

Uradni list Republike Slovenije



Internet: <http://www.uradni-list.si>

e-mail: info@uradni-list.si

Št. 91 Ljubljana, sreda 10. 11. 1999

Cena 900 SIT

ISSN 1318-0576

Leto IX

MINISTRSTVA

4316. Pravilnik o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo

Na podlagi četrte alinee 116. člena zakona o veterinarstvu (Uradni list RS, št. 82/94, 21/95 in 16/96) izdaja minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v soglasju z ministrom za zdravstvo

PRAVILNIK o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

(vsebina in namen pravilnika)

Ta pravilnik predpisuje veterinarsko-sanitarne pogoje, ki jih morajo glede higiene, graditve, higiensko-tehnične ureditve, opreme, osebja, izobrazbe osebja, načina dela in notranje kontrole izpolnjevati živilski obrati, ki proizvajajo in oddajajo v promet za javno potrošnjo surovine in živila živalskega izvora (v nadaljnjem besedilu: surovine, živila), z namenom, da se zagotovi proizvodnja in promet zdravstveno ustreznih živil, varuje zdravje potrošnikov in okolje, preprečuje širjenje kužnih boleznih in zagotovi ustrezno zaščito živali.

2. člen

(pomen izrazov)

Posamezni izrazi za namen tega pravilnika pomenijo:

1. Pristojni organ za veterinarstvo je Veterinarska uprava Republike Slovenije (v nadaljnjem besedilu: VURS).

2. Uradni veterinar je veterinarski strokovni delavec, ki je po predpisih o veterinarstvu pristojen za:

– opravljanje veterinarsko-sanitarnih pregledov živali, surovin in živil za javno potrošnjo;

– opravljanje veterinarsko-sanitarnih pregledov opreme in obratov, v katerih se proizvaja in daje v promet surovine oziroma živila za javno potrošnjo;

– za izdajanje potrdil o zdravstveni ustreznosti surovin in živil.

3. Živilski obrat je zgradba, v kateri se opravlja naslednje dejavnosti proizvodnje:

– klanja živali, zbiranja, dodelave, obdelave, predelave, pakiranja, prepakiranja, hlajenja in skladiščenja surovin oziroma živil, s pripadajočimi pomožnimi zgradbami in infrastrukturo, ter celotnim območjem, ki pripada tej zgradbi (v nadaljnjem besedilu: obrat);

– za živilski obrat iz prejšnje alinee se šteje tudi obrat v sklopu skladišča ali drugih prostorov za opravljanje dejavnosti trgovanja na debelo.

4. Proizvodno skladišče je prostor v sestavi živalskega obrata, kjer se lahko hranijo samo živila lastne proizvodnje.

5. Posestvo je obrat, kjer se redijo živali z namenom proizvodnje surovin živalskega izvora, namenjenih za javno potrošnjo.

6. Notranja kontrola je sistem, s katerim proizvajalec zagotavlja stalno preverjanje izpolnjevanja predpisanih pogojev in sistem korekcijskih ukrepov v proizvodnji za zagotovitev zdravstveno ustreznih živil.

7. Živalski odpadki z visokim tveganjem (v nadaljnjem besedilu: konfiskat) so celi trupi živali, posamezna živalska tkiva, telesne tekočine ali drugi materiali živalskega izvora, predelani ali nepredelani, ne glede na vrsto živali, za katere je uradni veterinar ugotovil, da so patološko spremenjeni, kužni ali kontaminirani, in predstavljajo material z visokim tveganjem za širjenje kužnih boleznih, predvsem zoonoz oziroma lahko drugače ogrozijo zdravje ljudi.

8. Živalski odpadki z nizkim tveganjem so klavnični in drugi odpadki živalskega izvora, razen konfiskata iz prejšnje točke, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, in predstavljajo material z nizkim tveganjem za širjenje kužnih boleznih, predvsem zoonoz.

9. Prostor je s stenami, stropom in tlemi omejen prostor, z vrati, ki se zapirajo ali gibljivimi vrati.

10. Razsek je sekanje trupov ali delov trupov živali na manjše dele.

11. Četrtnjenje je razsek trupov živali na štiri dele.

12. Konfekcioniranje mesa je oblikovanje posameznih kosov mesa.

13. Nezaščitena živila so živila, ki so v proizvodnji direktno izpostavljena vplivom okolja, brez zaščitnih ovojev ali niso v zaprtih posodah.

14. Narezki so rezana ali ribana živila, namenjena za oddajo v promet kot embalirana živila za takojšnjo uporabo brez posebne priprave.

15. Vodna zapora je sifonska zapora, ki s pomočjo sloja vode v ustreznem delu odtoka odpadnih vod preprečuje vračanje smradu iz kanalizacije.

16. Parkljarji so govedo, vključno z bivolum in bizonom, ter prašiči, ovce in koze.

17. Kopitarji so konji, osli, mezgi in mule.

18. Perutnina so domače kokoši, purani, pegatke, ra-ce, gosi in noji.

19. Živila živalskega izvora (v nadaljnjem besedilu: živi-la) so sestavni deli živalskega telesa v surovem, polpredela-nem ali predelanem stanju in mleko, jajca, mesni, ribji, mlečni in jajčni izdelki, ikre, med in drugi čebelji pridelki ter izdelki iz rakov, školjk, polžev in žab, ki so namenjeni za prehrano ljudi.

20. Meso so vsi užitni deli klavnih živali in divjadi. Za sveže meso se šteje vse meso, vključno z vakumsko embali-ranim ali pakiranim v kontrolirani atmosferi, ki ni bilo obdela-no drugače kot hlajeno ali zamrznjeno.

21. Mesni izdelki so živila izdelana iz mesa ali z me-som, obdelana tako, da na prerezu meso nima več videza surovega mesa. Zamrznjeno, zrezano ali mleto meso se ne šteje za mesni izdelek.

22. Soljenje je uporaba soli v živilih.

23. Razsoljevanje je tehnološki postopek, pri katerem se sol razporedi po vsem živilu.

24. Surovine so sestavni deli živalskega telesa ter mle-ko, jajca in med v nepredelanem stanju, namenjene za nadaljnjo obdelavo oziroma predelavo.

25. Jajčni izdelki so izdelki, namenjeni prehrani ljudi, izdelani iz različnih delov jajc ali njihovih mešanic, po odstra-nitvi lupine in membran. Ti izdelki so lahko delno nado-meščeni z drugimi živali ali aditivi, lahko so tekoči, koncentri-rani, sušeni, kristalizirani, zamrznjeni, hitro zamrznjeni ali koagulirani.

26. Natrta jajca so jajca s poškodovano ali počeno lupino, vendar z nepoškodovano membrano.

27. Oddaja v promet za javno potrošnjo je vsaka odda-ja živil, razen lastne domače porabe, po končani proizvod-nji, ko je uradni veterinar ugotovil, da so živila ali surovine zdravstveno ustrezna in je odobril predpisano označitev živi-la, ne glede na način oddaje v promet (prodaja, podaritev, sponzorstvo itd.). Za živila, skladiščena v registriranem obra-tu se šteje, da so oddana v javno potrošnjo, če je za njih izdano veterinarsko potrdilo o zdravstveni ustreznosti.

28. Proizvodna serija je količina enakih živil, pridoblje-nih v določenem obdobju – času (na primer enodnevna proizvodnja) in označenih z določeno oznako, ki jo spremlja isto veterinarsko potrdilo o zdravstveni ustreznosti.

29. Proizvodna šarža je določena količina surovin ali živil, ki so enako sestavljena, obdelana v istih strojih pod enakimi pogoji v enem proizvodnem procesu.

30. Surovo mleko je nespremenjen izloček mlečnih žlez ene ali več krav, ovac, koz ali bivolic, ki ni bilo segreto nad 40 °C ali podvrženo postopku z enakovrednim učin-kom.

31. Mleko za nadaljnjo obdelavo je za predelavo dolo-čeno surovo mleko oziroma iz surovega mleka pridobljeno tekoče mleko, ali zamrznjeno mleko, ki je podvrženo dovo-ljeni obdelavi, kot je toplotna obdelava ali termizacija in se v svoji sestavi lahko spremeni, če so te spremembe omejene na dodatek oziroma odvzem naravnih sestavin mleka.

32. Toplotno obdelano mleko za porabo je mleko, ki je namenjeno končnemu potrošniku, pridobljeno s toplotno obdelavo in oddano v promet kot pasterizirano mleko.

33. Mlečni izdelki so:

– izdelki, ki se pridobivajo izključno iz mleka, pri čemer se lahko dodajajo snovi, potrebne za njihovo proizvodnjo, če se te snovi ne uporabljajo za to, da bi v celoti ali deloma zamenjale katerokoli sestavino mleka;

– sestavljeni izdelki, katerih bistveni del je mleko ali mlečni izdelek glede na količino ali značilnost izdelka ter katerih sestavine ne zamenjujejo in niso namenjene zame-njavi neke sestavine mleka.

34. Razkuževanje je obdelovanje opreme ali orodja z vročo vodo najmanj 82 °C, ali z ustreznimi kemičnimi pri-pravki z namenom, da se uniči mikroorganizme.

35. Mleto ali zrezano meso je meso, ki je bilo seseklja-no, zrezano ali zmleto na majhne delce.

36. Polpripravljene mesne jedi so meso ali jedi iz me-sa, ki so jim dodane le začimbe, aditivi ali živila rastlinskega izvora, in so bili obdelani tako, da se niti notranja celična struktura mesa, niti značilnosti svežega mesa niso spreme-nile, in so namenjeni za neposredno oddajo v promet.

37. Pripravljene mesne jedi so embalirani mesni izdel-ki, kulinarčno pripravljene, lahko z dodatkom drugih živil, popolnoma ali delno toplotno obdelani in ohlajeni ali zamr-znjeni.

38. Embaliranje je zaščita z zavijanjem v osnovni ovoj ali ovitek (npr. klobase), oziroma spravljanje v ustrezne po-sode, pri čemer pride živilo v neposredni stik z ovojem ali posodo.

39. Pakiranje je dajanje živil ali surovin v transportno embalažo za oddajo v promet.

40. Preembaliranje je postopek, s katerim se embalira-no surovino oziroma živilo, pred oddajo v promet ponovno embalira in po potrebi pakira.

41. Živila z majhnim odstotkom mesa, polpripravljenih mesnih jedi ali mesnih izdelkov so živila, za katere je bilo kot surovinski sestav pri proizvodnji uporabljeno največ 10% mesa, polpripravljenih mesnih jedi ali mesnih izdelkov.

42. Ribji izdelki so vse sveže ali predelane morske ali sladkovodne živali, njihovi deli, vključno z ikrami, razen vod-nih sesalcev in dvoživk.

43. Obrat za gojitev konzumnih školjk je določeno oza-načeno območje morja ali zaliva, v katerem se goji školjke za javno potrošnjo.

44. Obrat za naravno prečiščenje živih školjk je dolo-čeno označeno območje morja, ki se uporablja samo za naravno prečiščenje živih školjk.

45. Obrat za umetno prečiščenje školjk (center za pu-rifikacijo) je registriran obrat z bazeni, ki imajo dotok narav-ne, čiste, predhodno z ustrežno metodo očiščene morske vode, v katere se za določen čas potopijo školjke, da se prečistijo.

46. Obrat za odpremo živih konzumnih školjk je obrat v bližini gojišča školjk, opremljen za sprejem, pranje, čišče-nje, sortiranje in pakiranje živih školjk, zdravstveno ustreznih za prehrano ljudi.

47. Gojena divjad so kopenski sesalci ali ptice, ki ne veljajo za domače živali iz 17. do 19. točke tega člena, in ki se jih redi kot domače živali. Za gojeno divjad se ne štejejo divji sesalci in ptice, ki prosto živijo na zaprtem območju podobno kot prosto živeča divjad, vendar se jih ne kolje kot domače živali, temveč lovi v skladu s predpisi o lovstvu.

48. Meso gojene divjadi so vsi deli divjih kopenskih sesalcev in divjih ptic. Med vrste divjih ptic se šteje tudi divje vrste perutnine (puranov, pegatk, rac, gosi, prepelic, jere-bic, golobov in fazanov ter neletečih ptic), ki se jih razmno-žuje, redi in zakolje v ujetništvu, in katerih meso je ustrezno za prehrano ljudi.

3. člen

(vrste živilskih obratov)

Obrati iz tega pravilnika so:

1. klavnice za zakol parkljarjev, kopitarjev, perutnine, gojene divjadi in kuncev;

2. obrati za razsek in pakiranje mesa parkljarjev, kopi-tarjev, perutnine, gojene divjadi in kuncev;

3. obrati za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi;

4. obrati za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi;
5. obrati za proizvodnjo mletega mesa in za proizvodnjo polpripravljenih mesnih jedi;
6. obrati za preembaliranje živil;
7. obrati za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi v sklopu grosističnih trgovskih obratov;
8. obrati za proizvodnjo ribjih izdelkov;
9. obrati za pridelavo in predelavo konzumnih školjk:
 - a) gojišča konzumnih školjk,
 - b) obrati za naravno prečiščenje živih školjk,
 - c) centri za umetno prečiščenje školjk (centri za purifikacijo),
 - d) obrati – centri za odpremo živih konzumnih školjk,
 - e) obrati za predelavo školjk;
10. obrati za obdelavo in predelavo žab in polžev;
11. obrati za zbiranje in sortiranje jajc;
12. obrati za predelavo jajc;
13. obrati za pridelavo, zbiranje, standardizacijo, obdelavo in predelavo mleka. Ti obrati so:
 - a) posestva za pridelavo mleka – hlevi in molzišča,
 - b) zbiralnice mleka,
 - c) obrati za standardizacijo mleka,
 - d) obrati za toplotno obdelavo mleka,
 - e) obrati za predelavo mleka – mlekarne;
14. obrati za predelavo in skladiščenje medu;
15. obrati za obdelavo, dodelavo, predelavo in skladiščenje črev, želodcev in mehurjev parkljarjev in kopitarjev;
16. obrati za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocirkov in drugih izdelkov iz surovin živalskega izvora, razen mesa;
17. obrati za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje živil;
18. obrati za proizvodnjo živil, ki vsebujejo majhen odstotek mesa, polpripravljenih mesnih jedi oziroma mesnih izdelkov;
19. obrati za klanje in obdelavo rib in drugih konzumnih vodnih živali pri ribogojnicah.

4. člen

(kategorizacija živilskih obratov)

- (1) Obrati iz prejšnjega člena se glede gradnje, tehnične opremljenosti, zmogljivosti, načina in organizacije dela razvrstijo v naslednje kategorije:
- obrate, ki so praviloma večje zmogljivosti, in izpolnjujejo vse pogoje iz tega pravilnika (v nadaljnjem besedilu: industrijski obrati). V to kategorijo spadajo tudi izvozni in uvozni obrati;
 - obrate manjše zmogljivosti, ki proizvajajo živila na obrtniški način, za katere so dovoljena določena odstopanja od higiensko-tehničnih pogojev predpisanih v tem pravilniku (v nadaljnjem besedilu: obrtniški obrati);
 - obrati v sklopu kmetije (v nadaljnjem besedilu: kmetijski obrati).

(2) Industrijski obrati lahko proizvajajo in oddajajo živila v promet brez krajevnih ali količinskih omejitev.

5. člen

(pogoji za obrtniške in kmetijske obrate)

(1) Obrtniški obrati lahko proizvedejo omejeno količino živil za javno potrošnjo. Oddaja v promet živil, proizvedenih v obrtniških obratih, se lahko opravlja le na območju Republike Slovenije, in se izvaja v skladu s predpisanimi pogoji prevoza.

(2) Obrtniške klavnice lahko zakoljejo tedensko do 20 glav živine (v nadaljnjem besedilu: GŽ).

(3) Skupni letni zakol vseh vrst živali ne sme presežati 1000 GŽ, pri čemer se upošteva naslednje razmerje:

GŽ: glava živine = govedo in kopitarji	1,00	GŽ
teleta in žrebeta	0,50	GŽ
prašiči nad 100 kg	0,20	GŽ
ostali prašiči	0,15	GŽ
ovce in koze	0,10	GŽ
jagnjeta, kozlički in prašički		
– odojki do 15 kg	0,05	GŽ

Za teleta in žrebeta se šteje živali, ki niso starejše od 6 mesecev.

(4) V posebnih geografskih pogojih in ob upoštevanju prometnih razmer ter težav s preskrbo na določenem območju (npr. hriboviti predeli s slabo oskrbo), lahko VURS izjemoma dovoli obrtniškem obratu, da lahko kolje do 2000 GŽ letno. O obratih iz prejšnjega in tega odstavka se vodi ločen register.

(5) VURS lahko izjemoma dovoli povečanje tedenskega števila zaklanih jagnjet in kozličkov ob verskih praznikih. Tako pridobljenega mesa ni dovoljeno zamrzniti pred oddajo v promet.

(6) Obrtniške perutninske klavnice lahko letno zakoljejo skupno največ 150.000 glav perutnine, pri čemer se ne upoštevajo noji. Če se v isti klavnici kolje tudi kunce, skupno število zaklanih živali ne sme preseči 150.000.

(7) V obrtniških klavnicah kopitarjev, parkljarjev in perutnine lahko oddajajo meso v promet za javno potrošnjo le nosilci dejavnosti klavnic ali drugi mesarji samostojni podjetniki, pod pogojem, da so bile klavne živali njihova last.

(8) Meso, pridobljeno v obratih iz prejšnjega odstavka, lahko nosilec dejavnosti klavnice ali mesar samostojni podjetnik odda v promet le v celih trupih ali polovicah, razsekanih največ na tri osnovne dele, v lastnih prodajalnah pa brez omejitev glede razseka.

(9) Meso, pridobljeno v obrtniških obratih, ne sme biti embalirano in se ne sme prodajati industrijskim objektom.

(10) Obrtniške razsekovalnice mesa, ki niso v sklopu registriranih klavnic, lahko proizvajajo največ 5 ton izkoščenega mesa parkljarjev in kopitarjev tedensko ali največ 3 tone izkoščenega mesa perutnine tedensko oziroma ekvivalentne količine mesa s kostmi.

(11) Obrtniški obrati za predelavo lahko izdelajo največ do 7,5 ton mesnih izdelkov tedensko.

(12) Obrtniški obrati za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov se delijo na:

- obrate, ki lahko obdelajo letno največ 500.000 litrov mleka;
- obrate, ki lahko obdelajo letno največ 2.000.000 litrov mleka.

(13) Če se v obrtniškem obratu skladišči samo pakirano meso oziroma druga pakirana živila, lahko VURS dovoli odstopanja od pogojev iz tega pravilnika glede zamrzovalnih skladišč.

(14) Drugi obrtniški obrati, razen klavnic, lahko dajejo v promet živila le:

- neposredno končnemu uporabniku,
- drugim obrtniškim obratom,
- prodajalcem na drobno in
- obratom za pripravo jedi za javno prehrano.

(15) Letna proizvodnja živil v kmetijskem obratu sme doseči največ 5% proizvodnje dovoljene za obrtniške obrate.

6. člen

(registracija obratov)

(1) Pred začetkom oddaje živil v promet za javno potrošnjo, mora biti vsak obrat iz 3. člena tega pravilnika odobren in registriran. Živilske obrate, razen obratov za pridelavo

vo mleka in zbiralnic mleka, z odločbo odobri predstojnik VURS, s katero ugotovi, da obrat izpolnjuje predpisane pogoje iz tega pravilnika, in da ima ustrezen sistem notranjih kontrol po načelu ugotavljanja kritičnih točk (HACCP¹), obratu določi obseg dovoljene dejavnosti glede na vrsto živali oziroma surovin in tehnologije, kategorijo iz 4. člena tega pravilnika in kontrolno številko.

(2) Za ugotovitev izpolnjevanja predpisanih pogojev mora zainteresirani obrat na VURS vložiti vlogo, iz katere je razvidno:

- pravna ali fizična oseba, ki je nosilec dejavnosti;
- uradno ime in točen naslov obrata;
- predvidene dejavnosti glede na vrsto živali oziroma surovin in izdelkov, ki so načrtovani za proizvodnjo, s kratkim opisom tehnoloških postopkov ter dnevnimi proizvodnimi zmogljivostmi;
- število zaposlenih v obratu za posamezna delovna področja in njihova izobrazba.

Vlogi mora priložiti:

- dokazilo o lastništvu oziroma najemu objekta;
- tehnično-tehnološki in gradbeni projekt;
- projekt sistema oskrbe s pitno vodo, paro in električnim tokom ter projekt kanalizacijskega sistema in sistema odstranjevanja odpadkov;
- kopijo uporabnega dovoljenja.

(3) Obrat, ki izpolnjuje predpisane pogoje, se vpiše v register, ki ga vodi VURS, pri čemer se vodijo ločeni registri glede na kategorijo obrata. V register se vpiše: kontrolna številka, pravna ali fizična oseba, ki ji je z odločbo VURS odobrena dejavnost, ime oziroma naziv registriranega obrata, kraj lokacije obrata, vrsto živali oziroma surovin in odobreno dejavnost.

(4) Registri iz prejšnjega odstavka se objavijo v Uradnem listu Republike Slovenije. Spremembe v registrih se objavljajo sproti, ažurirani registri pa se objavijo dvakrat letno.

(5) Obratu se lahko dodeli le ena kontrolna številka za vse dejavnosti, ki se opravljajo na isti lokaciji.

(6) Če je na istem območju iz 15. člena tega pravilnika več obratov različnih nosilcev dejavnosti, ki uporabljajo skupne komunalne in druge naprave, se določi kontrolna številka za vsak obrat.

(7) Kontrolni številki obrata se lahko doda posebne predpisane razpoznavne oznake za določitev vrste živalskega obrata. Obrtniški obrati morajo imeti drugačno veterinarsko oznako od ostalih obratov.

(8) Obrate - posestva za pridelavo mleka in zbiralnice mleka registrira, jim izda dovoljenje za oddajo mleka v javno potrošnjo in vodi register teh obratov Veterinarski zavod Slovenije.

7. člen

(ukrepi za odpravo pomanjkljivosti in izbris iz registra)

Obratom, ki ne izpolnjujejo pogojev, predpisanih s tem pravilnikom, veterinarski inšpektor odvisno od vrste in obsega pomanjkljivosti odredi odpravo pomanjkljivosti in po potrebi začasno prepove proizvodnjo oziroma oddajo živil v promet ter določi rok za odpravo pomanjkljivosti. Če se v obratu v določenem roku ne odpravi pomanjkljivosti, veterinarski inšpektor o tem obvesti VURS, ki razveljavi odločbo o odobritvi obrata in po dokončnosti odločbe o razveljavitvi izbrši obrat iz registra.

II. ODGOVORNOSTI IN OBVEZNOSTI NOSILCEV DEJAVNOSTI ŽIVILSKIH OBRATOV

8. člen

(splošno o odgovornosti)

Nosilec dejavnosti mora izvajati vse potrebne ukrepe, ki zagotavljajo zdravstveno ustreznost surovin in živil v vseh fazah proizvodnje. Nosilec dejavnosti je odgovoren za zdravstveno ustreznost surovin in živil, ki jih oddaja v promet za javno potrošnjo.

9. člen

(notranja kontrola)

(1) Nosilec dejavnosti mora zagotoviti stalno preverjanje in kontrolo svoje proizvodnje po načelu ugotavljanja kritičnih točk v proizvodnji (HACCP). Imeti mora pisni načrt (plan) preverjanja kritičnih točk v proizvodnji, ki mora vsebovati naslednja temeljna načela:

- analizo tveganja za posamezno živilo ali skupino tehnološko podobnih izdelkov;
- določitev kritičnih kontrolnih točk za posamezne stopnje ali faze v proizvodnem procesu;
- določitev kritičnih mejnih vrednosti, ki še zagotavljajo varnost izdelka;
- sistematično kontrolo (monitoring) kritičnih točk;
- določitev korekcijskih ukrepov, če se ugotovi odstopanje od mejnih vrednosti;
- verifikacijo - preverjanje uspešnosti delovanja sistema;
- evidence in dokumentacijo o izvajanju notranjih kontrol.

(2) Za izvajanje notranjih kontrol po načelu ugotavljanja kritičnih točk morajo biti v načrtu iz prejšnjega odstavka zadolženi odgovorni delavci obrata.

(3) Obveznosti iz tega člena veljajo za naslednje obrate:

- a) obrate za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi;
- b) obrate za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi v sklopu grosističnih trgovskih obratov;
- c) obrate za proizvodnjo ribjih izdelkov;
- d) obrate za predelavo školjk;
- e) obrate za predelavo žab in polžev;
- f) obrate za toplotno obdelavo mleka;
- g) obrate za predelavo mleka - mlekarne;
- h) obrate za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocvirkov in drugih izdelkov iz surovin živalskega izvora, razen mesa;
- i) obrate za proizvodnjo živil, ki vsebujejo majhen odstotek mesa, polpripravljenih mesnih jedi oziroma mesnih izdelkov.

(4) Določbe tega člena ne veljajo za kmetijske obrate.

10. člen

(program čiščenja in razkuževanja)

(1) Nosilec dejavnosti mora imeti program postopkov čiščenja in razkuževanja v svojem obratu in zagotoviti njegovo izvajanje. Program mora vsebovati najmanj naslednje elemente:

1. dnevne postopke čiščenja, ki jih bo zagotovil nosilec dejavnosti pred začetkom dela in med delom za preprečevanje kontaminacije živil. V programu mora biti opredeljena tudi pogostnost posameznih postopkov (frekvenca čiščenja);

2. ostale periodične postopke čiščenja (tedenske, mesečne, polletne itd.), ki jih bo zagotovil nosilec dejavnosti za

¹ Iz ameriškega izraza Hazard Analysis and Critical Control Point (analiza tveganja in ugotavljanje kritičnih kontrolnih točk).

preprečevanje kontaminacije živil. V programu mora biti opredeljena tudi pogostnost posameznih postopkov (frekvenca čiščenja);

3. mikrobiološke preiskave opreme in pribora (brisi) za preverjanje uspešnosti čiščenja;

4. podpis nosilca dejavnosti. Na programu mora biti naveden datum uveljavitve programa ob podpisu;

5. v vsakem delovnem prostoru mora biti na vidnem mestu obešen obrazec o izvedenih dnevnikih postopkih čiščenja. Ti obrazci se arhivirajo za dobo najmanj dveh let;

6. o izvajanju programa in o izvedenih ukrepih v primerih ugotovljenih slabih rezultatov čiščenja in razkuževanja se vodi ustrezna dokumentacija;

7. nosilec dejavnosti mora določiti odgovorne osebe, ki bodo zadolžene za izvajanje vseh aktivnosti čiščenja in razkuževanja, ter osebe, ki bodo zadolžene za nadzor nad izvajanjem čiščenja.

(2) Za kmetijske obrate je program čiščenja lahko poenostavljen, zagotoviti pa morajo evidenco o opravljenih čiščenjih pred in med delom ter po končanem delu.

11. člen

(druge kontrole in ukrepi, ki jih mora zagotoviti nosilec dejavnosti)

(1) Poleg notranjih kontrol iz 9. in 10. člena tega pravilnika mora nosilec dejavnosti živilskega obrata zagotoviti še naslednje ukrepe oziroma kontrole:

1. kontrolo zdravstvene ustreznosti pitne vode v obratu;

2. odvzem vzorcev za preiskave delovnih površin, surovin in živil v lastnem ali drugem laboratoriju za preverjanje uspešnosti postopkov čiščenja in razkuževanja, ter za preverjanje skladnosti surovin in živil s predpisanimi normativi;

3. redno umerjanje (kalibracijo) merilnih naprav po navodilih proizvajalca (npr. termometrov, globinskih termometrov oziroma sond – termokaplov, ki se uporabljajo za merjenje termičnih procesov) in kontrolo, če imajo termografi predpisane parametre (npr. zapisovanje temperature najmanj vsake pol ure);

4. zagotavljanje ukrepov dezinfekcije, dezinfekcije in deratizacije (v nadaljnjem besedilu: DDD);

5. zagotoviti mora tako označevanje surovin oziroma živil, ki jih obrat daje v promet, da je mogoče ugotoviti njihov izvor. V proizvodnih skladiščih živilskega obrata so lahko le surovine oziroma živila iz lastne proizvodnje. Enake surovine oziroma živila več različnih proizvajalcev so lahko le v grosističnih skladiščih. Surovin oziroma živil, ki so dana v promet, in zapustijo proizvodno skladišče, ni dovoljeno vračati v proizvodni obrat. Izjema so surovine oziroma živila, ki se vrnejo v obrat v roku 24 ur pod pogojem, da so ves čas ostala v transportnem sredstvu, s katerim so bila odpremljena iz obrata;

6. voditi mora evidenco porabe serijsko oštevilčenih etiket z veterinarskim znakom in kontrolo pravilne uporabe teh etiket za označevanje živil;

7. če se z laboratorijskimi preiskavami ali na drug način ugotovi, da obstaja nevarnost za zdravje ljudi, mora nemudoma obvestiti uradnega veterinarja;

8. v primeru da se ugotovi neposredna nevarnost za zdravje ljudi mora takoj vzeti iz prometa vsa živila, izdelana s podobno tehnologijo ali v podobnih pogojih, ki predstavljajo enako tveganje. Nosilec dejavnosti obrata je o tem dolžan takoj obvestiti uradnega veterinarja, ki odloči, kam se naj uskladišči taka pošiljka živil. Živila, vrnjena zaradi nevarnosti za zdravje ljudi, morajo biti pod kontrolo uradnega veterinarja, dokler se jih po njegovi odločitvi ne uniči ali predela v druge namene, razen za prehrano ljudi.

(2) Nosilec dejavnosti obrata mora voditi evidence:

1. v klavnici: o vrstah, številu in poreklu zaklanih živali, o količini izdanega mesa, o opravljenih notranjih kontrolah in o njihovih rezultatih;

2. v obratu za predelavo mesa: o količini in poreklu prejetega mesa in količini mesnih izdelkov oddanih v promet, o porabi aditivov in drugih dodatkov ter o opravljenih notranjih kontrolah blaga in o njihovih rezultatih;

3. v drugih obratih iz 3. člena tega pravilnika: o izvoru in količini prejete ali pridobljene surovine, količini končnih izdelkov, oddanih v promet in o opravljenih notranjih kontrolah surovin in izdelkov in o njihovih rezultatih.

(3) Evidence iz tega in prejšnjega člena, morajo biti shranjene najmanj dve leti in biti na voljo za pregled uradnemu veterinarju.

(4) Nosilec dejavnosti kmetijskega obrata mora zagotoviti kontrole iz 1. in 4. točke prvega odstavka tega člena in voditi evidence o številu in vrsti vzrejenih in zaklanih živali, ter o količini proizvedenih živil, ki jih daje v promet.

12. člen

(izobrazba delavcev)

(1) Vodja industrijskega obrata – oseba, ki je odgovorna za ustreznost surovin oziroma živil, mora imeti najmanj VII. stopnjo izobrazbe živilske smeri.

(2) Nosilec dejavnosti obrtniškega in kmetijskega obrata oziroma osebe, ki v obratu delajo, morajo imeti glede na vrsto živil, ki jih proizvajajo, najmanj IV. stopnjo izobrazbe živilske smeri.

(3) Nosilec dejavnosti živilskega obrata mora zagotoviti izobraževanje delavcev o pravilni higieni in tehnologiji proizvodnje živil in jih s tem usposobiti za higiensko ustrezno delo v posameznih specifičnih vrstah proizvodnje.

(4) Delavci, ki prihajajo v stik z živali in surovinami, morajo imeti tudi temeljno znanje o živalskih kužnih boleznih, o njihovem preprečevanju in prenašanju na ljudi ter o predpisih o varstvu pred kužnimi boleznimi živali.

(5) O opravljenem izobraževanju mora delavec prejeti potrdilo, ki se hrani v arhivu obrata.

(6) Delavcem, ki že imajo ustrezno znanje in sposobnosti, se ni potrebno dodatno izobraževati, če lahko ustrezne kvalifikacije dokažejo s spričevalom.

III. SPLOŠNI POGOJI, KI JIH MORAJO IZPOLNJEVATI ŽIVILSKI OBRATI

13. člen

(veljavnost splošnih pogojev)

Splošni pogoji, predpisani v tem pravilniku, veljajo za vse obrate iz 3. člena tega pravilnika.

14. člen

(lokacija, dvorišče in poti)

(1) Lokacija za graditev novega obrata mora biti izven strnjenegega naselja in na območju, ki ni z urbanističnim načrtom predvideno za gradnjo stanovanjskih objektov. Zgrajeni obrat ne sme ogroziti drugega obrata, prav tako ga ne sme ogroziti okolica obrata z neprijetnimi vonji, dimom, prahom ali drugačnim onesnaženjem.

(2) Ne glede na prejšnji odstavek so lahko kmetijski in obrtniški obrati za predelavo in skladiščenje mesa, mesnih izdelkov, mleka in mlečnih izdelkov, medu, ter obrati za odpremo živih konzumnih školjk, v naselju, pod pogojem, da ne ogrožajo okolice.

(3) Obrati ne smejo biti v stanovanjskih prostorih, od njih morajo biti gradbeno ločeni.

(4) Kmetijski obrat mora imeti okolico urejeno tako, da se preprečuje škodljive vplive na surovine oziroma živila. Dvorišče okoli živilskega dela kmetije mora biti utrjeno (tlakovano, asfaltirano ipd.). Deli dvorišča, ki niso utrjeni, morajo biti pokriti z zelenjem. Prostori za proizvodnjo surovin oziroma živil morajo imeti poseben vhod. Med stanovanjem in delovnimi prostori kmetijskega obrata je dovoljen prehod, ki mora biti opremljen z vrati.

(5) Obrat mora biti zgrajen na kompaktnem in odcednem zemljišču z nizko gladino talne vode ali plime in ne sme biti na poplavnem terenu ali terenu nagnjenem k drsenju.

15. člen

(območje živilskega obrata)

(1) V območje živilskega obrata spadajo zgradbe z ustreznim zemljiščem, ceste, dvorišče z zelenicami ter naprave, ki služijo potrebam živilskega obrata.

(2) Površina zemljišča mora ustrezati zmogljivosti, številu in velikosti zgradb, da bi se zagotovila njihova funkcionalna povezanost in zadostna oddaljenost čistega od nečistega dela obrata.

(3) Celotno območje obrata mora biti ograjeno s primerno ograjo, ki učinkovito preprečuje dostop nezaposlenim ljudem in živalim v območje obrata.

(4) Vhod v območje obrata in izhod iz njega morata biti pod kontrolo.

(5) Psi, mačke in druge živali, razen klavnih živali v klavnicah, ne smejo imeti dostopa v območje obrata oziroma v njegove prostore.

(6) Določbe tretjega in četrtega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških obratov. Za kmetijske obrate se uporabljajo samo določbe prejšnjega odstavka.

16. člen

(promet v območju obrata)

(1) Dovožne ceste in poti na dvorišču obrata morajo biti dovolj široke in iz trdnega materiala (beton, asfalt, tlakovano), da se preprečuje dviganje prahu oziroma raznašanje blata ob deževju. Na območje obrata je lahko speljan industrijski tir.

(2) Poti in površine, ki so trdno protiprašno obdelane, morajo biti primerne za čiščenje. Na razpolago mora biti dovolj hidrantov in odtokov.

(3) Poti v območju obrata se ločijo na:

- nečiste poti, ki se uporabljajo za prevoz klavnih živali, živalskih odpadkov, odpadkov in drugega materiala;
- čiste poti, ki se uporabljajo za prevoz živil, surovin, dodatkov in drugih sestavin ter materiala za pakiranje.

(4) Čiste in nečiste poti se med seboj ne smejo križati.

(5) Določbe tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

17. člen

(ločitev čistega in nečistega dela obrata)

(1) Obrat sestavljata čisti in nečisti del.

(2) Zgradbe na območju obrata morajo biti razporejene tako, da je čisti del območja lociran na eni strani, v smeri glavnega izhoda gotovih izdelkov, in da je prostorsko ločen od nečistega dela obrata.

(3) Čisti del obrata sestavljajo:

- upravno poslopje (poslovni prostori);
- zgradbe za proizvodnjo;
- prostori za skladiščenje aditivov, začimb in materiala za embalaranje oziroma pakiranje;
- zgradba za pranje in razkuževanje prevoznih sredstev, s katerimi se dovažajo surovine in odvažajo živila.

(4) Upravno poslopje je lahko zunaj območja obrata.

(5) V živilskem obratu morajo biti posebni prostori za uradnega veterinarja.

(6) Proizvodni obrati morajo biti načrtovani tako, da je prostorsko omogočen tok proizvodnje živil od surovine do živila brez vračanja surovin po isti poti, in tako, da se poti za živila ne križajo s potmi za surovine in živalske odpadke. Tudi poti delavcev morajo biti načrtovane tako, da delavci iz nečistih delov obrata ne prečkajo poti v čistem delu oziroma ne hodijo ali se zadržujejo v prostorih čistega dela.

(7) Čisti del obrata, kjer se proizvajajo, obdelujejo ali predelujejo nezaščiteni živila ali surovine za nadaljnjo proizvodnjo, se šteje za visoko tvegano območje živilskega obrata.

(8) Če to narava dela zahteva, morajo biti prostori obrata za predelavo in proizvodnjo živil razdeljeni na hladni in topli del in v odvisnosti od tehnološkega vrstnega reda proizvodnje ustrezno povezani.

(9) Nečisti del obrata sestavljajo zgradbe oziroma območja:

- za sprejem in namestitev živali;
- za pranje in razkuževanje prevoznih sredstev, s katerimi se prevažajo živali;
- za zbiranje in spravljanje živalskih odpadkov;
- za predelavo živalskih odpadkov (kafilacija zaprtega tipa);
- pokrit prostor za gnoj in ograjen prostor za odpadke;
- za primarno obdelavo odplak;
- za kotlovnico.

(10) Prostor za pranje in razkuževanje prevoznih sredstev, delavnice za vzdrževanje in kotlovnica so lahko na meji čistega in nečistega dela območja obrata.

(11) Določbe tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

18. člen

(oskrba z vodo in elektriko)

(1) Vsak obrat mora biti priključen na vir pitne vode pod pritiskom, ki mora biti po internem vodovodnem omrežju speljana v posamezne prostore v obratu. Pitno vodo lahko obrat dobiva iz javnega vodovoda ali iz lastnega vira. Voda, ki se uporablja v živilskih obratih, mora glede ustreznosti in rednih pregledov pitne vode izpolnjevati pogoje v skladu s predpisi o zdravstveni ustreznosti pitne vode.

(2) V obratih, ki se oskrbujejo z vodo iz lastnih zaprtih vodnjakov prek hidroforov, vodnih stolpov, rezervoarjev ipd., je treba zagotoviti:

- zadosten tlak na najbolj oddaljenem mestu porabe;
- napravo za kloriranje vode, ki zagotavlja ustrezno koncentracijo zaostalega klora v vodi. Naprava za kloriranje mora biti opremljena z alarmnim sistemom, ki se aktivira, če odpove dodajanje klora v vodo;
- kontaktni čas klora najmanj 20 minut pred uporabo vode.

(3) Tehnična voda se lahko uporablja za proizvodnjo tehnične pare, ki ne prihaja v stik z živila, ter v hladilnih in protipožarnih sistemih. Cevovodi za tehnično paro in vodo morajo biti vidno in jasno označeni in ne smejo biti speljani skozi proizvodne prostore tako, da bi voda iz teh cevi lahko kontaminirala živila. V prostorih obrata mora biti zagotovljena centralna oskrba s toplo vodo.

(4) V obratih za obdelavo in predelavo morskih rib in drugih morskih organizmov ter v obratih za proizvodnjo konzumnih školjk je dovoljena tudi uporaba čiste morske vode.

(5) Vsak obrat mora biti priključen na izvor električne energije.

(6) Obrtniški in kmetijski obrati se lahko oskrbujejo s toplo vodo tudi lokalno – z grelci za vodo.

(7) Določbe drugega in tretjega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

19. člen

(izolacija cevi)

(1) V proizvodnih prostorih in na hodnikih obrata, po katerih se prevažajo surovine ali živila, morajo biti cevovodi za hladno in toplo vodo, paro, hladilne naprave in kanalizacijske nameščene zunaj območja, kjer se prenaša ali prevažajo surovine ali živila, in obloženi z izolacijskim materialom. Izolacijski material mora biti zaščiten z oblogo, ki se lahko čisti in ne prepušča vode. Penasti izolacijski materiali (armaflex) brez zaščitne prevleke niso dovoljeni.

(2) Navpični cevovodi morajo biti nameščeni tako, da s stensko površino ne oblikujejo skritih kotov, ki jih pri čiščenju in pomivanju ni mogoče doseči.

(3) Določbe tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

20. člen

(zaščita vodovodnega omrežja obrata)

(1) Za zavarovanje vodovoda pred onesnaženjem zaradi negativnega tlaka v vodovodnem omrežju morajo biti na vseh iztokih za toplo in hladno vodo ventili proti povratni sifonazi:

– če imajo pipe navoje ali druge priključke, na katere se pritrdijo cevi za pranje iz gume ali plastike;

– če so konci cevi potopljeni v vodo oziroma če je njihova iztočna odprtina pod gladino vode v posodi;

– če se pipe uporabljajo za izpiranje črev ali drugega podobnega materiala.

(2) Ventile proti povratni sifonazi je treba namestiti neposredno za pipo oziroma drugo vrsto priključka, biti morajo funkcionalni in zlahka dostopni za kontrolo.

21. člen

(odstranjevanje odplak iz obrata)

(1) Odplake je treba odvajati iz obrata na tak način, da se preprečuje onesnaženje okolja.

(2) Odplake je treba iz obrata odvajati po treh ločenih sistemih: s kanalizacijo za meteorno vodo, kanalizacijo za tehnološke odplake in kanalizacijo za fekalije.

(3) Meteorno vodo je dovoljeno spuščati v kanalizacijo ali naravni sprejemnik brez čiščenja.

(4) Tehnološke odplake in fekalne odplake je treba, preden se jih spusti v naravni sprejemnik, ustrezno očistiti. Če je v kraju, kjer je lociran obrat, mestna čistilna naprava, je treba iz tehnoloških odplak pred izpustom izločiti grobe delce in maščobe, če pa čistilne naprave ni, mora obrat sam zagotoviti čiščenje odplak skladno s predpisi o varstvu okolja ter o emisiji snovi pri odvajanju odpadnih vod iz:

– obratov za proizvodnjo, predelavo in konzerviranje mesa ter proizvodnjo mesnih izdelkov;

– obratov za predelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov;

– obratov reje domačih živali in obratov za proizvodnjo rastlinskih in živalskih olj in maščob.

(5) V proizvodnih prostorih obrata, v katerih se pri tehnoloških postopkih uporablja voda, je treba zagotoviti njen odvod tako, da se odplake ne razlivajo po tleh. V delovnih prostorih, razen v prostorih s temperaturo pod 0°, mora biti ustrezno število odtokov, opremljenih z vodnimi zaporami proti smradu in dostopu glodalcev in druge golazni. Vodne zapore morajo biti izvedene tako, da jih je mogoče enostavno razstaviti in čistiti.

22. člen

(splošni pogoji vzdrževanja higiene v obratih, zaščita pred insekti in glodalci)

(1) Delovni prostori – tla, stene, stropi, stroji in oprema morajo biti dobro vzdrževani brez poškodb, ki bi onemogočale vzdrževanje v higienskem stanju. Vsak delovni dan je treba delovne prostore in opremo po končanem delu temeljito očistiti in po potrebi razkužiti. Pred začetkom dela morajo biti prostori, stroji in oprema čisti in redno vzdrževani, da se prepreči onesnaženje surovin in živil.

(2) V vseh obratih je treba sistematično zatirati in uničevati insekte in glodalce.

(3) Obrati morajo biti primerno zaščiteni pred vdorom glodalcev, insektov, ptičev in drugih živali. Vsa vhodna vrata morajo biti zgrajena iz takšnega materiala, da ga glodalci ne morejo pregristi, in tako izdelana, da dobro tesnijo, opremljena morajo biti z napravo za samodejno zapiranje ali pa morajo imeti zračno zaveso.

(4) Obrati morajo z vzdrževanjem čistoče in reda okoli obrata stalno preprečevati razvoj insektov in glodalcev in zagotoviti sistematsko zatiranje teh škodljivcev (DDD ukrepi). To delo lahko za nosilca dejavnosti obrata opravljajo tudi organizacije, ki imajo ustrezna pooblastila.

(5) Uporaba električnih lovilcev mrčesa je dovoljena, vendar morajo biti te naprave nameščene izven območij, kjer se ravna z živali, tako da ne more priti do onesnaženja surovin in živil z ostanki insektov.

23. člen

(higiena pri pranju živil, prostorov, opreme in vozil)

(1) Za pranje prostorov in opreme je treba uporabljati vodo s tako temperaturo, ki zagotavlja uspešno čiščenje in odstranjevanje maščobe. V proizvodnih prostorih morajo biti nameščeni priključki za toplo vodo ali ustrezna naprava za pranje in dodajanje sredstev za čiščenje. Cevi za pranje morajo biti, kadar se ne uporabljajo, na primernih obešalnikih, nameščenih na stenah v neposredni bližini priključkov za vodo.

(2) Voda s temperaturo 82 °C se uporablja za razkuževanje ročnega orodja in premične opreme.

(3) V mlekarskih obratih se lahko uporablja voda z drugo temperaturo v kombinaciji s sredstvi za čiščenje in razkuževanje.

(4) Vsa oprema, ki se uporablja za obdelavo in pranje živil (mize za obdelavo organov, čiščenje in obdelavo želodcev in črev, oprema za pranje trupov živali, pranje praznih in polnih pločevink itd.), in statična oprema za razkuževanje ročnega orodja (stoječi sterilizatorji), mora imeti odvod preko vodne zapore v kanalizacijo.

(5) Vsaka naprava za pranje živil, opreme in pribora mora biti zaščiten tako, da pri pranju voda ne škropi po okolici in se ne razliva po tleh, kadar pa se pere z vročo vodo, mora biti urejen odvod pare.

(6) Gibljive cevi z varčevalnimi prhami ali pipami za pranje surovin in živil, ki se aktivirajo z roko, niso dovoljene, razen za pranje trupov prašičev v fazi obdelave med omamljanjem in dokončne odstranitve ščetin, po končanem odiranju ovac in za končno pranje trupov na vseh klavnih linijah. Če se uporabljajo fiksne varčevalne prhe za pranje (npr. organov zaklanih živali, predpasnikov itd.), morajo biti izdelane tako, da se jih lahko aktivira samo s pritiskom z nogo ali na drug ustrezen način. Odpiranje z roko ni dovoljeno.

(7) Za razkuževanje in pomivanje oziroma pranje opreme mora biti v obratu na primernem mestu eden ali več ustrezno velikih prostorov. Tla, stene in strop tega prostora morajo imeti gladke površine in biti neprepustni za vodo. V njem mora biti vgrajen zbiralnik za odvod odpadne vode,

prezračevalna naprava in odbojniki na stenah. V prostorih, kjer se pomivanje opravlja ročno, morajo biti dovodi hladne in tople vode ter krožni termometer, vgrajen na iztočnem delu cevi za toplo vodo, svetlobni vir s predpisano intenzivnostjo in podstavki za opremo.

(8) Vhod za umazano opremo mora biti ločen od izhoda za oprano opremo (pretočni način). Skladiščenje oprane opreme mora biti ločeno od prostora za pranje.

(9) Če se za pomivanje in razkuževanje posode uporablja pretočna naprava, mora ta biti na primernem mestu blizu proizvodnih oddelkov, v katerem je ustrezno zračenje. Pretočna naprava mora imeti lastno opremo za odvod pare, vgrajen krožni termometer in odprtino za kontrolo delovanja, cevi za dovod tople vode in odvod odplak preko vodne zapore neposredno v kanalizacijo. Odpadne vode iz stroja po pranju ni dovoljeno ponovno uporabiti, razen če se predhodno ustrezno očisti.

(10) Pribor in sredstva za razkuževanje (ročno orodje, sredstva za čiščenje, pomivanje in razkuževanje ipd.) morajo biti shranjena v posebnem prostoru ali na ločenem mestu z ustrezno omaro.

(11) Objekt oziroma mesto za pranje in razkuževanje prevoznih sredstev mora imeti:

- strešno zaščito, betonski ali kovinski podstavek ali kanal za pranje vozil, ki ima kanalizacijski sistem z ustrezno zmogljivostjo;

- prostor za pribor in razkužila ali rezervoar z razkužilom in črpalko;

- priključke za hladno in toplo vodo s temperaturo, predpisano v drugem odstavku tega člena, ter s termometrom, vgrajenim na iztočni cevi za toplo vodo;

- ustrezno velike sanitarne prostore iz 38. člena tega pravilnika za delavce, zaposlene v tem objektu, ali pa morajo biti ti prostori v neposredni bližini.

(12) Določbe petega, šestega in sedmega odstavka ter prve in četrte alinee enajstega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških obratov.

(13) Določbe petega, šestega in sedmega odstavka ter enajstega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev kmetijskih obratov.

24. člen

(materiali za gradnjo in ureditev prostorov)

(1) Material, ki se uporablja za gradnjo prostorov v obratu, mora omogočati higiensko vzdrževanje prostorov. Biti mora odporen proti obrabi in koroziji.

(2) Tla v prostorih morajo biti iz trdnega materiala, neprepustnega za vodo, sol in maščobne kisline ter odporna proti sredstvom za čiščenje in razkuževanje. Tla morajo biti izdelana tako, da se zlahka čistijo in da niso spolzka, proti iztokom morajo padati v zadostnem naklonu, da odpadna voda zlahka odteka v kanalizacijo.

(3) Pod klavno in obdelovalno linijo mora biti izdelan žlebast kanal, ki je dovolj širok in prav tako nagnjen proti iztokom, ki so na ustreznih mestih v kanalu.

(4) Stiki sten in tal morajo biti zaobljeni v vseh delovnih prostorih.

(5) Vogali stebrov in drugi robovi, ki so izpostavljeni udarcem, morajo biti zaščiteni s kotniki iz nerjaveče pločevine, ki morajo biti izvedeni v isti ravnini kot stenska površina.

(6) Stene delovnih prostorov morajo biti gladke, iz trajnega materiala in svetle barve. V delovnih prostorih morajo biti stene obložene z gladkim materialom, neprepustnim za vodo, ki omogoča mokro čiščenje in razkuževanje do višine najmanj treh metrov, v klavnih prostorih najmanj do treh metrov, v hladilnicah in zamrovalnicah pa najmanj do višine skladiščenja.

(7) V prostorih, kjer se zahteva določeni toplotni režim (hlajenje, zamrzovanje, razsek, razsoljevanje itd.), morajo biti stene ustrezno toplotno izolirane.

