

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



P. Džaja*, K. Severin, D. Agičić, R. Fiket, J. Grbavac i Ž. Grabarević

Godine 1977. donosi se Pravilnik o načinu obavljanja zdravstvenih pregleda osoba koje rade na mjestima proizvodnje ili prometa živežnih namirnica ili snabdijevaju stanovništvo vodom za piće i obuhvaća: liječnički pregled, rtg pluća, uzimanje stolice za nalaz salmonela i šigele te za parazitologiju na nalaz *Enterobius vermicularis*, *Entamoeba histolytica* *Lambliia intestinalis*. Pregled se obavljao jedanput godišnje.¹

Iz 1977. g. nalazimo Naredbu o određivanju proizvoda za koje nije trebalo rješenje o postojanju veterinarsko-sanitarnih smetnji. Tako se navodi da kod uvoza štavljene i poluštavljene kože, tvornički prerađene vune, dlake, perja, kućice puževa i topljeni vosak te kod provoza svih vrsta konzervi, mlijeka i mliječnih proizvoda, jaja i proizvoda od jaja, svilene bube, crijeva, koža, dlaka i perje u nepropustljivoj ambalaži nije trebalo rješenje kojim se utvrđuje vet.-sanit. smetnje.²

- 1 Pravilnik o obavljanju zdravstvenih pregleda zaposlenih i drugih osoba koje se podvrgavaju zdravstvenom nadzoru. Narodne novine 19/79.
- 2 Naredba o određivanju proizvoda životinjskog porekla za čiji uvoz ili provoz ne treba pribaviti rješenje o postojanju veterinarsko sanitarnih smetnji. Sl. list SFRJ 41/77.

Pravilnik iz 1978. g. propisuje način vršenja stalnog veterinarsko-sanitarnog inspeksijskog pregleda kopitara, papkara, peradi kunića prije klanja, mesa kopitara, papkara, peradi i kunića i divljači, riba, mlijeka i jaja, proizvoda od mesa, riba, mlijeka i jaja kao i meda, rakova, školjki, puževa i žaba i proizvoda od rakova, školjki, puževa i žaba koji su namijenjeni prehrani ljudi. Pod pregled su spadali objekti i sva oprema. Klanje se trebalo prijaviti najmanje 12 sati prije klanja (konji, mazge, mule i magarci) i papkara (goveda, bivola, junadi, teladi, bivolčadi, ovaca, janjadi, svinja i prasadi). Prijava nije trebala za ovce i svinje ako se klanje vršilo u dvorištu ili u domaćinstvu i ako je meso bilo namijenjeno za domaćinstvo. Potrebu i trajanje odmora određivala je nadležna služba, a životinje 12 sati prije klanja nisu smjele jesti i najmanje 2 sata prije klanja ništa piti. Klanje nije bilo dopušteno kada životinju nije pratila svjedodžba, ako su svinje prljave, ako se posumnjalo ili utvrdilo da životinje boluju od bedrenice, šuštavca, bjesnoće, sakagije, goveđe kuge, plućne zaraze goveda, afričke svinjske kuge, konjske kuge, slinavke i šapa, vezikularnog oboljenja svinja, zarazne uzetosti svinja, septikemijskog oblik vrbanca, svinjske kuge, ovčjih boginja i akutne salmoneloze te ako nije

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; Damir AGIČIĆ, dr. med. vet., Uprava za veterinarstvo, Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske, Zagreb, Hrvatska; Renato FIKET, dr. med. vet., Veterinarska ambulanta Bilofarm, Hrvatska; dr. sc. Jozo GRBAVAC, dr. med. vet., docent, Agronomski i Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Mostaru, Bosna i Hercegovina

