

73486

61.

ZAKONI IN UREDBE

LXI. ZVEZEK



Pravilnik

za pregledovanje klavnih živali
in mesa in veterinarsko nadzorstvo
živil živalskega izvora

Ponatis

iz „Službenega lista kr. banske uprave
dravske banovine“



V Ljubljani 1939

Založila in natisnila tiskarna Merkur d. d. v Ljubljani

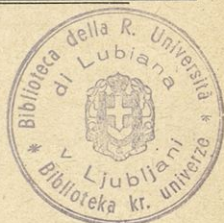
V založbi tiskarne Merkur v Ljubljani

so izšli naslednji zakoni, uredbe in pravilniki:

1. zv.: Zakon o nelojalni konkurenci, broš. Din 6.—.
2. zv.: Pravilnik o pomožnem osebju drž. prometnih ustanov v resortu ministrstva za promet, broš. Din 8.—.
3. zv.: Zakon o javnih beležnikih (notarjih), broš. Din 12.—.
4. zv.: Zakon o glavni kontroli, broš. Din 10.—.
5. zv.: Zakon o občem upravnem postopku. Druga, pregledana izdaja. Broš. Din 20.—, vez. Din 25.—.
6. zv.: Uredba, s katero se določa tarifa o nagradah javnih notarjev. Razprodano.
7. zv.: Zakon o uradnikih, broš. Din 18.—. Razprodano.
8. zv.: Pravilnik o poslovanju krajevnih (mestnih) kontrol in komisarjev za izredne preglede, broš. Din 12.—.
9. zv.: Zakon o državnem prometnem osebju, broš. Din 14.—.
10. zv.: Pravilnik za voditeve zemljiških knjig. Razprodano.
11. zv.: Ustava kraljevine Jugoslavije. Tretja izdaja Din 8.—.
12. zv.: Zakon o volilnih imenikih. — Zakon o volitvah narodnih poslancev. Razprodano. Glej 43. zvezek.
13. zv.: Zakon o društvih, shodih in posvetih. Razprodano.
14. zv.: Uredba o lekarnarski zbornici, broš. Din 8.—.
15. zv.: Zakon o izpremembah in dopolnitvah zakona o volitvah narodnih poslancev. — Zakon o volitvi senatorjev, broš. Din 8.—. Glej tudi 43. oz. 57. zvezek.
16. zv.: Zakon o obrtih. Razprodano. Novo izdajo gl. zv. 33.
17. zv.: Zakon o poslovnem redu v narodni skupščini. — Zakon o poslovnem redu v senatu, broš. Din 15.—. Razprodano.
18. zv.: Zakon o meščanskih šolah, broš. Din 5.—.
19. zv.: Zakon o lovu, broš. Din 7.—.
20. zv.: Zakon o zadrugah državnih uslužbencev, broš. Din 5.—.
21. zv.: Uredba o povračilu potnih in selitvenih stroškov civilnih državnih uslužbencev, broš. Din 7.—.
22. zv.: Obča univerzitetna uredba, broš. Din 15.—. Razprodano.
23. zv.: Uredba o draginjskih dokladah državnih uslužbencev, — Uredba o draginjskih dokladah državnih upokojencev, broš. Din 6.—. (Novo besedilo uredb gl. zv. 45.)
24. zv.: Gradbeni zakon, broš. Din 8.—. Razprodano.
25. zv.: Zakon o taksah, broš. Din 45.—. Razprodano.
26. zv.: Taksni in pristojbinski pravilnik. Razprodano.
27. zv.: Uredba o sodnem poslovniku in Sodni poslovnik za sodišča I. in II. stopnje, z obrazci, br. Din 30.—, vez. Din 36.
28. zv.: Zakon o občinah. Razprodano.
29. zv.: »Čestni promet«, broš. Din 18.—, vez. Din 24.—.
30. zv.: Učbenik zakona o državnem računovodstvu. Razprodano.
31. zv.: Uredba o spojitvi občin v dravski banovini. Razprodano.
32. zv.: Gasilstvo in požarna obramba, broš. Din 24.—, vez. 32.—.

Zakoni in uredbe

LXI. zvezek



Pravilnik

za pregledovanje klavnih živali in mesa
in veterinarsko nadzorstvo živil
živalskega izvora

Ponatis

iz „Službenega lista kr. banske uprave
dravske banovine“



V Ljubljani 1939

Založila in natisnila tiskarna Merkur d. d. v Ljubljani
(Predstavnik tiskarne O. Mihalek)

73486

61.

73486



V. (Merkur)

1. 2. 40.

030019457

V s e b i n a

	Stran
Pravilnik za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora.	
I. Predhodne pripombe in pojasnila	1
II. Splošne določbe	3
III. Klavnice	5
a) Javne klavnice	5
b) Privatne klavnice	12
IV. Predpisi za klanje	13
Prijava klanja	13
Navodila za pregledovanje klavnih živali	15
Postopek po pregledu	17
Klanje živali	19
V. Pregled mesa	20
VI. Presojanje, ali je meso uporabno za človeško hrano	30
Presojanje mesa živali, ki so se uporabljale za proiz- vajanje serumov in cepiv	39
Presojanje mesa živali, ki so zaščitno cepljene z ži- vini kalmi vraničnega prisada	40
VII. Nadaljnji postopek in oznamovanje mesa	41
Uničevanje zaplenjenega mesa	45
VIII. Zapisniki o pregledovanju zaklanih živali	46
IX. Honorar za pregled klavnih živali in mesa	48
X. Promet z mesom	49
Prevažanje mesa v mesnice	49
Pošiljanje mesa v druge kraje	50
XI. Mesnice in drugi mesarski prostori, predelovanje in prodajanje mesa in mesnih izdelkov	53
Mast	60
Mesne konzerve	60
Predpisi za osebje, zaposleno v mesnicah	61
Predpisi za kupce	62
XII. Posebne mesnice (proste stojnice)	62

	Stran
XIII. Veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora. —	
Izvrševanje veterinarskega nadzorstva	65
Nadzorstvo perutnine, divjadi, rib, rakov, žab, želv, polžev in jajc	67
Perutnina	68
Divjad	68
Ribe	70
Ribje konzerve	71
Kaviar	71
Raki	72
Školjke	72
Žabe	73
Želve	74
Polži	74
Jajca	74
Mleko	75
Bivolje, ovčje in kozje mleko in mlečni izdelki	83
XIV. Kazni	85
XV. Končne določbe	86
1. priloga k pravilniku	86
I. Odvzemanje in pošiljanje mesa za bakteriolo- ško preiskavo	86
II. Bakteriološka preiskava	87
III. Presoja bakteriološkega izvida	89
2. priloga k pravilniku	91
Navodilo, kako je napraviti, da meso slabo ikra- stih goved zmrzne	91
3. priloga k pravilniku	92
Razvrstitev uporabnosti mesa za človeško hrano	92
Obrazci pečatov	94
Obrazci zapisnikov, seznamov in potrdil (priloga).	

Na podstavi členov 3. in 27. zakona o odvracanju in zatiranju živalskih kužnih bolezní z dne 14. junija 1928. in glede na določbe veterinarskih konvencij in sporazumov s tujimi državami predpisujem tale

pravilnik

za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora.*

I.

Predhodne pripombe in pojasnila.

Člen 1.

V besedilu tega pravilnika uporabljene kratice in nazivi se morajo razumeti takole:

1. Z zžkb. se razume zakon o odvracanju in zatiranju živalskih kužnih bolezní z dne 14. junija 1928.

2. Z nazivom »živali« ali »klavne živali« se razumejo téle živali: goveda, bivoli, kopitarji, ovce, kože in svinje.

3. Z nazivom »goveda« se razumejo: biki, voli, krave, jalovina (junci, telice) in teleta; z nazivom »bivoli«:

* »Službene novine kraljevine Jugoslavije« z dne 17. avgusta 1938., št. 185/LIX/470 in (popravki) »Službene novine« z dne 5. novembra 1938., št. 254/LXXV/604. — »Službeni list« št. 470/76 iz l. 1939.

bivoli-biki, bivoli, bivolice in bivolčiči; z nazivom »konji« ali »kopitarji«: konji, osli, mezgi in mule, brez razlike spola in starosti; z nazivom »koze«: ovni, koštruni, ovce in jagnjeta; z nazivom »koze«: kozli, rezani kozli, koze in kozlički; z nazivom »jagnjeta«: ovce, stare do 6 mesecev; z nazivom »kozlički«: koze, stare do 6 mesecev; z nazivom »svinje«: merjasci, prašiči, svinje in prašički; z nazivom »prašički«: svinje, stare do 3 mesecev; z nazivom »odojki«: prašički, stari največ 8 tednov.

4. Z nazivom »meso«, brez kake druge posebne označbe, se razumejo vsi sestavni deli telesa toplokrvnih živali, ki se uporabljajo za človeško hrano, bodisi presni ali predelani.

5. Z nazivom »presno meso« se razume surovo meso, ki ni ne segreto ne konservirano ali ki je konservirano samo s hlajenjem, soljenjem povrhoma ali s tem, da je spravljen v masti, želatini ali na kak podoben način, ki ne spreminja bistvenih lastnosti surovega mesa.

6. Z nazivom »mesni izdelki« ali »izdelki iz mesa« se razumejo nasoljeno, prekajeno, posušeno meso, klobase vseh vrst in mesne konzerve od toplokrvnih živali.

7. Z nazivom »preglednik« se razume oseba, ki pregleduje klavne živali in meso ne glede na to, ali je veterinar ali pa usposobljeni preglednik.

8. Z nazivom »živila živalskega izvora« se razumejo: presno meso, mesni izdelki (izvzemši preparate za pripravljanje juh, izvlečke [ekstrakte], peptone in želatino od mesa), mast, stopljeni loj, ribe, raki, školjke, polži, žabe, želve, jajca, mleko in mlečni izdelki.

9. Z veterinarskim nadzorstvom živil živalskega izvora se razume nadzorstvo v t. 8. navedenih živil, namenjenih javni porabi, začeni od izdelave do porabe, in nadzorstvo podjetij in prostorov, naštetih v členih 3. in 26., v mejah določb tega pravilnika.

10. S tržnim nadzorstvom po tem pravilniku se razume nadzorstvo živil, naštetih v t. 8., ki se opravlja na trgih, v obratovalnicah in skladiščih.

11. Z javno porabo živil živalskega izvora se razume poraba izven okvira privatnega gospodarstva po odst. 3. in 4. člena 23. tega pravilnika.

12. Z nazivom »pasterizirano mleko« se razume kravje mleko, ki je bilo najkasneje v 12 urah po molži na pasterizacijski način, priznan v znanosti in odobren od pristojnega oblastva, predpisno segreto in takoj nato ohlajeno.

13. Z nazivom »sterilizirano mleko« se razume kravje mleko, ki je bilo najkasneje v 12 urah po molži na sterilizacijski način, priznan v znanosti in odobren od pristojnega oblastva, predpisno segreto.

II.

Splošne določbe.

Člen 2.

(¹) Klavne živali in meso pregleduje in živila živalskega izvora, namenjena javni porabi, veterinarsko nadzoruje veterinar v civilni javni službi. V krajih, kjer ni takih veterinarjev, se sme poveriti to pregledovanje in nadzorstvo kakemu drugemu veterinarju v kraju ali veterinarju kake sosedne občine ali mesta. Če ni veterinarja, se sme poveriti pregledovanje klavnih živali in mesa tudi osebi, ki je za ta posel posebno usposobljena (odst. 2.). Če se za pregledovanje klavnih živali in mesa in za veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora najamejo privatni veterinarji ali usposobljeni pregledniki, se morajo podrediti pogodbenemu razmerju z občino.

(²) Za usposobljenega preglednika po zakonu o odvratanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni velja, kdor je uspešno dovršil za preglednike-laike predpisani tečaj. Natančnejše določbe o usposabljevanju in postavljanju preglednikov-laikov predpišejo občna uprava oblastva druge stopnje po razmerah v svojem območju.

(³) Za preglednika se ne sme postaviti, kdor se bavi z mesarskimi posli ali s trgovanjem z živino ali kdor je

z mesarji in trgovci z živino v bližnjem sorodstvu ali v poslovni zvezi, kdor se obrtoma bavi s prodajanjem živil živalskega izvora, člani in tajniki mestnih poglavarstev in občinskih uprav, gostilničarji, agenti zavarovalnih službi. Občna upravna oblastva druge stopnje določijo vičeno bavijo z zdravljenjem živine.

(4) V večjih porabniških krajih in pripoznanih letoviščih in zdraviliščih smejo med sezono pregledovati klavne živali in meso kakor tudi živila živalskega izvora veterinarsko nadzorovati samo veterinarji v civilni javni službi. Občna upravna oblastva druge stopnje določijo v svojem območju kraje, zdravilišča in letovišča, na katera se nanaša ta določba.

(5) Kopitarje, kadar se koljejo za javno ali za privatno porabo, in sicer žive kakor tudi zaklane sme pregledovati samo veterinar.

(6) V podjetjih, ki se bavijo s predelovanjem ali konserviranjem mesa klavnih živali, divjadi, perutnine ali rib, namenjenih javni porabi, smejo izvrševati nadzorstvo samo veterinarji v civilni javni službi.

(7) Klavne živali in meso v privatnih eksportnih klavnicah smejo pregledovati samo državni veterinarji za posebno službo, ki so za ta posel posebno izobraženi. Ta mesta se popolnjujejo z natečajem, pogoje pa predpiše minister za kmetijstvo.

(8) Če ni veterinarja s posebno kvalifikacijo, sme minister za kmetijstvo druge državne veterinarje pooblastiti, da pregledujejo klavne živali in meso v privatnih eksportnih klavnicah.

(9) Če se koljejo živali v javnih klavnicah zaradi izvoza mesa v inozemstvo, smejo pregledovati te živali in meso samo državni ali od ministra za kmetijstvo pooblaščen samoupravni veterinarji.

Člen 3.

Pod veterinarsko nadzorstvo spadajo vse javne in privatne klavnice, vsa prevozna sredstva in vsa podjetja

in prostori, v katerih se meso in mesni izdelki, ribe, perutnina, divjad, raki, školjke, polži, žabe in želve za človeško hrano izdelujejo, predelujejo, konservirajo, pripravljajo, vkladajo, spravljajo, prevažajo in prodajajo.

Člen 4.

(¹) Pod veterinarsko nadzorstvo spada tudi proizvodnja mleka, namenjenega javni porabi: zdravstveno stanje in strežba krav, ureditev hlevov, krmljenje, molža in ravnanje z mlekom.

(²) Razen tega spada v področje veterinarskega nadzorstva: preiskovanje mleka in mlečnih izdelkov na živalske in bipatogene bakterije, na abnormalne stanične sestavine, na bakterijsko razkrajanje prvotno zdravega mleka, ki nastane v zvezi s strežbo in krmljenjem krav ali ravnanjem z mlekom; splošna raziskavanja o higieni vrednosti surovega, pasteriziranega in steriliziranega mleka, o mlečnih vitaminih in preskušanje, ali je mleko segreto ali ne.

III.

Klavnice.

a) Javne klavnice.

Člen 5.

(¹) V vseh večjih porabniških krajih in pripoznanih letoviščih in zdraviliščih morajo zgraditi občine ali mestna poglavarstva higiensko urejene javne klavnice za klanje goved, bivolov, ovac, koz in svinj, upošteva je določbe zakona o obrtih. Določitev krajev, na katere se naša ta določba, spada v pristojnost nadzornih oblastev, navedenih v odst. 4. člena 2. tega pravilnika.

(²) Svinje se smejo klati v isti klavnici, v kateri se koljejo ostale živali, toda le v posebnih prostorih.

(³) Za klanje kopitarjev je praviloma treba zgraditi posebno javno klavnico. Samo iz posebno opravičenega vzroka sme minister za kmetijstvo dovoliti, da se smejo

klati kopitarji v posebnih, popolnoma ločenih prostorih javne klavnice, v kateri se koljejo živali drugih vrst.

Člen 6.

(¹) Ko se gradi javna klavnica, se mora pristojnemu nadzornemu oblastvu predložiti v odobritev popolni načrt klavnice z natančnimi merami in specifikacijami posameznih prostorov in oddelkov. V načrtu, ki ga je treba predložiti v dvojniku, morajo biti vrisani vsi kanali in odvodne cevi.

(²) Pri opravljanju komisijskega postopka, ko se daje predhodna dovolitev za gradnjo, kakor tudi ko se po opravljeni gradnji in ureditvi klavnice daje uporabna dovolitev, mora sodelovati pristojni državni veterinar.

Člen 7.

Javne klavnice morajo ustrezati temle higienskim pogojem:

1. biti morajo dovolj svetle, čiste in prostorne in se dati dobro zračiti;

2. biti morajo preskrbljene z zadostno množino čiste, zdrave vode, ki mora biti napeljana v vse delovne prostore, in imeti posebno napravo za segrevanje vode;

3. vsa tla, prav tako pa tudi stene, pregraje, stebri in drugi notranji deli zgradbe do 2 metra na visoko morajo biti iz nepropustne tvarine, ki se dá lahko in dobro snažiti in umivati;

4. po vseh prostorih mora biti speljan dober kanalizacijski sistem, vsi odvodni kanali in odprtine pa morajo imeti rešetke in ventile;

5. prostori, v katerih se živali koljejo ali kakršno koli meso ali mesni izdelki kuhajo ali pripravljajo, morajo biti dovolj zavarovani zoper paro.

Tudi prostori za hlajenje morajo biti, kolikor je to le mogoče, brez vlage;

6. tla, stene in stropi klavničnih prostorov ne smejo imeti nikakršno zvezo, vrata ali odprtino v katerega koli izmed prostorov, ki se uporabljajo za stanovanje;

7. prostori, v katerih se pripravljajo ali spravljajo izdelki za človeško hrano, morajo biti popolnoma ločeni od prostorov, kjer se predelujejo ali spravljajo izdelki, ki niso namenjeni za prehrano;

8. prostori, v katerih se predelujejo ali spravljajo meso ali mesni izdelki, morajo biti vstran in zavarovani zoper duh, ki prihaja iz oddelka za čiščenje črev, nabilnika za odpadke, oddelka za začasno spravljanje kož ter od hlevov za živali;

9. morajo imeti klozete in pisoarje v zadostnem številu. Ti morajo biti postavljeni na primernih krajih, morajo biti prostorni in zgrajeni iz tvarine, ki ustreza zdravstvenim predpisom, in imeti potrebno opremo. Ti prostori morajo biti ločeni od prostorov, kjer se meso spravlja ali predeluje;

10. poleg klozetov in pisoarjev ali v njih bližini morajo biti napravljene umivalnice s čisto vodo, milom, brisačami itd., da se ohrani in zagotovi potrebna snaga pri vseh osebah, ki prihajajo v dotik z mesom;

11. imeti morajo potrebne priprave, postavljene na primernem kraju, za razkužbo in umivanje posod in oprave kakor tudi rok za vse osebe, ki imajo opraviti z mesom ali z mesnimi izdelki;

12. imeti morajo hišno lekarno z najpotrebnejšimi zdravili in obvezili;

13. imeti morajo zadostno število pljuvalnikov po vseh prostorih. Ti morajo biti tako izdelani, da jih ni lahko prevrniti, in iz tvarine, ki se dá dobro razkuževati.

Člen 8.

(1) Večje klavnice kakor tudi vse javne klavnice, v katerih se koljejo živali za izvoz mesa v inozemstvo, morajo imeti tudi še:

1. hleve za veliko živino in za drobnico;
2. hladilnice in ledenice, v katerih se mora držati meso dalj časa v dobrem stanju;
3. prostore za končni pregled mesa;
4. prostore s potrebno napravo za steriliziranje mesa;

5. prostore za neškodljivo uničevanje živalskih trupel in zaplenjenih delov, s potrebnimi stroji;

6. prostore, kjer se osebje slači, oblači in umiva.

(²) Javne klavnice v velikih mestih morajo imeti razen tega tudi še:

1. prostore za prevzemanje in pregledovanje mesa, ki je poslano iz drugih krajev;

2. posebne hleve in klavnične prostore, po možnosti tudi posebne klančine, za prevzemanje in klanje okuženih in bolnih živali.

Člen 9.

(¹) Prostori, mesta, oprava in posode, ki se uporabljajo za spravljanje, pripravljjanje, kuhanje, predelovanje, tehtanje, vkladanje in odpremljanje mesa in mesnih izdelkov, morajo biti iz take tvarine in tako izdelani, da se dajo lahko in predpisno snažiti, in morajo biti vedno vzdrževani čisti in higienski. Prav tako se morajo tudi prostori za izdelke, ki niso namenjeni za človeško hrano, vzdrževati v primerno čistem stanju.

(²) Posode, ki se uporabljajo za izdelke, ki niso namenjeni za hrano, morajo biti vedno in jasno označene in se ne smejo uporabljati za spravljanje ali prenašanje mesa in mesnih izdelkov.

Člen 10.

Klavnični veterinarji smejo, kadar koli je potrebno, oznamenovati z »neuporabljivo« vso posodo in opravo, ki ne ustreza zdravstvenim predpisom in katerih raba bi bila v navzkrižju z določbami tega pravilnika. Oprava ali posoda, ki je tako oznamenovana, se ne sme iznova uporabljati, dokler se ne osnaži in ne razkuži. Tako postavljeno oznamenilo ne sme sneti nihče, razen klavničnega veterinarja.

Člen 11.

(¹) Prepovedano je v prostore, kjer se živina kolje, prinašati in skozi te prostore prenašati poginule živali

kakor tudi živali, katerih zakol je bil prepovedan ob pregledu v živem stanju. Živali, ki so se ponesrečile, se smejo spravljati v prostore za klanje samo v primerih, navedenih v t. 1. b) člena 26., če je nastopila smrt iz kakega vnanjega vzroka naglo in ne da bi bila žival prej bolna in če so žival takoj iztrebili.

(²) V prostore in oddelke, kjer se meso in mesni izdelki pripravljajo, predelujejo ali spravljajo, se ne sme prinašati in tudi ne skozi nje prenašati nikakršno drugo meso razen tistega, ki je predpisno pregledano in spoznano kot uporabno za človeško hrano.

Člen 12.

Nobena klavnica ne sme v svojih oddelkih, kjer se ravna s kakršnim koli mesom ali mesnimi izdelki, zaposlovati osebe, ki imajo vlažne ali gnojne izpuščaje, uljesa ali gnojne rane, osebe, ki imajo tuberkulozo ali izločajo kakršne koli kužne kali, zlasti kali tifusa ali paratifusa. Takim osebam je prepovedano muditi se v klavniških prostorih.

Člen 13.

Mesarji in osebe, ki imajo opraviti z obolelo zaklano živaljo ali njenimi deli, morajo roke dobro očistiti masti, jih pomočiti v prikladno razkužilo in umiti v čisti vodi, preden imajo opraviti z drugimi zaklanimi živalmi. Orodje in oprava, ki je bila uporabljena za klanje in razsekavanje bolnih zaklanih živali, se mora predpisno umiti in sterilizirati. Vse osebe, ki imajo kakor koli opraviti z mesom ali mesnimi izdelki, morajo imeti čiste roke; vselej pa, kadar se vrnejo iz klozeta ali pisoarja, si morajo roke umiti, preden zopet vzamejo orodje v roko in se lotijo svojega opravka pri mesu in mesnih izdelkih.

Člen 14.

Osebe, ki imajo opraviti z mesom in mesnimi izdelki, morajo imeti vedno čiste bele predpasnike, plašče in druge vnanje halje iz blaga, ki se dobro pere.

Člen 15.

Natančnejše določbe o poslovanju in redu v klavnici predpišejo mestna poglavarstva oziroma občinske uprave sporazumno s pristojnim nadzorstvenim oblastvom, upoštevaje pri tem krajevne razmere.

Člen 16.

(1) Vnanji prostori klavnice, kamor spadajo tudi klančine, prostor, kjer se vozovi nakladajo in razkladajo, kakor tudi ceste, dohodi, dvorišča in hlevi morajo imeti speljano kanalizacijo in biti vzdrževani v primerno čistem in rednem stanju. Znotraj klavnice je prepovedano zbirati kakršen koli material (ščetine, kosti, gnoj ipd.), v katerem se lahko zaredijo muhe in druga golazen.