(8) V prostorih in hodnikih ter pred vrati prostorov, kjer se prevažajo živila po tleh, morajo biti vgrajeni zaščitni odbojniki iz nerjavečega materiala, da se prepreči poškodbe zidov in vrat.

(9) Stropi in notranje strešne konstrukcije morajo imeti ravne površine bele ali druge svetle barve. Vzdrževati jih je treba tako, da na njih ni poškodb, kondenzacije vode ali da ne odstopa material, iz katerega so narejeni, z njim obloženi ali prepleškani.

(10) Okna morajo imeti okvirje iz nerjavečega materiala, spodnji okvir okna – polica mora biti nagnjena proti tlem pod kotom najmanj 25°. Če je možno, da skozi okna prodrejo prah, neprijetni vonji in dim, morajo biti okna zaprta.

(11) Vrata morajo biti izdelana iz nerjaveče kovine ali trdne plastike in dovolj široka, da se živila med transportom ne dotikajo njihove površine in podbojev. Vratni podboji morajo biti obloženi s kovino, odporno proti koroziji, in vgrajeni tako, da so njihovi stiki s steno v isti ravnini kot stenska površina.

(12) Prepovedano je raztresati žaganje ali podobne snovi po tleh prostorov, ki so namenjeni obdelavi in shranjevanju surovin in živil.

(13) Določbe tretjega, četrtega, petega, osmega in desetega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

25. člen

(oprema)

(1) Oprema, ki se uporablja pri klanju živali ter obdelavi in predelavi mesa in drugih živil v obratih, mora biti izdelana iz materiala, ki je trden, ki ni porozen, ne vpija tekočin, brez vonja ter odporen proti koroziji in ne sme reagirati z nobeno sestavino živila, spojino za pomivanje in razkuževanje ali sredstvom za vzdrževanje opreme.

(2) Oprema, ki pride v neposredni stik z živali, mora biti tako konstruirana, da jo je mogoče zlahka razstaviti in ustrezno higiensko vzdrževati.

(3) Na površini opreme, ki pride v neposredni dotik s surovinami in živali, ne sme biti razpok in vdolbin, odprtih stikov, neravnih površin in skritih kotov, vsa zvarjena mesta morajo biti ravna, gladka in v isti ravnini kot ostala površina.

(4) Površine delovnih miz, na katerih se reže živila, morajo biti iz plastičnega materiala, ki ne vpija vlage in ga je mogoče čistiti. Del mize, na katerem se reže živila (plastična deska), mora biti tako konstruiran in nameščen, da ga je mogoče enostavno odstraniti in očistiti.

(5) Določbe tretjega odstavka tega člena veljajo tudi za posode (kontejnerje) za prevoz živil in cisterne za prevoz tekočih živil. Konstruirane morajo biti tako, da je mogoče popolnoma sprazniti vsebino. Pipe ali druge naprave za izpust vsebine morajo biti take, da se jih lahko enostavno odstrani in razstavi ter opere in razkuži.

(6) Oprema za proizvodnjo živil in deli opreme, ki prihajajo v stik z živali, ne smejo biti izdelani iz bakra, kadmija, antimona, aluminija, svinca in njihovih zlitin ali drugih toksičnih kovin.

(7) Opreme iz lesa, usnja, stekla, emajla ali porcelana ni dovoljeno uporabljati v obratih za proizvodnjo živil, prav tako ne sme biti oprema, ki prihaja v stik s surovinami oziroma živali pobarvana z barvami. Steklo in porcelan je dovoljeno uporabiti le kot embalažo za končne izdelke.

(8) Lesena oprema je dovoljena samo v prostorih za prekaževanje, zorenje in skladiščenje suhomesnatih izdel-

kov, trajnih klobas, rib in sirov, ter skladiščenje pakiranih živil, začimb, aditivov in embalaže (lesene palete).

(9) Posode, zabojniki in podoben material za pakiranje živil, namenjen večkratni uporabi, mora biti iz trdnega materiala, odpornega na korozijo, ki omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje.

26. člen

(prenašanje živil, ravnanje z živalskimi odpadki v obratu in oprema)

(1) V obratih, kjer se transport trupov zaklanih živali, surovin in živil opravlja po tirih, morajo biti tiri iz materiala, odpornega proti koroziji, in nameščeni zadosti daleč od sten tako, da je možen prehod, in da se živilo nikjer ne dotika sten ali druge opreme. Zlasti se ne smejo med seboj dotikati že obdelani in neobdelani trupi, višina tirov pa mora biti taka, da so trupi in meso najmanj 30 cm dvignjeni od tal.

(2) Nosilne konstrukcije tirov morajo biti prav tako iz materiala, odpornega proti koroziji, ali zaščiteni z obstojno barvo, ki se ne sme luščiti in je odporna proti vlagi.

(3) Živila ali surovine ne smejo priti v direktni stik s stenami ali tlemi. Zaradi tega je treba posode, v katerih se hrani ali prenaša surovine oziroma živila, postavljati na ustrezne podstavke iz nerjavečega materiala, ki morajo biti dvignjeni najmanj 30 cm od tal.

(4) Po uporabi, po potrebi pa tudi pred uporabo, je treba posode za večkratno uporabo očistiti, razkužiti in temeljito sprati s čisto vodo.

(5) Surovine, živila in odpadke je dovoljeno ločeno prenašati s premičnimi posodami, po tirih, po kanalih z gravitacijskim nagibom, pnevmatičnim transportom ali drugo ustrezno opremo.

(6) Premične posode za shranjevanje, skladiščenje ter prevoz surovin in živil morajo biti iz nerjavečega materiala, imeti morajo ravne in gladke površine, zaobljeni in ravni stiki ne smejo imeti vdolbin, razpok, nedostopnih kotov in poškodb. Premične posode iz nerjavečega jekla morajo biti označene:

- posode za živila - s številko in imenom proizvodnega oddelka, ki mu pripadajo;
- posode za neužitne izdelke - z zelenim obročem;
- posode za konfiskat - z napisom KONFISKAT;
- posode, ki pripadajo oddelku za obdelavo in predelavo črev - z modrim obročem. Obroč oziroma napis iz tega odstavka mora biti širok 8 do 10 cm in mora biti viden iz vseh strani posode. Barva, ki se uporablja za označevanje premičnih posod iz nerjavečega jekla, mora biti neškodljiva in brez vonja.

(7) Premične posode za sprejemanje in prenašanje konfiskatov morajo biti konstruirane tako, da se jih lahko zapre. V primerih, določenih s tem pravilnikom, pa morajo imeti nameščene ključavnice za zaklepanje.

(8) Zidane ali nepremične posode (bazeni) morajo ustrezati pogojem iz šestega odstavka tega člena, biti morajo neprepustne in imeti lasten sistem za odvod odplak po pomivanju, ki je prek vodne zapore speljan v kanalizacijo. Zidana ali nepremična posoda (bazen) za surovine oziroma živila mora biti označena z tablico iz nerjavečega materiala, na katero se vpišejo vrsta in količina surovine, njen namen in datum začetka in konca tehnološkega postopka.

(9) S konfiskati in živalskimi odpadki je treba ravnati v skladu s predpisi o načinu, predmetu in pogojih opravljanja gospodarske javne službe ravnanja s klavničnimi odpadki in kužnim materialom živalskega porekla.

(10) Določbe osmega odstavka tega člena niso obvezne za odbritev obrtniških in kmetijskih obratov.

27. člen

(transport živil in odpadkov po kanalih ali pnevmatsko)

(1) Kanali z gravitacijskim nagibom za transport živil in odpadkov morajo biti iz nerjavečega jekla. Kanali morajo biti izdelani tako, da nimajo ostrih kotov, zvari na sestavnih delih pa morajo biti gladki in v isti ravnini kot površina kanalov. Kanal mora biti okrogel ali ovalen, tolikšnega premera, da je funkcionalen in da se vsebina ne zagozdi v kanalu oziroma cevi.

(2) Navpični kanali morajo imeti, če so daljši kot 2 m, zlahka razstavljivo konstrukcijo. Vodoravni oziroma poševni kanali morajo imeti na zgornji strani kontrolne odprtine, pokrite z vrati s tesnili.

(3) Vrata na kanalih morajo biti tako velika, da segajo najmanj 5 cm čez rob odprtine. Odprtine na kanalih morajo omogočati lahko čiščenje, pomivanje in kontrolo.

(4) Kanali po katerih se spušča živila, so lahko z zgornje strani odprti po vsej dolžini (žleb), pod pogojem, da iz njih ne škropi tekoči del materiala.

(5) Držala, s katerimi se kanali pritrdijo za strop, stenske površine ali opremo, morajo biti iz nerjaveče kovine.

(6) Če kanal teče skozi stropno konstrukcijo, mora biti na njegovem začetnem delu betonska ograja ali obroba iz nerjavečega jekla, visoka najmanj 30 cm od površine tal.

(7) Kanali, ki povezujejo prostor za živila s prostorom za živalske odpadke ali s prostorom za obdelavo predželocev in črev, morajo imeti mehanično zaporo in prezračevalno napravo, ki zanesljivo prepreči prodor neprijetnih vonjav v prostor za živila. Cevi za zračenje in odvod neprijetnih vonjav morajo imeti premer najmanj 30 cm.

(8) Za pomivanje, čiščenje in kontrolo mora biti poleg kanala ali v njegovi bližini ustrezno visok podstavek (ali lestev).

(9) Zaprti sistemi za transport živil po ceveh morajo imeti ustrezen sistem pranja in dezinfekcije celotnega sistema.

(10) Če se živalski odpadki ali vsebina predželocev transportirajo iz proizvodnega obrata pnevmatično ali po sistemu vakuuma, morajo biti na mestu za njihov sprejem: rezervoar, nameščen nad urejeno kanalizacijsko površino; priključki za hladno in toplo vodo s temperaturo najmanj 82 °C z vgrajenim krožnim termometrom; in transportno sredstvo, v katero se prazni vsebina rezervoarja. Transportno sredstvo mora biti zaprto in neprepustno za vodo in tkivne sokove. Pnevmatiski cevni sistemi za transport odpadkov morajo imeti možnost pranja in razkuževanja sistema.

(11) Določbe tega člena niso obvezne za odbritev obrtniških in kmetijskih obratov.

28. člen

(konvejske mize)

(1) Konvejska miza s premičnimi posodami ali trakom za veterinarsko-sanitarni pregled trebušnih in prsnih organov na klavnih in obdelovalnih linijah ter za prenos drugih surovin, živil ali odpadkov mora imeti:

- sistem za pomivanje in razkuževanje posode ali traku s hladno in vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C;
- krožni termometer, nameščen na vidnem mestu, katerega termoelement je vgrajen pred iztočnimi odprtinami cevi za toplo vodo;
- napravo za odvod vodne pare, izdelano iz nerjavečega materiala, ki mora imeti ob strani ustrezno veliko odprtino za kontrolo delovanja cevi za dovod tople vode. Na notranji strani mora imeti ta naprava odvod za nastali kondenzat;
- odvod odplake preko vodne zapore (sifona) v kanalizacijo. Odplake se ne smejo razlivali po tleh klavnega prostora.

(2) Stikalo za ustavljanje in aktiviranje konvejerja na tiru in konvejerjski mizi, mora biti nameščeno na dosegu roke uradnega veterinarja.

(3) Določbe tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

29. člen

(oprema za umivanje rok)

(1) V proizvodnih prostorih, v katerih se obdelujejo ali predelujejo surovine in živila, mora biti na primernem mestu oprema za umivanje rok.

(2) Oprema za umivanje rok sestavljajo:

– umivalnik iz nerjavečega jekla, ki mora biti priključen na tekočo pitno hladno in toplo vodo, ali samo toplo vodo s ustrežno temperaturo za umivanje rok. Odvod vode iz umivalnika mora biti povezan s kanalizacijo prek vodne zapore;

– umivalnik, ki mora biti urejen tako, da se pipe lahko odpira samo na pritisk z nogo ali s fotocelico;

– posoda s tekočim milom, pritrjena na umivalnik ali v njegovo bližino;

– papirnate brisače, nameščene nad umivalnikom ali ob njem. Papir se ne sme dotikati sten in mora biti zaščiten tako, da se ne zmoči;

– posoda za uporabljene papirnate brisače, ki je v neposredni bližini umivalnika;

– v sanitarijah in drugih prostorih, kjer ni živil, so lahko umivalniki keramični.

(3) V proizvodnih prostorih, v katerih so delovna mesta statična, mora biti oprema za umivanje rok v neposredni bližini delovnega mesta.

(4) V proizvodnih prostorih s premičnimi delovnimi mesti je treba zagotoviti potrebno število pravilno razporejene opreme za umivanje rok.

(5) V obrtniških in kmetijskih obratih ni obvezna določba druge alineje drugega odstavka tega člena.

30. člen

(sterilizatorji)

(1) Za razkuževanje nožev, žag in druge ročne opreme morajo biti na klavni liniji nameščeni sterilizatorji na vsakem delovnem mestu, kjer se uporablja ročno orodje, v ostalih proizvodnih prostorih pa morajo biti sterilizatorji nameščeni in pravilno razporejeni v bližini delovnih mest. Sterilizatorji morajo biti iz nerjavečega jekla, ustrezne oblike in velikosti.

(2) Sterilizator mora imeti cev za dovod vode, prelivno cev, ki je speljana v kanalizacijo za vodno zaporo, da se prepreči dviganje pare, odvod za praznjenje in rešetko za nože in orodje, ki je pod vodno gladino. Če se za vzdrževanje temperature vode v sterilizatorju uporablja električna energija, mora biti v sterilizatorju termostat za samodejno uravnavanje temperature vode.

(3) V sterilizatorju je treba zagotoviti pretok vode s temperaturo najmanj 82 °C.

(4) Sterilizator večjih dimenzij (za električne in ročne žage, pnevmohidravlične škarje idr.) mora imeti ločeno posodo s tekočo vodo (prha), speljano v kanalizacijo, za pranje orodja preden se pomoči v sterilizator.

(5) Sterilizator večjih dimenzij iz prejšnjega odstavka mora imeti poleg cevi za odvod tople vode s temperaturo najmanj 82 °C, termometer, prelivno cev in odvodno cev za praznjenje, ki je preko prekinjenega odvoda in vodne zapore povezana s kanalizacijo.

(6) V obratih, razen klavnic, je dovoljeno v posameznih delovnih prostorih urediti tudi skupno napravo za sterilizacijo nožev, rokavic in drugega orodja. Skupni sterilizatorji morajo biti tako nameščeni, da so dostopni delavcem in omogočajo menjavo nožev.

(7) Določbe drugega, petega in šestega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

31. člen

(razsvetljava)

(1) Proizvodni prostori, delovne površine in delovni predmeti morajo biti osvetljeni z naravno ali umetno svetlobo. Za zagotovitev naravne razsvetljave morajo biti okenska stekla popolnoma prozorna.

(2) Umetna razsvetljava mora zagotoviti difuzno svetlobo, ki ne spreminja barve osvetljenega predmeta. Svetlobni viri morajo biti razporejeni tako, da je svetloba v prostoru čimbolj izenačena.

(3) Svetlobni viri morajo biti nameščeni tako, da vso delovno površino osvetljujejo s predvideno osvetljenostjo in da ne povzročajo senc. Vir umetne svetlobe mora biti nameščen v armaturo iz nerjavečega materiala in zavarovan z zaprtim, prosojnim ali prozornim plastičnim ščitnikom. V proizvodnih prostorih ni dovoljeno uporabljati steklenih in emajliranih ščitnikov.

(4) Svetlobni viri morajo biti dovolj veliki in nameščeni tako, da delavec s svojim telesom ne zastira delovne površine.

(5) Vodoravna in navpična napeljava električnega omrežja v proizvodnih prostorih in nad delovnimi površinami mora biti zavarovana z ustreznimi ščitniki.

(6) Osvetljenost se kontrolira z luxmetrom.

(7) Osvetljenost na posameznih delovnih mestih in v proizvodnih prostorih mora znašati:

– v hlevih, v katerih so klavne živali – 100 lx, na mestih, kjer se živali pregledujejo pred zakolom pa 550 lx, in sicer 90 cm nad tlemi;

– v prostorih za živali, za katere se sumi, da so zbolele, na vsej površini – 200 lx, in sicer 90 cm nad tlemi, na mestu pregleda sumljivih živali pri boksu za fiksiranje pa 550 lx;

– na vseh mestih, kjer se opravlja veterinarski pregled klavnih živali, mesa in organov in drugih surovin oziroma živil – 550 lx;

– na mestih, kjer se opravlja veterinarsko-sanitarni pregled surovin in živil pred nadaljnjo obdelavo ali predelavo – 550 lx;

– v prostorih za hlajenje polovic goved in prašičev – 110 lx v ravni sprednjih nog;

– v prostorih za hlajenje notranjih organov – 220 lx v višini delovnih površin;

– v vseh proizvodnih prostorih – najmanj 220 lx v višini delovnih površin;

– v mlekarnah morajo biti delovni prostori zadostno osvetljeni z naravno ali umetno svetlobo.

(8) Določbe petega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

32. člen

(hladilne naprave, temperature prostorov in živil ter samodejno zapisovanje temperatur – termografi)

(1) Obrati za klanje živali, obdelavo, predelavo in skladiščenje surovin in živil morajo imeti, glede na kapaciteto ter vrsto surovin in živil, ustrezno število prostorov za hlajenje ali zamrzovanje surovin in živil.

(2) V prostorih za skladiščenje ohlajenih ali zamrznjenih živil, prostorih za razsek in pakiranje mesa, prostorih za proizvodnjo mletega mesa in pripravljenih mesnih jedi, za shranjevanje izdelkov iz jajc, ter prostorih za odpremo živil, za katera je predpisan določen režim hlajenja, morajo biti nameščeni kontrolni termometri in ustrezne naprave za samodejno zapisovanje temperatur (termografi), ki so lahko nameščeni v samem prostoru ali pa centralno v strojnici.

(3) V prostorih za hlajenje ali zamrzovanje in prostorih za skladiščenje ohlajenega ali zamrznjenega mesa niso obvezni talni odtoki za odvajanje odpadne vode. Tla v prostorih za hlajenje morajo biti ustrezno nagnjena proti vratom, tako da je omogočeno enostavno odstranjevanje vode iz prostorov po tleh skozi vrata. V zamrzovalnicah in skladiščih zamrznjenega mesa nagib tal ni obvezen.

(4) Pod hladilnimi elementi v hladilnicah morajo biti nameščene posode za odvod kondenzne vode, izdelane iz neprepustnega in nerjavečega materiala, voda iz teh posod pa mora biti preko vodne zapore (sifona) neposredno speljana v kanalizacijo. Na izpušno cev opreme za hitro hlajenje je treba namestiti zaščitno mrežo.

(5) Po končani proizvodnji, med nadaljnjo obdelavo in skladiščenjem živil ter pri odpremi mora nosilec dejavnosti obrata zagotoviti takšne zmogljivosti hladilnih ali zamrzovalnih naprav, da se ohladi in vzdržuje temperatura v središču živil, ki ne sme biti višja od naslednjih temperatur za posamezna živila:

1. sveže meso parkljarjev in kopitarjev v polovicah ali razsekano: +7 °C;

2. svežo drobovino parkljarjev in kopitarjev: +3 °C;

3. zamrznjeno meso parkljarjev in kopitarjev v polovicah ali razsekano najmanj: -12 °C;

4. sveže meso in drobovino perutnine in kuncev: +4 °C;

5. zamrznjeno meso in drobovino perutnine in kuncev: -12 °C;

6. sveže meso male divjadi (divji zajci in pernata divjad): +4 °C in sveže meso velike divjadi (parkljasta divjad in medved): +7 °C, ter zamrznjeno meso divjadi: -12 °C,

7. mleto meso: +2 °C, zamrznjeno mleto meso: -18 °C;

8. polpripravljene mesne jedi:

+2 °C, če so izdelane iz mletega mesa,

+7 °C, če so izdelane iz svežega mesa,

+4 °C, če so izdelane iz mesa perutnine ali kuncev,

+3 °C, če vsebujejo drobovino,

9. zamrznjene polizdelke iz mesa: -18 °C;

10. poltrajne konzerve do +10 °C;

11. sveže ribe, odmrznjene ribe in izdelke iz svežih rib ter žabjih krakov: na temperaturi, ki se jo lahko doseže z dodajanjem ledu, to pomeni blizu temperaturi talečnega se ledu;

12. zamrznjenih rib in ribjih izdelkov ter žabjih krakov: -18 °C;

13. mleka:

a) Pri zbiranju mleka:

- mleka ni potrebno hladiti, če je oddano v zbiralnico v dveh urah;

- če se mleko odpremlja v mlekarno dnevno, mora biti ohlajeno na +8 °C, če so intervali oddaje daljši, pa na +6 °C;

- ob prispetju v mlekarno temperatura mleka ne sme presežati +10 °C. Mlekarna lahko prevzame tudi mleko z višjo temperaturo, če je bilo pomolženo pred manj kot dvema urami.

b) Obdelava v mlekarni:

- če mleko ni pasterizirano v roku štirih ur po prispetju mora biti ohlajeno na +6 °C;

- nemudoma po pasterizaciji mora biti ohlajeno na +6 °C. To temperaturo je treba vzdrževati tudi med skladiščenjem in prevozom mleka;

- takoj po pasterizaciji je dovoljeno uporabiti neohlajeno mleko za izdelavo mlečnih izdelkov. Če mleko ni uporabljeno takoj po pasterizaciji, mora biti ohlajeno na +6 °C in uporabljeno v 36 urah, ali na +4 °C in uporabljeno v 48 urah;

14. izdelkov iz jajc:

- takoj po ubijanju je treba jajca zamrzniti ali uskladiščiti pri temperaturi največ +4 °C za največ 48 ur, razen v primeru takojšnje toplotne obdelave;

- skladiščenje globoko zamrznjenih izdelkov: -18 °C;

- zamrznjenih izdelkov: -12 °C;

- hlajenih izdelkov iz jajc: +4 °C;

15. svežih črev parkljarjev: +3 °C.

(6) Za temperature ostalih živil, ki niso navedena v tem členu, mora proizvajalec določiti temperaturo, ki zagotavlja obstojnost in zdravstveno ustreznost živil.

(7) Kmetijski obrati lahko namesto hladilnih prostorov uporabljajo hladilnike z ustrezno zmogljivostjo. Za obrtniške in kmetijske obrate tudi niso obvezne določbe drugega odstavka tega člena, ki se nanašajo na samodejno zapisovanje temperatur (termografov).

33. člen

(prezračevanje)

(1) V prostorih obrata je treba glede na njihovo velikost in namen zagotoviti ustrezno prezračevanje in dobro odvajanje vodne pare in neprijetnih vonjav.

(2) Pri umetnem prezračevanju morajo biti odprtine za odvzem svežega zraka nameščene na takih mestih, da ne pride do onesnaženja zraka s prahom, neprijetnimi vonji ipd. Zrak, ki se dovaja v prostore, kjer se dela z nezaščitenimi živali, namenjenimi neposredni uporabi brez toplotne obdelave, mora biti filtriran.

(3) Vsa okna delovnih in sanitarnih prostorov, ki se lahko odpirajo in služijo naravnemu zračenju, morajo biti zaščitena z gostimi mrežami proti insektom. Preprečiti je treba vdor neprijetnih vonjav in prahu iz okolice obrata.

(4) Vodoravna napeljava prezračevalnega sistema v proizvodnih prostorih ne sme biti nad delovnimi površinami.

34. člen

(prostor za shranjevanje kemijskih sredstev)

Vsa kemična sredstva, ki se uporabljajo v živilskih obratih (insekticidi, rodenticidi, dezinficijensi, detergenti), je treba shranjevati v posebnih zaklenjenih prostorih ali ustreznih zaklenjenih omarah. Uporabljati jih je treba tako, da ne predstavljajo nevarnosti za onesnaženje surovin in živil ali okolja. Navedena sredstva morajo imeti izjavo (atest) o jamstvu proizvajalca, da so namenjena uporabi v živilskih obratih. Po uporabi sredstev za dezinfekcijo in dezinfekcijo je treba prostore, opremo in pribor temeljito sprati s pitno vodo.

35. člen

(material za embalaranje in pakiranje)

(1) Material za embalaranje in pakiranje mora biti zdravstveno neoporečen, še posebej pa mora ustrezati naslednjim pogojem:

- ne sme spreminjati organoleptičnih lastnosti živila;

- ne sme vsebovati ljudem škodljivih snovi;

- biti mora dovolj trden, da zagotavlja učinkovito zaščito živil med prevozom in pri nadaljnjem ravnanju z njimi.

(2) Material za pakiranje se sme znova uporabiti za pakiranje, če je iz materiala, predpisanega v devetem odstavku 25. člena tega pravilnika, in če se pred ponovno uporabo opere in razkuži.

(3) Obrati, ki pakirajo svoje izdelke pred oddajo v promet, morajo imeti ustrezno velike prostore za skladiščenje materiala za embalaranje in pakiranje (kartonska embalaža, papir, plastične folije, posoda ipd.).

(4) Prostor za skladiščenje materiala za embalaranje in pakiranje morajo biti suhi, imeti morajo dobro zračenje ter

morajo biti zavarovani pred insekti, glodalci, ptiči in neprijetnimi vonji. Zagotovljeno mora biti stalno in učinkovito zatiranje glodalcev in drugih škodljivcev.

(5) Material za embalaranje in pakiranje je treba skladiščiti na podstavkih, policah ali paletah, ki morajo biti najmanj 30 cm dvignjeni od tal. Podstavki, police ali palete morajo biti toliko oddaljeni od sten, da sta omogočena neoviran prehod in čiščenje. Med vrstami zloženega materiala za pakiranje mora biti dovolj širok manipulativni prostor.

(6) Kartonska embalaža mora biti tovarniško zaščitena s primerno folijo, da se prepreči onesnaženje.

(7) Če se za skladiščenje več različnih vrst materiala za pakiranje uporablja en prostor, mora biti material za pakiranje zložen ločeno – po vrsti materiala.

(8) Material za pakiranje (kartonska embalaža, plastične vrečke, papir idr.) se skladišči v posebnem prostoru, ki je gradbeno ločen od skladišča za reprodukcijski material (aditive, rezervne dele za stroje ipd.).

(9) Določbe tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

36. člen

(prostori za uradne veterinarje)

(1) Obrati morajo imeti glede na svojo velikost in namen ustrezno število delovnih prostorov za uradne veterinarje.

(2) Uradni veterinarji, ki opravljajo veterinarsko-sanitarne preglede in nadzor v obratu, morajo imeti na voljo najmanj naslednje ustrezne prostore:

- pisarno z osnovno opremo,
- garderobo in sanitarne prostore (ločene od prostorov za delavce).

(3) Na delovnih mestih, kjer je obvezen veterinarski pregled, mora imeti uradni veterinar na voljo opremo za umivanje rok, sterilizator, posodo za konfiskate in osvetlitev 550 luxov.

(4) Za potrebe uradnega veterinarja zadostujeta v obrtniških obratih na primernem mestu v bližini delovnih prostorov omara in pisalna miza, ki se ju lahko zaklene.

37. člen

(laboratorij)

(1) V obratu, v katerem se predelujejo surovine in živila, je treba zagotoviti, odvisno od vrste proizvodnje in obsega dela, prostore za laboratorij, in sicer:

- prostor za mikrobiološke preiskave;
- prostor za kemične preiskave;
- prostor za organoleptične preiskave;
- prostor za pripravljanje in sterilizacijo gojišč;
- prostor za pomivanje posode;
- prostor za preskušanje zvarov in spojev na pločevinah.

(2) V prostorih iz prejšnjega odstavka je treba zagotoviti potrebne naprave in opremo za kontrolo zdravstvene ustreznosti pitne vode, surovin in gotovih izdelkov.

(3) Ne glede na določbo prvega odstavka tega člena smejo obrati za preskušanje surovin in živil uporabljati tudi storitve drugih laboratorijev.

(4) Za obrtniške in kmetijske obrate se uporabljajo samo določbe tretjega odstavka tega člena.

38. člen

(prostori za potrebe delavcev)

(1) Vsak živilski obrat mora imeti prostore za preoblačenje delavcev (garderobe) in sanitarne prostore (umivalni-

ce in stranišča), in sicer posebej za moške in posebej za ženske. Ti prostori morajo biti s pokritim hodnikom povezani s proizvodnimi prostori.

(2) V garderobah živilskih obratov mora biti za vsakega delavca zagotovljena posebna omara za lastno obleko in omara za delovno obleko, obutev in ročno orodje. Omara mora biti kovinska, postavljena na najmanj 30 cm visok podstavek, njena zgornja ploskev pa mora biti nagnjena naprej pod kotom najmanj 25°. Vrata omar morajo imeti odprtine za zračenje. Sedeži za delavce v garderobi so lahko pritrjeni na omare ali postavljeni med vrste omar, izdelani pa morajo biti iz materiala, ki se zlahka higiensko vzdržuje. Garderobe morajo imeti naravno ali umetno prezračevanje.

(3) V industrijskih obratih mora biti delavcem zagotovljeno dnevno menjanje delovne obleke. Garderobe morajo biti načrtovane in izvedene po pretočnem principu, in sicer morajo imeti:

- ločen vhodni del, kjer delavci ob prihodu na delo slečejo in spravijo v omare svojo obleko in obutev,
- srednji prehodni del z umivalniki in prhami,
- prostor za prevzem čiste delovne obleke, kjer se shranjuje tudi delovna obutev in oprema. Predpasniki morajo biti obešeni tako, da se ne dotikajo sten. Zagotovljeno mora biti tudi korito in oprema za pranje škornjev in obešala za sušenje delovnih škornjev.

(4) V okviru garderob morajo biti urejeni prostori za sprejemanje umazane in izdajanje čiste varovalne delovne obleke.

(5) V sklopu garderob morajo biti sanitarni prostori za vzdrževanje osebne higiene delavcev (kopalnice in stranišča), ki morajo imeti ustrezno naravno ali umetno zračenje.

(6) V kopalnici mora biti na vsakih 10 zaposlenih delavcev v izmeni zagotovljen po en umivalnik za roke, predpisan v 29. členu tega pravilnika, in po ena kabina s prho. Kabina s prho mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- njene stene morajo biti obložene z materialom, ki je odporen proti vodi in je bele ali druge svetle barve, če pa so montažne, morajo biti iz nerjavečega materiala in imeti ravne in gladke površine;
- imeti morajo toplo in hladno vodo, in tekoče milo;
- ob vhodu v kabino mora biti držalo za brisačo in držalo za perilo;
- tla v kabini morajo biti ustrezno nagnjena proti iztoku vode in prekrita z gumijastim ali plastičnim zaščitnim prekrivalom.

(7) Stranišča, posebej za moške in posebej za ženske, morajo biti gradbeno ločena od garderob in kopalnic.

(8) V obratih, v katerih so garderobe oddaljene od proizvodnih prostorov, morajo biti stranišča v neposredni bližini teh prostorov, ločena od njih s hodnikom in "tampon" prostorom.

(9) Vrata med straniščnim predprostorom ("tampon" prostorom) in prostorom s kabinami, ter vrata na kabinah, kjer so straniščne školjke, se morajo odpirati v obeh smereh (nihajna vrata). Vrata na kabinah, kjer so straniščne školjke, morajo biti dvignjena 30 cm od tal.

(10) V straniščnem predprostoru mora biti potrebno število opreme za umivanje rok, predpisane v drugem odstavku 29. člena tega pravilnika. Vrata na vhodu v straniščni predprostor morajo imeti napravo za mehanično samozapi- ranje.

V stranišču mora biti:

Za delavce istega spola	Straniščnih školjk
1 do 15	1
16 do 35	2
36 do 55	3
56 do 80	4
Na vsakih 30 delavcev nad 80 še	1

(11) Školjke v vseh straniščih, namenjenih delavcem v proizvodnji, morajo biti tako urejene, da se jih izpira z vodo na nožni pritisk. Straniščne školjke v moških straniščih se lahko do ene tretjine predvidenega števila školjk nadomesti s pisoarji, ki morajo biti v ločenem delu stranišča. V straniščih mora biti stalno na voljo toaletni papir.

(12) Za kajenje in odmor delavcev med delovnim časom je treba zagotoviti primerno locirane prostore, ki morajo imeti naravno ali umetno zračenje, opremo za umivanje rok in klopi ali stole.

(13) Za prehrano osebja zaposlenega v obratih, mora biti ustrezno opremljen prostor (jedilnica).

(14) Prepovedano je prinašati hrano in pijače v proizvodne prostore ali garderobe.

(15) Določbe enajstega in dvanajstega odstavka tega člena niso obvezne za odobritev obrtniških in kmetijskih obratov.

39. člen

(higiena zaposlenega osebja, delovna obleka)

(1) Za vse delavce, zaposlene v obratih, se zahteva popolna čistoča. Posebej skrbno morajo vzdrževati osebno higieno delavci, ki delajo s surovinami in živili, ki niso zaščitena.

(2) Delavci, ki delajo s surovinami in živili, si morajo umivati roke pred začetkom dela, po vsaki prekinitvi dela in ko se roke umažejo.

(3) Pri delu v vseh obratih mora zaposleno osebo nositi delovno obleko in obutev, uporabljati in vzdrževati ročno orodje, za katero je zadolženo, ter spoštovati pogoje, predpisane v veterinarskem redu, ki ga predpiše uradni veterinar.

(4) Delavci, ki so zaposleni v proizvodnih prostorih, ali prihajajo v neposredni stik s surovinami in živili, morajo nositi naslednje vrste delovne obleke in obutve:

- pri proizvodnji, predelavi, pakiranju, nakladanju in razkladanju mesa in mesnih izdelkov ter pomivanju opreme
- hlače in bluzo oziroma haljo, kapo ali naglavno ruto svetle barve, ter po potrebi gumijaste ali plastične predpasnike, gumijaste ali plastične škornje, galoše ali usnjene čevlje;

- pri klanju živali in pripravljanju rib za predelavo - delovni kombinezon ali hlače in bluzo, kapo in gumijast predpasnik svetle barve ter škornje;

- v proizvodnih prostorih, embalnicih in pakirnicah ostalih živilskih obratov - svetlo delovno haljo ali bluzo in hlače ali kombinezon, kapo in primerno obutev;

- v skladiščih živil - delovno haljo ali bluzo, kapo ali naglavno ruto svetle barve ter plastični ali gumijast predpasnik;

- pri razkladanju živali in pripravi živali za klanje, razkladanju živalskih odpadkov in konfiskatov ter tehničnem vzdrževanju prostorov, naprav in opreme - hlače in bluzo oziroma delovno haljo ali kombinezon, kapo ali naglavno ruto v poljubni barvi.

(5) Delavci, ki delajo v prostorih s temperaturo pod 0 °C, morajo nositi čez varovalno obleko belo delovno obleko.

(6) Delovna obleka mora biti izdelana iz materiala, ki se lahko kuha in lika. Za higienko vzdrževanje delovne obleke

je treba zagotoviti pranje in sušenje v lastnih pralnicah ali v drugih pralnicah.

(7) Delovno obleko je treba menjati vsak delovni dan, oziroma, če narava dela to zahteva, tudi pogosteje. Izven delovnih prostorov ni dovoljeno nositi delovne obleke.

(8) Ročno orodje (ročaji mesarskih sekir, nožev, brusov, kavljjev idr., nožnice, verige za nožnice ipd.) mora biti iz nerjaveče kovine ali plastike. Ročno orodje je treba med delom vzdrževati v dobrem higienskem stanju. Odvisno od narave dela, obvezno pa vsakokrat, ko se umaže, je treba ročno orodje najprej oprati in nato razkužiti z vodo s temperaturo najmanj 82 °C. Delavci morajo pri delu, kjer je nevarnost kontaminacije živil ali surovin, uporabljati več nožev. Medtem ko z enim nožem delajo, mora biti drug nož v sterilizatorju. Ko se nož umaže, ga je treba oprati in zamenjati z nožem, ki je bil v sterilizatorju. Po končanem delu se očiščevo in pomito ročno orodje spravi v za to določene kasete ali omare.

(9) Naprave za brušenje nožev, razen ročnih ostrilcev, morajo biti nameščene v ločenih prostorih ali mestih zadosti oddaljenih od delovnih mest.

(10) Nožev med delom ali med odmori ni dovoljeno puščati zabodene v meso ali druga živila.

(11) Delavci, ki delajo v območjih visokega tveganja pri proizvodnji nezaščitene živil, namenjenih neposredni potrošnji brez nadaljnje obdelave, morajo pri delu nositi masko čez nos in usta in zaščitne rokavice. Rokavice iz neprepustnega materiala so lahko za enkratno uporabo, ali pa iz materiala, ki ga je mogoče oprati in razkužiti.

(12) Delavci, ki so zaposleni v neposredni proizvodnji in predelavi živil, ki se redno brijejemorajo biti ostrženi in obriti in morajo imeti urejene lase. Nohti na prstih rok morajo biti vedno čisti in primerno porezani. Delavci z daljšimi urejenimi lasmi ali z bradami, morajo pri delu nositi zaščitne mrežice ali rute.

(13) V proizvodnih prostorih je prepovedano pri delu nositi ročne ure in nakit ter uporabljati kozmetična sredstva.

(14) Pred odhodom v stranišče morajo delavci pustiti na določenem mestu ročno orodje in del varovalne obleke (predpasnik ali plašč), po prihodu iz stranišča pa si morajo umiti roke.

(15) Prepovedano je kaditi, pljuvati, jesti in piti v delovnih prostorih.

(16) Rane na rokah je treba zavarovati z gumijastimi rokavicami ali z ustreznim ščitnikom za prste.

(17) Glede zdravja oseb, ki delajo z živili, veljajo predpisi o opravljanju zdravstvenih pregledov oseb, ki so pod zdravstvenim nadzorstvom. Nosilec dejavnosti obrata mora vse osebe, ki bi lahko kontaminirale živila, odstraniti iz živilskega obrata, dokler se ne ugotovi, da ni nevarnosti kontaminacije živil.

IV. POSEBNI VETERINARSKO-SANITARNI POGOJI ZA INDUSTRIJSKE OBRATE

1. Pogoji za proizvodnjo svežega mesa parkljarjev in kopitarjev

40. člen

(osnovni pogoji za proizvodnjo in oddajo v promet za javno potrošnjo svežega mesa)

Sveže meso je dovoljeno proizvajati le v registriranih klavnicih, na higienki način, kot je predpisano s tem pravilnikom. Klavnica lahko odda v promet za javno potrošnjo sveže meso in drobovino:

– v celih trupih ali polovicah, razsekanih največ na tri osnovne dele, in nerazrezano drobovino;
 – razsekano v registriranem obratu za razsek na manjše kose, brez ali s kostmi, pakirano ali nepakirano;
 pod pogojem, da je bilo skladiščeno, ohlajeno ali zamrznjeno kot je predpisano v 1., 2. in 3. točki petega odstavka 32. člena tega pravilnika, da je predpisano označeno z veterinarsko oznako in da je bilo izdano potrdilo o zdravstvenem stanju.

41. člen

(pogoji za klavnice – prostori)

Klavnice parkljarjev, kopitarjev ali gojene divjadi morajo imeti v odvisnosti od vrste klavnih živali, načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostore za sprejem in začasno namestitvev klavnih živali (v nadaljnjem besedilu: hlevi);
2. prostore za klanje živali;
3. prostore za obdelavo želodcev in črev;
4. prostore za hlajenje in zamrzovanje;
5. prostore ali ustrezna mesta oziroma oddelke v hladilnicah za razsek – četrтинjenje polovic;
6. prostore za odpremo mesa;
7. prostore za pomivanje in razkuževanje opreme;
8. prostore za stranske proizvode klavnih živali in konfiskate;
9. prostore za uradne veterinarje;
10. prostore za pregled mesa na trihinele;
11. garderobe in sanitarne prostore;
12. prostore za odmor in prehrano delavcev;
13. prostore za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

42. člen

(hlevi)

Hlevi morajo izpolnjevati naslednje pogoje:

1. imeti morajo rampo za sprejem oziroma razkladanje živali, prostore za živali, hodnik (koridor) za odgon živali na klanje in prostore za bolne živali oziroma živali, za katere se sumi, da so bolne;
2. rampa za sprejem živali mora biti urejena tako, da se živali pri razkladanju ne poškodujejo. Prilagojena mora biti višini vozila oziroma mora imeti klanec s čim manjšim naklonom. Imeti mora tla, ki ne drsijo, in ograjo, da živali ne morejo pasti z rampe. Materiali in gradnja rampe morajo omogočati čiščenje in razkuževanje;
3. če se v obratu koljejo živali različnih vrst, mora imeti obrat posebne hleve za veliko živino, posebne za drobnico in posebne za prašiče;
4. tla v hlevih morajo biti iz takega materiala, ki preprečuje drsenje in poškodbe živali;
5. predelne stene in betonske ali kovinske ograje med hlevi in ograde morajo biti izdelane tako, da se živali ne morejo poškodovati in da se jih zlahka čisti, pomiva in razkuži;
6. imeti morajo ustrezno ventilacijo glede na najvišje pričakovane krajevne temperature. Kjer je potrebna dodatna mehanična ventilacija, mora biti zagotovljena rezervna oprema v primeru okvare;
7. imeti morajo umetno osvetlitev, ki je tako močna, da omogoča pregled živali. Za primer okvare je treba zagotoviti rezervno osvetlitev;
8. omogočen mora biti privez živali, če je to potrebno;
9. hlevi in ograde morajo biti tako veliki, da lahko živali počivajo leže, in imeti korita za krmljenje in napajanje živali;
10. hlevi in ograde morajo biti na vidnem mestu oštevilčeni in imeti tablo s podatki o datumu, ko so živali prispele, njihovem številu in izvoru;

11. imeti morajo prostore za bolne živali oziroma za živali, za katere se sumi, da so zbolele, in sicer za vsako vrsto živali posebej. Prostori morajo biti gradbeno popolnoma ločeni od drugega dela hleva, tako da bolne živali ali živali, za katere se sumi, da so zbolele, ne pridejo v stik z zdravimi živalmi. Prostori se na vidnem mestu označijo z rdečim napisom – SUMLJIVE ŽIVALI. V njih mora biti oprema za brzdanje in fiksiranje živali. Tla v teh prostorih morajo imeti poseben odvod za odplake (zbiralnik), ločen od druge kanalizacije;

12. imeti morajo posebno opremo – voziček ali premično ploščad za prevoz živali, ki ne morejo same hoditi in ustrezno opremo za dviganje živali na klavno linijo;

13. v hodniku za odgon živali na klanje mora biti posebna steza za veliko živino in posebna steza za drobnico, če se jih kolje istočasno. Stezi morata biti toliko široki, da se živali gibljejo samo v eni smeri. Med tema stezama ali izven njiju mora biti steza za delavce, ločena z betonskimi ograjami ali ograjami kovinske konstrukcije;

14. prostor ali mesto, kjer se opere prašiče, preden se jih omami, mora imeti priključek za vodo z gibljivo cevjo ali sistem prh za avtomatično pranje ter odvod za odplake;

15. v sklopu hlevov je treba zagotoviti prostore za uradnega veterinarja, ki pregleduje klavne živali, garderobe in sanitarne prostore za delavce, zaposlene v hlevih;

16. v prostoru za uradnega veterinarja morajo biti pisalna miza in omari za evidence in instrumente, ki se uporabljajo pri pregledu živali;

17. v bližini hlevov mora biti bazen ali kontejner za hlevski gnoj in gnoj iz prevoznih sredstev. V nečistem delu obrata mora biti urejen prostor z vozilom za sprejem in dnevni odvoz vsebine predželodcev, če se vsebina ne odstranjuje na drug higienski način.

43. člen

(zahteve glede razkladanja, nameščanja v hleve in ravnanja z živalmi v hlevih)

(1) Živali je treba razložiti takoj po prispetju. Če je zamuda neodločljiva, je treba živali zaščititi pred neugodnimi vremenskimi vplivi in zagotoviti ustrezno zračenje. Živali, ki se jih takoj po prispetju v klavnico ne zakolje, morajo imeti stalno na voljo vodo za napajanje in ustreznimi napravami za napajanje. Živali, ki bi se lahko zaradi različnih vrst, spola, starosti ali izvora med seboj poškodovale, je treba ločiti. Če so bile izpostavljene visokim temperaturam v vlažnem vremenu, jih je treba na primeren način ohladiti.

(2) Med razkladanjem je treba skrbeti, da se živali ne prestraši ali vznemiri in da ne padejo. Ne sme se jih dvigati za glavo, roge, ušesa, noge ali repe. Živali je treba gnati previdno. Kjer je le mogoče, je treba izkoristiti njihov čredni nagon. Naprave za priganjanje je dovoljeno uporabljati le za kratek čas. Električne priganjače je dovoljeno uporabljati le za odrasla goveda in prašiče, ki se nočejo premakniti, pod pogojem, da traja električni udar največ dve sekundi. Pred živaljo, ki se jo priganja z električnim priganjačem, mora biti zadosti prostora, da se lahko premakne. Električni udar je dovoljeno uporabiti le na zadnjem delu živali.

(3) Živali ni dovoljeno udarjati niti pritiskati na občutljive dele telesa.

(4) Če se živali dlje časa zadržuje v hlevih, je treba njihovo počutje in zdravje preverjati vsak dan, najmanj zjutraj in zvečer.

(5) Živali, ki so v območju klavnice več kot 12 ur, je treba namestiti v hleve. Če se jih ne zakolje v roku 12 ur po prispetju v hleve, jih je treba nakrmiti z manjšimi obroki krme v ustreznih časovnih razmakih. Zagotoviti jim je treba ustrezni nastilj. V hlevu mora biti zaloga krme, ki zadošča za

enodnevno krmljenje tolikšnega števila živali, kot je skupna kapaciteta dnevni klavni zmogljivosti obrata.

(6) Živali, ki zaradi posledic transporta ali ob prispetju v klavnico trpijo bolečine, ter mlade še dojene živali (odojke), je treba takoj zaklati. Če to ni mogoče, jih je treba ločiti od drugih in zaklati najpozneje v dveh urah. Živali, ki ne morejo hoditi, ni dovoljeno vleči, temveč jih je treba zaklati na mestu, kjer ležijo. Take živali je dovoljeno tudi prepeljati s posebnim vozikom ali giblivo ploščadjo pod pogojem, da prevoz ne povzroči dodatnega nepotrebnega trpljenja živali.

(7) Klavnih živali ni dovoljeno odgnati na klavno mesto, če jih ni mogoče takoj zaklati. V tem primeru jih je treba namestiti v hleve.

(8) Posebej previdno je treba ravnati z živalmi, ki se jih prevažna v kletkah ali zabojnikih. Kletk ni dovoljeno prevračati ali premetavati, raztovoriti jih je treba v vodoravnem položaju, da se prepreči poškodbe. Če je potrebno, je treba živali raztovoriti posamično in jih zaklati v najkrajšem možnem času, sicer jih je treba nahraniti in napojiti.

44. člen

(omamljanje in klanje)

(1) Živalim je treba pred omamljanjem na primeren način omejiti možnost premikanja in s tem zanesljivo omamljanje. Zlasti pomembno je pravilno fiksirati glavo govedu in prašičev, kadar se uporablja za omamljanje strel ali električni tok. Živali, ki čakajo na omamljanje ne smejo videti predhodne živali pri omamljanju. Konstrukcija, naprave in oprema klavnice ter način dela mora biti tak, da se prepreči vznemirjenje in trpljenje živali. Enak postopek je obvezen tudi v primeru obrednega klanja. Živalim ni dovoljeno zvezati nog pred omamljanjem, prav tako ne smejo biti obešene, razen perutnine in kuncev.

(2) Oprema za omamljanje in klanje mora biti načrtovana, izdelana in vzdrževana tako, da omogoča hitro in učinkovito omamljanje in klanje. Omamljanje živali ni dovoljeno, če ni zagotovljeno takojšnje klanje in izkrvavitev živali.

(3) Klavnica mora imeti primerno rezervno opremo, shranjeno na mestu omamljanja in klanja za uporabo v sili, če odpove obstoječa oprema. Rezervna oprema mora biti redno vzdrževana in pregledana.

(4) Delavci, ki nimajo ustreznega znanja in spretnosti, ne smejo delati na mestih, kjer se živali ženejo, namestijo v hleve, fiksirajo, omamljajo in koljejo.

45. člen

(oprema klavnice)

(1) V klavnica za klanje več vrst živali se lahko živali koljejo v enem prostoru na ločenih linijah ali na eni ustrezno dimenzionirani liniji samo v različnem času. Če se v obratu istočasno koljejo živali različnih vrst, morajo biti klavne linije za vsako vrsto živali v ločenih prostorih.

(2) V primeru ene ustrezno dimenzionirane linije za klanje različnih vrst živali v enem prostoru, mora biti linija v nečistem delu ločena za posamezne vrste živali s steno, visoko najmanj 3 metre, oziroma s praznim prostorom širine najmanj 5 metrov. Čisti del klavne linije po odiranju kože, odstranitvi perja ali ščetin, je lahko skupen.

(3) Klavnice morajo imeti ne glede na vrsto klavnih živali: 1. ustrezno opremo za omejitev gibanja živali pred omamljanjem (restrainer), oziroma boks za omamljanje velikih živali, perutnine in kunce pa je dovoljeno transportirati v klavnico v visečem položaju, obešene za noge. Za izvajanje obrednega klanja mora imeti obrat posebej konstruiran boks za živali, da se prepreči poškodbe ljudi. Linija za transport obešenih kuncev ali perutnine mora biti speljana po najkrajši možni poti do mesta za omamljanje;

2. naprave za omamljanje klavnih živali. Naprave za električno omamljanje posameznih živali morajo imeti:

– varnostno napravo, ki meri električno upornost živali, ki se omamlja. Naprava se mora samodejno izključiti, če ni dosežen minimalni električni tok za zanesljivo omamljanje živali,

– zvočno ali optično napravo, ki signalizira trajanje omamljanja za posamezno žival,

– voltmeter in ampermeter na mestu, ki je dobro vidno delavcu, ki omamlja živali,

– bazeni z vodo za omamljanje perutnine ali kuncev morajo imeti možnost nastavljanja nivoja vode za zagotovitev dobrega stika glav živali z vodo. Če se omamlja več glav perutnine istočasno, je treba zagotoviti zadostno napetost in tok za zanesljivo omamljanje vseh živali. Dimenzije bazenov morajo ustrezati vrsti in velikosti klavne perutnine. Elektrode, ki so potopljene v bazen za omamljanje, morajo biti tako dolge kot sam bazen;

3. ustrezno dolgo linijo (bazen) za popolno izkrvavitev živali, ki ustreza klavni zmogljivosti. Linija mora biti locirana in zaščitena tako, da kri ne škropi pred prostorom za omamljanje ali na sosednje površine, kjer se obdelujejo trupi. Na mestu odvoda vode in krvi iz bazena mora biti zaščita, ki preprečuje vračanje neprijetnih vonjav;

4. transportni tir in ustrezna delovna mesta za higienško izvajanje posameznih operacij obdelave trupov zaklanih živali;

5. ločeni del transportnega tira na vsaki liniji, namenjen veterinarsko-sanitarnemu pregledu zadržanih trupov z opremo za umivanje rok in sterilizatorjem, kar ne velja za perutnine in kunce.