prošlo 7 dana od liječenja hormonima, najmanje 3 dana antibioticima, ako je u agoniji, ako je životinja visoko gravidna i ako nije prošlo 8 dana od porođaja. Klanje iz nužde obavljalo se bez pregleda prije klanja i to samo u sljedećim slučajevima: ako je životinja teško ozlijeđena ili zbog ozljede jako krvari te ako su se životinje nadule, ili ako zdravoj životinji prijeti ugušenje. Ovakvo klanje se trebalo prijaviti, a ovlaštena služba je morala utvrditi je li životinja zaklana ili je uginula i jesu li na vrijeme izvađeni trbušni i grudni organi. Zaklana životinja morala se dopremiti u klaonicu. Meso i organi prinudno zaklanih i bolesnih životinja nije se smjelo koristiti za ljudsku prehranu, niti su se smjeli odstraniti ili uništiti prije pregleda. U pravilniku je opisana priprema zaklanih životinja za pregled, pregled trupova i organa zaklanih životinja, bakteriološki pregled mesa i organa. Za bakteriološku pretragu trebalo je uzeti i poslati 2 komada mesa, koji su pokriveni fascijom, debljine najmanje 8 cm, težine najmanje 500 g, izrezana od zadnje, odnosno prednje unakrsne četvrti, kao i limfne čvorove mesa, komad slezene, bubreg, komad jetre s portalnim limfnim čvorovima i nepotpuno ispražnjen i zavezan želudac u sljedećim slučajevima: kod sumnje na otrovanje krvi, ako životinji poslije klanja za 30 minuta nisu izvađeni unutarnji organi. Meso se na osnovu pregleda i bakteriološkog pregleda ocjenjivalo kao uporabljivo, neuporabljivo, uvjetno uporabljivo, i uporabljivo samo za preradu. U Pravilniku je nadalje opisano kada je meso i organi zaklanih životinja uporabljivo za prehranu ljudi, kada nisu uporabljivi, kada su uvjetno uporabljivi, odnosno kada su uporabljivi samo za preradu. Meso se osposobljavalo za prehranu topljenjem ili kuhanjem slanine i sala ako se u masnom tkivu svinje nađu ikrice, bez obzira na jačinu invazije te topljenjem i kuhanjem loja ako se u masnom tkivu goveda nađu ikrice. Kuhanjem ili soljenjem mesa i organa slabo ikričavih svinja (meso se

komadalo u komade od 10 cm i kuhalo u vodi najmanje 2 i pol sata ili steriliziralo najmanje 2 sata s ciljem da se u središtu postigne temperatura od 80 °C u trajanju od 30 minuta te smrzavanjem usitniti meso u komade od 2 kg i usoliti u 25% otopini gdje se drži 21 dan, a smrzavanje se moralo provesti tako da u najdubljim mišićima tem. bude -0,5 °C kroz 24 sata, kuhanjem, sterilizacijom ili soljenjem mesa i organa slabo ikričavih goveda. Ako se uvjetno uporabljivo meso nije podvrglo jednom od postupaka smatralo se neuporabljivim za ljudsku prehranu. Meso za koje se sumnjalo da je kontaminirano uzročnicima antraksa moralo se prokuhati ili sterilizirati najkasnije u roku od 6 sati poslije klanja, a u suprotnom se proglašavalo neuporabljivim za ljudsku prehranu. Uvjetno uporabljivo meso od slabo ikričavih goveda moglo se poslije osposobljavanja uporabiti za ishranu ljudi samo prerađeno u proizvode od usitnjenog mesa. Uporabljivo meso goveda, svinja i ovaca označavalo se ovalnim žigom, a meso kopitara, bivola i koza okruglim žigom prečnika 5 cm. Uvjetno uporabljivo meso imalo je žig u obliku kvadrata stranice 6 cm. Uporabljivo meso samo za preradu imalo je žig oblika pravokutnika 6 x 4 cm, a neuporabljivo meso imalo je žig jednako straničnog trokuta stranice 5 cm. Nadalje je opisan pregled peradi prije klanja, pregled zaklane peradi, obilježavanje mesa zaklane peradi, pregled kunića, pregled divljači, pregled jaja i proizvoda od jaja, pregled mlijeka i proizvoda od mlijeka kao i pregled ribe, rakova, školjki, žaba, puževa, i njihovih proizvoda, pregled objekata i pregled evidencija o pregledu životinja za klanje mesa i drugih proizvoda životinjskog podrijetla.³

3 Pravilnik o načinu vršenja stalnog veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porijekla. Službeni list SFRJ 47/78 kojim prestaje važiti Pravilnik o pregledu stoke za klanje i o veterinarskoj kontroli životnih namirnica životinjskog porijekla. Sl. list SFRJ 40/77.

