju stočnih zaraza. Sl. Novine 26.6.1928. br.144-LXII.

4 Pravilnik za pregled stoke za klanje i mesa. Državna štamparija kraljevine Jugoslavije. Beograd 1933.

Pravilnik iz 1938. g. još uvijek prepoznaje pregledatelje, a životinja za klanje i mesa koji je osposobljen za taj posao uz veterinaru i definira pojam stoke za klanje u koje spadaju goveda (bikovi, volovi, krave, junad i telad) bivoli (bivolice, bilovčad), kopitari (konji, magarci, mazge, mule), ovce (ovnovi, ovnovi škopci, ovce i janjad), koze (jarci, jarci škopci, koze i jarad), svinje (nerastovi, škopljene svinje, krmače i prasad). Pod mesom kao i prethodni pravilnici podrazumijevaju se svi sastavni dijelovi tijela toplokrvnih životinja, koji se upotrebljavaju za ljudsku hranu bilo u svježem, bilo u prerađenom stanju. Pod svježim mesom podrazumijeva se sirovo meso koje nije grijano niti konzervirano, ili je konzervirano samo hlađenjem, površnim soljenjem, držanjem u masti, želatini ili na neki sličan način, koji ne mijenja bitna svojstva sirova mesa. Mesni proizvod je salamureno, dimljeno, sušeno meso, sve vrste kobasica i mesne konzerve od toplokrvnih životinja. Namirnice animalnog podrijetla su svježe meso, mesni proizvodi, mast, topljeni loj, ribe i rakovi, školjke, puževi i žabe, kornjače, jaja, mlijeko i mliječni proizvodi. Javna potrošnja bila je definirana kao potrošnja izvan kućanstva. U nabranjanju u gore spomenutim zakonskim aktima koje osobe nisu mogli biti pregledatelji mesa ovaj Pravilnik uz navedeno nadopunjuje da to nisu mogli biti gostioničari, agenti osiguravajućih društava, štrojači, strvoderi, kao i osobe koje se neovlašteno bave liječenjem stoke. Pregled stoke za klanje i mesa u privatnim eksportnim klaonicama mogu obavljati samo državni veterinari koju su imali za ovaj posao posebnu spremu. Ako se meso iz klaonice izvozi pregled mesa mogu vršiti državni ili od ministra poljoprivrede ovlašteni veterinari. Veterinarskoj kontroli podlijegale su javne i privatne klaonice, sva prijevozna sredstva i sva poduzeća i prostorije u kojima se meso i proizvodi od mesa, ribe, pernata živina, divljač,

rakovi, školjke, puževi, žabe i kornjače izrađuju, prerađuju, konzerviraju, pripremaju, pakiraju, smještavaju, prenose i prodaju za ljudsku prehranu. Za klanje kopitara trebalo je napraviti posebnu javnu klaonicu, a ministar je uz posebno odobrenje mogao dozvoliti klanje kopitara u posebnim prostorima javne klaonice gdje su se klale druge životinje. Od puno propisanih normi koje je klaonica trebala imati navodi se u većim klaonicama i laboratorij za bakteriološku i histološku pretragu mesa i mesnih proizvoda te prostoruje za obavljanje trihineloskopije. Svaka je klaonica morala staviti na raspolaganje veterinaru, odnosno veterinarima koji u njoj rade, potrebne kancelarije u kojima su se, između ostaloga, čuvali službeni spisi. U mjestima gdje nije bilo javne klaonice klale su se životinje u privatnim higijenski uređenim klaonicama za koje su vrijedili isti propisi kao i za javne klaonice. U slučajevima pregleda žive stoke koja se mislila klati dva dana iza toga ista se morala ponovno pregledati. Pregled svinjskog mesa na trihinelozu mora se pregledati u svim većim javnim klaonicama, na svim javnim klaonicama na kojima se svinje kolju za izvoz i na svim privatnim klaonicama u kojima se kolju svinje za izvoz. Ovo navedeno se radilo u svim slučajevima bez obzira jesu li svinje namijenjene za domaće ili inozemno tržište. Trihineloskopski pregled obavljao je veterinar ili pomoćno osoblje koje se usavršilo za pregled trihineloze (propisani tečaj). U slučaju odsutnosti ošita, ako se uzorak uzima s drugih dijelova tijela (drugi mišići), onda je trebalo pregledati od cijele svinje 28 preparata. Osposobljeni pregledavatelj ili druga pomoćna osoba koja je vršila trihineloskopiju kada utvrdi ličinke trihineloze dužna je bila cijelu životinju privremeno zaplijeniti i odmah o tome obavijestiti nadležnog klaoničkog veterinaru. Daljnja pretraga i prosuđivanje

