

SLOVANSKA KNJIŽNICA
LJUBLJANA

~~B 2908~~
-S

Pravilnik **za ogledovanje klavnih živali** **in mesa.**

Razglašen v „Službenih Novinah kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca“ z dne 28. oktobra 1925., št. 247 (LXII. — 1925.), in v „Uradnem listu ljubljanske in mariborske oblasti“ z dne 16. novembra 1925., št. 348/104.



V Ljubljani 1925.

Natisnila in založila Delniška tiskarna,
d. d., v Ljubljani.





anonimno

B 6342

B2908

E 9015895

Pravilnik

za ogledovanje klavnih živali in mesa.

Na podstavi člena 2., člena 3., točke 2.), in člena 57., točke 3.), uredbe o ustroju ministrstva za poljedelstvo in vode z dne 8. julija 1919. in po izkazani potrebi predpisujem za ogledovanje klavnih živali in mesa to-le:

Obče odredbe.

Člen 1.

Klavne živali in meso kakor tudi vsa ostala živila živalskega izvora ogleduje veterinar. V krajih, kjer ni veterinarja, se sme poveriti to ogledovanje, kakršne so pač razmere, veterinarju sosednje občine ali sosednjega mesta; kjer pa se to ne dá izvesti, se sme poveriti zdravniku in kjer tega ni, osebi, ki je posebe usposobljena za ta posel.

Za oglednika se ne sme postaviti, kdor se bavi s prodajanjem mesa, klanjem živali ali trgovanjem z živalmi. Ta posel se ne sme poveriti ne predsedniku občine (županu) ne kateremukoli drugemu občinskemu uradniku, razen veterinarju in zdravniku.

Ogledovati konje, osle, mule, mezge sme, če se koljejo za javno ali privatno porabo, samo veterinar, in sicer tako žive kakor tudi zaklane.

Člen 2.

Za meso se morajo smatrati po tem pravilniku vsi sestavni deli živalskega telesa, ki se uporabljajo za človeško hrano, bodisi sirovi, bodisi predelani.

Člen 3.

Živali, ki se koljejo zaradi uporabe njih mesa za človeško hrano, se morajo ogledati, dokler so žive, pa tudi, ko se zakoljejo, da se ugotovi, ali je njih meso za to uporabo primerno ali ne.

Ogledovati se morajo te-le vrste živali: konji, osli, mule, goveda, bivoli, ovce, koze in svinje, če se koljejo za javno porabo.

Prav tako se morajo ogledovati: goveda, bivoli, konji, osli, mezgi in mule, če se koljejo tudi za privatno porabo.

Suhomesno blago, perutnina, divjačina, ribe, raki, školjke in mesne konzerve spadajo v kraju porabe prav tako pod nadzorstvo oglednika klavnih živali in mesa.

Natančnejša navodila, po katerih se morajo ravnati ogledniki pri ogledovanju teh živil, se priobčijo posebe.

Pokvarjeno ali drugače človeškemu zdravju škodljivo: meso, suhomesno blago, zaklano perutnino, divjačino, ribe, rake, školjke, mesne konzerve je treba zapleniti (odvzeti) in uničiti.

Člen 4.

Oglednik klavnih živali in mesa mora nadzirati vsa skladišča, vse prostore in vse obratovalnice, kjer se meso, mesno blago in mesni izdelki spravljajo, predelujejo ali prodajajo.

Veterinarji pri eksportnih klavnicah in pri podjetjih za predelovanje mesa ali rib ali za izdelovanje

konserv morajo poleg tega, da ogledujejo klavne živali, v dotičnem podjetju stalno in neprestano nadzirati v vsem času dnevnega dela celokupno manipulacijo pri predelovanju mesa, mesnih izdelkov, rib in konserv.

Klanje živali.

Člen 5.

Redno klanje se vrši vpričo oglednika.

Člen 6.

Zakol pred ogledom živali je dovoljen v sili samo, če se je bati, da žival ne pogine, preden pride oglednik, ali če jo je treba takoj zaklati. Taki primeri so:

- a) prelomi kosti;
- b) zakol v sili, če žival hude naravi pobegne;
- c) poškodbe z elektriko (strela, električni tok);
- č) poškodbe, ki povzročajo nevarno zunanje ali notranje krvavenje;
- d) če se žival preobje ali če jo napenja;
- e) bojazen, da se ne bi žival naglo zadušila (če pogoltne krompir, repo, jabolko itd.).

Pri zakolu v sili mora oglednik čimprej priti na lice mesta.

Člen 7.

Ovce, koze in svinje se smejo klati brez predhodnega ogleda samo, če je njih meso namenjeno privatni porabi.

Za privatno porabo je treba smatrati porabo mesa v lastni hiši (za osebno domačo potrebo). Semkaj se štejejo tudi osebe, ki so stalno ali samo začasno v hiši, a se vzdržujejo brez posebne plače.

Kasarne, gostilne in krčme, ljudske kuhinje, sirotišča, ječe, bolnice, zdravilišča, vzgajališča, hiše

prodajalcev mesa, krčmarjev in gostilničarjev se ne smatrajo za privatno gospodarstvo.

Javni zavodi, ki imajo dovolitev, klati živali na lastnem posestvu, smejo imeti za ogledovanje mesa, ki ga porabljaajo, ali za ogledovanje živali, ki jih koljejo za svojo potrebo, svojega usposobljenega oglednika. Postavitev takega oglednika morajo taki zavodi prijaviti občinskemu oblastvu (občini). Pri svojem poslovanju se morajo taki ogledniki ravnati po predpisih, ki veljajo za javne oglednike klavnih živali in mesa.

Člen 8.

Kdor hoče zaklati žival, namenjeno za javno porabo, mora to prijaviti veterinarju ali pooblaščenemu ogledniku vsaj šest ur pred zakolom ter mu obenem izročiti živinski potni list, ki se glasi na dotično žival.

V večjih javnih klavnicah, kjer se koljejo živali ob določenem času, se sme rok za prijavo skrajšati.

Oglednik mora ob času, določenem za klanje, priti v klavnico ali na kraj klanja.

Oglednik ugotovi identičnost živali na podstavi živinskega potnega lista.

Prepovedano je, klati živali brez živinskega potnega lista, pa tudi z nepravilnimi potnimi listi, zlasti s takimi, na katerih se ni opravil prenos lastništva.

Člen 9.

Živali, ki se določijo iz večje razdalje naravnost na kraj klanja, se morajo pred klanjem odpočiti.

Peš prignane živali se morajo v takem primeru odpočiti, in sicer: pozimi najmanj 4 ure, poleti pa najmanj 6 ur; pripeljane: pozimi 2 uri, poleti pa 3 ure.