46. člen

(omamljanje)

(1) Dovoljeni načini omamljanja so:

- s strelno napravo s penetrantnim klinom;
- z električnim tokom;
- z ogljikovim dioksidom.

(2) Strelno napravo s penetrantnim klinom je treba namestiti živali na čelo tako, da klin prodre v možgansko skorjo. Prepovedano je streljati govedo v zatilje.

(3) Ovce in koze je izjemoma dovoljeno streljati v zatilje, če zaradi rogov ni mogoče streljati v čelo. V tem primeru je treba usmeriti klin strelne naprave takoj za bazo rogov v smeri proti ustom, zakol živali pa mora slediti v 15 sekundah po omamljanju.

(4) Delavec, ki omamlja živali, mora stalno preverjati, če se klin strelne naprave vrača v celoti v svoj sedež po vsakem strelu. Če se ne vrača, ga ni dovoljeno uporabiti, dokler se napake ne odpravi. Živali ni dovoljeno prignati na mesto omamljanja, če delavec, ki omamlja, ni pripravljen za takojšnje omamljanje. Strelna naprava mora biti po končanem delu v ustrezni omarici, ključ pa pri odgovorni osebi.

(5) Elektrode pri električnem omamljanju je treba namestiti na glavo živali tako, da tok teče skozi možgane živali. Zagotoviti je treba dober stik elektrod s kožo živali. Pri omamljanju perutnine je treba zagotoviti dober stik med obešali in obešeno perutnino ter nastaviti nivo vode tako, da se doseže dober stik glav živali z vodo.

(6) Pri uporabi omamljanja z ogljikovim dioksidom za prašiče mora biti koncentracija plina najmanj 70% CO₂ v komori za omamljanje. Transportni trak za pomikanje prašičev skozi komoro za omamljanje mora biti zasnovan tako, da se prepreči poškodbe prašičev in omogoči, da prašiči stojijo do izgube zavesti. Komora mora biti osvetljena, da prašiči vidijo drug drugega in okolico. Komora mora biti opremljena z napravo za merjenje koncentracije CO₂ in z alarmno napravo, ki odda zvočni in vidni signal, če nivo CO₂ pade pod

zahtevani nivo. Prašiče je treba namestiti v ograde ali zabojnike transportnega traku tako, da lahko vidijo drug drugega, v plinsko komoro pa jih je treba uvesti v 30 sekundah po namestitvi na transportni trak. Trajanje omamljanja mora biti zadosti dolgo, da se zagotovi popolno omamljanje prašičev, ki morajo ostati nezavestni do klanja.

47. člen

(izkrvavitev živali)

(1) Izkrvavitev omamljenih živali je treba izvesti čimprej po omamljanju, tako da je izkrvavitev popolna. V vsakem primeru je treba izvesti vbod v eno od karotidnih arterij in izkrvavitev živali, preden pride žival ponovno k zavesti. Po vbodu ni do popolne izkrvavitve dovoljeno nobeno drugo obdelovanje vbodne rane niti električne stimulacije izkrvavitve. Če je en delavec zadolžen za omamljanje, klanje, obešanje živali in izkrvavitev, mora navedene operacije izvajati do konca na eni živali, preden začne z delom na naslednji živali.

(2) Pri klanju perutnine z avtomatskim nožem za rezanje vratov mora biti na voljo možnost ročnega rezanja vratov, če avtomatski nož odpove oziroma ne zareže pravilno.

48. člen

(higiena v klavnici)

(1) Klavne živali je treba obdelovati v visečem položaju, izjemoma pa je dovoljena obdelava v vodoravnem položaju, kot je predpisano v 51. členu tega pravilnika. Delo na klavnih in obdelovalnih linijah mora biti organizirano tako, da zagotavlja higiensko izvajanje tehnoloških postopkov in uradni veterinarsko-sanitarni pregled. Zagotovljena mora biti ločitev čistih in nečistih delov klavne linije. Klavna linija mora biti čimbolj ravna, da je omogočeno gibanje delavcev, opreme, zračnega toka in odpadnih vod samo v nasprotni smeri gibanja trupov zaklanih živali. Če taka izvedba ni povsem izvedljiva iz prostorskih razlogov, in je klavna linija zvita v obliki črke U, je treba izvesti vse ukrepe za zagotovitev higiene (npr. menjava delovne obleke, čiščenje in razkuževanje opreme in orodja, rok, škornjev, predpasnikov itd.), razdalja med trupi na liniji obdelave pa mora biti tolikšna, da se prepreči kontaminacija trupov. Če ni mogoče zagotoviti zadostne razdalje med trupi, mora biti linija ločena s predelno steno. Zlasti zanesljiva mora biti ločitev dela linije, po kateri potujejo že odrti trupi, in dela s trupi v koži. Transportni tir za obdelavo trupov zaklanih živali mora biti tako visok, da so trupi najmanj 30 cm oddaljeni od tal.

(2) Poti za prenos živalskih odpadkov in konfiskatov se ne smejo križati s klavnimi in obdelovalnimi linijami in ne s potmi za transport surovin oziroma živil. Če tak ukrep v obstoječih obratih ni možen, je treba konfiskate odvažati med odmori ali po končanem delu.

(3) Delavci, ki delajo v nečistem delu klavnice, kjer se pogosto umažejo, morajo imeti v bližini delovnih mest urejeno mesto za občasno pranje predpasnikov in škornjev. Način pranja mora biti tak, da odpadna voda ne škropi po okolici in ne more onesnažiti surovin ali živil, voda za pranje se ne sme odpirati z roko.

49. člen

(izkrvavitev goved)

(1) Goveda je treba izkrvaviti v visečem položaju z navadnim ali votlim nožem nad izkrvavitveno linijo. Izkrvavitvena linija (bazen) mora biti tako velika, da ustreza klavni zmogljivosti, locirana in zaščitena pa mora biti tako, da kri ne škropi pred boksom za omamljanje ali po okolici, kjer se obdelujejo trupi. Na mestu odvoda vode in krvi iz bazena mora biti zaščita, ki preprečuje vračanje neprijetnih vonjav.

(2) Oprema za jemanje, zbiranje, obdelavo, transport in skladiščenje krvi za prehrano ljudi mora biti iz nerjavečega jekla. Posode za zbiranje krvi morajo biti jasno označene ves čas, dokler uradni veterinarji ne pregledajo trupov in notranjih organov živali.

50. člen

(primarna obdelava trupov po izkrvavitvi)

(1) Nad mestom, ki je podaljšek bazena za izkrvavitev, se odrežejo rogovi, odere koža z glave, podveže požiralnik in odrežejo sprednje noge. Za rezanje rogov govedi se uporabljajo pnevmohidravlične škarje, električna žaga ali mersarska sekira, za rezanje sprednjih nog pa pnevmohidravlične škarje, električna žaga ali nož.

(2) Goveje glave se lahko režejo nad mestom iz prejšnjega odstavka ali potem, ko se koža popolnoma odere s trupa. Opremo za obdelavo in pripravo govejih glav za uradni veterinarski pregled sestavljata naprava za pranje in podstavek ali konvejski sistem za pregled.

(3) Naprava za pranje govejih glav mora biti iz nerjavečega jekla in konstruirana tako, da voda ne škropi okrog, hkrati pa mora zagotavljati neposreden odvod odpadka v kanalizacijo. Na tej napravi morata biti dva priključka za hladno vodo, pri čemer mora biti na en priključek pritrjena premična cev s stožčastim podaljškom za izpiranje nosne in ustne votline, na drug priključek pa cev z varčevalno prho za pranje govejih glav od zunaj. Za obešanje govejih glav morajo biti posebni premični kavliji, ki se sanitirajo po pranju vsake goveje glave. Naprava za pranje mora biti v čistem delu prostora blizu mesta, kjer se goveje glave režejo in veterinarsko pregledujejo.

(4) Podstavek za veterinarsko-sanitarni pregled, premični okvirji in kavliji konvejskega sistema, kamor se dajejo ali obešajo pripravljene goveje glave, morajo biti izdelani iz nerjavečega jekla in konstruirani tako, da se zlahka čistijo in pomivajo.

51. člen

(vodoravna obdelava goved ali kopitarjev)

(1) Pri sistemu vodoravne obdelave goved je treba zagotoviti dovolj prostora za nemoteno in higiensko izvajanje delovnih postopkov. Premični podstavek za odiranje kože s trupov mora biti iz nerjavečega materiala in konstruiran tako, da se deli trupov, s katerih je koža odrt, ne dotikajo pada ali zunanje strani kože.

(2) Kožo je treba odreti tako, da ne onesaži mesa.

(3) Podstavki, ki se uporabljajo pri izvajanju delovnih postopkov, morajo ustrezati pogojem, predpisanim v tretjem odstavku 26. člena tega pravilnika.

52. člen

(obdelava trupov govedi na liniji klanja)

(1) Za notranje organe goveda se pri evisceraciji uporabljajo posebni, samo za ta namen določeni vozički ali tekoči trak oziroma premične posode konvejske mize za veterinarsko-sanitarni pregled.

(2) Vozički iz prejšnjega odstavka morajo biti iz nerjavečega jekla in se uporabljajo v obratih z majhno zmogljivostjo in na klavnih linijah za goveda z zmogljivostjo do 30 goved na uro. Vozički morajo imeti posodo ustrezne velikosti in oblike, ki je primerna za to, da se vanjo dajejo in v njej pregledujejo trebušni organi, in posodo, v katero se dajejo in v njej pregledujejo prsni organi.

(3) Za pranje in razkuževanje vozičkov mora biti zagotovljen ločen in primerno lociran prostor ali mesto, ki mora ustrezati pogojem iz prvega, petega in sedmega odstavka 23. člena tega pravilnika.

(4) Če se na uro zakolje in obdela od 30 do 50 goved, mora biti za veterinarsko-sanitarni pregled notranjih organov miza s tekočim trakom, na linijah s klavno zmogljivostjo več kot 50 goved na uro pa konvejska miza s premičnimi posodami. Glede konstrukcije, razkuževanja in odvoda odplak morajo mize ustrezati pogojem iz 28. člena tega pravilnika.

(5) Poleg mize s tekočim trakom oziroma konvejske mize s premičnimi posodami je treba namestiti podstavek z opremo za umivanje rok s sterilizatorjem, napravo za pranje škornjev in kaseto za varovalno obutev.

(6) Hitrost premikanja tekočega traku ali premičnih posod mora biti sinhronizirana s hitrostjo premikanja trupov po tiru. Uradnemu veterinarju morajo biti na doseg roke stikalo za istočasno ustavitev ali aktiviranje tirnega konvejerja in tekočega traku oziroma premičnih posod konvejske mize za veterinarsko-sanitarni pregled notranjih organov ter držala za evidenco in žige.

53. člen

(pregled zadržanih trupov)

(1) Za pregled zadržanih trupov goved morajo biti v klavnici ločen del tira, podstavek in oprema za umivanje rok s sterilizatorjem.

(2) Za odstranjevanje onesnaženih delov s polovic goved (obrezovanje) morajo biti v klavnici podstavek, oprema za umivanje rok s sterilizatorjem in jasno označena posoda, v katero se mečejo onesnaženi deli.

54. člen

(pranje trupov in organov)

(1) Goveje polovice je treba oprati po končani obdelavi z ročno prho ali s sistemom prh v posebni napravi. Z ročno prho se goveje polovice perejo s premičnega ali dvovišinskega pritrjenega podstavka nad posebnim mestom z odtokom odpadne vode. Trupe je treba prati od zgoraj navzdol.

(2) Če se pere s sistemom prh v posebni napravi, mora biti zagotovljeno pranje govejih polovic od zgornjih delov proti spodnjim delom.

(3) Prsni organi, vranice in jetra goved se perejo na posebnih mizah, ki ustrezajo pogojem iz 28. člena tega pravilnika.

55. člen

(klanje prašičev)

(1) Omamljanje, klanje, izkrvavitev, parjenje ali odiranje, obdelavo v peči za smojenje in odstranjevanje zažgane epiderme je treba izvajati v ločenem prostoru ali na ločenem mestu (nečisti del), funkcionalno povezanem z linijo za nadaljnjo obdelavo trupov prašičev (čisti del).

(2) Trupe je treba pred parjenjem oprati s hladno vodo iz sistema prh ali naprave za pranje.

(3) Vodoravno parjenje trupov prašičev se izvaja v bazenu iz nerjavečega materiala, ki ima kontrolni termometer in sistem za odvod pare. Velikost bazena mora ustrezati zmogljivosti obdelovalne linije za prašiče.

(4) Naprava za navpično parjenje trupov prašičev mora biti iz nerjavečega materiala in mora imeti kontrolni termometer, sistem za odvod pare, črpalke za recirkulacijo in filtre za vodo, ki recirkulira.

(5) Naprava za mehanično odstranjevanje ščetin mora imeti prepustno moč, ki ustreza zmogljivosti bazena ali naprave za parjenje oziroma zmogljivosti obdelovalne linije za prašiče. Ščetine je treba med delom odstranjevati v poseben kontejner ali v poseben prostor. V napravah za mehanično odstranjevanje ščetin se lahko uporablja črpalke za recirkulacijo vode s filtri, razen na zadnjih dveh metrih pred

izhodom trupov prašičev. V tem delu naprave se mora uporabljati pretočni sistem vode. Miza za obdelavo prašičev, ki je za napravo za mehanično odstranjevanje ščetin, mora biti iz nerjavečega materiala, njena dolžina pa mora ustrezati zmogljivosti obdelovalne linije. Nad to mizo mora biti sistem prh s hladno vodo, za pranje zadnjih nog pa mora biti, preden se trup obesi na kljuko – razpenjalo, zagotovljena posebna prha.

(6) Peč za smojenje mora imeti ročno ali avtomatsko stikalo za dovod goriva in ščitnik oziroma usmerjevalnik, ki preprečuje medsebojno dotikanje trupov in dotikanje trupov z zunanjo in notranjo površino peči. Neposredno za pečjo se mora postaviti sistem prh s hladno vodo. Strganje saj in čiščenje trupov na obdelovalni liniji za prašiče sta lahko ročna ali mehanična. Trupi se ročno čistijo – brijejo, odvisno od delovnih postopkov, s poda ali podstavka. Prhe s hladno vodo za vlaženje trupov morajo biti nameščene in usmerjene tako, da hladna voda ne škropi po tiru in okolici.

(7) Za dodatno čiščenje in pranje glav se uporabljajo krtače s plastičnim ročajem, povezane z elastičnimi cevmi z dovodom hladne vode.

56. člen

(odiranje prašičev)

(1) Koža se s trupov prašičev odira v visečem položaju na tiru. Linija za odiranje kože mora biti ločena od linije za parjenje vse do čistega dela klavnega prostora. Za rezanje sprednjih in zadnjih nog v karpalnem oziroma tarzalnem sklepu se uporablja nož ali pnevmohidravlične škarje. Koža se s trupov odira ročno ali z napravo za mehanično odiranje kože tako, da se meso ne dotika delov stroja in se ne onesnaži.

(2) Pri odiranju kože se obdelani in neobdelani trupi med seboj ne smejo dotikati, niti se trupi ne smejo dotikati podstavka ali tal.

(3) Podstavki, ki se uporabljajo pri izvajanju postopkov, morajo izpolnjevati pogoje, predpisane v tretjem odstavku 26. člena tega pravilnika.

57. člen

(evisceracija, pregled in pranje trupov prašičev)

(1) Za notranje organe prašičev je treba pri evisceraciji uporabljati vozičke za evisceracijo ali mizo za veterinarsko-sanitarni pregled ali konvejsko mizo s premičnimi posodami.

(2) Vozički za evisceracijo oziroma mize za veterinarsko-sanitarni pregled se uporabljajo na obdelovalnih linijah z zmogljivostjo do 20 prašičev na uro. Vozički morajo izpolnjevati pogoje, predpisane v drugem in tretjem odstavku 52. člena tega pravilnika.

(3) Miza za veterinarsko-sanitarni pregled notranjih organov mora biti iz nerjavečega materiala in mora imeti posode za trebušne in prsne organe. Za pomivanje in razkuževanje teh posod mora biti po vsaki uporabi v neposredni bližini mize ločeno in urejeno mesto s hladno vodo in toplo vodo s temperaturo 82 °C.

(4) Konvejsko mizo s premičnimi posodami za veterinarsko-sanitarni pregled notranjih organov je treba uporabljati na obdelovalnih linijah z zmogljivostjo več kot 20 prašičev na uro. Miza mora izpolnjevati pogoje iz 28. člena tega pravilnika.

(5) Polovice prašičev je treba po obdelavi oprati v skladu s 54. členom tega pravilnika.

(6) Jeziki, prsni organi, vranice in jetra prašičev se obdelujejo in perejo na posebnih mizah, ki ustrezajo pogojem iz četrtega, petega in šestega odstavka 23. člena tega pravilnika.

58. člen
(klanje ovac)

(1) Ovce se izkrvavijo v visečem položaju, z navadnimi ali votlimi noži nad izkrvavitveno linijo (bazenom). Izkrvavitvena linija (bazen) in način zbiranja krvi morata ustrezati pogojem iz 49. člena tega pravilnika. Ovce se obdelujejo v visečem položaju na tiru. Za rezanje sprednjih in zadnjih nog v karpalnem oziroma tarzalnem sklepu se uporablja nož ali pnevmohidravlične škarje.

(2) Za odiranje kože jagnjet, težkih do 15 kg, lahko uradni veterinar dovoli uporabo kompresorja z vgrajenimi filtri za prečiščevanje zraka, pri čemer se kanila vstavi pod kožo nad karpalnim ali tarzalnim sklepom. Kožo je treba odreti tako, da ne onesnaži mesa.

(3) Za prenos trupov ovac mora imeti tir mehanični sistem – konvejer, če se na linijah zakolje in obdela več kot 50 ovac na uro.

(4) Za notranje organe ovac je treba pri evisceraciji uporabljati vozičke za evisceracijo ali mizo za veterinarsko-sanitarni pregled ali konvejsko mizo s premičnimi posodami, ki morajo izpolnjevati pogoje iz 52. člena tega pravilnika.

(5) Vozički za evisceracijo oziroma miza za veterinarsko-sanitarni pregled se uporablja na obdelovalnih linijah z zmogljivostjo do 50 ovac na uro.

(6) Konvejska miza s premičnimi posodami za veterinarsko-sanitarni pregled notranjih organov se mora uporabljati na obdelovalnih linijah z zmogljivostjo več kot 50 ovac na uro. Miza mora izpolnjevati pogoje iz 28. člena tega pravilnika.

(7) Za pregled zadržanih trupov ovac morajo biti v klavnici ločeni del tira, podstavek in oprema za umivanje rok s sterilizatorjem.

(8) Z vodo s temperaturo do 40 °C se smejo prati samo deli vratu obdelanih trupov ovac, in sicer nad urejenim kanalizacijskim mestom, pri čemer voda ne sme škropiti po okolici.

(9) Oprema, ki se uporablja na klavnih in obdelovalnih linijah za ovce, mora glede izdelave, mesta in načina postavitve, uporabe in označevanja izpolnjevati pogoje, predpisane s tem pravilnikom.

59. člen

(prostori za obdelavo želodcev in črev)

(1) Prostori za obdelavo želodcev in črev morajo biti gradbeno ločeni od prostorov za klanje živali in drugih proizvodnih prostorov, s katerimi so funkcionalno-tehnološko povezani. Vhod za delavce, ki delajo v tem delu, ne sme biti direktno iz klavnega prostora.

(2) V črevarni in vamparni mora biti nameščena ustrezna oprema za higiensko obdelavo želodcev in črev.

(3) Za veterinarsko-sanitarni pregled opranih in očiščenih predželodcev mora biti obešalnik s kavli iz nerjavečega jekla v bližini opreme za obdelavo predželodcev. Obešalnik mora biti tako nameščen, da se obešeni vampi ne dotikajo sten.

(4) Termično obdelavo vampov je treba opraviti v ločenem prostoru.

(5) Za konzerviranje črev s soljenjem in skladiščenjem nasoljenih črev je treba zagotoviti poseben hlajen prostor, ki je gradbeno ločen od prostora za obdelavo želodcev in črev.

60. člen

(prostori za hlajenje in zamrzovanje)

(1) Klavnice morajo imeti glede na obseg dela:

– zadosti velike hladilne prostore, da je omogočeno ohladiti s hitrimi postopki vse količine dnevne proizvodnje mesa do predpisane temperature;

- hladilne prostore za hlajenje drobovine;
- skladišča za ohlajeno meso;
- hladilne prostore za veterinarsko zadržano meso;
- ločen prostor za zamrzovanje ikravega mesa, če obrat nima prostorov za zamrzovanje.

Če se v obratu meso tudi zamrzuje pa še:

- prostore za hitro zamrzovanje in
- skladišča zamrznjenega mesa.

(2) Oprema v hladilnih prostorih mora biti nameščena tako, da meso ne more nikjer priti v stik s stenami, polovice zaklanih živali pa morajo biti najmanj 30 cm oddaljene od tal.

(3) Prostori za hlajenje trupov in polovic morajo biti za vsako vrsto klavnih živali posebej v bližini klavnih prostorov, s katerimi so funkcionalno povezani s pokritimi hodniki. V skladiščih ohlajenega mesa in v prostorih za odpremo mesa je dovoljeno skladiščiti meso več vrst živali, z izjemo mesa kopitarjev, vendar na ločenih mestih.

(4) Če se za hlajenje trupov ali polovic klavnih živali uporablja pretočni sistem, morajo biti segmenti v prostoru za hlajenje gradbeno ločeni in morajo imeti konvejski sistem za prenos polovic oziroma trupov.

(5) Tople polovice zaklanih živali je treba spraviti v hladilnice, ki še niso ohlajene. Hladilni sistem se vključuje postopoma, tako da se prepreči nastajanje kondenzirane vode na konstrukcijah in hladilnih telesih.

61. člen

(hlajenje in zamrzovanje zadržanega mesa)

(1) Prostor za hlajenje zadržanih trupov, polovic in organov mora glede ureditve in tehnične opremljenosti ustrezati prostoru za hlajenje trupov in polovic zaklanih živali.

(2) Na vratih prostora iz prejšnjega odstavka morajo biti z rdečimi črkami napisano: VETERINARSKO ZADRŽANO. Vrata morajo biti zaklenjena, ključ pa mora biti pri uradnem veterinarju.

(3) Za zadržano ikravo meso mora imeti obrat prostor za zamrzovanje, ali pa v obstoječih prostorih za zamrzovanje popolnoma ločen del, ograjen z rešetkasto ograjo iz nerjavečega materiala, nameščeno od tal do stropa. Vrata tega ograjenega prostora morajo biti zaklenjena, ključ pa mora biti pri uradnem veterinarju.

62. člen

(zamrzovanje mesa)

(1) Prostori za zamrzovanje morajo imeti predprostor (tampon). V zamrzovalnicah je treba preprečiti nabiranje ledu oziroma snega, zaradi tega morajo imeti vhodna vrata v predprostor in v prostor za zamrzovanje in skladiščenje mesa lasten odtajevalni sistem, da se prepreči nabiranje snega.

(2) Za zamrzovanje mesa, pakiranega v kartonske škatle ali v drugo vrsto embalaže mora imeti prostor za zamrzovanje podstavke ali stojala. Zamrznjeno meso in mesni izdelki se skladiščijo v prostoru za skladiščenje na podstavkih ali boks-paletah, ki so nameščenih v zadostni razdalji od sten, tako da je možen prehod in čiščenje.

(3) Zamrznjeno meso, ki ni pakirano, je treba skladiščiti v posebnem prostoru, ločeno od pakiranega mesa.

63. člen

(razsek – četrtinjenje polovic)

Če se v obratu razkosavajo – četrtinijo polovice, mora biti v neposredni bližini prostora za hlajenje poseben prostor za hlajenje samo za ta namen, ki je s tiri povezan z drugimi prostori. V tem prostoru morajo biti dvovišinski tiri, stojala, umivalnik s sterilizatorjem, električna ali ročna žaga in sterilizator za žago, stenski termometer in termograf oziroma ter-

moelement daljinskega termografa. Temperatura v tem prostoru ne sme preseči 12 °C.

64. člen

(odprema mesa)

(1) V obratu, v katerem se koljejo živali, razkosavajo trupi ali četrtijo polovice, mora biti prostor za odpremo mesa, ki je ločen od prostora za odpremo pakiranih izdelkov. Ta prostor mora imeti ustrezno opremo: tir za dovoz in nakladanje trupov, polovic in četrti, ki se ne sme križati s potjo za prenos pakiranih izdelkov, nakladalno rampo, ki mora imeti ustrezno zaščito, da se med nakladanjem mesa prepreči vstop mrčesu (vrata, ščitniki iz gume ali plastike ipd.); in umivalnik za roke s sterilizatorjem. Med vozilom in podboji vrat med nakladanjem ne sme biti rež.

(2) Prostor za odpremo mesa mora biti s hodniki in tiri funkcionalno povezan z drugimi prostori za hlajenje trupov, polovic ali četrti, pripravljenih za nakladanje. Temperatura v tem prostoru mora biti taka, da meso pri nakladanju zadrži temperaturo živil, predpisano v 32. členu tega pravilnika.

65. člen

(prostori za živalske odpadke in konfiskate)

(1) Obrati za klanje živali morajo imeti prostore za zbiranje in sprejemanje živalskih odpadkov in konfiskatov.

(2) Prostori iz prejšnjega odstavka morajo biti popolnoma ločeni od proizvodnih prostorov in locirani tako, da se pri transportu ne križajo poti za živila in poti za živalske odpadke ter konfiskate.

(3) Če se živalskih odpadkov in konfiskatov ne odvažajo iz obrata vsak dan, morajo biti prostori zaklenjeni, imeti morajo hladilne naprave, ki zagotavljajo, da se doseže in ohranja temperatura v prostoru do +4 °C. Zaščiteni morajo biti pred mrčesom in glodalci.

(4) Stranski proizvodi klavnih živali in konfiskati se od mesta, kjer se dobijo, do prostorov iz prvega odstavka tega člena lahko transportirajo v skladu s 27. členom tega pravilnika, ali v neprepustnih posodah.

(5) Prostor za neužitne dele klavnih živali in prostor za konfiskate morata biti gradbeno konstruirana tako, da ustrezata pogojem, ki so glede oskrbe z vodo, kanalizacije in opreme (posoda za sprejem in prenos, oprema za umivanje rok itd.) predpisani s tem pravilnikom.

(6) Prostor za konfiskate mora imeti tudi priključek za toplo vodo s temperaturo najmanj 82 °C, na katerega dovodu je kontrolni krožni termometer. V tem prostoru mora biti ustrezna oprema, ki omogoča stalno in učinkovito dekarakterizacijo konfiskatov (karbolna kislina, metilensko modrilo ipd.).

(7) Način ravnanja z odpadki in njihovega neškodljivega odstranjevanja mora biti v skladu s predpisi, ki urejajo način, predmet in pogoje opravljanja gospodarske javne službe ravnanja s klavničnimi odpadki in kužnim materialom živalskega porekla.

66. člen

(prostori za pregled mesa na trihinele)

(1) V obratu, v katerem se koljejo prašiči in kopitarji, mora biti laboratorij za pregled mesa na trihinele opremljen odvisno od metode, ki se uporablja za pregled.

(2) Laboratorij za pregled na trihinele z metodo umetne prebave (digestivna metoda) mora imeti naslednje prostore:

- prostor, ki ga je mogoče zakleniti, za sprejem vzorcev in za izvedbo digestije;

- prostor, ki ga je mogoče zakleniti in zatemniti, za pregled vzorcev po digestiji;

- prostor za pomivanje opreme in pribora ter za shranjevanje pribora;

- garderobo, stranišče in umivalnik za zaposlene v laboratoriju.

(3) Prostori za pregled mesa na trihinele morajo biti v neposredni bližini klavne linije za prašiče, lahko pa so tudi v sklopu prostorov za uradne veterinarje.

(4) Če se meso pregleduje po kompresijski metodi, morajo biti posebni prostori za sprejem in pripravo vzorcev, za pregled vzorcev ter za pomivanje in razkuževanje pribora in opreme. Prostor za pregled vzorcev mora imeti potrebno število trihinoskopov in pomožno opremo v skladu z zmogljivostjo klavne linije za prašiče.

(5) Prostori laboratorija morajo izpolnjevati splošne pogoje iz 14. do 39. člena tega pravilnika. Ventilacija v laboratoriju mora zagotoviti, da temperatura v laboratoriju ne preseže 25 °C, prav tako ne sme v laboratorij prodirati direktna sončna svetloba. V prostoru za pripravo vzorcev mora biti umivalnik za roke, opremljen v skladu z 29. členom tega pravilnika. V pomivalnici mora biti pomivalno korito s toplo in hladno tekočo vodo.

(6) Če se shranjuje vzorce mesa za pregled, mora imeti laboratorij hladilnik. Za zbiranje ostankov vzorcev mesa je treba zagotoviti posebno posodo, ki jo je možno zakleniti in ima oznako – konfiskat.

67. člen

(garderobe in sanitarni prostori)

(1) Klavnica mora imeti ustrezno velike garderobe in sanitarne prostore, odvisno od števila osebja, zaposlenega v eni izmeni. Ustrezati morajo pogojem iz 38. člena tega pravilnika.

(2) Garderobe in sanitarni prostori morajo biti posebej locirani za osebje, zaposleno:

- v hlevih;
- v črevarni in vamparni;
- v proizvodnih prostorih;
- pri zbiranju in transportu živalskih odpadkov in konfiskatov;
- pri tehničnem vzdrževanju in transportu.

2. Pogoji za klanje in proizvodnjo svežega mesa perutnine

68. člen

(klavnica perutnine)

(1) Klavnica perutnine mora imeti:

- prostor za prevzem perutnine;
- prostor ali ločeno mesto za omamljanje, klanje in izkrvavitve;
- prostor ali ločeno mesto za parjenje in skubljenje perutnine;
- prostor za evisceracijo;
- prostore za hlajenje perutnine;
- prostor ali ločeni del hladilnice za zadržano meso;
- prostor za odpremo mesa;
- prostor ali opremo za zbiranje in odstranjevanje perja, če se zbira ločeno;
- prostor za odpadke in konfiskate, ali ustrezni sistem za odstranjevanje odpadkov;
- prostor ali ustrezne naprave za pranje prevoznih sredstev in kletk za prevoz žive perutnine;
- prostor za shranjevanje kemijskih sredstev – detergentov, razkužil itd.

(2) Če klavnica hladi trupe zaklane perutnine s potapljanjem v vodo, mora imeti ustrezno opremo in upoštevati določbe 70. člena tega pravilnika.

69. člen

(oprema klavnice in obdelava perutnine na liniji klanja)

(1) Za sprejem klavne perutnine mora imeti klavnica pokrito mesto ali prostor z rampo za razkladanje in obešanje trupov na konvejski obdelovalni sistem.

(2) Na rampi za razkladanje mora biti prostor za veterinarsko-sanitarni pregled perutnine, naprave za umivanje rok, dovod tople in hladne vode, prostor za perutnino, za katero se sumi, da je zbolela za kužnimi boleznimi, in kontejner za poginulo – konfiscirano perutnino.

(3) Kletke za prevoz perutnine je treba po vsakem praznjenju temeljito oprati in razkužiti v ustrezni napravi ali ročno.

(4) Za prenos trupov v visečem položaju mora imeti klavna in obdelovalna linija za perutnino tekoči trak. Na prehodu tekočega traku z obešeno živo perutnino iz prostora za obešanje v klavni prostor sme biti le tolikšna odprtina v zidu, da je možen prehod klavnih živali. Zagotovljeno mora biti preprečevanje vstopa insektov. Smer zračnega toka skozi odprtino mora biti od prostora za omamljanje proti prostoru za obešanje perutnine.

(5) Nečisti del klavnice mora imeti ločen del za klanje in izkrvavitev perutnine, ki je funkcionalno z odprtino v steni povezan s prostorom za nadaljnjo obdelavo trupov perutnine (čisti del). Vsa vrata, razen odprtin za prehod trupov perutnine, se morajo avtomatsko zapirati.

(6) Trupi piščancev, kokoši, pegatk in puranov se poparjajo v pretočnem bazenu. Trupi rac in gosi se poparijo v posebni napravi s paro, dobljeno iz pitne vode. Velikost pretočnega bazena in naprave za poparjenje mora ustrezati zmogljivosti klavne in obdelovalne linije za perutnino. Bazen in naprava morata imeti kontrolne termometre ter sisteme za odvod pare.

(7) Naprava za mehanično skubljenje perutnine mora imeti ščitnike, ki preprečujejo škropljenje vode po podu in po klavnem prostoru. Oskubljeno perje je treba med delom odstranjevati iz naprave za mehanično skubljenje po kanalih ali na drug ustrezen način ter ga transportirati v poseben prostor za zbiranje perja ali z ustreznim transportnim sredstvom do kraja predelave. Prostor za zbiranje perja mora imeti opremo za odcejanje in sušenje perja, dovod hladne in tople vode, drenažni in kanalizacijski sistem in opremo za umivanje rok, ter ustrezen prezračevalni sistem.

(8) Vosek, uporabljen za odstranjevanje puha pri zaklanih goseh in racah, je treba med delom odstranjevati iz naprave za odstranjevanje puha in prenašati v poseben prostor za regeneracijo in skladiščenje voska.

(9) Na koncu linije za primarno obdelavo trupov perutnine – nečisti del, mora biti naprava za pranje trupov in naprava za pranje obešal transportnega traku z vročo vodo 82 °C.

(10) Prostor za nadaljnjo obdelavo trupov perutnine – evisceracijo, mora biti ločen in z nečistim delom povezan samo z odprtino za prehod tekočega traku. Prostor za evisceracijo mora biti zadosti velik, da so postopki evisceracije povsem ločeni od ostalih opravil, da se prepreči kontaminacija. Vse naprave za obdelavo zaklane perutnine morajo biti iz nerjavečega materiala in konstruirane tako, da se jih zlahka pomiva in sanitira, odpadna voda pa ne sme škropiti po okolici. Prostor za evisceracijo je s prostori za hlajenje lahko povezan le z odprtino za prehod trupov perutnine.

(11) Kapaciteta hladilnih prostorov mora biti najmanj tolikšna, da se lahko ohladi vsa količina dnevne proizvodnje klavnice. Dovoljeni so postopki hlajenja v toku zraka ali s prhanjem s pitno vodo. Klavnica mora imeti ločen prostor ali mesto v hladilnici, ki se da zakleniti, za shranjevanje zadržanega mesa perutnine.

(12) Za transport odstranjenih delov se lahko uporabljajo kanali z gravitacijskim nagibom, kanali z vodo, pnevmatični ali vakuumski transport ali ustrezne posode, izdelane in označene v skladu s šestim odstavkom 26. člena tega pravilnika. Odstranjeni deli in konfiskati se z linije za obdelavo trupov transportirajo v prostor oziroma na mesto za zbiranje živalskih odpadkov ali konfiskatov, ali do kraja neposredne predelave.

(13) Po končani evisceraciji je treba trupe zaklane perutnine oprati s tekočo pitno vodo.

(14) Užitne notranje organe je treba obdelati v ločenem prostoru oziroma na ločenem mestu.

70. člen

(vodno hlajenje trupov perutnine)

(1) Trupe zaklane perutnine je dovoljeno hladiti s pitno vodo, v bazenih iz nerjavečega materiala s pretočnim sistemom za dovod hladne vode in s posrednim odvodom v kanalizacijo.

(2) Trupe perutnine je treba pred vodnim hlajenjem takoj po evisceraciji od zunaj in od znotraj dobro oprati s hladno pitno vodo pod pritiskom.

(3) Za pranje trupov perutnine je treba porabiti najmanj:

- 1,5 litra vode na trup z maso do 2,5 kg;
- 2,5 litra vode na trup z maso med 2,5 in do 5 kg;
- 3,5 litra vode na trup z maso 5 kg ali več.

(4) Hlajenje v bazenu mora ustrezati naslednjim zahtevam:

– trup mora skozi en bazen ali več bazenov z ohlajeno pretočno vodo;

– temperatura vode v bazenu ali bazenih, merjena na mestih vstopa in izhoda trupov, ne sme biti višja od +16 °C oziroma +4 °C;

Minimalni pretok vode med vsem postopkom hlajenja mora biti:

- 2,5 litra na trup z maso do 2,5 kg ali manj;
- 4 litre na trup z maso med 2,5 do 5 kg;
- 6 litrov na trup z maso 5 kg ali več.

(5) Če je več bazenov, se morata dovod sveže vode in odvod porabljene vode v vsakem posameznem bazenu urejati tako, da pretok vode skozi zadnji bazen ni manjši od:

- 1 litra na trup z maso 2,5 kg ali manj;
- 1,5 litra na trup z maso od 2,5 do 5 kg;
- 2 litra na trup z maso 5 kg ali več.

Voda, uporabljena za prvo polnjenje bazena, se ne sme vračunati v te količine.

(6) Trupi ne smejo ostati v prvem delu opreme ali prvem bazenu dlje kot pol ure, v drugem delu opreme ali drugem bazenu oziroma drugih bazenih pa ne dlje, kot je tehnološko potrebno.

(7) Za hlajenje trupov perutnine s potapljanjem v en bazen ali več bazenov se sme uporabljati samo oprema, ki mehanično premika trup skozi vodo, ki teče v nasprotni smeri.

(8) Oprema, ki se uporablja za pranje in hlajenje trupov perutnine, mora imeti kontrolne naprave za merjenje in registriranje:

- porabe vode med pranjem pod tlakom pred potopitvijo;
- temperature vode v bazenu ali bazenih na mestih za vstop in izstop trupov;
- porabe vode med potapljanjem;
- števila trupov.

(9) Rezultate nadzora postopka vodnega hlajenja mora proizvajalec hraniti in morajo biti na voljo za pregled uradnemu veterinarju.

(10) Najmanj enkrat dnevno je treba vse dele vodnega hladilnika popolnoma izprazniti, očistiti in razkužiti.

(11) Notranje organe je treba hladiti ločeno od trupov zaklanih živali.

3. Pogoji za razsek in pakiranje mesa perutnine

71. člen

(prostori in način dela v razsekovalnici)

(1) Razkosavanje trupov živali ter odstranjevanje kosti je dovoljeno le v za to ustreznih prostorih.

(2) Trupi zaklane perutnine se razrežejo in pakirajo v prostoru, v katerem je temperatura do +10 °C. Dele razrezanih trupov je treba pakirati neposredno potem, ko se razrežejo in hraniti v prostoru, v katerem je zagotovljeno, da je temperatura v globini mišičnega tkiva do +4 °C.

(3) Sveže meso, namenjeno razkosanju, se takoj, ko je prepeljano v obrat za razkosavanje, pa vse do razkosanja, shrani v hladilnici.

(4) Sveže perutninsko meso je lahko v prostore iz drugega odstavka tega člena prepeljano le v skladu z delovnimi potrebami. Meso se po razkosanju – po potrebi po embaliranju oziroma pakiranju – nemudoma prepelje v hladilnico.

(5) Perutninsko meso se sme razkosati le takrat, ko je ohlajeno na temperaturo +4 °C ali manj.

(6) Ne glede na določbe četrtega in petega odstavka tega člena, se sme perutninsko meso razkosati toplo, če je meso prepeljano iz klavnice neposredno v prostor za razkosavanje. Prostor za zakol in prostor za razkosavanje morata biti v istem gradbenem kompleksu, tako blizu drug drugemu, da je mogoče meso, ki je namenjeno razkosanju, takoj prepeljati v obrat za razkosavanje in ga tam čim prej razkosati. Meso je treba po razkosanju – ter po potrebi po embaliranju oziroma pakiranju – nemudoma prepeljati v ustrezno hladilnico.

(7) Razkosavanje perutninskega mesa se opravi tako, da je kakršnokoli onesnaženje mesa preprečeno. Odkruški kosti in strdki krvi se odstranijo. Perutninsko meso, ki odpade pri razkosanju in ki ni namenjeno človekovi prehrani, mora biti takoj spravljeno v za to predvidene posode.

72. člen

(embaliranje in pakiranje svežega perutninskega mesa)

(1) Če se sveže, razkosano perutninsko meso ali drugi deli živali, namenjeni za človekovo prehrano, embalirajo v zaščitne ovitke, je treba to storiti na higiensko ustrezen način, takoj po razkosanju. Tovrstni zaščitni ovitki morajo biti prozorni in brezbarvni ter ustrezati pogojem iz 35. člena tega pravilnika. Če ovitek ni brezbarven, mora biti meso embalirano tako, da je vsaj delno vidno. Deli živalskega trupa ali notranjih organov klavnih živali pri zakolu, ki so ločeni od trupa živali, morajo biti vedno oviti z zaščitnim ovojem, ki ustreza tem merilom.

(2) Embalirano perutninsko meso mora biti zapakirano.

(3) Materiala za pakiranje ni dovoljeno ponovno uporabiti, razen če se uporablja materiale predpisane v devetem odstavku 25. člena tega pravilnika.

(4) Če embalaža izpolnjuje pogoje glede zaščite enako kot material za pakiranje, ni nujno, da je embalaža prozorna in brezbarvna, izpolnjevati pa mora predpisane pogoje iz prvega odstavka 35. člena tega pravilnika. V tem primeru tudi ni potrebno dodatno pakiranje.

(5) Razkosavanje, odstranjevanje kosti, embaliranje in pakiranje je lahko v istem prostoru, če poteka embaliranje oziroma pakiranje v skladu z določbo prvega odstavka tega člena, pri ponovni uporabi materiala pa v skladu s tretjim odstavkom tega člena, in so pri tem upoštevani naslednji pogoji:

– prostor mora biti dovolj velik in opremljen tako, da ti delovni postopki ustrezajo higienskim zahtevam;

– material za pakiranje in pogoji skladiščenja tega materiala, morajo ustrezati pogojem iz 35. člena tega pravilnika;

– med tem prostorom in prostori, v katerih so snovi, ki bi lahko onesnažile sveže meso, ne sme biti neposredne zračne povezave. Material za pakiranje in embaliranje ne sme biti položen na tla;

– material za pakiranje in embaliranje se za uporabo pripravi v higiensko ustreznih razmerah, preden se prepelje v prostor za pakiranje;

– material za pakiranje je treba pod higiensko ustreznih razmerah prenesti v prostor in ga nemudoma uporabiti. Z njim lahko dela le osebe, ki ne prihaja v stik s svežim mesom;

– perutninsko meso mora biti takoj po pakiranju preneseno v za to predvidena skladišča.

(6) Pakirano sveže perutninsko meso se ne sme skladiščiti v istih prostorih kot nepakirano sveže meso.

4. Pogoji za proizvodnjo svežega mesa kuncev

73. člen

(klanje kuncev)

(1) Kunce je dovoljeno zaklati v posebnih obratih za klanje kuncev ali v obratih, registriranih za klanje perutnine.

(2) Ločeni obrati za klanje kuncev morajo imeti najmanj:

– prostor za prevzem živih kuncev;

– prostor ali ločeno mesto za omamljanje, klanje in izkrvavitve;

– prostor ali ločeno mesto za odiranje kuncev;

– prostor za evisceracijo;

– prostore za hlajenje kuncev;

– prostor ali ločeni del hladilnice za zadržano meso;

– prostor za odpremo mesa;

– prostor za odpadke in konfiskate, ali ustrezni sistem za odstranjevanje odpadkov;

– prostor ali ustrezne naprave za pranje prevoznih sredstev in kletk za prevoz kuncev;

– prostor za shranjevanje kemijskih sredstev – detergentov, razkužil itd.

(3) Za prevzem kuncev mora biti rampa za razkladanje, sprejem in obešanje trupov na konvejski obdelovalni sistem.

(4) Pred zakolom je treba kunce na human način omamiti v skladu z določbami 46. člena tega pravilnika.

(5) Klanje kuncev na klavnih in obdelovalnih linijah za perutnino je dovoljeno samo v času, ko se ta linija ne uporablja za klanje perutnine.

(6) Za notranje organe kuncev se pri evisceraciji uporablja voziček ali miza za veterinarsko-sanitarni pregled ali konvejska miza s premičnimi posodami.

(7) Trupe kuncev je treba po končani evisceraciji oprati.

(8) Oprema, ki se uporablja na klavnih in obdelovalnih linijah za kunce, mora glede izdelave, mesta in načina postavitve, uporabe in označevanja, izpolnjevati splošne pogoje, predpisane s tem pravilnikom.

5. Pogoji za proizvodnjo mesa gojene divjadi

74. člen

(splošni pogoji za klanje gojenih divjih parkljarjev)

(1) Gojene divje parkljarje je dovoljeno zaklati in obdelovati v registriranih obratih za klanje in obdelavo parkljarjev in kopitarjev.

(2) Gojene divje parkljarje je treba obdelovati ob različnih časih kot goveda, prašiče, ovce in koze.

(3) Izjemoma lahko VURS dovoli klanje gojenih divjih parkljarjev na posestvu izvora, če živali ni mogoče prevažati, ali zaradi zaščite osebja in živali, pod naslednjimi pogoji:

1. nosilec dejavnosti mora za vsako izjemo klanja na posestvu zaprositi za dovoljenje;
2. da ni ovir v zvezi s preprečevanjem in zatiranjem živalskih kužnih boleznih in s predpisi o načinu opravljanja veterinarsko-sanitarnega pregleda živali;
3. da ima nosilec dejavnosti prostorske pogoje za zbiranje divjih živali za pregled;
4. da ima nosilec dejavnosti naslednje minimalne pogoje za zakol in izkrvavitev živali:
 - opremo za omamljanje,
 - mesto, zaščiteno pred vremenskimi vplivi, za izkrvavitve živali v visečem položaju,
 - ploščad iz materiala, ki se lahko čisti za lovljenje krvi, in zbiralnik krvi;
5. da se živali pred zakolom omami v skladu s 46. členom tega pravilnika. Streljanje živali lahko dovoli VURS le v izjemnih primerih;
6. da se živali zakolje in izkrvavi v skladu s 47. členom tega pravilnika;
7. da se zaklane in izkrvavljene živali takoj po zakolu obesijo in v ustreznih higienskih pogojih prepeljejo v klavnico. Če prevoz ni mogoč v roku ene ure po zakolu, je treba trupe ohladiti in vzdrževati temperaturo med 0 °C in 4 °C. Zaklanim živalim je treba odstraniti notranje organe najkasneje tri ure po zakolu. Zaklane živali mora spremljati v klavnico predpisana veterinarska napotnica.

75. člen

(splošni pogoji za klanje gojenih divjih ptic)

Gojene divje ptice je dovoljeno zaklati in obdelovati v registriranih obratih za klanje in obdelavo perutnine. Glede higiene in načina dela se smiselno uporabljajo določbe 68. in 69. člena tega pravilnika.

76. člen

(klanje nojev)

(1) Noje je dovoljeno zaklati v posebnem obratu, ki ima, odvisno od vrste proizvodnje, najmanj naslednje prostore oziroma opremo:

1. prostor za sprejem in začasno namestitve klavnih živali;
2. prostor ali ločeno mesto za omamljanje živali;
3. prostor za klanje živali;
4. prostor za hlajenje ali zamrzovanje;
5. prostor za razsek in pakiranje mesa;
6. prostor ali ustrezno zavarovano mesto za odpremo mesa;
7. prostor ali kontejnerje za neužitne dele klavnih živali in konfiskate;
8. prostor za uradnega veterinarja;
9. garderobe in sanitarne prostore;
10. prostor in napravo za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

(2) Tehnološka povezanost, število, velikost in opremljenost teh prostorov morajo ustrezati obsegu proizvodnje. Glede ureditve in načina dela se smiselno uporabljajo pogoji predpisani v 44. do 49. členu tega pravilnika.

(3) Noje je dovoljeno klati tudi v klavnici za klanje goved, pod pogojem, da se kolje v različnem času od goved. Po končanem klanju nojev je treba klavnico temeljito očistiti in razkužiti. Meso nojev mora biti v hladilnici shranjeno ločeno od drugega mesa.

(4) Noje je treba omamiti na human način, v skladu s 46. členom tega pravilnika, in jih zaklati ter obdelati v visečem položaju. Transportni tir za obdelavo trupov zaklanih nojev mora biti tako visok, da so trupi najmanj 30 cm oddaljeni od tal.

6. Pogoji za razsek mesa parkljarjev in kopitarjev

77. člen

(prostori in oprema razsekovalnice)

(1) Obrati iz tega poglavja so lahko obrati v sklopu drugih obratov ali ločeni obrati.

(2) Obrat za razsek svežega mesa parkljarjev in kopitarjev, mora imeti, odvisno od vrste mesa, ki se razkosava, načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem mesa;
2. prostor za hlajenje in zamrzovanje mesa;
3. prostor za razsek in obdelavo mesa;
4. prostor za sprejem in pripravo (formiranje) kartona;
5. prostor za embalaranje oziroma pakiranje mesa;
6. prostor za odpremo embaliranega oziroma pakiranega mesa;
7. prostor za odpremo neembaliranega oziroma nepakiranega mesa;
8. prostor za pomivanje in razkuževanje opreme;
9. prostor za uradnega veterinarja;
10. prostor za neužitne dele klavnih živali in konfiskate;
11. garderobe in sanitarne prostore;
12. prostor za odmor in prehrano delavcev;
13. prostor za skladiščenje materiala za embalaranje in pakiranje;
14. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

78. člen

(ureditev posameznih prostorov razsekovalnic)

(1) V obratu, v katerem se razkosava ali obdeluje meso, mora biti prostor za sprejem nezaščitene mesa (trupov, polovic ali četrti), ter ločen prostor za sprejem embaliranega oziroma pakiranega mesa. Prostor za sprejem mesa mora imeti:

- tir za razkladanje mesa,
- ustrezno visoko razkladalno rampo, ki ima zračno zaveso in drugo vrsto zaščite proti insektom, glodalcem in neprijetnim vonjem (vrata, gumijasti ali plastični ščitniki ipd.),
- opremo za umivanje rok s sterilizatorjem.

(2) Prostora iz prejšnjega odstavka morata biti s hodniki ali tiri funkcionalno povezana z drugimi proizvodnimi prostori. Poti za nepakirano meso in poti za pakirano meso se ne smejo med seboj križati.

(3) Prostori za hlajenje in zamrzovanje mesa morajo ustrezati določbam 32. člena tega pravilnika.