(2) Znotraj klavnice se kože ne smejo ne sušiti ne trajno spravljati.

(3) Znotraj klavnice je prepovedano imeti pse.

(4) Konji, ki se uporabljajo za delo v klavnici, ne smejo biti okuženi z boleznijo, ki se prenaša na ljudi.

Člen 17.

(1) Klavnična uprava mora odrediti vse praktične ukrepe opreznosti, da obvaruje svoje prostore, da se ne zaredi v njih muhe, podgane, miši in druga golazen. Prepovedana je uporaba strupov za te namene v prostorih, kjer se nezaobaljeni spravljajo meso in mesni izdelki.

(2) Uporaba strupov ni prepovedana v prostorih, kjer se začasno spravljajo kože, v oddelkih, kjer so spravljani proizvodi, ki niso namenjeni za človeško hrano, v vnanjih zgradbah ali v skladiščih, v katerih so spravljani mesni izdelki v hermetično zaprtih posodah.

(3) Bakteriološka sredstva za podgane in miši se v klavnici ne smejo uporabljati v nobenem oddelku.

Člen 18.

(1) Klavnica mora imeti vse potrebne pomočke in pogoje za pravilno pregledovanje, kakor:

1. primerne hleve, opravo, instrumente in pomožno osebje za pomoč pri pregledovanju pred zakolom, prostore, kjer se odloča, oznamenjuje in posebej drži živina, katere zakol je dovoljen;

2. dovolj naravne svetlobe, pa tudi umetne svetlobe, če ni čez dan dovolj naravne svetlobe v prostorih, kjer se vrši pregled.

V takih prostorih ne sme biti preveč pare, ki bi ovirala pravilno pregledovanje;

3. obešalnike (kline) in posode za drobovino, kri in vse druge dele zaklanih živali, ki se uporabljajo za človeško hrano ali v medicinske namene. Te dele je treba imeti v razvidu, dokler se ne dokonča pregled, da bi se vedelo, kateri živali pripadajo;

4. mize, klopi in drugo opravo, na katerih se opravlja pregled. To mora biti iz take tvarine, ki omogoča, da se opravlja pregled hitro, natančno in higiensko;

5. higienske kovinske posode za zaplenjene dele. Te posode morajo biti posebej oznamenovane in se ne smejo uporabljati v druge namene;

6. ločen prostor za začasno spravljanje zaplenjenih delov. Ti prostori morajo imeti ključavnico za zaklepanje;

7. priprave z materialom za denaturiranje;

8. posode s sredstvi za umivanje in razkuževanje rok, steriliziranje instrumentov, razkuževanje tal in vseh predmetov, ki se morejo onečediti s kužnim materialom;

9. priprave z materialom za najnujnejše kemične in fizikalne, po možnosti pa tudi za mikroskopske preglede mesa.

(²) Večje javne in vse eksportne klavnice morajo imeti tudi še:

1. laboratorije za bakteriološko in histološko preiskovanje mesa in mesnih izdelkov;

2. prostore s potrebno opremo in pomožnim osebjem za trihinoskopski pregled.

Clen 19.

Vsaka klavnica mora dati veterinarju ali veterinarjem, ki v njej poslujejo, na razpolago potrebne pisarniške prostore z razsvečljavo, kurjavo in postrežbo. Ti prostori morajo biti na prikladnem mestu. Morajo biti dovolj svetli, opremljeni s potrebnimi omarami za spravljjanje in hranjenje službenih spisov in drugega materiala kakor tudi primerno urejeni za delo, slačenje in oblačenje.

Clen 20.

(¹) V majhnih porabniških krajih, kjer ni javne klavnice, se sme dovoliti, da se koljejo živali, namenjene javni porabi, v privatnih, higiensko urejenih klavnicah.

(²) Kjer ni ne javne ne privatne klavnice, se morajo klati živali, namenjene javno-krajevni porabi, na posebej za to odrejenem prostoru. Ta prostor je treba ograditi, pokriti s streho, potlakati z nepropustnim materialom in opremiti z betonirano jamo za odpadke. Vnanja odprtina jame za odpadke mora biti tako prirejena, da se dá dobro zapirati. Prostor, kjer se kolje, je treba po vsaki uporabi korenito očistiti. Jamo za odpadke je treba najmanj dvakrat na teden, za poletne vročine na vsak dan izprazniti.

b) Privatne klavnice.

Clen 21.

(¹) Za ureditev in delo privatnih klavnic veljajo isti predpisi kakor za javne klavnice.

(²) Eksportne klavnice in industrijska podjetja, ki se bavijo z izvozom mesa in mesnih izdelkov v inozemstvo, morajo imeti higienske zgradbe, prostore in vse ostale naprave, potrebne za brezhibno nadzorovanje, pregledovanje in proizvodnjo, ki so predpisane za večje javne klavnice. Za zgraditev takih klavnic je potrebna dovolitev ministra za kmetijstvo.

Člen 22.

(1) Izvoz mesa, mesnih izdelkov in masti v inozemstvo je dovoljen samo iz klavnic in podjetij, ki so pod stalnim veterinarskim nadzorstvom.

(2) Veterinarji pri eksportnih klavnicah morajo pregledati vse živali, ki se tamkaj koljejo, ne glede na to, ali je meso od teh živali namenjeno izvozu v inozemstvo ali porabi doma. Poleg pregleda klavnih živali in mesa so dolžni stalno in neprestano nadzorovati v dotičnih podjetjih med vsem delovnim časom celokupno ravnanje pri predelovanju mesa in mesnih izdelkov.

(3) Klavnice in podjetja iz odstavka 1. tega člena morajo pravočasno obvestiti nadzornega veterinarja o začetku in koncu dela. Ta ima o vsakem času prost pristop v vse klavnične prostore. Niti ena pošiljka kakršnega koli mesa ali izdelka ne sme biti sprejeta in tudi ne odpremljena, preden se o tem ne obvesti nadzorni veterinar.

IV.

Predpisi za klanje.

Prijava klanja.

Člen 23.

(1) Vse klavne živali, katerih meso je namenjeno javni porabi, se morajo pred zakolom in po zakolu pregledati.

(2) Goveda, bivoli in kopitarji se morajo pregledati tudi, če se koljejo za privatno porabo.

(3) Za privatno porabo je imeti porabo mesa v lastnem gospodarstvu.

(4) Vojašnice, samostani, gostilne, krčme, penzije, ljudske kuhinje, sirotišnice, zapori, bolnice, zdravilišča, dijaški domovi, vzgojevalnice, javne menze, gospodarstva prodajalcev mesa, krčmarjev in gostilničarjev se ne štejejo za privatno gospodarstvo.

Člen 24.

(¹) V krajih, kjer je javna klavnica, se smejo klati goveda, bivoli in kopitarji za javno ali za privatno porabo samo v javni klavnici. Prav tako se smejo v takih krajih samo v javni klavnici klati ovce (jagnjeta), koze (kozlički) in svinje (prašički), ki so namenjeni javni porabi. Izjeme so dopustne samo v primerih zakola v sili, naštetih v členu 26.

(²) Obveznost, klati v javnih klavnicah, se ne nanaša na eksportna in industrijska podjetja, pri katerih so državni veterinarski uradi za posebno službo.

Člen 25.

(¹) Kdor hoče klati goveda, bivole ali kopitarje za javno ali privatno porabo ali ovce, koze in svinje za javno porabo, mora to prijaviti pristojnemu pregledniku vsaj 6 ur pred zakolom in mu obenem izročiti pravilen živalski potni list. V večjih javnih klavnicah, kjer se koljejo živali ob določenem času, se sme rok za prijavo skrajšati.

(²) Prepovedano je klati živali brez živalskega potnega lista ali z nepravilnim potnim listom, zlasti s takim, na katerem ni lastninskega prenosa.

Člen 26.

Prijava se sme pred zakolom opustiti:

1. pri zakolu v sili.

a) Po tem pravilniku gre za primer zakola v sili samo tedaj, če je žival naglo obolela in se je opravičeno bati, da pogine ali da meso zbog pogoršanja bolezni znatno zgubi na svoji vrednosti, dokler ne pride preglednik, ali pa če je žival zbog nezgode tako poškodovana, da jo je treba takoj zaklati;

b) Vsak primer zakola v sili je treba takoj prijaviti pristojnemu pregledniku. Prijavo je podati tudi tedaj, če se hoče uporabiti za človeško hrano meso živali, ki so poginile zbog kakega zunanega vzroka naglo in ne da

bi bile prej bolne. Taki primeri so: nagla smrt zbog poškodbe možganov in preloma vratnih vretenc, poboj podivjane živali, smrt od strele, električnega toka ali zbog izkrvavitve, povzročene po nezgodi ali kakršni koli drugi vnanji poškodbi. V vseh teh primerih je preglednikova dolžnost, da kar najhitreje pride na sam kraj in opravi pregled;

2. pri klanju ovac, koz in svinj, če je njih meso namenjeno zgolj le privatni porabi, a živali ne kažejo nobenih znakov bolezni. Prijava zaradi ogleda po zakolu je obvezna v takih primerih samo tedaj, če se opazijo ob klanju znaki kake bolezni, ki bi utegnila škodljivo vplivati na uporabnost mesa za človeško hrano.

Člen 27.

Ako preglednik ni veterinar, je dolžan odkloniti pregled klavnih živali in mesa in napotiti stranko s prijavo za zakol na pristojnega veterinarja:

1. če naj se zakoljejo kopitarji;
2. če iz navedb lastnika živali izhaja, da je žival bolna. Izjeme so dovoljene samo v primerih, navedenih v t. a), b), c) in č) odst. 2. in odst. 4. člena 33. tega pravilnika.

Navodila za pregledovanje klavnih živali.

Člen 28.

(¹) Klavne živali je treba pregledati po možnosti neposredno pred zakolom. Če se živali ne zakoljejo v dveh dneh po pregledu, jih je treba iznova pregledati.

(²) S pregledom je treba ugotoviti:

1. istovetnost živali po živalskem potnem listu;
2. ali kaže znake kake bolezni, ki bi utegnila škodljivo vplivati na uporabnost mesa;
3. ali ima kužno bolezen, za katero je uvedena prijavna dolžnost, ali pa kaže znake suma take kužne bolezni;
4. da ni očitno breja.

Člen 29.

(¹) Ob pregledu klavnih živali je treba ugotoviti vrsto in spol živali, pri bolnih in sumljivih živalih pa tudi še starost, barvo in ostala znamenja. Treba je paziti na to, ali je videti žival zdrava. Živali, ki ležijo, je treba nagnati, da vstanejo, živali, ki šepajo, je treba nagnati, da se prestopajo. Zlasti je treba paziti:

1. na rejenost;
2. na držo telesa, ko žival stoji in ko se giblje, na to, ali se žival zanima za okolico;
3. na površino telesa (koža, dlaka, toplota telesne površine, rane, otekline itd.);
4. na prebavne organe (gobec, smrček, tek, prežvekovanje, polnost trebuha, delovanje preberavnika, kakovost odpadkov);
5. na sramnico, nožnico in vime;
6. na dihalne organe (nosne dupline, dihanje). Bolnim živalim je treba vselej meriti temperaturo.

(²) Pri posameznih vrstah klavnih živali je treba zlasti skrbno pregledati tiste dele telesa, na katerih se pojavljajo živalim te vrste svojstvene bolezni, ki pa so važne v zdravstvenem in v veterinarsko - policijskem pogledu.

Člen 30.

Zlasti je treba paziti:

pri vseh živalih: na steklino;

pri govedih: na vranični prisad, šustavec in druge plinave edeme na hemoragično septikemijo, sli-navko in parkljevko, nalezljivo vnetje podaljšanega mozga (infekciozno bulbarno paralizo, Aujeszkega bolezen) in na zastrupljenje krvi, ki nastane v zvezi z vnetjem vimena, maternice, črev, sklepov in parkljev;

pri teletih: na difterijo, grižo, na vnetje popka z otekanjem sklepov ali z zvišano temperaturo;

pri koptarjih: na smrkavost, infekciozno anemijo in na zastrupljenje krvi, nastalo v zvezi z vnetji na

posameznih mestih telesa, zlasti sklepov, nožnic tetiv in kopit;

pri svinjah: na vranični prisad, slinavko in parkljevko, rdečico, svinjsko kugo in nalezljivo vnetje podaljšanega mozga (Aujeszkega bolezen);

pri ovcah in kozah: na vranični prisad, vrto-
glavost (coenurosa), vodeniko, ovčje osepnice in malteško vročico.

Postopek po pregledu.

Člen 31.

(¹) Zakol se mora prepovedati:

1. če se ugotove pri živali vranični prisad, šustavec in drugi plinavi edemi, hemoragična septikemija goved, steklina, smrkavost, goveja kuga, malteška vročica, nalezljivo vnetje podaljšanega mozga (Aujeszkega bolezen), infektivna anemija konj ali če se ugotovi sum katere izmed navedenih živalskih kug, izvzemši sum tetanusa;

2. če so prašički mlajši od 2 tednov, jagnjeta ali kozlički mlajši od 3 tednov, teleta pa mlajša od 4 tednov;

3. če je žival očito breja, izvzemši zakol v sili;

4. če ni še minulo 8 dni, odkar je žival povrgla.

(²) Klanje 8 dni do 4 tedne starih telet je dovoljeno samo v sili. Meso takih telet se šteje za manj vredno.

Člen 32.

V vseh drugih primerih se mora zakol dovoliti, če je preglednik veterinar (glej člen 33., poslednji odstavek).

Člen 33.

(¹) Usposobljeni preglednik sme dovoliti zakol samo takih živali, ki ne kažejo nikakršnih znakov bolezni.

(²) Razen tega sme usposobljeni preglednik dovoliti zakol v sili zaradi:

a) preloma kosti;

b) svežih ran in opeklin;

c) napenjanja (meteorizma), ki je nastalo po zeleni krmi;

č) bojazni, da bi se žival ne zadušila (če obtiči živali v požiralniku krompir, repa, jabolko itd.). V vseh pod a) do č) navedenih primerih pa samo tedaj, če se zakolje žival v 6 urah od ure, ko je nastopil vzrok za zakol v sili.

(³) V vseh drugih primerih mora usposobljeni preglednik predhodno prepovedati zakol in napotiti lastnika na pristojnega veterinarja. Če lastnik od zakola odstopi, ni veterinarski pregled potreben; toda žival je treba postaviti pod nadzorstvo občinskega oblastva.

(⁴) V primerih zakola v sili, ki niso naštetih v t. a) do č) odstavka 2. tega člena, sme dovoliti usposobljeni preglednik zakol samo, če grozi nevarnost, da se bo zdravstveno stanje živali do veterinarjevega prihoda znatno pogoršalo. V takih primerih mora postopati usposobljeni preglednik po členu 48., ko pa pride veterinar, tega natančno obvestiti o bolezenskih znakih, ki jih je ugotovil ob pregledu pred zakolom.

Člen 34.

Brž ko ugotovi preglednik katero izmed kužnih bolezni, naštetih v členu 2. zžkb., ali brž ko opazi sumljive znake take bolezni, mora to takoj prijaviti pristojnemu občinskemu oblastvu (člen 36. zžkb.).

Obenem mora preglednik opozoriti lastnika bolne ali sumljive živali, naj ima to žival ločeno in v stran od druge živine (člen 34. zžkb.).

Člen 35.

Če ima žival za zakol katero od tehle kužnih bolezni: slinavko in parkljevko, pljučno kugo goved, ovčje osepnice, sramno kugo konj, mehurčasti izpuščaj konj in goved, garjavost kopitarjev, ovac in koz, svinjsko kugo ali rdečico svinj, ali če kaže sumljive znake take kužne bolezni, se sme zaklati samo pod nadzorom pristojnega veterinarja v javni službi.

Člen 36.

Če pride preglednik mesa v dotiko z živalmi, ki imajo kužno bolezen, si mora dobro umiti in razkužiti roke neposredno, preden odide iz zakuženega dvorca ali prostora. Pri slinavki in parkljevki mora očistiti tudi obleko in razkužiti obutev.

Klanje živali.

Člen 37.

(1) Živali, ki se določijo iz večje razdalje ko 5 km, se ne smejo zaklati, dokler se ne odpočijejo.

(2) Peš prignane živali se morajo odpočiti: pozimi najmanj 4 ure, poleti najmanj 6 ur; pripeljane: pozimi 2 uri, poleti pa 3 ure.

Člen 38.

Redno klanje se vrši vpričo preglednika.

Člen 39.

Živali je treba pred zakolom na primeren in človeški način onesvestiti (omamiti). Izjeme so dovoljene samo pri zakolu v sili in pri ritualnem zakolu.

Člen 40.

(1) Pri klanju velike živine smejo biti zaposlene samo odrasle, močne in klanja večče osebe.

(2) Mučiti živali pri klanju je prepovedano. Prepovedano je naenkrat pripraviti za klanje (vreči na tla) več živali, kot jih je mogoče takoj zaklati.

(3) Pri klanju dobljeno kri je treba prestreči v čiste posode. Če se koljejo bolne živali, se mora prestreči kri vsake posamezne živali v posebno posodo. Zopetna uporaba takih posod je dopustna šele po korenitem očiščenju in razkužitvi.

(4) Defibrinirati se kri ne sme z rokami. Kri, dobljena ob prerezu vrata (ritualno klanje itd.), se sme uporabljati samo v tehnične namene.

Člen 41.

Za klanje po hebrejskem obredu veljajo téle določbe:

a) velika živina se sme vreči na tla samo z zadosti močno in mehko vrvjo;

b) ko se žival meče na tla, je treba njeno glavo trdno držati, da ne udarja ob tla in da se rogovi ne lomijo;

c) kdor kolje, mora biti navzoč pri metanju živali in mora opraviti zakol takoj, zanesljivo in hitro;

č) glavo živali je treba trdno držati, ne samo, dokler se žival reže, ampak tudi potem, ko se ji je prerezal vrat, dokler mišice še drhtijo.

Člen 42.

(1) Živali se smejo klati praviloma samo podnevi in ob času svetlobe.

(2) Prepovedano je pihati pod kožo, v pljuča ali v čreva z usti, pri ritualnem (verskem) klanju pa močiti pljuča s slino.

V.

Pregled mesa.

Člen 43.

(1) Meso mora pregledati takoj po zakolu isti preglednik, ki je pred zakolom pregledal živo žival. Izjeme so dovoljene samo v javnih klavnicah z velikim prometom, kjer je zaposlenih po več preglednikov.

(2) Meso se mora praviloma pregledovati podnevi. Če pa se je morala žival iz važnih vzrokov zaklati ponoči, a se zdi meso pregledniku sumljivo glede uporabnosti za človeško hrano, se mora pregled prekiniti in nadaljevati podnevi.

(3) Trebušno in medenično votlino je treba takoj po zakolu iztrebiti. Dovoljeno je iztrebiti tudi prsno votlino, toda tako, da obdrži jezik zvezo z grlom, žrelom, požiralnikom, pljuči in srcem.

(⁴) Pred pregledom se sme žival po dolgem razsekati. Vsako drugo razkosavanje živali je prepovedano. Dovoljeno jo je pred pregledom odreti, vendar tako, da se koža na enem mestu drži telesa živali. Govedo je treba vselej odreti in po dolgem razsekati. Če je potrebno, ima preglednik pravico zahtevati, naj se tudi teleta, ovce in koze oderejo in zaradi pregleda po dolgem razpolovijo.

(⁵) Glava in spodnji deli nog pri govedih, izvzemši teleta, in tudi pri ovcah, kozah in kopitarjih se smejo odrezati.

(⁶) Če se kolje ob istem času več živali iste vrste, je treba iz njih vzeti drob, pri kopitarjih in govedih pa tudi glavo oznamenovati in položiti blizu tiste živali, od katere je, tako da se lahko zanesljivo ugotovi, katere živali je drob. Prepovedano je odstranjati posamezne dele zaklane živali ali jih predelovati, preden ni pregled mesa končan.

Člen 44.

Če je bila žival pred pregledom razkosana na nedopusten način ali so bili odstranjeni ali predelani posamezni deli, ki so važni in potrebni za zdravstveno presojo mesa, sme opraviti pregled mesa samo veterinar (glej člen 57., odst. 3., t. b).

Člen 45.

Če je potrebna pri pregledu mesa posebna pomoč, lastnik ali njegov namestnik pa ne pridelita pregledniku na njegovo zahtevo primerne pomožne moči, je preglednik upravičen, opustiti nadaljnji pregled, dokler ne ustrežeta njegovi zahtevi.

Člen 46.

(¹) Preglednik mesa mora imeti pri pregledu vsaj dva prikladna, vedno popolnoma čista in ostra noža.

(²) Noži, ki so se umazali ob rezanju bolnih delov, se ne smejo uporabiti, dokler se dobro ne očistijo in ne sterilizirajo.

Člen 47.

(1) Preglednik zarezhe pri ogledu v meso in organe samo toliko, kolikor to namen posla terja (členi 49. do 55.).

(2) Ko zarezhe v bolne dele, mora paziti, da ne onečedi z bolezenskimi kalmi ostalega zdravega mesa, rok in poda.

Člen 48.

Če usposobljeni preglednik ugotovi, da ni pristojen za presojo mesa (člen 58.), mora opustiti nadaljnje pregledovanje, izreči meso za začasno zaplenjeno in o tem takoj obvestiti pristojno občinsko oblastvo. Le-tó pozove nujno veterinarja, naj pregleda meso. Dokler veterinar ne pride, je treba meso in vse dele živali dobro spraviti.

Člen 49.

(1) Posamezni deli zaklane živali se morajo skrbno pregledati v tistem redu, kakor je predpisano v členih 50. do 55.

(2) Vse dele je treba skrbno pregledati, pljuča, jetra, vranico, maternico, vime in jezik pa razen tega še dobro pretipati.

(3) Pri krvi je treba paziti na barvo, na to, kako se kri strjuje, in na morebitne primesi tujih sestavin.

(4) Če se zdravstveno stanje pri kakem organu ne dá ugotoviti s pregledom in pretipanjem, je treba zarezati vanj tako globoko, da se lahko natančno pregledajo plasti, ki ležijo globlje.

(5) Mezgovnice se morajo po dolgem prerezati. Če treba, jih je izrezati in razrezati na tanke liste.

(6) Tudi vse druge sumljive ali bolne dele je treba, po potrebi, izrezati in prerezati, kosti pa razklati.

(7) Če je potrebno, se mora meso za poskus skuhati ali speči.

(8) Če so bolezenske spremembe takega značaja, da je potrebna bakteriološka preiskava (člen 57.), jo je treba opraviti, kjer je možnosti za to. Drugače je treba meso uničiti.

Člen 50.

Pri pregledu je treba paziti:

1. na kri;
2. na glavo, na podčeljustne (Lnn. mandibulares, submaxillares) in gornje vratne mezgovnice (Lnn. cervicales craniales), na ustne bezgavke (krajnike, tonsilae), na sluznico ust, žrela in jezika;
3. na pljuča, sapnik, na bronhialne in medpljučne mezgovnice (podolžna zareza, ki seče sapnik in njegove glavne odcepke na mestu odcepitev, povprečna zareza v dolnji tretjini pljuč);
4. na osrčnik in srce (zareza po dolgem, ki odpre oba prekata in razreže srčno pregrado);
5. na prepono (diafragmo);
6. na jetra in njih mezgovnice;
7. na želodec, čreva, opornik in njegove mezgovnice (Lnn. mesenterici) in na mreno;
8. na vranico;
9. na obisti in sečni mehur;
10. na maternico z nožnico, zlasti pri živalih, ki so malo pred zakolom povrgle ali ki se jim iz spolnih organov cedi, ali če je na sluznici maternice kaj patoloških sprememb;
11. na vime in njegove mezgovnice;
12. na mišice, slanino in salo, na kosti s sklepi, na porebrnico in potrebušnico. Pri sumu je treba pregledati mezgovnice, in sicer: spodnje vratne mezgovnice (Lnn. cervicales caudales), vratno-rebrne (Lnn. costocervicales), vrhnje vratne (Lnn. cervicales superficiales), plečno (Ln. axillaris proprius), hrbtno (Lnn. lumbales), mezgovnice boka (Lnn. iliaci), globoke mezgovnice dimelj (Lnn. inguinales profundi), podbočne mezgovnice (Ln. subiliacus), zadnje podkolenske mezgovnice (Ln. popliteus), križne mezgovnice (Ln. ischiadicus) in gornje mezgovnice dimelj (Lnn. inguinales superficiales). Če je potrebno, je te mezgovnice izrezati in jih razrezati na tanke liste.