Iz ove godine važno je spomenuti Zakon koji regulira zdravstvenu ispravnost životinjskih namirnica. Ovaj Zakon navodi da se pod zdravstveno ispravnom namirnicom podrazumijeva higijenski ispravnu namirnicu i ispravnost njihova sastava koji ima utjecaj na biološku vrijednost namirnica. Higijenski neispravna namirnica je: ako je ista zagađena patogenim klicama ili parazitima, ako sadrže otrovne sastojke, ako potječu; od uginulih životinja ili oboljelih životinja koje mogu imati štetne posljedice po zdravlje ljudi, ako su zagađene mehaničkim primjesama; obojene neprimjerenim štetnim bojama; ako su im organoleptička svojstva izmijenjena; ako im sastav može negativno utjecati na zdravlje. Neispravnim u smislu ispravnosti smatralo su se namirnice koje ne sadrže hranjive sastojke u količini određenoj propisima o kvaliteti takvih namirnica.⁴

Pravilnik iz 1979. g. za utovar pošiljki životinjskih proizvoda izdaje se potvrda na obrascu VS-40/1-3, a za utovar sirovina i otpadaka obrazac VS- 40/1-4.

4 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opće upotrebe. Sl. list SFRJ 55/78. Ovim Zakonom prestali su važiti: Odluka o visini naknade za vršenje zdravstvenog pregleda životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe koji se uvoze Sl. list SFRJ 21/73, 39/75; Rešenje o određivanju mesta u kojima se može vršiti zdravstveni pregled životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe koji se uvoze Sl. list SFRJ 5773, 47/75; Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama pesticida u životnim namirnicama Sl. list SFRJ 18/73,19/75,17/76 i 13/78, Rešenje o određivanju organizacija udruženog rada za vršenje super analize životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. list SFRJ 21/73, 25/76, Pravilnik o metodama vršenja hemijskih analiza i super analiza proizvoda od mesa, masti i ulja Sl. list 25/73 i 50/75, Pravilnik o minimalnim uslovima u pogledu bakteriološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati životne namirnice u prometu Sl. list SFRJ 55/73, 8/77, Pravilnik o minimalnim uvjetima predmeta opšte upotrebe koji se mogu stavljati u promet Sl. list SFRJ 13/74, 38/76.

Utovar životinjskih proizvoda, sirovina i otpadaka mogao se obavljati u zatvorenim prijevoznim sredstvima koja smo dijelili na obična i specijalna prijevozna sredstva. Specijalna prijevozna sredstva su uz gladak pod, ventilaciju, zaštićenost od vremenskih nepogoda, dovoljan broj kuka za vješanje (obična), a imaju i uređaje za hlađenje. U prijevoznim sredstvima bez uređaja za hlađenje moglo se prevoziti ohlađeno meso na kraćim relacijama kad prijevoz ne traje duže od 3 sata pod uvjetom da komore prijevoznog sredstva konstrukcijski osiguravaju sigurnu termoizolaciju. Temperatura u komori pri utovaru i prijevozu ohlađenog mesa nije smjela biti viša od 7 °C. U ovim sredstvima mogle su se prevoziti i barene, kuhane i polutrajne kobasice, polutrajni suhomesnati proizvodi, slanina, mast i loj. Meso i jestivi dijelovi životinja za klanje i ostala mesa, mlijeko u ambalaži mogli su se prevoziti u ovim prijevoznim sredstvima pod uvjetom da prijevoz ne traje više do 3 sata, a ako traje dulje morao se prevoziti u specijalnim prijevoznim sredstvima. Prijevozno sredstvo za ohlađeno meso trebalo je osigurati temperaturu od 1 do 4 °C. Prijevozna sredstva za smrznuto i duboko smrznuto meso u trupovima, polutkama ili četvrtima i konfekcionirano i prethodno upakirano trebalo je u dubini pored kosti imati temp. od -12 °C, a kod duboko smrznutog do -18 °C. U Pravilniku je detaljno propisan izvoz pojedinih vrsta pošiljaka za pojedine države te uvoz i provoz istih.⁵