79. člen

(prostori za razsek in obdelavo)

(1) Prostori za razsek in obdelavo mesa morajo glede velikosti, ureditve in opreme ustrezati vrsti in načinu proizvodnje ter delovni zmogljivosti. Temperatura zraka v teh prostorih ne sme presegati +12 °C, temperatura mesa med postopki odstranjevanja kosti, razkosavanjem, embalaranjem v ovoje in pakiranjem, ne sme preseči +7 °C, temperatura jeter, ledvic in glav pa ne sme preseči +3 °C.

(2) Naprave za hlajenje (izparilniki) ne smejo biti nameščene nad delovnimi površinami.

(3) Za umivanje rok in razkuževanje ročnega orodja mora biti v neposredni bližini delovnih mest ustrezno število umivalnikov in sterilizatorjev.

(4) V prostor za razsek mora biti speljan transportni tir, po katerih se v prostor dostavi četrti govejega mesa in svinjske polovice, namenjene razseku. Na začetku linije, pred razsekom, mora biti mesto za pregled mesa pred razsekom, opremljeno s podstavkom za delavca, osvetlitvijo in sterilizatorjem za nože.

(5) Če se v tem prostoru uporablja naprava za kontinuirano pomivanje in razkuževanje konvejskih miz ali premičnih posod, je treba zagotoviti odvod odplak neposredno v kanalizacijski sistem, in ustrezen odvod vodne pare iz naprav.

(6) Izjemoma je dovoljeno opravljati razsek, izkoščevanje, embalaranje in pakiranje v istem prostoru, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

1. prostor razsekovalnice mora biti zadosti velik, da je mogoče v higiensko ustreznih razmerah, opraviti vse postopke iz prvega odstavka tega člena;

2. material za embalaranje oziroma pakiranje (karton) mora biti zaščiten s folijo takoj po proizvodnji, in med transportom zaščiten pred poškodbami in onesnaženjem ter skladiščen v skladu s četrtim in petim odstavkom 35. člena tega pravilnika;

3. da je bilo formiranje kartonske embalaže opravljeno v ločenem prostoru;

4. delavci, ki delajo s kartonsko ali drugo embalažo, ne smejo prijemati mesa oziroma priti v stik s svežim mesom;

5. prazna kartonska ali druga embalaža se ne sme kopičiti v prostoru, kjer se embalira oziroma pakira;

6. embalirano oziroma pakirano meso je treba takoj po embaliranju oziroma pakiranju spraviti v hladilnico ali zamrzovalnico za pakirano meso.

80. člen

(prostori za pakiranje mesa)

(1) Prostor za pakiranje mesa mora glede velikosti, ureditve in opreme ustrezati vrsti in načinu ter zmogljivosti proizvodnje. Ta prostor mora biti tehnološko povezan, toda gradbeno ločen od prostora za razsek in prostora za sprejem in pripravo (formiranje) kartona.

(2) Temperatura zraka v prostoru za pakiranje ne sme presegati +12 °C.

(3) V prostoru iz prejšnjega odstavka morajo biti oprema za umivanje rok, sterilizatorji, delovne mize, tehtnica in podstavki za zaprte kartone.

81. člen

(postopki razseka, embaliranja in pakiranja)

(1) Registrirana razsekovalnica lahko sprejme in obdelava samo meso iz registriranih obratov.

(2) Meso je treba dostavljati v razsekovalnico postopoma, glede na kapaciteto obdelave, in ga sproti razsekati.

(3) Pred razsekom je treba meso pregledati na delovnem mestu iz četrtega odstavka 79. člena, in odstraniti morebitna onesnaženja ali druge napake. Svinjske polovice in goveje četrti je treba najprej razkosati na manjše osnovne dele v visečem položaju na tiru, nato se lahko osnovne dele razkosa na liniji.

(4) Razsek je treba opraviti na tak način, da se prepreči onesnaženje mesa, delce kosti in krvne strdke je treba odstraniti. Dele mesa, ki nastanejo pri razseku in niso namenjeni prehrani ljudi, je treba zbrati in odstraniti v prostore iz 65. člena tega pravilnika.

(5) V prostoru razsekovalnice je treba takoj po odstranitvi kosti in pripravi ustreznih kosov mesa, le-te embalirati.

Pakiranje zavitega mesa v kartonsko ali drugo embalažo je treba opraviti v ločenem prostoru pakirnice. Pripravo kartonske embalaže (formiranje) je treba opraviti v ločenem prostoru.

(6) Embalaranje oziroma pakiranje kosov mesa ni potrebno, če se meso takoj po razseku odpelje na nadaljnjo predelavo, ki je v sklopu obrata, v katerem je razsekovalnica.

(7) Izjemoma je dovoljeno razkosati še toplo meso, pod pogojem, da se meso pripelje takoj po klanju neposredno iz klavnice, ki mora biti locirana v istem območju in v bližini razsekovalnice. Meso je treba razsekati takoj po prispetju v razsekovalnico, in ga takoj po razseku in embaliranju oziroma pakiranju odpremiti v hladilne prostore.

7. Pogoji za obdelavo in razsek mesa divjadi

82. člen

(prostori obrata za obdelavo in razsek mesa divjadi)

Obrat za obdelavo in razsek mesa divjadi mora imeti, odvisno od vrste odstreljene divjadi, načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene naslednje prostore oziroma opremo:

1. hlajen prostor za sprejem odstreljene divjadi;
2. prostor za primarno obdelavo trupov (evisceracijo – po potrebi, odiranje, odstranjevanje perja itd.) in veterinarsko-sanitarni pregled;
3. prostor ali mesto za odtajevanje zamrznjenega mesa divjadi;
4. prostor za zadržano meso in organe;
5. prostor za razsek in obdelavo mesa;
6. hladilne in zamrzovalne prostore za skladiščenje mesa;
7. prostor za sprejem in formiranje kartonske embalaže;
8. prostor za pakiranje mesa;
9. prostor za odpremo embaliranega oziroma pakiranega mesa;
10. prostor za razkuževanje opreme;
11. prostor ali neprepustne pokrite posode, ki se lahko zaklenejo, za neužitne dele klavnih živali in konfiskate;
12. prostor za uradnega veterinarja in pregled mesa na trihinele;
13. garderobe in sanitarne prostore;
14. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;
15. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev. Ta prostor ni potreben, če je zagotovljeno pranje vozil v registrirani pralnici.
16. prostor za shranjevanje sredstev za čiščenje in razkuževanje.

83. člen

(higiena razseka, embaliranja in pakiranja mesa divjadi)

(1) Sveže odstreljena divjad in ohlajeni ali zamrznjeni trupi divjadi se sprejemajo samo v prostoru, ki je za ta namen določen in opremljen.

(2) Prostor za odtajevanje zamrznjenih trupov divjadi mora biti opremljen z ustreznimi napravami in funkcionalno povezan s prostorom za nadaljnjo obdelavo trupov divjadi.

(3) Primarna obdelava trupov divjadi parkljarjev mora biti ločena od obdelave trupov divje perutnine oziroma zajcev, če se obdelujejo istočasno.

(4) Divjad, ki je prispela v obrat v koži, je treba odreti v za to predvidenem prostoru, na način kot je predpisan v 56. členu tega pravilnika.

(5) Razkosavanje, embalaranje in pakiranje mesa je treba opraviti v prostorih in na način, kot je predpisano v 79. do 81. členu tega pravilnika.

8. Pogoji za obrate za preembaliranje živil

84. člen

(pogoji za obrate za preembaliranje živil)

(1) Obrati za preembaliranje živil so lahko samostojni obrati, ali obrati v sklopu drugega registriranega obrata. Imeti morajo:

1. prostor za sprejem in skladiščenje embaliranih oziroma pakiranih surovin oziroma živil;
2. prostor ali ustrezno območje, zavarovano pred onesnaženjem, za odtajevanje zamrznjenih živil;
3. prostor za skladiščenje zamrznjenega mesa;
4. prostor ali ločeno mesto za odstranjevanje embalaže;
5. prostor za obdelavo in ponovno embaliranje oziroma pakiranje surovin oziroma živil;
6. skladišče ponovno embaliranih oziroma pakiranih surovin oziroma živil;
7. pisalno mizo in omaro za uradnega veterinarja v primernem prostoru;
8. prostor ali zabojnik za shranjevanje odpadne embalaže in odpadkov ter neustreznih surovin oziroma živil;
9. skladišče materiala za embaliranje oziroma pakiranje;
10. garderobe in sanitarije.

(2) Glede higiene in načina dela se smiselno uporabljajo določbe 79., 80. in 81. člena tega pravilnika.

9. Pogoji za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine in divjadi

85. člen

(prostori obratov za predelavo)

Obrat za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine ali divjadi mora imeti, odvisno od vrste mesa, ki se predeluje, načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene naslednje prostore oziroma opremo:

1. hlajen prostor za sprejem mesa (ločeno za pakirano in nepakirano meso in druge surovine);
2. prostor, ali ustrezno območje zavarovano pred onesnaženjem, za odstranjevanje embalaže;
3. prostor za skladiščenje zamrznjenega mesa;
4. prostor ali ustrezno območje, zavarovano pred onesnaženjem, za odtajevanje zamrznjenega mesa;
5. prostor za pripravo surovin za proizvodnjo mesnih izdelkov;
6. razsekovalnico;
7. prostor za soljenje in razsoljevanje mesa;
8. prostor za namakanje mesa ali drugih surovin (npr. soljenih naravnih črev) z namenom, da se odstrani odvečna sol (če ti postopki niso bili opravljeni že v drugem obratu);
9. prostor ali več prostorov za izdelavo mesnih izdelkov;
10. hladilnico za polizdelke;
11. prostor za proizvodnjo mletega ali zrezanega mesa;
12. prostor za proizvodnjo poltrajnih in trajnih konzerv in konzerviranih gotovih živil;
13. prostore za sušenje, zorenje in fermentiranje mesa;
14. prostor za proizvodnjo masti – loja;
15. prostor za proizvodnjo pripravljenih mesnih jedi;
16. prostor za toplotno obdelavo in prekajevanje;
17. prostor za termostatiranje konzerv;
18. prostor za stabilizacijo in hlajenje gotovih konzerv;
19. prostore za pakiranje in skladiščenje gotovih izdelkov, ločeno za izdelke, ki se lahko hranijo na temperaturi okolja in ločeno za tiste, ki jih je potrebno hladiti;

20. prostor za čiščenje mesnih izdelkov pred narezovanjem, če je tak postopek potreben;

21. prostor za narezovanje in pakiranje mesnih izdelkov, ki gredo v promet kot pakirani narezki;

22. prostor za odpremo mesnih izdelkov;

23. prostor za dnevno pripravo začimb in aditivov za posamezne vrste mesnih izdelkov;

24. prostor za razkuževanje opreme;

25. prostor za neužitne dele klavnih živali, odpadke in odpadno embalažo;

26. prostor za uradne veterinarje;

27. laboratorij, lahko pa obrat uporablja tudi storitve drugih laboratorijev;

28. garderobe in sanitarne prostore;

29. prostor za skladiščenje začimb, aditivov in drugih sestavin mesnih izdelkov;

30. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;

31. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

86. člen

(surovine, higiena in način dela v obratih za proizvodnjo mesnih izdelkov)

(1) Obrat za predelavo mesa lahko uporablja prostore, opremo in pribor samo za predelavo mesa tistih živalskih vrst, za katere je registriran in za to dejavnost izpolnjuje pogoje iz tega pravilnika. VURS lahko odobri uporabo prostorov, opreme in pribora tudi za predelavo mesa drugih vrst živali, če ugotovi, da so za to izpolnjeni pogoji, in ni nevarnosti za kontaminacijo surovin in izdelkov ter določi posebne pogoje za tako dejavnost. Posebno dovoljenje se obratu odobri z odločbo.

(2) Mesne izdelke je dovoljeno izdelovati iz mesa goved, prašičev, kopitarjev, perutnine, kuncev, divjadi in gojene divjadi. Obrat za predelavo mesa mora imeti dovoljenje za predelavo vsake posamezne vrste mesa, skladno z določbo prvega odstavka 6. člena tega pravilnika.

(3) Če izdeluje obrat izdelke iz več vrst mesa iz prejšnjega odstavka, mora imeti ločene prostore za skladiščenje posameznih vrst mesa. Skladiščenje je dovoljeno v isti hladilnici pod pogojem, da so različne vrste mesa ustrezno zaščitene. Če se za predelavo več vrst mesa uporabljajo isti prostori, stroji in naprave, je treba izdelovati izdelke iz mesa kopitarjev, perutnine, kuncev, divjadi in gojene divjadi v drugem času kot izdelke iz ostalih vrst mesa. Pred prehodom na delo z drugo vrsto mesa je treba stroje in naprave očistiti in razkužiti.

(4) Obrat za predelavo mesa lahko sprejme surovine za proizvodnjo mesnih izdelkov samo iz industrijskih obratov, ki so registrirani skladno s prvo alineo prevega odstavka 4. člena tega pravilnika.

(5) Sestavine, ki se uporabljajo za dodajanje v mesne izdelke in niso živalskega izvora, je treba skladiščiti ločeno od mesa.

(6) Obdelava mesnih izdelkov z ionizirajočim ali ultravioletnim sevanjem ni dovoljena.

(7) Med proizvodnjo je treba preprečiti, da pridejo surovine v stik z mesnimi izdelki.

(8) Ne glede na določbe šestega odstavka 25. člena tega pravilnika, je dovoljeno uporabljati galvanizirano opremo za prekajevanje in zorenje klobas in drugih mesnih izdelkov, pod pogojem, da meso ne pride v neposredni stik z njimi.

(9) Temperatura v prostorih, kjer se opravlja razsek mesa in narezovanje hitro pokvarljivih izdelkov, ne sme preseči 12 °C.

(10) Pri izdelovanju mesnih izdelkov je dovoljeno uporabljati postopke segrevanja, sušenja, soljenja, mariniranja, zorenja in prekajevanja.

87. člen

(surovine za proizvodnjo mesnih izdelkov)

(1) Mesne izdelke je dovoljeno izdelovati le iz mesa, ki izpolnjuje predpisane pogoje o zdravstveni ustreznosti.

(2) Mehanično izkoščeno meso je dovoljeno pridobivati samo iz kosti, ki vsebujejo ostanke mesa razen:

- kosti glave;
- kosti okončin, nižje od karpalnega oziroma tarzalnega sklepa;
- križnih vretenc pri prašičih.

(3) Mehanično izkoščeno meso je treba nemudoma uporabiti za predelavo ali globoko zamrzniti. Stroj za mehanično izkoščevanje je treba pogosto čistiti, najmanj vsaki dve uri. Pridobljeno meso je dovoljeno uporabiti samo v obratu za predelavo v mesne izdelke, ki se toplotno obdelujejo.

(4) Kot surovino za proizvodnjo mesnih izdelkov se lahko uporabi tudi druge mesne izdelke ali polpripravljene mesne jedi.

88. člen

(ureditev posameznih prostorov predelovalnice mesa)

Prostori za sprejem, hlajenje in zamrzovanje, razkosavanje in obdelavo mesa morajo glede ureditve in načina dela izpolnjevati pogoje, predpisane v 32. in 78. členu tega pravilnika.

89. člen

(prostori za soljenje)

(1) Prostori za soljenje in razsoljevanje morajo biti, odvisno od vrst in namena surovine, gradbeno ločeni od drugih proizvodnih prostorov, toda funkcionalno povezani glede na tehnološki proizvodni proces.

(2) Temperatura zraka v prostorih iz prejšnjega odstavka ne sme presegati +12 °C.

(3) Oprema za soljenje mora biti odporna proti koroziji.

90. člen

(proizvodnja poltrajnih in trajnih klobas in drugih izdelkov)

(1) Mletje ali rezanje mesa in mešanje nadeva za klobase ter polnjenje nadeva v ovitke je treba praviloma opravljati v ločenih prostorih. Če je zagotovljen zadosti velik prostor za higiensko izvajanje navedenih operacij in je pravilno načrtovan tok proizvodnje, ki zagotavlja varnost končnih izdelkov, se lahko te postopke opravlja v enem prostoru.

(2) Toplotno obdelavo surovin za proizvodnjo kuhanih klobas in pripravljenih mesnih jedi je treba izvajati v posebnem prostoru, ki je ločen od prostora, v katerem se pasteurizirajo ali sterilizirajo konzerve.

(3) Za izdelovanje trajnih klobas in drugih trajnih mesnih izdelkov mora imeti obrat posebne prostore za zorenje ali po potrebi fermentiranje teh mesnih izdelkov.

(4) Če se proizvajajo trajni mesni izdelki s postopkom suhega soljenja, mora imeti obrat prostor za soljenje in obdelavo nasoljenega mesa in hlajene prostore za konzerviranje nasoljenega mesa.

91. člen

(proizvodnja poltrajnih in trajnih konzerv)

(1) Za proizvodnjo poltrajnih konzerv morajo biti po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezani prostori za:

- odstranjevanje kosti in obdelavo mesa;
- pripravlanje in vbrzgovanje razsola;
- za razsoljevanje in gnetenje;
- za polnjenje in zapiranje pločevink.

Temperatura v teh prostorih ne sme presegati +12 °C.

(2) Za proizvodnjo trajnih konzerv in gotovih jedi morajo biti posebni in ločeni prostori za poprejšnjo obdelavo surovin in ločeni prostori za polnjenje in zapiranje.

(3) Prostori za obdelavo in sortiranje sveže zelenjave morajo biti popolnoma ločeni od prostorov, v katerih se obdeluje ali predeluje meso.

(4) Za higienski transport praznih pločevink v proizvodni prostor mora imeti obrat ustrezno napravo - tekoči trak ali ustrezen drug higienski način transporta.

(5) Poltrajne in trajne konzerve se izdelujejo v posebnih prostorih, ki so ločeni od drugih proizvodnih prostorov. Za transport praznih pločevink v proizvodni prostor mora biti nameščen tekoči trak ali ustrezen drug higienski način transporta.

(6) Prazne pločevinke je treba pred polnjenjem temeljito očistiti. Za pranje praznih pločevink je dovoljeno uporabljati pretočno napravo, v kateri se pere prazne pločevinke z vročo vodo temperature najmanj 82 °C. Na vidnem mestu naprave mora biti kontrolni termometer. Pranje v stoječi vodi ni dovoljeno. Pred polnjenjem je treba pločevinke dobro odcediti. Prazne pločevinke se lahko čisti tudi z napravo, ki deluje na zračni pritisk in vakuum. Za kontrolo delovanja te naprave morajo biti postavljeni merilni instrumenti za registriranje zračnega pritiska in vakuuma. Zrak, ki se pod tlakom uporablja za mehanično čiščenje pločevink, mora najprej skozi ustrezne filtre.

(7) Obrat mora zagotoviti kontrole kakovosti praznih pločevink pri prevzemu, dnevno pa kontrole oblikovanja na stroju za zapiranje, dvojnega zgiba zaprtih pločevink in hermetičnosti napolnjenih pločevink. Intervali posameznih kontrol morajo biti vnaprej določeni. Vsako pločevinko, ki je poškodovana ali ni hermetično zaprta, je treba izločiti iz nadaljnega postopka proizvodnje.

(8) Polne in zaprte pločevinke je treba pred toplotno obdelavo oprati s pitno vodo, ki mora biti tako vroča, da se odstrani maščoba s površine pločevink.

(9) Če ni nevarnosti onesnaženja, se lahko tla po koncu izmene ali ob koncu delovnega dne očistijo z vodo za hlajenje posod ali z vodo iz avtoklavov.

92. člen

(toplotna obdelava in označevanje konzerv)

(1) Živilski obrat mora imeti napisane programe toplotne obdelave konzerv, v katerih je za vsako vrsto izdelka navedena hitrost prodiranja temperature v notranjost konzerve in na ta način ugotovljene parametre: temperaturo, čas obdelave, pritisk itd., ki morajo biti doseženi za varnost oziroma zdravstveno ustreznost končnega izdelka. Podatki, ki jih registrirajo samodejne naprave procesa toplotne obdelave konzerv, se morajo ujemati z načrtovanimi parametri v programu toplotne obdelave posameznega izdelka.

(2) Toplotno obdelavo konzerv je treba opraviti ločeno od drugih proizvodnih postopkov. Če naprava za toplotno obdelavo povzroča znatno povečanje temperature okolice, je treba toplotno obdelavo opravljati v ločenem prostoru.

(3) Nosilec dejavnosti obrata mora zagotoviti tako označevanje konzerv, da je mogoče slediti izvor surovin, ki so predelane v izdelek.

(4) Naprave za toplotno obdelavo morajo imeti dvojne merilne instrumente - steklene živosrebrne termometre in termografe za registriranje temperature okolja, v katerem se izdelki toplotno obdelujejo. Če se toplotna obdelava izvaja v

zaprti napravi (avtoklav), ki se ogreva z vodo, mora imeti naprava prelivno cev in prozorno cev, ki je kot vezna posoda povezana z avtoklavom za kontrolo nivoja vode v avtoklavu, ter zvočno ali vizualno alarmno napravo za to kontrolo. Naprave, ki se ogrevajo s paro, morajo imeti ustrezno kontrolo pritiska in temperature. Te naprave morajo biti pod kontrolo uradnega veterinarja.

(5) Opravljena toplotna obdelava konzerv se razen s kontrolnimi instrumenti kontrolira tudi s termoaktivnim papirjem ali barvo, oziroma po drugem podobnem postopku tako, da ne pride do zamenjave proizvodnih serij, ki so že bile toplotno obdelane, s serijami, ki še niso bile obdelane.

(6) Za merilne naprave (termometri, merilci tlaka itd.) mora imeti živilski obrat napisane intervale umerjanja (atestiranja) in o opravljenih atestiranjih voditi dokumentacijo.

(7) Konzerve je treba označiti kot je predpisano v 5. točki prvega odstavka 11. člena tega pravilnika. Oznake morajo vsebovati najmanj:

- veterinarsko kontrolno številko obrata;
- oznako vrste izdelka;
- datum proizvodnje;
- oznako avtoklava, na katerem je bil izdelek izdelan ter proizvodno šaržo izdelka.

(8) Konzerve je treba po toplotni obdelavi namestiti v poseben prostor ali zavarovano območje, kjer se konzerve sušijo in hladijo po toplotni obdelavi. Dotikanje toplih konzerv z rokami med hlajenjem ni dovoljeno, dokler se popolnoma ne ohladijo in osušijo. Če se konzerve hladi v vodi, je dovoljeno uporabljati samo pitno vodo. Izjemoma se lahko dovoli ponovna uporaba vode za hlajenje, pod pogojem, da se voda na ustrezen način prečisti in obdelata tako (npr. s kloriranjem), da ne predstavlja nevarnosti za onesnaženje konzerv.

93. člen

(termostatiranje konzerv)

(1) V obratu, v katerem se proizvajajo poltrajne konzerve in trajne konzerve, je treba zagotoviti prostor za termostatiranje (inkubiranje) konzerv.

(2) Termostatirati je treba konzerve iz vsake proizvodne serije, in sicer najmanj 7 dni na temperaturi 37 °C, ali 10 dni na temperaturi 35 °C, ali pri katerikoli drugi kombinaciji temperature in časa, ki jo kot ekvivalentno odobri VURS.

(3) Občutljivost termostatske naprave, ki vzdržuje temperaturo v prostorih iz prvega odstavka tega člena, ne sme biti večja kot 0,5 °C.

(4) Termostatska komora mora biti opremljena z živosrebrnim termometrom ločljivosti najmanj 0,5 °C. Na zunanji steni prostora mora biti termograf za zapisovanje temperature med inkubacijskim testom.

(5) Stojala s perforiranimi policami, na katera se postavijo vzorci proizvodnih partij konzerv, morajo biti iz nerjavečega materiala.

(6) Živilski obrat mora imeti napisano proceduro ukrepov, ki jih je treba izvesti za posamezno proizvodno serijo pločevink, če je bilo z inkubacijskim testom ugotovljeno napihovanje ali če je med inkubiranjem prišlo do napake (npr. prekinitev električnega toka).

(7) Vrata prostora je treba zaklepati, ključ pa mora biti pri uradnem veterinarju.

94. člen

(toplotna obdelava drugih izdelkov)

(1) Prostorji za toplotno obdelavo in prekajevanje morajo biti gradbeno ločeni od drugih proizvodnih prostorov in imeti prezračevalni sistem. Naprave za toplotno obdelavo morajo imeti dvojne merilne instrumente – steklene živosre-

brne termometre in termografe za registriranje temperature okolja, v katerem se izdelki toplotno obdelujejo.

(2) Toplotno obdelavo surovin za proizvodnjo kuhanih klobas in gotovih jedi je treba izvajati v posebnem prostoru, ki je ločen od prostora, v katerem se pasterizirajo ali sterilizirajo konzerve.

(3) Trajne klobase se lahko prekajuje v istih prostorih kot druge mesnine, vendar v ločenih napravah.

(4) Material za proizvodnjo dima mora biti skladiščen ločeno od prostora za prekajevanje. Uporabljati ga je treba tako, da se ne kontaminira živil.

95. člen

(pogoji za proizvodnjo narezkov iz mesnih izdelkov)

(1) Mesne narezke je treba pripravljati v ločenih prostorih iz 20. in 21. točke 85. člena tega pravilnika. Prostorji morajo biti funkcionalno načrtovani in povezani po načinu ločenega vhoda za neobdelane mesne izdelke in ločenega izhoda za narezane mesne izdelke. Izdelke, namenjene za narezke, je treba najprej pripraviti v ločenem prostoru tako, da se jih očisti, olupli ali drugače pripravi in dostavi v prostor za narezovanje. Delavec, ki dela na pripravi izdelkov za narezovanje, ne sme vstopiti v prostor za narezovanje. Poti za prevoz ali prenašanje olupljenih ali nazaščitenih izdelkov, pripravljenih za narezke, se ne smejo križati s potmi že pakiranih narezanih izdelkov. Glede higiene delavcev, ki delajo pri proizvodnji narezkov, je treba upoštevati enajsti odstavek 39. člena tega pravilnika.

(2) Zrak, ki se dovaja v prostor za proizvodnjo narezkov, mora biti filtriran. Proizvajalec mora zagotoviti primerno temperaturo v prostoru za narezovanje, ki je odvisna od vrste izdelkov oziroma njihove pokvarljivosti.

96. člen

(pakiranje in skladiščenje gotovih izdelkov)

(1) Pakiranje mesnih izdelkov je treba opravljati v prostorih, namenjenih pakiranju in skladiščenju. Material za pakiranje (kartonsko embalažo) je treba sestavljati ločeno, pred dostavo v prostor za pakiranje.

(2) Poltrajne konzerve in trajne konzerve, nepakirane ali pakirane v ustrezno embalažo, se zlagajo na podstavke po vrsti izdelkov in datumu proizvodnje.

(3) Poltrajne klobase in suhomesni izdelki se skladiščijo obešeni na okvirih kovinske konstrukcije po vrsti izdelkov in datumu proizvodnje. Ti izdelki se smejo skladiščiti tudi poleg pakirani v plastično embalažo (z vakuumom ali brez vakuuma), nato pa v kartonsko embalažo, ki je zložena na podstavke ali palete po vrsti izdelkov in datumu proizvodnje.

(4) Obarjene in kuhane klobase se skladiščijo na okvirih kovinske konstrukcije po vrsti izdelkov in datumu proizvodnje. Ti izdelki se smejo skladiščiti tudi pakirani v vakuumirano plastično embalažo – na policah ali v posodah s kovinskimi okviri ali v kartonsko embalažo, ki je zložena na podstavke po vrsti izdelkov in datumu proizvodnje.

(5) Na ločenem mestu, kjer se etiketirajo in pakirajo gotovi izdelki, mora biti umivalnik za roke.

(6) V prostorih za skladiščenje in odpremo gotovih izdelkov je treba odvisno od vrste izdelkov, ki se skladiščijo, zagotoviti ustrezno temperaturo in zračenje, na stenah pa morajo biti kontrolni termometri.

(7) Pakiranje, etiketiranje in skladiščenje mesnih izdelkov je dovoljeno opravljati v istem prostoru, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- prostor mora biti zadosti velik, da je mogoče higien-sko opraviti vse postopke;

- material za pakiranje (karton) mora biti zaščiten s folijo takoj po proizvodnji in med transportom zaščiten pred poškodbami in onesnaženjem;
- formiranje kartonske embalaže je treba opraviti v ločenem prostoru;
- delavci, ki delajo s kartonsko ali drugo embalažo, ne smejo prijemat nezaščitenih mesnih izdelkov, pakiranja ne smejo biti postavljena direktno na tla;
- prazna kartonska ali druga embalaža se ne sme kopičiti v prostoru, kjer se pakira.

97. člen

(priprava začimb in aditivov)

(1) Prostor za dnevno pripravo začimb in aditivov za posamezne vrste izdelkov mora biti v bližini proizvodnih prostorov. Pakirane in z etiketami označene mešanice pripravljenih začimb in aditivov (vrsta in količina izdelka, za katerega je mešanica namenjena) se skladiščijo na policah s kovinskimi okvirji iz nerjavečega materiala, ločeno za vsako vrsto izdelka.

(2) Za skladiščenje začimb in aditivov, ter sestavin razsola, mora biti v obratu ustrezno velik prostor, urejen kot je predpisano v prvem, drugem in šestem odstavku 24. člena in četrtem odstavku 35. člena tega pravilnika.

(3) Natrijev nitrit in natrijev nitrat se skladiščita v zaprtih posodah iz nerjavečega materiala, ki so pod ključem in pod kontrolo uradnega veterinarja.

(4) V prostorih za začimbe in aditive mora biti, odvisno od števila zaposlenega osebja, ustrezno število umivalnikov za roke.

10. Pogoji za proizvodnjo mletega mesa in za proizvodnjo polpripravljenih mesnih jedi

98. člen

(lokacija in prostori obratov za proizvodnjo mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi)

(1) Prostori obratov za proizvodnjo mletega mesa oziroma za proizvodnjo polpripravljenih mesnih jedi so lahko obrati v sklopu klavnice, obrata za razsek mesa, obrata za predelavo mesa, ali pa so povsem ločeni samostojni obrati.

(2) Obrat za proizvodnjo mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi lahko sprejme surovino za svoje izdelke samo iz industrijskega obrata, ki je registriran skladno s prvo alineo prvega odstavka 4. člena tega pravilnika.

(3) Obrati za proizvodnjo mletega mesa v sklopu klavnice, obratov za razsek mesa ali obratov za predelavo mesa morajo imeti naslednje prostore:

1. ločen prostor za mletje in embaliranje mletega mesa v osnovni zaščitni ovoj. VURS lahko dovoli mletje mesa v razsekovalnici pod pogojem, da se mletje opravlja na ločenem mestu in da je razsekovalnica zadosti prostorna za higiensko opravljanje dela;

2. prostor za pakiranje. Če so izpolnjeni pogoji iz šestega odstavka 79. člena tega pravilnika, se lahko pakiranje opravlja v delu razsekovalnice, ki mora biti jasno ločen od drugih delov razsekovalnice;

3. prostor za shranjevanje soli, če že ne obstaja v sklopu obrata;

4. ustrezne zmogljivosti za hlajenje mletega mesa.

(4) Za samostojne obrate, ki izdelujejo mletno meso, veljajo določbe prejšnjega odstavka, razen tega pa morajo imeti še:

1. prostor za sprejem mesa;
2. razsekovalnico;
3. prostor za sprejem in pripravo (formiranje) kartonov;
4. skladišče za izdelke iz mletega mesa;

5. prostor za odpremo pakiranega mletega mesa;
6. prostor za pomivanje in razkuževanje opreme;
7. prostor za uradne veterinarje;
8. prostor za neužitne dele klavnih živali in konfiskate ali zaprt zabojnik;
9. garderobe in sanitarne prostore;
10. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;
11. prostor ali mesto za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

99. člen

(pogoji za proizvodnjo in oddajo v promet mletega mesa)

(1) Mleto ali zrezano meso je dovoljeno izdelati samo iz svežega mesa, ki je sestavljeno iz prečno progastega mišičevja, razen srčne mišice, in sicer govedi, prašičev, ovac in koz, ki je bilo veterinarsko pregledano.

(2) Mleto meso je dovoljeno izdelati tudi iz zamrznjene mesa brez kosti, pod naslednjimi pogoji:

- da je bilo meso zamrznjeno v registrirani zamrzovalnici;

- da je bilo zamrznjeno meso govedi in telet skladiščeno največ 18 mesecev pred mletjem, pri temperaturi najmanj -18 °C;

- da je bilo zamrznjeno meso ovac skladiščeno največ 12 mesecev pred mletjem, pri temperaturi najmanj -18 °C;

- da je bilo zamrznjeno meso prašičev skladiščeno največ 6 mesecev pred mletjem, pri temperaturi najmanj -18 °C;

- VURS lahko dovoli tudi izkoščevanje odtajanega mesa prašičev in ovac neposredno pred mletjem, če so izpolnjeni higienski pogoji.

(3) Ohlajeno meso je dovoljeno uporabiti za proizvodnjo mletega mesa najkasneje 6 dni po klanju. Goveje in telečje meso se lahko uporabi do 15 dni po klanju, če je bilo meso izkoščeno in vakuumsko pakirano.

(4) Mleto meso je treba čimprej, najkasneje pa eno uro po proizvodnji in embaliranju v ovoje, ohladiti na temperaturo pod +2 °C.

(5) Če se mleto meso zamrzuje, je treba to storiti v čim krajšem času, temperatura zamrznjenega mletega mesa pa mora biti pod -18 °C.

(6) Tretiranje mletega mesa z ionizirajočim ali ultravijoletnim sevanjem ni dovoljeno.

(7) Mleto meso, ki mu ni dodano več kot 1% soli, se ne šteje za polpripravljeno mesno jed, temveč za mleto meso, in mora izpolnjevati pogoje iz tega člena.

100. člen

(pogoji za proizvodnjo in oddajo v promet polpripravljenih mesnih jedi)

(1) Polpripravljene mesne jedi je dovoljeno izdelati samo iz svežega mesa govedi, prašičev, perutnine, kuncev, gojene in uplenjene divjadi. Polpripravljenih mesnih jedi ni dovoljeno izdelovati iz mesa kopitarjev.

(2) Polpripravljene mesne jedi je dovoljeno izdelati iz zamrznjenega mesa pod pogojem, da je bilo zamrznjeno meso skladiščeno na temperaturi -18 °C, in sicer meso govedi, telet, ovac, koz, perutnine, kuncev in gojene divjadi največ 12 mesecev, meso ostalih vrst klavnih živali pa največ 6 mesecev pred mletjem v registrirani zamrzovalnici. VURS lahko dovoli tudi izkoščevanje odtajanega mesa prašičev in ovac neposredno pred mletjem, če so izpolnjeni higienski pogoji.

(3) Polpripravljene mesne jedi je treba takoj po proizvodnji ohladiti do naslednjih temperatur:

- pod +2 °C, če so izdelane iz mletega mesa;
- +7 °C, če so izdelane iz svežega mesa;

- +4 °C, če so izdelane iz mesa perutnine ter
- +3 °C, če vsebujejo drobovino.

(4) Če se polpripravljene mesne jedi zamrzuje, je treba to storiti v čim krajšem času, temperatura mletega mesa pa mora biti pod -18 °C. Zamrzniti jih je dovoljeno samo enkrat, rok uporabnosti pa ne sme biti večji od 18 mesecev.

11. Pogoji za proizvodnjo in promet živil, ki vsebujejo majhen odstotek mesa ali mesnih izdelkov

101. člen

(pogoji za prostore in način dela)

(1) Obrati, ki proizvajajo živila z dodanim majhnim odstotkom mesa ali mesnih izdelkov, morajo izpolnjevati pogoje, predpisane s tem pravilnikom, samo za tiste dele obratov, kjer se opravlja sprejem, skladiščenje ter obdelava in kjer se meso ali mesni izdelki dodajo v mešanico kot sestavni del za živilo.

(2) Če se v obratu uporablja izključno že toplotno popolnoma obdelano ali predelano meso ali mesni izdelki, ni potreben hlajen prostor za sprejem surovine, predpisan v prvem odstavku 85. člena tega pravilnika.

(3) Razsek, toplotna obdelava, soljenje, prekajevanje, sušenje in zorenje mesa se lahko opravlja v istem prostoru, pod pogojem, da je prostor zadosti velik, opremljen z ustrežno opremo in učinkovitim prezračevanjem, ter da ni nevarnosti, da bi ti postopki škodljivo delovali na živila.

(4) Če se v obratu iz tega člena proizvaja tudi druga živila, ki ne vsebujejo živil živalskega izvora, so lahko garderobe in sanitarije, prostori za shranjevanje in pripravo aditivov, za pakiranje in odpremo izdelkov, prostori za uradne veterinarje, za shranjevanje čistil in kemikalij ter infrastrukturne naprave, predpisane v 18. in 21. členu tega pravilnika, skupni za oba obrata, pod pogojem, da ima uradni veterinar dostop za kontrolo teh prostorov.

(5) Obratom iz tega člena se določi kontrolna številka, ki mora biti različna od drugih obratov.

(6) Veterinarsko-sanitarni nadzor v obratih iz tega člena je omejen na nadzor prostorov, opreme in higiene v delu obrata, kjer se sprejema, skladišči, obdeluje in dodaja meso ali mesne izdelke v mešanico za pripravo živila.

12. Pogoji za proizvodnjo živil v sklopu grosističnih trgovskih obratov

102. člen

(pogoji in vrste prostorov)

(1) V sklopu grosističnih trgovskih obratov je dovoljeno opravljati dejavnosti razseka mesa parkljarjev in perutnine, skladiščenja razsekanega mesa, proizvodnje mesnih izdelkov in polpripravljenih mesnih jedi.

(2) Grosistični trgovski obrat mora imeti najmanj:

- hladilnico za sprejem svežega mesa;
- zadosti velik delovni prostor, v katerem se opravlja razsek, proizvodnja mesnih izdelkov, ter za embaliranje in pakiranje izdelkov. Proizvodnja mletega mesa in pripravljanih mesnih jedi je dovoljena, če so izpolnjeni pogoji iz 98. do 100. člena tega pravilnika;
- hladilnico za shranjevanje živil;
- pisarno za uradne veterinarje;
- garderobe in sanitarije.

(3) Posamezna opravila iz prvega odstavka tega člena je dovoljeno opravljati tudi na ustreznih mestih v prostorih, če so zagotovljeni osnovni pogoji iz tega pravilnika. Če ima grosistični trgovski obrat več ločenih prostorov, namenjenih različnim dejavnostim, jih lahko uporablja za dejavnosti iz

tega člena, če ni ogrožena higiena proizvodnje in so opremljeni v skladu s tem pravilnikom.

13. Pogoji za obrate za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocvirkov in drugih izdelkov za prehrano ljudi iz surovin živalskega izvora razen mesa

103. člen

(vrste obratov in osnovni pogoji)

(1) Obrati za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocvirkov in drugih izdelkov iz surovin živalskega izvora za prehrano ljudi (v nadaljnjem besedilu: maščob) so lahko:

- obrati, ki samo zbirajo surovine za nadaljnjo predelavo;

- samostojni obrati za topljenje in predelavo maščob;

- obrati v sklopu registrirane klavnice, razsekovalnice ali obrata za predelavo mesa.

(2) Surovine za proizvodnjo izdelkov za prehrano ljudi morajo biti shranjene v povsem ločenih prostorih od surovin, ki niso ustrezne za prehrano ljudi, ter drugih živalskih odpadkov in konfiskatov.

(3) Proizvodnja izdelkov iz prvega odstavka tega člena ni dovoljena v obratu za predelavo živalskih odpadkov (kafileriji).

(4) Obrati iz prvega odstavka tega člena morajo imeti glede na obseg in vrsto proizvodnje naslednje prostore in opremo:

1. prostor za sprejem surovine;
2. hladilnico ali zamrzovalnico za skladiščenje surovin;
3. ustrežno mesto za pregled surovin pred obdelavo, osvetljeno kot je predpisano v četrti alineji sedmega odstavka 31. člena tega pravilnika, in opremljeno z umivalnikom ter sterilizatorjem za nože;
4. opremo za drobljenje ali mletje surovin, če je potrebno;
5. opremo za predelavo maščob s toploto ali pritiskom ali drugo ustrežno metodo;
6. rezervoarje ali posode za shranjevanje tekočih maščob;
7. prostor in opremo za pakiranje izdelkov, če se odaja v promet pakirane izdelke;
8. prostor za skladiščenje in odpremo izdelkov, razen če se daje izdelke v promet v cisternah ali zaprtih posodah;
9. neprepustne zabojnike ali posode za shranjevanje surovin, ki niso ustrezne za prehrano ljudi;
10. prostor ali ustrežno opremo za pripravo izdelkov, ki se jim dodaja druga živila in začimbe, če se taki izdelki proizvajajo v obratu.

104. člen

(higiensko-tehnični pogoji za proizvodnjo maščob)

(1) Za proizvodnjo maščob je dovoljeno uporabiti samo surovine, ki so bile veterinarsko pregledane in so zdravstveno ustrezne za prehrano ljudi, brez nečistoč, z najmanjšo možno mero ostankov krvi in brez znakov kvarjenja.

(2) Za proizvodnjo topljenih maščob je dovoljeno uporabiti samo mastno tkivo in kosti iz registriranih klavnic, razsekovalnic ali obratov za predelavo mesa. Med transportom in skladiščenjem temperatura teh surovin ne sme preseči +7 °C.

(3) Pred uporabo je treba surovine pregledati na morebitno prisotnost nečistoč ali zdravstveno neustreznih surovin. Za predelavo so dovoljeni postopki toplotne obdelave, uporaba pritiska in druge metode, vključno s dekantiranjem, centrifugiranjem, filtriranjem ali drugimi ustreznimi postopki. Uporaba topil je prepovedana.

105. člen

(standardi za topljene maščobe)

(1) Topljene živalske maščobe morajo odvisno od vrste izpolnjevati naslednje pogoje:

	Goveda		Prašiči				Druge živalske maščobe	
	Jedilni loj		Loj za rafiniranje	Jedilno maščobno tkivo prašičev		Mast in druge maščobe za rafiniranje	Jedilne	Za rafiniranje
	Loj ⁽¹⁾	Drugo		Mast ⁽²⁾	Druge maščobe			
Proste maščobne kisline (% oleinske kisline)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
peroksidno število	4 mek/kg ⁽³⁾	4 mek/kg	6 mek/kg	4 mek/kg	6 mek/kg	6 mek/kg	4 mek/kg	10 mek/kg
Vlaga in nečistoče	največ 0,5%							
Vonj in okus, barva	normalen							
(1) topljena živalska maščoba pridobljena s topljenjem z nizko temperaturo iz svežega maščobnega tkiva srca, pečice, ledvic in mezenterija govedi in maščobe iz razsekovalnic. (2) mleta maščoba pridobljena s topljenjem maščobnega tkiva prašičev. (3) miliekvivalenti na kilogram								

(2) Ocvirke za prehrano ljudi je treba skladiščiti:

- če so topljeni na temperaturi 70 °C ali manj: na temperaturi pod 7 °C za največ 24 ur ali na -18 °C ali nižje;
- če so topljeni na temperaturi nad 70 °C in če imajo vsebnost vode 10% (m/m) ali več:
 - na temperaturi pod 7 °C za največ 28 ur ali na kombinaciji čas - temperatura, ki zagotavlja enake garancije obstojnosti;
 - na -18 °C ali nižje.
- če so topljeni na temperaturi nad 70 °C in če imajo vsebnost vode manj kot 10% (m/m): ni posebnih zahtev skladiščenja.

14. Pogoji za proizvodnjo ribjih izdelkov

106. člen

(prostori obratov za proizvodnjo ribjih izdelkov)

(1) Obrat za proizvodnjo ribjih izdelkov mora imeti, odvisno od načina in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

- hladilnico za sprejem sveže ulovljenih ali zamrznjenih rib in drugih vodnih živali;
- prostor za pripravo in skladiščenje ledu;
- zadosti velik prostor za primarno obdelavo in razsek;
- prostor za konfekcioniranje in pakiranje;
- prostor za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje;
- prostor za soljenje in razsoljevanje;
- prostor za polnjenje, toplotno obdelavo in prekajevanje;
- prostor za termostatiranje konzerv;
- prostor za skladiščenje gotovih izdelkov;
- prostor za pakiranje in odpremo;
- prostor za pripravo začimb in aditivov;

12. prostor za razkuževanje opreme;

13. prostor za neužitarne dele rib in konfiskate;

14. prostor za uradne veterinarje;

15. laboratorij;

16. garderobe in sanitarne prostore;

17. prostor za skladiščenje začimb, aditivov, olja in materiala za pakiranje;

18. prostor za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

(2) Prostore, naprave in opremo za proizvodnjo ribjih izdelkov je dovoljeno uporabljati samo za tiste dejavnosti, za katere je obrat dobil dovoljenje skladno s 6. členom tega pravilnika. VURS lahko izjemoma dovoli tudi uporabo prostorov, naprav in opreme za proizvodnjo drugih živil.

107. člen

(higiena proizvodnje ribjih izdelkov)

(1) Surovine za ribje izdelke je treba skladiščiti v prostorih za sprejem surovine, razen če se jih takoj predela. Led za hlajenje je treba redno dodajati glede na trajanje skladiščenja. Dovoljeno je uporabiti le led, pridobljen iz pitne vode ali čiste morske vode.

(2) Surovine za ribje izdelke se sprejemajo samo v prostoru, določenem za ta namen (z vodnim kanalom ali brez njega), v sprejemni bazen ali na tekoči trak s posebnim odvodom za vodo.

(3) Odstranjevanje glav in evisceracijo je treba opraviti na higienski način. Očiščene ribe je treba oprati s pitno vodo ali čisto morskovo vodo. Odpadke je treba takoj odstraniti iz prostora na enega od načinov predpisanih v dvanajstem odstavku 69. člena tega pravilnika.

(4) Za primarno obdelavo morskih rib se lahko uporablja tudi tekoča morska voda, ki se dovaja in odvaja po pose-

bej označenih vodih oziroma kanalih. Morska voda se dovaja iz ustrezne globine (kjer so stalni tokovi) in dovolj daleč od obale. Pred uporabo je treba morsko vodo klorirati. Plinski klorinator z avtomatskim dozirnikom je treba namestiti takoj za mestom zajetja tako, da se klor dodaja v vodni tok morske vode. Dovoljeno je uporabljati tudi vodnjake z morsko vodo, pod enakimi pogoji za kloriranje vode.

(5) Filetiranje ribjega mesa ali rezanje na rezine je treba opraviti na tak način, da se ne onesnaži mesa, ločeno od prostora, kjer se opravlja obdelava iz prejšnjega odstavka. Filete in rezine je treba takoj po proizvodnji ohladiti. Upoštevati je treba določbe 95. člena tega pravilnika.

(6) Pri proizvodnji konzerv se upoštevajo določbe 91. do 93. člena tega pravilnika.

(7) Prekajevanje rib je treba opravljati v ločenem prostoru skladno z določbami 94. člena tega pravilnika.

(8) Soljenje in nasoljevanje rib je treba opravljati v ločenem prostoru, kot je predpisano v 89. členu tega pravilnika.

(9) Kuhanje se opravlja v prostoru za toplotno obdelavo. Po kuhanju je obvezno hitro hlajenje izdelkov. Če se za hlajenje uporablja voda, je dovoljeno uporabiti samo pitno ali čisto morsko vodo. Izdelke je treba ohladiti do temperature talečnega ledu, če se ne uporablja dodatnih načinov konzerviranja. Odstranjevanje lupin ali izsesavanje vsebine lupin je treba izvesti na higienski način ročno ali strojno ob upoštevanju določb osebne higiene iz 39. člena tega pravilnika. Po odstranitvi lupin je treba izdelke takoj zamrzniti ali ohladiti.

(10) Mehanično izkoščeno meso rib je dovoljeno pridobivati samo iz celih rib ali ostankov rib, ki so bile očiščene in so brez črev in drobovja. Stroj za mehanično izkoščevanje je treba pogosto čistiti, najmanj vsaki dve uri. Pridobljeno meso je treba nemudoma uporabiti za predelavo ali globoko zamrzniti.

(11) Za materiale in postopke pakiranja ribjih izdelkov se smiselno uporabljajo določbe 96. člena tega pravilnika.

(12) Gotovi ribji izdelki se skladiščijo ločeno v prostorih za poltrajne konzerve, za trajne konzerve in za soljene in sušene izdelke. Gotovi ribji izdelki se pakirajo v prostoru, ki mora imeti ustrezno število opreme za umivanje rok.

(13) V prostoru za skladiščenje materiala za pakiranje mora biti posebej ločeni del za jedilno olje in začimbe, pakirane v večje embalažne enote.

(14) Olje in začimbe za dnevno porabo je treba pripravljati v ločenem prostoru.

15. Pogoji za klanje in obdelavo rib in drugih konzumnih vodnih živali pri ribogojnicah

108. člen

(pogoji za pripravo rib za promet)

(1) Obrat pri ribogojnici, ki daje v promet konzumne ribe, mora imeti za ta namen, odvisno od obsega dela, naslednje prostore in opremo:

1. prostor za klanje in čiščenje rib;
 2. prostor ali kontejner za odstranjeno drobovje, luske itd. ter druge odpadke;
 3. hladilnik za ribe (če se ribe pripravi vnaprej za prodajo);
 4. opremo za pranje in razkuževanje prostorov.
- (2) V prostoru za klanje in čiščenje rib morajo biti delovne mize, kjer se opravlja omamljanje in klanje rib.

(3) Če se v obratu opravlja predelavo rib iz ribogojnice mora imeti glede na vrsto in obseg dela prostore iz 106. člena tega pravilnika.

109. člen

(pogoji za pripravo drugih konzumnih vodnih živali za promet)

Določbe prejšnjega člena se smiselno uporabljajo tudi za druge konzumne vodne živali.

16. Pogoji za proizvodnjo in promet konzumnih školjk

110. člen

(minimalni pogoji in način dela za posamezne obrate)

(1) Gojišča konzumnih školjk:

1. gojišča konzumnih školjk morajo imeti z bojami ali drugače jasno označene meje tako, da je možno enostavno ugotoviti območje gojišča;

2. VURS odobri gojišča oziroma jih razvrsti v naslednje tri kategorije:

a) gojišča, iz katerih se lahko odda školjke v promet takoj po nabiranju;

b) gojišča, iz katerih se lahko odda školjke v promet po kratkem naravnem ali umetnem prečiščenju;

c) gojišča, iz katerih se lahko odda školjke v promet po daljšem prečiščenju (najmanj dveh mesecev),

3. obiranje školjk ne sme povzročiti poškodbe lupin ali tkiv školjk, prav tako školjke ne smejo biti izpostavljene previsokim ali nizkim temperaturam. Postopki obiranja, transporta, pristanka in rokovanja s školjkami ne sme povzročiti dodatne kontaminacije, zmanjšanja kvalitete ali sposobnosti školjk za prečiščenje. Školjk ni dovoljeno ponovno namakati v vodo, ki bi lahko povzročila njihovo dodatno kontaminacijo. Transportno plovilo mora biti tako urejeno, da se zagotovi preživetje školjk, zlasti če je razdalja do sprejemnih centrov velika in traja prevoz dlje časa.