Člen 51.

(1) Pri govedih je treba zaradi ikravosti pregledati tudi jezik, srce, zunanje in notranje čeljustne mišice, požiralnik in površino mesa. Pri tem pregledu se mora vsaka notranja in zunanja čeljustna mišica zarezati najmanj na dveh mestih. Zareze morajo biti dolge in globoke in vzporedne s spodnjo čeljustjo. Ko se zarežejo zunanje čeljustne mišice, je treba razrezati tudi ušesno mezgovnico (Ln. parotideus).

(2) Sapnik, obenem z njegovimi glavnimi odcepki, je treba po vsej dolžini razrezati in pregledati.

(3) Jetra je treba na želodčni strani zarezati na dveh mestih: enkrat tako, da prereže zarezava glavni žolčevod počez, enkrat pa poleg Spieglove krpe.

(4) Obisti je treba odložiti iz obistnega sala, a jih pustiti v njih naravni zvezi. Pri kravah je treba vsako polovico vimena po dolgem zarezati prav do cisterne. Maternico je treba po dolgem prerezati.

Člen 52.

(1) Pri teletih je treba pregledati popek in sklepe in jih v sumljivih primerih odpreti z nožem.

(2) Pregled na ikre se opravlja kakor pri odraslih govedih; pri manj ko šest tednov starih teletih pa se sme opustiti.

(3) Pregled glave in njenih mezgovnic se sme pri teletih povsem opustiti, kolikor ni potreben zaradi ikravosti.

Člen 53.

Pri kopitarjih je treba glavo na sredi po dolgem razsekati ali prežagati, nosni hripelj pa izrezati tako, da se s sprednjim delom drži nosa in da je njegova sluznica na obeh straneh nepoškodovana; razen tega je treba dobro pregledati sapnik, grlo, nosno duplino in okolne votline pa podčeljustne mezgovnice.

Člen 54.

(¹) Pri ovcah in kozah je treba pregledati jetra tako, kakor je popisano v odst. 3. člena 51.

(²) Srce in mezgovnice glave in pljuča je treba zarezati samo, če se sumi na kakšno bolezen.

Člen 55.

(¹) Svinje, izvzemši pujske, je treba pred pregledom po dolžini hrbtenice razsekati na dve polovici. Obistno (retroperitonealno) salo je treba od potrebušnice odločiti. Vidne dele mesa, zlasti stegna, trebušne mišice, prepono (diafragmo), mišice med rebri, vratne mišice, srce, jezik in grlo je treba pregledati na ikre.

(²) Hrbtenice in glave samo v izjemnih primerih ni razsekati, n. pr. pri živalih, ki so namenjene za izložbo, razstavo ali za izvoz v inozemstvo, in še to samo tedaj, če se dá tudi brez tega zanesljivo ugotoviti, da žival ni ne tuberkulozna ne ikrasta. Ob pregledu mesa na ikre je treba pri takih svinjah vselej zarezati na več mestih jezik, podčeljustne mišice in srce.

Člen 56.

(¹) Pregled svinjskega mesa na trihine se mora opravljati:

1. v vseh večjih javnih klavnicah. (Občna upravna oblastva druge stopnje določijo klavnice, na katere se nanaša ta določba);

2. v vseh javnih klavnicah, v katerih se koljejo svinje radi izvoza v inozemstvo;

3. v vseh privatnih klavnicah, ki se bavijo z izvozom v inozemstvo.

(²) V klavnicah, navedenih pod 1. do 3., se mora pregledati meso na trihine pri vseh svinjah, ki se v njih koljejo bodisi za domačo porabo bodisi za izvoz v inozemstvo.

Za pregled je treba vzeti koščke mesa iz prepone (diafragme), in to neposredno pri prehodu mesnatega

dela v žilavi del na mestu, kjer je prepona zvezana s hrbtenico (t. zv. vretenčjak). Iz vsake polovice svinje je treba vzeti po en tak košček, ki ne sme biti manjši od lešnika, in napraviti iz njega najmanj po 7 preparatov. Od vsake cele svinje je torej treba pregledati najmanj po 14 preparatov.

(³) Če so ti deli prepone odstranjeni, pa se vzamejo za preiskavo drugi deli prepone (medrebrni del) ali druge mišice (trebušne, medrebrne mišice, mišice okoli jabolka [larynxa] ali izpod jezika), je treba pregledati od vsake cele svinje najmanj po 28 preparatov.

(⁴) Trihinoskopski pregled opravljajo ali veterinarji ali pa pomožno osebje, ki je uspešno dovršilo za trihinske preglednike predpisani tečaj. Usposobljeni pregledniki mesa smejo opravljati trihinoskopski pregled samo, če so dovršili tudi tečaj za trihinske preglednike.

(⁵) Če ugotovi usposobljeni preglednik ali druga pomožna oseba, ki opravlja trihinoskopski pregled, v katerem izmed pregledanih preparatov mesa trihine ali kakršne koli druge spremembe, mora vso žival začasno zapleniti in o tem takoj obvestiti pristojnega klavničnega veterinarja. Nadaljnja preiskava in presoja mesa te živali spada v dolžnost veterinarja.

(⁶) Preglednik mesa na trihine mora pisati o pregledanih živalih zapisnik po obrazcu, priloženem pod B. Zaporedne številke zapisnika se začenjajo vsako leto z 1. Zapisnike je treba hraniti v arhivu tri leta.

(⁷) Natančnejša navodila o pregledovanju mesa na trihine kakor tudi določbe o izučevanju pomožnega osebja za trihinoskopski pregled predpiše minister za kmetijstvo.

Člen 57.

(¹) Pri zakolu v sili in v drugih primerih, navedenih v t. 1. b) člena 26., (nagla smrt zbog zunanjega vzroka brez poprejšnje bolezni), ali če je bil zakol opravljen zbog kaké bolezni, združene s hudimi motnjami splošnega zdravstvenega stanja, je treba vse organe in mežgov-

nice posebno skrbno pregledati. Pri tem je treba ugotoviti, ali je bila žival pravočasno zaklana ali pa zaklana v agoniji ali pa le na videz zaklana že potem, ko je poginila; nadalje ali so bile v primerih, naštetih v t. 1. b) člena 26., živali pravočasno iztrebljene (glej člen 61., t. 20. a).

(²) V primerih, navedenih v odstavku 1. tega člena, je treba vselej določiti, ali je potrebna bakteriološka preiskava mesa. Preiskava ni potrebna, če je zanesljivo ugotovljeno, da je bila žival zaklana samo zbog tehle bolezni:

a) slinavke in parkljevke brez zapletkov (komplikacij), pljučne kuge goved, ovčjih osepnic brez zapletkov, rdečice svinj ali svinjske kuge;

b) preloma kosti, zunanjih poškodb (rane, zmečkane) ali drugih bolezni, povzročenih po zunanjih vzrokih (n. pr. tuja telesa v požiralniku), izpadanje notranjih delov telesa (maternice, mehurja, danke), če je bila žival zaklana neposredno potem, ko se je bolezen pojavila, in niso nastali zapletki (zvišana temperatura itd.).

(³) V vseh drugih primerih, navedenih v odstavku 1. tega člena, je sum na zastrupljenje krvi (glej člen 61. t. 8.a) ali pa sum, da so v mesu bakterije ostrupnice mesa (glej člen 61., t. 8.b), in je treba opraviti bakteriološko preiskavo, če je to mogoče. Če ni možnosti, da bi se opravila bakteriološka preiskava, ali če lastnik mesa ali njegov namestnik bakteriološke preiskave noče in se strinja s tem, da se uniči vsa žival, je treba meso uničiti.

To velja tudi za meso živali:

a) ki niso bile iztrebljene takoj po zakolu (smrti);

b) pri katerih so bili organi, važni za presajo mesa, pred pregledom odstranjeni ali tako predelani, da se s pregledom ne dá natančno ugotoviti, ali je meso dobro za človeško hrano;

c) ki so bile zaklane brez predhodnega pregleda v živem stanju in se ne more zanesljivo ugotoviti, ali so bile zaklane zbog bolezni ali iz drugih vzrokov;

č) ki so videti zdrave, toda je bilo malo časa pred zakolom ugotovljeno, da izločajo bakterije ostrupnice mesa.

(4) Sum na zastrupljenje krvi je v primerih, navedenih v odstavku 1. tega člena, zlasti tedaj, če so bile živali zaklane zbog vnetja črev, vimena, maternice, sklepov, nožnic tetiv, parkljev, kopit, popka, pljuč, porebrnice ali zbog težke obolelosti, nastale v zvezi z gnojnimi ali gnijočimi ranami. Sum, da so v mesu bakterije ostrupnice mesa, je pri vseh živalih, katerih splošno zdravstveno stanje je kazalo pred zakolom hude motnje iz kakih drugih vzrokov, ne pa iz tistih, ki so naštetih v odstavku 2. tega člena. V takih primerih obstoji sum tudi tedaj, če ob pregledu zaklane živali niso bile najdene kake posebne patološke spremembe.

(5) Sum, da so v mesu ostrupnice mesa, je tudi tedaj, če se mora iz kakih drugih razlogov, ki niso navedeni v prednjih odstavkih, sklepati, da bi utegnilo biti meso škodljivo človeškemu zdravju.

Navodila za opravljanje bakteriološke preiskave so obsežena v prilogi št. 1 tega pravilnika.

Člen 58.

(1) Če preglednik mesa ni veterinar, sme odločiti o tem, ali je meso uporabno, samo v spodaj navedenih primerih, in še to samo tedaj, ako ni bila žival pred pregledom razkosana na nedopusten način ali niso bili važni deli odstranjeni ali predelani (člen 44.):

če najde vse dele živalskega telesa zdrave ali če najde téle spremembe:

a) živalske parazite, izvzemši človeškemu zdravju škodljive ikre (pri govedih *cysticercus inermis*, pri svinjah *cysticercus cellulosae*) in trihine (*trichinella spiralis*);

b) zrasle posamezne organe, ki bi po svoji naravni legi sicer morali biti ločeni, in to samo tedaj, če ni v zraslih organih gnoja niti smrdljivih izlivov (eksudatov) ali če najde popolnoma zaprta gnojna ognjišča;

- c) posamezne omejene (nenevarne) novotvorbe;
- č) omejeno posamezno aktinomikozo;
- d) kržljivost (atrofijo) organov ali posameznih mišic;
- e) nakazne izrastke, če niso združeni z motnjami splošnega zdravstvenega stanja in če meso ni spremenjeno;
- f) sveže rane, mehanično nastale izlive krvi in usedline pigmenta;
- g) onečejenost pljuč ali krvi z vsebino želodca ali vodo za pranje.

V vseh teh primerih samo tedaj, če je preglednik žival pregledal pred zakolom.

(²) Usposobljeni preglednik sme odločiti o uporabnosti mesa tudi v primerih, naštetih v t. a) do č) odst. 2. člena 33. tega pravilnika, toda samo ob tehle pogojih:

- a) če je pregledal žival pred zakolom;
- b) če je bila zaklana vpričo njega, in sicer v 6 urah od ure, ko je nastopil vzrok, zbog katerega se je opravil zakol.

Če je bila v primerih, naštetih v t. a) do č) odst. 2. člena 33., žival zaklana v agoniji ali je ob pregledu v živem stanju kazala kakršne koli sumljive znake zastrupljenja krvi (zvišana temperatura itd.), mora usposobljeni preglednik pregled mesa opustiti in postopati po členu 48. tega pravilnika.

(³) Pregled mesa po veterinarju ni potreben v primerih, ko usposobljeni preglednik ugotovi, da meso ni uporabno za človeško hrano in se lastnik mesa ali njegov namestnik strinja s tem, da se meso uniči.

Člen 59.

V vseh drugih primerih, ki niso v členu 58. naštetih, je pristojen za presojo mesa kot človeške hrane samo veterinar.

Člen 60.

Če ugotovi preglednik kako kužno bolezen, katere prijava je obvezna, mora postopati po členih 34. do 36. oziroma po členu 48, tega pravilnika.

VI.

Presojanje, ali je meso uporabno za človeško hrano.

Člen 61.

Za neprikladno za človeško hrano je imeti vso žival (meso s kostmi, slanina, salo, loj, drob, kri in deli kože, ki rabijo za človeško hrano), če se ugotovi katera izmed tehle bolezni:

1. vranični prisad;
2. šustavec in drugi plinavi edemi;
3. hemoragična septikemija goved;
4. steklina;
5. smrkavost;
6. goveja kuga;
7. infekciозна anemija konj;
8. a) zastrupljenje krvi ali sum zastrupljenja krvi (člen 57., odst. 3. in 4.), če ni z bakteriološko preiskavo ugotovljeno, da je meso neškodljivo za človeško hrano;
- b) če so v mesu bakterije ostrupnice mesa (člen 57., odst. 3., 4. in 5.), izvzemši primer, naveden v členu 66., III., t. 6.;
9. tuberkuloza, če je žival zbog te bolezni močno shuššala;
10. rdečica pri svinjah, če so znatne patološke spremembe ne samo v mastnem tkivu, marveč tudi v mišicah;
11. svinjska kuga, če je žival zbog te bolezni močno shuššala ali če je meso močno spremenjeno;
12. krčevita odrevenelost (tetanus);
13. nalezljivo vnetje podaljšanega mozga (Aujeszky);
14. malteška vročica;
15. zlatenica, če so vsi deli telesa 24 ur po zakolu še vedno močno rumene ali rumeno-zelene barve ali če je žival mršava ali če se po 24 urah s poskusnim kuhanjem ali pečenjem ugotovi, da ima meso zoprni duh ali okus;
16. huda vodenica, če ne izginejo spremembe mesa po 24 urah;

17. številni izrastki in otekline v mišicah, mišičnih mezovalnicah in kosteh;

18. močan zadah po seču, močan spolni zadah, močan zadah po ribah ali ribji masti, zoprni duh ali okus po uporabljenih zdravilih, razkužilih itd., če ne izginejo, ko se meso ohladi, in če se dajo ugotoviti s poskusnim kuhanjem ali pečenjem mesa po 24 urah;

19. popolna mršavost zbog kakšne bolezni;

20. gniloba in drugi podobni procesi razkrajanja. Po tej točki je imeti za škodljivo za človeško hrano vse živalsko telo:

a) v primerih, navedenih v t. 1. b člena 26. tega pravilnika, če žival ni bila takoj iztrebljena, ko je nastopila smrt;

b) če je žival poginila naravne smrti ali je bila priklana, ko je že poginjala (v agoniji), pa ne gre za primere, naštetih v t. 1. b) člena 26. tega pravilnika.

Člen 62.

S kožami živali, ki so imele kužno bolezen, za katero je prijava obvezna, je treba ravnati po predpisih zakona o odvratanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni.

Člen 63.

Za neprikladno (škodljivo) za človeško hrano je imeti vse telo, razen masti, v tehle primerih:

1. če se najde pri zarezovanju v tiste dele mesa, kjer so pogosto iker (pri govedih *cysticercus inermis*, pri ovcah in kozah *cysticercus ovis*, pri svinjah pa *cysticercus cellulosae*), veliko teh iker, živih ali mrtvih, in če je videti zbog njih meso vodeno, kakor izprano, ali če je povsem spremenilo barvo.

Jetra, vranico, obisti, želodec, čreva, možgane, hrbtne možge in vime je treba skrbno pregledati in če se ugotovi, da v njih ni iker, jih je imeti za uporabne za človeško hrano brez kakršne koli omejitve. Prav tako je imeti brez kakršne koli omejitve za uporabno tudi kri,

kosti pa samo tedaj, če so dobro ostrgane, tako da na njih ni ne mesa ne drugih mehkih delov;

2. če je v mišicah veliko Miescherjevih mešičkov (sarcosporidiosis) in je videti meso zbog njih vodeno ali če je znatno spremenilo barvo.

Notranji organi brez Miescherjevih mešičkov se smejo, če sicer ne kažejo sprememb, uporabljati za človeško hrano;

3. trihine pri svinjah, če se dá že z golimi očmi ugotoviti, da je meso spremenjeno.

Člen 64.

Za škodljive za človeško hrano je imeti samo spremenjene dele mesa, če se najdejo téle hibe:

1. živalski paraziti v notranjih organih (metljaj, trakulja, ikre, mehurnjaki [echinococcus, coenurus], glište, Miescherjevi mešički itd.), izvzemši primere, navedene v členu 63. Če se najde teh parazitov v posameznem organu toliko, da jih ni mogoče popolnoma odstraniti, je treba ves organ uničiti; drugače se morajo paraziti s spremenjenim tkivom vred izrezati, organe same pa je pripustiti v promet. Organe, v katerih so človeškemu zdravju škodljive ikre, je treba vselej uničiti;

2. lokalni nenevarni izrastki in oteklina;

3. pljučna kuga pri govedih;

4. tuberkuloza, izvzemši primere, navedene v t. 9. člena 61. tega pravilnika. Vsak organ je imeti za tuberkuloznega, tudi če se samo v eni izmed mezgovnic, ki mu pripadajo, najdejo tuberkulozne spremembe, ne glede na njih vrsto in starost. Pri tuberkulozi mezgovnic opornika je šteti tudi pripadajoči del črev (tanko ali debelo črevo) za tuberkuloznega, prav tako pa tudi salo, ki leži med črevi in mezgovnicami. Ta predpis se ne nanaša na svinjska čreva, če se najdejo v pripadajočih mezgovnicah samo starejša, suho-sirasta ali poapnela tuberkulozna ognjišča. Pri tuberkulozi pljuč ali kake pljučne mezgovnice je treba zapleniti tudi sapnik in grlo;

5. aktinomikoza in botriomikoza;

6. slinavka in parkljevka brez zapletkov. Uničiti je treba samo obolele dele. Glavo, jezik, srce, žrelo, želodec, čreva in spodnje dele nog do bincelnega sklepa s parklji in kožo vred je treba pustiti, če se poparijo z vrelo vodo pod službenim nadzorstvom;

7. spremembe, nastale zbog vnetja, in zaprta gnojna ali gnila ognjišča, če splošno zdravstveno stanje živali pred zakolom ni kazalo motenj in če se niso pokazali znaki zastrupljenja krvi;

8. poškodbe (rane, zmečkanine, prelom kosti, opekline itd.), če ni znakov zastrupljenja krvi;

9. izpuščaj svinjske rdečice;

10. rdečica svinj, če ni uporabiti t. 10. člena 61. (glej tudi člen 66., III., t. 2.). Odpadke je treba vselej uničiti. Kri se sme dati v promet samo prekuhana;

11. svinjska kuga, če ni uporabiti t. 11. člena 61.;

12. nakazni izrastki, če niso povzročili bolezni vsega telesa in če meso ni spremenjeno;

13. znatna kržljivost (atrofija) posameznih mišic in drugih organov;

14. krvave ali vodene infiltracije, apnene usedline ali usedline pigmentov ali drugih barv v posameznih organih in delih telesa;

15. površna gniloba, plesnivost in drugi podobni procesi v posameznih delih telesa;

16. meso, onečejeno z gnojem in raznimi produkti vnetij;

17. pljuča ali kri, če so onečejene z vsebino želodca, vodo za pranje ali kakimi drugimi sestavinami;

18. spremembe mesa, povzročene z napihovanjem z usti, in če se meso tako onečedi, da se onečejeni deli ne dajo korenito očistiti;

19. vsi notranji organi (trebušni drob, prsni organi) v primerih, navedenih v t. 1. b) člena 26.;

20. trebušni organi vseh živali, ki so bile zaklane v sili;

21. pri zastrupljenih živalih ali pri živalih, ki so bile zdravljene z močno strupenimi zdravili, je imeti za škodljive za človeško hrano tiste dele telesa, v katerih bi mogel biti strup v večjih količinah (želodec, čreva, mesta, kjer so bile dajane injekcije, jetra, obisti, vime itd.). Prav tako je imeti za škodljive tiste organe, za katere je bakteriološko ugotovljeno, da izločajo ostrupnice mesa v primerih, navedenih v t. 6. pod III. člena 66. (n. pr. pri navidezno zdravih živalih, ki izločajo s svojimi odpadki ostrupnice mesa, je treba zavreči: želodec, čreva, opornik z jetri in trebušno slinavko vred, pri živalih pa, ki izločajo ostrupnice v seču: sečne organe z obistmi vred).

Člen 65.

Za neuporabno za človeško hrano je imeti izrezke danke in sramnice, izrezke iz ušes (notranji hrustančasti deli vnanjega sluhovoda), pri svinjah pa tudi popek. Izrezovanje teh delov spada v dolžnost mesarskega osebja in ga je opraviti pred pregledom mesa.

Člen 66.

Za pogojno uporabne za človeško hrano je imeti:

I. mast v primerih, navedenih v členih 63., izvzemši loj ikrastih goved, če ni v njem parazitov, in izvzemši mast svinj, okuženih z Miescherjevimi mešički, če ni spremenjena. V obeh teh primerih je imeti mast za uporabno za človeško hrano brez kakršne koli omejitve. (Glej III., t. 4., tega člena in člen 69., t. 2.);

II. posamezne četrti mesa ali dele četrti, v katerih se najde ena ali več tuberkulozno spremenjenih mezgovnic, če ne gre za primere, navedene v t. 1. pod III. tega člena in pod 1. b) člena 69. Te dele je treba omejiti proti mezgovnemu območju spremenjenih vozlov;

III. vse živalsko telo, izvzemši tiste dele, ki jih je po členu 64. imeti za brezpogojno škodljive za človeško hrano, če se ugotovi eden izmed tehle primerov:

1. tuberkuloza, če se najdejo znaki sveže infekcije po krvi, a žival ni zbog te bolezni močno shujšala.

Sveža je tuberkulozna infekcija po krvi tedaj, če so se tuberkuli razširili po velikem krvotoku, a niso večji od prosenih zrn.

Pregled na svežo tuberkulozno infekcijo po krvi je treba opraviti v vseh primerih, ko se najdejo gnojna ognjišča, ki niso popolnoma zaprta, ali pa sirasta tuberkulozna ognjišča v obliki prog (tuberkulozne infiltracije);

2. rdečica pri svinjah, kolikor ni postopati po t. 10. člena 61.;

3. svinjska kuga, če ni uporabljati t. 11. člena 61. in ne gre samo za posledice prebolele svinjske kuge (siraste spremembe mezgovnic opornika, zrasla čreva, brazgotine v sluznici črev);

4. zdravju škodljive ikre (pri govedih *cysticercus inermis*, pri svinjah *cysticercus cellulosae*) kakor tudi ikre pri ovcah in kozah (*cysticercus ovis*), če ni uporabljati t. 1. člena 63. Malo ikrasta goveda je treba izreči za uporabna za človeško hrano brez kakršne koli omejitve, če je bilo njih meso 21 dni nasoljeno ali če je v ledenici tako zmrznilo, da je bila v najglobljih mišičnih plasteh najmanj 24 ur temperatura -3°C (t. 4. in 6. člena 68.) in če so bile odstranjene in uničene vse ikre, ki so bile najdene ob pregledu mesa.

Jetra, vranico, obisti, želodec, čreva, možgane, hrbtni mozeg, vime, pri malo ikrastih govedih pa tudi loj je imeti za uporabne za človeško hrano brez kakršne koli omejitve, če se s skrbnim pregledom ugotovi, da nimajo iker. Prav tako je imeti za uporabno brez kakršne koli omejitve tudi kri, kosti pa samo tedaj, če so tako očiščene, da na njih ni mesa ne drugih mehkih delov;

5. trihine pri svinjah, če ni uporabljati t. 3. člena 63.;

6. s kalmi vraničnega prisada ali smrkavosti ali z ostrupnicami mesa okuženo meso. To je praviloma domnevati pri živalih, ki so bile zaklane obenem z živalmi, bolnimi za vraničnim prisadom ali smrkavostjo, pri čemer se je uporabljalo isto orodje. Za okuženo je imeti tudi meso živali, ki so videti zdrave, so pa malo pred zakolom izločale ostrupnice mesa.

Člen 67.