Člen 10.

Velike živali je treba, preden se jim pusti kri, na primeren način onesvestiti (omamiti).

Izjeme so dovoljene samo pri zakolu v sili in pri ritualnem zakolu.

Člen 11.

Pri klanju velikih živali smejo biti zaposlene samo odrasle, močne, v klanju izurjene in večje osebe.

Mučiti živali pri klanju je prepovedano.

Prepovedano je, naenkrat pripraviti za klanje (obesiti, zvezati, vreči na tla) več živali, nego jih je mogoče naenkrat poklati.

Člen 12.

Za klanje po hebrejskem obredu veljajo te-le odredbe:

- a) velike živali se smejo vreči na tla samo z zadostj močno in mehko vrvjo;
- b) ko je žival vržena na tla, je treba njeno glavo trdno držati, da ne udarja ob tla in da se rogovi ne lomijo;
- c) med metanjem mora oni, ki opravlja klanje, biti že prisoten ter mora opraviti zakol takoj, zanesljivo in hitro;
- č) glavo živali je treba trdno držati, ne samo, dokler se žival reže, ampak tudi, ko se ji prereže vrat, dokler mišice še drhte.

Člen 13.

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

Zaklane živali se ne smejo obešati, dokler ne nastopi smrt.

Natančnejši pravilnik o poslovanju in redu v klavnici predpiše občinsko oblastvo (opštinski sud) dogovorno s pristojnim strokovnjakom po krajevnih razmerah.

Člen 14.

Zakol se mora prepovedati:

- a) če se ugotovi pri živali ena izmed nastopnih kužnih boleznih: vranični prisad, šustavec, hemoragična septikemija, steklina, garje, goveja kuga — rdečica pri svinjah pa samo ob težji bolezni;
- b) če so prašički mlajši nego dva tedna, jagnjeta ali kozlički mlajši nego tri tedne, teleta pa mlajša nego štiri tedne;
- c) če je žival očito breja — razen zakola v sili;
- č) če ni še minilo osem dni, odkar je žival porodila (povrgla);
- d) klanje telet, starih od 8 dni do 4 tedne, je dovoljeno samo pri zakolu v sili in meso takih telet se smatra za manj vredno.

Ogledovanje mesa.

Člen 15.

Čim ugotovi oglednik na živali kužno bolezen, za katero velja obveza prijave, ali čim opazi na živali sumljive znake take bolezni, mora to takoj prijaviti pristojnemu oblastvu, da se ukrenejo odredbe za zatiranje dotične kužne bolezni.

Člen 16.

Če pride oglednik v dotiko z živalmi, ki imajo kužno bolezen, si mora dobro umiti roke, preden odide iz dotičnega kraja ali prostora.

Člen 17.

Oglednik mora temeljito in vestno ogledati vsako žival, zaklano za javno porabo, ter sme dovoliti

uporabo mesa za človeško hrano samo, če ni našel z ogledom nikakršnih znakov bolezni, zaradi katerih je meso škodljivo človeškemu zdravju.

Če se zakolje žival v sili, se mora meso vselej ogledati, tudi če je namenjeno privatni porabi.

Člen 18.

Meso mora ogledati po zakolu isti oglednik, ki je pred zakolom ogledal živo žival. Izjeme v tem oziru so dovoljene samo v javnih klavnicah z velikim prometom, kjer je zaposlenih več oglednikov.

Meso se mora praviloma ogledovati podnevi. Če pa se je morala žival iz važnih razlogov zaklati ponoči, a se zdi meso ogledniku po kakovosti sumljivo za človeško hrano, se mora ogled prekiniti ter nadaljevati podnevi.

Prepovedano je, zaklano žival pred ogledom razsekati. Dovoljeno jo je edino pred ogledom odreti, vendar pa tako, da ostane koža na enem mestu v zvezi z njenim telesom. Trebušna votlina se mora takoj iztrebiti; dovoljeno pa je tudi, iztrebiti prsno votlino, toda tako, da ostane pri svinji jezik v zvezi z grlom, žrelom, goltancem, pljuči in srcem.

Glava in noge pri kopitarjih, govedih, ovcah in kozah se smejo odrezati, hrbtenica pa se sme razpoloviti.

Telečje noge in glava se smejo odsekati, preden se meso ogleda.

Če se kolje ob istem času več živali iste vrste, je treba izvlečeni drob zaznamenovati ali položiti blizu one živali, od katere izvira, tako da se lahko zanesljivo ugotovi, kateri živali pripada. Prepovedano je, pred ogledom mesa odstraniti poedine dele zaklane živali.

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

Pihati pod kožo, v pljuča in čreva je dovoljeno samo s čistim mehkom.

Člen 19.

Če se pred ogledom odstranijo pojedini živalski deli, ki so pri ogledu važni in potrebni za zdravstveno presojo mesa, more zanesljivo ogledati meso le veterinar, ki izreče, da je dotično meso dobro za človeško hrano, samo, če ni po opravljenem ogledu mesa in po prejetih podatkih o uspehu ogleda dotične živali v živem stanju niti najmanjšega dvoma o tem, da je bila žival popolnoma zdrava in da njeno meso ni škodljivo človeškemu zdravju.

Člen 20.

Oglednik mesa mora imeti pri ogledu vsaj dva prikladna, vedno povsem čista noža.

Noži, zamazani z bolnimi organi, se ne smejo uporabiti, dokler se dobro ne očistijo.

Oglednik zarezhe pri ogledu v meso in organe samo toliko, kolikor to zahteva svrha posla.

Ko zarezhe v bolne dele organov, mora paziti, da z bolezenskimi kalmi ne zamaže ostalega zdravega mesa, rok ali tal.

Člen 21.

Če oglednik, ki ni veterinar, tudi le podvomi o prikladnosti ogledanega mesa za človeško hrano, mora opustiti nadaljnje ogledovanje, proglasiti meso za zaplenjeno ter o tem takoj poročati pristojnemu občinskemu (mestnemu) oblastvu, ki pozove nemudoma veterinarja, da ogleda meso. Dokler veterinar ne pride, je treba meso in vse dele živali dobro shraniti.

Če oglednik mesa ni veterinar, sme odločati sam o uporabnosti mesa, ki izvira od živali, zaklanih v sili, ako se vrši tako klanje:

- 1.) zaradi presnih (svežih) ran in opeklin;
- 2.) zaradi napenjanja;
- 3.) zaradi preloma kosti;
- 4.) zaradi težkega poroda;
- 5.) zaradi bojazni, da bi se žival ne zadušila (če ostane v goltancu krompir, repa, jabolko itd.) — toda v vseh primerih, navedenih od 1.) do 5.), samo, če se zakolje žival v 12 urah od ure, ko je nastopil vzrok, zaradi katerega je bila zaklana v sili.

