

**ПРАВИЛНИК О ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИМ УСЛОВИМА, ОДНОСНО
ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА ЗА ХИГИЈЕНУ ХРАНЕ КОЈЕ МОРАЈУ ДА
ИСПУЊАВАЈУ ОБЈЕКТИ ЗА ПРОМЕТ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ, КАО И
НАЧИНУ ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ**

„Службени гласник РС”, број 68/10

- ▶ 1) **објекат за привремено складиштење одстрељене дивљачи** јесте објекат у коме се врши службена контрола меса и органа дивљачи непосредно после одстрела, ради коришћења за сопствене потребе или упућивања у објекат за обраду и расецање меса дивљачи;

*II ОПШТИ И ПОСЕБНИ УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ИЗГРАДЊЕ И РЕКОНСТРУКЦИЈЕ
ОБЈЕКТА ЗА ПРИВРЕМЕНО СКЛАДИШТЕЊЕ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ*

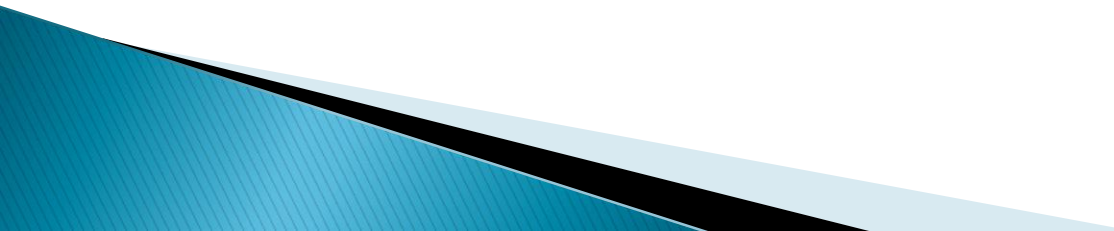
- ▶ Објекти за привремено складиштење одстрељење дивљачи морају да се налазе унутар ловишта.
- ▶ Изузетно, могу да се налазе и изван ловишта ако унутар ловишта није могуће испунити услове у погледу изградње и опремљености објекта, у складу са посебним прописом и овим правилником.
- ▶ Ако се објекат за привремено складиштење одстрељене дивљачи налази изван ловишта онда објекат мора да буде лоциран у непосредној близини, односно близу ловишта и пута којим се одстрељена дивљач износи из ловишта.

- ▶ Објекти за привремено складиштење одстрелјене дивљачи морају да буду снабдевени електричном енергијом, вештачким осветљењем, топлом и хладном водом, као и да имају следеће просторе, односно просторије:
 - ▶ 1) за пријем одстрелјене дивљачи;
 - ▶ 2) за егзентерацију и преглед трупова дивљачи у вертикалном, односно висећем положају које садрже следећу опрему:
 - (1) метални сто за преглед органа,
 - (2) комору за хлађење,
 - (3) комору за задржано месо и органе,
 - (4) посуду или контејнер за конфискат.
- ▶ Радне површине морају да буду израђене од чврстог нерђајућег материјала, а под од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује.
- ▶ Простори, односно просторије морају да буду таквог капацитета да омогућавају да се до завршетка службене контроле, односно од пријема до складиштења у расхладној комори трупова и органа складиштење обавља одвојено по врстама дивљачи и да се приликом привременог складиштења избегне њихово нагомилавање.