Za pogojno uporabno spoznano meso, najsi je namenjeno javni ali privatni porabi, je uporabno za človeško hrano šele, ko se poprej:

I. mast stopi v primerih, navedenih v členih 63. in 66.;

II. meso in mast

a) **skuhata v vodi ali vodni pari:**

1. pri tuberkulozi v primerih, naštetih v t. 1. pod II. in III. člena 66. in v t. 2. pod I. člena 70.;

2. pri trihinozi svinj v primerih, navednih v t. 5. pod III. člena 66.;

3. če je meso okuženo s kalmi vraničnega prisada ali smrkavosti ali z ostrupnicami mesa, v primerih, naštetih v t. 6. pod III. člena 66.;

4. pri svinjski kugi v primerih, naštetih v t. 3. pod III. člena 66.;

b) **skuhata v vodi, vodni pari ali se nasolita:**

1. pri rdečici svinj v primerih, navedenih v t. 2. pod III. člena 66.

Slanica, ki je bila uporabljena za soljenje takih svinj, se mora uničiti;

2. pri ikrastih svinjah, ovcah in kozah v primerih, določenih v t. 4. pod III. člena 66.;

c) **skuhata v vodi ali vodni pari ali se prekajata pri visoki temperaturi:**

pri svinjah, ki so se uporabljale za proizvodnjo virusa svinjske kuge (»virusne svinje«);

d) **skuhata v vodi ali vodni pari, se nasolita ali zmrzneta:**

pri ikrastih govedih v primerih, navedenih v t. 4. pod III. člena 66. z odstopki, ki so tam določeni za malo ikrasta goveda.

V vseh teh primerih se smeta slanina in salo stopiti, namesto da bi se skuhali ali nasolili.

Člen 68.

Pri pripravljanju mesa, da postane uporabno za človeško hrano, se je treba ravnati po tehle predpisih:

1. Slanina in salo se morata stopiti v ustreznem kotlu, tako da postaneta tekoči in čisti. Stopita se pa lahko tudi s paro, toda tako, da se segreje mast vsaj na 100° C.

2. Če se kuha v vodi meso, v katerem so paraziti živalske vrste, ga je šteti za dobro kuhano šele, ko spremeni po vplivu toplote barvo tudi v najglobljih plasteh, t. j. ko dobi goveje meso sivo, svinjsko meso pa sivkasto-belo barvo in ko ni sok, ki se izceja ob novem zarezovanju, več rdečkast. Trihinozno svinjsko meso je treba kuhati v največ 10 cm debelih kosih najmanj 2¹/₂ ure. Meso, v katerem so paraziti rastlinske vrste (kužne kali), je treba kuhati v največ 15 cm debelih kosih vsaj 2¹/₂ ure v vreli vodi.

3. Če se kuha meso v vodni pari, ga je imeti za dobro skuhano šele, ko so se tudi najgloblje plasti vsaj 10 minut kuhale pri temperaturi 80° C ali ko se je kuhalo meso v največ 15 cm debelih kosih pod pritiskom ¹/₂ atmosfere vsaj 2 uri tako, da so tudi najgloblje plasti spremenile barvo v sivo (goveje, ovčje in kozje meso) ali v sivobelo (svinjsko meso) in sok, ki se cedi iz novo zarezanega, ni več rdečkaste barve.

4. Če se meso soli, ga je treba razsekati na največ 2 kg težke kose. Ti kosi se morajo dobro posuti s kuhinjsko soljo ali pa položiti v 25%no vodno raztopino kuhinjske soli. V slanici mora ostati meso najmanj 21 dni. Če se vbrizgava raztopina kuhinjske soli z brizgalko, zadostuje, da je tako meso 14 dni pod nadzorstvom. Ta predpis se ne nanaša na meso virusnih svinj.

5. Če se suši meso virusnih svinj v dimu, ga je treba razsekati na največ 20 cm debele kose in pustiti najmanj 4 ure pri temperaturi nad 72° C, nato 2 uri pri temperaturi 50° do 55° C in naposled 12 ur pri temperaturi 25° do 30° C, da se zboljša okus. Iz kosov mesa, ki so težji od

4 kg, je treba izločiti cevne kosti. — Pred sušenjem mora biti tako meso najmanj 14 dni v slanici.

6. Da meso zmrzne zato, da bi se uničile goveje ikre, ga je treba dejati v ledenico, ki omogoča, da se obdrži meso neoporečno v presnem stanju, in v kateri se morejo tudi najgloblje plasti mesa ohladiti na -3°C in ostati pri tej temperaturi 24 ur (priloga št. 2).

Člen 69.

Meso je imeti za manj vredno, če se ugotovi tole:

1. tuberkuloza:

a) Vse živalsko telo je imeti za manj vredno: če sta obolela dva organa ali več in je bolezen v njih močno razširjena ali če so obolele tudi kosti, a ne gre za oblike tuberkuloze, navedene v t. 9. člena 61. in v t. 1. pod III. člena 66. Od tega se izvzemajo posamezne četrti mesa ali deli četrti v primerih, navedenih pod II. člena 66.

b) Za manj vredno je imeti ono četrt mesa ali tiste njene dele, ki spadajo v območje obolele mezgovnice: če so v obolelih mesnih mezgovnicah samo suho-sirasta ali poapnela ognjišča, pa niso obolele pripadajoče kosti;

2. duh ali okus mesa po ribah ali ribji masti ali drug nenavaden, mesu nenaraven duh ali okus, zadah po seču, malo spolnega zadaha, duh po zdravilih, razkužilih itd.; če se ugotovi nenavadna sestava ali barva mesa; če je meso v manjši meri vodeno ali če je zbog zlatenice svetlorumene barve, če je v manjši meri krvavo in naposled, če je v njem manjša količina Miescherjevih mešičkov (primerjaj t. 2. člena 63., t. 1. člena 64. in pod I. člena 66.) ali poapnenja.

Pri vseh spremembah barve, duha, okusa in sestave mesa je treba presoјati meso najzgodneje 24 ur po zakolu. Če treba, se mora meso za preskus kuhati ali peči.

Če se ugotovi katera izmed navedenih sprememb samo na posameznih četrtih, na drobu ali na manjših delih mesa, je treba samo te dele izreči za manj vredne.

Če se ugotove Miescherjevi mešički, je imeti mast za uporabno brez kakršne koli omejitve, če ne kaže nobenih sprememb;

3. popolna mršavost, če ni nastala zbog bolezni (t. 19. člena 61.);

4. meso premladih (nezrelih) ali nezadostno razvitih živali;

5. če kri dobro ne odteče, zlasti pri živalih, zaklanih v sili, in v vseh primerih, navedenih v t. 1. b) člena 26., ako ni drugih sprememb, zbog katerih bi bilo treba uporabljati člena 61. in 63. Z notranjimi organi takih živali je ravnati po t. 19. in 20. člena 64.

Presojanje mesa živali, ki so se uporabljale za proizvajanje serumov in cepiv.

Člen 70.

Za presajo mesa živali, ki so se uporabljale za proizvodnjo serumov in cepiv, veljajo poleg predpisov v členih 61. do 66. in 69. tudi še téle določbe:

I. Živali, katerim so bili vbrizgani živi bacili tuberkuloze:

1. Za neprikladne (škodljive) za človeško hrano je imeti leto dni po vbrizgu:

a) vse notranje organe in vime;

b) meso na mestu vbrizga in v njegovi okolici s pripadajočimi mezigovnicami vred, če se ugotovijo spremembe na mestu vbrizga.

2. Za pogojno uporabne za človeško hrano je imeti 4 mesece po vbrizgu vse živalsko telo (izvzemši pod 1. navedene dele).

II. Živali, katerim so bile vbrizgane druge žive ali nepopolno zamorjene kali, ki se dajo prenesti na ljudi ali na živali (zlasti t. zv. ostrupnice mesa):

1. Vse živalsko telo je imeti za neprikladno (škodljivo) za človeško hrano, dokler ne minejo 3 tedni od poslednjega vbrizga.

Od tega se izvzemajo svinje, ki so se uporabljale za proizvodnjo virusa svinjske kuge (t. zv. »virusne svinje«). Meso takih svinj je presoјati na isti način, kakor meso ostalih svinj, obolelih za svinjsko kugo [t. 11. člena 61., in III., t. 3. člena 66., z odstopki, določenimi v II. c) člena 67.].

2. Če so minuli od poslednjega vbrizga več ko 3 tedni, je treba meso bakteriološko preiskati. (Če se najdejo kali, ki prehajajo na ljudi, je treba zavreči vse živalsko telo; če se ne najdejo take kali, se presoja meso po predpisih tega pravilnika.)

III. *Živali, katerim so bile vbrizgane zamorjene kali, ki se lahko preneso na človeka, ali ekstrakti ali produkti presnove takih kali:*

1. Če ni minulo najmanj 7 dni od poslednjega vbrizga, je neprikladno vse živalsko telo.

2. Če je minulo več ko 7 dni, je treba opraviti bakteriološko preiskavo (postopek kakor pod II., t. 2.).

IV. Določbe pod II. tega člena se ne nanašajo na meso živali, ki so se uporabljale za proizvodnjo seruma zoper slinavko in parkljevko ali svinjsko kugo ali mezgo govejih osepnic. Meso takih živali je presoјati po določbah tega pravilnika brez kakršnih koli posebnih omejitev.

Presoјanje mesa živali, ki so zaščitno cepljene z živimi kalmi vraničnega prisada.

Člen 71.

Živali, cepljene po Pasteurjevi in Sobernheimovi metodi, se ne smejo zaklati, dokler ne mine 7 dni, živali, cepljene z enkratnimi vakcinami pa ne, dokler ne mine 16 dni od dne cepljenja. Izjeme so dovoljene samo pri zakolu v sili. Meso takih živali se sme samo tedaj uporabljati za človeško hrano, če je z bakteriološko preiskavo ugotovljeno, da na mestu cepljenja, v mišicah in v notranjih organih ni kali vraničnega prisada. Po preteku gorenjega roka je ravnati s cepljeno živino po določbah tega pravilnika, brez kakršne koli posebne omejitve.

VII.

Nadaljnji postopek in oznamovanje mesa.

Člen 72.

(1) Meso, ki ga spozna preglednik za manj vredno, pogojno uporabno ali neuporabno za človeško hrano, mora zapleniti (odvzeti) in o tem takoj obvestiti lastnika ali njegovega namestnika kakor tudi občino in navesti razlog zaplembe. Občinsko oblastvo mora na tako prijavo takoj odrediti, da je ravnati z mesom po veljavnih predpisih, razen v primeru, navedenem v odstavku 2. tega člena.

(2) Če se lastnik živali ali njegov namestnik ne strinja z izrekom preglednika in zahteva strokovni nadpregled, mora o tem obvestiti preglednika, brž ko ga le-tá obvesti o zaplembi mesa, in zahtevati po občini strokovni nadpregled po nadzornem oblastvu. Nadzorno oblastvo mora odposlati na nadpregled svojega veterinarja, čigar mnenje je odločilno.

(3) Prav tako je treba postopati, če preglednik ne dovoli zakola žive živali, stranka pa s tem ni zadovoljna, marveč zahteva nadpregled.

(4) Stroške za potovanje veterinarja na nadpregled trpi stranka, ki mora stroške nadpregleda vnaprej založiti. Strokovnjaku, odposlanemu na nadpregled, gredo pristojbine, ki so določene z veljavnimi predpisi za službena potovanja.

Člen 73.

(1) Državnim veterinarjem pri eksportnih klavnica, pri katerih so posebne naprave za neškodljivo uničevanje zaplenjenih delov, ni treba prijavljati zaplembe občini. Obvestiti morajo o tem samo upravo klavnice in vselej tudi navesti razlog zaplembe. Dolžnost teh veterinarjev je, da sami odrede in nadzirajo, da se ravna z zaplenjenim mesom po predpisih tega pravilnika.

(2) Če zahteva klavnična uprava strokovni nadpregled, odpošlje strokovnjaka nadzorno oblastvo po pogojih, navedenih v členu 72.

Člen 74.

(1) Preglednik mora pregledano meso takoj oznamenovati po njegovi kakovosti. Če izjavi lastnik ali njegov namestnik, da s preglednikovim izrekom ni zadovoljen, in zahteva nadpregled, je treba meso oznamenovati z začasnim znakom, ki se dá lahko odstraniti. Z začasnim znakom je treba oznamenovati meso tudi tedaj, če je bil pregled prekinjen zaradi bakteriološke preiskave ali iz drugih vzrokov (t. 15., 16. in 18. člena 61. in t. 2. člena 69.). Tako meso je imeti do končne odločitve zaprto pod službenim nadzorstvom.

(2) Nadpregled se mora opraviti tako, kakor je opisano v členu 72. oziroma 73.

(3) Meso, ki je oznamenovano z začasnim znakom, se mora takoj trajno oznamenovati, brž ko se je izrekla o njem konča odločitev.

(4) Znak, s katerim je meso oznamenovano po tem pravilniku, je treba popraviti, če se prvi izrek predrugači.

Člen 75.

(1) Če je preglednik veterinar, je treba oznamenovati javni porabi namenjeno meso s trpežno, zdravju neškodljivo modro barvo; drugače pa se mora uporabljati za oznamovanje mesa neškodljiva črna barva.

(2) Vsak pečat za oznamovanje mesa mora imeti ime kraja pregleda in dan pregleda. Pečati za oznamovanje mesa pri eksportnih klavnicah in industrijskih podjetjih morajo navajati razen naziva kraja tudi ime podjetja. Meso goved, svinj in ovac, ki je bilo spoznano za uporabno za človeško hrano, je treba oznamenovati z okroglim pečatom, ki ima v premeru najmanj 3,5 cm. Kozje meso je treba oznamenovati z enakokrakim trapezom (dolžina osnovnic 5 in 2 cm, dolžina krakov 3 cm), bivolje meso s šesterokotnikom (dolžina stranic vsaj 2,5 cm), meso kopitarjev pa s pravokotnikom (četrkotnikom), ki mora vsebovati označbo »konjsko meso« (dolžina stranic 5 in 2 cm).

(3) Za javno porabo manj vredno meso (slabše kakovosti) je treba oznamenovati z okroglim pečatom, ki je v kvadratu (premer okroglega pečata je najmanj 3,5 cm), pogojno uporabno meso s kvadratom s stranicami po 4 cm, meso pa, spoznano za neuporabno za človeško hrano (ki ga je treba uničiti), s trikotnikom, čigar stranice morajo biti dolge najmanj 5 cm.

(4) Manj vredno, pogojno uporabno in neuporabno meso kopitarjev se mora oznamenovati na isti način, kakor meso drugih živali; le da morajo vsebovati pečati poleg imena kraja in poleg dneva tudi še označbo »konjsko meso«.

(5) Na vsakem pečatu morajo biti napisi jasni in razločni.

(6) Obrazci pečatov so razvidni iz priloge pod A.

(7) Za začasno oznamovanje mesa je treba uporabljati zalivke z napisom: »Začasno zaplenjeno«.

(8) Odstranjeni organi ali deli zaklanih živali, ki so bili spoznani za neuporabne za človeško hrano in so take sestave, da se nanje ne dajo pritisniti predpisni pečati, se morajo takoj spraviti v posode, vidno oznamenovane z napisom: »Zaplenjeno meso«; črke napisa ne smejo biti visoke manj ko 5 cm. Te posode se ne smejo uporabljati za noben drug namen.

(9) Vse zaplenjene zaklane živali, njihove dele in organe je treba kar najhitreje, po možnosti še istega dne, predpisno uničiti. Vse zaplenjeno meso mora biti, dokler se ne uniči, zaprto pod službenim nadzorom.

Člen 76.

(1) Pečat je treba pritisniti na spodaj navedena mesta obeh polovic:

I. Pri govedih, bivolih in kopitarjih:

1. na vrat (s strani);
2. na zadnji del podlehti;
3. na lopatice;

4. na hrbet nad obistjo;
5. na zunanjo stran stegna;
6. na notranjo stran stegna;
7. na zunanje čeljustne mišice;
8. na jezik, pljuča, srce, jetra, vranico in obisti.

II. *Pri teletih:*

1. blizu prsnice;
2. na potrebušnico;
3. na notranjo stran stegna;

če teleta niso v koži, pa še:

4. na lopatico;
5. na hrbet;
6. na zunanje čeljustne mišice;
7. na pljuča in na jetra.

III. *Pri svinjah:*

1. na vrat (s strani);
2. na lopatico;
3. na hrbet;
4. na trebuh;
5. na zunanjo stran stegna;
6. na porebrnico med 10. in 11. rebrom blizu hrb-

tenice;

7. na porebrnico med 6. in 8. rebrom blizu prsnice;
8. na zgornjo čeljust;
9. na jezik in na pljuča, če se pljuča zaplenjena, pa

na srce.

Meso svinj, ki je bilo pregledano na trihine in za zdravo spoznano, je treba oznamenovati s pečatom, ki navaja ime kraja, kjer je bilo pregledano, in označbo: »Pregledano na trihine«. Ta pečat mora biti iste oblike in velikosti kakor pečat, ki je predpisan za oznamovanje konjskega mesa (pravokotnik). Pečate o trihinoskopskem ogledu je treba pritisniti samo na notranjo stran stegna.

IV. *Pri ovcah (jagnjetih) in kozah (kozličkih):*

1. na vrat (s strani);
2. na lopatico;

3. na hrbet;
4. na notranjo stran stegna;
5. na zunanje čeljustne mišice;
6. na pljuča in na jetra.

V. Pri jagnjetih in kozličkih v koži:

1. blizu prsnice;
2. na potrebušnico;
3. na notranjo stran stegna.

Razen tega je treba pri vseh živalih, pri katerih je bila porebrnica ali potrebušnica zaradi bolezni odstranjena, pritisniti pečate tudi še na notranjo stran prsne in trebušne votline na prednjih in zadnjih četrlih.

(²) Na lastnikovo željo je dolžan pritisniti preglednik pečate na druga mesta razen zgoraj označenih.

(³) Prepovedano je pritiskati na meso kakršne koli druge pečate razen tistih, ki so predpisani s tem pravilnikom.

Uničevanje zaplenjenega mesa.

Člen 77.

(¹) Meso, spoznano kot škodljivo za človeško hrano, je treba uničiti ali z visoko temperaturo (s kuhanjem v vodi ali vodni pari, da razpadejo mehki deli, s suho destilacijo, sežiganjem) ali pa kemijsko. Na ta način dobljeni produkti se smejo uporabljati samo v tehnične namene.

(²) Kjer se to ne more izvršiti, se mora meso zakopati na mrhovišču. Preden se meso zakoplje, ga je treba na več mestih globoko zarezati in politi s petrolejem, karbolno kislino, krezolom itd. Jama mora biti tako globoka, da se pokrije meso z vsaj en meter debelo plastjo prsti.

(³) Trihinozno meso (člen 63., t. 3.) se mora uničevati vselej samo na način, popisan v odstavku 1. tega člena.

VIII.

Zapisniki o pregledovanju zaklanih živali.

Člen 78.

(1) Preglednik klavnih živali in mesa ali njegov namestnik mora spisati o zaklanih živalih zapisnik po obrazcu, priloženem pod C, in natančno izpolniti vse razpredelke tega obrazca, in sicer takoj, ko se žival zakolje.

(2) Za vsako vrsto živali je napraviti poseben zapisnik.

(3) Zaporedne številke zapisnikov se prično vsako leto z 1.

(4) V večjih klavnih se podatki o zaplenjenem mesu ne smejo vpisovati v glavni zapisnik, ampak je o tem pisati poseben seznam (knjiga zaplemb) po obrazcu D.

Člen 79.

Če se vse živali, vpisane v en živalski potni list, ne zakoljejo na en dan, mora zapisati preglednik število zaklanih živali na zadnjo stran tega živalskega potnega lista in navesti tam številke, pod katerimi so zaklane živali vpisane v zapisnik o pregledovanju zaklane živine. N. pr. »Št. zapisnika 21 in 22 iz l. 1937. Dve ovci, zaklani v Beogradu dne 20. avgusta 1937.

I. I.

preglednik.«

Potem je treba živalski potni list položiti v arhiv, lastniku pa izdati potrdilo o pridržanem živalskem potnem listu. Potrdilo mora navajati: lastnikovo ime in priimek, številko živalskega potnega lista, ime občine, ki ga je izdala ali prepisala lastnino, skupno število in vrsto živali, ki so v živalskem potnem listu popisane, in dan, ko so se po živalskem potnem listu klale, in koliko. Pri naslednjem zakolu na isti živalski potni list mora lastnik pregledniku to potrdilo vrniti.

Člen 80.

(¹) Živalski potni list, ki se glasi samo na eno žival, se mora, ko se ta žival zakolje, uničiti, t. j. prečrtati z debelimi črtami ali pa nanj pritisniti pečat: »Uničeno«. Črke tega pečata morajo biti najmanj 3 cm visoke. Na zadnji strani živalskega potnega lista je treba zapisati dan zakola in zaporedno številko, pod katero je ta žival vpisana v zapisnik o pregledovanju zaklanih živali, nato pa ga pod to številko položiti v arhiv.

(²) Če se glasi živalski potni list na več živali, se mora, ko se zakolje poslednja žival, uničiti tako, kakor je spredaj navedeno, in položiti v arhiv pod številko, pod katero je poslednja zaklana žival vpisana v zapisnik o pregledovanju zaklanih živali.

Člen 81.

(¹) Preglednik mora na koncu vsakega meseca po zapisniku o pregledovanju zaklanih živali vpisati v seznam po obrazcu E število zaklanih živali po vrstah in spolu.

(²) Na koncu vsakega leta preglednik sklene ta seznam in sestavi po njem, po istem obrazcu, sumarni seznam v dveh primerkih za vse leto. En primerek mora obenem z zapisnikom o pregledovanju zaklanih živali in z živalskimi potnimi listi, zloženimi po zaporednih številkah, izročiti najdalj do 5. januarja vsakega leta pristojnemu občinskemu, drugega, brez prilog, pa pristojnemu občnemu upravnemu oblastvu prve stopnje. Obenem mora preglednik predložiti najdalj do 5. januarja vsakega leta pristojnemu občnemu upravnemu oblastvu prve stopnje sumarni seznam o zablembah mesa v minulem letu. Seznam je treba sestaviti po knjigi zablemb, in sicer po obrazcu F tega pravilnika.

(³) Občna upravna oblastva prve stopnje pošljejo te sumarne sezname (E in F) pristojnim občnim upravnim oblastvom druge stopnje najdalj do 10. januarja vsakega leta, ki sestavijo po dobljenih podatkih, po istih obrazcih

(E in F), sumarna seznama za vse svoje območje in ju predlože ministrstvu za kmetijstvo, oddelku za veterinarstvo, najdalj do 1. februarja vsakega leta.

(4) Veterinarski uradi za posebno službo pošljejo sumarna seznama E in F samó in neposredno ministrstvu za kmetijstvo, oddelku za veterinarstvo, do 10. januarja vsakega leta.

Živalske potne liste in zapisnike o pregledovanju zaklanih živali morajo hraniti občinska oblastva in veterinarski uradi za posebno službo v arhivu tri leta.

IX.

Honorar za pregled klavnih živali in mesa.

Člen 82.

(1) Veterinarjem in usposobljenim preglednikom gre za pregled klavnih živali in mesa honorar, ki se jim izplačuje ali pavšalno ali pa v obliki pristojbine za vsako vrsto živali posebej.

(2) Višino honorarja v tem in v onem primeru določi občinski odbor sporazumno s preglednikom. Pri določanju višine honorarja je treba upoštevati krajevne razmere, število zakolov, cene živine in mesa, oddaljenost klavnice, odgovornost preglednika za točno in vestno izvrševanje njemu poverjene dolžnosti in dvakratni pregled živali, t. j. živih in zaklanih. V spornih primerih odloči banska uprava (upravni oddelek, samoupravni odsek, sporazumno z veterinarskim odsekom).

(3) Honorar se izplačuje mesečno iz občinske blagajne. Če pobira občina na račun tega honorarja od mesarjev posebne pristojbine, je treba te pristojbine postaviti v proračun na isti način, kakor ostale redne občinske dohodke.

(4) Veterinarsko tržno nadzorstvo živil živalskega izvora opravljajo samoupravni (mestni, občinski) veterinarji po službeni dolžnosti; če jih pa ni, opravljajo to nadzorstvo državni veterinarji. Kolikor gre le-tém za to

delo honorar, določi ban za območje svoje banovine, in to po potrebi in obsegu posla.