(2) Obrati za naravno prečiščenje živih školjk:

Za obrate za naravno prečiščenje živih školjk veljajo enaka pravila kot so predpisana v 1. in 3. točki prejšnjega odstavka. Razdalje med posameznimi območji za naravno prečiščenje školjk in med gojišči konzumnih školjk mora biti najmanj 300m.

(3) Centri za umetno prečiščevanje školjk (centri za purifikacijo):

1. centri za purifikacijo morajo imeti bazene za prečiščenje školjk in rezervoarje za vodo, ki morajo imeti trdne, gladke, neprepustne površine tako, da jih je možno čistiti mehanično in s curkom vode. Dno bazenov mora biti ustrezno nagnjeno in priključeno na odtok, dimenzioniran skladno z kapaciteto bazena;

2. žive školjke je treba najprej očistiti blata in druge nesnage s pitno ali čisto morsko vodo pod pritiskom. Čiščenje je dovoljeno izvesti v samem bazenu za prečiščevanje, pod pogojem, da se zagotovi odtok umazane vode in bazen spere pred začetkom procesa prečiščevanja školjk;

3. bazeni za prečiščevanje morajo imeti zadosten pretok čiste morske vode glede na kapaciteto bazena;

4. center za umetno prečiščevanje školjk mora imeti lastni laboratorij za preverjanje učinkovitosti čiščenja, lahko pa uporablja tudi usluge pooblaščenega laboratorija.

(4) Obrati za sprejem in odpremo živih konzumnih školjk morajo izpolnjevati minimalne higiensko-tehnične pogoje in morajo imeti:

1. prostor za sprejem, pranje, čiščenje, sortiranje in pakiranje živih školjk. Ta obrat mora biti lociran na obali v bližini gojišča, lahko pa je tudi oddaljen od obale. Lociran mora biti v skladu s prvim in četrtem odstavkom 14. člena tega pravilnika;

2. če se žive školjke skladiščijo, mora biti temperatura prostora takšna, da omogoči preživetje školjk in ne povzroči poslabšanja njihove kvalitete;

3. v prostoru mora biti priključek za pranje z vodo. Odpadke, ki nastajajo pri čiščenju školjk je treba shraniti v zaprte neprepustne posode (kontejnerje), ki jih je treba redno prazniti in čistiti.

(5) Obrati za predelavo školjk morajo smiselno izpolnjevati pogoje predpisane v 106. in 107. členu tega pravilnika.

17. Pogoji za proizvodnjo in promet polžev in žab ter njihovih izdelkov

111. člen (prostori)

Obrati za obdelavo in predelavo polžev morajo imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem živih polžev s sprejemnimi bazeni, posodami ali drugo ustrezno vrsto opreme za pranje in čiščenje polžev;
2. prostor za primarno obdelavo in konfekcioniranje;
3. prostor za toplotno obdelavo (kuhanje), odstranjevanje lupin in čiščenje kuhanih polžev;
4. prostor ali ustrezno mesto za skladiščenje nadeva za izdelke iz polžev;
5. prostor za polnjenje mesa polžev in nadeva v hišice s kontrolirano temperaturo;
6. prostor za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje;
7. prostor za skladiščenje gotovih izdelkov;
8. prostor za čiščenje hišic, če se opravlja v obratu;
9. prostor ali ustrezno mesto za skladiščenje očiščenih hišic;
10. prostor za embaliranje, pakiranje in odpremo;
11. prostor za razkuževanje opreme;
12. prostor za neužitne dele in konfiskate;
13. prostor za uradnega veterinarja;
14. garderobe in sanitarne prostore;
15. prostor za skladiščenje začimb in materiala za embaliranje in pakiranje;
16. prostor ali mesto za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

112. člen (način dela in higiena pri delu s polži)

(1) Polže je treba pred toplotno obdelavo pregledati. Poginulih polžev ni dovoljeno pripravljati za prehrano ljudi. Pri obdelavi mesa polžev je treba odstraniti hepatopankreas, ki ne sme služiti za prehrano ljudi.

(2) Postopki pri toplotni obdelavi morajo biti v skladu z določbami 94. člena tega pravilnika.

(3) Če se v obratu izdeluje konzervirane polže v pločevinkah, je treba upoštevati določbe 91. do 93. člena tega pravilnika.

(4) Postopki pri pakiranju izdelkov morajo biti v skladu z določbami 96. člena tega pravilnika.

113. člen (prostori za proizvodnjo žabjih krakov)

Obrati za obdelavo in predelavo žab morajo imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem in pranje živih žab, ter za klanje in izkrvavitev;
2. prostore za hlajenje oziroma zamrzovanje žabjih krakov;
3. prostor za poginule žabe, odpadke in konfiskate;
4. prostor za predelavo žab in toplotno obdelavo (če se v opravlja obratu);
5. prostor za pakiranje žabjih krakov ali izdelkov;
6. prostor za skladiščenje gotovih izdelkov;
7. prostor za razkuževanje opreme;
8. prostor za uradnega veterinarja;
9. garderobe in sanitarne prostore;
10. prostor za skladiščenje začimb in materiala za pakiranje;
11. prostor ali mesto za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

114. člen (način dela in higiena pri pripravi žab)

(1) Žive žabe je treba najprej oprati in nato zaklati, izkrvaveti, odstraniti krake in jih odreti. Poginjenih žab ni dovoljeno predelati za hrano ljudi.

(2) Takoj po pripravi je treba krake oprati s pitno vodo in ohladiti na temperaturo talečega se ledu, ali zamrzniti na $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, ali predelati.

(3) Če se krake nadalje predeluje, je treba smiselno upoštevati postopke, predpisane v 107. členu tega pravilnika.

18. Pogoji za proizvodnjo in promet jajc in jajčnih izdelkov

115. člen

(splošni pogoji za jajca namenjena proizvodnji izdelkov iz jajc)

(1) Izdelke iz jajc je dovoljeno izdelati iz jajc kokoši, rac, gosi, puranov, pegatk in prepelic. Mešanice jajc različnih vrst perutnine ni dovoljeno uporabiti.

(2) Če so jajca v izdelku delno nadomeščena z drugimi živili ali aditivi, mora biti na izdelku naveden odstotek teh sestavin.

(3) Izdelke iz jajc je dovoljeno izdelati le v registriranem obratu ob upoštevanju higienskih pogojev, iz jajc, ki so zdravstveno ustrezna za prehrano ljudi, ki niso bila inkubirana, s popolnoma razvito lupino in brez poškodb. Izjemoma se lahko uporabi jajca s počeno lupino, pod pogojem, da so dostavljena direktno iz proizvodne farme v predelovalni obrat, kjer jih je treba nemudoma ubiti in predelati.

(4) Izdelke iz jajc je treba na ustrezen način obdelati, da izpolnjujejo mikrobiološke in druge pogoje. Izjemoma lahko VURS dovoli promet z izdelki iz jajc brez poprejšnje obdelave, če je to potrebno iz tehnoloških razlogov, vendar samo za proizvodnjo drugih živil z dodatki jajc. Predelavo neobdelanih jajc v druge izdelke je treba opraviti nemudoma.

116. člen (prostori obrata za predelavo jajc)

Obrat za pripravo in predelavo jajc mora imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem in skladiščenje jajc;
2. prostor za pranje in razkuževanje umazanih jajc, sortiranje in presvetljevanje jajc, če obrat ne sprejema že presvetljenih jajc;

3. prostor za ubijanje jajc, odstranjevanje membran in lupin, ter zbiranje beljakov in rumenjakov;
4. prostor za zbiranje ali predelavo lupin;
5. prostor za toplotno obdelavo;
6. prostor za skladiščenje drugih živil in aditivov;
7. prostor za proizvodnjo jajčnega prahu;
8. prostor za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje gotovih izdelkov;
9. prostor za embalaranje, pakiranje in odpremo;
10. prostor za razkuževanje opreme;
11. prostor za uradnega veterinarja;
12. laboratorij;
13. garderobe in sanitarne prostore;
14. prostor za skladiščenje materiala za embalaranje in pakiranje;
15. prostor za skladiščenje čistil in kemičnih sredstev;
16. prostor za shranjevanje zdravstveno neustreznih jajc in odpadkov;
17. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

117. člen

(pogoji za posamezne prostore in opremo)

- (1) V delovnih prostorih iz prejšnjega člena, morajo biti v bližini delovnih mest predpisano urejeni umivalniki za roke.
- (2) Poleg prostora ali pokritega mesta za sprejem jajc, mora biti prostor za začasno skladiščenje prispelih jajc, katerega temperatura se vzdržuje do +10 °C.
- (3) Prostor za sortiranje in presvetljevanje jajc mora imeti opremo, ki omogoča funkcionalen potek tehnoloških postopkov.
- (4) Prostor, v katerem se ubijajo jajca, mora imeti opremo za ročno ali mehanizirano ubijanje jajčnih lupin, izdelano iz nerjavečega materiala.
- (5) Lupine ubitih jajc je treba po sistemu kanalov ali na drug ustrezen način odstranjevati iz prostora za ubijanje jajc in transportirati v poseben prostor za zbiranje lupin ali do kraja predelave.
- (6) Prostor za zbiranje lupin mora imeti dovod tople in hladne vode, opremo za umivanje rok in kanalizacijski sistem.
- (7) Če je v obratu poseben prostor za predelavo lupin, mora imeti ta prostor tudi opremo za njihovo sušenje in drobljenje.
- (8) Beljaki, rumenjaki in melanž se pasterizirajo v posebnem prostoru, ki je opremljen z ustreznimi napravami iz nerjavečega jekla in po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezan z drugimi proizvodnimi prostori. Oprema za toplotno obdelavo jajc – pasterizacijo mora imeti:
 - napravo za avtomatsko reguliranje temperature,
 - napravo za avtomatsko zapisovanje temperature (termograf),
 - avtomatsko varnostno napravo, ki prepreči nezadostno segrevanje.
 V primeru kontinuiranega sistema pasterizacije mora biti naprava opremljena še z:
 - ustreznim varnostnim sistemom, ki prepreči morebitno mešanje ustreznih segretyh jajc z nepopolno segretyimi jajci,
 - napravo za avtomatsko zapisovanje delovanja varnostnega sistema iz prejšnje alineje.
- (9) Prah iz rumenjakov in melanža se izdeluje v posebnem prostoru, v katerem je naprava za izparjevanje (suše-

nje), izdelana iz nerjavečega jekla. Če se prah izdeluje tudi iz beljakov, jih je treba fermentirati v posebnem prostoru v posodah iz nerjavečega materiala.

(10) Prostore, naprave in opremo ni dovoljeno uporabljati za druge namene, razen za proizvodnjo jajčnih izdelkov. VURS lahko izjemoma dovoli uporabo prostorov, naprav in opreme za proizvodnjo drugih živil, pod pogojem, da se stori vse potrebno za preprečitev kontaminacije živil.

118. člen

(higiena obdelave jajc)

(1) Jajca in jajčne izdelke, namenjene za predelavo, je treba v obratu takoj skladiščiti v prostore iz 1. točke 116. člena tega pravilnika. Posode z jajci ni dovoljeno postavljati direktno na tla.

(2) Jajca je treba vzeti iz embalaže in po potrebi oprati in razkužiti z dovoljenimi sredstvi v prostoru, ki je ločen od prostora za ubijanje jajc. Material za embalaranje in pakiranje ne sme priti v prostor za ubijanje jajc.

(3) Umazana jajca je treba pred ubijanjem oprati. Postopki pranja morajo biti taki, da se prepreči kontaminacija ali škodljive vplive na vsebino jajc. Pred ubijanjem morajo biti jajca suha, da se prepreči kontaminacija z ostanki vode za pranje.

(4) Jajca kokoši, puranov in pegatk je treba obdelovati ločeno od drugih jajc. Pred ponovnim delom z jajci kokoši, puranov in pegatk je treba stroje in opremo temeljito oprati in razkužiti.

(5) Jajčnih lupin ali ubitih jajc ni dovoljeno centrifugirati po ubijanju za pridobitev ostanka beljaka.

(6) Po ubijanju je treba sestavine jajc čimprej toplotno obdelati. Termografski listi za vsako proizvodno serijo morajo biti shranjeni za kontrolo uradnega veterinarja najmanj dve leti. Proizvodno serijo, ki ni bila zadosti segreta, se lahko ponovno obdela v istem obratu. Če toplotna obdelava ni zagotovila zdravstvene ustreznosti izdelka, je treba ravnati po veterinarskih predpisih o pregledu živil.

(7) Če se vsebine jajc po ubijanju ne obdela nemudoma, jo je treba zamrzniti ali ohladiti na temperaturo, predpisano v 32. členu tega pravilnika. Ohlajeno jajčno maso je treba obdelati najkasneje v 48 urah po ubijanju.

119. člen

(pakiranje in skladiščenje izdelkov iz jajc)

(1) Materiali za embalaranje in pakiranje morajo izpolnjevati pogoje iz 35. člena tega pravilnika.

(2) Pravila za pakiranje jajc in jajčnih izdelkov:

– zabojnike (kontejnerje) ali druge posode za pakiranje je treba dostaviti v prostor za pakiranje in odpremo na higienski način in jih takoj uporabiti;

– takoj po pakiranju je treba kontejnerje zapreti in spraviti v skladišče;

– kontejnerje za pakiranje jajčnih izdelkov je dovoljeno uporabljati tudi za druga živila pod pogojem, da se jih očisti in razkuži pred polnjenjem z jajčnimi izdelki.

(3) Kontejnerji ali cisterne za shranjevanje in prevoz jajčnih izdelkov morajo izpolnjevati pogoje iz 25. člena tega pravilnika.

(4) Jajčne izdelke je treba skladiščiti v prostorih iz 8. točke 116. člena tega pravilnika. Postopek hlajenja mora biti čim hitrejši, posamezne pakirane enote morajo biti zložene tako, da je omogočeno kroženje zraka v skladišču. Temperature v skladišču ne smejo preseči vrednosti, določenih v 32. členu tega pravilnika.

19. Pogoji za pridelavo, zbiranje, obdelavo in predelavo mleka

120. člen

(ureditev posestev – obratov za pridelavo mleka)

(1) Posestva, ki oddajajo mleko za javno potrošnjo, morajo biti registrirana v skladu z osmim odstavkom 6. člena tega pravilnika. Postopek registracije izvede Veterinarski zavod Slovenije, ki vodi register odobrenih posestev.

(2) Posestvo za pridelavo mleka mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. imeti mora hlev za molznice, ki mora biti načrtovan, zgrajen in vzdrževan tako, da omogoča dobre pogoje za bivanje in zdravje živali ter vzdrževanje higiene. Glede gradnje in osnovne ureditve morajo hlevi izpolnjevati določbe naslednjih členov tega pravilnika: tretjega odstavka 14. člena, petega odstavka 15. člena, prvega in šestega odstavka 18. člena, prvega in tretjega odstavka 21. člena, 22. člena, prvega odstavka 24. člena, prvega do četrtega odstavka 31. člena, prvega odstavka 33. člena in 34. člena;

2. hlev za molznice mora imeti prostor ali mesto za ločitev bolnih molznic od zdravih;

3. urejeno mora biti gnojišče in zagotovljen učinkovit način odstranjevanja gnoja;

4. molzišča v hlevih morajo biti zgrajena in obdelana tako, da se lahko vzdržuje čistoča notranjih površin;

5. kjer so živali za pridelavo mleka neprivezane in na prostem, mora imeti posestvo molzišče ali območje za mleko, ki je ustrezno ločeno od namestitvenega območja;

6. imeti mora mlekarnico – gradbeno ločen prostor za skladiščenje in po potrebi čiščenje mleka, ki mora biti samo z mlekovodi povezana z molziščem. V mlekarnici morajo biti nameščeni hladilni bazeni, umivalnik za roke, pomivalno korito za pranje opreme, priključek za toplo vodo za pranje prostora in po potrebi naprave za čiščenje mleka;

7. prostore za potrebe delavcev – garderobe in sanitarije, ki morajo biti urejene skladno z določbami 38. člena tega pravilnika ob upoštevanju števila delavcev, ki delajo na posestvu.

121. člen

(higiena v hlevu)

(1) Hlevi, kjer so nastanjene molznice, in prostori, ki jim pripadajo, morajo biti ves čas čisti in v dobrem stanju. Dostop do hleva in pripadajočih prostorov mora biti brez nakopičenega gnoja ali motečih snovi. Gnoj je treba redno po potrebi čistiti iz gnojnih korit. Privezi morajo biti vedno suhi, če je treba z uporabo stelje.

(2) Molzišče, prostor za mleko, čistilni prostor, shrambe in oprema v njih, morajo biti ves čas čisti, snažni in v dobrem stanju.

(3) Razkuževanje hleva in pripadajočih prostorov se mora opravljati tako, da ne pride do možnosti mešanja razkužila z mlekem ali okužbe mleka.

(4) Prašiči in perutnina ne smejo biti nastanjeni v hlevu ali v prostorih, ki jim pripadajo in v prostorih, kjer se molzejo krave.

(5) Krmil, ki lahko škodljivo vplivajo na mleko, se ne sme hraniti v hlevu.

(6) Oprema in orodje, ki se uporabljajo za molžo in vsi njihovi sestavni deli, morajo biti ves čas čisti in vzdrževani v dobrem higienskem stanju.

(7) Po čiščenju in razkužitvi je treba opremo in orodje za molžo, obdelavo, hrambo in prevoz mleka, sprati s pitno vodo. Orodje in krtače je treba hraniti v ustreznih higienskih razmerah.

(8) Cisterne je treba po izpraznitvi in razkuženju pustiti odprte do ponovne uporabe.

122. člen

(higiena molže)

(1) Molznice morajo biti označene, da lahko uradni veterinar identificira posamezne živali v čredi. Krave morajo biti čiste in dobro vzdrževane.

(2) Takoj pred molžo in med njo ni dovoljeno delo, ki bi lahko škodljivo vplivalo na mleko.

(3) Pred začetkom molže je treba očistiti vime in seske, če je potrebno, pa tudi sosednje dele dimelj, beder in trebuha krave.

(4) Pred molžo posamezne krave mora molznik pregledati izgled mleka. Če odkrije kakršnokoli nepravilnost glede izgleda, je treba mleko te krave zadržati.

(5) Krave s kliničnimi boleznimi vimena je treba pomolsti nazadnje ali z drugim strojem ali ročno, mleko pa je treba zadržati in z njim ravnati na predpisan način.

(6) Kopeli za seske ali razpršila za krave v laktaciji je treba uporabljati samo takoj po molži, razen če uradni veterinar drugače odredi. Sestavine v kopelih za seske ali razpršilih mora odobriti VURS.

(7) Osebe, ki se ukvarjajo z molžo in nadaljnjo obdelavo mleka, morajo nositi ustrezne čiste obleke za molžo.

(8) Molzniki morajo svoje roke oprati neposredno pred začetkom molže in jih ohraniti čiste, kolikor je to med molžo izvedljivo.

(9) Glede osebne higiene je treba upoštevati določbe 39. člena tega pravilnika.

(10) Mleko je treba do prevzema hraniti v prostoru ali shrambi za mleko.

(11) Prostori za mleko se lahko uporabljajo samo za dejavnosti, povezane z rokovanjem z mlekem in opremo za mleko.

(12) Posode z mlekem je treba med odstavljanjem v hlevu in prenašanjem zunaj in v prostore za mleko, prekriti s pokrovom.

(13) Če se mleko filtrira, je treba filter, odvisno od vrste, zamenjati ali očistiti preden se njegova zmogljivost absorpcije izčrpa. V vsakem primeru je treba filter zamenjati ali očistiti pred vsako molžo. Ne sme se uporabljati filtrirnih tkanin.

123. člen

(zbiralnica mleka in obrat za standardizacijo mleka)

Zbiralnica in obrat za standardizacijo mleka morata imeti naslednje prostore in naprave:

1. zbiralnica:

– hladilne bazene za sprejem mleka. Kapacitete morajo biti prilagojene dolžini skladiščenja mleka;

– če se mleko v zbiralnici prečisti, mora imeti opremo za čiščenje – centrifugo, ali ustrezno drugo napravo;

2. obrat za standardizacijo mleka:

– hladilne bazene za mleko, opremo za standardizacijo mleka in ločene bazene za shranjevanje standardiziranega mleka,

– če se mleko v centru prečisti, mora imeti opremo za čiščenje – centrifugo ali ustrezno drugo napravo.

124. člen

(prostori obratov za toplotno obdelavo mleka)

Obrat za proizvodnjo konzumnega mleka in mleka za predelavo mora imeti glede na obseg in vrsto proizvodnje naslednje, po tehnološkem vrstnem redu, funkcionalno povezane prostore in opremo:

1. prostor za sprejem mleka;

2. naprave za standardizacijo in prečiščenje mleka;

3. prostor z ustreznimi napravami za toplotno obdelavo mleka;

4. prostor za polnjenje in pakiranje mleka;
5. prostor za hlajenje in skladiščenje obdelanega mleka;
6. prostor za odpremo;
7. prostor za pranje in razkuževanje opreme in povratne embalaže;
8. prostor za skladiščenje oprane opreme in oprane povratne embalaže;
9. ustrezne predpisane označene rezervoarje ali zaprte posode – kontejnerje za sumljivo ali zdravstveno neustrezno mleko;
10. prostor za uradnega veterinarja;
11. priročni laboratorij;
12. garderobe in sanitarne prostore;
13. prostor za skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje;
14. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

125. člen

(toplotna obdelava mleka)

(1) Prostorji za toplotno obdelavo mleka (pasterizacija in sterilizacija) morajo biti gradbeno ločeni med seboj in od drugih proizvodnih prostorov, vendar funkcionalno povezani po tehnološkem vrstnem redu s prostorom za sprejem mleka in prostorom za skladiščenje toplotno obdelanega mleka.

(2) V prostoru za toplotno obdelavo mleka morajo biti naprave za čiščenje mleka pred toplotno obdelavo, naprave za toplotno obdelavo mleka, naprave za hlajenje mleka ter rezervoar za skladiščenje ohlajenega, toplotno obdelanega mleka in smetane.

(3) Naprave, ki se uporabljajo za toplotno obdelavo mleka, morajo imeti:

- napravo za avtomatsko reguliranje temperature,
- napravo za avtomatsko zapisovanje temperature (termograf),
- avtomatsko varnostno napravo, ki kontrolira pretok mleka skozi napravo tako, da kapaciteta ni prekoračena in da je čas zadrževanja mleka zadosten, da se prepreči nezadostno segrevanje mleka,
- ustrezen varnostni sistem (kontrola pritiskov v vseh sekcijah naprave za pasterizacijo), ki prepreči morebitno mešanje ustrezno segretega mleka s surovim mlekom oziroma hladilnim sredstvom (ledeno vodo),
- napravo za avtomatsko zapisovanje delovanja sistema iz prejšnje alineje ali postopek za spremljanje učinkovitosti delovanja varnostnega sistema.

(4) VURS lahko v postopku priznanja pogojev skladno s 6. členom tega pravilnika dovoli tudi drugačno opremo, pod pogojem, da je zajamčeno ekvivalentno delovanje in so izpolnjeni higienski pogoji.

(5) Pasterizator mora zagotoviti potrebno temperaturo in določen čas toplotne obdelave za nizko, srednje visoko ali visoko pasterizacijo.

(6) Sterilizator mora zagotoviti potrebno temperaturo in čas sterilizacije.

(7) Mleko je treba po toplotni obdelavi hraniti ohlajeno na predpisani temperaturi iz 32. člena tega pravilnika.

126. člen

(skladiščenje termično obdelanega mleka)

(1) Oprema za skladiščenje termično obdelanega mleka mora biti iz nerjavečega materiala in imeti napravo za mešanje mleka in merjenje količine mleka.

(2) Glede tehnične opremljenosti hladilnih naprav in predpisanih temperatur mleka, se upošteva določbe 32. člena tega pravilnika. Če se v istem prostoru skladiščita

sveže in pasterizirano mleko, morajo biti rezervoarji in cevovodi ločeni in jasno označeni, cevi pa speljane tako, da ne more priti do mešanja mleka.

127. člen

(prostor za polnjenje in embaliranje)

(1) Prostor za polnjenje in embaliranje konzumnega mleka mora imeti napravo za avtomatično polnjenje in zapiranje embalaže za enkratno uporabo. Naprava mora biti konstruirana tako, da se prepreči onesnaženje mleka.

(2) Naprava iz prejšnjega odstavka ni potrebna pri polnjenju v posode ali vrče ter v embalažo večjo od 4 litrov. Poleg prostora za polnjenje in embaliranje konzumnega mleka, mora biti prostor za pomivanje embalaže za večkratno uporabo, če se jo uporablja.

(3) Obrat, ki uporablja nepovratno embalažo, mora imeti še poseben prostor za skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje.

128. člen

(higiena in oprema mlekarnе)

(1) Sprejemno mesto za mleko je lahko prostor ali pokrito mesto, opremljeno z napravami za sprejem in prečrpavanje mleka. Na sprejemnem mestu mora biti zagotovljen zaprt sistem sprejema mleka neposredno iz transportnih vozil. Zagotovljena mora biti možnost za jemanje vzorcev.

(2) Če se pri veterinarsko-sanitarnem pregledu ugotovi, da je mleko zdravstveno ustrezno in da se lahko v nadaljnjem postopku ustrezno obdeluje, ga je treba takoj prečrpati v velike sprejemne posode (rezervoarje) ustrezne kapacitete iz nerjavečega jekla.

(3) Mleko, za katero je ugotovljeno, da ni zdravstveno ustrezno, je treba takoj prečrpati v sprejemne posode iz 9. točke 124. člena tega pravilnika.

(4) Cevovodi za mleko, ki je namenjeno za nadaljnjo obdelavo in cevovodi za mleko, ki ni zdravstveno ustrezno, morajo biti ločeni in jasno označeni.

(5) Mlekarna mora imeti centralno napravo za avtomatično pranje celotnega sistema cevi in posod, ločeno od centralnega sistema za pranje transportnih cistern.

(6) Mlekarna mora imeti prostor za skladiščenje zdravstveno neustreznih izdelkov ter prostor za usposabljanje izdelkov, ki jih je v skladu s predpisi dovoljeno obdelovati.

129. člen

(prostori maslarnе)

(1) Za proizvodnjo surovega masla ali smetane mora imeti mlekarna poleg prostorov iz 124. člena tega pravilnika po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore:

1. za proizvodnjo in pasterizacijo smetane;
2. za proizvodnjo, embaliranje in pakiranje surovega masla;
3. za odtajevanje surovega masla;
4. za skladiščenje masla pred embaliranjem in po embaliranju.

(2) V prostoru za proizvodnjo, embaliranje in pakiranje surovega masla (maslarna) mora biti naslednja oprema:

1. naprava za zorenje smetane (če je zorenje smetane predvideno v tehnološkem postopku);
2. pinja ali naprava za kontinuirano proizvodnjo surovega masla;
3. naprava za proizvodnjo starter-kultur, če ni centralnega oddelka za proizvodnjo starter-kultur oziroma, če mlekarna kultur ne kupuje (če je zorenje smetane predvideno v tehnološkem postopku);

4. posoda ali naprava za transport surovega masla;
5. posoda za zbiranje pinjenca oziroma primerno urejen sistem zbiranja pinjenca;
6. termometri za kontrolo temperature smetane in temperature prostora;
7. delovna miza;
8. avtomatična naprava za oblikovanje, embaliranje in pakiranje surovega masla;
9. tehničnica;
10. voziček ali tekoči trak za transport embaliranih in pakiranih izdelkov v hladilnico.

(3) V prostorih za skladiščenje surovega masla mora biti ustrezna temperatura, ki zagotavlja obstojnost in zdravstveno ustreznost izdelkov.

130. člen

(proizvodnja fermentiranih mlečnih izdelkov)

(1) Za proizvodnjo fermentiranih mlečnih izdelkov (jogurt, sadni jogurt, kefir, kislo mleko, kisla smetana ipd.) mora imeti mlekarna poleg prostorov iz 124. člena tega pravilnika, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore:

1. za pripravo mleka (pasterizacijo, homogenizacijo in hlajenje mleka);
2. za polnjenje izdelkov v embalažo;
3. za termostatiranje oziroma hlajenje;
4. za pripravo starter-kultur, če ni centralnega oddelka za izdelavo starterskih kultur oziroma če jih mlekarna ne kupuje;
5. za skladiščenje izdelkov.

(2) V prostoru za pasterizacijo in homogenizacijo morajo biti pasterizator s hladilnikom, rezervoarji, homogenizator in duplikatorji za proizvodnjo fermentiranih izdelkov.

(3) Za polnjenje fermentiranih izdelkov mora imeti mlekarna avtomatično napravo.

(4) Za zorenje fermentiranih izdelkov je treba zagotoviti prostore za termostatiranje ali termostatične komore za zorenje pri ustrezni temperaturi. Prostori za termostatiranje morajo imeti termostate, kontrolne termometre in termografe.

(5) Za proizvodnjo starter-kultur se lahko uporabljajo posebne naprave iz nerjavečega jekla in s kontrolnimi termometri ali posode iz nerjavečega materiala, ki so nameščene v termostat.

(6) V skladiščih fermentiranih izdelkov mora biti primerena temperatura, ki zagotavlja obstojnost in zdravstveno ustreznost izdelkov.

(7) Za proizvodnjo aseptičnega jogurta mora imeti mlekarna napravo z zaprtim sistemom, ki omogoča sterilno polnjenje.

131. člen

(proizvodnja mleka v prahu in kondenziranega mleka)

(1) Za proizvodnjo mleka v prahu mora imeti mlekarna prostor za uparjevanje (sušenje) mleka in prostor za pakiranje in skladiščenje mleka v prahu. Glede nadzora procesa proizvodnje mleka v prahu mora biti naprava opremljena v skladu s prvo in drugo alineo tretjega odstavka 125. člena tega pravilnika.

(2) Če izdeluje tudi kondenzirano in evaporirano mleko, mora imeti mlekarna po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore:

- za kondenziranje, evaporizacijo in polnjenje izdelkov ter proizvodnjo sladkornega sirupa;
- za sterilizacijo;
- za termostatiranje konzerv;
- za pomivanje pločevink;
- za pakiranje in skladiščenje gotovih izdelkov;
- za kontrolo zvarov na pločevinkah.

132. člen

(sirarne)

(1) Obrat za proizvodnjo fermentiranih sirov mora imeti poleg prostorov iz 124. člena tega pravilnika po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene še naslednje prostore in opremo:

1. za toplotno obdelavo in pripravo mleka in naprave za pasterizacijo in shranjevanje smetane;
2. za skladiščenje in hlajenje sirotke oziroma urejen sistem zbiranja in oddaje sirotke;
3. za pripravo kultur za sirjenje, če to zahteva tehnološki postopek;
4. za proizvodnjo sira;
5. za soljenje sira;
6. za sušenje in zorenje sira;
7. za skladiščenje, pakiranje in odpremo izdelkov;
8. za pomivanje in razkuževanje opreme.

(2) V prostoru za proizvodnjo sira mora biti ustrezno število termometrov in higrometrov ter potrebna oprema iz nerjavečega materiala.

(3) Višina temperature in relativna vlažnost zraka v prostoru za zorenje sira in prostoru za skladiščenje, pakiranje in odpremo izdelkov morata biti v skladu s tehnološkim postopkom za proizvodnjo posameznih vrst sirov.

(4) V prostorih za soljenje, zorenje in skladiščenje sirov morajo biti termometri in higrometri.

(5) Obrat mora imeti poseben prostor za pomivanje, sušenje in shranjevanje opreme ter pralnico in sušilnico sirarskih prtov, če se le-ti uporabljajo.

133. člen

(pogoji za topljenje sirov)

(1) Obrat za proizvodnjo topljenega sira mora biti ločen od drugega dela mlekarne in mora imeti po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore:

- za sprejemanje surovin;
- za čiščenje in pripravo surovin;
- za topljenje sira;
- za pakiranje topljenega sira;
- za hlajenje in skladiščenje topljenega sira;
- za skladiščenje aditivov in materiala za pakiranje;
- za odpadke in konfiskate.

(2) Prostor za čiščenje in pripravo surovin mora imeti delovne mize, bazene, tehničnico in opremo za transport surovin do naprave za drobljenje.

(3) V prostoru za topljenje sira mora biti naprava za topljenje, ki mora biti izdelana iz nerjavečega jekla in mora imeti živosrebni termometer in termograf.

(4) V prostoru za pakiranje topljenega sira mora biti avtomatična naprava za oblikovanje in pakiranje topljenega sira.

(5) Obrat za proizvodnjo topljenega sira mora imeti prostore za hlajenje in skladiščenje topljenega sira, ki zagotavljajo obstojnost in zdravstveno ustreznost izdelkov.

134. člen

(pogoji za proizvodnjo sladoleda v mlekarni)

(1) Obrat za proizvodnjo sladoleda v sklopu mlekarne (mlečnega, sadnega, krem sladoleda ipd.) mora imeti po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore:

- za toplotno pripravo sladoledne mase;
- za zorenje sladoledne mase;
- za pripravo čokolade in dodatkov;
- za zamrzovanje in pakiranje sladoleda;
- za skladiščenje in odpremo izdelkov.

(2) Naprave za pasterizacijo in hlajenje sladoleadne mase morajo imeti naprave iz tretjega odstavka 125. člena tega pravilnika.

(3) Oprema v prostoru za zamrzovanje in pakiranje sladoleda mora ustrezati pogojem iz 32. člena tega pravilnika.

135. člen

(skladiščenje sladoleda)

(1) Za skladiščenje sestavin sladoleda mora imeti obrat: – ločene prostore za skladiščenje sestavin glede na zahtevan temperaturni režim in druge pogoje skladiščenja odvisno od vrste sestavine;

- prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;
- prostor za oblikovanje embalaže.

(2) Gotovi izdelki se skladiščijo v prostorih, ki so funkcionalno povezani z drugimi proizvodnimi prostori in z mestom za odpremo gotovih izdelkov. Prostori za skladiščenje morajo biti urejeni tako, da ustrezajo namenu oziroma vrsti proizvodov, ki se skladiščijo in da zagotavljajo zdravstveno ustreznost izdelkov.

136. člen

(pogoji za proizvodnjo drugih vrst mlečnih izdelkov)

(1) Mlekarna, v kateri se izdelujejo različne vrste mlečnih izdelkov, mora imeti primerno lociran ustrezno velik prostor oziroma prostore za skladiščenje in pripravo začimb in drugih vrst dodatkov.

(2) Ostale aditive (barvila, arome, stabilizatorji ipd.) je treba skladiščiti v posebnem prostoru.

(3) Suhe plodove (orehi, lešniki, mandeljni ipd.), kavo, kakav in druge dodatke je treba skladiščiti v posebnem suhem prostoru, ki je zaščiten pred insekti in glodalci, prahom in neposredno svetlobo.

(4) Sveže sadje in zelenjava se skladiščita v posebnem hlajenem prostoru. Mesni izdelki in druga živila se skladiščijo v prostorih, ki so v skladu s 60. členom tega pravilnika.

137. člen

(prostor za neustrezne izdelke)

(1) V obratu mora biti poseben prostor s hladilno in drugo ustrezno opremo za izdelke, za katere uradni veterinar prepove oddajo v promet.

(2) Za izdelke, za katere je promet prepovedan in jih je še dovoljeno obdelati, mora imeti obrat prostor za ta namen, ki mora biti funkcionalno povezan s prostorom iz prejšnjega odstavka in opremljen s potrebnimi napravami.

20. Pogoji za proizvodnjo in promet medu in izdelkov iz medu

138. člen

(prostori obratov za predelavo medu)

(1) Obrat za obdelavo, predelavo in skladiščenje medu in drugih živil, ki imajo za osnovo med, mora imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

- prostor za sprejem surovine;
- prostor za obdelavo, predelavo in polnjenje;
- prostor za skladiščenje in odpremo gotovih izdelkov;
- prostor za razkuževanje opreme in skladiščenje oprane in razkužene embalaže;
- prostor za uradne veterinarje;
- garderobe in sanitarne prostore;
- prostor za skladiščenje materiala za parkiranje.

(2) Veterinarski inšpektor lahko dovoli v postopku izdaje poprejšnjega soglasja po predpisih o veterinarstvu, da se

posamezni delovni postopki sprejema, obdelave in predelave medu lahko izvajajo v istem prostoru, če je zagotovljeno zadosti prostora za namestitev strojev in opreme, ter ni nevarnosti za kontaminacijo medu ali izdelkov iz medu.

21. Pogoji za obdelavo, dodelavo, predelavo in skladiščenje črev, želodcev in mehurjev parkljarjev in kopitarjev

139. člen

(prostori črevarne)

(1) Obrat za obdelavo, dodelavo, predelavo in skladiščenje črev parkljarjev in kopitarjev mora imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem surovin;
2. prostor za obdelavo, dodelavo in predelavo surovin;
3. prostor za soljenje ali sušenje;
4. prostor za embaliranje, pakiranje in odpremo;
5. prostor za skladiščenje gotovih izdelkov (po vrstah proizvodnega procesa);
6. prostor za razkuževanje opreme;
7. prostor za odpadke črev in konfiskate;
8. prostor za uradne veterinarje;
9. garderobe in sanitarne prostore;
10. prostor za skladiščenje soli in materiala za pakiranje;
11. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

(2) Prostore, opremo in pribor v črevarni je dovoljeno uporabljati samo za obdelavo črev, želodcev in mehurjev.

22. Pogoji za obrate za proizvodnjo siri

140. člen

(prostori)

(1) Obrat za predelavo sirišča in proizvodnjo siri mora imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem in skladiščenje surovin;
2. prostor za obdelavo sirišč;
3. prostor za sušenje sirišč in proizvodnjo siri;
4. prostor za pakiranje, skladiščenje in odpremo izdelkov;
5. prostor za razkuževanje opreme;
6. prostor za neužitne odpadke in konfiskate;
7. prostor za uradne veterinarje;
8. garderobe in sanitarne prostore;
9. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje.

(2) Tehnološka povezanost, število, velikost in opremljenost prostorov iz prejšnjega odstavka morajo ustrezati vrsti in obsegu proizvodnje.

23. Pogoji za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje živil

141. člen

(pogoji za odobritev hladilnic in zamrzovalnic)

(1) Obrat za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje živil mora imeti, odvisno od načina dela in vrste proizvodnje, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene:

1. prostor za sprejem surovin oziroma živil;
2. prostor za hlajenje;
3. prostor za zamrzovanje;

4. prostor za zadržano meso ali izdelek;
5. prostor za skladiščenje zamrznjenih izdelkov;
6. prostor za pakiranje in odpremo;
7. prostor za razkuževanje opreme;
8. prostor za odpadke in konfiskate;
9. prostor za uradne veterinarje;
10. garderobe in sanitarne prostore;
11. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;
12. prostor za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev.

(2) Glede načina dela in higijene se uporablja določbe 60. in 62. člena tega pravilnika.

V. POSEBNI VETERINARSKO-SANITARNI POGOJI ZA OBRTHNIŠKE OBRATE

1. Pogoji za obrtniške klavnice

142. člen (prostori)

Obrtniške klavnice morajo imeti najmanj:

1. prostore za sprejem in začasno namestitev klavnih živali – hleve;
2. prostore za klanje živali;
3. poseben ločeni del klavnice za omamljanje in izkrvavitev živali;
4. prostore za obdelavo želodcev in črev, če se to delo opravlja v obratu;
5. prostore za hlajenje, ustrezne kapaciteti klanja z možnostjo ločenega shranjevanja sumljivih trupov;
6. prostor za živalske odpadke in konfiskate ali posebej zato določene kontejnerje. Če se konfiskatov ne odvažata vsak delovni dan, veljajo določbe tretjega odstavka 65. člena tega pravilnika;
7. prostore za uradne veterinarje in opremo za pregled mesa na trihinele;
8. garderobe in sanitarne prostore;
9. ustrezno mesto za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

143. člen

(oprema, način dela in higiena v obrtniški klavnici)

- (1) Klavnica mora imeti naslednjo minimalno opremo:
 - pribor za omamljanje,
 - bazen za poparjanje ali opremo za odiranje kože,
 - ročno ali električno dvigalo za dviganje in obešanje trupov zaklanih živali na tir,
 - opremo za klanje in obdelavo živali,
 - kavlje za obešanje trupov, polovic ali četrti – glede na vrsto živali,
 - vozičke za sprejem in pregled želodcev in črev,
 - v klavnem prostoru mora biti nameščen umivalnik za roke in sterilizator za razkuževanje ročnega orodja.

(2) Več vrst živali se lahko kolje v enem prostoru na eni liniji, vendar v različnem času. Delovne postopke po omamljanju je treba, če je mogoče, opraviti na viseči živali, lahko pa se trupe obdeluje v vodoravnem položaju. Ne glede na način obdelave se med delovnimi postopki trup živali v nobenem primeru ne sme dotakniti tal. Izkrvavitev prašičev se sme opraviti tudi v ležečem položaju. Zagotovljeno mora biti naravno ali umetno odvajanje pare med klanjem.

(3) V prostoru za klanje ni dovoljeno prazniti želodcev in črevesja, niti shranjevati kož, rogov, parkljev ali svinjskih ščetin. Če se opravlja čiščenje želodcev in črev, je treba to delo opraviti v ločenem prostoru.

(4) Če gnoja ni mogoče vsak dan odnašati z območja klavnice, mora biti na voljo ločen prostor za njegovo shranjevanje na ustrezen način.

(5) Živali za zakol, ki se pripeljejo v prostor za klanje, morajo biti takoj omamljene v skladu s 46. členom tega pravilnika, in zaklane.

(6) V obratih iz tega člena ni dovoljeno klati bolnih živali ali živali, za katere se sumi, da so bolne. Izjemoma lahko veterinarski inšpektor dovoli klanje bolnih živali v teh obratih. V tem primeru mora biti klanje pod nadzorom uradnega veterinarja, izvesti pa je treba tudi vse ukrepe za preprečevanje kontaminacije. Prostore je treba pred ponovno uporabo posebej očistiti in razkužiti pod nadzorom uradnega veterinarja.

(7) Prostor za uradnega veterinarja mora biti opremljen s priborom za veterinarsko-sanitarni pregled in opremo za pregled mesa na trihinele ter opremo za pomivanje in razkuževanje. Uradni veterinar mora imeti pisalno mizo in omaro, ki se ju da zakleniti.

(8) Nosilec dejavnosti obrata mora voditi evidence v skladu s 1. točko drugega odstavka in tretjim odstavkom 11. člena tega pravilnika.

144. člen

(obrnliške klavnice perutnine)

Obrtniške klavnice perutnine morajo imeti najmanj:

1. prostore za klanje živali;
2. prostor za evisceracijo živali;
3. prostore za hlajenje, ustrezne kapaciteti klanja z možnostjo ločenega shranjevanja sumljivih trupov;
4. prostor za neužitne dele in konfiskate ali posebej za to določene kontejnerje;
5. prostore za uradne veterinarje;
6. garderobe in sanitarne prostore;
7. ustrezno mesto za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev in kletk za prevoz živali.

145. člen

(oprema, način dela in higiena v obrtniški klavnici perutnine)

(1) Obrtniške klavnice perutnine morajo imeti dovolj velik prostor za zakol z ločenimi oddelki (mesti) za omamljanje in izkrvavitev živali ter za oparjenje in skubljenje.

(2) Imeti morajo prostor za odstranjevanje notranjih organov. Ta mora biti tako velik, da lahko odstranjevanje notranjih organov poteka na mestu, ki je dovolj oddaljeno od drugih delovnih mest ali je od slednjih ločeno s pregradno steno, tako da se prepreči onesnaženje.

(3) Na voljo mora biti hladilnica, ki je dovolj velika glede na obseg, vrsto zaklane perutnine in nadaljnjo uporabo perutninskega mesa. Ta hladilnica mora imeti dovolj prostora in ločen oddelek z zaporo, namenjen izključno trupom živali, ki jih je treba vse do opravljenega pregleda mesa iz veterinarskih razlogov hraniti ločeno.

(4) Odpadke in konfiskate je treba odstraniti vsak delovni dan po končanem delu. Če se jih ne odvažata vsak delovni dan, veljajo določbe tretjega odstavka 65. člena tega pravilnika.

(5) Obrat mora imeti prostor za uradne veterinarje z ustrezno omaro, ki se jo da zakleniti in mizo.

(6) Živali za zakol, ki jih pripeljejo v prostor za klanje, je treba takoj omamiti v skladu s tretjim odstavkom 46. člena tega pravilnika in zaklati.

(7) Glede klanja bolne perutnine in vodenja evidenc nosilca dejavnosti klavnice se smiselno uporabljajo določbe šestega in osmega odstavka 143. člena tega pravilnika.

2. Pogoji za obrtniške obrate za predelavo mesa in živil

146. člen

(obrnliški obrati za predelavo mesa)

Obrtniški obrat za predelavo mesa mora imeti odvisno od vrste proizvodnje najmanj:

1. hlajen prostor za sprejem mesa;
2. razsekovalnico;
3. prostor za proizvodnjo mesnih izdelkov;
4. prostor za toplotno obdelavo in prekajevanje;
5. prostor za skladiščenje in odpremo gotovih izdelkov;
6. prostor za skladiščenje začimb, aditivov in drugih sestavin mesnih izdelkov;
7. prostor za skladiščenje materiala za pakiranje;
8. prostor ali zaprte kontejnerje za zbiranje in odstranjevanje odpadkov;
9. prostor oziroma opremo za uradne veterinarje.

147. člen

(oprema in pogoji dela)

(1) Prostor za sprejem mesa mora biti, odvisno od velikosti, v skladu s 4. členom tega pravilnika.

(2) Razsek in priprava mesa za nadaljnjo obdelavo, soljenje ali razsoljevanje, strojna obdelava mesa in polnjenje v ovitke se lahko opravlja v istem prostoru. Pogoj je, da je prostor zadosti velik za higiensko izvajanje teh operacij. Ureditev in opremljenost teh prostorov sta odvisna od vrste proizvodnje in zmogljivosti, prostor pa mora imeti ločene dele za razsek in obdelavo mesa, za posode za soljenje oziroma razsoljevanje surovin, za strojno obdelavo ali pripravo nadeva, polnjenje črev in nadaljnjo obdelavo;

(3) Obrtniški obrati za predelavo vseh vrst živil ne potrebujejo posebnega prostora za pripravo začimb in aditivov. To delo lahko opravljajo v prostoru za skladiščenje začimb, aditivov in materiala za pakiranje.

(4) Prostori za proizvodnjo masti, toplotno obdelavo in prekajevanje morajo imeti ločene dele za proizvodnjo masti (topljenje maščobnega tkiva, sprejem in pakiranje), pri čemer se lahko pakirana mast odlaga v skladišče gotovih izdelkov, za toplotno obdelavo (z ustrezno opremo) in prekajevanje (obarjenih, kuhanih in poltrajnih izdelkov). Trajne izdelke je treba prekajevati ločeno od drugih vrst izdelkov.

(5) Gotovi izdelki se skladiščijo, odvisno od vrste, v posebnem prostoru, v katerem so zagotovljeni ustrezni higiensko-tehnološki pogoji (temperatura, zračenje idr.).

(6) Za skladiščenje začimb, sestavin razsola, aditivov in reprodukcijskega materiala mora biti ustrezno velik prostor, v katerem se na ločene dele oziroma na podstavke in police odlagajo sestavine razsola, začimbe, aditivi, reprodukcijski material in material za pakiranje. Natrijev nitrit, natrijev nitrat in polifosfatni preparati se hranijo v zaklenjenih posodah pod kontrolo uradnega veterinarja.

3. Pogoji za obrtniške razsekovalnice mesa

148. člen

(prostori)

(1) Obrtniške razsekovalnice morajo imeti najmanj:

1. hladilnico za meso, namenjeno razseku;
2. prostor za razsek mesa;
3. prostor za odpremo pakiranega mesa;
4. opremo za uradne veterinarje kot je predpisano v četrtem odstavku 36. člena tega pravilnika;
5. prostor ali zaprt kontejner za neužitne dele klavnih živali in konfiskate;

6. garderobe in sanitarne prostore.

(2) Glede opreme in načina dela se za obrtniške razsekovalnice mesa uporabljajo določbe prvega in tretjega odstavka 79. člena tega pravilnika.

4. Pogoji za obrtniške obrate za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov – mlekarne

149. člen

(obrnliški obrati za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov – mlekarne)

VURS lahko za posamezne obrtniške obrate za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov iz enajstega odstavka 5. člena tega pravilnika v postopku registracije dovoli določene olajšave, da se posamezni delovni postopki obdelave in predelave mleka lahko izvajajo v istem prostoru, če je zagotovljeno zadosti prostora za namestitev strojev in opreme ter ni nevarnosti za kontaminacijo mleka ali mlečnih izdelkov.

VI. POSEBNI VETERINARSKO-SANITARNI POGOJI ZA KMETIJSKE OBRATE

150. člen

(obseg dovoljene proizvodnje in surovine za proizvodnjo živil)

(1) Na kmetijskem obratu je dovoljeno uporabiti za proizvodnjo živil samo surovine, pridobljene od živali, ki so bile najmanj tri mesece ali od rojstva v reji na lastni kmetiji. Kmetijski obrat mora biti registriran v skladu s 6. členom tega pravilnika. Živali na kmetiji morajo biti označene na predpisan način.

(2) Dovoljene so naslednje dejavnosti:

(a) klanje prašičev, perutnine, kuncev in drobnice ter predelava mesa teh živali;

(b) predelava mesa govedu ali kopitarjev, pod pogojem, da nosilec dejavnosti zakolje goveda ali kopitarje samo v klavnici, ki je registrirana za javno potrošnjo;

(c) obdelava in predelava mleka;

(d) predelava sladkovodnih rib, zbiranje jajc in zbiranje ter predelava medu.

151. člen

(oddaja živil kmetije v promet)

Dovoljeni so naslednji načini oddaje v promet živil, izdelanih v kmetijskem obratu:

1. neposredno kot ponudba gostom na kmetijskem obratu, ki ima priznane pogoje, določene s predpisi o minimalnih tehničnih pogojih, ki se nanašajo na poslovne prostore, opremo in naprave ter o pogojih glede minimalnih storitev v posameznih vrstah gostinskih obratov, pri sobodajalcih in na kmetijah;

2. na najbližji lokalni tržnici;

3. nosilec dejavnosti kmetijskega obrata lahko prodaja sveže meso na kmetiji, pod pogojem, da ima urejeno prodajalno skladno z določbami predpisa o minimalnih pogojih za ureditev prodajaln živil živalskega izvora.