mesa od dotične životinje spadala je u dužnost veterinaru. O pregledima se vodio zapisnik. U slučajevima prinudnog klanja bakteriološka pretraga mesa nije trebala u slučajevima kada je nedvojbeno dokazano samo zbog, slinavke i šapa bez komplikacija plućne zaraze goveda, ovčjih boginja bez komplikacija, vrbanca, svinjske kuge, prijeloma kostiju, vanjskih ozljeda, ispadanja maternice ako je odmah zaklana. U drugim slučajevima ako nije bilo mogućnosti da se obavi bakteriološka pretraga ili ako vlasnik to nije želio i slaže se da se meso uništi kao i u slučajevima kod klanja životinja kada utroba nije odmah uklonjena, kod kojih su organi za pregled mesa zaklanih životinja otklonjeni, koje su zaklane bez prethodnog pregleda, koje su izgledale zdrave, ali za kratko vrijeme je utvrđeno da izlučuju bakterije te kod sumnje na trovanje krvi. U Pravilniku je bilo propisano kada pregledavatelj mesa nije veterinar u kojim slučajevima može meso proglasiti valjanim. Određeno je i prosuđivanje valjanosti mesa za ljudsku hranu. Uz navode iz naprijed spomenutog pravilnika dodan je način pretvaranja uvjetno valjanog mesa u valjano meso kada isto potječe od virusa-svinja suši se na dimu i treba ga isjeći na komade debele najviše 20 cm i ostaviti najmanje 4 sata pri temperaturi 72 °C, iza toga 2 sata pri temperaturi od 50-55 °C i najzad 12 sati pri temperaturi od 25-30 °C radi popravka okusa. Iz komada mesa težih od 4 kg trebalo je izvaditi cjevaste kosti. Prije sušenja ovakvo meso se moralo podvrći soljenju u trajanju od 14 dana. Pravilnik propisuje prosuđivanje mesa od životinja koje su služile za proizvodnju seruma i cjeviva; mesa od životinja koje su zaštitno cijepljene živim klicama bedrenice, a kao i u prethodnim pravilnicima opisan je postupak s mesom koje se nađe manje valjano, uvjetno valjano ili nevaljalo za ljudsku prehranu te način njegova obilježavanja

(žigovanja) i vođenje obrazaca. Navodi se žig jednakokraničnog trokuta koji se stavljao na meso proglašeno nevaljalim za ljudsku uporabu, žig u obliku romba koji je označavao kozje meso valjano za javnu potrošnju kao i žig u obliku pravokutnika u kojemu piše da je meso pregledano na trihinelozu i nađeno zdravim. Pravilnikom je propisan honorar za pregled stoke za klanje i mesa te promet mesom, to jest prijevoz mesa u mesnice, slanje mesa u unutrašnjost, izgled i drugi uvjeti mesarskih prostorija. Zabranjeno je izlagati i vješati meso na ulici pred mesarnicom, pred kućama, u vratima i dvorištima ili ga izložiti prašini i nečistoći te je bilo zabranjeno spavanje u prostorijama gdje se smješta meso te uporaba bakterioloških sredstava za uništavanje štakora i miševa kao i u njima držanje pasa i mačaka. U prostorijama u kojima se meso prodaje bilo je zabranjeno prodavanje pokvarenog mesa, mesa koje nije službeno pregledano ili koje je nađeno nevaljalim, manje valjanim ili uvjetno valjanim te je bilo strogo zabranjeno meso prodavati pod krivom deklaracijom. Uz sve druge zabrane što se tiče mesnih proizvoda navodi se zabrana prodaje masti i topljenog loja od uginulih životinja. Mast je morala sadržavati do 0,3% vode, 0,2% životinjskog tkiva i 1,5% kiseline.⁵