X.

Promet z mesom.

Člen 83.

(1) Meso klavnih živali je dovoljeno dajati v prosti promet za javno porabo samo, če je spoznano za uporabno za človeško hrano in če je predpisno oznamovano.

(2) Ne sme se dajati v prosti promet nepregledano meso ali meso, ki je spoznano za manj vredno ali le za pogojno uporabno za človeško hrano. Manj vredno in pogojno uporabno meso se sme prodajati samo v posebnih mesnicah po pogojih, določenih v členih 124. in 125.

Prevažanje mesa v mesnice.

Člen 84.

(1) Meso se sme prevažati samo s čistimi, po možnosti zaprtimi vozmi. Vozovi za prevoz mesa morajo imeti nepropustna gladka tla, ki se dajo lahko umivati.

(2) Meso, ki se prevažna na odprtih vozeh ali v odprtih posodah (košarah, koritih itd.), mora biti popolnoma pokrito s čistim belim platnom, čez katero je po potrebi, da se obvaruje mokrote, pregrniti čisto povoščeno platno.

(3) Ob prevozu ne smejo posamezni kosi mesa viseti z voza.

(4) Kri se sme odpošiljati samo v zaprtih čistih posodah. Drob, zlasti pa želodec in čreva, je tudi treba pošiljati v prikladnih posodah.

(5) Na vozeh, s katerimi se prevažna meso, se smejo prevažati kože, ščetine, čreva in podobno samo v posebnem pregradku, tako da je izključeno onečenje mesa.

(6) Zaklane živali, ki niso odrte (teleta itd.), je treba naložiti na voz tako, da se njih dlaka ne dotika drugega mesa.

(7) Prepovedano je sedeti na mesu ali prevažati obenem z mesom tudi še druge stvari, razen spredaj navedenih.

(8) Meso kopitarjev je dovoljeno prevažati samo s takšnimi vozmi, na katerih je z velikimi čitljivimi črkami napisano: »Voz za prevažanje konjskega mesa«.

(9) Meso se sme prenašati z voza v mesnico samo tako, da je zavarovano (s čisto, belo prevleko, čepico, predpasnikom itd.), pred dotikom z lasmi, vratom ali obleko nosača.

Pošiljanje mesa v druge kraje.

Člen 85.

(1) Pošiljanje za javno porabo namenjenega mesa in mesnih izdelkov iz enega kraja v drugega spada pod nadzorstvo pristojnega občinskega oblastva kakor tudi pod nadzorstvo preglednika mesa v kraju izvora in pod veterinarsko zdravstveno nadzorstvo v kraju namembe.

(2) V podjetjih, kjer so državni veterinarski uradi za posebno službo, spada vse odpošiljanje in dopošiljanje mesa samó pod zdravstveno nadzorstvo teh državnih uradov.

Člen 86.

Presno goveje, ovčje, kozje in svinjsko meso, namenjeno javni porabi, je dovoljeno poslati iz ene občine v drugo po tehle pogojih:

1. če je meso od živali, zaklanih v javni klavnici ali v taki zasebni klavnici, ki je odobrena od pristojnega upravnega oblastva;

2. če so bile te živali pred zakolom in po zakolu predpisno pregledane;

3. če je vsak posamezni kos mesa oznamovan in če je razen tega pošiljka opremljena s potrdilom (izkaznico) po obrazcu G, s katerim pristojni preglednik izpričuje, da je meso od živali, ki so bile pred zakolom in po zakolu predpisno pregledane in da je bilo spoznano za

uporabno za človeško hrano. V potrdilu je treba navesti dan in uro opravljenega pregleda in natančno izpolniti vse druge razpredelke. Če se pošilja meso iz krajev, kjer je kakšna živalska kužna bolezen, je treba to v potrdilu posebej navesti. Potrdilo mora nositi enak pečat, ki je pritisnjen na meso.

Potrdilo velja 48 ur od ure opravljenega pregleda. Če se odpošlje meso v času, dokler potrdilo (izkaznica) velja, velja potrdilo za podaljšano, dokler ne prispe odposlano meso v kraj prodaje;

4. zaklana goveda, določena za javno porabo, se smejo, če se pošiljajo v druge kraje, razsekati največ na štiri dele: na dva zadnja dela (dve zadnji četrti) in na dva sprednja dela (dve sprednji četrti). Manjše živali se smejo samo po dolgem razpoloviti. Izjeme so dovoljene samo pri tistih podjetjih, ki so pod stalnim nadzorstvom državnih veterinarskih uradov za posebno službo. Ta podjetja smejo pošiljati meso tudi v manjših kosih. Vsak posamezni kos mesa mora biti oznamovan z ustreznim pečatom.

Člen 87.

Mesni izdelki (prekajeno, nasoljeno, konzervirano meso, slanina, klobase itd.) se smejo pošiljati v druge kraje zaradi preprodaje samo, če ustrezajo pogojem t. 1. in 2. člena 86. Vsak posamezni kos (pri manjših klobasah vsak venec ali šop) takega blaga in izdelka mora biti oznamovan s proizvodnikovo oznako (pečatom, zalivko, etiketo); vse pošiljke pa morajo imeti potrdilo (izkaznico) pristojnega preglednika po obrazcu H.

Člen 88.

(1) Presno meso je dovoljeno pošiljati iz enega kraja v drugega samo v čistih zaprtih vozeh ali po železnici v čistih zaprtih vagonih. Vozovi in vagoni za prevoz mesa morajo imeti nepropustna gladka tla, ki se dajo lahko umivati.

(²) Mesni izdelki se smejo odpošiljati v druge kraje samo vloženi v čiste zavoje ali posode. Za vkladanje takega blaga se ne sme uporabljati material (papir, zaboji itd.), ki je bil uporabljan že za druge namene.

(³) Meso in mesni izdelki se smejo zamotati šele, ko so popolnoma ohlajeni.

Člen 89.

(¹) Javni porabi namenjeno presno meso, ki se pošilja iz drugih občin, je treba v kraju prodaje zopet pregledati. Šele po tem zopetnem pregledu je moči prosto razpolagati z mesom, če nima napak.

(²) Mesni izdelki spadajo v kraju prodaje samo pod veterinarsko tržno nadzorstvo.

(³) Občine, kjer se svinjsko meso trihinoskopsko pregleduje, so upravičene dati pregledati na trihine vse presno in predelano svinjsko meso, ki se pošilja iz drugih občin, če ni bilo v kraju izvora trihinoskopsko pregledano. Za opravljanje tega pregleda pobirajo občine enake pristojbine, kakor jih pobirajo za trihinoskopski pregled mesa svinj, zaklanih v lastni javni klavnici.

(⁴) Prepovedano je zopet pregledovati meso na trihine, če je bilo že pregledano.

Člen 90.

(¹) Prepovedano je pošiljati v druge kraje meso kopitarjev ali izdelke iz takega mesa, če so namenjeni javni porabi. Izjeme so dovoljene samo, če se pošilja meso s sporazumno pritrditvijo (dovolitvijo) občine izvora in namembne občine. Tudi ob taki pritrditvi se ne sme presno meso kopitarjev pošiljati v malih kosih, marveč samo v četrtih.

(²) Prepoved iz prednjega odstavka se ne nanaša na posušena čreva kopitarjev, ki so bili pred zakolom in po zakolu veterinarsko pregledani in spoznani za zdrave.

Člen 91.

(1) Za človeško hrano manj vredno in pogojno uporabno goveje, ovčje, kozje in svinjsko meso je dovoljeno pošiljati iz ene občine v drugo samo po pogojih, določenih v odst. 16. in 17. člena 124. oziroma v členu 125. — Odpošiljanje takega mesa se sme dovoliti po pogojih, navedenih v členu 124., tudi tedaj, če te živali niso bile zaklane v klavnici (pri zakolu v sili).

(2) Pošiljke manj vrednega in pogojno uporabnega mesa morajo imeti veterinarsko potrdilo po obrazcu I.

(3) Manj vredno in pogojno uporabno meso kopitarjev se nikakor in nikdar ne sme pošiljati iz ene občine v drugo.

XI.

Mesnice in drugi mesarski prostori, predelovanje in prodajanje mesa in mesnih izdelkov.

Člen 92.

Meso in mesni izdelki (prekajeno meso, slanina, klobase itd.) se smejo prodajati, spravljati in za javno porabo predelovati samo v prostorih, odobrenih v ta namen od pristojnega upravnega oblastva. Ko se izdaja taka odobritev, se mora vselej zaslišati mnenje pristojnega veterinarskega referenta.

Člen 93.

(1) Za mesnice je dovoljeno uporabljati samo take prostore, ki so v dobrem stavbenem stanju in ki so dovolj prostorni, suhi, zračni in svetli.

(2) Mesnice ne smejo biti v neposredni zvezi s spalnicami, ne smejo biti blizu gnojišč, pomijalnikov, hlevov, stranišč in podobnih krajev in tudi ne smejo biti z njimi v neposredni zvezi.

(3) Tla v mesnicah morajo biti iz nepropustne tvarine, ki se dá lahko in hitro snažiti. Prav tako morajo biti tudi stene 2 metra na visoko obložene z nepropustno

tvarino, ki se dá lahko umivati in snažiti (zglajen cement, prevlečen s posteklino ali z oljnato barvo, ali postekljene plošče).

(4) Kljuke za obešanje mesa ne smejo biti zarjavele in morajo biti tako postavljene, da se meso, ki na njih visi, ne dotika ne stene ne tal.

(5) Mize v mesnici pa tudi police v izložbi morajo biti gladke, nepropustne in se morajo dati lahko umivati.

(6) Prepovedano je v mesnici:

a) spravljati druge predmete, razen oprave, ki je potrebna za sekanje in prodajanje mesa;

b) pljuvati, kaditi in piti alkoholne pijače.

Člen 94.

(1) Prostori, v katerih se spravljajo meso in mesni izdelki, morajo ustrezati predpisom členov 92. in 93.

(2) V prostorih, ki služijo samo za spravljanje mesnih konserv ali mesa v sodih ali zabojih, v prodajalnah, kjer je meso pod steklom, prav tako tudi v gostilnah in podobnih obratovalnicah ni da bi morali tla in stene ustrezati pogojem, določenim v členu 93.

Člen 95.

(1) Tudi za prostore, ki služijo za predelovanje mesa, veljajo predpisi členov 92. in 93.

(2) Okna in vse odprtine v takih prostorih morajo imeti goste mreže iz žice.

(3) Prepovedano je postavljati motorje (razen elektromotorjev) in parne kotle v istem prostoru, kjer se predeluje meso. Tla v takih prostorih morajo biti rahlo nagnjena proti odtočni cevi.

(4) Odtočna cev, kolikor ne vodi naravnost v glavni kanal ali v tekočo vodo, se mora končati v zadosti globoko, nepropustno jamo z dobro zaprto zunanjo odprtino. Ta jama mora ležati zunaj zidov tistega poslopja.

Člen 96.

(1) Prostore, kjer se meso prodaja, spravlja ali predeluje, prav tako pa tudi stroje, orodje in posodo (klade, mize, tehtnice, stroje in deske za sekljanje, žage itd.) je treba po končanem delu, najmanj pa enkrat na dan, skrbno osnažiti. Pri deskah in strojih za sekljanje se mora to storiti ob vsakem daljšem presledku v delu. Noben predmet ne sme biti zarjavel. Stroji, orodje in posode se ne smejo za nič drugega uporabljati, ko samo za mesarske posle.

(2) Za mazanje strojev, ki služijo za predelovanje mesa, se sme uporabljati samo čista jedilna mast.

(3) Odpadke je treba vsak dan odstraniti, da ne kužijo okolice s smradom, muhami itd.

(4) Pomijalnike (jame za odpadke) je treba vsaj dvakrat na teden, v letni vročini pa vsak dan izprazniti.

Člen 97.

(1) Meso in mesni izdelki se morajo v prostorih, navedenih v členih 93., 94. in 95., obešati. Mesni izdelki, ki se ne dajo obešati, se morajo porazložiti po čistih mizah.

(2) Presno, kuhano in pečeno meso, prav tako tudi klobase in drugi mesni izdelki razen konserv, se ne smejo puščati, da bi ležali zloženi drug na drugem.

(3) Prepovedano je izlagati in obešati meso na ulici, pred mesnico, pred hišo, na vratih ali na dvorišču ali ga sicer izpostavljati prahu in nesnagi.

(4) Na trgu morajo biti stojnice toliko od tal, da ne morejo psi dosežati meso.

(5) Prepovedano je krošnjariti z mesom in mesnimi izdelki.

Člen 98.

(1) Prepovedano je v mesnicah in prostorih, kjer se meso spravlja ali predeluje, stanovati, spat ali te prostore uporabljati za kakršen koli drug namen, razen za tistega, za katerega so določeni.

Prepovedano je uporabljati v takih prostorih bakteriološka sredstva za pokončavanje podgan in miši.

Prepovedano je v njih imeti pse in mačke.

(²) Za zavijanje mesa in mesnih izdelkov se sme uporabljati samo čist beli papir.

Člen 99.

(¹) V obratovalnicah in prostorih, kjer se prodaja, spravlja ali predeluje meso kopitarjev, je prepovedano prodajati, spravljati in predelovati meso in mesne izdelke drugih živali.

(²) Konjske mesnice morajo biti oznamenovane z razločno vidnim napisom: »Konjska mesnica«.

(³) Gostilničarji, krčmarji in druge osebe, ki se bavijo s pripravljanjem jedi, smejo pripravljati konjsko meso samo s posebno dovolitvijo prvostopnega oblastva. Ta dovolitev se sme kadar koli preklicati. Take obratovalnice morajo imeti napis: »Pripravlja se konjsko meso«. Dobljeno dovolilo za prapravljanje konjskega mesa morajo te osebe nabiti v svojih prostorih na vidnem mestu.

Člen 100.

(¹) Prepovedano je v prostorih, kjer se meso prodaja, spravlja ali predeluje, imeti pokvarjeno meso, meso, ki ni bilo službeno pregledano ali ki je bilo spoznano kot neuporabno, manj uporabno ali pogojno uporabno za človeško hrano.

(²) Prodajalec mesa je dolžan prijaviti pregledniku, če opazi pri sekanju na mesu kako hibo.

Člen 101.

Seseklano meso se sme imeti na zalogi samo pozimi, in sicer najdalj 6 ur; poleti se sme meso sesekljati samo na kupčevo zahtevo in vpričo njega. Prepovedano je tako meso pripravljati, spravljati ali prodajati v odprtih prostorih, na trgu, na ulici ali v posebnih mesnicah. Pre-

povedano je barvati seseklano meso ali mu dodajati škrobne snovi, vodo ali ohranjujoča sredstva.

Člen 102.

Prepovedano je prodajati meso s krivim imenom: kozje meso za ovčje, mlado govedino (jalovino) za telečje itd. — Kot »telečje meso« se sme prodajati samo meso 4 tedne do 3 mesece starih telet.

Člen 103.

Mesni izdelki se smejo dajati v promet samo z ustaljenimi trgovskimi nazivi, ki so običajni za tako blago in ki natančno ustrezajo vsebini. — N. pr. prodajati se sme: kot »gnjat« brez druge natančnejše označbe samo svinjska gnjat, kot »mast« samo čista svinjska mast brez kakršnih koli tujih dodatkov, kot »salama« samo zimska, milanska, veroneška salama ipd.

Člen 104.

(¹) Predelovati se sme samó nepokvarjeno meso. — Voda, čreva in druga sredstva, potrebna za pripravljanje mesenine in mesnih izdelkov, morajo biti čista, zdrava in dobre kakovosti.

(²) Za klobase in podobne izdelke se smejo uporabljati samo živalski ovoji od goved, konj, ovac, koz in svinj, katere je pregledal pristojni preglednik in jih spoznal za popolnoma zdrave in prikladne.

(³) Uporabljati se smejo tudi umetni ovoji, toda samo takšni, ki so jih preskusile in odobrile pristojne higienske naprave.

(⁴) Konjska čreva se smejo uporabljati samo za polnjenje zimske salame in drugih trajnih klobas, ki se jedo, ko se ovoj poprej odlupi (gnjatne, praške, lovske klobase ipd.), in za klobase iz konjskega mesa.

Člen 105.

(¹) Klobase morajo biti nadevane s svinjskim ali z govejim mesom. Če je dodano ovčje, kozje ali perutninsko meso, se smejo prodajati samo z označbo.

(²) Prepovedano je dajati v promet klobase, katerim je dodano meso kakršnih koli drugih živali, izvzemši klavnih živali ali perutnine.

(³) Klobase, polnjene z mesom kopitarjev, se smejo prodajati samo v konjskih mesnicah.

(⁴) Prepovedano je dodajati klobasam živalske dele, omenjene v členu 65., dele spolovil in oči.

Člen 106.

(¹) Prepovedano je barvati klobase in druge mesne izdelke kakor tudi dodajati preveč paprike radi barvanja.

(²) Barvati se smejo samo vnanji ovoji tistih klobas, pri katerih je to že običajno in se lahko spozna, pa ni v navzkrižju z drugimi predpisi. Za barvanje ovojev se smejo uporabljati samo zdravju neškodljive barve. Ovoji morajo biti take sestave, da ne popuščajo barv.

Člen 107.

(¹) Prepovedano je dodajati klobasam beljakovine ali kakršna koli druga sredstva, ki rabijo v to, da vežejo v njih večjo množino vlage in vode.

(²) Dovoljeno je samo dodajati presna jajca in mleko takim klobasam, pri katerih je to običajno (jetrne klobase, mortadela itd.).

(³) Klobasam, ki prihajajo v promet suhe, se ne sme dodajati moka ali kakršna koli škrobna tvarina, razen začimb. Ostalim klobasam se smejo dodajati škrobne tvarine, če je to običajno v tistem kraju in če ne znaša dodatek več ko 2 %.

Člen 108.

Vode se sme dodajati klobasam samo toliko, kolikor je potrebno, da se olajša mletje, sesekljanje in mešanje mesa. Dodatek vode ne sme znašati več ko 3 %. Klobase, ki se suše ali kuhajo, smejo imeti dodane vode tudi več ko 3 %, toda ne več nego je potrebno, da so za jed okusne.

Člen 109.

(¹) Prepovedano je uporabljati pri predelovanju mesa zdravju škodljiva sredstva ali uporabljati postopek, s katerim bi mogli postati mesni predelki človeškemu zdravju škodljivi.

(²) Za konserviranje mesa ni dovoljeno uporabljati druga kemična sredstva razen soli, solitra, sladkorja in kisa. Prepovedana je uporaba kemičnih sredstev, ki delujejo antiseptično, kakor: borovo kislino, salicilovo kislino, formaldehid, žveplovo kislino, alkalije, zemeljske alkalije, klorovokisle soli, benzoovo kislino, soli benzoove kisline itd.

Člen 110.

(¹) Vsi mesni izdelki: gnjati, prekajeno in soljeno meso, slanina, klobase itd., morajo imeti proizvodnikovo oznako (pečat, zalivko, etiketo). Pri klobasah manjše oblike ni da bi morala biti označena vsaka posamezna klobasa, mora pa biti označen vsak posamezni venec ali šop.

(²) Mesenino, ki ne ustreza določbam iz prednjega odstavka, je treba zapleniti.

Člen 111.

(¹) Prepovedano je prodajati meso in mesne izdelke, ki so onečejeni z nesnago ali po žuželkah, ki so močno plesnivi, a ni plesnoba samo na površini in se tudi ne dá odpraviti, ki so žaltavi, pokvarjeni zbog zatrttega zorenja, kislega vrenja ali gnilobe ali so sicer po svojem duhu, okusu ali videzu tako spremenjeni, da so neprierni za človeško hrano.

(²) Nasoljeno in prekajeno meso ne sme imeti neprijeten duh niti tedaj, če se vanj vbode s sondo za preskušanje mesa prav do kosti in se na sondi izvleče nekaj mesnega soka.

(³) Ob preskušnji na gnilobo je treba uporabljati poskusno kuhanje ali pečenje, napraviti Ebrov poskus, če treba pa tudi bakteriološko preiskavo.

Mast.

Člen 112.

Prepovedana je prodaja masti in stopljenega loja poginulih živali.

Člen 113.

(1) Mast, namenjena javni porabi, mora biti izdelana iz mastnih delov zdravih svinj, izvzemši mastne dele črev. Mast mora biti stopljena, precejena, enakšna (homogena) in bela brez kakršnega koli tujega duha ali okusa.

(2) Mast ne sme imeti v sebi več ko 0,3 % vode, 0,2 % živalskega tkiva in 1,5 % kisline.

Člen 114.

Prepovedano je dodajati masti barve, ohranjujoča sredstva ali kakršne koli tuje sestavine, razen kuhinjske soli.

Člen 115.

Prepovedano je kot »mast« ali »svinjsko mast« prodajati mast, kateri so dodane rastlinske tolšče ali tolšče drugih živali, razen svinj.

Člen 116.

Prepovedano je prodajati za človeško hrano onečeno, grenko, žaltavo, plesnivo ali drugače pokvarjeno mast kakor tudi takšen stopljeni loj.

Člen 117.

Mast sme biti spravljena samo na hladnem, čistem in suhem kraju, brez kakršnega koli duha.

Mesne konserve.

Člen 118.

(1) V konserve se smejo predelovati samo takšno meso in takšni mesni izdelki, ki so spoznani kot uporabni za javno porabo in ki povsem ustrezajo predpisom tega pravilnika.

(2) Konserve se morajo istega dne, ko se škatle polnijo in zapirajo, sterilizirati.

(3) Vse konserve morajo imeti ime podjetja, od koder so, in natančno navedbo vsebine in čiste teže.

(4) Konserve, ki ne ustrezajo določbam tega člena, se morajo zapleniti in uničiti.

Člen 119.

(1) Prepovedano je prodajati mesne konserve, ki niso hermetično zaprte, ali pa če ima vsebina, ko se odpro, slab duh ali je znatno spremenila barvo in čvrstost. Take konserve je treba zapleniti in uničiti.

(2) Obtolčene in zarjavele konserve je treba vselej preskusiti, ali so hermetično zaprte.

Člen 120.

(1) Zapleniti je treba vse konserve, ki so nabuhle, ki kažejo sledove, da so bile potem, ko so jih zaprli, navrtane in zopet zaprte in katerih vsebina opazno klopotá pri temperaturi pod 25° C.

(2) V sumljivih primerih je treba poslati take konserve na bakteriološko preiskavo.

Člen 121.

(1) Prepovedano je konserve barvati ali jim dodajati kakršna koli ohranjujoča sredstva, razen soli.

(2) Prepovedano je konzervam dodajati kakršne koli škrobne snovi.

Predpisi za osebje.

Člen 122.

(1) Za osebje, zaposleno v mesnicah in drugih obratovnicah in prostorih, kjer se meso in mesnina prodajata, spravljata ali predelujeta, veljajo predpisi členov 12., 13. in 14. tega pravilnika.

(2) Prodajalci mesa morajo skrbeti za to, da se izvršujejo predpisi, ki prepovedujejo, da občinstvo otipava meso.

Predpisi za kupce.

Člen 123.

- (1) Prepovedano je voditi pse v mesnico.
- (2) Prepovedano je otipavati meso in mesnino pred nakupom.

XII.

Posebne mesnice (proste stojnice).

Člen 124.

(1) Mesta in občine, kjer se kolje za javno porabo večje število živali, morajo urediti, upoštevaje določbe zakona o obrtih, higienske posebne mesnice, v katerih se prodaja pogojno uporabno meso, ki je bilo usposobljeno za človeško hrano, in meso, ki človeškemu zdravju ni škodljivo, a je manj vredno.

(2) Glede prostorov in oprave posebnih mesnic veljajo predpisi členov 92. in 93.

(3) Posebne mesnice so javne naprave. Občinske uprave (mestna poglavarstva) odločijo, v katerem delu mesta (občine) naj se postavijo. Té nameščajo tudi prodajalce in določajo čas prodaje.

(4) Pristojbine za uporabo posebnih mesnic določajo občine, odobrujejo jih pa pristojna oblastva. Te pristojbine ne smejo rabiti v zvišanje občinskih dohodkov, marveč samo v pokritje dejanskih stroškov.