152. člen

(osebna higiena v kmetijskem obratu)

(1) Osebe, ki delajo z živali in prebivajo na kmetijskem obratu, lahko uporabljajo kopalnice in stranišča v stanovanju kmetije. Stranišča in kopalnice morajo imeti stene obložene z materialom, ki je gladek in odporen proti vodi, bele ali druge svetle barve. Stranišče mora biti opremljeno s kera-

mično školjko na vodno izpiranje. V prostoru pred straniščem mora biti na voljo umivalnik s tekočo toplo vodo, opremljeno s tekočim milom in papirnatimi brisačami. Ob vhodu v sanitarije mora biti držalo za delovno obleko.

(2) Osebe, ki delajo z živili, morajo skrbeti za osebno čistočo, med delom morajo nositi svetlo delovno obleko in delovno obutev, lase pa morajo imeti zaščitene s kapo ali ruto. V delovni obleki ni dovoljeno hoditi izven prostorov za proizvodnjo živil.

(3) Glede zdravja oseb, ki delajo z živili na kmetijskem obratu, veljajo določbe šestnajstega in sedemnajstega odstavka 39. člena tega pravilnika.

153. člen

(odstranjevanje odpadkov)

Odpadke, ki nastajajo pri klanju ali obdelavi (konfiskati, kosti, živalski odpadki itd.), je treba zbirati v posebej za to določene in označene zaprte posode in jih po končani proizvodnji odstraniti iz proizvodnih prostorov ter zagotoviti predpisani način neškodljivega odstranjevanja.

154. člen

(prostor in oprema)

(1) Delovnih prostorov, ki so namenjeni za proizvodnjo živil, ni dovoljeno uporabljati za druge namene razen za obdelavo, predelavo in skladiščenje surovin in živil, v njih ne sme biti drugih živil ali surovin (kmetijski pridelki, živila rastlinskega izvora, krmila itd.). Občasno (sezonsko) se te prostore lahko uporabi za proizvodnjo živil rastlinskega izvora. Po uporabi prostorov v te namene jih je treba temeljito očistiti in razkužiti.

(2) Posode, v katerih se prenaša ali shranjuje surovine in živila, ni dovoljeno postavljati direktno na tla, temveč na ustrezne podstavke v skladu s tretjim odstavkom 26. člena tega pravilnika.

155. člen

(prostor in oprema klavnice na kmetijskem obratu)

(1) Klavnica na kmetijskem obratu mora imeti najmanj:

- prostor za klanje živali;
- prostor za hlajenje ali hladilnik tolikšne zmogljivosti, da se lahko ohladi vse količine mesa. Na 1 m² površine hladilnika se sme skladiščiti največ 150 kg mesa;
- prostor za obdelavo žolodcev in črev, če se ta dejavnost v obratu opravlja;
- prostor za neužitne dele klavnih živali in konfiskate ali zadosti velik zaprt zabojnik;
- garderobno omaro za delovno obutev in obleko, ki ne sme biti v klavnem prostoru.

(2) Klavnica mora imeti najmanj naslednjo opremo v klavnem prostoru:

- električno napravo oziroma strelno napravo s penetrantnim klinom za humano omamljanje klavnih živali;
- kovinske podstavke za odiranje prašičev ali kotel (korito) za obarjanje (garanje) prašičev, odvisno od tega, kakšna obdelava se opravlja;
- umivalnik za roke in sterilizator za nože;
- posodo ali voziček namenjen za veterinarsko-sanitarni pregled trebušnih organov in za odstranitev le-teh iz klavnega prostora;
- obešala s kavljivi za obešanje mesa in za veterinarsko-sanitarni pregled organov.

(3) V črevarni, če se čisti in obdeluje čreva:

- kovinske mize za sprejem in obdelavo črev in žolodcev;
- voziček za praznjenje in odvoz vsebine;
- pomivalno korito s priključki vode za čiščenje črev ali žolodcev.

156. člen

(prostor za predelavo mesa)

(1) Kmetijski obrat, registrirana za predelavo mesa, mora imeti najmanj:

- hladilnico za ločeno shranjevanje surovin za proizvodnjo (meso) ali ustrezno velik hladilnik, tako da je lahko v njem shranjeno meso za najmanj eno proizvodnjo serijo, vendar največ 150 kg na m² površine;
- prostor za proizvodnjo mesnih izdelkov;
- prostor za toplotno obdelavo ali zorenje izdelkov (prekajevalnica ali zorilnica);
- hladilnico ali hladilnik za shranjevanje poltrajnih gotovih izdelkov oziroma suh zračen prostor za shranjevanje trajnih izdelkov;
- omaro za shranjevanje začimb in dodatkov;
- hladilnik za shranjevanje naravnih ovitkov za klobase (soljena čreva).

(2) Pri proizvodnji mesnih izdelkov je dovoljeno uporabljati samo tovarniško pripravljeno mešanico soli in nitratov ali nitritov.

157. člen

(prostor in oprema za zbiranje in predelavo mleka)

Kmetijski obrat mora imeti za zbiranje in predelavo surovega mleka:

- higiensko urejen, čist, zračen hlev za molznice;
- prostor - mlekarnico, ločeno od hleva, z opremo za čiščenje (filtriranje), hlajenje in skladiščenje mleka;
- prostor in opremo za toplotno obdelavo mleka, če se opravlja, oziroma prostor za proizvodnjo mlečnih izdelkov iz surovega mleka;
- prostor za zorenje mlečnih izdelkov;
- hladilnico ali hladilnik za shranjevanje gotovih izdelkov (če je hlajenje potrebno glede na vrsto izdelka).

158. člen

(pogoji za prodajo surovega mleka)

Če se mleko prodaja na kmetijskem obratu, mora imeti proizvajalec razen prostorov in opreme iz prejšnjega člena še:

- v mlekarnici napravo (pipo) za točenje surovega mleka, ki preprečuje onesnaženje mleka;
- pomivalnico embalaže z najmanj tridelnim pomivalnim koritom, če se mleko polni v povratno embalažo na kmetijskem obratu.

159. člen

(prostor za izdelavo sira na planinah)

(1) Za proizvodnjo sira v posebnih razmerah na planinah ne veljajo splošni pogoji za kmetijske obrate, predpisani s tem pravilnikom.

(2) Obrat, v katerem se izdeluje sir na planinah, mora imeti:

- agregat za proizvodnjo električne energije za potrebe sirarstva;
- pitno vodo, ki jo lahko pridobiva iz vodnjaka ali kapnice; po potrebi je treba vodo razkužiti;
- rezervoar za pitno vodo s priključkom na ustrezno iztočno pipo, ki omogoča vzdrževanje čistoče opreme in osebno higieno pod tekočo vodo;
- urejeno in higiensko vzdrževano molzišče, zaščiteno pred vremenskimi vplivi in blatom;
- prostor za sirjenje in proizvodnjo sira;
- prostor za zorenje in skladiščenje sira;
- sanitarije, ločene od prostorov za proizvodnjo sira;
- zaščitna bela delovna oblačila in pokrivala za sirarje.

160. člen

(prostori in oprema sladkovodnih rib, zbiranje jajc in zbiranje in predelava medu)

- (1) Za sveže ribe in predelavo sladkovodnih rib mora imeti kmetijski obrat:
- hladilnico ali hladilnik za shranjevanje rib;
 - prostor za toplotno obdelavo oziroma prekajevanje;
 - hladilnik za shranjevanje gotovih izdelkov (prekajenih rib).
- (2) Za zbiranje in sortiranje jajc:
- hladilnico ali hladilnik za shranjevanje jajc;
 - prostor za zbiranje in sortiranje jajc.
- (3) Za med:
- prostor za točenje in predelavo medu.

161. člen

(drugi prostori in oprema)

- (1) Ne glede na vrsto predelave živil, mora imeti kmetijski obrat še:
- prostor ali omaro za sredstva za čiščenje - mehanična in kemična,
 - zaprte posode (kontejnerje) ali zaprt prostor za odpadke.
- (2) Če se kmetijski obrat registrira za proizvodnjo več vrst živil, ki so dovoljena po tem pravilniku, mora imeti ločene hladilne naprave za meso in mesne izdelke, ločene za mlečne izdelke in ločene za ribe in ribje izdelke.

VII. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

162. člen

(rok za uskladitev obratov)

- (1) Obstoječi obrati se morajo uskladiti z določbami tega pravilnika v treh letih od njegove uveljavitve.
- (2) Obrati, ki so po zakonu o veterinarstvu registrirani kot uvozni oziroma izvozni obrati, morajo ob uveljavitvi tega pravilnika izpolnjevati vse predpisane pogoje, razen določb 9. člena tega pravilnika, s katerimi se morajo uskladiti v šestih mesecih po uveljavitvi tega pravilnika.
- (3) Sistem notranjih kontrol (HACCP), predpisan v 9. členu tega pravilnika, mora biti v novozgrajenih obratih razvit v roku enega leta po začetku obratovanja. V tem obdobju se glede notranjih kontrol dovoli poskusno obratovanje.
- (4) V obstoječih obratih, zgrajenih pred uveljavitvijo tega pravilnika, morajo biti cevovodi, ki so speljani nad delovnimi površinami, v roku šestih mesecev po uveljavitvi tega pravilnika zaščiteni z izolirnim materialom in s ščitniki, ki v primeru puščanja cevi preprečijo kapljanje vode na živila (19. člen).

163. člen

(prenehanje uporabe predpisov)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati pravilnik o pogojih, ki jih morajo izpolnjevati objekti za klanje živali, obdelavo, predelavo in skladiščenje proizvodov živalskega izvora (Uradni list SFRJ, št. 53/89), pravilnik o pogojih, ki jih morajo izpolnjevati klavnice za klanje živali iz uvoza (Uradni list SFRJ, št. 53/89) in pravilnik o minimalnih higienskih tehničnih pogojih v proizvodnji in prometu z mlekom za ljudsko prehrano (Uradni list SRS, št. 36/63).

164. člen

(veljavnost pravilnika)

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 323-01/99

Ljubljana, dne 25. oktobra 1999.

Ciril Smrkolj l. r.

Minister

za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Soglašam!

dr. Marjan Jereb l. r.

Minister
za zdravstvo

OBČINE

LJUBLJANA

4317. Odlok o spremembi odloka o ustanovitvi javnega zavoda Kulturni hram Moste

Na podlagi 37. in 60. člena zakona o uresničevanju javnega interesa na področju kulture (Uradni list RS, št. 75/94 in 68/95 – odločba US), 3. člena zakona o zavodih (Uradni list RS, št. 12/91, 45/94 – odločba US in 71/95 – odločba US, Uradni list RS, št. 8/96) in 26. člena statuta Mestne občine Ljubljana (Uradni list RS, št. 32/95, 33/95, 71/97 in 13/98) je Mestni svet mestne občine Ljubljana na 8. seji dne 25. 10. 1999 sprejel

O D L O K

o spremembi odloka o ustanovitvi javnega zavoda Kulturni hram Moste

I. SPLOŠNI DOLOČBI

1. člen

V odloku o ustanovitvi javnega zavoda Kulturni hram Moste (Uradni list RS, št. 18/98) se v naslovu besede "Kulturni hram Moste" nadomestijo z besedami "Kulturni dom Španski borci".

2. člen

V prvem odstavku 1. člena in prvem odstavku 2. člena se besede "Kulturni hram Moste" nadomestijo z besedami "Kulturni dom Španski borci".

II. PREHODNI IN KONČNI DOLOČBI

3. člen

Zavod mora v devetdesetih dneh od dneva uveljavitve tega odloka uskladiti svoje akte z določili tega odloka.

4. člen

Ta odlok začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 620-50/99

Ljubljana, dne 25. oktobra 1999.

Županja
Mestne občine Ljubljana
Viktorija Potočnik l. r.

BREZOVICA

4318. Odlok o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Brezovica

Na podlagi 29. in 49. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 57/94, 14/95, 26/97, 10/97, 10/98 in 74/98), 16. in 47. člena statuta Občine Brezovica (Uradni list RS, št. 34/99) in v skladu z uredbo o skupnih osnovah in kriterijih za notranjo organizacijo in sistemizacijo delovnih mest v organih državne uprave (Uradni list RS, št. 24/98, 56/98) je Občinski svet občine Brezovica, na 7. seji dne 7. 10. 1999 na predlog župana sprejel

O D L O K

o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Brezovica

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

S tem odlokom se določi organizacija in delovno področje ter urejajo druga vprašanja v zvezi z delovanjem Občinske uprave občine Brezovica

2. člen

Občinska uprava opravlja upravne, strokovne in druge naloge v okviru pravic in dolžnosti občine na delovnih področjih, ki so določeni s tem odlokom.

3. člen

Pri opravljanju svojih nalog občinska uprava sodeluje z občinskimi upravami drugih občin, nosilci javnih pooblastil, državnimi organi, zavodi, podjetji, družbami in drugimi organizacijami z izmenjavo mnenj in izkušenj ter podatkov in obvestil ter preko skupnih delovnih teles.

4. člen

Javnost dela občinske uprave se zagotavlja z uradnimi sporočili ter z dajanjem informacij sredstvom javnega obveščanja, novinarskimi konferencami, z udeležbo na konferencah, okroglih mizah in drugih oblikah sodelovanja s predstavniki sredstev javnega obveščanja oziroma na drug ustrezen način, ki omogoča javnosti, da se seznanijo z delom občinske uprave.

Uradna sporočila za javnost, informacije, obvestila, pojasnila in druge podatke v smislu prejšnjega odstavka dajejo predstavnikom sredstev javnega obveščanja župan in tajnik občine, po njenem pooblastilu pa lahko tudi drug delavec občinske uprave.

II. ORGANIZACIJA IN DELOVNO PODROČJE OBČINSKE UPRAVE

5. člen

Za opravljanje nalog občinske uprave se v Občini Brezovica ustanovi enovit organ: Občinska uprava občine Brezovica, s sedežem na Tržaški cesti 390, p. 1351 Brezovica pri Ljubljani (v nadaljnjem besedilu: občinska uprava).

Občinska uprava zagotavlja:

- strokovno, učinkovito in racionalno izvrševanje nalog občinske uprave,
- zakonito, pravočasno in učinkovito uresničevanje pravic, interesov in obveznosti strank in drugih udeležencev v postopkih,
- polno zaposlenost delavcev v občinski upravi in
- učinkovito sodelovanje z drugimi organi in institucijami.

6. člen

Občinska uprava opravlja strokovne, upravne, organizacijsko-tehnične in administrativne naloge na področju:

- splošnih zadev,
- normativno pravnih zadev,
- upravnih zadev,
- javnih financ,
- gospodarskih dejavnosti, turizma in kmetijstva,
- družbenih dejavnosti,
- varstva okolja in urejanja prostora,
- gospodarskih javnih služb in infrastrukture,
- inšpekcijskega nadzorstva in občinskega redarstva,
- gospodarjenje s stavbnimi zemljišči.

Občinska uprava opravlja tudi druge naloge iz pristojnosti občine.

7. člen

Na področju splošnih zadev opravlja občinska uprava naslednje naloge:

- opravlja strokovna, organizacijska, administrativna in tehnična opravila za potrebe župana, občinskega sveta in njegovih delovnih teles, za člane občinskega sveta, nadzorni odbor ter druge občinske organe;
 - izvaja kadrovske zadeve;
 - sprejema in odpravlja ter arhivira pošto;
 - gospodari z zgradbo občine in tehnično opremo;
 - avtomatska obdelava podatkov za potrebe organov občine;
 - izvaja civilno zaščito in reševanje;
 - vodi kroniko občine;
 - nudi strokovno pomoč krajevnim skupnostim pri njihovem delovanju in
 - druge naloge, ki po svoji naravi sodijo v to področje.

8. člen

Na področju normativno-pravnih zadev občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- priprava splošnih in drugih aktov ter mnenj in stališč, ki jih sprejemajo župan, občinski svet in drugi občinski organi;
- sestavljanje pogodb, oceno sprejetih pogodb in pravno spremljanje pogodb;
- strokovno pravno pomoč pri izvajanju volilnih opravil;
- pravno pomoč županu, občinskemu svetu in drugim občinskim organom;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

9. člen

Na področju upravnih zadev občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- vodi upravni postopek in izdaja odločbe v teh postopkih na I. stopnji;
- vodi evidenco o upravnih stvareh;
- sodeluje v upravnih postopkih, ki jih vodijo drugi pristojni organi;
- opravlja druge naloge s področja upravnih zadev.

10. člen

Na področju javnih financ občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja proračun in skrbi za njegovo izvrševanje v skladu s predpisi, ki urejajo to področje;
- pripravlja finančna poročila in zaključni račun proračuna;
- zagotavlja strokovno pomoč občinskim organom pri sprejemanju in izvrševanju občinskih splošnih in drugih aktov s področja javnih financ;
- opravlja finančno-knjigovodska in druga strokovna opravila za proračun, občinske sklade, režijske obrate, krajevne skupnosti;
- spremlja, analizira in oblikuje cene iz pristojnosti občine in daje mnenje k oblikovanju cen iz koncesijskih razmerij;
- spremlja in analizira davke iz občinske pristojnosti in v skladu z zakonom pripravlja strokovne podlage za njihovo uvedbo oziroma usklajevanje;
- pripravlja premoženjsko bilanco občine;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

11. člen

Na področju gospodarstva občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja strategijo razvoja občine ter programske usmeritve in programe razvoja posameznih dejavnosti s področja gospodarstva;
- izvaja strokovne naloge za občino in njene organe, kadar je občina ustanovitelj ali soustanovitelj javnega podjetja ali zavoda na področju gospodarskih javnih služb,
- spremlja in analizira gospodarska gibanja v občini;
- opravlja druge naloge s tega področja.

12. člen

Na področju družbenih dejavnosti občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja razvojne usmeritve in razvojne programe na različnih področjih družbenih dejavnosti;
- skrbi za realizacijo programov v skladu s proračunom, koordinira delovanje različnih subjektov na področjih družbenih dejavnosti in vrši nadzor nad izvajanjem programov;
- pripravlja in izvaja programe javnih del;
- opravlja druge naloge, ki sodijo v področje družbenih dejavnosti.

13. člen

Na področju urejanja prostora občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja programska izhodišča za sprejemanje prostorskih aktov in pripravlja smernice za izdelavo prostorskih izvedbenih aktov;
- pripravlja prostorske akte občine;
- izdaja lokacijske dokumentacije;
- vodi evidenco posegov v prostor in analizira stanje posegov v prostor;

- nudi strokovno pomoč pravnim in fizičnim osebam pri urejanju prostora;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

14. člen

Na področju varstva okolja občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja programe varstva okolja, operativne programe in študije ranljivosti okolja za območje občine;
- pripravlja sanacijske programe za odpravo posledic in virov obremenitve okolja in skrbi za njihovo izvedbo;
- opravlja druge upravne naloge varstva okolja, ki jih določajo posebni predpisi s področja varstva okolja;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

15. člen

Na področju gospodarskih javnih služb in infrastrukture občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja strokovne podlage za ustanovitev in organizacijo gospodarskih javnih služb;
- izdeluje programe razvoja gospodarskih javnih služb, skrbi za njihovo izvajanje in izvaja nadzor nad njihovim izvajanjem;
- pripravlja projekte in investicijske programe in opravlja nadzor nad investicijami;
- opravlja druge naloge na tem področju.

16. člen

Občinska uprava v režijskem obratu, ki je samostojna notranja organizacijska enota občinske uprave, opravlja dejavnosti gospodarske javne službe – gospodarjenja s stavbnimi zemljišči in občinskim premoženjem.

17. člen

Občinska uprava opravlja naloge občinske inšpekcije. Občinska inšpekcija opravlja nadzor nad izvajanjem občinskih predpisov in drugih aktov, s katerimi občina ureja zadeve iz svoje pristojnosti.

18. člen

Občinska uprava opravlja naloge občinskega redarstva. Na tem področju občinska uprava opravlja nadzor nad izvajanjem zakona o varnosti cestnega prometa in nadzor nad izvajanjem občinskih predpisov in drugih aktov, s katerimi občina ureja zadeve iz svoje pristojnosti.

19. člen

Naloge in pooblastila občinske uprave oziroma delavcev občinske uprave na področju občinske inšpekcije in občinskega redarstva se določijo s posebnim odlokom.

III. NAČIN DELA, POOBLASTILA IN ODGOVORNOSTI DELAVCEV

20. člen

Predstojnik občinske uprave je župan, ki predstavlja in zastopa občino ter nadzoruje, usmerja ter daje navodila za vodenje občinske uprave.

21. člen

Občinsko upravo neposredno vodi tajnik občine, ki ga imenuje in razrešuje župan.

Tajnik občine:

- neposredno vodi občinsko upravo, organizira in koordinira delo delavcev v občinski upravi in jim nudi strokovno pomoč, razporeja delo med delavce v občinski upravi in skrbi za delovno disciplino;
- izdaja odločbe v upravnem postopku na prvi stopnji;
- opravlja najzahtevnejše naloge občinske uprave in vodi ter sodeluje v najzahtevnejših projektnih skupinah v občini;
- skrbi za zakonito, učinkovito in smotno opravljanje nalog občinske uprave;
- opravlja druge naloge po nalogu župana.

Tajnik občine lahko izdaja odločbe in druge akte, ki se nanašajo na uresničevanje pravic, obveznosti in odgovornosti iz delovnega razmerja delavcev občinske uprave, če ga župan za to pooblasti.

Tajnik občine je za svoje delo odgovoren županu.

Tajnik občine mora imeti najmanj VI. stopnjo izobrazbe.

22. člen

Razvrstitev in število delovnih mest v občinski upravi ter razvrstitev nalog iz posameznega delovnega področja občinske uprave, ki jih opravlja posamezen delavec, se določi s pravilnikom o sistemizaciji delovnih mest v občinski upravi, ki ga izda župan.

23. člen

Posamezno nalogo občinske uprave, ki je določena s tem odlokom, opravi tisti delavec, v katerega delovno področje spada naloga po pravilniku o sistemizaciji delovnih mest oziroma po svoji naravi.

Če je naloga takšna, da po svoji naravi ne spada v delovno področje nobenega od delavcev občinske uprave, jo opravi delavec, ki ga določi tajnik občine.

24. člen

Delavci občinske uprave opravljajo naloge, določene z zakoni in drugimi predpisi, statutom občine in pravilnikom o sistemizaciji delovnih mest, v skladu s pristojnostmi in pooblastili, ki jih za opravljanje posameznih nalog določajo zakoni in drugi predpisi ter po navodilih tajnika občine. Za svoje delo so odgovorni tajniku občine, disciplinsko in odškodninsko pa županu.

25. člen

V občinski upravi se lahko kot posvetovalno telo župana oblikuje kolegij, ki obravnava pomembnejša vprašanja z delovnega področja občinske uprave. Župan določi sestavo kolegija glede na obravnavano problematiko.

Kolegij sklicuje župan, v njegovi odsotnosti pa tajnik občine. Kolegij se sklicuje po potrebi, vendar pa najmanj enkrat na teden.

26. člen

Za naloge v občinski upravi, ki zahtevajo sodelovanje več delavcev oziroma sodelovanje različnih strok in stopenj znanja, lahko župan ustanovi delovne skupine in druge oblike sodelovanja.

S sklepom o ustanovitvi župan določi sestavo delovne skupine, vodjo delovne skupine ter rok za izvedbo naloge.

27. člen

Za naloge, ki zahtevajo posebno proučevanje ali posebno strokovnost in jih delavci občinske uprave ne morejo opraviti sami, lahko župan ustanovi delovno ali projektno skupino ter sklene pogodbo z ustreznimi izvajalci nalog.

S sklepom o ustanovitvi projektne skupine se določi sestava, naloge, roki za izvedbo nalog, sredstva in drugi pogoji za njeno delo.

IV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

28. člen

Župan Občine Brezovica v roku enega meseca po uveljavitvi tega odloka izda pravilnik o sistemizaciji delovnih mest v Občinski upravi občine Brezovica, ki je podlaga za razporeditev delavcev na ustrezna delovna mesta.

29. člen

Z dnem uveljavitve tega odloka preneha veljati odlok o Organizaciji in delovnem področju občinske uprave Občine Brezovica, katerega je sprejel občinski svet 19. 10. 1995.

30. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 35/99

Brezovica, dne 5. novembra 1999.

Župan
Občine Brezovica
Drago Stanovnik l. r.

BREŽICE

4319. Sklep o javni razgrnitvi osnutka zazidalnega načrta Gospodarska cona 2 Slovenska vas (ZN GC2)

Na podlagi 1., 2. ter 6. člena zakona o planiranju in urejanju prostora v prehodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90), 37. in 38. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85, 29/86 in Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93, 71/93 in 44/97), zakona o urejanju prostora (Uradni list SRS, št. 18/84, 15/98, Uradni list RS, št. 71/93) in 30. člen statuta Občina Brežice (Uradni list RS, 49/99) je župan Občine Brežice dne 5. 11. 1999 sprejel

S K L E P

o javni razgrnitvi osnutka zazidalnega načrta Gospodarska cona 2 Slovenska vas (ZN GC2)

1. člen

Javno se razgrne osnutek Zazidalnega načrta Gospodarska cona 2 Slovenska vas (dalje: ZN GC2) pod številko 928/U, ki ga je izdelal Elite, d.o.o., Krško (september, 1999).

2. člen

Osnutek ZN GC2 bo za dobo 30 dni, od dneva objave v Uradnem listu RS (v času uradnih ur), javno razgrnjen v prostorih Krajevne skupnosti Jesenice na Dolenjskem in Občine Brežice, Cesta prvih borcev 18, Brežice (podstrešje).

3. člen

V času javne razgrnitve bo Oddelek za prostorsko načrtovanje in razvoj občine Brežice organiziral javno obravnavo.

4. člen

Pisne pripombe, ki se nanašajo na osnutek ZN GC2 lahko zainteresirani podajo v knjigo pripomb oziroma posredujejo po pošti na Občino Brežice, Oddelek za prostorsko načrtovanje in razvoj, Cesta prvih borcev 18, Brežice.

V pripombi je potrebno poleg podatkov o predlagatelju (ime, priimek, naslov) napisati še parcelno številko in katastrsko občino, na katero se nanaša pripomba. Obvezna priloga k vsebini pripombe je kopija katastrskega načrta z označenimi parcelami, ki jo izda republiška geodetska uprava OE Sevnica, izpostava Brežice.

Pripombe naj se nanašajo na razgrnjeno gradivo in naj bodo v skladu s sprejetim Programom priprave ZN GC2 (Uradni list RS, št. 66/99).

5. člen

Rok za pripombe k razgrnjenemu gradivu poteče zadnji dan javne razgrnitve.

6. člen

Ta sklep začne veljati z dnem objave v Uradnem listu RS.

Št. 352-105/99-2

Brežice, dne 5. novembra 1999.

Župan
Občine Brežice
Vladislav Deržič l. r.

GORNJA RADGONA

4320. Sklep o razpisu referendumu za uvedbo občinskega samoprispevka za območje Občine Gornja Radgona

Na podlagi 3. člena zakona o samoprispevku (Uradni list SRS, št. 35/85 – prečiščeno besedilo), 3., 30. in 56. člena zakona o referendumu in o ljudski iniciativi (Uradni list RS, št. 15/94, odločbe US RS, št. 13/95), drugega odstavka 47.b člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 6/94, 45/94, 57/94 in 14/95, 26/97, 70/97, 10/98 in 74/98, ter v skladu s statutom Občine Gornja Radgona (Uradni list RS, št. 44/99) je Občinski svet občine Gornja Radgona na 9. seji dne 28. 10. 1999 sprejel

S K L E P

o razpisu referendumu za uvedbo občinskega samoprispevka za območje Občine Gornja Radgona

1. člen

Za območje Občine Gornja Radgona se razpisuje referendum za uvedbo občinskega samoprispevka za realizacijo programa izgradnje občinskih cest v letih 2000–2005.

2. člen

Referendum bo v nedeljo, 19. decembra 1999 od 7. do 19. ure na običajnih glasovalnih mestih.

3. člen

Sredstva, zbrana z občinskim samopriskom se bodo uporabila za:

- izgradnjo občinskih cest,
- nabavo reševalnega vozila z ustrezno opremo za reanimacijo bolnikov,
- obnovo prostorov in okolice stavbe Zdravstvene postaje Apače ter zamenjavo medicinske opreme v Zdravstveni postaji Apače.

4. člen

Program iz 3. člena tega sklepa je ocenjen na 600.000.000 tolarjev, s občinskim samopriskom pa se bo v petih letih zbralo predvidoma 350.000.000 tolarjev.

5. člen

Samoprisk se uvede za obdobje petih let, in sicer od 1. 1. 2000 do 31. 12. 2004.

6. člen

Samoprisk bodo plačevali občani s stalnim prebivališčem v Občini Gornja Radgona, in sicer v naslednji višini:

- 1% od neto plače zaposlenih oziroma nadomestila plače ter nagrade, plačil dopolnilnega dela in plačil po pogodbah o delu,
- 4% od katastrskega dohodka,
- 1% od neto pokojnin,
- 1% od neto zavarovalne osnove obrtnikov oziroma samostojnih podjetnikov s stalnim prebivališčem oziroma sedežem dejavnosti v Občini Gornja Radgona,
- zaposleni v tujini 20.000 SIT letno.

7. člen

Plačila občinskega samopriska so oproščeni zavezanci, ki jih določa 2. člen zakona o samoprisku (Uradni list SRS, št. 35/85).

8. člen

Samoprisk obračunavajo in odtegujejo podjetja, zavodi, zasebni delodajalci in drugi izplačevalci plač ali nadomestil in pokojnin. Kmetijskim proizvajalcem in obrtnikom bo obračunavalo in odtegovalo samoprisk Ministrstvo za finance, Davčna uprava RS, Davčni urad Murska Sobota, izpostava Gornja Radgona.

9. člen

Od zavezancev, ki ne izpolnjujejo obveznosti od samopriska v določenem roku, se obveznosti prisilno izterjajo po predpisih, ki veljajo za izterjavo prispevkov in davkov občanov.

10. člen

Denarna sredstva, ki se zberejo od občinskega samopriska so strogo namenska. Sredstva samopriska se bodo zbirala na posebnem računu.

Nadzor nad zbiranjem in porabo sredstev samopriska opravlja Odbor za pripravo in izvedbo referenduma o občinskem samoprisku.

11. člen

Pravico glasovanja na referendumu imajo občani, kateri imajo volilno pravico na območju Občine Gornja Radgona.

12. člen

Referendum vodi občinska volilna komisija, pri čemer se smiselno uporabljajo določbe zakona o lokalnih volitvah in določbe zakona o referendumu in o ljudski iniciativi.

13. člen

Na referendumu glasujejo volilni upravičenci neposredno s tajnim glasovanjem in z glasovnico, na kateri je naslednje besedilo:

**OBČINA GORNJA RADGONA
GLASOVNICA**

Na referendumu dne 19. decembra 1999 za uvedbo občinskega samopriska v denarju za dobo petih let, to je od 1. 1. 2000 do 31. 12. 2004, za območje Občine Gornja Radgona za realizacijo programa izgradnje občinskih cest

glasujem

ZA

PROTI

Glasovnica se izpolni tako, da se obkroži beseda "ZA", če se glasovalec strinja z uvedbo samopriska, oziroma beseda "PROTI", če se glasovalec z uvedbo samopriska ne strinja.

14. člen

Na voliščih morajo biti razglasi, na katerih je naveden program samopriska in obveze zavezancev.

15. člen

Sredstva za izvedbo referenduma zagotovi Občina Gornja Radgona.

16. člen

Zavezancem se plačani zneski občinskega samopriska odštejejo do osnove za dohodnino (7. člen zakona o dohodnini - Uradni list RS, št. 48/90 in 34/92).

17. člen

Dan razpisa referenduma, s katerimi začnejo teči roki za opravila, ki so potrebna za izvedbo referenduma, začne teči z dnem objave tega sklepa v Uradnem listu RS.

18. člen

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 006-03-1/99-12

Gornja Radgona, dne 29. oktobra 1999.

Župan
Občine Gornja Radgona
Miha Vodenik l. r.

KRIŽEVCI**4321. Odlok o kategorizaciji občinskih cest na območju Občine Križevci**

Na podlagi prvega odstavka 82. člena zakona o javnih cestah (Uradni list RS, št. 29/97) in 15. člena statuta Občine Križevci (Uradni list RS, št. 27/99) je Občinski svet občine Križevci na seji dne 29. 9. 1999 sprejel

O D L O K
o kategorizaciji občinskih cest na območju
Občine Križevci

1. člen

Ta odlok določa občinske ceste po njihovih kategorijah in namenu uporabe glede na vrsto cestnega prometa, ki ga povzemajo ter občinske kolesarske poti.

2. člen

Občinske ceste se kategorizirajo na lokalne ceste (s skrajšano oznako LC) in javne poti (s skrajšano oznako JP).

3. člen

Lokalne ceste so ceste med naselji v Občini Križevci ter ceste med naselji v Občini Križevci in naselji v sosednjih občinah Ljutomer, Veržej, Radenci, Sv. Jurij ob Ščavnici.

4. člen

Lokalne ceste (LC) med naselji v občini in med naselji v občini in naselji v sosednjih občinah so:

Zap. št.	Št. ceste ali odseka	Začetek ceste ali odseka	Potek ceste	Konec ceste ali odseka	Dolžina ceste (m)	Namen uporabe	Preost. dol. c. v sos. ob.	Skupna dol. c.
1	223140	R I 230	Noršinci – Lukavci	R II. 439	1350	za mešan promet	415	1765
2	223151	R I. 230	Boreci – Grabe	R II. 439	2052	za mešan promet		
3	223152	R II. 439	Grabe – Branoslavci	223110	1506	za mešan promet	830	2336
4	223160	R II. 439	Logarovci – Radoslavci	223110	2028	za mešan promet	798	2826
5	223170	R II. 439	Kokoriči – Sitarovci	223110	730	za mešan promet	2773	3503
6	223180	R I. 230	Boreci – Logarovci	R II. 439	2595	za mešan promet		
7	223190	223151	Boreci – žel. Postaja	železn. post.	175	za mešan promet		
8	223202	R II. 439	Veržej – Stara Nova vas	R I. 230	2550	za mešan promet	797	3347
9	223230	R II. 439	Lukavci – Cezanjevci	223110	1118	za mešan promet	1046	2164
10	269121	Krog	Krog – reka Mura	reka Mura	0	za mešan promet	4423	4423
11	269122	reka Mura	reka Mura – Vučja vas	R I. 230	793	za mešan promet	1111	1904
12	344030	344010	Turjanski vrh – Zasaki	388060	1652	za mešan promet	6764	8416
13	388060	R349	Sv. Jurij ob Ščav.-Bučečovci	R I. 230	2472	za mešan promet	6155	8627
SKUPAJ					19021			

5. člen

– javne poti (JP) v naseljih in med naselji

Zap. št.	Št. ceste ali odseka	Začetek ceste ali odseka	Potek ceste	Konec ceste ali odseka	Dolžina ceste (m)	Namen uporabe	Preost. dol. c. v sos. ob.	Skupna dol. c.
1	724011	223170	Gajševci-Precetinci	223160	692	za mešan promet	337	1029
2	724012	223160	Gajševci	Gajševci 14	370	za mešan promet		
3	724013	724011	Gajševci	Jalševec	200	za mešan promet		
4	724021	R II. 439	Logarovci	223160	1724	za mešan promet		
5	724022	724021	Logarovci	Logarovci 69	302	za mešan promet		
6	724031	223160	Logarovci	724021	1015	za mešan promet		

Zap. št.	Št. ceste ali odseka	Začetek ceste ali odseka	Potek ceste	Konec ceste ali odseka	Dolžina ceste (m)	Namen uporabe	Preost. dol. c. v sos. ob.	Skupna dol. c.
7	724032	223160	Logarovci	Logarovci 61	144	za mešan promet		
8	724033	223160	Logarovci	Logarovci 59	256	za mešan promet		
9	724041	R II. 439	Logarovci	724031	571	za mešan promet		
10	724042	R II. 439	Logarovci	724021	446	za mešan promet		
11	724043	R II. 439	Logarovci	724021	310	za mešan promet		
12	724044	R II. 439	Kokoriči	Kokoriči 10	185	za mešan promet		
13	724045	724043	Logarovci	Logarovci 36	124	za mešan promet		
14	724046	724042	Logarovci	Logarovci 43	330	za mešan promet		
15	724051	R II. 439	Berkovski Prelogi	Berkovski Prelogi 3	687	za mešan promet		
16	724052	724051	Berkovski Prelogi	Berkovski Prelogi 2	259	za mešan promet		
17	724061	724070	Kokoriči, Berkovski Prelogi	Berkovski Prelogi 10	656	za mešan promet		
18	724062	724061	Berkovski Prelogi	Berkovski Prelogi 8	185	za mešan promet		
19	724063	724061	Berkovski Prelogi	Kavaš	370	za mešan promet		
20	724070	R II. 439	Kokoriči – Berkovski Prelogi	724090	2086	za mešan promet		
21	724080	R II. 439	Kokoriči	724070	1293	za mešan promet		
22	724090	R I. 230	Iljaševci, Kokoriči	R II. 439	3442	za mešan promet		
23	724102	R II. 439	Logarovci	Logarovci 23	215	za mešan promet		
24	724111	R II. 439	Logarovci	Logarovci 4	278	za mešan promet		
25	724112	R II. 439	Logarovci	Žaga	154	za mešan promet		
26	724121	R II. 439	Berkovci	R II. 439	484	za mešan promet		
27	724122	724121	Berkovci	R II. 439	132	za mešan promet		
28	724123	724121	Berkovci	Berkovci 9	96	za mešan promet		
29	724124	724121	Berkovci	Berkovci 8	303	za mešan promet		
30	724125	R II. 439	Berkovci	Berkovci 36	240	za mešan promet		
31	724126	R II. 439	Berkovci	Berkovci	390	za mešan promet		
32	724130	R II. 439	Berkovci	Berkovci 29	556	za mešan promet		
33	724140	223152	Grabe	Grabe 10	608	za mešan promet		
34	724150	223152	Grabe	Grabe 21	370	za mešan promet		
35	724161	R II. 439	Grabe	Grabe 2	445	za mešan promet		
36	724162	724161	Grabe	Grabe 4	144	za mešan promet		
37	724163	724161	Grabe	Grabe 5	69	za mešan promet		
38	724164	724161	Grabe	Grabe 2b	117	za mešan promet		
39	724170	R II. 439	Lukavci-Ključarovci	223151	1494	za mešan promet		
40	724181	R II. 439	Lukavci	R I. 230	1166	za mešan promet		
41	724182	724181	Lukavci	Lukavci 59	397	za mešan promet		
42	724191	R II. 439	Lukavci	223230	114	za mešan promet		
43	724192	R II. 439	Lukavci	Lukavci 76	150	za mešan promet		
44	724193	R II. 439	Lukavci	223140	281	za mešan promet		
45	724194	223140	Lukavci	Lukavci	179	za mešan promet		
46	724201	724101	Boreci	Križ. Opekarni	103	za mešan promet		
47	724202	724201	Boreci	Boreci 28	128	za mešan promet		
48	724203	724201	Boreci	Boreci 31a	175	za mešan promet		
49	724211	223151	Ključarovci	Ključarovci 47	184	za mešan promet		
50	724212	724211	Ključarovci	Ključarovci 37	115	za mešan promet		
51	724213	223151	Ključarovci	Ključarovci 34	246	za mešan promet		
52	724214	223151	Ključarovci	Ključarovci 65	90	za mešan promet		
53	724215	223151	Ključarovci	Ključarovci 24	63	za mešan promet		
54	724216	223151	Ključarovci	Ključarovci 21	80	za mešan promet		
56	724217	223151	Ključarovci	Ključarovci 7	91	za mešan promet		
57	724218	223151	Ključarovci	Ključarovci 6	123	za mešan promet		
58	724219	223151	Boreci- železniška postaja	Železniška postaja	206	za mešan promet		
59	724220	R I. 230	Boreci	Športno-rekr. cent.	686	za mešan promet		
60	724231	R I. 230	Križevci	Križevci 13	670	za mešan promet		
61	724232	724231	Križevci	slepa ulica	145	za mešan promet		
62	724233	724231	Križevci	slepa ulica	160	za mešan promet		
63	724234	724231	Križevci	slepa ulica	102	za mešan promet		
64	724235	724231	Križevci	Križevci št.	63	za mešan promet		
65	724236	724231	Križevci	Križevci št.	507	za mešan promet		

Zap. št.	Št. ceste ali odseka	Začetek ceste ali odseka	Potek ceste	Konec ceste ali odseka	Dolžina ceste (m)	Namen uporabe	Preost. dol. c. v sos. ob.	Skupna dol. c.
66	724240	R I. 230	Križevci	R II. 439	242	za mešan promet		
67	724250	724231	Križevci	Križevci 16a	102	za mešan promet		
68	724260	R I. 230	Križevci	vrtec, OŠ	233	za mešan promet		
69	724270	R I. 230	Križevci	Križevci 54	560	za mešan promet		
70	724280	R I. 230	Križevci	Pokopališče	213	za mešan promet		
71	724291	R I. 230	Križevci	Križevci 27a	248	za mešan promet		
72	724292	R I. 230	Križevci	Križevci 49	122	za mešan promet		
73	724293	R I. 230	Križevci	Križevci 64	82	za mešan promet		
74	724294	724293	Križevci	Križevci 69	65	za mešan promet		
75	724300	223202	Iljaševci	724321	1342	za mešan promet		
76	724310	R II. 439	Iljaševci	724321	1985	za mešan promet		
77	724321	R I. 230	Iljaševci	R I. 230	612	za mešan promet		
78	724322	724321	Iljaševci	724310	170	za mešan promet		
79	724323	R I. 230	Iljaševci	724310	150	za mešan promet		
80	724331	R I. 230	Stara Nova vas	Stara Nova vas 23	1192	za mešan promet		
81	724332	724331	Stara nova vas	Stara Nova vas 21	653	za mešan promet		
82	724341	R I. 230	Stara Nova vas, Dobrava	Dobrava 14	2567	za mešan promet		
83	724342	724341	Stara Nova vas	724331	242	za mešan promet		
84	724343	724341	Stara Nova vas	R I. 230	158	za mešan promet		
85	724344	724341	Stara Nova vas	R I. 230	197	za mešan promet		
86	724351	R I. 230	Iljaševci	žel. Proga	585	za mešan promet		
87	724352	R I. 230	Stara Nova vas	Stara Nova vas 62	105	za mešan promet		
88	724361	R I. 230	Bučočovci	388060	405	za mešan promet		
89	724362	388060	Bučočovci	Farma	776	za mešan promet		
90	724363	724362	Bučočovci	724344	918	za mešan promet		
91	724365	388060	Bučočovci	724366	342	za mešan promet		
92	724366	388060	Bučočovci	Bučočovci 21	464	za mešan promet		
93	724371	R I. 230	Vučja vas, Leskovec	Leskovec 32	1465	za mešan promet		
94	724372	R I. 230	Vučja vas, Leskovec	724371	577	za mešan promet		
95	724373	724371	Leskovec	Leskovec 33	1022	za mešan promet		
96	724374	724371	Vučja vas-Leskovec	Leskovec 34	1425	za mešan promet		
97	724380	388060	Zasadi	Zasadi 56	224	za mešan promet		
98	724391	R I. 230	Vučja vas	269122	308	za mešan promet		
99	724392	724391	Vučja vas	Vučja vas 5c	268	za mešan promet		
100	724393	R I. 230	Vučja vas	724391	96	za mešan promet		
101	724590	R I. 230	Križevci-Grlava	223201	1714	za mešan promet	118	1832
SKUPAJ				50769				

6. člen

H kategorizaciji občinskih cest in kolesarskih poti, določenih s tem odlokom, je bilo v skladu z določbo 17. člena uredbe o merilih za kategorizacijo javnih cest (Uradni list RS, št. 48/97) pridobljeno pozitivno mnenje Direkcije Republike Slovenije za ceste št. 347-05-144/98-03/Brank z dne 15. 7. 1999

7. člen

Z dnem uveljavitve tega odloka preneha veljati odlok o kategorizaciji občinskih cest na območju Občine Ljutomer (Uradni list RS, št. 79/98) z dne 26. 11. 1999.

8. člen

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 344/99

Križevci, dne 29. septembra 1999.

Župan
Občine Križevci
Feliks Mavrič l. r.

KRŠKO**4322. Poslovnik Nadzornega odbora občine Krško**

Na podlagi sedmega odstavka 32. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 6/94 – odločba US RS, 45/94 – odločba US RS, 57/94, 14/95, 20/95 – odločba US RS, 63/95, 73/95 – odločba US RS, 9/96 – odločba US RS, 39/96 – odločba US RS, 44/96 – odločba US RS, 26/97, 70/97, 10/98, 68/98 – odločba US RS, 74/98 in 12/99 – odločba US RS) in v skladu s statutom Občine Krško (Uradni list RS, št. 2/96) je Nadzorni odbor občine Krško na 2. seji dne 6. 10. 1999, sprejel

POSLOVNIK
Nadzornega odbora občine Krško

I. SPLOŠNE DOLOČBE**1. člen**

(predmet poslovnika)

S tem poslovnikom je določeno delovno področje Nadzornega odbora občine Krško (v nadaljevanju: nadzorni odbor), postopek konstituiranja nadzornega odbora, pravice in dolžnosti članov, predsednika in podpredsednika ter tajnika nadzornega odbora, organizacija dela nadzornega odbora, postopek nadzora, vodenje evidence in dokumentacije nadzornega odbora, javnost dela ter dolžnost varovanja podatkov.

2. člen

(javnost dela)

(1) Delo nadzornega odbora je javno.

(2) Nadzorni odbor je pri svojem delu dolžan varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti, ki so kot take opredeljene z zakonom, drugim predpisom ali z akti občinskega sveta in organizacij uporabnikov proračunskih sredstev in spoštovati dostojanstvo, dobro ime in integriteto posameznikov.

(3) Način zagotavljanja javnosti dela nadzornega odbora, v skladu z zakonom in statutom Občine Krško, določa ta poslovnik.

3. člen

(način dela)

Nadzorni odbor dela na rednih, izrednih in korespondenčnih sejah.

4. člen

(predstavljanje)

Nadzorni odbor predstavlja in zastopa predsednik nadzornega odbora.

5. člen

(uporaba pečata)

(1) Nadzorni odbor uporablja pečat, določen s statutom Občine Krško.

(2) Pečat premera 34 mm ima v zgornjem delu krožnice napis »OBČINA KRŠKO«, v sredini znak občine in pod njim napis »KRŠKO«, v spodnjem delu krožnice pa napis »NADZORNI ODBOR«.

(3) Nadzorni odbor uporablja pečat na vabilih za seje, na sprejetih internih aktih, drugih odločitvah ter dopisih in drugih pisnih odpravkih nadzornega odbora.

(4) Pečat nadzornega odbora se hrani v prostorih občinske uprave, dostop do njega pa imajo predsednik in podpredsednik nadzornega odbora in s strani predsednika nadzornega odbora pooblaščen član občinske uprave, ki opravlja administrativna dela za nadzorni odbor.

II. DELOVNO PODROČJE NADZORNEGA ODBORA**6. člen**

(področje dela)

(1) Nadzorni odbor je najvišji organ nadzora javne porabe v občini.

(2) V okviru svoje pristojnosti nadzorni odbor:

– opravlja nadzor nad upravljanjem in razpolaganjem s premoženjem občine,

– nadzoruje finančno poslovanje uporabnikov proračunskih sredstev,

– pregleduje in proučuje pravne predpise in akte s katerimi se določajo nameni proračunske porabe,

– pregleduje listinsko dokumentacijo kot so pogodbe, naročila, odredbe, nalogi, računi, zapisniki ter knjigovodske listine in poslovne knjige,

– ugotavlja skladnost ravnanja s pravnimi predpisi ter gospodarnost in namenskost trošenja sredstev in njihov učinek glede na opredeljeni cilj,

– obravnava pripombe strank v postopku,

– sprejema poročila, mnenja in priporočila oziroma predloge ukrepov nadzorovanim osebam,

– obvešča pristojne organe občine in predlaga ukrepe iz njihove pristojnosti,

– oblikuje zahteve za izvedbo revizije s strani Računskega sodišča Republike Slovenije,

– prijavlja sum storitve prekrška oziroma sum storitve kaznivega dejanja pristojnemu organu,

– opravlja druge naloge v skladu z zakonom, statutom občine in tem poslovnikom.

(3) Na začetku proračunskega leta sprejme nadzorni odbor letni program dela.

III. KONSTITUIRANJE NADZORNEGA ODBORA**7. člen**

(splošna določba)

(1) Nadzorni odbor se konstituira na prvi seji, ki jo skliče župan v roku 20. dni po imenovanju vseh članov nadzornega odbora.

(2) Do izvolitve predsednika oziroma podpredsednika nadzornega odbora, vodi sejo najstarejši član nadzornega odbora.

8. člen

(izvolitev predsednika in podpredsednika)

(1) Ko je nadzorni odbor konstituiran, izvoli izmed svojih članov predsednika in podpredsednika nadzornega odbora.

(2) Kandidaturo za predsednika in podpredsednika nadzornega odbora lahko vloži vsak član nadzornega odbora.

(3) Kandidat je izvoljen z večino glasov vseh članov nadzornega odbora.

(4) Glasovanje za predsednika in podpredsednika nadzornega odbora je javno.

IV. PRAVICE IN DOLŽNOSTI ČLANOV NADZORNEGA ODBORA

9. člen

(pravice članov nadzornega odbora)

(1) Pravice članov nadzornega odbora so določene z zakonom, statutom občine in tem poslovníkom.

(2) Člani nadzornega odbora imajo pravico:

- udeleževati se sej nadzornega odbora,
- sodelovati pri oblikovanju dnevnih redov sej nadzornega odbora,
- predlagati nadzornemu odboru izvolitev in razrešitev predsednika in podpredsednika nadzornega odbora,
- predlagati sprejem internih aktov poslovanja,
- predlagati sprejem sklepa o pričetku nadzora in imenovanju pooblaščenega člana nadzornega odbora kot poročevalca v konkretni zadevi,
- predlagati sprejem predloga, da občinski svet imenuje izvedenca za posamezne posebne strokovne naloge nadzora,
- predlagati sprejem poročila o posamezni vrsti nadzora pri nadzorovani osebi nad katero ima nadzorni odbor pravico nadzora s priporočili in predlogi,
- razpravljati in glasovati o vseh predlogih in odločitvah nadzornega odbora,
- zahtevati in dobiti podatke od občine, ki so članu nadzornega odbora potrebni pri opravljanju njegovih nalog, če teh podatkov na njegov predlog ne zahteva nadzorni odbor,
- povračila stroškov v zvezi z opravljanjem funkcije člana nadzornega odbora v skladu z zakonom in posebnim aktom občinskega sveta.