Prema Pravilniku iz 1949. g. propisano je da se klanje stoke čije je meso namijenjeno javnoj potrošnji vrši samo u klaonici ili za naročito određenom mjestu, osim klanja iz nužde. U mjestima gdje je bila klaonica morala su se goveda, bivoli i kopitari bez obzira što je njihovo meso namijenjeno vlastitoj potrošnji, klati u klaonici. Sitna stoka (ovce, koze i svinje) klale su se u klaonici ili u za to određenim prostorima nije bilo obvezno ako se meso

5 Pravilnik o pregledu stoke za klanje i mesa i veterinarskoj kontroli životnih namirnica animalnog podrijetla. Službene novine od 18.8.1938. br. 185-LIX, a ispravci u br. 254-LXXV od 5.11.1938.

koristilo u vlastitom domaćinstvu. Bilo je zabranjeno klati raznu vrstu stoke u istim prostorijama i u isto vrijeme. Obvezan je bio pregled stoke za klanje čije je meso namijenjeno javnoj potrošnji, a bolesne životinje i životinje zaklane iz nužde pregledavale su se u svakom slučaju bez obzira je li njihovo meso namijenjeno javnoj potrošnji ili za vlastite potrebe. U slučaju da veterinar nije dopustio klanje, životinje su odvožene iz klaonice. Ako se na klanju nađu sumnjive promjene za zaraznu bolest, meso se ostavljalo da ga veterinar pregleda. U krug klaonice je bilo zabranjeno dovesti pse. Meso je pratilo uvjerenje da su pregledane žive životinje kao i meso nakon klanja i da su proglašene zdravima.⁶

Prema pravilniku iz 1952. g. veterinarski nadzor nad proizvodnjom i prometom živežnih namirnica animalnog podrijetla provodio se u cilju osiguranja zdrave neškodljive hrane zbog suzbijanja pojave zaraznih bolesti. Veterinarskom pregledu podlijevala je stoka za klanje, meso i mesni proizvodi stoke za klanje namijenjeni javnoj potrošnji od trenutka proizvodnje pa do dospijeca potrošaču, ostale namirnice animalnog podrijetla, klaonice, prostorije, prijevozna sredstva u kojima se meso proizvodi, obrađuje, prerađuje, priprema, konzervira, smješta i pakira i prodaje. Pregledu prije klanja podlijevala je sva stoka čije je meso namijenjeno javnoj potrošnji, a po potrebi moglo se narediti i u drugim slučajevima te sva bolesna stoka, kao i meso od te stoke, bez obzira je li meso namijenjeno javnoj potrošnji ili za vlastite potrebe. U većim klaonicama (eksplozivnim i industrijskim) preglede je obavljao veterinar, a u manjim klaonicama gdje se stoka klala samo za potrebe, a preglede su vršili ovlaštene veterinarske službe koje su morali imati potrebitu stručnu spremu (veterinarski pomoćnici i pomoćni pregledavači). U