(5) Posebne mesnice morajo imeti zunaj napis: »Posebna mesnica«.

(6) Posebne mesnice morajo biti pod stalnim veterinarskim nadzorstvom. Meso, poslano v posebne mesnice, ki se ne razproda v 24 urah, je treba veterinarsko zopet pregledati. Ta pregled je treba ponoviti vsakih 24 ur, opravljajo ga pa občinski (mestni) veterinarji po službeni dolžnosti.

(7) V posebnih mesnicah je dovoljeno prodajati samó meso, ki je spoznano po predpisih tega pravilnika za manj vredno ali kot pogojno uporabno za človeško hrano in ki je kot takšno oznamenovano.

Pogojno uporabno meso se sme prodajati šele potem, ko je bilo predpisno sterilizirano. Sterilizacijo je treba opraviti po možnosti v posebni mesnici.

(⁸) Manj vredno in pogojno uporabno meso se ne sme predelovati v klobase in se tudi ne sme prodajati seseklano.

(⁹) Manj vredno in pogojno uporabno konjsko meso se sme prodajati v isti posebni mesnici, kjer se prodaja drugo meso, toda samo v prikladnih prostorih ali ob posebnem času.

(¹⁰) Posebne mesnice je treba po možnosti opremiti s potrebnimi pripravami za sterilizacijo mesa, v večjih krajih pa tudi s hladilnicami.

(¹¹) V posebni mesnici morajo biti na vidnem mestu nabiti: cena mesa, ime lastnika mesa, vrsta in spol zaklane živali in vzrok, iz katerega je bila odrejena prodaja tega mesa v posebni mesnici.

(¹²) Ceno mesa, ki se prodaja v posebni mesnici, določi občinsko oblastvo, po možnosti sporazumno z lastnikom mesa. Ob nesporazumu ima lastnik pravico pritožbe.

(¹³) Mesarjem, klobasarjem, gostilničarjem in vobče osebam, ki se obrtoma bavijo s prodajo surovega, predelanega ali pripravljenelega mesa, je prepovedano, da bi si nabavljali meso iz posebnih mesnic, in se jim takšno meso tudi drugače ne sme prodajati.

(¹⁴) V posebni mesnici je dovoljeno prodati enemu kupcu na en dan največ 3 kilograme mesa. Od tega so izvzeti zapori, sirotišnice, kuhinje dobrodelnih zavodov in podobne javne naprave. Le-tém se smejo prodati po njihovem službenem naročilu tudi večje količine mesa.

(¹⁵) Prevažati se sme meso iz klavnice v posebno mesnico samo v zaprtih, nepropustnih posodah ali v zaprtih vozeh z nepropustnim dnom.

(¹⁶) V posebnih mesnicah se sme dovoliti prodaja mesa, ki prihaja iz kake druge občine, če je to meso v občini izvora službeno pregledal veterinar in ga spoznal za pogojno uporabno ali kot manj vredno za človeško

hrano, pa ga kot tako oznamoval. — Takšno meso se sme poslati iz ene občine v drugo samó zaradi prodaje v posebni mesnici, in to samó ob predhodni pritrditvi namembne občine. Namembna občina mora dovoliti uvoz takega mesa, če ga je mogoče razprodati v posebni mesnici. O vsaki pošiljki takega mesa mora obvestiti preglednik občinsko in policijsko oblastvo v kraju izvora in v kraju namembe. Prodaja takega mesa je dovoljena šele po zopetnem veterinarskem pregledu v kraju namembe.

(17) Manj vredno in pogojno uporabno meso se sme pošiljati iz ene občine v drugo samo v zaprtih, službeno zalivkanih vozeh z nepropustnim dnom. Odprema po železnici je dovoljena samo v zaprtih, službeno plombiranih, nepropustnih posodah.

(18) Kjer ni posebne mesnice in tudi ni možnosti, da bi se prodalo meso v posebni mesnici kake sosedne občine, se sme dovoliti, da se proda manj vredno in pogojno uporabno meso — poslednje šele po predpisni sterilizaciji — napravam, naštetim v odstavku 14. tega člena. Manj vredno in pogojno uporabno sterilizirano meso se sme tudi prepustiti lastniku, toda samo tedaj, če se ne bavi s prodajo surovega, predelanega ali pripravljenega mesa (glej odst. 13. tega člena) in če se zaveže, da ga bo porabil v lastnem gospodarstvu. V vseh drugih primerih je treba tako meso uničiti (člen 77.).

Člen 125.

(1) V krajih, kjer ni občinskih posebnih mesnic ali jih ni v zadostnem številu, se sme dovoliti serumskim zavodom, da postavijo samí posebne mesnice za prodajo mesa virusnih svinj. Na takih mesnicah mora biti vidno izobešen napis: »Posebna mesnica za prodajo steriliziranega mesa virusnih svinj«.

(2) Za posebne mesnice za prodajo mesa virusnih svinj veljajo predpisi členov 92. in 93. in odst. 5., 6., 7., 8., 11., 15. in 17. člena 124. Za prodajo mesa v takih mesnicah veljajo določbe odst. 13. in 14. člena 124.; le da se

sme v takih mesnicah na en dan prodati enemu kupcu ali gospodarstvu ena cela gnjat, najsi bi bila tudi težja od 3 kg.

(3) V posebnih mesnicah za virusne svinje je dovoljeno prodajati samó meso in mesne izdelke od virusnih svinj.

(4) Vse meso, ki se prodaja v mesnicah za virusne svinje, mora biti predpisno sterilizirano. Sterilizira se pa v klavnici serumskega zavoda pod nadzorstvom državnega veterinarja. Nadzornega veterinarja določi za vsak zavod minister za kmetijstvo.

(5) Meso virusnih svinj se ne sme predelovati v klobase.

(6) Cene mesa v posebnih mesnicah za virusne svinje določajo lastniki sami. Te cene morajo biti najmanj za 20% nižje od cene mesa v drugih mesnicah.

(7) Če se pošilja meso virusnih svinj v druge kraje radi prodaje v občinski posebni mesnici, veljajo zanj predpisi odst. 16. člena 124. — Če se pošilja v javno mesnico lastnega serumskega zavoda, veljajo tudi predpisi odst. 16. člena 124.; le da za uvoz takega mesa ni potrebna predhodna pritrditev namembne občine.

XIII.

Veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora. — Izvrševanje veterinarskega nadzorstva.

Člen 126.

(1) Prostore, v katerih se meso in mesni izdelki, namenjeni za javno uporabo, izdelujejo, predelujejo, tehtajo, zavijajo, spravljajo ali prodajajo, trgovine z ribami, divjadjo, zaklano perutnino, delikatesne prodajalne, hotelske kuhinje, gostilne, krčme in ljudske kuhinje je treba najmanj enkrat na mesec pregledati. Ob tem pregledu je treba ugotoviti, ali ustrezajo prostori predpisom, ali je v njih vedno potrebna snaga in ali so vsa živila živalskega izvora, ki so tamkaj, uporabna za človeško hrano.

(²) Če se najde v teh obratovalnicah in prostorih meso, ki ni pregledano, ga je treba zapleniti. Zapleniti je treba tudi vse meso, mesne izdelke in mast, ki so pokvarjeni, ponarejeni ali ki imajo zdravju škodljive primesi, kakor tudi meso kopitarjev in drugih živali, ki je zoper predpise prispelo v te prostore. Prav tako je treba zapleniti tudi vse snovi, ki rabijo za ponarejanje živil živalskega izvora (ohranjujoče soli, barve itd.). Zapleniti jih je treba zlasti tedaj, če je nevarnost za zdravje porabnikov. O opravljeni zaplembi kakor tudi o vzroku zaplembe je treba obvestiti lastnika teh živil ali njegovega namestnika in občinsko oblastvo. Občinsko oblastvo mora zaplenjena živila prevzeti in z njimi ravnati po predpisih tega pravilnika.

(³) Če je samo sum, da živila živalskega izvora ne ustrezajo predpisom, ni pa neposredne nevarnosti za zdravje porabnikov, in če je za točno ugotovitev potrebna tehnična (mikroskopska, bakteriološka, kemična) preiskava, je treba odvzeti samo preskusek teh živil proti prejemnemu potrdilu. Preskuski se odvezemajo na način, popisano v odstavku 4. tega člena.

(⁴) Preskuski se odvezemajo vpričo lastnika ali njegovega namestnika, če nista navzoča, pa vpričo dveh prič. O odvzemu preskuskov se napravi zapisnik. — Vsak posamezni preskusek je treba spraviti v posebno posodo ali zavoj. Na zavoju kakor tudi na zapisniku se morata podpisati stranka (lastnik, njegov namestnik oziroma priče) in organ, ki je preskuske odvezel. Zavoj je treba zapečatiti s službenim pečatom, pa tudi s pečatom stranke, če to zahteva. Če stranka od tega odstopi, je to v zapisniku ugotoviti. — En takó zaprt in zapečaten preskusek je treba vročiti obenem z zapisnikom občinskemu oblastvu, ki ga mora takoj odposlati na posebno preiskavo; drugi preskusek pa je treba pustiti pri lastniku, če bi bil potreben ponovni preskus. Če se pošiljajo preskuski na anatomsko, histološko, patološko, bakteriološko ali fiziološko preiskavo, jih je treba poslati veterinarskim zavodom; če se pa pošiljajo na kemično preiskavo, jih je

treba poslati higienskimi zavodom, če bi veterinarski zavodi ne imeli za to potrebnih laboratorijev.

(⁵) Ustanova, ki je opravila preiskavo, obvesti o svojem izvidu pristojno občino pismeno. Veterinarski zavodi, ki preiskujejo živila živalskega izvora, morajo v poročilu o izidu preiskave vselej navesti tudi svoje mnenje o tem, ali je imeti živilo s stališča veterinarske kontrole ali s stališča zakona o nadzorstvu nad živilo za škodljivo človeškemu zdravju, za pokvarjeno, manj vredno, ponarejeno ali krivo označeno. Na podstavi tega izvida mora postopati občina po določbah tega pravilnika, če je pa opravil preiskavo higienski zavod, po določbah zakona o nadzorstvu nad živilo. Ves ta postopek je treba hitro opraviti.

Preiskava preskusov je brezplačna, če se ugotovi, da je blago neoporečno. Drugače plača lastnik za preiskavo predpisano pristojbino.

Tudi vse druge, ob nadzorovanju ugotovljene nedostatke in grajanja, če so pomembni in če lastnik ne odpravi takoj vzroka graje, je naznaniti občinskemu oblastvu. — Veterinar, kateremu so ta dela poverjena, mora pisati zapisnik o opravljenih ogledih po obrazcu J.

Lastniki v členu 3. in v odstavku 1. tega člena navedenih obratovalnic in prostorov in pri njih nameščeni poslovodje in prodajalci morajo biti veterinarskim strokovnjakom ob izvrševanju službe v pomoč, jim morajo na zahtevo pokazati vse prostore in vse blago in jim omogočiti odvzem preskusov.

Nadzorstvo perutnine, divjadi, rib, rakov, žab, želv, polžev in jaje.

Člen 127.

(¹) Tudi za promet z zaklano, očiščeno perutnino in odrto divjadjo veljajo predpisi členov 84. in 88.

(²) Prostori, ki služijo za spravljanje, predelovanje in prodajo zaklane, očiščene perutnine, odrte divjadi ali za predelovanje rib, morajo ustrezati v higienskem po-

gledu istim predpisom, ki veljajo za meso in mesne izdelke.

(³) Za osebje, zaposleno v teh prostorih, veljajo predpisi členov 12., 13. in 14.

Perutnina.

Člen 128.

Prepovedano je prodajati poginulo perutnino. Tako perutnino je treba zapleniti in uničiti.

Člen 129.

Meso zaklane perutnine je imeti za neuporabno za človeško hrano, če se ugotovi:

1. perutninska kolera, kokošja kuga, kokošji tifus, gosja influenza, perutninska levkemija, tuberkuloza in perutninska spirohetoza;

2. zastrupljenje, n. pr. z arzenom, stihninom itd.;

3. nenaraven duh ali okus mesa zbog hrane (konopljeno seme, oljnate tropine, kuhane ličinke sviloprejk itd.).

Člen 130.

Pri ostalih boleznih perutnine je dovoliti uporabo mesa za človeško hrano, če ni meso spremenjeno in če so bolni deli odstranjeni.

Člen 131.

Za neuporabno za človeško hrano je imeti perutninsko meso, ki je gnilo, plesnivo (pri zmrzli perutnini) ali je sicer spremenjeno in ima neprijeten duh ali okus, ker je dolgo stalo ali bilo nepredpisno spravljenno.

Divjad.

Člen 132.

(¹) Prepovedano je prodajati divjad, ki je poginila naravne smrti.

(²) Divjad brez krvavih strelnih ran je treba zapleniti, ker je sumljiva, da je bila ujeta v past, zadavljena z zanko, se utopila ali poginila.

(³) Prepovedano je prodajati divjad, ki se po predpisih zakona o lovu ne sme loviti.

Člen 133.

Za neprikladno (škodljivo) za človeško hrano je imeti vso žival (meso, slanino, loj, drob, kri), če se ugotovi katera tehle bolezni:

1. vranični prisad;
2. steklina;
3. šustavec in drugi plinavi edemi;
4. hemoragična septikemija;
5. tularemija;
6. zajčja psevdotuberkuloza;
7. zajčja hemoragična septikemija;
8. zajčja piemija (venerija, piemija s stafilokoki).

V primerih, naštetih pod 1. do 5., je odrediti tudi druge potrebne veterinarsko-policijske ukrepe.

Člen 134.

(¹) Pri kužnih, parazitarnih in organskih boleznih divjadi, ki niso navedene v členu 133., je treba ravnati na isti način, kakor pri klavni živini oziroma pri perutnini.

(²) Če je le najmanjši sum septične bolezni (smrtne poškodbe itd.), je treba natančno pregledati zlasti mezgovnice, po potrebi pa tudi meso bakteriološko preiskati.

(³) Kržljivo divjad je po stopnji mršavosti in po morda ugotovljenem vzroku (parazitarne, druge kronične bolezni, stare rane) treba izreči za manj vredno ali kot neuporabno za človeško hrano.

(⁴) Divjačino (meso divjadi) z močno razvitim spolnim zadahom je tudi imeti za manj vredno za človeško hrano.

(⁵) Manj vredna divjačina se sme prodajati samo v posebnih mesnicah.

Člen 135.

Meso divjih svinj in medvedov je treba, kjer koli je to mogoče, trihinoskopsko pregledati.

Člen 136.

Gnilo in drugače pokvarjeno divjad (smrdljivo zorenje, smrdljivo kislo vrenje itd.) je treba zapleniti in uničiti.

Člen 137.

Prepovedano je prodajati divjad s krivim imenom.

Ribe.

Člen 138.

(¹) Ribe, kolikor niso konservirane, se smejo prodajati samo žive ali popolnoma presne, z jasnimi, še ne vdrtimi očmi in rdečimi škrgami. Ribe ne smejo biti ne napihnjene ne mehke in jim ne smejo luskinе odpadati. Ribam s strupenimi bodicami, kakor pajkom idr., je treba pred prodajo vse bodice odstraniti.

(²) Presne (nesoljene in nesušene) morske ribe morajo biti v toplem letnem času spravljene v hladilnici ali v ledenici.

(³) Pri razsekavanju rib se morajo odpadki vsak dan pomesti in s trga odstraniti. Prepovedano je metati odpadke na tla ali v posode, v katerih se ribe spirajo.

(⁴) Prepovedano je prodajati ribe brez glave, brez oči ali brez škrg.

(⁵) Prepovedano je barvati škrge s krvjo ali z barvami.

Člen 139.

Kot neprikladne za človeško hrano je imeti vse zdravju škodljive, bolne ali pokvarjene ribe.

Člen 140.

(¹) Za zdravju škodljive je imeti ribe z ikrami širokoglave trakulje (*diphyllobotrium latum*) in ikrami

opisthorchis felineus kakor tudi vse ribe, ki so se začele razkrajati ali gniti.

(²) Za zdravju škodljive je imeti tudi ikre mrene v dobi od meseca marca do meseca junija (malo pred drstitvijo in med drstitvijo). V teh mesecih je dovoljeno prodajati mrene samo brez iker.

Člen 141.

Za pokvarjene je imeti:

1. vse žive ali mrtve ribe z izrazitimi znaki bolezní (tvori, plesen, bolezen lusk, ospe, furunkuloza);
2. vse žive in mrtve ribe, ki so zbog številnih zajedavcev na telesu ali v telesu močno shujšale;
3. ribe z abnormalnim duhom in okusom;
4. zastrupljene ribe.

Člen 142.

Prepovedano je prodajati ribe, ubite z dinamitom ali kakim drugim razstrelivom, kakor tudi ribe, ki so bile zastrupljene ali nalovljene z drugimi nedopustnimi sredstvi.

Prepovedano je prodajati ribe iz močvar, kjer se je voda usmradila.

Ribje konzerve.

Člen 143.

(¹) Za ribje konzerve veljajo smiselno določbe členov 118. do 121.

(²) Prepovedano je prodajati konzerve, ki so pokvarjene in za človeško hrano neprikladne.

Kaviar.

Člen 144.

(¹) S kaviarjem se razumejo posebej prirejene čiste ikre presne beluge (acipenser huso), kečige (acipenser ruthenus) in tema podobnih rib. Kaviar, pripravljen od drugih rib, se sme prodajati samo z označbo.

(²) Posode s kaviarjem morajo imeti zunanjo oznako njegovega izvora.

Člen 145.

Prepovedana je prodaja zdravju škodljivega pokvarjenega ali ponarejenega kaviarja.

Člen 146.

(¹) Za zdravju škodljivega je imeti kaviar, ki je gnil, skisan, plesniv, žaltav ali ki ima v sebi plerocerkoide širokoglave trakulje (*diphyllobotrium latum*).

(²) Za pokvarjenega je imeti kaviar, ki je močno sluzav ali popolnoma posušen, onečejen, presoljen, grenak ali ki ni napravljen iz prečiščenih iker, marveč vsebuje mnogo kožic, masti, veznega tkiva in drugih sestavin ribjega mesa.

(³) Za ponarejenega je imeti kaviar, če so mu dodani sago, olje, mesna juha, pivo ali tem podobne sestavine ali če so mu dodane barve ali kakršna koli ohranjujoča sredstva, razen soli.

Raki.

Člen 147.

Raki, če niso kuhani ali konservirani, se smejo prodajati samo, dokler so živi. Prepovedano je kuhati in konservirati mrtve rake. Raki, ki so mrtvi kuhani, imajo iztegnjen zadek, oči so sive ali zelene barve (eno oko ali oba), oklep pa je motno rdeče barve. Na njem je včasih videti tudi pege. Take rake prav tako pa tudi žive bolne rake je treba zapleniti.

Školjke.

Člen 148.

(¹) Od školjk prihajajo v promet: ostrige (*ostrea edulis*), klapavice (*mytilus edulis*), čančice (*cardium*) in sorodne.

(²) Školjke se smejo prodajati samo zaprte. Prepovedana je prodaja mrtvih, od predolgega ležanja starih in gnilih školjk.

(³) Prepovedano je prodajati školjke od meseca maja do konca meseca septembra (čas drstitve).

(⁴) Prepovedano je dajati v promet školjke iz stoječih voda ali školjke, ki so bile naložljene v morju blizu obale večjih mest, kamor se izliva nesnaga iz kanalov.

(⁵) Dobre ostrige in klapavice se pri dotikljaju zga-nejo in pri jemanju iz vode zapro. Ostrige so belosiv-kaste, klapavice pa modrikaste barve. Voda v njih je lahkotekoča in čista.

(⁶) Pri bolnih ostrigah in klapavicah je barva značilno mlečna, jetra so znatno povečana, zelenkasta in mehka.

(⁷) Pri mrtvih ostrigah in klapavicah so školjke odprte. Od predolgega ležanja stare ostrige in klapavice so mehke, motnosive, zaudarjajo, na notranji površini školjke pa se pokaže črnkast okvir.

(⁸) Strupene školjke so manj pigmentirane, nestrupene pa enakomerno temno pigmentirane. To velja zlasti za klapavice. Pri strupenih školjkah so lupine slabejše, širše in se laže lomijo, jetra so večja in krhkejša, mastna in polna pigmenta, duh je zoprn. Pri kuhanju strupenih školjk je voda modrikasta, pri nestrupenih pa bistra. Meso strupenih školjk je svetlorumene barve.

Žabe.

Člen 149.

(¹) Od žab se prodajajo odrti kraki, in sicer od zelene žabe (*rana esculenta*) in male rjave sekulje (*rana temporaria*). Kraki morajo biti presni, s svetlordečkastim mesom. Na prerezu se mora pokazati, če se pritisne, svetla rdeča kri.

(²) Žabje krake z vodenim, lepljivim in bledim mišičjem ali z neprijetnim duhom je treba zapleniti.

(3) Prepovedana je prodaja krakov krastač. Ti kraki so krajši in debelejši, barve so pa temnejše.

(4) Prepovedano je prodajati krake želv za žabje krake.

Želve.

Člen 150.

(1) Od želv sta za človeško hrano grška kornjača (*testudo graeca*) in evropska močvirska želva iz ribnikov, mlak in močvirij (sklednica — *emys orbicularis*, *emys europaea* Gray).

(2) Želve se smejo prodajati samo žive.

Polži.

Člen 151.

(1) Od polžev so za človeško hrano veliki vrtni polž (*helix pomatia*) in njemu sorodni polži (*helix adpersa*, *helix arbustorum*, *helix nemoralis*).

(2) Polži se smejo prodajati samo živi, z nepoškodovano in popolnoma zaprto hišico.

(3) Prepovedano je prodajati mrtve in gnile polže.

Jajca.

Člen 152.

(1) Kot »jajca« se smejo prodajati samo kokošja jajca. Jajca ostale perutnine se morajo označiti po vrsti perutnine.

(2) Posode (košare), kjer imajo račja jajca na trgu in v prodajalnah, morajo imeti tablico z napisom: »Račja jajca! Če se uživajo surova ali polpresna, morejo zdravju škodovati. Zato jih je treba vselej dobro pražiti in skuhati!«

Člen 153.

Za pokvarjena in neuporabna za človeško hrano je imeti:

1. plesniva jajca, jajca, ki so se zbog nesnage ali vlažne zaobale navzela plesnivega duha ali okusa;

2. jajca, ki kažejo (pri pregledu s svetilko) pege, jajca s krvavo vsebino;

3. jajca, v katerih se je zametek že močneje razvil;

4. jajca, v katerih so tuja telesa (žuželke, črvi, perje itd.);

5. gnila jajca (zaprtki).

Takšna jajca je treba zapleniti in uničiti.

Člen 154.

Za manj vredna za človeško hrano se štejejo:

1. natrta jajca (lupina počena, notranja kožica nepoškodovana);

2. nesnažna jajca (lupina onečejena od kokošjaka);

3. razbita jajca in zmrzla jajca (lupina in notranja kožica počeni, izliva se beljak).

Takšna jajca, če so sicer zdrava, se smejo prodajati samo z označbo.

Natrta in razbita jajca je treba porabiti poleti že v 24 urah, pozimi pa v 48 urah.

Člen 155.

Konservirana jajca (v apnu, vodnem steklu ali v hladilnicah) se smejo prodajati samo z označbo.

Mleko.

Člen 156.

Kot »mleko« se sme dajati v promet samo kravje mleko. Ustrezati mora temle pogojem:

1. da je nespremenjeno in da je od zdravih krav;

2. da je dobljeno z rednim, nepretrganim in popolnim molženjem ene ali več krav od ene ali več molž istega dne;

3. da je dobro premešano;

4. da mu ni nič dodano niti odvzeto.

Člen 157.

(¹) Proizvodniki mleka in mlečnih izdelkov, namenjenih javni porabi, se morajo prijaviti pri svoji občini

in natančno navesti prebivališče in število krav. Vsako spremembo prebivališča, kraja hleva ali števila krav je treba naknadno prijaviti.

(²) Občina mora vpisati te prijave v poseben register in imeti vse proizvodnike mleka in mlečnih izdelkov, namenjenih javni porabi, v natančnem razvidu.

Člen 158.