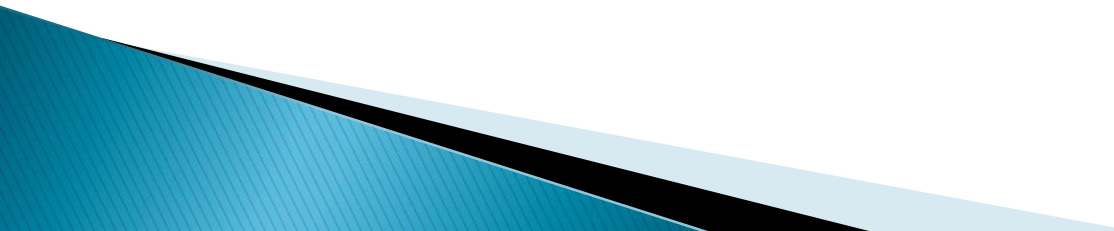
III НАЧИН ВРШЕЊА СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

- ▶ Службена контрола дивљачи непосредно после одстрела врши се у објектима за привремено складиштење одстрелјене дивљачи.
- ▶ Службена контрола може да се врши у објектима за обраду и расечање меса дивљачи ако се они налазе у ловишту у коме је дивљач одстрелјена или у његовој близини.
- ▶ Службена контрола дивљачи непосредно после одстрела може да се врши у објекту за привремено складиштење одстрелјене дивљачи која је пореклом из суседних ловишта.
- ▶ Корисници ловишта морају најкасније 48 сати пре почетка лова да пријаве лов надлежном ветеринарском инспектору или овлашћеној ветеринарској станици, који врше службену контролу дивљачи непосредно после одстрела.

- ▶ Месо и органи одстрељене дивљачи који су после службене контроле у објектима за привремено складиштење одстрељене дивљачи оцењени као безбедни, могу да се користе за сопствене потребе или да се упуте у објекат за обраду и расецање меса дивљачи.
- ▶ Приликом вршења службене контроле овлашћено лице у ловишту, мора ветеринарском инспектору, односно овлашћеној ветеринарској станици, да да изјаву о извршеном одстрелу

- ▶ Изјава је саставни део службене контроле дивљачи непосредно после одстрела и садржи податке којима се утврђује:
 - 1) да ли је пре, односно приликом одстрела примећено неуобичајено, односно промењено карактеристично понашање или друга сумња на промену здравственог стања дивљачи;
 - 2) да ли су трупови и органи одстрељене дивљачи обележени на прописан начин;
 - 3) да ли су приликом егзентерације примећене промене на трупу и органима које би указивале на промену здравственог стања дивљачи.
- 

- ▶ Ако се, на основу извршене службене контроле и изјаве утврди да су месо и органи дивљачи после одстрела безбедни за исхрану људи издаје се Потврда о безбедности меса и органа дивљачи за исхрану људи
- ▶ Код крупне дивљачи, после одстрела, морају одмах да се изваде унутрашњи органи, а нарочито желудац и црева. Срце, плућа, јетра, бубрези и слезина који су упаковани у пластичне кесе морају да буду означени тако да се може утврдити њихова припадност трупу.
- ▶ Скидање коже и расецање дивљачи није дозвољено на месту одстрела.
- ▶ После одстрањења унутрашњих органа на труп одстрељене дивљачи и упаковане органе, који се достављају на преглед, ставља се евиденциона маркица за обележавање одстрељене дивљачи.

- ▶ Вађење унутрашњих органа ситне дивљачи врши се у објекту у коме се врши службена контрола.
 - ▶ Вађење унутрашњих органа ситне дивљачи мора да се изврши одмах по приспећу одстрељене дивљачи у објекат.
 - ▶ Месо и органи одстрељене дивљачи прегледају се визуелно, а ако је потребно палпирају се и засецају.
 - ▶ Ако резултати прегледа нису довољни за оцену здравствене исправности, односно безбедности меса и органа онда се врше одговарајућа лабораторијска испитивања.
- 

- ▶ Месо дивљих свиња и медведа мора да се прегледа ради утврђивања да ли садржи ларве *Trichinella spiralis*.
- ▶ Преглед меса и органа одстрељених зечева врши се на начин којим се врши преглед закланих кунића, а преглед одстрељене пернате дивљачи на начин којим се врши преглед меса и органа заклане живине.
- ▶ Нејестиви делови одстрељене дивљачи и конфискат морају се учинити нешкодљивим, у складу са посебним прописом.