6 Pravilnik o izvršenju uredbe o suzbijanju i sprječavanju stočnih zaraza. Službeni list FNJR, br. 51 od 15.6.1949.

ovom pravilniku propisani su uvjeti koje treba udovoljiti pri izgradnji klaonice te pregled stoke prije klanja. Pregledavatelju se pregled stoke za klanje trebao najaviti najmanje 6 sati prije klanja uz obvezno predočenje stočne putnice, osim klanja iz nužde i kada se sitne životinja kolju za osobne potrebe, a koje ne pokazuju znakove bolesti. Pregled stoke morao se obaviti za vrijeme dana kada je trebalo ustanoviti vrstu i spol, identitet, zdravstveno stanje, gravidnost, je li odmorena, posebnu pažnju obratiti na bjesnoću, bedrenicu i trovanja krvlju, upalu pupka, papaka, slinavku i šap; kod kopitara na sakagiju, kod svinja na vrbanac i kugu, a u ovaca i koza na cenurozu i ovčje boginje. Konji su se prije pregleda morali maleinizirati. U slučaju sumnje na neke od gore navedenih bolesti to se odmah prijavljivalo nadležnom Narodnom odboru koji je naređivao vlasniku da sumnjivu životinju mora držati odvojeno od drugih životinja. Pomoćni pregledavatelji mogli su vršiti pregled stoke u slučajevima kad životinja nije pokazivala znakove bolesti, zbog prijeloma kostiju težih ozljeda i opekotina, nadma, ugušenja. Klanje stoke moralo se izvršiti u roku od 6 sati od pojave simptoma, a u drugačijim slučajevima pregledavatelj je zabranjivao klanje uz napomenu da pregled treba obaviti veterinar. Odmaranje životinja zimi je moralo biti najmanje 8, a ljeti najmanje 12 sati. Za javnu potrošnju mogla su se klati samo ona grla čiji su vlasnici imali ispravne stočne pasoše. Nisu se smjeli klati prasad, janjci, jarad ili telad mlađa od 3 tjedna, gravidne životinje, ako nije prošlo 8 dana od porođaja, ako je životinja uginula od bijesne životinje; od toga je vremena prošlo više od 5 dana, za ovce, koze i svinje 3, a za konje i goveda manje od 6 mjeseci, ako se utvrdi da su životinje bolesne od šuštavca, plinovitog edema, bjesnoće, sakagije i govede kuge. Ovo se ne odnosi na klanje iz nužde, a životinje koje boluju od malteške groznice i I.A.K. mogle su se klati jedino po odobrenju

savjeta za poljoprivredu. Svaki slučaj klanja iz nužde morao se prijaviti. Životinje cijepjene klicama bedrenice mogle su se klati poslije 14 dana od dana cijepjenja. Zabranjeno je bilo mučenje životinja pri klanju. Dalje je opisan način pripreme zaklanih životinja za pregled i sam pregled mesa. Pregled na trihinelozu morao se odvijati u svim industrijskim klaonicama, u ostalim klaonicama koje odredi savjet za poljoprivredu. Za ispitivanje se uzimao komadić ošita. Iz svake polovice svinje uzimao se uzorak ne manji od lješnjaka i od njih su se pravilo po 7 preparata, a u slučaju da nije bilo ošita, a uzorak uzet od jezika ili drugih dijela tijela onda je trebalo napraviti 28 preparata. Trihineloskopski pregled su vršili veterinarski laboranti sa specijalnim tečajem za ovaj posao. Propisan je bio bakteriološki pregled mesa, odlučivanje o uporabljivosti mesa (manje uporabljivo, uvjetno uporabljivo, neuporabljivo) kao i način obilježavanja mesa. Meso namijenjeno javnoj potrošnji pregledano od veterinara obilježavalo se modrom bojom, a pregledano od drugih veterinarskih službi obilježavalo se žigom crne boje. Uporabljivo meso goveda, ovaca i svinja imalo je okrugli žig, za kozje meso žig oblika trapeza, bivolje meso žig šesterokutnika, a meso kopitara žig pravokutnika. Meso manje vrijednosti namijenjeno javnoj potrošnji imalo je okrugli žig koji se nalazio u kvadratu, a uvjetno uporabljivo meso imalo je žig kvadratnog izgleda. Velikim slovom T obilježavalo se meso pregledano na trihinelozu. Također je kod pojedinih životinjskih vrsta propisano mjesto stavljanja žiga, a propisana je zapljena mesa i njegovo uništavanje te pisanje zapisnika o pregledu i postupak sa stočnim pasošima. Reguliran je transport mesa i drugim namirnicama životinjskog podrijetla njegova prerada i konzerviranje, meso pernate živine i divljači, riba, rakova, školjki, žaba i kornjača, puževa te jaja i mlijeko. Ovaj Pravilnik popraćen je Uputstvom za uzimanje materijala i