10. člen

(dolžnosti članov nadzornega odbora)

(1) Dolžnosti članov nadzornega odbora so določene z zakonom, statutom občine in tem poslovníkom.

(2) Člani nadzornega odbora imajo dolžnost:

- udeleževati se sej nadzornega odbora,
- v primeru, da na sejo nadzornega odbora ne morejo priti, o tem pravočasno obvestiti predsednika ali podpredsednika nadzornega odbora,
- pri svojem delu varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti, ki so kot take opredeljene z zakonom, drugim predpisom ali akti občinskega sveta in organizacij uporabnikov proračunskih sredstev,
- spoštovati dostojanstvo, dobro ime in integriteto posameznikov v zvezi z opravljanjem nadzora,
- do sprejema končnega poročila o posameznem nadzoru, varovati podatke in vmesne ugotovitve v zvezi s posameznim nadzorom, kot poslovno skrivnost nadzornega odbora,
- kot imenovani poročevalci v določeni posamezni zadevi nadzora, opraviti vestno, pošteno in strokovno nadzor ter preveriti vse razpoložljive podatke in dejstva,
- izdelati poročilo o opravljenem posameznem nadzoru glede katerega so bili imenovani kot poročevalci in ga predložiti nadzornemu odboru v razpravo in sprejem,
- s svojim ravnanjem in izjavami varovati dobro ime in integriteto nadzornega odbora.

11. člen

(odškodninska in kazenska odgovornost)

(1) Člani nadzornega odbora ne morejo biti klicani na odgovornost zaradi mnenja, izjave ali glasu, ki so ga dali v zvezi z opravljanjem svoje funkcije.

(2) Člani nadzornega odbora nimajo imunitete ter so za svoja dejanja, ki niso povezana s pravicami in dolžnostmi članov nadzornega odbora, odškodninsko in kazensko odgovorni.

V. PREDSEDNIK IN PODPREDSEDNIK NADZORNEGA ODBORA

12. člen

(predsednik nadzornega odbora)

(1) Poleg pravic in dolžnosti člana nadzornega odbora ima predsednik nadzornega odbora še pravico in dolžnost:

- predstavljati in zastopati nadzorni odbor ter njegove ugotovitve, mnenja, priporočila in predloge pred organi občine in pri nadzorovanih osebah,
- seznanjati javnost o delu nadzornega odbora,
- sklicevati in voditi seje nadzornega odbora ter predlagati dnevni red sej,
- z ukrepi predvidenimi s tem poslovníkom skrbeti za red in nemoten potek sej nadzornega odbora,
- pripraviti osnutek letnega programa dela nadzornega odbora za obravnavo in sprejem na nadzornem odboru,
- podpisovati pisne odpravke nadzornega odbora,
- skrbeti za koordinacijo med nadzornim odborom in nadzorovanimi osebami,
- posredovati pri morebitnih zapletih v času opravljanja nadzora pri nadzorovanih osebah,
- preko tajnika nadzornega odbora, skrbeti za vsa administrativna opravila v zvezi z delom nadzornega odbora,
- opravljati druge naloge določene z zakonom, statutom občine in tem poslovníkom ter naloge za katere ga izrecno pooblasti nadzorni odbor.

(2) Predsednik nadzornega odbora je dolžan s svojim ravnanjem, vedenjem in izjavami v javnosti še posebej skrbeti za dobro ime in integriteto nadzornega odbora.

13. člen

(podpredsednik nadzornega odbora)

(1) Podpredsednik nadzornega odbora pomaga predsedniku nadzornega odbora pri njegovem delu in ga nadomešča v odsotnosti ali v primeru zadržanosti.

(2) Podpredsednik nadzornega odbora lahko na podlagi pisnega pooblastila predsednika nadzornega odbora opravlja tudi druge posamezne zadeve iz delovnega področja predsednika nadzornega odbora.

14. člen

(razrešitev predsednika in podpredsednika)

(1) Predsednik nadzornega odbora je lahko razrešen na predlog enega člana nadzornega odbora, če za razrešitev glasuje večina vseh članov nadzornega odbora.

(2) Predlagatelj razrešitve predsednika nadzornega odbora mora v svojem predlogu opredeliti razloge za njegovo razrešitev.

(3) Točko razrešitve predsednika nadzornega odbora na seji nadzornega odbora vodi najstarejši član nadzornega odbora.

(4) Pred glasovanjem o razrešitvi ima zadnjo besedo vselej predsednik nadzornega odbora, pri čemer mu besede ni možno vzeti ali mu seči v besedo.

(5) Razrešitev predsednika nadzornega odbora ni možna na korespondenčni seji.

(6) Do izvolitve novega predsednika nadzornega odbora, vodi nadzorni odbor podpredsednik nadzornega odbora, če pa je tudi ta razrešen, pa najstarejši član nadzornega odbora.

(7) Na enak način kot predsednika nadzornega odbora se razreši tudi podpredsednika nadzornega odbora.

VI. TAJNIK NADZORNEGA ODBORA

15. člen

(določitev tajnika)

(1) Za administrativno pomoč pri delu nadzornega odbora, določi župan, v soglasju z nadzornim odborom, delavca občinske uprave.

(2) S soglasjem nadzornega odbora postane s strani župana določen delavec občinske uprave, tajnik nadzornega odbora.

16. člen

(naloge tajnika)

(1) Tajnik nadzornega odbora opravlja za nadzorni odbor in posamezne člane nadzornega odbora v zvezi z opravljanjem njihove funkcije v nadzornem odboru, administrativna in druga opravila.

(2) Naloge tajnika nadzornega odbora so tako zlasti:

- pisanje zapisnikov sej nadzornega odbora,
- pisna in stilistično enotna izdelava sklepov, poročil in drugih pisnih odpravkov nadzornega odbora,
- skrb in vodenje arhiva ter druge dokumentacije nadzornega odbora,
- vodenje evidence sej nadzornega odbora in prisotnosti na sejah,
- pravočasno pošiljanje gradiva za sklic sej nadzornega odbora članom nadzornega odbora,
- obveščanje vabljenih oseb o sejah nadzornega odbora,
- skrb za hrambo in, v skladu s tem poslovníkom, pravilno uporabo ter dostop upravičenih oseb do pečata nadzornega odbora.

17. člen

(dolžnost varovanja podatkov)

(1) Tajnik nadzornega odbora je pri opravljanju dela za nadzorni odbor dolžan varovati kot uradno tajnost vse razprave in dogajanja na sejah nadzornega odbora, sprejete sklepe ter druge odločitve nadzornega odbora.

(2) V razmerju do nadrejenih v občinski upravi, veže tajnika nadzornega odbora, glede razprav in dogajanj na sejah nadzornega odbora, dolžnost molčečnosti.

(3) Dolžnosti molčečnosti lahko tajnika nadzornega odbora razreši le predsednik nadzornega odbora.

VII. SEJE NADZORNEGA ODBORA

18. člen

(sklicevanje sej)

(1) Seje nadzornega odbora in nadaljevanja prekinjenih sej sklicuje predsednik nadzornega odbora na lastno pobudo, pobudo člana nadzornega odbora, občinskega sveta ali župana.

(2) Pisno pobudo za sklic seje nadzornega odbora je potrebno nasloviti na predsednika nadzornega odbora in v njej navesti razloge za sklic ter predložiti pisno gradivo za obravnavo s predlogi sklepov, o katerih naj bi nadzorni odbor odločal.

19. člen

(pravica sklicevanja sej)

(1) V primeru, da predsednik nadzornega odbora v roku 30. dni od prejete pisne pobude za sklic seje nadzornega odbora, le-te ne skliče, jo lahko namesto njega skliče član nadzornega odbora, ki je podal pobudo za sklic seje.

(2) Kadar pobudo za sklice seje nadzornega odbora poda občinski svet ali župan, predsednik nadzornega odbora pa jo ne skliče v roku 30. dni od prejema pisne pobude, jo lahko skliče katerikoli član nadzornega odbora.

20. člen

(sklic redne seje)

(1) Redno sejo nadzornega odbora se sklicuje po potrebi oziroma vsaj dvakrat letno.

(2) Sklic redne seje nadzornega odbora s predlogom dnevnega reda in gradivom mora biti vročen članom nadzornega odbora najkasneje teden dni pred sejo.

(3) Z vabilom se na sejo nadzornega odbora vselej povabi župana in po potrebi druge vabljenе, zlasti kadar je njihova prisotnost potrebna za razjasnitev in v pomoč pri delu nadzornega odbora.

21. člen

(sklic izredne seje)

(1) Izredna seja nadzornega odbora se skliče za obravnavanje in odločanje o nujnih zadevah, kadar ni pogojev za sklic redne seje.

(2) O sklicu izredne seje morajo biti obveščeni člani nadzornega odbora vsaj en dan pred sejo.

(3) Gradivo za izredno sejo nadzornega odbora mora biti vročeno članom nadzornega odbora s sklicem izredne seje oziroma se lahko predloži članom nadzornega odbora tudi na sami seji.

(4) Vabilo za sklic izredne seje se pošlje vselej tudi županu.

22. člen

(sklic korespondenčne seje)

(1) Korespondenčna seja nadzornega odbora se lahko skliče zaradi odločanja o nujnih zadevah kadar ni pogojev za sklic redne niti izredne seje nadzornega odbora, ali kadar gre za odločanje o manj pomembnih zadevah glede katerih ne bi bilo smotno sklicevati redne oziroma izredne seje nadzornega odbora, ali kadar člani nadzornega odbora na predhodni seji sklenejo, da naj se glede odločanja o posamezni zadevi skliče korespondenčna seja nadzornega odbora.

(2) Korespondenčna seja se opravi telefonsko, telegramsno oziroma na drug primeren način, ki omogoča, da lahko člani nadzornega odbora odločajo o posamezni zadevi.

(3) Sklicatelj korespondenčne seje je dolžan v roku 14 dni od sklica korespondenčne seje od članov nadzornega odbora, ki so sodelovali na takšni seji, pridobiti pisna potrdila o udeležbi in njihovem odločanju.

23. člen

(prisotnost javnosti na sejah)

(1) Seje nadzornega odbora so zaprte za javnost kadar je nadzorni odbor pri svojem delu dolžan varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti, ki so tako opredeljene z zakonom, drugimi predpisi ali z akti občinskega sveta in organizacij porabnikov proračunskih sredstev in ko je to potrebno za spoštovanje dostojanstva, do-brega imena in integritete posameznikov.

(2) Na sejah nadzornega odbora oziroma posameznih točkah dnevnega reda seje so lahko poleg župana oziroma z njegove strani pooblaščenega delavca občinske uprave, prisotni tudi drugi vabljeni, zlasti kadar je njihova prisotnost potrebna za razjasnitev in v pomoč pri delu nadzornega odbora.

24. člen

(predsedovanje sejam)

(1) Seje nadzornega odbora vodi predsednik nadzornega odbora.

(2) Če je predsednik nadzornega odbora zadržan ali odsoten, vodi sejo podpredsednik nadzornega odbora.

(3) Če je podpredsednik nadzornega odbora zadržan ali odsoten, vodi sejo najstarejši član nadzornega odbora.

25. člen

(sklepčnost)

Nadzorni odbor je sklepčen, če je na seji dejansko prisotnih več kot polovica članov nadzornega odbora.

26. člen

(preverjanje sklepčnosti)

(1) Pred začetkom seje nadzornega odbora predsedujoči najprej obvesti nadzorni odbor, kdo izmed članov ga je obvestil, da je zadržan ali se seje ne more udeležiti, nato ugotovi prisotnost posameznih članov nadzornega odbora ter udeležbo drugih prisotnih oziroma vabljenih.

(2) Če nadzorni odbor ni sklepčen, predsedujoči določi nov datum seje.

27. člen

(določitev dnevnega reda)

(1) Nadzorni odbor na začetku seje določi dnevni red seje.

(2) Pri določanju dnevnega reda nadzorni odbor najprej odloča o predlogih za umik zadev z dnevnega reda, nato o predlogih za razširitev dnevnega reda in o predlogih za spremembo vrstnega reda obravnavanja zadev.

(3) Po sprejetju odločitev iz prejšnjega odstavka tega člena, da predsedujoči na glasovanje predlog dnevnega reda v celoti.

(4) Med sejo lahko nadzorni odbor na predlog posameznega člana nadzornega odbora, spremeni vrstni red obravnavne posameznih točk dnevnega reda.

28. člen

(potrditev zapisnika)

(1) Po sprejemu dnevnega reda seje nadzornega odbora, nadzorni odbor obravnava in potrди zapisnik prejšnje seje nadzornega odbora.

(2) Vsak član nadzornega odbora ima pravico predlagati pripombe k zapisniku, o njih pa odloča nadzorni odbor.

29. člen

(odločanje o odprtosti seje)

(1) Po določitvi dnevnega reda seje nadzornega odbora in potrditvi zapisnika prejšnje seje, lahko predsedujoči, kolikor obstaja interes javnosti za prisotnost na seji nadzornega odbora ali za prisotnost pri posameznih točkah dnevnega reda, da na glasovanje sklep, da je seja nadzornega odbora ali obravnava posamezne točke dnevnega reda, odprta za javnost.

(2) Kolikor nadzorni odbor sprejme sklep iz prejšnjega odstavka tega člena, povabi predsedujoči zainteresirano javnost, da se udeleži seje nadzornega odbora ali obravnave pri posamezni točki dnevnega reda.

30. člen

(obravnavanje točk dnevnega reda)

(1) Na začetku obravnave vsake točke dnevnega reda, da predsedujoči najprej besedo predlagatelju točke dnevnega reda oziroma poročevalcu, nato pa članom nadzornega odbora po vrstnem redu, kot so se prijavi k besedi.

(2) Predsedujoči lahko da besedo tudi županu oziroma z njegove strani pooblaščenemu delavcu občinske uprave ter drugim prisotnim oziroma vabljenim osebam.

(3) Prijavljeni v razpravi sme govoriti le o vprašanih, ki se tičejo točke dnevnega reda.

(4) Predsedujoči sme na lastni predlog ali predlog kateregakoli člana nadzornega odbora pri posamezni zadevi omejiti čas razprave.

31. člen

(prekinitiv, preložitiv, sklenitev seje)

(1) Nadzorni odbor lahko sejo prekine in določi, kdaj se bo nadaljevala.

(2) Če nadzorni odbor pri obravnavi posamezne zadeve razprave ni končal ali če ni pogojev za odločanje, lahko razpravo oziroma odločanje o zadevi preloži na eno od naslednjih sej.

(3) Člani nadzornega odbora o prekinitvi in preložitvi odločajo z glasovanjem.

(3) Predsedujoči konča sejo, ko so izčrpane vse točke dnevnega reda.

32. člen

(vzdrževanje reda)

(1) Za red na seji skrbi predsedujoči.

(2) Na seji ne sme nihče govoriti, dokler mu tega ne dovoli predsedujoči, govornika pa ne sme nihče motiti med govorom in mu segati v besedo, razen predsedujočega, ki ga lahko opomni na red.

(3) Če se v razpravi prijavljeni govornik, ne drži teme, ki se tiče točke dnevnega reda, mu lahko predsedujoči po predhodnem opominu vzame besedo. Zoper odvzem besede lahko tisti, ki mu je bila beseda odvzeta, ugovarja. O ugovoru odloči nadzorni odbor takoj z glasovanjem in brez razprave.

(4) Tistega, ki moti sejo nadzornega odbora, predsedujoči na to opomni. Če po opominu z motenjem seje nadaljuje, lahko predsedujoči odredi, da se takoj odstrani s seje.

(5) Če predsedujoči z rednimi ukrepi ne more ohraniti reda na seji, prekine sejo.

33. člen

(zapisnik)

(1) O delu nadzornega odbora se piše zapisnik, ki se pošlje članom nadzornega odbora z gradivom za sklic naslednje seje nadzornega odbora.

(2) Zapisnik mora vsebovati vse glavne podatke o seji nadzornega odbora, predvsem pa:

- podatke o času in kraju seje,
- imena prisotnih in odsotnih članov nadzornega odbora,
- kdo je vodil sejo,
- dnevni red seje,
- dobesedni zapis vseh sklepov o katerih je nadzorni odbor odločal,
- izid glasovanja o posameznih odločitvah.

(3) V zapisnik se lahko na predlog posameznega člana nadzornega odbora, vpisujejo tudi drugi zaznamki. Če predlog člana nadzornega odbora za vpis v zapisnik ni sprejet, ima pravico, da zapisniku o tem predloži svojo pisno izjavo.

(4) Po potrditvi zapisnika seje nadzornega odbora, zapisnik podpiše predsedujoči, ki je predsedoval seji glede katere je bil potrjen zapisnik, in zapisnikar.

34. člen

(glasovno snemanje seje)

(1) Seje nadzornega odbora se glasovno snema na magnetofonski trak, ki se hrani še leto dni po prenehanju mandata članom nadzornega odbora.

(2) Magnetofonski trak seje nadzornega odbora je strogo zaupno gradivo in se kot takšno tudi primerno hrani.

VIII. SPREJEMANJE ODLOČITEV NADZORNEGA ODBORA

35. člen

(odločanje)

(1) Nadzorni odbor sprejema odločitve na sejah z večino glasov navzočih članov kadar je na seji navzoča večina članov nadzornega odbora, razen če ni z zakonom, statutom občine ali tem poslovníkom drugače določeno.

(2) Z večino glasov vseh članov nadzorni odbor odloča o:

- sprejemu in spremembah tega poslovníka,
- imenovanju in razrešitvi predsednika in podpredsednika nadzornega odbora,
- tajnem glasovanju glede posamezne odločitve,
- pravici poslušanja magnetofonskega traku seje nadzornega odbora s strani posameznih zainteresiranih oseb,
- posredovanju posameznih podatkov ali ugotovitev iz poročila, ki nosi oznako zaupnega gradiva.

36. člen

(način odločanja)

(1) Odločanje se opravi tako, da predsedujoči pozove člane nadzornega odbora, naj se izjavijo, kdo je za predlog in kdo je proti predlogu.

(2) Glasuje se hkrati z dvigom rok ali posamičnim izjavljanjem.

37. člen

(ugotavljanje izida glasovanja)

Po končanem glasovanju ugotovi predsedujoči izid glasovanja in na podlagi izida razglasi, da je predlog, o katerem je nadzorni odbor glasoval, sprejet ali zavrnjen.

IX. POSTOPEK NADZORA

38. člen

(sklep o pričetku nadzora)

(1) Vsak član nadzornega odbora lahko na seji nadzornega odbora zahteva, da nadzorni odbor sprejme sklep o pričetku nadzora nad določeno nadzorovano osebo in določí poročevalca v tej zadevi.

(2) V sklepu o pričetku nadzora je potrebno navesti nadzorovano osebo, predmet nadzora in poročevalca kot pooblaščen osebno nadzornega odbora, ki ima pravico opraviti nadzor.

39. člen

(poročilo poročevalca)

(1) Po opravljenem nadzoru pri nadzorovani osebi poročevalac izdelá pisno poročilo o opravljenem nadzoru in ga dostavi v obravnavo nadzornemu odboru.

(2) Pisno poročilo o opravljenem nadzoru mora vsebovati naziv nadzorovane osebe, predmet nadzora, čas opravljenega nadzora, ugotovitve in dejstva do katerih je prišel poročevalac, ime in priimek poročevalca in njegov podpis s katerim jamči, da je poročilo narejeno vestno, pošteno in strokovno.

(3) Dokler poročilo poročevalca ne postane dokončno nosi oznako strogo zaupnega gradiva.

40. člen

(obravnava poročila)

(1) Nadzorni odbor mora obravnavati dostavljeno pisno poročilo poročevalca v čim krajšem možnem času.

(2) Pri obravnavi poročila najprej poročevalac predstavi poročilo, nato pa o njem razpravljajo še drugi člani nadzornega odbora.

(3) Po končani razpravi nadzorni odbor ne glasuje o poročilu, lahko pa na predlog vsakega člana nadzornega odbora glasuje o tem, da se poročilo dopolni ali popravi.

(4) Predsednik nadzornega odbora obravnavano poročilo pošlje kot predlog poročila nadzorovani osebi.

41. člen

(pravica do ugovora)

(1) Nadzorovana oseba ima pravico, da v roku 15. dni od prejema predloga poročila vloží pri nadzornem odboru obrazložen ugovor.

(2) Nadzorni odbor mora o ugovoru odločiti v roku 15 dni.

42. člen

(sprejem dokončnega poročila)

(1) Po prejemu ugovora na predlog poročila s strani nadzorovane osebe, mora nadzorni odbor v čim krajšem možnem času, še pred sprejemom dokončnega poročila, obravnavati ugovor in se o njem izreči.

(2) Po obravnavi ugovora oziroma po izteku roka za ugovor, nadzorni odbor odloča o dokončnem poročilu skupaj s priporočili in predlogi nadzornega odbora za odpravo ugotovljenih nepravilnosti.

43. člen

(vsebina dokončnega poročila)

(1) Sprejeto dokončno poročilo mora vsebovati, poleg sestavin, ki jih vsebuje poročilo poročevalca, ki se pošlje kot predlog poročila nadzorovani osebi, še številko in datum seje nadzornega odbora na kateri je bilo dokončno poročilo sprejeto, sklepe o priporočilih in predlogih, ki jih je nadzorni odbor sprejel za odpravo nepravilnosti, oznako, da gre za dokončno poročilo, podpis predsednika nadzornega odbora ter pečat nadzornega odbora. Dokončno poročilo ne vsebuje imena in priimka ter podpisa poročevalca.

(2) Dokončno poročilo mora vsebovati tudi kratke navedbe ugovora nadzorovane osebe, kolikor je le-ta ugovor vložila in odgovor nadzornega odbora na ugovor.

(3) Dokončno poročilo mora biti stilistično in oblikovno enotno izdelano.

44. člen

(vročitev dokončnega poročila)

(1) Sprejeto dokončno poročilo, ki je stilistično in oblikovno enotno izdelano, pošlje predsednik nadzornega odbora nadzorovani osebi, občinskemu svetu in županu ter po potrebi tudi računskemu sodišču, kolikor nadzorni odbor o tem sprejme poseben sklep.

(2) S sprejemom dokončnega poročila, poročilo izgubi oznako strogo zaupnega gradiva in je s tem dostopno javnosti.

45. člen

(določitev in razrešitev poročevalca)

(1) Nadzorni odbor s sklepom o pričetku nadzora določi izmed članov nadzornega odbora poročevalca kot pooblaščen osebo nadzornega odbora, da opravi nadzor pri nadzorovani osebi.

(2) Če poročevalec med postopkom nadzora ugotovi, da nadzora ne bo mogel opraviti, o tem obvesti nadzorni odbor in predlaga, da ga nadzorni odbor razreši oziroma mu določi pomoč.

(3) Nadzorni odbor lahko razreši poročevalca brez njegove privolitve, če ta:

- z nadzorom brez opravičljivega razloga in po svoji krivdi ne začne v primernem času od dneva imenovanja,
- nadzornemu odboru ne dostavi pisnega poročila in o nadzoru ne poroča nadzornemu odboru v primernem času, glede na zapletenost in obsežnost nadzora, od dneva imenovanja,
- nadzora ne opravlja vestno in strokovno,
- pri nadzoru moti poslovanje nadzorovane osebe bolj kot je to potrebno,
- pri nadzoru na kakršenkoli način zlorablja ali manipulira s podatki, do katerih pride,
- ne spoštuje varovanja državne, uradne ali poslovne skrivnosti oziroma dostojanstva, dobrega imena in integritete posameznikov.

46. člen

(pravice poročevalca)

(1) Poročevalec ima kot pooblaščen oseba nadzornega odbora, na podlagi sklepa nadzornega odbora o pričetku nadzora, pravico:

- vstopiti v prostore nadzorovane osebe,
- zahtevati od nadzorovane osebe primeren prostor, kjer bo lahko v miru opravljal nadzor,
- pregledati vso listinsko dokumentacijo pri nadzorovani osebi,
- zahtevati od nadzorovane osebe oziroma pri njej zaposlenih oseb potrebna pojasnila in razlage.

(2) Poročevalec ima pri opravljanju vsakega nadzora še pravico:

- od strokovnih služb občine zahtevati potrebno strokovno pomoč,
- od občine pridobiti ustrezne podatke, ki jih potrebuje pri nadzoru druge nadzorovane osebe,
- od občine zahtevati potrebno administrativno in tehnično pomoč.

47. člen

(dolžnosti poročevalca)

(1) Poročevalec ima dolžnost:

- začeti nadzor glede katerega je bil imenovan pri nadzorovani osebi v primernem času od dneva imenovanja za poročevalca,
- pri nadzoru v čim manjši možni meri motiti poslovanje nadzorovane osebe,
- opraviti nadzor vestno, pošteno in strokovno,

- preveriti vsa dejstva in dokaze,
- pri nadzoru varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti,
- spoštovati dostojanstvo, dobro ime in integriteto posameznikov.

(2) Poročevalec ima tudi dolžnost:

- nadzornemu odboru v primernem času od dneva imenovanja, glede na zahtevnost in obseg nadzora, dostaviti pisno poročilo o opravljenem nadzoru,
- nadzornemu odboru poročati o opravljenem nadzoru in o ugotovljenih dejstvih,
- predlagati morebitne ustrezne ukrepe proti nadzorovani osebi oziroma proti osebam zaposlenim pri nadzorovani osebi.

48. člen

(dolžnosti nadzorovane osebe)

(1) Nadzorovana oseba ima v postopku nadzora dolžnost, da poročevalcu kot pooblaščenemu članu nadzornega odbora, na podlagi sklepa nadzornega odbora:

- omogoči nemoteno opravo nadzora,
- dovoli pregled vse listinske dokumentacije, ne glede na oznake državne, uradne ali poslovne skrivnosti,
- nudi vso potrebno pomoč, da se odkrijejo vsa dejstva in razjasnijo vse okoliščine pomembne za nadzor,
- daje pojasnila in odgovore na vprašanja, ki jih zahteva,
- zagotovi primeren prostor za nemoteno opravljanje nadzora.

(2) Nadzorovana oseba je dolžna še:

- obravnavati poročilo nadzornega odbora,
- upoštevati priporočila in predloge nadzornega odbora za odpravo ugotovljenih nepravilnosti.

49. člen

(predmet nadzora)

(1) Nadzor nadzornega odbora vsebuje zlasti ugotavljanje zakonitosti in pravilnosti poslovanja pristojnih organov in organizacij porabnikov občinskega proračuna ter pooblaščenih oseb z občinskimi javnimi sredstvi in občinskim javnim premoženjem ter ocenjevanje učinkovitosti in gospodarnosti porabe občinskih proračunskih sredstev.

(2) Predmet nadzora opredeljen s prejšnjim odstavkom tega člena se nanaša tudi na poslovanje krajevnih skupnosti, ne glede na to, ali imajo le-te imenovane svoje lastne nadzorne odbore ali ne.

50. člen

(izvedenec)

(1) Nadzorni odbor lahko občinskemu svetu predlaga, da za posamezne posebne strokovne naloge nadzora imenuje izvedenca.

(2) V predlogu o imenovanju izvedenca mora nadzorni odbor občinskemu svetu navesti razloge oziroma potrebe za takšno imenovanje, ime in priimek oziroma naziv izvedenca ter opredeliti nadzor, ki naj bi ga opravil izvedenec.

(3) Z imenovanim izvedencem podpiše župan ustrezno pogodbo.

(4) Na podlagi sklepa občinskega sveta o imenovanju izvedenca, ima imenovani izvedenec enake pravice in obveznosti kot poročevalec, ki je član nadzornega odbora.

X. VODENJE EVIDENCE IN DOKUMENTACIJE

51. člen
(splošna določba)

(1) O delu nadzornega odbora se vodi pisna evidenca in dokumentacija ter magnetofonski trak seje nadzornega odbora.

(2) Za vodenje evidence in dokumentacije je zadolžen tajnik nadzornega odbora.

52. člen
(pravica vpogleda)

(1) Pravica vpogleda v evidenco in dokumentacijo ter arhiv nadzornega odbora imajo člani nadzornega odbora in tajnik nadzornega odbora.

(2) S pisnim dovoljenjem predsednika nadzornega odbora imajo pravico vpogleda v evidenco in dokumentacijo ter arhiv nadzornega odbora tudi druge osebe.

53. člen
(pravica poslušanja)

(1) Pravico poslušanja magnetofonskega traku seje nadzornega odbora ima član nadzornega odbora v tajništvu nadzornega odbora, po predhodni odobritvi predsednika nadzornega odbora.

(2) Druge zainteresirane osebe lahko poslušajo magnetofonski trak seje nadzornega odbora le, če tako sklene nadzorni odbor z večino glasov vseh članov nadzornega odbora.

(3) O vsakem poslušanju magnetofonskega traku seje nadzornega odbora, je potrebno napraviti uradni zaznamek o tem, kdo in kdaj je poslušal magnetofonski trak, kateri del magnetofonskega traku je poslušal, kdo je poslušanje odobril in namen poslušanja.

XI. JAVNOST DELA NADZORNEGA ODBORA

54. člen
(odprtost sej za javnost)

Seje nadzornega odbora so odprte za javnost samo pod pogoji in postopku, ki ga določa ta poslovnik.

55. člen
(seznanjanje javnosti)

(1) V imenu nadzornega odbora ima pravico in dolžnost seznanjati javnost o delu nadzornega odbora predsednik nadzornega odbora.

(2) Člani nadzornega odbora brez izrecnega pooblastila nadzornega odbora ne morejo podajati uradnih stališč in mnenj v imenu nadzornega odbora, pač pa lahko podajajo takšna stališča in mnenja le kot posamezni člani nadzornega odbora.

(3) Za seznanjanje javnosti o delu nadzornega odbora, lahko predsednik nadzornega odbora v imenu nadzornega odbora sklicuje tiskovne konference, daje uradne izjave in sporočila za medije ter na drug primeren način skrbi za obveščanje javnosti.

(4) O poročilu nadzornega odbora v zvezi s posameznim nadzorom, se lahko javnost seznanja šele, ko postane poročilo dokončno.

56. člen
(dolžnost varovanja podatkov)

Pri seznanjanju javnosti o delu nadzornega odbora je predsednik nadzornega odbora in vsak član nadzornega

odbora dolžan varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti, ki so kot take opredeljene z zakonom, drugim predpisom ali z akti občinskega sveta in organizacij uporabnikov proračunskih sredstev in spoštovati dostojanstvo, dobro ime in integriteto posameznikov.

57. člen
(dolžnost poročanja občinskemu svetu)

(1) Nadzorni odbor je o svojih ugotovitvah, ocenah in mnenjih dolžan podati poročilo s priporočili in predlogi občinskemu svetu in mu najmanj enkrat letno poročati o svojem delu in ugotovitvah.

(2) Za poročilo o delu in ugotovitvah nadzornega odbora je zadolžen predsednik nadzornega odbora.

XII. DOLŽNOST VAROVANJA PODATKOV

58. člen
(splošna določba)

(1) Predsednik, podpredsednik in drugi člani nadzornega odbora, tajnik nadzornega odbora ter imenovani izvedenci, so dolžni varovati osebne podatke ter državne, uradne in poslovne skrivnosti, ki so kot take opredeljene z zakonom, drugim predpisom ali z akti občinskega sveta in organizacij uporabnikov proračunskih sredstev in spoštovati dostojanstvo, dobro ime in integriteto posameznikov.

(2) Dolžnost iz prvega odstavka tega člena zavezuje tudi vse osebe, ki so vabljene na seje nadzornega odbora ali posamezne točke dnevnega reda seje nadzornega odbora.

59. člen
(zaupnost gradiva)

(1) Do sprejema dokončnega poročila o nadzoru posamezne nadzorovane osebe, nosi poročilo in vsi podatki ter ugotovitve v njem, oznako zaupnega gradiva.

(2) Posamezne podatke ali ugotovitve iz poročila, ki nosi oznako zaupnega gradiva, je ob upoštevanju omejitev, določenih v prejšnjem členu, možno posredovati javnosti le, če takšen sklep sprejme nadzorni odbor z večino glasov vseh članov nadzornega odbora.

XIII. KONČNI DOLOČBI

60. člen
(sprejem poslovnika)

(1) Poslovnik sprejme nadzorni odbor z dvetretjinsko večino vseh članov nadzornega odbora.

(2) Spremembe in dopolnitve poslovnika sprejme nadzorni odbor po istem postopku kot velja za sprejem poslovnika.

61. člen
(začetek veljavnosti)

Ta poslovnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 013-2/99-10
Krško, dne 6. oktobra 1999.

Predsednik
Nadzornega odbora
občine Krško
Vinko Volčanjk l. r.

LENDAVA**4323. Odlok o varovanju virov pitne vode**

Na podlagi določil 16. in 19. člena zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 32/93 in 1/96) in 17. člena statuta Občine Lendava (Uradni list RS, št. 26/99) je Občinski svet občine Lendava na 10. seji dne 25. 10. 1999 sprejel

O D L O K
o varovanju virov pitne vode

I. SPLOŠNE DOLOČBE**1. člen**

Odlok določa varstvene pasove za vodne vire pitne vode za vodna zajetja Hotiza, Kapca, Kot, Gornji Lakoš, Gaberje in ukrepe za zavarovanje podtalnice in črpališča pred onesnaževanjem.

2. člen

Gospodarjenje z vodnim virom iz 1. člena mora biti skladno z določbami tega odloka.

II. VARSTVENI PASOVI**3. člen**

Meje varstvenih pasov so določene na podlagi strokovnih osnov, opisane s številkami mejnih parcel vrisane v prostorskih katasterskih načrtih 1 : 5000, ki so na vpogled pri občinskih upravnih organih, pristojnih za urbanizem in varstvo okolja.

Seznam strokovnih osnov, na podlagi katerih so določene meje varstvenih pasov, je sestavni del tega odloka.

Opis meja ožjega in širšega varstvenega pasu je sestavni del tega odloka.

Varstvene pasove je izdelal Geološki zavod Slovenije.

1. Vodovarstveno območje**4. člen**

I. Območje zajema oziroma vodovarstveno območje I; območje z najstrožjim režimom varovanja.

II. Notranje varstveno območje oziroma vodovarstveno območje II; območje s strogim režimom varovanja (zadrževalni čas podzemne vode v vodonosniku je tolikšen, da omogoča odstranitev bakteriološkega in virološkega onesnaženja, ne pa organskega in kemijskega onesnaženja).

III. Zunanje varstveno območje oziroma vodovarstveno območje III; območje z blagim režimom varovanja (zadrževalni čas podzemne vode je tolikšen, da obstane le še najbolj rezistentno onesnaženje – mineralna olja, detergenti, fenoli, atrazini).

5. člen

Za vsak poseg v varstvenih pasovih morajo investitorji pridobiti vodnogospodarsko soglasje pristojnega upravnega organa in zdravstvenega inšpektorata.

1.1. Varstveni ukrepi**6. člen**

Za varstvene ukrepe velja načelo, da se ukrepi zaostrejejo s približevanjem zajetju. Varstveni ukrepi se seštevajo. Vsi ukrepi, prepovedi in obveznosti, ki veljajo za zunanje varstveno območje, veljajo tudi za ožja varstvena območja. In obratno, kar je dovoljeno za ožja varstvena območja, je dovoljeno tudi za zunanje varstveno območje.

1.1.1. III. Varstveni pas – zunanje varstveno območje**7. člen**

V zunanjem varstvenem območju je prepovedano:

1. graditi:

a) proizvodne objekte, ki predstavljajo nevarnost za kvaliteto zaloga pitne vode zaradi proizvodnega procesa, transportov ali emisij,

b) energetske objekte, ki predstavljajo nevarnost za kvaliteto zaloga pitne vode,

c) nove industrijske objekte in živinorejske farme,

d) skladišča vseh vrst odpadkov ter odlagališča posebnih odpadkov in nevarnih ter škodljivih snovi,

e) podzemne skladiščne naprave nevarnih snovi,

f) ponikovalnice odpadnih voda,

h) nove stanovanjske ali gospodarske objekte, če ni urejeno higiensko odvajanje odplak (priključek na kanalizacijo ali odvoz iz vodotesne greznice),

i) čistilne komunalne naprave za odpadne vode,

j) nova pokopališča;

2. spreminjati namembnost ali dejavnost objekta, če se s tem poveča nevarnost za zalogo ali kvaliteto pitne vode (mnenje podata strokovnjak ustrežne stroke in hidrogeolog);

3. opredeljevati nova ureditvena območja naselij;

4. skladiščiti lahko tekoče naftne derivate in druge nevarne snovi;

5. gnojiti z blatom iz čistilnih naprav;

6. odpirati nove glinokope in peskokope;

7. opravljati cestni tranzitni promet nevarnih in škodljivih snovi;

8. uporabljati biocide na bazi cianovodikove kisline, fenola, živosrebrnih spojin, svinca, arzena in drugih vodi škodljivih snovi;

9. predelava, skladiščenje in transport lahkotekočih naftnih derivatov, če niso storjeni vsi ukrepi, ki preprečujejo ponikanje teh tekočin v podzemlje.

8. člen

V zunanjem varstvenem območju je obvezno:

1. opravljati kmetijsko dejavnost v skladu z določbami varstvenega območja pitne vode;

2. graditi vodotesno javno in interno kanalizacijsko omrežje oziroma sanirati staro do vodotesnosti;

3. graditi in preurediti obstoječa gnojišča in silose tako, da so zavarovana pred nevarnostjo pronicanja in prelivanja v talno vodo;

4. graditi nove in preurediti obstoječe magistralne in regionalne ceste ter manipulativne površine tako, da bo zagotovljena največja možna varnost zaloga pitne vode;

5. gnojiti v skladu z uredbo o vnosu nevarnih snovi in rastlinskih hranil v tla in gnojilnim načrtom;

6. pri gozdarstvu paziti, da ne pride do onesnaženja z nafto in olji;

7. da je tranzitni promet dovoljen le po zavarovanih prometnicah;

8. opravljati lokalni cestni promet nevarnih in škodljivih snovi le po cestah, ki jih določi pristojna služba. Oskrba lokalnih potrošnikov se izvaja z vozili, ki imajo atestirane cisterne velikosti do 5 m³. Hitrost teh vozil je na vodovarstvenem območju omejena na 40 km/h.

9. člen

V zunanjem varstvenem območju je dovoljeno:

1. graditi stanovanjske hiše, objekte družbenega standarda za osnovno preskrbo prebivalstva in objekte za potrebe kmečkih gospodarstev v ureditvenem območju naselij;

2. graditi nove objekte, potrebne za zaokrožitev obstoječe dejavnosti, če se s tem ne ogroža zalog pitne vode;

3. uporabljati naftne derivate ob predpisani zaščiti in skladiščenju v nadzemnih skladiščnih napravah v skladu s Pravilnikom o tem, kako morajo biti zgrajena in opremljena skladišča ter transportne naprave za nevarne in škodljive snovi;

4. rediti živino v hlevih na nastilj z največ 20 glavami živine in urejenim gnojiščem, da ni nevarnosti ponikanja in prelivanja gnojnice v podtalno vodo;

5. izkoriščati glino v obstoječem glinokopu v skladu z odobrenim projektom;

6. izvajati kakršne koli posege, ki bi glinasto plast nad vodonosnikom stanjšali pod tri metre, le v izjemnih primerih ter ob obveznem soglasju in pod nadzorom hidrogeologa.

1.1.1. II. Varstveni pas – notranje varstveno območje

10. člen

V notranjem varstvenem območju je prepovedano:

1. graditi nove:

- a) silose za siliranje zelene krme,
- b) lokalne, magistralne in regionalne ceste,
- c) graditi nove stanovanjske objekte;

2. rediti in pasti živino;

3. gnojiti z naravnimi in mineralnimi gnojili;

4. opravljati kakršne koli dejavnosti, ki med ali po proizvodnem procesu vključujejo prisotnost vodi nevarnih snovi;

5. izvajati kakršne koli posege, ki bi glinasto plast nad vodonosnikom stanjšali pod tri metre;

6. eksploatirati glino v glinokopih in pesek v peskoko-
pih;

7. opravljati cestni promet nevarnih in škodljivih snovi.

11. člen

V notranjem varstvenem območju je obvezno:

1. označiti varstveno območje z vidnimi opozorilnimi tablami;

2. odvajati v javno kanalizacijo vode iz utrjenih prometnih in manipulacijskih površin;

3. v gozdarstvu paziti, da ne pride do onesnaženja – gozdove je treba prekvalificirati v varovalne gozdove s sanitarno sečnjo.

12. člen

V notranjem varstvenem območju se smejo uporabljati ceste in manipulacijske površine, ki so zgrajene tako, da v primeru nesreče z nevarnimi snovmi zagotavljajo najvišjo stopnjo varnosti zalog pitne vode.

13. člen

V notranjem varstvenem območju je dovoljeno:

1. izvajati dejavnosti, ki ne predstavljajo nevarnosti zalog pitne vode;

2. graditi nadomestne objekte in naprave ter adaptirati in vzdrževati obstoječe tako, da ne ogrožajo zalog pitne vode;

3. rekonstruirati objekte in naprave, če se s tem izboljša varovanje kvalitete in ne zmanjša količina zalog pitne vode.

1.1.1. I. Varstveni pas – območje zajema

14. člen

V območje zajema spada neposredna okolica proizvodnih vodnjakov in meri najmanj 10 m na vsako stran vodnega zaječja. V območju zajema mora biti brezpogojno onemogočeno vsakršno onesnaženje ali okuženje vode.

Zemljišče območja zajema naj bo v lasti upravljalca vodovoda, ograjeno in urejeno kot park. Vstop je dovoljen le zaposlenim. Uporaba kakršnih koli kemičnih sredstev ni dovoljena.

VI. OSTALI POGOJI

15. člen

Za vse posege, navedene v 10. členu tega odloka mora podati svoje soglasje pristojna zdravstvena inšpekcija, ki preveri tudi obstoječe ali nove dejavnosti.

Pred izdajo dovoljenja za kakršen koli poseg je potrebno pridobiti tudi vodnogospodarsko soglasje in soglasje upravljalca vodooskrbnega sistema.

Za vsak poseg posebej je potrebno izdelati ustrezno strokovno podlago (lokacijsko dokumentacijo, izvedbeni načrt, načrt sanacije ipd.), v katerem se morajo analizirati vsi možni vplivi predvidenega posega.

Po potrebi je za vsak poseg, pri katerem se pričakujejo negativni vplivi na podtalje, pred izdajo dovoljenja izdelati presojo vplivov na okolje.

16. člen

Meja varstvenih pasov se spremeni, če se spremeni režim izkoriščanja podzemne vode, izvrši nadaljnja razširitev vodooskrbnih objektov, ali če se pokaže potreba po večji zaščiti podzemne vode.

VII. NAZDOR NAD IZVAJANJEM ODLOKA

17. člen

Za vzdrževanje režima v varstvenem pasu je odgovoren upravljalec vodovoda.

Upravljalec vodovoda mora nenehno skrbeti za sistematični pregled vode v skladu s pravilnikom o higieni neoporečnosti vode namenjeno za javno oskrbo prebivalstva in ob sumljivih pojavih obvestiti zdravstveno inšpekcijo.

18. člen

Nadzor nad izvajanjem tega odloka izvajata zdravstvena in vodnogospodarska inšpekcija.

19. člen

Zdravstvena in vodnogospodarska inšpekcija lahko izda prepoved za opravljanje določene dejavnosti izven varovanega pasu, če se pokaže, da bi le-ta lahko škodljivo vplivala na kvaliteto in higieni neoporečnost vode.

VIII. KAZENSKÉ DOLOČBE

20. člen

Za kršitev določb tega odloka se kaznuje za prekršek z denarno kaznijo:

- pravna oseba od 30.000 do 120.000 SIT,
- odgovorna oseba pravne osebe od 10.000 do 40.000 SIT,
- posameznik od 5.000 do 30.000 SIT.

21. člen

Določbe tega odloka se smiselno uporabljajo za določitev varstvenih pasov in ukrepov v njih pri obstoječih vodnih zajetjih, ki še niso vključena v ta odlok in tudi tistih, ki bodo zgrajena po uveljavitvi tega odloka.

22. člen

Sanacijski programi po presoji vplivov morajo biti izdelani skladno z opredelitvami v smernicah za sanacijo, vendar najpozneje v letu dni po sprejemu smernic za sanacijo.

23. člen

Lastniki ali upravljalci skladišč nafte, naftnih derivatov, nevarnih in škodljivih snovi na varstvenih pasovih morajo le-te vpisati v kataster skladišč nafte, naftnih derivatov, nevarnih in škodljivih snovi na varstvenih pasovih 6 mesecev po uveljavitvi tega odloka.

24. člen

Lastniki ali upravljalci so dolžni v letu dni po uveljavitvi odloka prilagoditi skladišče nafte, naftnih derivatov, nevarnih in škodljivih snovi določbam tega odloka.

25. člen

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 015-01-11/99

Lendava, dne 25. oktobra 1999.

Župan
Občine Lendava
Jožef Kocon l. r.

MEDVODE**4324. Sklep o ukinitvi javnega dobra**

Na podlagi 17. člena statuta Občine Medvode (Uradni list RS, št. 34/95, 47/95, 82/98) je Občinski svet občine Medvode na 8. seji dne 12. 10. 1999 sprejel

S K L E P
o ukinitvi javnega dobra

Zemljišče parc. št. 760/I, pot v izmeri 66 m², k. o. Sora, ki je vpisano v seznamu – javno dobro v splošni rabi, preneha biti javno dobro in se vpiše v zemljiškoknjžni vložek k. o. Sora, kjer je vknjižena lastninska pravica na Občino Medvode.

Št. 3008/99

Medvode, dne 12. oktobra 1999.

Župan
Občine Medvode
Stanislav Žagar l. r.

4325. Sklep o ukinitvi javnega dobra

Na podlagi 17. člena statuta Občine Medvode (Uradni list RS, št. 34/95, 47/95, 82/98) je Občinski svet občine Medvode na 8. seji dne 12. 10. 1999 sprejel

S K L E P
o ukinitvi javnega dobra

Zemljišče parc. št. 659/2, cesta v izmeri 64 m², k. o. Topol, ki je vpisano v Seznamu I – javno dobro v splošni rabi, preneha biti javno dobro v splošni rabi in se vpiše v zemljiškoknjžni vložek k. o. Topol, kjer je vknjižena lastninska pravica na Občino Medvode.

Št. 3009/99

Medvode, dne 12. oktobra 1999.

Župan
Občine Medvode
Stanislav Žagar l. r.

MEŽICA**4326. Sklep o imenovanju občinske volilne komisije**

Na podlagi 35. in 38. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95, 70/95 in 20/98) in 16. člena statuta Občine Mežica (Uradni list RS, št. 16/99) je Občinski svet občine Mežica na 9. redni seji dne 12. 10. 1999 sprejel

S K L E P
o imenovanju občinske volilne komisije

1

V Občinsko volilno komisijo občine Mežica se imenujejo:

1. predsednik Mori Emil, Partizanska c. 12, Mežica,
2. namestnica predsednika Olga Vrščič, Onkraj Meže 21, Mežica,
3. član Dejan Kavtičnik, Stržovo 43, Mežica,
4. namestnica člana Marija Grubelnik, Lenartova 16, Mežica,
5. članica Praper Marija, Celovška 17, Mežica,
6. namestnica članice Franciška Merkač, Podjunska ul. 26, Mežica,
7. članica Bojana Mlakar, Fužinarska 14, Mežica,
8. namestnik članice Jakob Naveršnik, Podkraj 8a, Mežica.

Občinska volilna komisija se imenuje za mandat štirih let.

2

Sedež Občinske volilne komisije občine Mežica je Trg svobode 1, 2392 Mežica.

3

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 006-07-1/99-9

Mežica, dne 12. oktobra 1999.

Župan
Občine Mežica
Janez Praper l. r.

NOVO MESTO**4327. Odlok o lokacijskem načrtu obvoznice Šmarjete**

Na podlagi 39. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 71/93, 47/93 in 44/97) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

ODLOK**o lokacijskem načrtu obvoznice Šmarjete****I. SPLOŠNA DOLOČBA****1. člen**

S tem odlokom se ob upoštevanju usmeritev prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 18/88, 6/89, 3/90, 10/90 in 9/91 ter Uradni list RS, št. 17/92, 58/95, 11/96, 16/96, 32/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99) in srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 18/88, 6/89, 15/90, 9/91 in 12/91 ter Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 69/93, 20/94, 45/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 68/95, 11/96, 16/96, 32/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99) za območje Mestne občine Novo mesto sprejme lokacijski načrt obvoznice Šmarjete.

Lokacijski načrt je izdelal TOPOS, d.o.o., Dolenjske Toplice, pod št. LN-1/99 v avgustu 1999. Sestavljata ga tekstualni del in grafične priloge.

II. OBSEG UREDITVENEGA OBMOČJA**2. člen**

V ureditveno območje lokacijskega načrta so vključeni naslednji deli zemljišč s parc. št.: 2905/4 cesta, 1919/2, 1919/1, 1918/2 pot, 1918/1, 2513/2, 2514, 2513/1, 2518/1, 2518/3, 1912/1, 1914/1, 2913 pot, 1912/2, 2908 pot, 1904, 1896/2, 1896/1, 2907 pot, 1869/2, 1873, 1921/8, 1921/3, 1924, 2905/2 cesta, 1914/5, 1914/4, 2513/3, 1914/11, 1914/3, 1891/2, 1891/1, 1893, 1887/1, 1879, 1878/2, 1878/1 in 2916 pot, k.o. Gorenja vas.

Kapelica, zgrajena na zemljišču parc. št. 1918/1 k.o. Gorenja vas, se prestavi na opuščeni del ceste s parc. št. 2905/2 in 2905/4 iste k.o.

Prestavitev drvavnice na zemljišču parc. št. 2518/3 k.o. Gorenja vas se izvede v okviru iste parcele.

III. FUNKCIJA OBMOČJA S PROMETNO-TEHNIČNIMI POGOJI UREJANJA**3. člen**

Funkcija območja:

Območje lokacijskega načrta iz 2. člena tega odloka je namenjeno gradnji obvoznice naselja Šmarjeta v dolžini 530 m in vključuje:

– cestno telo s hodnikom za pešce vzdolž leve strani ceste, od uvoza v km 3.240 dalje pa vzdolž desne strani oziroma obojestransko v območju križišča regionalne ceste z lokalno cesto v naselje Strelac ter obojestranskim avtobusnim postajališčem;

– ureditev priključkov ceste v jedro naselja ter križišč z lokalnimi cestami in krajevnimi potmi;

– prilagoditve in prenove obstoječih ter gradnje novih elementov infrastrukturnih omrežij, ki so funkcionalno vezana na obvoznico oziroma bodo z načrtovanimi posegi kakorkoli tangirana;

– ureditev obcestnega prostora z namestitvijo ulične opreme ter ureditev ostalih pripadajočih odprtih površin.