Pri vseh drugih, pa tudi pri zgoraj navedenih primerih se sme, če je minulo, odkar je nastopil vzrok, zaradi katerega se je morala žival zaklati v sili, do zakola samega več nego 12 ur, meso uporabiti za človeško hrano samo, če ga je ogledal veterinar in če je pri tem ugotovil, da je meso uporabno.

Če oglednik ni veterinar, sme odločati sam razen v zgoraj navedenih primerih o uporabi mesa za človeško hrano samo še:

- a) če spozna vse dele živalskega telesa za popolnoma zdrave;
- b) če najde te-le izpremembe:

- 1.) presne (sveže) površne kontuzije, nedavno nastale rane in krvavenje zaradi poškodbe in zaradi preloma kosti, če niso starejše od 12 ur;

- 2.) okamenine ali parazite (zajedavce) v poedinih organih, ehinokokove mehurčke, metljaje itd., razen iker in trihin;

- 3.) zrasle poedine organe, ki bi morali biti drugače po svoji naravni legi ločeni, in sicer samo, če ni v zraslih organih gnoja ali smrdečih izlivov (eksudatov);

- 4.) izrastke (neoplazme) in lokalno omejitve aktinomikotičnega otoka;

- 5.) tuberkulozo brez gnojenja, omejeno samo na prsne ali samo na trebušne organe, če ni preveč

razširjena in ni žival preveč mršava in če se dado bolni deli lahko odstraniti.

Pri izpremembah, omenjenih pod točkami 1. do 5.), je treba notranje organe, če so izpremembe večje, celotno uničiti; če pa je okamenin, parazitov, mehurčkov, črvov itd. v organih manj, se morajo bolna mesta z neposredno zdravo okolico točno in temeljito izvleči, izrezati in uničiti.

Tuberkulozne organe je treba vselej celotno uničiti.

Če najde oglednik mesa druge izpremembe, razen zgoraj navedenih, se sme dovoliti meso za človeško hrano samo, ako ga spozna veterinar po temeljitem ogledu za uporabno.

Člen 22.

Poedini deli zaklanih živali se morajo ogledovati skrbno in v onem redu, ki je predpisan v členih 23. do 28.

Vse dele telesa je treba skrbno ogledati; pljuča, jetra, slezeno (vranico), maternico, vime in jezik pa je treba razen tega še dobro otipati.

Pri krvi je treba paziti na barvo in na sesedanje.

Če se pri izvestnem organu ne dá ugotoviti zdravstveno stanje z ogledom in tipanjem, je treba zarezati vanj tako globoko, da se lahko točno ogledajo plasti, ki leže globlje.

Mezgovne (limfne) žleze se morajo po dolgem prerezati.

Sumljive ali bolne dele je treba po potrebi izvleči.

Če se bolan organ ne more ogledati brez posebnih priprav (z mikroskopom), ga je treba ogledati s takimi pomočki. Take pomočke morajo dajati obine po možnosti veterinarju na razpolago.

Člen 23.

Pri ogledu je treba posebno paziti:

- 1.) na kri;
- 2.) na podčeljustne in vratne mezgovne žleze, na sluznico ust, žrela in jezika;
- 3.) na grudne (mediastinalne) mezgovne žleze;
- 4.) na osrčnik in srce (podolžna zareza, ki odpre obe stanici in prereže srčni prekat);
- 5.) na prepono (diafragmo);
- 6.) na jetra in njih mezgovne žleze;
- 7.) na želodec in čreva, na opornjak in njegove žleze;
- 8.) na slezeno (vranico);
- 9.) na obisti in sečni mehur;
- 10.) na maternico z vsemi njenimi deli, zlasti pri živalih, ki so malo pred zakolom porodile ali ki se jim nekoliko iz spolovil cedi, ali če je na površini maternice kaj patoloških izprememb;
- 11.) na mišice, na slanino in salo, na kosti s sklepi, na porebrnico in potrebušnico, na mezgovne žleze, in sicer: na prsne, lopatične, podkolenične, medenične, mečne (v gubi pred zadnjim kolenom), poramične in grudne.

Člen 24.

Pri govedih je treba zaradi ikravosti ogledati jezik, srce, zunanje in notranje čeljustne mišice. Pri tem ogledu se morajo mišice vzporedno s spodnjo čeljustjo globoko zarezati.

Če nastane sum, da so jetra metljava, jih je treba natančneje ogledati. Pri tem se morajo položiti tako, da je njih želodčna stran obrnjena navzgor; površino jeter, ki je obrnjena proti želodcu, je treba počez zarezati skozi glavne žolčevode in skozi Spigelijevo krpo.

Obisti je treba potegniti iz obistnega sala, maternico pa, zlasti pri kravah, po dolgem razsekati.

Člen 25.

Pri teletih je treba poleg tega ogledati popek in sklepe ter jih v sumljivih primerih odpreti z nožem.

Ogled zaradi iker se opravlja kakor pri odraslih govedih; pri teletih, starih pod šestimi tedni, pa sme tudi izostati.

Ogled glave in njenih mezgovnih žlez sme pri teletih popolnoma izostati, kolikor ga ni treba zaradi ikravosti.

Odveč je ogledati obisti pri teletih, kolikorkoli starih, kakor tudi izvleči in ogledati prsni drob pri sesnih teletih, če ni suma o boleznih.

Člen 26.

Pri svinjah je treba vidne dele mesa, zlasti stegna, trebušne mišice, prepono (diafragmo), mišice med rebri, vratne mišice, srce, jezik in grlo pregledati zaradi iker.

Člen 27.

Pri ovcah in kozah je treba vedno ogledati jetra tako, kakor je popisano v členu 24. tega pravilnika.

Srce in mezgovne žleze, glavo in pljuča je treba zarezati samo, če nastane sum o boleznih.

Pri jagnjetih in kozličih, ki še sesajo, ni treba izvleči in ogledati prsnega droba, če ni suma o boleznih.

Člen 28.

Pri kopitarjih je treba glavo na sredi po dolgem razrezati ali prežagati, nosni hripelj pa izvleči tako, da ostane s sprednjim delom nosa v zvezi in da je njegova sluznica na obeh straneh popolnoma nedotaknjena; poleg tega je treba dobro ogledati dušnik, grlo, nosno duplino in okolne dupline (votline).

Presojanje, ali je meso prikladno za človeško hrano.

Člen 29.