tumačenje nalaza bakteriološke pretrage, Uputstvom za smrzavanje mesa od slabo ikričavih goveda te mnogim obrascima br. 1-Popis i vrste žigova; Obrazac br. 2 Zapisnik o pregledu stoke za klanje; Obrazac 3. Zapisnik o pregledu mesa na trihinelozu; Zapisnik br. 4 Knjiga zapljena; Zapisnik br. 5. Godišnji izvještaj klanja na javnim klaonicama; Zapisnik br. 6. Godišnji izvještaj o zapljenama mesa na javnim klaonicama; Obrazac br. 7. je Godišnji izvještaj o zapljeni unutrašnjih organa kroz godinu; Obrazac br. 8 Ukupno izvješće o pregledu mesa na trihinelozu; Obrazac br. 9. Uvjerenje da meso potječe od životinja zaklanih na javnoj klaonici; Obrazac br. 10; Uvjerenje o prerađenoj robi; Obrazac br. 11 je Uvjerenje za manje valjano meso; Obrazac br. 12 Popratni dopisi koji prati uzorak za bakteriološku pretragu mesa.⁷

7 Pravilnik o pregledu stoke za klanje i mesa i o veterinarskoj kontroli živežnih namirnica životinjskog porekla. Službeni list FNRJ br.44 od 27.8.1952. prestaje važiti 8.7.1964. g. čl. 145-155. na osnovu čl. 127. Pravilnika o kvalitetu mleka i mlečnih kultura. Sl. list SFRJ 15/64 od 8.4.1964. Od 15.1.1965. prestaju

**Autori su koristili terminologiju povijesnih razdoblja koja su u radu izučavali.*

Sažetak

U radu je prikazan presjek zakonodavstva u kojemu je regulirano osnivanje klaonica, pregleda mesa, njegovo označavanje kao i način transporta mesa i mesnih proizvoda od 1920. do 1989. g. Isto su tako u radu prikazani uvjeti klanja, odnosno čuvanja mesa i mesnih preradevina koji udovoljavaju za prehranu ljudi, odnosno slučajevi kada se isti proglašavaju uvjetno uporabljivim za prehranu ljudi, odnosno uvjeti kada se isti moraju neškodljivo zbrinuti. Iz navedenog promatranog razdoblja proizlazi kako je postojalo zakonodavstvo Kraljevine SHS te SFRJ kada su postojali savezni i republički zakonski propisi koji su morali biti usklađeni zbog čega su u radu tako i prikazani pojedini zakonski propisi u najbitnijim segmentima.

Ključne riječi: klanje životinja, zakonodavstvo, Kraljevina SHS, SFRJ

važiti odredbe od čl. 129-140 na osnovu čl. 205 Pravilnika o kvalitetu riba, rakova, školjkaša, morskih ježeva, žaba, kornjača, puževa i njihovih preradevina. Sl. list SFRJ 29/64 od 15.1.1965.

Animal slaughtering and meat inspection legislation from 1920 to 1989 - (Part I.)

Petar DŽAJA, DVM, PhD, Full Professor, Krešimir SEVERIN, DVM, PhD, Associate Professor, Željko GRABAREVIĆ, DVM, PhD, Full Professor, Faculty of Veterinary Medicine, University of Zagreb, Croatia; Miroslav BENIĆ, DVM, PhD, Sanatio, d.o.o., Croatia; Damir AGIČIĆ, DVM, Veterinary Directorate, Ministry of Agriculture Republic of Croatia, Zagreb, Croatia; Jozo GRBAVAC, DVM, PhD, Assistant Professor, Faculty of Agriculture and Foodbiotechnology University of Mostar, Bosnia and Herzegovina

This paper presents a review of the legislation governing the establishment of slaughterhouses, meat inspection, meat labelling and the transport of meat and meat products in the period from 1920 to 1989. Furthermore, it presents the slaughter conditions, and conditions of storing of meat and meat products meeting the criteria for human consumption, those assigned as conditionally usable for human consumption, and those assigned for harmless elimination.

In this period, it is evident that such legislation existed in the Kingdom of SHS and SFRJ in both the federal and republic laws and regulations that had to be harmonized. Due to that fact, the present paper presents the laws and regulations in that manner. Due to their extensiveness, some of the laws and regulations are presented only in their most important segments.

Key words: animal slaughtering, legislation, Kingdom of SHS, SFRJ