(¹) Osebe in naprave, ki se bavijo s prodajo mleka in mlečnih izdelkov, morajo o vsakem času dovoliti občinskemu ali pristojnemu državnemu veterinarju pregled hlevov in preiskavo zdravstvenega stanja krav.

(²) Občine odrede najmanj dvakrat na leto komisij-ski pregled vseh takih dvorcev v svojem območju. Pregleduje občinski, če ga ni, pa pristojni državni veterinar skupaj s predsednikom občine ali njegovim namestnikom. Ob tem pregledu je treba ugotoviti: ali ustrezajo hlevi po svoji ureditvi in snagi pogojem, določenim v členih 160. in 161., ali je vsa molzna živina zdrava in ali se ravnaajo proizvodniki mleka in mlečnih izdelkov po predpisih členov 162. do 164.

(³) Če se ugotovi v kakem dvorcu tuberkuloza ali sum te bolezni, je treba vse krave tuberkulinizirati; če pa se sumi na Bangovo nalezljivo izvrženje, je treba kri vseh plemenskih živali v tem dvorcu serološko preiskati.

(⁴) O opravljenih pregledih morajo pisati veterinarji zapisnik po obrazcu **K** tega pravilnika. Natančnejše določbe o izvrševanju tega člena predpišejo banske uprave po razmerah svojega območja.

Člen 159.

(¹) Proizvodniki, ki se povsem ravnaajo po določbah tega pravilnika, dobe od svoje občine pismeno dovolitev za prodajo mleka in mlečnih izdelkov. Veljavnost takega dovolila traja največ leto dni.

(²) Drugim proizvodnikom se taka dovolila ne smejo izdajati; stara dovolila pa jim je treba odvzeti.

(³) Prodajalci mleka morajo imeti dovolila za prodajo mleka vselej pri sebi in jih pokazati organom tržne kontrole v kraju prodaje, če se to od njih zahteva.

(⁴) Zbiralne mlekarne smejo jemati mleko samo od proizvajalnikov, ki imajo predpisna dovolila za prodajo mleka.

Člen 160.

Hlevi proizvajalnikov mleka, namenjenega javni porabi, morajo ustrezati temle pogojem:

1. morajo biti svetli in zračni;
2. tla po hodnikih morajo biti po možnosti iz nepropustne tvarine;
3. odtok za gnojnico mora biti iz nepropustne tvarine in tako napravljen, da gnojnica dobro odteka;
4. jaslji se morajo dati lahko snažiti;
5. stene hleva, če niso iz tvarine, ki se dá umivati, morajo biti pobeljene. Beliti je treba vsako leto vsaj enkrat;
6. hlevi ne smejo biti v neposredni zvezi s stranišči.

Člen 161.

(¹) Hlevi se morajo redno snažiti, redno izkidavati, nastiljati in krave snažiti.

(²) Vse posle v hlevu je treba tako opravljati, da ne dospejo v mleko ne posredno ne neposredno prah, ne-snaga, tuji duhovi ali povzročevalci bolezni.

(³) Prepovedano je uporabljati za nastilj slamo iz postelj ali slamo, ki se je bila uporabljala za zavijanje kakršnega koli blaga.

Člen 162.

(¹) Pred molžo je treba vime in njegovo okolico skrbno očistiti.

(²) Osebe, ki molzejo, morajo biti zdrave in imeti na sebi čisto obleko, ki se dá prati. Pred molžo si morajo dobro umiti roke do lehti z vodo in z milom. Če se roke med molžo zamažejo, si jih morajo iznova umiti.

(3) Prvi curki se ne smejo zmolsti v posodo za mleko niti na tla, marveč v posebno posodo. To mleko se mora uničiti.

(4) Osebe, ki molzejo, morajo paziti na to, ali ima mleko normalni videz. Krave, katerih mleko je spremenjeno, je treba pomolsti nazadnje in ločeno od drugih krav. Njih mleko se ne sme mešati z mlekom drugih krav in tudi ne prodajati.

(5) Mleko je treba takoj po molži odnesti iz hleva na čisti zrak, ga precediti in ohladiti.

Člen 163.

Prostori, v katerih se mleko spravlja ali predeluje, morajo ustrezati temle higienskimi pogojem:

1. morajo biti svetli, zračni, hladni in čisti in ne sme biti v njih ne žuželk ne kakršnega koli duha, ki bi utegnil preiti na mleko;

2. ne smejo biti v neposredni zvezi s stranišči ali hlevi;

3. ti prostori ne smejo služiti za stanovanje, spanje ali za bolniške sobe;

4. v njih se ne smejo imeti niti muditi nikakršne živali.

Člen 164.

(1) Mleko se ne sme spravljeti niti odpremljati:

a) v lesenih posodah;

b) v takih posodah, od katerih bi moglo prejeti zdravju škodljive sestavine (bakrene nepokositrene posode itd.).

(2) Posode za mleko morajo biti iz take tvarine in tako narejene, da se dajo lahko snažiti. Ne smejo biti zarjavele ali preveč obtolčene.

(3) Za zapiranje posod se ne smejo uporabljati zamaški ali pokrovi iz tvarine, ki vpija mleko.

(4) Po vsaki uporabi je treba posode dobro sprati z vrelo vodo in jih na čistem kraju obesiti z odprtino navzdol, da se posuše.

Člen 165.

(¹) Prepovedano je dajati v promet mleko krav:

a) ki imajo odprto pljučno tuberkulozo ali tuberkulozo vimena, maternice ali črev, in mleko krav, ki so sumljive teh tuberkuloznih bolezni;

b) ki imajo govejo kugo, vranični prisad, šustavec, hemoragično septikemijo, steklino, nalezljivo vnetje podaljšanega mozga ali so sumljive take bolezni;

c) ki so bile cepljene z živimi kalmi vraničnega prisada, a od cepljenja še ni minulo 12 dni;

č) ki so obolele zbog infekcije z bakterijami enteritisne skupine ali ki izločajo take bakterije; mleko krav z vročičnimi boleznimi, zlasti takimi, ki nastanejo po otelitvi ali v zvezi z motnjami v prebavnih organih ali z zastrupljenjem krvi;

d) pri katerih je splošno zdravstveno stanje hudo prizadeto;

e) z boleznimi spolnih organov, združenimi z iztoki;

f) pri katerih se je vnela koža vimena ali pa vime samo;

g) ki se krmijo s tako hrano, po kateri bi utegnulo mleko biti škodljivo človeškemu zdravju;

h) ki se zdravijo ali so bile poslednje 4 dni zdravljene z zdravili, ki prehajajo v mleko;

i) ki je bilo namolzeno malo pred otelitvijo ali v prvih 5 dneh po otelitvi (mlezivo).

(²) Prepovedano je pripravljati mlečne izdelke in druga živila iz mleka, označenega v odstavku 1. tega člena.

Člen 166.

Prepovedano je uporabljati za človeško hrano mleko živali, ki se uporabljajo za proizvodnjo seruma in cepiva. Tako mleko se sme uporabljati samo za krmljenje lastnih živali, in to šele tedaj, ko je bilo predpisno sterilizirano. Mleko živali, ki so se uporabljale za proizvodnjo seruma in cepiva, se sme uporabljati za človeško hrano

samo tedaj, če se z laboratorijsko preiskavo ugotovi, da živali z mlekom ne izločajo kali (virusov).

Člen 167.

(¹) Za pogojno uporabno za človeško hrano je imeti mleko krav:

a) ki imajo slinavko in parkljevko ali izhajajo iz dvorcev, zakuženih s to boleznijo;

b) ki imajo tuberkulozo, a ne gre za primere odprte tuberkuloze, navedene v t. a) odst. 1. člena 165.;

c) ki so obbolele za infekcijo z Bangovimi bacili nalezljivega izvrženja ali izločajo take bacile;

č) iz dvorcev, v katerih je ugotovljena infekcija z bakterijami enteritisne skupine, a so krave zdrave;

d) ki imajo kravje osepnice.

(²) Pri spredaj navedenih boleznih se sme dati mleko v promet šele, ko se poprej dovolj segreje, tako da je vsaka nevarnost za zdravje izključena. Tudi mlečni izdelki se smejo pripravljati iz takega mleka samo, če je bilo dovolj segreto.

(³) V primerih, navedenih v a) in b) odstavka 1. tega člena, se mora mleko predpisno segreti že pri proizvedniku. V ostalih primerih smejo proizvedniki odposlati pogojno uporabno mleko nekuhano, z označbo, v zbiralne mlekarne, da ga tamkaj segrejejo.

(⁴) Pristojno oblastvo sme izjemoma tudi v primerih, navedenih v t. a) odstavka 1., tega člena dopustiti, da pošljejo proizvedniki v zbiralne mlekarne nekuhano mleko, z označbo. To se sme dovoliti samo tedaj, če to terjajo važni gospodarski razlogi in če je zanesljivo zajamčeno, da se bo mleko v mlekarnah res predpisno segreto.

Člen 168.

V primerih, navedenih v členu 167., je imeti pogojno uporabno mleko za dovolj segreto:

1. če se je tako dolgo kuhalo, da je vsaj dvakrat zavrelo;

2. če je bilo pasterizirano s hitrim segretjem na najmanj 85° C z vodeno paro, v vodi ali na kak drug način, ki ga določi minister za kmetijstvo;

3. če je bilo pasterizirano s tem, da se je segrevalo na 63° do 65° C najmanj pol ure v aparatih, odobrenih od pristojnega oblastva, in po pogojih, ki jih določi minister za kmetijstvo;

4. če je sterilizirano.

Člen 169.

(¹) Pasterizirano mleko in mlečni izdelki morajo imeti na vsaki posodi lastnikovo ime in napis »Pasterizirano« z navedbo dneva pasterizacije.

(²) Sterilizirano mleko in mlečni izdelki morajo tudi imeti na vsaki posodi lastnikovo ime in napis »Sterilizirano«.

(³) Sterilizirano mleko, sterilizirana smetana, kondenzirano mleko in kondenzirano posneto mleko se ne smejo dajati v promet v posodah, ki so nabuhle ali niso hermetično zaprte.

(⁴) Prepovedano je dajati v promet sterilizirano mleko ali sterilizirano smetano, ki se skvarita v treh dneh pri temperaturi 37° C.

Člen 170.

(¹) Za pokvarjeno je imeti mleko:

a) ki je po svojem duhu, okusu, videzu ali sicer po svoji kakovosti tako spremenjeno, da je njegova vrednost znatno zmanjšana;

b) ki je nesnažno.

(²) Mleko, označeno v prednjem odstavku, se niti z označbo ne sme dajati v promet.

(³) Mleko, ki se sesiri pri kuhanju ali ko se pomeša z enako prostorninsko množino 68 volumno odstotnega alkohola ali ki se je samo skisalo in ne kaže nikakršnih drugih sprememb, je imeti za manj vredno in se sme dajati v promet samo z napovedjo.

Člen 171.

(1) Za pokvarjene je imeti mlečne izdelke:

a) ki so pripravljene iz pokvarjenega mleka, omejenega pod a) in b) odst. 1. člena 170.;

b) ki so po svojem duhu, okusu, videzu ali sicer po svoji kakovosti tako spremenjeni, da je njih vrednost znatno zmanjšana;

c) ki so onečejeni (zamazani).

(2) Mlečni izdelki, označeni v prednjem odstavku, se niti z označbo ne smejo dajati v promet.

(3) Posneto mleko in smetano, ki sta se samo skisala in ne kažeta nikakršnih drugih sprememb, je imeti za manj vredni. Takšno mleko in smetana se smeta dajati v promet samo z označbo.

Člen 172.

Prepovedano je dajati v promet krivo označeno mleko in takšne mlečne izdelke.

Člen 173.

Za krivo označeno je imeti mleko:

1. ki ni bilo dobljeno z rednim, nepretrganim in popolnim molženjem ali ki ni dobro premešano;

2. če se daje kot »presno« v promet mleko, ki se sesiri pri kuhanju ali ko se pomeša z enako prostorninsko množino 68 volumno odstotnega alkohola;

3. če se daje v promet mleko drugih vrst živali samo ali pomešano s kravjim mlekom kot »mleko« brez navedbe, od kakšne živali je;

4. če se homogenizirano, pasterizirano, kuhano ali sterilizirano mleko prodaja kot »presno mleko« ali obratno;

5. če se daje mleko v promet kot posebno presno ali posebno dobre kakovosti, v resnici pa ni takšno, ali če

še hvali zaradi kakršnih koli drugih lastnosti, ki jih v resnici nima.

Člen 174.

Mlečne izdelke je imeti za krivo označene:

1. če pasterizirana ali segreta smetana ali segreto posneto mleko nista za tako označena;
2. če sterilizirano mleko ali sterilizirana smetana nista za tako označena;
3. če se izdelki, ki so celotno ali deloma iz mleka živali drugih vrst, dajejo v promet kot »mlečni izdelki«, ne da bi se označila žival, od katere so;
4. če se dajejo mlečni izdelki v promet kot posebno presni ali posebno dobre kakovosti, v resnici pa niso takšni, ali če se hvalijo zaradi kakršnih koli drugih posebnih lastnosti, ki jih v resnici nimajo.

Bivolje, ovčje in kozje mleko in mlečni izdelki.

Člen 175.

Bivolje, ovčje in kozje mleko in mlečni izdelki iz takega mleka se smejo prodajati samo z označbo.

Člen 176.

Za bivolje mleko in mlečne izdelke veljajo predpisi členov 157. do 174.

Člen 177.

Prepovedano je dajati v promet mleko ovac in koz:

1. ki imajo katero izmed bolezní, naštetih v členu 165. tega pravilnika;
2. ki imajo ovčje osepnice, hemoragično septikemijo ovac, paratifus, bradsot ali malteško vročico.

Člen 178.

Za pogojno uporabno za človeško hrano je imeti mleko ovac in koz v primerih, naštetih pod a), b), c) in č) odst. 1. člena 167. tega pravilnika.

Člen 179.

Za ovčje in kozje mleko in mlečne izdelke veljajo predpisi tega pravilnika v členih 162. do 164., 166. in 168. do 174.

Člen 180.

(¹) Vse laboratorijske preiskave mleka, mlečnih izdelkov in drugega materiala (krvi itd.), ki se opravljajo, da bi se ugotovile bolezni, naštetе v členih 165. do 167. in členih 177. in 178., se opravljajo brezplačno v veterinarskih zavodih. Ostale preiskave (členi 169. do 174. in člen 179.) se opravljajo tudi brezplačno, če se ugotovi, da je mleko neoporečno. Drugače plača lastnik za preiskavo predpisano pristojbino.

(²) Za odvzemanje preskusov mleka in mlečnih izdelkov veljajo predpisi odst. 3., 4. in 5. člena 126. Če se odvezemajo preskuski zaradi bakteriološke preiskave mleka iz posameznih četrti vimena v hlevu samem, ga je treba namolsti v sterilizirane posode. Če se pa odvezemajo preskuski med tržno kontrolo, posode ni da bi morale biti sterilizirane, morajo pa biti suhe in čiste. Pred odvzemom tržnih preskusov je treba mleko vselej dobro premešati. Posode se ne smejo napolniti z mlekom do vrha, marveč samo do $\frac{4}{5}$. Vselej jih je pa treba dobro zamašiti in zapečatiti. Preskuski za veterinarske laboratorijske preiskave morajo vsebovati najmanj 300 cm³ mleka. Če se pošilja mleko na bakteriološko preiskavo, se mu ne smejo dodajati nikakršna ohranjujoča sredstva. Če se pošilja v kakšen kemijski laboratorij in bo dolgo na poti, ga je treba konservirati, in sicer s formalinom ali s kalijevim bihromatom. Kalijev bihromat se dodaje mleku v količini 0,05 do 0,1%, formalin (40% formaldehid) pa v količini 0,01%. (1 cm³ formalina na 1 l mleka). Kalijev bihromat se ne sme uporabljati za konserviranje mleka, pri katerem je treba preiskati specifično težo, količino suhih snovi in pepela. Pri vsakem

preskusku je treba natančno navesti, koliko bihromata ali formalina mu je bilo dodanega.

(3) Na vsakem preskusku (steklenici, zavoju) mleka in mlečnih izdelkov, ki se pošilja v laboratorijsko preiskavo, se mora napisati ime, priimek in prebivališče lastnika oziroma proizvajalnika mleka, v spremnem zapisniku pa je treba vselej navesti tudi vzrok, iz katerega se pošilja preskusek na preiskavo (sum kake bolezni, izid klinične preiskave ipd.).

XIV.

Kazni.

Člen 181.

(1) Kdor ravna zoper predpise členov 2., 5., 9. do 14., 16. do 18., 20. do 28., 31. do 44., 46. do 80., 82. do 84. in 86. do 180., se kaznuje, če ne spada dejanje pod težjo kazen, zaradi prekrška v denarju od 10 do 1500 dinarjev, če se pa denarna kazen v določenem roku ne plača, z zaporom od 1 do 30 dni.

Veterinarji v javni službi odgovarjajo razen tega tudi še disciplinsko po zakonu o uradnikih oziroma po zakonu o notranji upravi.

(2) Če se je zbog izvršenega dejanja po nemarnosti razširila kužna bolezen med domačimi živalmi ali če je dejanje namerno širjenje kužne bolezni med domačimi živalmi, pošlje pristojno občno upravno oblastvo prve stopnje predmet pristojnemu rednemu sodišču, da izreče kazen zaradi prestopka po zakonu o odvratanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni.

(3) Privatni veterinarji in usposobljeni pregledniki klavnih živali in mesa, ki se ne ravna po določbah tega pravilnika, se kaznujejo v hujših ponovljenih primerih tudi z odstavitvijo.

(4) Zaplenjena (odvzeta) živila živalskega izvora se prodajo na javni dražbi, če jih ni po predpisih tega pravilnika uničiti.

(⁵) Denarne kazni in čisti dobiček (skupiček) od prodanih živil, zaplenjenih po tem pravilniku, se stekajo po odbitku stroškov postopka docela v državni fond za odvracanje živalskih kužnih bolezni.

XV.

Končne določbe.

Člen 182.

Ta pravilnik stopi v veljavo v treh mesecih po razglasitvi v »Službenih novinah« in tedaj prenehajo veljati pravilnik za ogledovanje klavne živali in mesa Vt. št. 8749 z dne 8. septembra 1925.* kakor tudi vsi ostali razpisi, naredbe in odredbe ministrstva za kmetijstvo, kolikor nasprotujejo določbam tega pravilnika.

V Beogradu dne 15. julija 1938.; št. 56.845/IV.

Minister za kmetijstvo

Sv. Stanković s. r.

Priloga št. 1

k pravilniku za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora št. 56.845/IV—1938.

I. Odvzemanje in pošiljanje mesa za bakteriološko preiskavo.

Treba je vzeti od sprednje in zadnje četrti po en kos mesa, dolg najmanj 6 do 8 cm. Izbrati je treba po en kos mesa, prevlečen z mišično kožico, od mišic podlehti in spodnjega stegna, ali pa po en kos mesa, ki ni pre-rasel s kožicami, od katere izmed tehle mišic: m. supraspinatus, anconaeus longus, brachialis, rectus femoris, semitendinosus in gastrocnemius.

* »Uradni list« št. 348/104 iz l. 1925.

Od drugih dveh četrti je treba vzeti po eno mesno mezovalnico z okolnim veznim ali mastnim tkivom vred (vrhnjo vratno: Ln. cervicalis superficialis, ali pa plečno mezovalnico: Ln. axillaris proprius in eno veliko mezovalnico globokega dimeljskega vozla: Ln. inguinalis profundus).

Razen tega je treba odposlati eno nepoškodovano manjšo cevno kost, eno obist in kos jeter, po možnosti vratnični del, z mezovalnicami vred. Ta kos mora biti velik najmanj za dve človeški pesti; treba je odposlati tudi žolčnik. Pri tem je treba žolč iztisniti in žolčnik zavezati. Pri malih živalih je treba odposlati jetra z žolčnikom vred. Vselej je treba poslati tudi vranico. Če je vranica močno otekla, zadostuje poslati samo en njen kos v velikosti človeške dlani in to iz spremenjenega dela.

V mezovalnice in v obisti se ne smejo delati zareze.

Poslati je treba tudi spremenjene dele: s krvjo in sokrvice prepojene infiltracije itd., ki so sumljivi, da so v njih zdravju škodljive bakterije.

Če se ne misli opraviti bakteriološka preiskava takoj v kraju zakola, je treba poslati material nujno in neutegoma pristojnemu bakteriološkemu zavodu.

Vse kose, ki se pošiljajo na preiskavo, je treba zaviti v čiste, bele platnene krpe, namočene v 10%nem sublimatu ali v denaturiranem špiritu, in sicer vsak kos posebej, nato jih pa vložiti v zabojček, čigar praznine se docela napolnijo z žagovino ali otrobi.

V zabojček je treba dejati tudi poročilo za bakteriološki zavod, kateremu se pošiljajo organi v preiskavo.

Material je treba poslati po posebnem kurirju ali z ekspresno pošto. Dokler ne dospe odgovor bakteriološkega zavoda, mora biti to meso ločeno od drugega mesa.

II. Bakteriološka preiskava.

Z bakteriološko preiskavo se ugotavlja, ali ima meso v sebi:

a) specifične ostrupnice mesa (pripadniki skupine bakterij salmonella);

b) specifične povzročitelje raznih kužnih bolezni;

c) razne druge bakterije v večji ali manjši meri.

Bakteriološko se meso preiskuje:

1. mikroskopsko;

2. s posejanjem podlog;

3. z razmnoževanjem bakterij;

4. z določanjem kolonij, zraslih na ploščah.

Posejati je treba:

a) aerobno:

1. ploščo z navadnim agarjem;

2. Löfflerjevo agarjevo ploščo z malahitovim zelenilom;

3. Gassnerjevo agarjevo ploščo z metahromovim rumenilom ali Drigalski-Conradijevo lakmus-laktozno agarjevo ploščo.

Vsaka plošča se sme uporabiti za največ dva preskusa.

Posejane plošče je treba pustiti v termostatu najmanj 18 ur pri 37° C.

Žolč ($\frac{1}{2}$ cm³ žolča) je treba z Drigalskega lopatico razmazati na veliko Löfflerjevo agarjevo ploščo z malahitovim zelenilom s premerom 18 cm, nato pa z isto lopatico napraviti razredčen razmaz na Gassnerjevi agarjevi plošči z vodnim modrilom in metahromovim rumenilom ali na Drigalski-Conradijevi lakmus-laktozni agarjevi plošči;

b) anaerobno:

Na anaerobne kali je treba preiskovati v 3^o/_o nem grozdnoslakornem agarju v globoki plasti. (Pustiti je treba v termostatu najmanj 18 ur.) Preiskati je treba po en košček mišice in po en košček vranice ali obisti.

Razmnoževanje bakterij:

Podloge za razmnoževanje bakterij je treba posejati: če so poslani v preiskavo deli mišic brez ostalih organov ali če je telo živali, od katere se pošilja mate-

rial, bilo zmrzlo ali pa pri sumu, da gre za organe živali, ki izločajo kali (klicenosci).

Razmnožujejo se pa takole: Iz srede vsakega posameznega preskusa se po predpisni sterilizaciji njene površine izreže s steriliziranimi instrumenti po en košček, velik nekako kakor grah, se kar najdrobneje seseklja in se takó dobljeni material iz vseh preskusov skupaj poseje v 50 m³ tetrationsatove mesne juhe po L. Müllerju.

Ker imajo mišice in mezovalnice redoma v sebi manj kali, kot ostali organi, se iz enih in drugih kali lahko tudi ločeno razmnožujejo. Podlogo za razmnoževanje (tetrationsatova mesna juha) je imeti v termostatu najmanj 6 ur pri temperaturi 37° C. Potem se posejeta iz tetrationsatove mesne juhe Löfflerjeva agarjeva plošča z malahitovim zelenilom in Gassnerjeva agarjeva plošča z metahromovim rumenilom ali pa Drigalski-Conradijeva lakmus-laktozna agarjeva plošča in se pustita v termostatu najmanj 14 ur pri 37° C.

Določanje kolonij, zraslih na ploščah:

Kolonije, zrasle na posejanih podlogah, je treba preiskati na običajni način (razmaz preparata po Gramu, Oltu, Giemsu itd., preskus gibljivosti v večji kaplji itd.).