Za neprikladno (škodljivo) se mora smatrati vse živalsko telo (meso s kostmi, slanina, salo, loj, drob, kri), ako se ugotovi ena izmed naslednjih bolezni:

- 1.) vranični prisad;
- 2.) šustavec;
- 3.) hemoragična septikemija;
- 4.) steklina;
- 5.) garje;
- 6.) goveja kuga;

7.) gnojna ali gnila zastrupitev krvi, če nastane zaradi gnojnih ali gnilih ran, zaradi vnetja vimena, maternice, sklepov, kitnih ovojev, popka, parkljev, kopita, pljuč, porebrnice, potrebušnice ali črev;

8.) tuberkuloza, če je žival zaradi te bolezni močno shujšala;

9.) rdečica pri svinjah, če se najdejo znatne patološke izpremembe ne samo na mastni tkanini, nego tudi v mišicah;

10.) svinjska kuga, če je žival zaradi te bolezni močno shujšala ali če so patološke izpremembe težkega značaja;

11.) krčevita odrevenelost (tetanus);

12.) zlatenica, če je meso v velikj meri (docela) rumeno ali rumenozelene barve in če ta barva v 24 urah ne izgine;

13.) ikravost, če je meso vodeno ali blede ali če je slanina tolikanj ikrava, da je videti vodenasta (sluzasta) kakor hladetina (žolica);

14.) huda vodenica;

15.) mnogoštevilne nevarne nove tvorbe in oteklīne v mišicah, mišični tkanini, mezgovnih žlezah in kosteh;

16.) močen zadah po seču, odvraten duh ali okus po uporabljenih zdravilih, razkužilih itd., če ne izginejo, ko se meso ohladi ali za pokušnjo skuha;

17.) huda mršavost v fiziološkem zmislu;

18.) velika ali mnogoštevilna metastatična uljesa;

19.) zunanja okužitev (čankarska okužitev = durina) pri konjih, če je žival zaradi te bolezni močno shujšala.

20.) Neprikladno (škodljivo) je za človeško hrano naposled vse telo živali, ki je poginila ali je bila priklana, ko je poginjala.

Člen 30.

Pri postopanju s kožami živali, ki so imele kužno bolezen, za katero velja obveza prijave, se je treba ravnati po predpisih, ki veljajo o tem v zakonu o odvracanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni.

Člen 31.

Neprikladno (škodljivo) za človeško hrano je vse telo (glej člen 29.), mast pa samo pogojno v teh primerih (glej člen 33. in člen 34.):

1.) pri tuberkulozi, dasi ni žival v večji meri mršava, če se najdejo znaki mlade infekcije po velikem krvavenju, ki niso omejeni samo na drob in vime;

2.) če se najde pri zarezovanju v one dele mesa, kjer često bivajo ikre (pri govedih *cysticercus inermis*, pri ovcah, kozah in svinjah pa *cysticercus cellulosae*) veliko teh črvov, živih ali mrtvih, in če je videti zaradi njih meso vodenasto, kakor izprano, ali če je vobče popolnoma izpremenilo barvo.

Notranji organi, prosti parazitov, se smejo, če ni drugače nobenega pomisleka, uporabiti za človeško hrano.

3.) Če je v mišicah veliko Mischerjevih cevčk (sarkosporidiosis) in je videti meso zaradi njih vodenasto ali če je znatno izpremenilo barvo.

Notranji organi se smejo, če so brez Mischerjevih cevčk in ni drugih izprememb, uporabiti za človeško hrano.

4.) Če se najde pri preiskovanju svinjskega mesa zaradi trihin izmed 24 mikroskopskih preparatov trihina v osmih ali več preparatih.

Člen 32.

Škodljivi za človeško hrano so deli mesa, v katerih se najdejo naslednje izpremembe (hibe):

1.) Živalski paraziti v notranjih organih (metljaj, trakulja, ikre, mehurnjaki [echinococcus, coenurus], gliste, Mischerjeve cevčke itd.), izvzemši primere, označene v členu 31. Če se najde teh parazitov v poedinih organih toliko, da jih je kar nemogoče temeljito odstraniti, je treba cele organe uničiti; drugače se morajo paraziti izrezati, dotični organi pa naj se puste v promet. Organe, v katerih so ikre, škodljive človeškemu zdravju, je treba vselej uničiti.

2.) Lokalne neopasne nove tvorbe in otekline.

3.) Pljučna kuga pri govedih, če ni žival zaradi te bolezni močno shujšala.

4.) Tuberkuloza, izvzemši primere v členu 29., točki 8.), členu 31., točki 1.), in členu 33., B. 1.), tega pravilnika. Vsak organ se mora smatrati za tuberkuloznega, tudi če se najdejo tuberkulozne izpremembe samo v eni izmed mezgovnih žlez, ki mu pripadajo.

5.) Aktinomikoza in botriomikoza.

6.) Slinavka in parkljevka brez komplikacij, kjer je treba uničiti samo obolele dele.

7.) Bolezni, nastale zaradi vnetja in gnojnih ali gnilih uljes, če ni bilo obče zdravstveno stanje ži-

vali pred zakolom v neredu in če se niso pojavili znaki krvne zastrupitve.

8.) Poškodbe (rane, kontuzije, prelom kosti, opekline itd.), če ni nastopila mrzlica.

9.) Rdečica, če se ne opazijo znaki obče težke boležni (glej točko 9. člena 29.).

10.) Svinjska kuga, če ni žival zaradi te boleznii močno shujšala ali če se ne opazijo znaki obče težke boleznii (glej točko 10. člena 29. in točko 3. pod B. člena 33.).

11.) Znatna kržljivost (atrophia) poedinih mišic ali drugih organov.

12.) Krvave ali vodenaste infiltracije, apnena usedlina ali pigment v poedinih organih in delih telesa.

13.) Gnojenje ali gnilst na poedinih delih telesa.

14.) Meso (umazano), okuženo s produkti vnetja, zlasti gnojnega.

15.) Če se meso tako umaže, da se umazani deli ne dado temeljito očistiti.

Člen 33.

Pogojno sposobni za človeško hrano sta:

A. mast, v primerih, označenih v členu 31. tega pravilnika;

B. vse živalsko telo, izvzemši one dele, ki so po členu 32. brezpogojno škodljivi za človeško hrano, ako se ugotovi eden izmed naslednjih primerov:

1.) tuberkuloza, če se ugotovi na več organih, a žival ni zaradi te boleznii močno shujšala:

a) če se najdejo znaki mlade infekcije po velikem krvavenju, ki obsezajo drob in vime;

b) če niso tuberkulozne izpremembe samo v drobu, ampak tudi na drugem kraju;

c) če so v pljučih gnojna mesta;

č) če tuberkuloza v dotičnih organih ni močno razširjena.