5 Pravilnik o načinu utovara, pretovara i istovara pošiljaka životinja, životinjskih proizvoda, životinjskih sirovina i životinjskih otpadaka, u unutarnjem prometu, izvozu, uvozu i provozu, o uslovima koje mora ispunjavati prijevozno sredstvo, o higijensko tehničkim uslovima koje mora ispunjavati pošiljka i obrasci, uvjerenja o zdravstvenom stanju pošiljaka namijenjenih izvozu. Sl. list SFRJ 22/79. Ovim pravilnikom prestaju važiti Pravilnik o načinu veterinarske kontrole pri prevozu stoke i mesa i o načinu utovara, istovara i pretovara stoke i mesa (Sl. list SFRJ 18/56,

Na snagu stupa i Uputstvo o uzimanju uzorka za vršenje navedenih analiza i super analiza animalnih namirnica pa se navodi da je potrebno uzeti: jaja u ljusci najmanje 500 g, jaja u prahu najmanje 100 g, med originalno pakiranje ili najmanje 150 g, mesni naresci originalno pakiranje ili najmanje 200 g, meso u četvrtima i većim komadima kao i meso krupne divljači 500 g, konfekcionirano pakiranje –originalno pakiranje težine 500 g, mljeveno meso i proizvodi originalno pakiranje težine do 250 g, itd.⁶

Republički zakon iz 1979. g. propisuju da su veterinarsko-sanitarne preglede i veterinarsko-inspekcijske preglede životinja, sirovina, životinjskih proizvoda i životinjskih otpadaka i druge veterinarsko sanitarne preglede obavljali ovlaštteni radnici veterinarskih stanica (ovlaštteni veterinarski inspektori). Osim životinja za klanje, proizvoda i sirovina navedeni veterinar pregledavao je objekte i opremu za navedene poslove. Navedeni je pregled bio obvezatan. Nakon pregleda isti je izdavao potvrdu o zdravstvenom stanju pošiljaka životinja, životinjskih sirovina, životinjskih proizvoda kad za to nije ovlaštena druga služba. Isti zabranjuje utovar, istovar i pretovar navedenih pošiljaka, u nekim slučajevima proglašava ih neuporabljivim, odnosno šalje ih na neškodljivo uklanjanje, zabranjuje njihov promet U Zakonu su nadalje navedeni zadatci koje općinski organi veterinarske inspekcije obavljaju kao i nadležnost republičkih organa veterinarske inspekcije. Poslove veterinarske inspekcije mogli su obavljati veterinarski inspektori, to jest diplomirani veterinari s položenim stručnim ispitom za veteri-

narskog inspektora. Žalba protiv rješenja veterinarskog inspektora nije zadržavala izvršenje rješenja. U slučaju da je veterinarski inspektor prilikom obavljanja nadzora ustvrdio da je učinjeno kazneno djelo bio je dužan bez odlaganja podnijeti zahtjev za pokretanje postupka zbog prekršaja, privrednog prijestupa ili krivičnog djela. Služba kojoj je podnesen zahtjev dužna je bila o ishodu postupka obavijestiti organ veterinarske inspekcije. Troškove pretrage dijagnostičkog materija i ispitivanja životinjske hrane i sredstava za zaštitu životinja u inspekcijskom postupku podmirivao je vlasnik, ako se pretragom ustvrdilo da uzorak ne ispunjava propisane uvjete, služba veterinarske inspekcije kada uzorak ispunjava propisane uvjete.⁷

Godine 1980. na snagu stupa Pravilnik o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti namirnica u prometu te se navodi da životne namirnice koje se stavljaju u promet na domaćem tržištu moraju u pogledu mikrobiološke ispravnosti odgovarati uvjetima Pravilnika, to jest namirnice ne smiju sadržavati: bakterije roda *Salmonella* vrsta u 25 g, koagulazu pozitivne stafilokoke u 0,01 mL, sulfireducirajuće klostridije u 0,01 g, *Proteus* vrste u 0,001 g i *E. coli* u 0,10001 g. U Pravilniku se dalje navode posebni uvjeti, to jest broj nedopuštenih mikroorganizama u pojedinim vrstama mesa i proizvoda od mesa, mlijeka i proizvoda od mlijeka te ostale živežne namirnice.⁸