Pri sumu na ostrupnice mesa je treba opraviti serološko in biokemijsko preiskavo.

Pri sumu na vranični prisad je treba opraviti poleg preskusa kolonij tudi precipitacijo in poskus na živalih.

Pri bakteriološki preiskavi je treba uporabljati razen tega tudi še najnovejše priznane pridobitve znanosti.

III. Presoja bakteriološkega izvida.

I. Bakteriološki zavodi morajo priobčiti izid preiskave tistemu uradu, ki ga veterinar v svojem spremnem poročilu ob odposlatvi materiala imenuje. Izid je treba takoj po opravljeni preiskavi priobčiti brzojavno ali telefonsko, razen tega pa tudi še pismeno. Nadaljnja preiska-

va in končna ocenitev uporabnosti mesa spada v področje pristojnega veterinarja. Ta je dolžan to opraviti kar moči hitro.

2. Če se najdejo v materialu ostrupnice mesa iz skupine bakterij salmonella, je treba izreči za neuporabno za človeško hrano vse telo tiste živali (meso s kostmi vred, mast, drob, dele kože, ki se uporabljajo za človeško hrano, in kri). Glej t. 8. člena 61. tega pravilnika.

3. Če se z bakteriološko preiskavo ugotove specifični povzročitelji kužnih bolezni n. pr. bacili vraničnega prisada, bakterije rdečice itd., se je treba ravnati po predpisih členov 61. in 66. oziroma členov 70. in 71. tega pravilna.

4. Če se v preskuskih ne doženejo ne ostrupnice mesa ne povzročitelji kužnih bolezni, marveč se najdejo v mišicah druge bakterije v večji ali manjši meri ali če se vobče ne najde nikakršna kal, je treba oceniti uporabnost mesa in organov po predpisih členov 61. do 66. in členov 69. do 71. tega pravilnika, in to na podstavi vseh činjenic, ki so se ugotovile ob zakolu te živali (zakol v sili ali zakol bolne živali, izvid pred zakolom, patološko-anatomski izvid, presoja, kdaj so bili odvzeti preskuski in kako dolgo so bili na potu, vpliv toplote in prostora, Mayev preskus o kvarljivosti mesa, preskusno kuhanje).

Dokončno more odločiti samo pristojni preglednik-veterinar, ki mora mimo drugega ugotoviti tudi, ali gre za primer, ki ga navaja t. 20. člena 61. tega pravilnika.

5. Izid bakteriološke preiskave je treba vpisati v zapisnik o pregledovanju zaklanih živali v razpredelku »Pripomba«. Veterinar-preglednik, prav tako pa tudi bakteriološki zavod, ki je opravil preiskavo, morata hraniti vse dopise in vse podatke o opravljenih preiskavah najmanj tri leta v arhivu.

6. Če se ugotove z bakteriološko preiskavo ostrupnice mesa, je treba klavni prostor, opremo in vse predmete, ki so prišli v dotiko s truplom tiste živali, očistiti in razkužiti.

Ce se ugotove povzročitelji živalskih kužnih bolezni, je treba odrediti poleg razkužitve tudi še vse ostale ukrepe, ki jih določa zakon o odvrcaanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni.

Priloga št. 2

k pravilniku za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora št. 56.845/IV—1938.

Navodilo, kako je napraviti, da meso slabo ikrastih goved zmrzne.

K členu 68., t. 6.

1. Preden se dene meso v ledenico, ga je treba pustiti, da se ohladi vsaj do temperature zraka. Če ima klavnica prostore za predhodno hlajenje, je treba ohladiti meso na $+5^{\circ}$ C.

2. V ledenici je treba meso tako obesiti, da more zrak od vseh strani do njega.

3. Na vsakem posameznem kosu mesa mora biti čitljivo naveden dan, ko je bil dejan v ledenico.

4. Srednja temperatura v ledenici ne sme biti višja od -10° C.

5. Ledenice, v katerih je spravljeno meso ikrastih goved, morajo biti zaklenjene pod službenim nadzorom. Prepovedano je imeti v njih ob istem času spravljeno tudi drugo meso.

6. Meso se ne sme odnesti iz ledenice, dokler ni ugotovljeno, da so tudi najgloblje mišice ohlajene na -3° C in da so imele to temperaturo 24 ur. Temperatura v globini mišic se meri tako, da se najprej izvrti v meso luknja, in sicer v debele mišice zadnjega stegna. Luknja se napravi z jekleno paličico, ki je na spodnjem koncu priostrena. Paličica mora biti dolga 20 cm, debela pa tako, kakor termometer. Na zgornjem koncu paličice mo-

ra biti ročaj, s katerim se da lahko potegniti iz mesa. Takoj, ko se potegne paličica iz mesa, se potisne v luknjo termometer in pusti v njem najmanj 3 minute. Pri tem je treba termometer počasi vrteti, da ne primrzne. Za take meritve je treba uporabljati dolge steklene termometre, ki kažejo stopinje mraza od 0° do -5° C in na katerih je moči brati temperaturo tedaj, ko so zataknjeni v meso. Ne smejo se uporabljati termometri, ki se zabadajo v meso s kovinskim oklepom, ker ne kažejo natančno temperature mesa. — Ko se ugotovi temperatura, je treba potegniti termometer iz mesa, luknjo pa zamašiti s koščkom sala. Če se meritev ponovi, je treba vselej napraviti v mesu novo luknjo, ker je zrak ledenice, ki je prodrl v staro luknjo, hladnejši kot temperatura v mesu. Če je v globini mišic zadnjega stegna že ugotovljena temperatura -3° C, ni treba temperaturo mesa več meriti, ako je bila potem v ledenici 24 ur temperatura vsaj -4° C.

7. Zmrzlo meso se ne sme sekati, dokler se ne otali. Otajanje se opravi najbolje pri temperaturi $+7^{\circ}$ do $+9^{\circ}$ C. V prostoru, kjer se meso otaja, mora biti zmerom prepih. Ko se je meso otalilo, ga je treba pri temperaturi $+1^{\circ}$ do $+3^{\circ}$ C povrhoma hitro osušiti. Meso tako istočasno zori.

8. Meso, ki je po navodilih v točki 6. predpisno zmrznilo, se sme dajati v promet šele, ko se otali in ko je z veterinarsko preiskavo ugotovljeno, da je dobro ohranjeno in da ni pokvarjeno.

Priloga št. 3

k pravilniku za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora št. 56.845/IV—1938.

I. Neprikladno za človeško hrano je vse telo, če je žival zbog tuberkuloze močno shujšala (člen 61., t. 9.).

II. Pogojno so uporabni:

1. vse telo razen tistih delov, ki jih je po členu 64. imeti za brezpogojno škodljive za človeško hrano, če se ugotovi tuberkuloza z znaki sveže infekcije s krvnim tokom, a ni žival zbog te bolezni močno shujšala (člen 66., III., t. 1.);

2. posamezne četrti mesa ali deli četrti:

a) če se najdejo v njih mezgovnicah sveže tuberkulozne spremembe (ne glede na to, ali so kosti obolele;

b) če se najdejo v njih mezgovnicah samo suhosirasta ali poapnela tuberkulozna ognjišča in so istočasno obolele tudi k njim spadajoče kosti;

c) če so obolele v oni četrti ali v enem njenih delov samo kosti, najsi bi tudi ne bilo tuberkuloznih sprememb v pripadajočih mezgovnicah.

III. Manj vredni so:

1. vse telo, če sta obolela dva organa ali več in je bolezen v njih zelo razširjena ali če so obolele tudi kosti, ne gre pa za oblike tuberkuloze, omenjene pod t. I. in II. (člen 69., t. 1. a);

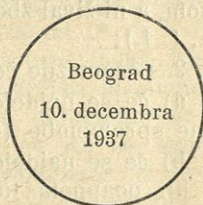
2. posamezne četrti mesa ali tisti njih deli, ki spadajo v območje obolele mezgovnice: če se najdejo v obolelih mesnih mezgovnicah samo suhosirasta ali poapnela ognjišča, a niso obolele pripadajoče kosti t. 1. b člena 69.

IV. Če so istočasno spremembe, navedene pod II/2 in III/1, so posamezne četrti ali njih deli pogojno uporabni za človeško hrano, vse ostalo telo pa je manj vredno.

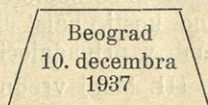
V. Spremenjeni deli se morajo imeti vselej za neuporabne za človeško hrano (t. 4. člena 64.), kakor tudi vsak organ, če se samo v eni izmed mezgovnic, ki mu pripadajo, najdejo tuberkulozne spremembe, ne glede na njih vrsto in starost (t. 4. člena 64.).

Obrazci pečatov.

Meso goved, ovac in svinj,
uporabno za javno porabo:



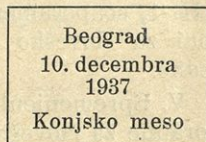
Kozje meso, uporabno za jav-
no porabo:



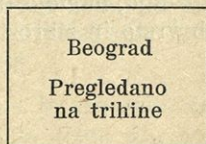
Bivolje meso, uporabno za
javno porabo:



Konjsko meso, uporabno za
javno porabo:



Meso pregledano na trihine
in spoznano za dobro:



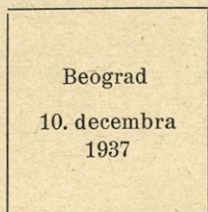
Meso goved, bivolov, ovac, koz in svinj, uporabno za javno porabo, toda slabejše kakovosti:

Konjsko meso, uporabno za porabo, toda slabše kakovosti: enak pečat z napisom: »Konjsko meso«.

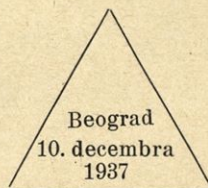


Meso goved, bivolov, ovac, koz in svinj, pogojno uporabno za javno porabo:

Konjsko meso, pogojno uporabno za javno porabo: enak pečat z napisom »Konjsko meso«:

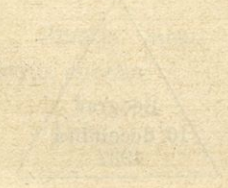


Meso klavnih živali, spoznano za neuporabno za človeško hrano:



Obrazec A pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (čl. 75.).







Mesto (kraj)

Leto

Zapisnik o pregledovanju mesa na trihine

Zaporedna številka	Zaporedna številka zapisnika o pregledovanju zaklanih živali	Lastnikovo ime in prebivališče	Kraj izvora pregledanih svinj (ta razpredelek je izpolniti samo, če je izvid pozitiven)	Vrsta pregledanih živali ali mesa (svinje, divje svinje, gnjati itd.)	Dan pregleda na trihine	Izid pregleda na trihine	Pripomba



Mesto (kraj)

Leto

Zapisnik o pregledovanju zaklanih živali

Zaporedna številka	Dan pregleda		Ime in prebivališče lastnika živali	Vrsta in spol pregledanih živali (natančni popis samo pri zaplenjenih živalih)	Kraj (občina), številka in leto živalskega potnega lista	Redni zakol	Zakol v sili	Izid pregleda pred zakolom	Izid pregleda po zakolu								Vzrok zaplembe	Kaj se je ukrenilo z zaplenjenim mesom	Pripomba	
	Dan zakola	pred zakolom							po zakolu	Spoznano za manj vredno ali kot pogojno uporabno za človeško hrano				Spoznano kot neuporabno za človeško hrano						
										cele živali		posamezni deli		cele živali		posamezni deli				
	šte- vilo	teža kg							ka- teri	teža kg	šte- vilo	teža kg	ka- teri	teža kg	šte- vilo	teža kg				ka- teri

Obrazec C pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 78.)

Mesto (kraj)

Leto

Knjiga zaplemb

Zaporedna številka	Zaporedna številka zapisnika o pregledovanju zaklanih živali	Dan, ko se je zaplemba izvršila	Vrsta in popis živali	Za porabo prepovedano				Za porabo manj vredno ali pogojno uporabno				Vzrok zaplembe	Kaj se je ukrenilo z zaplenjenim mesom	Pripomba	
				cela žival	teža v kg	posamezni deli in kateri	teža v kg	cela žival	teža v kg	posamezni deli in kateri	teža v kg				

Obrazec D pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 78.)



Banovina

Srez

Občina

Seznam

števila zaklanih živali leta

v javni klavnici v

v privatni klavnici v

Vrsta živali	Število zaklanih živali			Od tega prepovedanih za uporabo			Spoznanih za manj vredne ali za pogojno uporabne			Pripomba
	Redni zakol	Zakol v sili	Skupaj	celih živali		posameznih delov v kg	celih živali		posameznih delov v kg	
				šte-vilo	teža v kg		šte-vilo	teža v kg		
Biki										
Voli										
Krave										
Junci										
Junice										
Teleta										
Bivoli										
Bivolice										
Bivolčiči										
Ovni										
Ovce										
Jagnjeta										
Kozli										
Koze										
Kozlički										
Svinje										
Prašički										
Žrebei										
Konji										
Kobile										
Žrebeta										

V dne

Preglednik mesa



Banovina

Srez

Občina

Seznam

zaplomb mesa leta

v javni klavnici v

v privatni klavnici v

Za porabo prepovedane cele živali					Za porabo prepovedani posamezni deli					Spoznanih za pogojno uporabne ali kot manj vredne za človeško hrano										Pripomba											
Število					Teža v kg					celih živali					posameznih delov																
										pri (navesti je število živali)					teža prepovedanih delov v kg pri						števílo					teža zaplenjenih delov v kg pri					
goveda	bivolí	ovce	koze	svinje	konji	goveda	bivolí	ovce	koze	svinje	konji	goveda	bivolí	ovce	koze	svinje	konji	goveda	bivolí	ovce	koze	svinje	konji	goveda	bivolí	ovce	koze	svinje	konji		

Obrazec F pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 81).

Št.

Leto

Potrdilo

Za meso, ki je od živali, zaklane v javni klavnici, v privatni klavnici v ki se odpremlja v

Zaporedna številka zapisnika o pregledovanju zaklanih živali	Vrsta zaklane živali	Dan zakola in pregleda	Ali se je opravil pregled na trihine in s kakšnim izidom	Vrsta pošiljke (cela, polovica ali četrtina zaklane živali ali posamezni deli) in teža v kg	Pošiljateljovo ime in priimek	Prejemnikovo ime in priimek in kraj namembe	Pripomba

Podpisani potrjujem s tem, da sem žival, od katere je ta pošiljka mesa, po predpisih pregledal živo, pa tudi po zakolu danes obih in našel njeno meso uporabno za človeško hrano.

V dne

Preglednik

Obrazec G pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 86.)



Št.

Leto

Potrdilo,

s katerim potrjujem, da sem predelano blago, sestojče iz

skupaj v teži kg, pregledal in spoznal, da je uporabno za človeško hrano.

Obenem potrjujem, da so ti izdelki od živali, zaklanih v javni (privatni) klavnici v, ki sem jih pregledal pred zakolom in po zakolu in našel zdrave.

Trihinoskopski pregled svinjskega mesa je bil negativen.*

Vsak posamezni kos te pošiljke ima proizvodnikovo oznako (pečat, zalivko, etiketo) z napisom:

..... Pošiljatelj
iz prejemnik

V dne

(M. P.)

Preglednik

* Če ni bilo pregleda na trihine, je treba ta odstavek prečrtati.

Obrazec H pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 87.).

Št.

Leto

Potrdilo*

o manj vrednem (pogojno uporabnem) mesu, ki je od živali, zaklane v, ki se odpremlja v posebno mesnico v

Zaporedna številka zapisnika o pregledovanju živali	Vrsta zaklane živali	Dan zakola in pregleda	Vrsta pošiljke (cela, polovica ali četrtina zaklane živali ali posamezni deli), teža v kg	Odpošiljateljevo ime in priimek	Odpremlja se v posebno mesnico	Vzrok, iz katerega je bilo meso spoznano za manj vredno ali kot pogojno uporabno za človeško hrano	Ali je bilo meso sterilizirano, kdaj in po katerem načinu	Ali je bilo meso pregledano na trihine in s kakšnim izvidom	Pripomba

Podpisani potrjujem s tem, da sem žival, od katere je ta pošiljka mesa, po predpisih pregledal živo** kakor tudi po zakolu dne ob uri in spoznal, da je njeno meso manj vredno (pogojno uporabno) za človeško hrano. Hkrati potrjujem, da je bilo to meso pod mojim nadzorom predpisno sterilizirano.***

V dne

Veterinar

* Ta potrdila morajo biti rdeče barve.

** Če žival ni bila pregledana pred zakolom, je treba to prečrtati.

*** Če meso ni bilo sterilizirano, je treba to prečrtati.

V razpredelek »Pripomba« je treba vselej vpisati številko in dan, pod katerima je namembna občina dovolila uvoz takega mesa.

Obrazec I pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 91.).



Mesto (kraj)

Leto

Zapisnik o veterinarskem nadzorstvu živil živalskega izvora

Zaporedna štev.	Dan pregleda	Naziv pregledanega obrata (lokala, trgovine, gostilne, mesnice itd.) Lastnikovo ime, priimek in prebivališče	Ali ustrezajo ti prostori po svoji ureditvi in snagi higienskimi predpisom? Ugotovljeni nedostatk	Vrsta in količina zaplenjenih živil	Vzrok zablembe	Preskuski odposlani na preiskavo			Kaj se je ukrenilo na podstavi laboratorijskega izvida	Kaj se je ukrenilo z zaplenjenim blagom	Ali je bila vložena zoper krivca prijava, pri kom, kdaj in pod katero številko	Pripomba
						Vzrok odpošiljatve	kateremu zavodu, kdaj in pod katero številko	izid laboratorijske preiskave				

Obrazec J pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 126.).

Občina

Leto

Kraj

Zapisnik o veterinarskem nadzorstvu proizvodnje mleka, namenjenega javni porabi

Zaporedna številka	Dan ogleda	Nadzorstvo proizvodnje mleka					Števílo in popis bolnih živali	Ugotovljene bolezni					Kaj se je ukrenilo	Pripomba	
		Ime, priimek in prebivališče lastnika krav	Kraj, kjer je hlev	Števílo in popis krav	Ali ustrezajo hlevi po svoji ureditvi in snagi predpisom: kateri so nedostatk	Molža, prostori in posode, v katerih se mleko spravlja, predeluje in odpremlja Ravnanje z mlekom Higienski nedostatk		Tuberkuloza		Bang		Druge bolezni			
brez kliničnih znakov bolezni	s kliničnimi znaki bolezni, brez odprte tuberkuloze. Popis bolezni						klinični znaki	Kdaj so živali tuberkulinizirane, po katerem načinu, s kakšnim uspehom	Kdaj in kje se je opravila bakteriološka preiskava, s kakšnim uspehom	Ali se je preiskala kri serološko, kje in kdaj	Števílo in popis živali s pozitivno reakcijo	Naziv bolezni			

Obrazec K pravilnika za pregledovanje klavnih živali in mesa in veterinarsko nadzorstvo živil živalskega izvora (člen 158.).

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000176896

001155. *1184

Obrazec K pravilnika za pregleđovanje klavnih živali in mesa

Zapori	Dan	Kraj,	Števil	Ali u in s

33. zv.: Zakon o obrtih. Druga izdaja. Razprodano.
34. zv.: Državni svet in upravna sodišča. Druga, pregledana izdaja. Broš. Din 16'—, vez. Din 24'—.
35. zv.: Zakon o kontroliranju čistine izdelkov iz zlata, srebra in platine, z izvršilno uredbo in žig. tarifo, broš. Din 16'—.
36. zv.: Uredba o občinskih uslužbencih. Glej 50. zvezek.
37. zv.: Naredba o mrliško-preglednem redu. — Navodila za mrliškega preglednika, broš. Din 5'—.
38. zv.: Uredba o ban. trošarini na vino in žganje, broš. din 6'—.
39. zv.: Zakon o mestnih občinah, broš. Din 8'—. Razprodano.
40. zv.: Gradivo, norme in predpisi, vez. Din 60'—.
41. zv.: Naredba o odpiranju in zapiranju trgovin. Razprodano.
42. zv.: Zakon o nepravdnem postopku z uvodnim zakonom in zakon o zasilnih poteh, broš. Din 24'—, vezan Din 32'—.
43. zv.: Zakon o volilnih imenikih in zakon o volitvah narodnih poslancev, predelana izdaja, broš. Din 10'—. Gl. št. 57.
44. zv.: Uredba o volitvi svetnikov trgovinskih, industrijskih in obrtnih zbornic, broš. Din 5'—.
45. zv.: Uredbi o osebnih in rodbinskih dokladi državnih uslužbencev in upokojujencev, broš. Din 6'—.
46. zv.: Pravilnik o višini nagrad za odvetniške posle, broš. Din 8'—.
47. zv.: Pravilnik o nadrobni prodaji tobačnih izdelkov itd., broš. Din 8'—.
48. zv.: Pravilnik o pokojninskem skladu stalnih monopolskih delavcev, broš. Din 4'—.
49. zv.: Pravilnik o fin. poslovanju v občinah, broš. Din 16'—.
50. zv.: Uredba o obč. uslužbencih s komentarjem in dodano uredbo o činu strokovnih šol nasproti srednji šoli in fakultetam, broš. Din 24'—, vez. Din 36'—.
51. zv.: Uredba o likvidaciji kmetjskih dolgov, broš. Din 3'—.
52. zv.: Pravilniki k uredbi o likv. kmetjskih dolgov, broš. din 6'—.
53. zv.: Zakon o gospodarskih zadrugah, broš. Din 8'—.
54. zv.: Trgovinski zakon, broš. Din 48'—, vez. Din 56'—.
55. zv.: Uredba o preskrbovanju nezaposlenih delavcev, Din 8'—.
56. zv.: Predpisi o izvršbi in zav., broš. Din 48'—, vez. Din 56'—.
57. zv.: Zakon o volivnih imenikih in zakon o volitvi narodnih poslancev, tretja, prečiščena izdaja, br. Din 12'—, vez. Din 20.
58. zv.: Uredba o pravnih fakultetah, broš. Din 8'—.
59. zv.: Predpisi o zaščiti pred zračnimi napadi (Uredba), broš. Din 8'—.
- 59.1 Pravilnik o zaščiti pred zračnimi napadi, I. del (bojni strupi, evakuacija, zaščita otrok), broš. Din 4'—.
60. Uredba o oprostitvi mož od vojaške službe, broš. Din 8'—.
61. Pravilnik za pregledovanje klavnih živali in mesa, broš. Din 16'—.

Sledijo nadaljnji zvezki.

V založbi tiskarne Merkur v Ljubljani

so izšle naslednje

leposlovne knjige:

Mala knjižnica: zbirka 10 zvezkov,	broš. Din 120'—
posamezni zvezki	broš. Din 15'—, vez. Din 20'—
Dr. Ivo Šorli: Izbrani spisi, 6 zv.,	broš. Din 230'—, vez. Din 320'—
posamezni zvezki	broš. Din 45'—, vez. Din 60'—
Emil Vachek: Kri ne kliče po maščevanju.	
Roman	broš. Din 48'—, vez. Din 54'—
Kreff: V oklopnjaku okoli sveta. V dveh delih;	
vsak del	broš. Din 20'—, vez. Din 26'—
oba dela skupaj	broš. Din 40'—, vez. Din 46'—
Ouida: Farnmor. Roman	broš. Din 28'—, vez. Din 35'—
J. Špicar: Martin Napuh. Pravljica igra za mladi- dino v petih slikah	broš. Din 10'—
Radivoj Rehar: Popotovanje po zvezdi Večernici	broš. Din 12'—
Radivoj Rehar: Pesmi o kraljeviču Marku	kart. Din 36'—

Razno:

Dr. Milan Vidmar: Moj pogled na svet	vez. Din 120'—
Dr. Milan Vidmar: Oslovski most	vez. Din 120'—
Andrej Gabršček: Goriški Slovenci, I. del	vez. Din 80'—
Dr. I. Matko: Perkusija in avskultacija	vez. Din 120'—
Pomen trgovinskega registra	broš. Din 4'—
Ženevske menične konvencije	broš. Din 6'—
Dnevnik za babice	broš. Din 4'—
Porodni izkazi	broš. Din 1'—

Razne tiskovine po obrtnem zakonu.

Ob naročilu je poslati denar vnapred in za odpravo in poštnino še po 1 Din za izvod.