Pogojna sposobnost mesa v primerih b), c) in č) velja samo, če ni znakov mlade infekcije po velikem krvavenju.

2.) Rdečica, če se ne opazijo znaki težke bolezni (glej točko 9. člena 29.).

3.) Svinjska kuga, če ni žival zaradi te bolezni močno shujšala ali če se ne opazijo znaki obče težke bolezni (glej točko 10. člena 29.).

4.) Človeškemu zdravju škodljive ikre:

a) pri govedih, če se najde tudi samo ena ikra, a ne bi bilo treba postopati po predpisih točke 2.) člena 31.;

b) pri svinjah, ovcah in kozah, če se najde tudi samo ena ikra, a ne bi bilo treba postopati po predpisih točke 13.) člena 29. in točke 2.) člena 31.

Jetra, slezena, obisti, želodec in čreva ikrastih živali kakor tudi loj ikrastih goved — vse to je uporabno za človeško hrano, če se ugotovi s točnim ogledom, da je prosto iker.

Slanino in salo svinj, pri katerih se najde ena ikra ali le malo iker, je treba vpričo oglednika izločiti, razrezati na male kocke in raztopiti pod oglednikovim nadzorstvom. Tako dobljena mast se sme dati v promet.

5.) Trihinoza, če se najde pri 24 mikroskopskih preparatih v manj nego osmih preparatih.

Člen 34.

Meso, pogojno spoznano za sposobno — najsi je namenjeno javni ali privatni porabi — je uporabno za človeško hrano šele:

I. ko se mast raztopi (v primerih, navedenih v členu 31.);

II. ko se meso in mast:

a) skuha v vodi ali vodni pari:

1.) pri tuberkulozi v primerih, naštetih v členu 33., B. 1.);

2.) pri rdečici v primerih, omenjenih v členu 33., B. 2.);

b) skuha v vodi, vodni pari ali ko se nasoli:

1.) pri svinjski kugi v primerih, omenjenih v členu 33., B. 3.);

2.) pri ikrastih svinjah, ovcah in kozah v primerih, omenjenih v členu 33., B. 4. b);

c) skuha v vodi ali vodni pari ali ko se nasoli ali dene v ledenico, da zmrzne, pri ikrastih govedih pod členom 33., B. 4. a), in ob tam navedenih pogojih.

V vseh teh primerih se smeta slanina in salo raztopiti, ni pa treba, da bi se skuhali ali nasolili.

Člen 35.

Ko se predeluje meso, da postane sposobno za človeško hrano, se je treba ravnati po naslednjih predpisih:

1.) Slanina in salo se morata raztopiti v odprtem kotlu, tako da postaneta tekoči in čisti; lahko pa se tudi raztopita s paro, toda tako, da se razgreje mast vsaj do 100° C.

2.) Če se kuha v vodi meso, v katerem so živalski paraziti, ga je treba smatrati za dobro skuhano šele, ko izpremeni po vplivu toplote barvo tudi v najglobljih plasteh, t. j. ko goveje meso osivi, svinjsko meso pa dobi sivkastobelo barvo in ko ni sok, ki se izceja ob novem zarezovanju, več rdečkast. Manj trihinozno svinjsko meso (glej člen 33., B. 5.) je treba kuhati v 10 cm debelih kosih v vreli

vodi najmanj 2½ ure. Meso, v katerem so rastlinski paraziti, je treba kuhati v največ 15 cm debelih kosih vsaj 2½ ure v vreli vodi.

3.) Če se kuha meso v vodni pari, ga je smatrati za dobro skuhano šele, ko so se tudi najgloblje plasti kuhale vsaj 10 minut pri toplini 80° C ali ko se je kuhalo meso v največ 15 cm debelih kosih po pritiskom ½ atmosfere vsaj 2 uri in ko tudi najgloblje plasti izpremene barvo v sivo (goveje meso) ali v sivobelo (svinjsko meso) in ni sok, ki se cedi iz mesa, v katero se zareže, več rdečkaste barve.

4.) Če se meso soli, ga je treba razsekati na kose, največ dva kilograma težke. Ti kosi se morajo dobro posuti s kuhinjsko soljo ali pa položiti v 25%no raztopino kuhinjske soli. V razsolu mora ostati meso najmanj tri tedne. Če se vbrizgava raztopina kuhinjske soli z brizglo, je dovolj, ako ostane tako meso 14 dni pod nadzorstvom.

Ikre v govejem mesu postanejo neškodljive, če meso zamrzne. V ta namen mora ležati meso 21 dni v hladilnici ali ledenici, kjer se obdrži v popolnoma presnem (svežem) stanju.

Nadaljnje postopanje in zaznamenovanje mesa.

Člen 36.

Če po ogledu mesa ni ugovora, mora oglednik izreči, da je meso sposobno za človeško hrano.

Četudi spozna, da je meso sposobno za človeško hrano, se vendarle smatra za manj vredno, če se ugotovi ena izmed naslednjih napak:

1.) duh ali okus po ribi ali ribji masti ali drug nenavaden, mesu nenaraven duh ali okus; nadalje če se ugotovi nenavadna barva ali če meso malo zaudarja po seču; če se čuti duh po zdravilih; če je meso v manjši meri vodenasto, svetlorumene

barve zaradi zlatenice; če je v manjši meri pomešano s krvjo in naposled, če je v njem manjša količina Mischerjevih cevok (glej člen 31., točko 3., in člen 32., točko 1.) ali apnene usedline;

2.) mršavost, če ni nastala zaradi bolezni (glej člen 29., točko 17.);

3.) če je meso premlade ali nezadostno razvite živali;

4.) če pri klanju dobro ne odteče kri, zlasti pri priklatih živalih, kolikor ni izprememb, ki bi jih bilo treba presojati po predpisih členov 29. do 31.

Člen 37.

Meso, o katerem izreče oglednik, da je neprikladno (škodljivo) za človeško hrano, mora oglednik zapleniti (odvzeti) ter o tem takoj obvestiti lastnika ali njegovega namestnika kakor tudi dotično občinsko oblastvo (opštinski sud) in navesti razlog za zaplembo (odvzem).

Občinsko oblastvo mora na osnovi take prijave takoj odrediti, da je postopati z mesom po veljavnem predpisu, razen če zahteva stranka strokovni nadpregled.