Godine 1981. stupa na snagu Pravilnik u pogledu zdravstvene ispravnosti dijetetskih namirnica koje se mogu staviti u promet.⁹

44/56,40/65, 57/70) i Uputstvo o provođenju kontrole od strane veterinarskog inspektora pri prevozu sredstvima javnog saobraćaja pošiljka stoke, stočnih sirovina, proizvoda i otpadaka kao i predmeta kojima se mogu prenositi stočne zaraze (Sl. list SFRJ 24/61,44/62, 26763, 38/64 i 40/65.).

6 Uputstvo o načinu uzimanja uzoraka za vršenje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opšte upotrebe. Sl. list 60/78.

7 Zakon o zdravstvenoj zaštiti životinja i veterinarskoj djelatnosti. Narodne novine 11/79.

8 Pravilnik o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu. Sl. list SFRJ 2/80.

9 Pravilnik o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti dijetetskih namirnica koje se mogu staviti u promet. Sl. list 6/80.

Godine 1981. bit će pravno reguliran izgled i način rada izvoznih objekata namijenjenih za proizvodnju namirnica životinjskog podrijetla i načinu rada u njima¹⁰ kao i higijenske ispravnosti vode koja služi za javnu uporabu. Pod javnom potrošnjom vode podrazumijeva se opskrba vodom 5 domaćinstava ili više od 20 stanovnika. Higijenski ispravna voda za piće bila je voda koja je u pogledu fizičkih, kemijskih i mikrobioloških osobina odgovarala uvjetima Pravilnika te u pogledu radioaktivnosti udovoljava propisanim pravilima. Voda za piće morala je biti bez okusa i mirisa, a pH vode iz vodovoda je morao biti 6,8-8,5, a iz drugih objekata od 6,5 do 9,0. Uz navod mikroorganizama koje voda nije smjela sadržavati navodi se da ukupan broj živih bakterija u 1 mL vode za piće ne smije biti veći od 10 u vodi za piće iz vodovoda, veći od 100 u vodi za piće iz zatvorenog izvorišta, ni veći od 300 u vodi za piće koja se uzima iz otvorenog izvorišta, na agaru poslije inkubacije od 24 sata na temperaturi od 37 °C. Voda iz vodovoda nije smjela sadržavati u 100 mL ukupne koliformne bakterije ni sporogene sofitoreducirajuće anaerobe, a voda iz zatvorenog izvorišta nije smjela sadržavati više od 10 ukupnih koliformnih bakterija, a iz otvorenog izvorišta više od 100 navedenih bakterija.¹¹ Ove godine donosi se Rješenje o zdravstvenim i drugim organizacijama koje ispunjavaju uvjete za vršenje super-analize životinjskih namirnica. Tako se navodi da za vršenje super analize životnih namir-

nica i njihovih sirovina radi utvrđivanja zdravstvene ispravnosti, sljedeće ustanove iz RH ispunjavaju te uvjete: Republički zavod za zaštitu zdravlja (Zagreb), Prehrambeno-tehnološki institut (Zagreb). Za vršenje super-analize namirnica životinjskog podrijetla i njihovih sirovina radi utvrđivanja njihove zdravstvene ispravnosti uvjete su iz RH ispunjavali: Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica Veterinarskog fakulteta (Zagreb), za vršenje super-analiza animalnih namirnica u pogledu zdravstvene ispravnosti predmeta opće uporabe obavljao se u Prehrambeno-tehnološkom institutu u Zagrebu.¹² Rješenjem je također određeno da se zdravstveni pregled animalnih namirnica i predmeta opće uporabe koji se pri uvozu ne vrši na granici može obaviti i u Zagrebu, Sisku, Petrinji i Osijeku¹³.