Če je oglednik dotičnega mesa veterinar, a zahteva stranka strokovni nadpregled, mora odposlati pristojno veterinarsko-policijsko oblastvo I. stopnje zaradi nadpregleda veterinarja višjega čina; če pa takega pri dotičnem oblastvu ni, mora zahtevati od višjega oblastva, naj odpošlje veterinarja.

Mnenje enega ali drugega teh veterinarjev je odločilno.

Če oglednik mesa ni veterinar, odpošlje pristojno oblastvo zaradi nadpregleda svojega uradnega veterinarja; v tem primeru je odločilno njegovo mnenje.

Prav tako se mora postopati, če oglednik ne dovoli zaklati žive živali za javno porabo ali če odredi, da je treba uničiti suhomesno blago, o katerem je ugotovil, da je neprikladno za človeško hrano, potem ribe, rake, školjke, divjačino, perutnino in mesne konzerve, a stranka s tem ni zadovoljna, nego zahteva nadpregled.

Stroške za to, da se je odposlal veterinar zaradi nadpregleda, kakor tudi stroške za to, da se uničijo meso, ribe, raki, školjke, divjačina, perutnina in mesne konzerve, o katerih se je ugotovilo, da so neprikladne (škodljive) za človeško hrano, trpi stranka ter mora naprej položiti predjem za stroške nadpregleda; drugače se ne izda nalog za nadpregled, ampak se predmeti, o katerih se je ugotovilo, da so neprikladni za človeško hrano, nemudoma uničijo.

Strokovnjaku, odposlanemu na nadpregled, pripadajo pristojbine, ki so določene z veljavnimi predpisi za službena potovanja; vrhu tega pa mu pripada za oddano mnenje o stvari pristojbina 100 (sto) dinarjev.

Člen 38.

Oglednik mesa mora ogledano meso takoj zaznamenovati glede njegove kakovosti. Če lastnik ali njegov namestnik izjavi, da z oglednikovim izrekom ni zadovoljen, in zahteva nadpregled, mora oglednik meso opremiti z znakom, ki se dá lahko odstraniti. Občinsko oblastvo sme dovoliti, da se poedini organi ali deli telesa, zaplenjeni v javni klavnici, ne opremijo z omenjenim znakom, če jih prevzame oblastvo v čuvanje.

Zahtevani nadpregled se mora opraviti tako, kakor je predpisano v členu 37.

Meso, ki je opremljeno z začasnim znakom, se mora takoj trajno zaznamenovati, čim se je izrekla o njem končna odločba.

Znak, s katerim je meso opremljeno po tem pravilniku, je treba popraviti, če se predrugači prvi ogled.

Člen 39.

Če je oglednik veterinar, je treba zaznamenovati meso s trpežno, zdravju neškodljivo modro barvo; drugače pa se mora uporabiti za zaznamenovanje mesa črna barva.

Vsaka označba mora navajati ime občine, v kateri se je izvršil ogled, kakor tudi dan ogleda.

Meso, namenjeno za javno porabo, se mora označiti z okroglim pečatom, ki ima premer najmanj 3·5 cm.

V mestih in večjih potrošnih krajih je treba poleg tega posebe označiti:

- a) Za javno porabo meso manjše vrednosti (slabše kvalitete) s pečatom, ki ima isto okroglo obliko, toda je v kvadratu.
- b) Meso, pogojno sposobno za javno porabo, se mora označiti s kvadratom, katerega stranice so 4 cm dolge, bivolje meso s šesterkotnikom (dolžina stranice vsaj 2·50 cm), meso kopitarjev pa s četverkotnikom (pravokotnikom), dolžina stranice 5 in 2 cm.

Na vsakem pečatu morajo biti napisi jasni in razločni.

Obrazci pečatov se vidijo v prilogi pod A.

Člen 40.

Prepovedano je, zaznamenovati meso, o katerem se je ugotovilo, da je škodljivo za človeško hrano; prav tako pa je prepovedano, zamenjavati pečate.

Nezaznamenovano meso ali meso, zaznamenovano z napačnim pečatom, se mora zapleniti (odvzeti).

Člen 41.

Pečate je treba pritiskati na spodaj navedena mesta obeh polovic:

I. Pri govedih, juncih, bivólih, konjih, oslih, mezigih in mulah:

1.) na porebrnico tik hrbtenice na tretjem medrebrnem prostoru, štetem od zadnjega rebra;

2.) na koren repa;

3.) na notranjo stran stegna;

4.) na hrbet;

5.) na hrustanec lopatice;

6.) na sredo lopatice;

7.) na sprednji del prsnega koša;

8.) na zadnji del prsnega koša;

9.) na jezik, pljuča, jetra, slezeno in na obisti.

II. Pri teletih:

na potrebušnico.

III. Pri svinjah:

1.) na porebrnico tik hrbtenice in na tretji medrebrni prostor, štet od zadnjega rebra;

2.) na zunanjo stran stegna;

3.) na zadnji konec hrbta;

4.) na četrti medrebrni prostor blizu prsne kosti;

5.) na zunanjo stran podlehti;

6.) na zgornjo čeljust;

7.) na jezik in na pljuča.

IV. Pri ovcah in kozah:

1.) na trebušno podkožno tkanino;

2.) na notranjo stran stegna;

3.) na lopatice;

4.) na pljuča in jetra.

V. Pri jagnjetih in kozličih:

na spodnji del trebuha in potrebušnico.

Kako je treba uničiti meso, o katerem se je ugotovilo, da je škodljivo za človeško hrano.

Člen 42.

Meso, o katerem izreče oglednik, da je škodljivo za človeško hrano, je treba učiniti nerabno ali z visoko temperaturo (s kuhanjem v vodi ali vodni pari, dokler ne razpadejo mehki deli), s suho destilacijo, sežiganjem ali pa na kemijski način. Tako meso se sme dovoliti za tehnične svrhe, če to lastnik zahteva.

Kjer se to ne more izvršiti, se mora tako meso zakopati na mrhovišču.

Preden se meso zakoplje, ga je treba na več mestih globoko zarezati, posuti z apnom ali pa ga politi z navadno karbolno kislino ali krezolom. Jama mora biti tako globoka, da se pokrije meso s plastjo prsti, debelo vsaj en meter.

Pripravljanje in prodajanje mesnega blaga in mesnih izdelkov.

Člen 43.

Meso, kri, notranji organi in mast se smejo predelovati v živila (prekajeno meso, klobase in druge mesne izdelke) za javno porabo samo v delavnicah, ki jih dovoli v ta namen pristojno upravno oblastvo. Take delavnice in potrebne priprave morajo biti vedno čiste. Klobase ali druge izdelke iz konjskega mesa je prav tako dopustno izdelovati samo v delavnicah, ki jih dovolijo zgoraj omenjena oblastva.

V delavnicah za predelovanje konjskega mesa je prepovedano, pripravljati mesne izdelke iz mesa drugih živali.

Člen 44.

Za pripravljanje mesnih izdelkov, omenjenih v predhodnem členu, je dovoljeno uporabljati samo nepokvarjeno meso in meso, ki je bilo po predpisih ogledano.

Sredstva, kakor voda, čreva itd., potrebna za pripravljanje živil, mesnega blaga in mesnih izdelkov, morajo biti čista in dobre kakovosti.

Prepovedano je, za pripravljanje mesnih izdelkov uporabljati sredstva, škodljiva človeškemu zdravju, ali pa ravnati tako, da bi utegnili taki izdelki škodovati človeškemu zdravju.

Člen 45.

V prodajalnicah (dućanih), skladiščih, gostilnah, krčmah in drugih prostorih in lokalih je dovoljeno prodajati samo tako mesno blago in take mesne izdelke, ki so pripravljeni po predpisih tega pravilnika in o katerih se je ugotovilo, da so sposobni za javno porabo.

Pošiljanje mesa v notranjščino.

Člen 46.

Pošiljanje mesa, mesnega blaga in mesnih izdelkov, določenih za javno porabo, iz enega kraja v drugega spada pod kontrolo pristojnega občinskega oblastva kakor tudi pod kontrolo oglednika mesa v kraju izvora in v namembnem kraju.

Goveje, ovčje, kozje in svinjsko meso, namenjeno javni porabi, je dovoljeno pošiljati iz enega kraja v drugega samo, če je vsak poedini kos mesa zaznamovan in če je razen tega pošiljka opremljena s potrdilom (izkaznico) po obrazcu D, s katerim pristojni veterinar kot oglednik izpričuje, da izvira meso od živali, ki je bila na živo in po zakolu

po predpisih ogledana in o kateri se je ugotovilo, da je njeno meso uporabno za človeško hrano. V potrdilu je treba navesti dan in uro opravljenega ogleda. Potrdilo, v katerem mora biti vsak razporedlek točno izpolnjen, velja 48 ur od ure opravljenega ogleda. >

Če se odpošlje meso v času, dokler velja potrdilo (izkaznica), je treba smatrati potrdilo za podaljšano, dokler ne prispe meso v dotični odrejeni kraj.

< V namembnem kraju ogleda tako meso iznova pristojni oglednik in šele potem se sme z mesom, če ni sicer ugovora, prosto razpolagati. Če v namembnem kraju ni oglednika, mora prijaviti pošiljatelj pošiljko s potrdilom (obrazec D) občinskemu oblastvu ali pa oni osebi v dotičnem kraju, ki jo je občinsko oblastvo odredilo za to. >

Kjer ne določa klavnični red, potrjen po pristojnem oblastvu, kaj drugega, se sme izjemoma dovoliti, da uporabljajo pečenkarji, ki privažajo meso v kraje, kjer se vrše sejmi, če ni v njih stanovališču oglednika, tudi potrdilo (obrazec F), izdano po pristojnem občinskem oblastvu. Če je na dotičnem sejmu veterinar, mora dati lastnik pripeljano meso ogledati veterinarju, zaposlenemu na sejmu, in šele potem sme prosto razpolagati z njim.

< 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 razpoloviti po dolžini. Prepovedano je, v manjših kosih pošiljati meso takih živali zaradi preprodaje. — Izjeme so dovoljene samo pri onih podjetjih, ki imajo lastnega veterinarja kot oglednika klavnih živali in mesa. >

Predelano meso in mesni izdelki se smejo pošiljati iz tvorniških prostorov v drug kraj zaradi

preprodaje samo, če so pošiljke opremljene s potrdili (izkaznicami) — obrazec E — pristojnega uradnega veterinarja.

Člen 47.

Prepovedano je, krošnjariti s presnim (svežim) mesom.

Člen 48.

Izvažati meso iz klavnice je dovoljeno samo, če se pokrije s čistim platnom in položi na čist voz ali čiste transportne priprave.

Prepovedano je, za to uporabljati konjske ali druge nečiste plahte, sedeti na mesu ali voziti na vozu razen mesa še druge stvari.

Člen 49.

Če se pošilja meso iz krajine, kjer gospodarji živalska kužna bolezen, je treba to v potrdilu posebej označiti.

Člen 50.

Konjsko meso in mesne izdelke iz takega mesa je prepovedano pošiljati za javno porabo iz enega kraja v drugega.

Izjeme so dovoljene samo:

1.) če izda pristojno občinsko oblastvo, odkoder se pošilja tako blago, sporazumno z občinskim oblastvom, kamor se blago uvaža, za to posebno dovolilo;

2.) če se meso in mesni izdelki ne pošiljajo zaradi preprodaje, nego zaradi neposrednje porabe.

Konjsko meso se ne sme pošiljati v manjših kosih nego razsekano na štiri dele.

Zapisniki o ogledovanju zaklanih živali.

Člen 51.

Oglednik ali njegov namestnik mora voditi o zaklanih živalih zapisnik po obrazcu, priloženem pod B, ter točno izpolniti vse razpredelke tega obrazca, in sicer takoj, čim se žival zakolje.

V javnih klavnicah se mora voditi za vsako vrsto živali poseben zapisnik.

Tekoča številka zapisnika se prične vsako leto z 1.

V večjih klavnicah se ne smejo podatki o živalih, katerih meso je zaplenjeno (konfiscirano) ali katerih poedini organi so izločeni od porabe za človeško hrano, vpisovati v glavni zapisnik (seznamek), ampak za to se mora voditi poseben zapisnik (seznamek).

Člen 52.

Če se vse živali, vpisane v en živinski potni list, ne zakoljejo na en dan, mora vpisati oglednik število zaklanih živali na zadnji strani dotičnega živinskega potnega lista; prav tako pa mora na zadnji strani istega živinskega potnega lista označiti dotične številke seznamka (zapisnika) o ogledu živali, pod katero je dotično število živali vpisano v seznamek; n. pr.:

Št. 21 in 22 iz leta 19.. Dve ovci, zaklani v Beogradu dne 20. junija 1925.

N. N.,
oglednik.

Potem se mora živinski potni list vrniti lastniku, vrnitev pa prav tako zapisati v razpredelek «Pri-pomba» zapisnika o ogledovanju živali.

Člen 53.

Živinski potni list, ki se glasi samo na eno žival, se mora, ko se dotična žival zakolje, uničiti, t. j.

prevleči z debelimi črtami, tekoča številka zapisnika o ogledu in uničitvi pa vpisati pod dotično številko.