Godine 1981. donesena je odluka o visini naknada za vršenje veterinarsko-sanitarnih pregleda. Tako je za vršenje obveznog veterinarsko-sanitarnog pregleda na graničnim prijelazima pri izvozu i provožu pošiljaka životinja, životinjskih proizvoda, sirovina i otpadaka.¹⁴

Isto tako bit će propisana odluka o visini za obvezne veterinarsko sanitarne preglede.¹⁵

10 Pravilnik o izvoznim objektima za proizvodnju namirnica životinjskog porekla i načinu rada u njima. Sl. list SFRJ 37/78, ovim pravilnikom prestaje važiti Pravilnik o unutrašnjem uređenju izvoznih klaonica i objekata za obradu i preradu jaja, mleka i riba, o načinu vršenja veterinarske kontrole u tim objektima i organizaciji rada u njima (Službeni list FNRJ 17/56,44/61 i Sl. list SFRJ 40/65 i 40/77).

11 Pravilnik o higijenskoj ispravnosti vode koja služi za javno snabdjevanje stanovništva kao voda za piće ili za proizvodnju životnih namirnica namijenjenih prodaji. Sl. list SFRJ 9/80.

12 Rješenje o zdravstvenim i drugim organizacijama udruženog rada koje ispunjavaju uslove za vršenje super analize životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe. Sl. list 25/80.

13 Rješenje o određivanju mesta u kojima se može vršiti zdravstveni pregled životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe koji se uvoze. Sl. list 25/80.

14 Odluka o visini naknade za vršenje obaveznog veterinarsko sanitarnog pregleda pošiljaka životinja, životinjskih proizvoda, životinjskih sirovina, životinjskih otpadaka, semena za veštačko osjemenjivanje i drugih predmeta kojima se može prenositi zarazna bolest u prometu preko granice SFRJ. Sl. list SFRJ 32/81.

15 Odluka o osnovama i mjerilima za utvrđivanje naknada za obvezne veterinarsko-sanitarne preglede. Narodne novine 38/81.

Iste godine donosi se Pravilnik o posebnim uvjetima klaonica za klanje životinja iz uvoza. Tako su ovakve klaonice trebale imati prostorije za prijem i privremeni smještaj životinja za klanje, prostorija za klanje životinja, prostorija za obradu želuca i crijeva, prostorija za hlađenje, prostorija za pranje i sanitaciju opreme, prostorije za sporedne proizvode klanja i konfiskat, prostorije za veterinarsku inspekciju i trihineloskopski pregled, prostorije za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstva te prostorije za potrebe radnika zaposlenih u klaonici. Propisano je snabdijevanje vodom, odvod otpadnih voda, osvjetljavanje, ventilacija i oprema klaonice.¹⁶

Godine 1982. g. donosi se Republički pravilnik o uvjetima koje moraju ispunjavati klaonice i objekti za obradu, preradu i uskladištenje namirnica životinjskog podrijetla. Pod navedenim objektima podrazumijevalo se: klaonice, objekt za preradu mesa i mesa divljači, objekt za preradu rakova, školjki, puževa i žaba, objekt za preradu ribe, objekt za obradu crijeva, objekt za obradu, objekt za preradu jaja, mlijeka i objekt za hlađenje, smrzavanje i uskladištenje navedenih proizvoda.¹⁷

Godine 1989. donesen je Pravilnik koji je propisivao način obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog podrijetla i to: kopitara, papkara, peradi i kunića prije klanja, mesa kopitara, papkara, peradi, kunića i divljači, ribe, mlijeka i jaja, meda, rakova, školjki, puževa i žaba, koji su namijenjeni za javnu potrošnju; objekta i opreme za klanje životinja, objekata i opreme za obradu i preradu mesa, ribe, rakova, školjki, puževa, žaba, mlijeka i jaja i objekata i opreme za njihovo skladištenje. Uz navedene opće odredbe detaljno je pravno razjašnjena prijava

klanja, pregled prije klanja te slučajevi zabrane klanja. Zatim je detaljno obrazložen sam način klanja gdje zakonodavac razlikuje klanje zdrave životinje, prisilno klanje i klanje bolesne životinje. Pod prisilnim klanjem se razumijevalo klanje bez prethodnog pregleda prije klanja, a koje se moglo obaviti samo u slučajevima: ako je životinja teško ozlijeđena ili zbog ozljede jako krvari, ako se nadula ili ako zdravoj životinji prijeti opasnost od ugušenja zbog zastoja stranog tijela u jednjaku ili dušniku te ako je do ozljede životinje došlo strujnim udarom ili udarom groma. Nadležna je služba pregledom ovako zaklanih životinja trebala se uvjeriti je li zaklana živa životinja ili u agoniji te jesu li na vrijeme izvađeni unutarnji (grudni i trbušni) organi. Trup ovako zaklane životinje u klaonicu trebala je pratiti uputnica nadležnog organa, a meso ovako zaklanih životinja nije se smjelo upotrijebiti za javnu potrošnju niti se smije uništiti prije pregleda. U slučaju da pregled nije davao sigurno mišljenje da je meso za javnu potrošnju konačno se mišljenje donosilo nakon laboratorijskih pregleda. Pod klanjem bolesnih životinja podrazumijevalo se klanje oboljelih životinja od bolesti zbog kojih nije zabranjeno klanje. Bolesna životinja mogla se poslati na klanje samo s uputnicom, a klanje se obavljalo u posebnoj objektu opremljenom za klanje oboljelih životinja (sanitarna klaonica) ili u objektu za redovito klanje, u kojem je slučaju obvezna pojačana dezinfekcija nakon klanja. Nadalje je propisana priprema trupova zaklanih životinja za pregled, označavanje trupova i organa zaklanih životinja pregled trupova i organa zaklanih životinja, higijenska ispravnost mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju, meso i organi zaklanih životinja, higijenski ispravni za javnu potrošnju, meso i organi zaklanih životinja higijenski neispravni za javnu potrošnju, meso i organi zaklanih životinja uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju, osposobljavanje uvjetno higijenski ispravnog mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju, organi i meso zaklanih životinja higijenski ispravni za preradu,

16 Pravilnik o posebnim uvjetima koje treba da ispunjavaju klaonice za klanje životinja iz uvoza. Sl. list 40/81.

17 Pravilnik o uvjetima što ih moraju ispunjavati klaonice i objekti za obradu, preradu i uskladištenje namirnica životinjskog podrijetla. Narodne novine br. 33/82.

obilježavanje mesa i organa zaklanih životinja. Pregledano meso označavalo se žigom veterinarska inspekcija, naziv općine datum i registarski broj pregleda, a žig u izvoznoj klaonici morao je imati i oznaku Jugoslavija. Ispravno meso za javnu potrošnju označavalo se: goveđe, svinjsko i ovčje meso ovalnom žigom; kozje, meso kopitara i bivolje meso –okruglim žigom, a svinjsko meso pregledano na trihinelu okruglim žigom i slovom T. Higijenski neispravno meso označavalo se žigom istostraničnog trokuta, meso ocjenjeno samo za preradu označavalo se žigom oblika pravokutnika, a meso uvjetno valjano žigom oblika kvadrata. Nadalje je opisan način pregleda prije klanja, zabrana klanja, klanje i priprema peradi za pregled, pregled peradi, higijenska ispravnost mesa i organa zaklane peradi za javnu uporabu, obilježavanje mesa peradi, pregled kunića, pregled divljači, pregled jaja i proizvoda od jaja, pregled mlijeka i mliječnih proizvoda, pregled riba, rakova, školjaka, žaba, puževa i proizvoda dobivenih njihovom preradom.¹⁸

18 Pravilnik o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije

**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 prerađevina 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. Zbog svoje opširnosti pojedini su zakonski propisi prikazani u najbitnijim segmentima.

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

klanja i proizvoda životinjskog porijekla. Narodne novine 68/89.

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

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; Damir AGIČIĆ, DVM, Veterinary Directorate, Ministry of Agriculture Republic of Croatia, Zagreb, Croatia; Renato FIKET, DVM, Veterinary Ambulance Bilofarm, 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