Če se glasi živinski potni list na več živali, se mora, ko se zakolje poslednja žival, uničiti tako, kakor je zgoraj označeno; prav tako se vpiše tekoča številka zapisnika, pod katero je živinski potni list vpisan.

Člen 54.

Oglednik mora koncem vsakega meseca na podstavi zapisnika o ogledovanju zaklanih živali vpisati v seznamek po obrazcu C število zaklanih živali po vrstah in spolu.

Koncem vsakega leta zaključi oglednik ta seznamek ter sestavi na njega osnovi po istem obrazcu sumarni izkaz v dveh izvodih za vse leto. En izvod sumarnega izkaza skupno z zapisnikom o ogledovanju zaklanih živali in z živinskimi potnimi listi, zloženimi po vrsti, mora izročiti najkasneje do dne 5. januarja vsakega leta pristojnemu občinskemu, drugega, brez prilog, pa pristojnemu sreskemu oblastvu.

Sreska oblastva in mesta pošiljajo te sumarne izkaze po svojem pristojnem oblastvu ministrstvu za poljedelstvo in vode, oddelku za veterinarstvo, h kateremu morajo prispeti najkasneje do dne 15. januarja vsakega leta.

Veterinarski uradi za specialno službo pošiljajo take izkaze neposredno ministrstvu za poljedelstvo in vode, oddelku za veterinarstvo, do zgoraj označenega roka.

Živinske potne liste in zapisnik o ogledovanju zaklanih živali mora hraniti občinsko oblastvo v arhivu tri leta.

Takse za ogled.

Člen 55.

Takso za ogled določa občinsko oblastvo (opštinski sud) z odborom, sporazumno z dotičnim veterinarjem ali uradno postavljenim (pooblaščenim) oglednikom. Oni, ki ga odredi občinsko oblastvo (opštinski sud), pobira te takse od mesarjev na podstavi podatkov, prejetih od oglednika, ter izroči pobrani denar koncem vsakega meseca ogledniku.

Ko se določa nagrada (taksa), je treba vpoštovati:

- 1.) krajevne razmere;
- 2.) zvišane cene za meso;
- 3.) veterinarjevo odgovornost za vestno opravljanje poslov pri ogledovanju mesa glede njega porabe;
- 4.) dvojni ogled živali, t. j. v živem in zaklanem stanju.

Ako nastane nesporazum, reši spor v I. stopnji sreski poglavar na podstavi mnenja svojega veterinarskega referenta, če ta ni prizadet, t. j. če ni oglednik klavnih živali in mesa. Če je sreski veterinar prizadet, zahteva sreski poglavar mnenje oblastnega veterinarja.

V II. stopnji reši spor veliki župan na podstavi mnenja svojega oblastnega referenta, v poslednji stopnji pa ministrstvo.

Kazni.

Člen 56.

Kdor prekrši odredbe, navedene v tem pravilniku, se kaznuje po dotičnih predpisih zakona o odvrčanju in zatiranju živalskih kužnih bolezni.

Zoper veterinarje in zdravnike, ki ne izpolnjujejo uradnih dolžnosti, predpisanih s tem pravilnikom,

ali ki jih zanemarjajo, je treba postopati po disciplinskih predpisih.

Ogledniki, posebe usposobljeni za ogledovanje klavnih živali in mesa, ki ne izpolnjujejo dolžnosti, predpisanih s tem pravilnikom, ali ki jih zanemarjajo, se morajo kaznovati v denarju do 300 dinarjev, v težjih primerih pa tudi z razrešitvijo od te službe.

Zaplenjeno (odvzeto) meso se prodaja na javni licitaciji, če se ni moralo po predpisih tega pravilnika uničiti. S čistim dobičkom (izkupičkom) po odbitku eventualnih stroškov je treba postopati po zakonskih predpisih.

Zaključne odredbe.

Člen 57.

Ta pravilnik stopi v veljavo z dnem, ko se razglasi; s tem dnem prestatenejo veljati vsi prejšnji predpisi, ki mu nasprotujejo.

V B e o g r a d u, dne 8. septembra 1925.;

Vt. br. 8749.

Minister za poljedelstvo in vode:

K. Lj. Miletić s. r.



Obrazci pečatov.

Obrazec A.

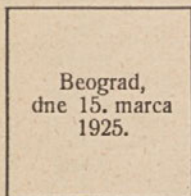
Meso, prikladno za
javno porabo



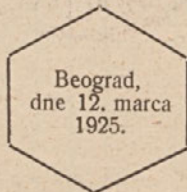
Meso, prikladno za javno
porabo, toda slabše kakovosti



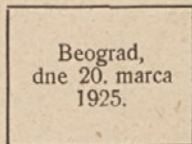
Meso za javno po-
rabo, pogojno do-
voljeno



Bivolje meso



Konjsko meso



Obrazec C.

Oblast

Srez

Občina

Seznamek

o številu živali, zaklanih leta

Na javni klavnici v

Na privatnih klavnicali v

Vrsta živali	Število živali		Skupaj	Od tega za porabo prepovedanih		Pri-pomba
	redno zaklanih	zaklanih v sili		celih živali	po-edinih delov v kg	
Biki						
Voli						
Junci						
Krave						
Junice						
Teleta						
Bivoli						
Bivolice						
Ovce						
Jagnjeta						
Koze						
Kozličji						
Svinje						
Prašički						

V, dne 192...

Oglednik mesa:

.

Obrazec D.

Št.

Leto

Potrdilo

**o mesu, ki izvira od živali, zaklane
v, in se odpremlja v**

Redna številka zapisnika o ogledovanju zaklanih živali	Vrsta zaklanih živali	Datum zakola in ogleda	Vrsta pošiljke (cela, polovica ali četrtnina zaklane živali ali poedini deli). Teža v kg	Pošiljateljevo ime in njega priimek	Prejemnikovo ime in njega priimek in namembni kraj	Pripomba

Podpisani potrjujem s tem, da sem žival, od katere izvira ta pošiljka mesa, po predpisih ogledal živo in po zakolu danes ob uri ^{do}/_{po} poldne ter spoznal, da je njeno meso prikladno za človeško hrano.

V, dne 192...

Oglednik mesa:

.

Obrazec E.

Št. :

Leto

Potrdilo,

s katerim potrjujem, da sem predelano blago, ki sestoji
iz ,
v teži kg ogledal ter spoznal, da je uporabno
za človeško hrano.

Pošiljatelj: v

Prejemnik: v

V , dne 192...

(Pečat.)

Oglednik mesa:

.

Slovenska knjižnica

6K M

B 6342



66009015895

COBISS 