4. člen

Status ceste

Obvoznica se izvede kot prestavitev dela regionalne ceste R 3-667/1385 Zbure-Mačkovec, to je na odseku od gasilskega doma v Šmarjeti do križišča regionalne ceste z lokalno cesto za naselje Strelac vključno s križiščem, od km 2.820 do km 3.350. Ureja se kot mestna ulica ob upoštevanju pogojev, ki veljajo za regionalno cesto.

Status regionalne ceste se na sedanjem odseku skozi naselje spremeni v lokalno cesto.

5. člen

Cesta

Obvoznica je glede na PLDP uvrščena v 4. prometni razred. Projektirani normalni prečni profil ceste je 9,10 m, to je širina cestišča 2 × 2,75 m, robna pasova po 0,25 m, hodnik za pešce širine 1,60 oziroma v območju novega križišča s priključno cesto za Strelac in jedro naselja obojestransko po 1,60 m ter obojestranski bankini po 0,75 m.

Cesta se dimenzionira na gostoto in strukturo vozil ter glede na geološko sestavo tal. Računska hitrost je 60 km/h.

6. člen

Priključki na obvoznico

– priključek za gasilski dom v km 2.860 se ohrani in delno sanira;

– križišče v km 2.955 se uredi kot pravokotni priključek obstoječe regionalne ceste na novo projektirano obvoznico. Na obvozni cesti se uredi zavijalne pasove za smer jedra naselja in zaporno površino za enostransko razširjanje vozišča. Le-to se uredi tudi na priključni cesti za jedro Šmarjete. Na prostor, pridobljen z deviacijo obstoječe regionalne ceste, se prestavi kapelico;

– v km 3.070 se preko jarka za odvodnjavanje meteorne vode izvede dostop do dveh stanovanjskih objektov s h. št. 29a in 29 b;

– priključek javne poti v km 3.190 se nadomesti z ureditvijo novega, skupnega priključka v km 3.230. Širina dostopne ceste je 3,5 m;

– križišče v km 3.320 se uredi tako, da se odcep za naselje Strelac združi z odcepom za naselje Šmarjeta in enotno, pravokotno priključi na obvoznico. V ta namen se izvede rekonstrukcija priključkov za obe naselji. Opuščena površina sedanje regionalne ceste se zatravi in ustvari plato, ki omogoča posaditev dreves oziroma drugo arhitektonsko ureditev.

7. člen

Prehoda za pešce

Prehod za pešce se izvede v križišču s priključkom za jedro Šmarjete, med obema avtobusnima postajališčema, v km 2.980.

Med hodnikom za pešce ob obvoznici ter hodnikom ob devrirani cesti, ki poteka skozi jedro naselja Šmarjeta, se izvede tlakovana prečna prevezava čez zelenico, ki se jo uredi na opuščnem delu obstoječe regionalne ceste.

IV. POGOJI ZA URBANISTIČNO, ARHITEKTONSKO TER KRAJINSKO OBLIKOVANJE POSEGOV

8. člen

Prostor obvoznice se oblikuje kot mestni del z upoštevanjem urbanih elementov, to je ulične opreme, oblikovanja tlakov, avtobusnega postajališča in ureditev zelenih pasov, ki naj bodo istočasno tudi protihrupna bariera.

9. člen

Ob rekonstruiranem priključku za jedro Šmarjete, na opuščnem prostor sedanje regionalne ceste se prestavi kapelica, preostali prostor pa rekultivira in zatravi.

Prostor na opuščnem delu sedanje regionalne ceste v območju rekonstruiranega priključka Strelac se izvede kot zelena površina, ki omogoča tudi zasaditev dreves ali drugo arhitektonsko ureditev (postavitev skulpture ali vaškega vodnjaka...). Preko te površine se izvede tudi tlakovana prečna povezava med hodnikoma za pešce.

Na delu, kjer je potok Bečuj tangiran z deviacijo priključka za naselje Strelac, se izvede premostitev z ustrezno dimenzioniranim, enojnim pravokotnim ali okroglim propustom.

10. člen

Cestišče se izvede v asfaltu. Peš površine se izvedejo z betonskimi ploščami ali tlakovci oziroma kot asfaltna površina. To velja za hodnik za pešce in pešceve otoke. Posamezna stojišča zabojnikov in počivališča se izvedejo v enakem tlaku kot hodnik za pešce.

11. člen

Brežine vkopov in nasipov se zatravi. Ob hodniku za pešce se zasadi grmovnice, ki imajo funkcijo protihrupne in vizualne bariere.

12. člen

Avtobusni postajališči se opremita z nadstrešnico in z elementi ulične opreme. Tlorisni gabarit nadstrešnice je 2 × 5 m in višine največ 2,80 m. Vsa oprema naj bo oblikovno usklajena (materiali, proporciji) z ostalimi elementi urbane opreme na celotnem potezu urejanja oziroma z ulično opremo jedra naselja.

13. člen

Javna razsvetljava bo zagotovljena s postavitvijo svetilk ob hodniku za pešce na levi strani cestišča, ki naj bodo usklajene s svetilkami v jedru naselja.

V. POGOJI ZA KOMUNALNO UREJANJE OBMOČJA

14. člen

Vodovod

Ob obvoznici se izvede vodovod iz cevi LŽ 100, ki pomeni zazankanje jedra naselja.

Za zagotovitev oskrbe s požarno vodo se postavijo hidranti na medsebojnih razdaljah 80 m na zunanji strani hodnika za pešce vzdolž leve strani ceste. Hidrante se pravi-

loma postavlja v križišča posameznih odsekov v zadostni oddaljenosti od roba cestišča.

15. člen

Kanalizacija

Kanalizacija se izvede v ločenem sistemu. Obstoječo fekalno kanalizacijo, tangirano z izgradnjo obvoznice, se na mestih križanja rekonstruira. Pri tem se izvede priključevanje objektov na desni strani ceste.

Za odvajanje meteorne vode s cestišča se ob levem robu vozišča, pod hodnikom za pešce, izvede meteorna kanalizacija. Meteorna voda se odvaja po sistemu meteorne kanalizacije preko cevni propustov na teren in v potok. Zaradi medsebojnih križanj se meteorno kanalizacijo projektira v minimalni globini 2 m. Kanalizacija se izvede nepreputno.

Pri odvajanju voda je potrebno upoštevati določila iz uredbe o emisiji snovi in toplote pri odvajanju odpadnih voda iz virov onesnaženja (Uradni list RS, št. 35/96).

16. člen

Odvoz odpadkov

Za zbiranje komunalnih odpadkov se ob stanovanjskih uvozih z obvoznice uredijo površine za postavitev zabojnikov. Dostop do njih mora biti urejen tako, da bo povsod možen kamionski odvoz.

17. člen

Električno omrežje

Zaradi izvedbe obvoznice je potrebna prestavitev obstoječega droga nadzemnega električnega voda.

V območju novega križišča s priključno cesto za Strelac in jedro naselja Šmarjeta se locira TP, od katere je predviden razvod do 20 kV daljnovoda na nasprotni strani ceste. Povezava med TP in 20 kV daljnovodom se izvede pod cesto s štiricevno kabelsko kanalizacijo, od jaška dalje pa z elektro kablom, položenim v zemljo.

Javna razsvetljava poteka ob levi strani obvozne ceste, razen v območju priključka Šmarjeta, kjer je osvetljeno tudi desno avtobusno postajališče.

18. člen

Plinovod

Plinovodno omrežje se predvidi kot dolgoročno rešitev oskrbe naselja. Trasa plinovoda se predvidi po desni strani cestišča z upoštevanjem pogojev lastnika ceste.

Upošteva se profil cevi PVC 150. Pri projektiranju in polaganju cevi se upošteva vertikalni prosti odmik 0,50 m od druge komunalne naprave in pri medsebojnih križanjih z drugimi komunalnimi napravami v zaščitni cevi najmanj 3 m na vsako stran plinovoda.

19. člen

Tk omrežje

Krajevno in medkrajevno zemeljsko telefonsko omrežje, tangirano z gradnjo obvoznice, se izvede v kabelski kanalizaciji. Kabelska kanalizacija je štiricevna in poteka od obstoječega jaška pri gasilskem domu pod voziščem do jaška na nasprotni strani ceste, lociranem v hodniku za pešce ter vzdolž celotne dolžine hodnika za pešce do jaška v km 3.305. V območju priključka se v smeri naselja Strelac predvidi odcep dveh cevi ter odcep štirih cevi vzdolž levega roba vozišča do meje lokacijskega načrta. Vmesne jaške se izvede na razdalji 95 m.

Telekomunikacijski vodi morajo biti od drugih komunalnih vodov odmaknjeni najmanj 1 m. Minimalen vertikalni odmik od temena druge komunalne naprave je 0,30 m. Na

mestih križanja 1 m levo in desno se kabel zaščiti z dodatno cevjo, pri prehodih pod utrjenimi površinami pa se jo tudi obbetonira.

VI. DRUGI POGOJI ZA IZVEDBO POSEGOV

20. člen

Varovanje plodne zemlje

Ob izvedbi gradbenih del je potrebno zagotoviti varovanje plodne zemlje. Zgornji sloj zemlje je treba odkopati in deponirati v delovnih pasovih, v nasipu višine do 1,5 m in ločeno od ostalega izkopa. Po izvršenih delih se ta material razgrne na lokacijah, kjer je predvidena izvedba zelenic oziroma drugih neutrjenih površin ter se z njim izvaja sanacija poškodb terena, ki bodo nastale med izvajanjem načrtovanih posegov.

21. člen

Zagotavljanje potresne varnosti

Pri načrtovanju ceste in ostalih ureditev je potrebno upoštevati določila odredbe o dimenzioniranju in izvedbi gradbenih objektov v potresnih območjih (Uradni list SRS, št. 18/63) za območje seizmične intenzitete VII. stopnje lestvice Mercalli-Cancan-Seiberg.

22. člen

Varstvo pred hrupom

Glede na pričakovano gostoto prometa in omejitev hitrosti na 50 km/h hrup ne sme presežati ravni hrupa, dovoljene za stanovanjska območja z uredbo o hrupu cestnega in železniškega prometa (Uradni list RS, št. 45/95).

VII. OBVEZNOSTI INVESTITORJA IN IZVAJALCA PRI IZVAJANJU LOKACIJSKEGA NAČRTA

23. člen

V neposredni bližini TK kablov ni dopustna uporaba gradbenih strojev in miniranje. Dela nad kabli se morajo izvajati izključno ročno. Prav tako ni dopusten odvzem materiala in nasip nad traso. Investitor mora vsaj 10 dni pred pričetkom gradbenih del pri Telekomu Slovenije PE Novo mesto naročiti obeležje, zaščito oziroma eventualno prestavitev zemeljskih telefonskih kablov.

24. člen

Investitor oziroma izvajalec del mora pravočasno obvestiti pristojno službo za kulturno dediščino o začetku del zaradi izvajanja občasnega arheološkega nadzora na trasi.

25. člen

Vsi stroški, ki bodo nastali zaradi izvedbe načrtovanih posegov (poškodbe in prestavitve infrastrukturnih vodov in naprav, rušenje gospodarskega objekta in prestavitve kapelice, arheološki nadzor idr.) gredo v breme investitorja.

VIII. ETAPNOST GRADNJE

26. člen

Gradnja obvoznice Šmarjete je predvidena v treh fazah:

– I. faza: izvedejo se vse potrebne prestavitve in zaščite tangiranih komunalnih naprav in vodov ter prestavitve

manjšega gospodarskega poslopja na parc. št. 2518/3, k.o. Gorenja vas;

– II. faza: zajema rekonstrukcijo križišč, izgradnjo ceste skupaj z avtobusnima postajališčema in uvozi, izvedbo hodnika za pešce in javne razsvetljave, prestavitev kapelice ter ureditev občestnega prostora (ozelenitev, zasaditev...)

– III. faza: v zadnji fazi se izvedejo dolgoročno planirani komunalni vodi in naprave (plinovod).

IX. TOLERANCE

27. člen

Odstopanja od določil tega lokacijskega načrta so dopustna v okviru parcel, ki so zajete v tem dokumentu, pri čemer se mora ohranjati koridor načrtovane trase ceste. Odstopanja so možna v tlorisnih gabaritih objektov do $\pm 10\%$.

Pri realizaciji načrtovanih posegov so izjemoma dopustna tudi večja odstopanja od zgoraj opisanih in sicer v primerih, ko se zaradi razmer na terenu (predvsem geoloških in geomehanskih) ugotovi, da so možne ekonomsko in tehnično bolj utemeljene rešitve.

Za vsa večja odstopanja je potrebno pristojnemu upravnemu organu predložiti:

- kopijo katastrskega načrta za območje spremembe,
- situacijo nove rešitve s prikazom reševanja vseh posledično tangiranih objektov in naprav,
- prikaz posega glede na veljavne planske dokumente,
- odstopne izjave lastnikov zemljišč.

Predlagana odstopanja morajo biti usklajena tudi s pogoji soglasodajalcev, podana k temu lokacijskemu načrtu.

X. NADZOR

28. člen

Inšpekcijsko nadzorstvo nad izvajanjem tega lokacijskega načrta opravlja MOP, Inšpektorat za okolje in prostor, Enota Novo mesto.

XI. KONČNE DOLOČBE

29. člen

Z dnem veljavnosti tega odloka prenehajo za območje urejanja, določeno 2. členu tega odloka, veljati določbe odloka o prostorskih ureditvenih pogojih za pomembnejša lokalna središča Občine Novo mesto (Skupščinski Dolenjski list, št. 9/91 in Uradni list RS, št. 35/97).

30. člen

Lokacijski načrt je stalno na vpogled v prostorih Sekretariata za okolje, prostor in komunalne zadeve Mestne občine Novo mesto.

31. člen

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 352-01-13/97-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan
Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4328. Program priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za ureditveni načrt za ureditev kareja med Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta)

Na podlagi prvega odstavka 2. člena zakona o planiranju in urejanju prostora v predhodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

PROGRAM PRIPRAVE SPREMEMB IN DOPOLNITEV prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za ureditveni načrt za ureditev kareja med Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta)

1. člen

Predmet in cilj sprememb in dopolnitev

S tem programom se podrobneje določijo:

- vsebina in obseg strokovnih podlag, ki jih je potrebno opraviti v postopku priprave in sprejemanja prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od l. 1986 do l. 2000 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 3/90, 10/90, 9/91) ter (Uradni list RS, št. 17/92, 58/95, 11/96, 16/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99) in prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od l. 1986 do l. 1990 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 9/91, 12/91), (Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 69/93, 20/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99)
- v nadaljevanju: sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - subjekti, ki sodelujejo pri pripravi sprememb in dopolnitvi prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - način njihovega sodelovanja oziroma naloge in obveznosti, ki jih morajo pri tem opraviti,
 - določijo se roki za posamezne faze priprave prostorskih sestavin občinskih planskih aktov ter sredstva potrebna za njihovo pripravo,
 - nosilca strokovnih aktivnosti priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - prostorske sestavine, ki se spreminjajo oziroma dopolnjujejo.

2. člen

Vsebina in obseg sprememb in dopolnitev

Spremembe in dopolnitve prostorskih sestavin občinskih planskih aktov (programska zasnova) se nanašajo na ureditev kareja med Rozmanovo in Kastelčevo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta, katerega investitor je

Ajda, d.o.o., Novo mesto, ter se v vsebinskem smislu pripravijo skladno z zakonom o urejanju prostora (Uradni list RS, št. 18/84 in 15/89), zakonom o planiranju in urejanju prostora v prehodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90) in navodilom o vsebini in metodologiji izdelave strokovnih podlag in prostorskih sestavin planskih aktov občin (Uradni list RS, št. 20/85).

Vsebina programske zasnove bo sledila vsebini posebnih strokovnih podlag, katere predstavlja urbanistično-arhitektonska zasnova, ki je bila izbrana na vabljenem, anonimnem natečaju.

V veljavnih prostorskih sestavinah dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto je obravnavano območje opredeljeno kot stavbno. Območje se ureja s prostorsko ureditvenimi pogoji za območje mestnega jedra Novega mesta (Skupščinski Dolenjski list, št. 12/91), ki med drugim določajo, da se za vse večje posege v ožjem in vplivnem območju mestnega jedra pridobiti strokovne rešitve v variantah oziroma z javnimi natečaji.

Ker gre za izredno zahteven in kompleksen urbanističen problem (arhitektonske rešitve, infrastruktura, promet), se bo območje urejalo z ureditvenim načrtom.

Prostorske sestavine planskih aktov občine, ki se dopolnijo:

Spremembe in dopolnitve srednjeročnega družbenega plana

Srednjeročni družbeni plan Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, dopolnjen v letih od leta 1990 do 1997 za območje Mestne občine Novo mesto v poglavjih:

6.4. Načini urejanja prostora

6.6 Kartografski del in programske zasnove; doda se PROGRAMSKA ZASNOVA ZA UREDITVENI NAČRT ZA UREDITEV KAREJA MED KASTELČEVO IN ROZMANOVO ULICO V HISTORIČNEM MESTNEM JEDRU NOVEGA MESTA

Kartografski del in kartografska dokumentacija k dolgoročnemu in srednjeročnemu planu Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto

1. kartografska dokumentacija:

list PKN 1:5000 Novo mesto - 36

Grafični prikaz sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov se pripravi s smiselnim upoštevanjem 39. člena navodila o vsebini in metodologiji izdelave posebnih strokovnih podlag in prostorskih sestavin planskih aktov občine (Uradni list RS, št. 20/85).

Programska zasnova se kot sestavina srednjeročnega družbenega plana občine pripravi v skladu z 38. in 39. členom v prejšnjem odstavku navedenega navodila.

3. člen

Organizacija priprave sprememb in dopolnitev

Naročnik in investitor zazidalnega načrta: AJDA, d.o.o., Rozmanova ul. 9, Novo mesto.

Izvajalec strokovne aktivnosti priprave strokovnih podlag in drugih strokovnih gradiv je na zahtevo investitorja podjetje Neapolis, d.o.o., Novo mesto, v sodelovanju z avtorjem natečajne rešitve.

Kot koordinator postopka priprave, izdelave in sprejemanja se določi župan Mestne občine Novo mesto, oziroma občinska strokovna služba pristojna za prostor - Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve Mestne občine Novo mesto.

4. člen

Organi in organizacije, ki sodelujejo pri pripravi sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov, so :

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,
- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za kmetijstvo in turizem,
- Ministrstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, izpostava Novo mesto,
- Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine Novo mesto,
- JP Komunala Novo mesto,
- JP Elektro PE Elektro Novo mesto,
- Telekom Slovenije Novo mesto,
- Ministrstvo za zdravstvo, Zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,
- Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, Enota Novo mesto,
- Ministrstvo za obrambo, Uprava za obrambo Novo mesto,
- Ministrstvo za promet in zveze, Direkcija RS za ceste Ljubljana,
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Veterinarska inšpekcija RS, Enota Novo mesto,
- Cestno podjetje Novo mesto,
- Krajevna skupnost Center.

Kolikor se v postopku priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin planskih aktov občine ugotovi, da je potrebno pridobiti predhodna mnenja in pogoje ter soglasja tudi drugih organov, ki niso naštetih v prejšnjem odstavku, se le ta pridobi v postopku.

Pred pričetkom priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin planskih aktov občine morajo organi in organizacije iz tega člena na zahtevo izdelovalca podati v zvezi s predvidenimi prostorskimi ureditvami usmeritve, zahteve in omejitve (pogoje), ki jih izdelovalec upošteva pri pripravi osnutka. Organi in organizacije morajo v skladu s 35. členom ZUNDPP podati svoje pogoje in soglasja v tridesetih dneh od zahteve. V fazi priprave predloga s soglasjem potrdijo upoštevanje predhodnih pogojev in usmeritev. Če v predpisanem roku ne podajo pogojev, se šteje, da jih nimajo.

5. člen

Terminski plan

Podrobnejši terminski plan je predmet pogodbe med naročnikom (investitorjem), izvajalcem in prevzemnikom, Mestno občino Novo mesto, kot koordinatorjem postopka priprave, izdelave in sprejemanja dokumenta.

Po prejetju osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov s programsko zasnovo, župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi. Sklep o javni razgrnitvi se objavi v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežu Mestne občine Novo mesto in sedežu Krajevne skupnosti Center za 30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi iz prejšnje alineje, če ni drugače določeno.

Javna razprava se izvede v dogovoru z Krajevno skupnostjo Center v času javne razgrnitve.

Osnutek dokumenta se v času javne razgrnitve posreduje v obravnavo občinskemu svetu MONM.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pisne pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov.

Župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v času trajanja javne razgrnitve.

Po sprejetju stališč do pripomb pripravljalec dokumenta, poskrbi za pripravo dopolnjenega osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov oziroma dopolnitve in popravke tistih njegovih sestavin, na katere so se nanašale utemeljene pripombe in predlogi ter ga posreduje na Ministrstvo za okolje in prostor, Uradu RS za prostorsko planiranje (v nadaljevanju: MOP) s predlogom za ugotovitev njegove usklajenosti z obveznimi izhodišči prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Republike Slovenije (v nadaljevanju: republiški prostorski plan).

Župan Mestne občine Novo mesto posreduje po sprejetju sklepa Vlade Republike Slovenije o usklajenosti sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov z obveznimi izhodišči republiškega prostorskega plana usklajeni predlog sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov s poročilom o pripombah občinskemu svetu v sprejem.

6. člen

Sredstva

Za pripravo sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov zagotovi sredstva investitor Ajda, d.o.o., Novo mesto, Rozmanova ul. 19.

7. člen

Začetek veljavnosti

Ta program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema na Občinskem svetu mestne občine Novo mesto.

Št. 350-03-13/1999-12

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan

Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4329. Program priprave za ureditveni načrt za ureditev kareja med Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta

Na podlagi 34. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 71/93 in 44/97) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

**PROGRAM PRIPRAVE
za ureditveni načrt za ureditev kareja med
Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem
mestnem jedru Novega mesta**

1. člen

Izhodišča za pripravo zazidalnega načrta

Leta 1996 je podjetje Kremen Novo mesto, naročilo izdelavo lokacijske dokumentacije za prizidek k obstoječemu objektu za trgovsko in storitveno dejavnost na Rozmanovi 9, Novo mesto. Že takrat je Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine (v nadaljevanju: ZVNKD) izdal predhodno mnenje, kjer je izrazil nestrinjanje glede parcialne obravnave prostora v izteku Kastelčeve in Rozmanove ulice ter podal predlog po celovitem in sistematičnem obravnavanju tega prostora, kot to določa tudi odlok o prostorskih uredi-

tvenih pogojih za območje mestnega jedra Novega mesta. V začetku leta 1997 je poslovni objekt na Rozmanovi 9 odkupilo podjetje Ajda, d.o.o., Novo mesto z namenom izvesti rekonstrukcijo in dozidavo objekta za poslovno stanovanjske potrebe.

Na zahtevo SVOUP – Zavoda za družbeno planiranje in urbanistično načrtovanje, je ZVNKD izdelal morfološko analizo stavbnega otoka med Rozmanovo, Kastelčevo in Prešernovim trgom. Na podlagi te analize so bile podane tudi osnovne spomeniškovarstvene smernice k celoviti urbanistični obravnavi degradiranega prostora v izteku Rozmanove in Kastelčeve ulice; ZVNKD je podal predlog za dopolnilno gradnjo v celotnem območju obravnavanega prostora, s čimer bi se ponovno vzpostavila kontinuiranost pozidave tega prostora, ki je bila med drugo svetovno vojno prekinjena. Obenem pa bi prišlo do arhitekturne dopolnitve prostora in s tem preoblikovanja do sedaj degradiranega prostora.

Obravnavani prostor omogoča postavitev novega, ambiciozno zasnovanega stavbnega telesa, ki bo s svojo lego predstavljal novo dominantno v prostoru in lokacijo, kjer naj bi se združile podjetniške vizije z interesi mesta in njegovimi prebivalci. Obenem pa se s predlaganim UN ureja tudi obstoječi stavbni fond v obravnavanem območju (revalorizacija skrbine proti Kastelčevi ulici).

Ob dejstvu da gre v tem primeru za izredno zahteven in kompleksen urbanistični problem (arhitektonske rešitve, infrastruktura, promet) je bil spomladi leta 1999 tako izveden vabljeni anonimni natečaj za prostorsko in programsko ureditev širšega območja "Kremen", in sicer v sodelovanju Mestne občine Novo mesto in Društvom arhitektov Dolenjske in Bele krajine. Elaborat, katerega je komisija za ocenjevanje in izvedbo natečaja izbrala, predstavlja izhodišče za izdelavo ureditvenega načrta.

2. člen

Priprava ureditvenega načrta

1. Območje urejanja in obseg priprave ureditvenega načrta

Z ureditvenim načrtom se bo uredilo območje, ki ga predstavlja kare med Rozmanovo in Kastelčevo ulico, ki je v, z občinskim odlokom, zavarovanem območju historičnega jedra Novega mesta.

Ureditveni načrt se pripravi v vsebini, kot je predpisana z zakonom o urejanju naselij in drugih posegih v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 71/93 in 44/97) – v nadaljevanju: ZUNDPP in z podzakonskim navodilom o vsebini potrebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorsko izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

2. Predhodno pripravljene strokovne podlage

Predhodno pripravljene strokovne podlage in veljavna planska in urbanistična dokumentacija, ki se je mora upoštevati pri pripravi ureditvenega načrta so:

- prostorske sestavine dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana občine s spremembami in dopolnitvami (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 9/91, 12/91 in Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 60/93, 69/93, 20/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 16/96 in 21/97, 80/97, 39/98, 21/99, 59/99 in 63/99),

- odlok o prostorskih ureditvenih pogojih za območje mestnega jedra Novega mesta (Skupščinski Dolenjski list, št. 12/91),

- osnovne spomeniško varstvene smernice k celoviti urbanistični obravnavi degradiranega prostora v izteku Rozmanove in Kastelčeve ulice v Novem mestu, podane na osnovi morfološke analize otoka med Rozmanovo, Kastel-

čevo in Prešernovim trgom (pripravil Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine Novo mesto, maj 1997),

- projektna naloga, kjer je predstavljena arhitekturna in urbanistična situacija obravnavanega območja,

- podatki o obstoječih infrastrukturnih vodih in napravah,

- podatki o naravnih lastnostih prostora,

- drugi elementi obdelave (veljavne urbanistične rešitve sosednjih območij, prometne rešitve...),

- podatki o varstvu naravne in kulturne dediščine.

3. Posebne strokovne podlage

Kot posebne strokovne podlage se za izdelavo osnutka ureditvenega načrta Kremen uporabijo podlage, ki so bile pridobljene z vabljenim, anonimnim natečajem za prostorsko ureditev območja Kremen v Novem mestu, ki ga je v ta namen razpisala Mestna občina Novo mesto v sodelovanju z Društvom arhitektov Dolenjske in Bele krajine.

4. Organi in organizacije, ki morajo podati predhodne pogoje in mnenja za pripravo osnutka ureditvenega načrta ter soglasja k dopolnjenemu osnutku ureditvenega načrta:

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za kmetijstvo in turizem,

- Ministrstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, izpostava Novo mesto,

- Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine Novo mesto,

- JP Komunala Novo mesto,

- JP Elektro PE Elektro Novo mesto,

- Telekom Slovenije Novo mesto,

- Ministrstvo za zdravstvo, Zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,

- Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, Enota Novo mesto,

- Ministrstvo za obrambo, Uprava za obrambo Novo mesto,

- Ministrstvo za promet in zveze, Direkcija RS za ceste Ljubljana,

- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano,

- Veterinarska inšpekcija RS, Enota Novo mesto,

- Cestno podjetje Novo mesto,

- Krajevna skupnost Center.

Organi in organizacije morajo v skladu s 35. členom ZUNDPP podati svoje pogoje in soglasja v tridesetih dneh od zahteve. V fazi priprave osnutka UN s soglasjem potrdijo upoštevanje predhodnih pogojev in usmeritev, ki so bili s strani soglasodajalcev podani pred izdelavo osnutka. Če v predpisanem roku ne podajo pogojev, se šteje, da jih nimajo oziroma, da z rešitvami v UN soglašajo.

5. Vsebina ureditvenega načrta

Osntek se izdelala skladno s pripravljenimi posebnimi strokovnimi podlagami in pridobljenimi predhodnimi mnenji in pogoji organizacij in skupnosti ter z elementi in sestavinami, kot jih predpisuje zakon o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 7/85, 29/86 in Uradni list RS, št. 29/90, 18/93 in 47/93) ter navodilo o vsebini posebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorskih izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

Osntek se izdelava v naslednji vsebini:

Osntek

a) tekstualni del

- obrazložitev prostorskih pogojev za realizacijo planskih odločitev,

- opis območja urejanja in obodne meje,

- opis prostorskih rešitev po posameznih področjih,

- rešitve in pogoji v zvezi z infrastrukturnimi objekti in napravami,
- rešitve in pogoji v zvezi z varovanjem okolja,
- ukrepi za varovanje delovnega in bivalnega okolja,
- zasnova ureditve zelenih in prometnih površin,
- rešitve v zvezi z zaščito pred naravnimi in drugimi nesrečami,
- seznam parcel, ki se nahajajo znotraj meje obravnavanega območja in lastnikov zemljišč in objektov,
- etape izvajanja ureditvenega načrta,
- pogoji pristojnih organov in organizacij,
- osnutek odloka.

b) grafični del

- prikazi iz prostorskih sestavin občinskega dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana za obravnavano območje
- topografska karta s prikazom območja urejanja z UN v širšem merilu 1: 5000
- katastrski načrt z mejo območja urejanja 1:1000
- geodetski topografski načrt z mejo območja urejanja 1:500

- ureditvena situacija območja 1:500
- funkcionalne in oblikovalske rešitve objektov in naprav 1:500
- ureditve po posameznih območjih (varovanje kulturne dediščine, zelene površine in druga možna varovanja) 1:500
- idejne rešitve komunalnih in energetskih rešitev in ureditev s področja prometa in zvez ter drugih objektov in naprav s področja gospodarskih javnih služb 1:500
- idejne rešitve eventualnih predstavitev, rušitev in prilagoditev obstoječih objektov in naprav 1:500
- karakteristični prečni profil in normalni vzdolžni profil tangiranih cest 1:500

Predlog

Po sprejetju stališč do pripomb v skladu s stališči izdelava dopolnjeni osnutek oziroma predlog ureditvenega načrta, ki mora vsebovati še vsa predpisana soglasja ter tehnične elemente za zakoličevanje objektov in gradbenih parcel ter pogoje za določitev funkcionalnih zemljišč k objektom. Ustrezno tekstualnemu delu se dopolni tudi grafični del.

3. člen

Terminski plan in postopek izdelave ter sprejemanje UN

Posebne strokovne podlage za UN	Urbanistično-arhitektonska rešitev, izbrana na vabljenem, anonimnem natečaju
Osnutek ureditvenega načrta	60 dni po sprejetju programa priprave
Javna razgrnitev dokumenta	30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi v Uradnem listu RS
Stališča do pripomb	15 dni po prejemu pripomb iz javne razgrnitve
Predlog ureditvenega načrta	45 dni po sprejetju stališč do pripomb na osnutek
Končno gradivo	15 dni po sprejetju UN na občinskem svetu

Posebne strokovne podlage oziroma osnova za izdelavo osnutka ureditvenega načrta Kremen so podloge in rešitve pridobljene z vabljenim, anonimnim natečajem za prostorsko in programsko ureditev širšega območja "Kremen" v Novem mestu, katerega je izvedla Mestna občina Novo mesto v sodelovanju z Društvom arhitektov Dolenjske in Bele krajine.

Osnutek ureditvenega načrta se pripravi na podlagi programske zasnove, smernic Zavoda za varstvo naravne in kulturne dediščine in natečajne rešitve iz vabljenega, anonimnega natečaja za prostorsko in programsko ureditev območja Kremen v Novem mestu.

Z izdelavo osnutka UN se prične po podpisu pogodbe med izvajalcem, naročnikom (investitorjem) in Mestno občino Novo mesto.

Ko občinska strokovna služba pristojna za prostor ugotovi, da osnutek UN vsebuje vse sestavine določene s programom priprave, predlaga županu, da se osnutek javno razgrne.

Župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi osnutka UN; sklep o javni razgrnitvi se objavi v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežih Mestne občine Novo mesto, Krajevne skupnosti Center za 30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi iz prejšnje alineje.

V času javne razgrnitve se organizira javna obravnava v KS Center.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pisne pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka UN.

V času javne razgrnitve se osnutek UN posreduje v obravnavo občinskemu svetu MONM.

Po končani javni razgrnitvi župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v

času trajanja javne razgrnitve in zadolži pristojno službo za pripravo predloga.

Župan Mestne občine Novo mesto posreduje predlog UN s poročilom o pripombah iz javne razgrnitve občinskemu svetu v obravnavo in mu predlaga sprejem UN z odlokom.

Odlok se objavi v Uradnem listu RS.

4. člen

Organizacija priprave spremembe ureditvenega načrta

Naročnik in investitor zazidalnega načrta: AJDA, d.o.o., Rozmanova ul. 9, Novo mesto.

Izvajalec strokovne aktivnosti priprave strokovnih podlag in drugih strokovnih gradiv je na zahtevo investitorja podjetje Neapolis, d.o.o., Novo mesto, v sodelovanju z avtorjem natečajne rešitve.

Kot koordinator postopka priprave, izdelave in sprejemanja se določi župan Mestne občine Novo mesto, oziroma občinska strokovna služba pristojna za prostor - Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve Mestne občine Novo mesto.

5. člen

Začetek veljavnosti

Ta program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema na Občinskem svetu mestne občine Novo mesto.

Št. 350-03-13/1999-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan
Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4330. Program priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za zazidalni načrt Vrtnega centra Bučna vas v Novem mestu)

Na podlagi prvega odstavka 2. člena zakona o planiranju in urejanju prostora v predhodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

PROGRAM PRIPRAVE SPREMEMB IN DOPOLNITEV prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za zazidalni načrt Vrtnega centra Bučna vas v Novem mestu)

1. člen

Predmet in cilj sprememb in dopolnitev

S tem programom se podrobneje določijo:

- vsebina in obseg strokovnih podlag, ki jih je potrebno opraviti v postopku priprave in sprejemanja prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od l. 1986 do l. 2000 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 3/90, 10/90, 9/91) ter (Uradni list RS, št. 17/92, 58/95, 11/96, 16/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99) in prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od l. 1986 do l. 1990 (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 9/91, 12/91), (Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 69/93, 20/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99)
- v nadaljevanju: sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - subjekti, ki sodelujejo pri pripravi sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - način njihovega sodelovanja oziroma naloge in obveznosti, ki jih morajo pri tem opraviti,
 - določijo se roki za posamezne faze priprave prostorskih sestavin občinskih planskih aktov ter sredstva potrebna za njihovo pripravo,
 - nosilca strokovnih aktivnosti priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov,
 - prostorske sestavine, ki se spreminjajo, oziroma dopolnjujejo.

2. člen

Vsebina in obseg strokovnih podlag ter sprememb in dopolnitev

Spremembe in dopolnitve prostorskih sestavin občinskih planskih aktov (programska zasnova) se nanašajo na ureditev Vrtnega centra Bučna vas Novo mesto, katerega investitor je Semenarna, d.d., Ljubljana, ter se v vsebinskem smislu pripravijo skladno z zakonom o urejanju prostora (Uradni list RS, št. 18/84 in 15/89), zakonom o planiranju

in urejanju prostora v prehodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90) in navodilom o vsebini in metodologiji izdelave strokovnih podlag in prostorskih sestavin planskih aktov občin (Uradni list RS, št. 20/85).

Vsebinska programske zasnove bo sledila vsebini posebnih strokovnih podlag, ki se pripravijo na podlagi valorizacije prostora, težnjah lokalnega prebivalstva in prostorskih možnostih.

V veljavnih prostorskih sestavinah dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto je obravnavano zemljišče opredeljeno kot 1. območje kmetijskih zemljišč. V predlogu urbanistične zasnove Novega mesta je prostor med severno obvoznico, obstoječo zazidavo ter Ljubljansko cesto /G II – 105, odsek 252 Karteljevo–Novo mesto/ namenjen za terciarne dejavnosti. Celotna površina meri ca. 80 a. Po idejni zasnovi je možno pričakovati izrabo prostora, ki presega potrebe Semenarne Ljubljana, zato so poleg osnovne dejavnosti Semenarne predvidene druge, tej sorodne dejavnosti (poslovno-trgovinske).

Prostorske sestavine planskih aktov občine, ki se dopolnijo:

A) Spremembe in dopolnitve srednjeročnega družbenega plana

Srednjeročni družbeni plan Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, dopolnjen v letih od leta 1990 do 1997 za območje Mestne občine Novo mesto v poglavjih:

6.4. Načini urejanja prostora

6.6 Kartografski del in programske zasnove; doda se PROGRAMSKA ZASNOVA ZA ZAZIDALNI NAČRT VRTNEGA CENTRA BUČNA VAS NOVO MESTO

B) Kartografski del in kartografska dokumentacija k dolgoročnemu in srednjeročnemu planu Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto

1. kartografski del na kartah:

- zasnova kmetijstva, gozdarstva, rudnin in območij za poselitev

2. kartografska dokumentacija:

list PKN 1:5000 Novo mesto – 36

Grafični prikaz sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin občinskih planskih aktov se pripravi s smiselnim upoštevanjem 39. člena navodila o vsebini in metodologiji izdelave posebnih strokovnih podlag in prostorskih sestavin planskih aktov občine (Uradni list RS, št. 20/85).

Programska zasnova se kot sestavina srednjeročnega družbenega plana občine pripravi v skladu z 38. in 39. členom v prejšnjem odstavku navedenega navodila.

3. člen

Organizacija priprave sprememb in dopolnitev

Naročnik in investitor zazidalnega načrta: Semenarna Ljubljana, d.d., Dolenjska cesta 242, Ljubljana.

Izvajalec strokovne aktivnosti priprave strokovnih podlag in drugih strokovnih gradiv je na zahtevo investitorja podjetje Topos, d.o.o., Dolenjske Toplice.

Kot koordinator postopka priprave, izdelave in sprejemanja se določi župan Mestne občine Novo mesto, oziroma občinska strokovna služba pristojna za prostor – Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve Mestne občine Novo mesto.

4. člen

Organi in organizacije, ki sodelujejo pri pripravi sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov, so:

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za kmetijstvo in turizem,
- Ministrstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, izpostava Novo mesto,
- JP Komunala Novo mesto,
- JP Elektro PE Elektro Novo mesto,
- Telekom Slovenije Novo mesto,
- Ministrstvo za zdravstvo, Zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,
- Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, Enota Novo mesto,
- Ministrstvo za obrambo, Uprava za obrambo Novo mesto,
- Ministrstvo za promet in zveze, Direkcija RS za ceste Ljubljana,
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Veterinarska inšpekcija RS, Enota Novo mesto,
- Cestno podjetje Novo mesto,
- Krajevna skupnost Bučna vas.

Kolikor se v postopku priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin planskih aktov občine ugotovi, da je potrebno pridobiti predhodna mnenja in pogoje ter soglasja tudi drugih organov, ki niso naštetih v prejšnjem odstavku, se le ta pridobi v postopku.

Pred pričetkom priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin planskih aktov občine morajo organi in organizacije iz tega člena na zahtevo izdelovalca podati v zvezi s predvidenimi prostorskimi ureditvami usmeritve, zahteve in omejitve (pogoje), ki jih izdelovalec upošteva pri pripravi osnutka. Organi in organizacije morajo v skladu s 35. členom ZUNDP podati svoje pogoje in soglasja v tridesetih dneh od zahteve. V fazi priprave predloga s soglasjem potrdijo upoštevanje predhodnih pogojev in usmeritev. Če v predpisanem roku ne podajo pogojev, se šteje, da jih nimajo.

5. člen

Terminski plan

Podrobnejši terminski plan je predmet pogodbe med naročnikom (investitorjem), izvajalcem in prevzemnikom, Mestno občino Novo mesto, kot koordinatorjem postopka priprave, izdelave in sprejemanja dokumenta.

Po prejetju osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov s Programsko zasnovo, župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi. Sklep o javni razgrnitvi se objavi v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežu Mestne občine Novo mesto in sedežu Krajevne skupnosti Bučna vas za 30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi iz prejšnje alineje, če ni drugače določeno.

Javna razprava se izvede na sedežu Krajevne skupnosti Bučna vas v času javne razgrnitve.

Osnutek dokumenta se v času javne razgrnitve posreduje v obravnavo Občinskemu svetu MONM.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pisne pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov.

Župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v času trajanja javne razgrnitve.

Po sprejetju stališč do pripomb pripravljalec dokumenta, poskrbi za pripravo dopolnjenega osnutka sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov oziroma dopolnitve in

popravke tistih njegovih sestavin, na katere so se nanašale utemeljene pripombe in predlogi ter ga posreduje na Ministrstvo za okolje in prostor, Uradu RS za prostorsko planiranje (v nadaljevanju: MOP) s predlogom za ugotovitev njegove usklajenosti z obveznimi izhodišči prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Republike Slovenije (v nadaljevanju: republiški prostorski plan).

Župan Mestne občine Novo mesto posreduje po sprejetju sklepa Vlade Republike Slovenije o usklajenosti sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov s poročilom o izhodiščih republiškega prostorskega plana usklajeni predlog sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov s poročilom o pripombah občinskemu svetu v sprejem.

6. člen

Sredstva

Za pripravo sprememb in dopolnitev občinskih planskih aktov zagotovi sredstva investitor Semenarna Ljubljana, d.d., Dolenjska cesta 242, Ljubljana.

7. člen

Začetek veljavnosti

Ta program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema na Občinskem svetu mestne občine Novo mesto.

Št. 352-01-015/1998-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan

Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4331. Program priprave prostorsko ureditvenih pogojev za izvenmestni prostor Mestne občine Novo mesto

Na podlagi 34. in 43. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85, in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 71/93 in 44/97) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

PROGRAM PRIPRAVE prostorsko ureditvenih pogojev za izvenmestni prostor Mestne občine Novo mesto

1. člen

Izhodišča za pripravo prostorsko ureditvenih pogojev

Izhodišča za pripravo prostorsko ureditvenih pogojev za izvenmestni prostor Mestne občine Novo mesto (v nadaljevanju: PUP) predpisuje zakon o urejanju naselij in drugih posegov v prostor, urejali pa bodo tista preostala območja Mestne občine Novo mesto, za katera ni predvidena izdelava prostorsko izvedbenih načrtov ali za katera je predvidena izdelava prostorsko izvedbenih načrtov, pa ti načrti še ne bodo sprejeti v tekočem planskem obdobju, hkrati pa ne pokrivajo tista zaokrožena območja, katera urejajo že sprejeti ostali prostorsko ureditveni pogoji – kot samozaključene celote (PUP za pomembnejša lokalna središča občine Novo mesto, PUP za območje servisno-poslovne cone Stopič, PUP za območje servisno-poslovne cone Zalog).

2. člen

Priprava PUP

1. Predmet PUP

PUP bodo obravnavali tisto območje Mestne občine Novo mesto, ki do sedaj še ni bilo prekrto s tovrstnim aktom ali prostorsko izvedbenim načrtom. PUP se pripravi za posamezno prostorsko ali funkcionalno zaokroženo območje izven ureditvenih območij naselij, za ureditveno območje naselja ali za posamezno funkcionalno zaokroženo območje v naselju.

PUP se pripravijo po postopku in v vsebini, kot je predpisana z zakonom o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93, 71/93 in 44/97) – v nadaljevanju: ZUNDPP in s podzakonskim navodilom o vsebini potrebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorsko izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

2. Predhodno pripravljene strokovne podlage

Predhodno pripravljene strokovne podlage in veljavna planska in urbanistična dokumentacija, ki se jih mora upoštevati pri pripravi PUP so:

- projektna naloga,
- prostorske sestavine dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana občine s spremembami in dopolnitvami (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 9/91, 12/91 in Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 60/93, 69/93, 20/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 16/96, 21/97, 80/97, 39/98, 59/98, 21/99, 59/99 in 63/99),
- strokovne podlage za spremembe in dopolnitve prostorskih sestavin planskih aktov občine,
- morfološka analiza naselij izvenmestnega prostora Mestne občine Novo mesto (vključno z smernicami za širitve določenega naselja),
- podatki o obstoječih infrastrukturnih vodih in napravah,
- podatki o naravnih lastnostih prostora,
- podatki o varstvu narave in kulturne dediščine,
- drugi elementi obdelave (veljavne urbanistične rešitve sosednjih območij, prometne rešitve...).

3. Organi in organizacije, ki morajo podati predhodne pogoje in mnenja za pripravo osnutka PUP ter soglasja k dopolnjenem osnutku

Pri pripravi sprememb in dopolnitev PUP sodelujejo krajevne skupnosti ter naslednji pristojni organi in organizacije:

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,
- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za kmetijstvo in turizem,

- JP Komunala Novo mesto,
- JP Elektro, PE Elektro Novo mesto,
- Telekom Slovenije, PE Novo mesto,
- Ministrstvo za zdravstvo, zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,
- Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, izpostava Novo mesto,
- Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine Novo mesto,
- Zavod za gozdove Slovenije, OE Novo mesto Novo mesto,
- Slovenske železnice, infrastruktura.

Kolikor se v postopku priprave sprememb in dopolnitev PUP ugotovi, da je potrebno pridobiti predhodna mnenja in pogoje ter soglasja tudi drugih organov, ki niso naštetih v prejšnjem odstavku, se le ta pridobe v postopku.

Pred pričetkom priprave PUP morajo organi in organizacije iz te točke na zahtevo izdelovalca podati v zvezi s predvidenimi prostorskimi merili in pogoji usmeritve, zahteve in omejitve (pogoje), ki jih izdelovalec upošteva pri pripravi osnutka PUP. Organi in organizacije morajo v skladu s 35. členom ZUNDPP podati svoje pogoje in soglasja v 30. dneh od zahteve. V fazi priprave predloga s soglasjem potrdijo upoštevanje predhodnih pogojev in usmeritev. Če v predpisanem roku ne podajo pogojev, se šteje, da jih nimajo oziroma, da z rešitvami soglašajo.

4. Vsebina PUP za izvenmestni prostor Mestne občine Novo mesto

PUP se pripravijo v skladu s 43. členom in tako, da se za ureditvene enote določi smiselni izveček sestavin iz 26. in 40. člena ZUNDPP, predvsem pa:

TEKSTUALNI DEL – ODLOK

- Merila in pogoji za graditev ali prenovo objektov in naprav glede na njihovo lego, funkcijo velikost in oblikovanje
- Merila in pogoji za izvajanje drugih posegov, ki trajno spreminjajo prostor
- Merila za določitev gradbenih parcel
- Merila in pogoji za komunalno urejanje stavbnih zemljišč
- Merila in pogoji za ohranjanje in razvijanje naravnih in z delom pridobljenih vrednot človekovega okolja
- Druga merila in pogoji za usklajevanje različnih interesov pri gradnji objektov in naprav oziroma pri drugih posegih v prostor.

GRAFIČNI DEL

- PUP se grafično prikažejo na preglednih katastrskih načrtih PKN 1:5000, oziroma na DKN.

3. člen

Terminski plan in postopek izdelave ter sprejemanja sprememb in dopolnitev PUP

Osutek PUP	60 dni po podpisu pogodbe z izdelovalcem
Stališča do pripomb	15 dni po prejemu pripomb iz JR
Predlog sprememb in dopolnitev PUP	45 po sprejetju stališč do pripomb
Končno gradivo	15 dni po sprejetju sprememb in dopolnitev PUP na občinskem svetu

Osutek PUP se izdelava na podlagi strokovnih podlag.

Ko občinska strokovna služba pristojna za prostor ugotovi, da osutek vsebuje vse sestavine predpisane s programom priprave, predlaga županu, da se osutek javno razgrne.

Župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi osnutka PUP; sklep o javni razgrnitvi se objavi v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežu Mestne občine Novo mesto in sedežih tangiranih KS za najmanj 30 dni po objavi sklepa o javni razgrnitvi v Uradnem listu RS.

V času javne razgrnitve bodo organizirane javne obravnave v tangiranih KS.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pisne pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka.

V času javne razgrnitve se osnutek PUP posreduje v obravnavo občinskemu svetu MONM.

Po končani javni razgrnitvi župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v času trajanja javne razgrnitve in zadoži pristojno službo za pripravo predloga.

Župan Mestne občine Novo mesto posreduje predlog PUP s poročilom o pripombah iz javne razgrnitve občinskemu svetu v obravnavo in mu predlaga sprejem PUP z odlokom.

Odlok se objavi v Uradnem listu RS.

4. člen

Organizacija priprave PUP in sredstva

Za pripravo PUP zagotovi – delno založi sredstva Mestna občina Novo mesto iz proračunske postavke 19.1.1. Planska in urbanistična dokumentacija.

Izdelovalec PUP bo določen na podlagi zbiranja ponudb oziroma na podlagi javnega razpisa.

Koordinator pri izdelavi naloge je Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve – Oddelek za prostorsko planiranje Mestne občine Novo mesto.

5. člen

Program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema na Občinskem svetu mestne občine Novo mesto.

Št. 015-05-22/1999-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan

Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4332. Program priprave za zazidalni načrt za Vrtni center Bučna vas v Novem mestu

Na podlagi 34. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 71/93 in 44/97) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) je Občinski svet mestne občine Novo mesto na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

PROGRAM PRIPRAVE za zazidalni načrt za Vrtni center Bučna vas v Novem mestu

1. člen

Izhodišča za pripravo zazidalnega načrta

Semenarna Ljubljana, d.d., želi v Novem mestu postaviti prodajni center za svoje asortimane. Lokacija, ki jo investitor predlaga, je na križišču dveh prometnic na severozahodnem delu Novega mesta.

Zemljišče, na katerem je predvidena gradnja, je po planskih dokumentih Mestne občine Novo mesto opredeljeno kot prvo območje kmetijskih zemljišč. V predlogu urbanistične zasnove Novega mesta je prostor med severno obvoznico, obstoječo zazidavo ter magistralno cesto – Ljubljansko cesto, namenjen za terciarne dejavnosti. Celotna površina meri okoli 80 a. Po idejni zasnovi je možno pričakovati izrabo prostora, ki presega potrebe Semenarne Ljubljana, zato so poleg osnovne dejavnosti semenarne predvidene tudi druge sorodne dejavnosti (poslovno-trgovinske).

Parcela se tako nameni za program vrtnega centra Semenarne Ljubljana, pri tem pa je treba upoštevati, da se mora stično območje z Ljubljansko cesto oblikovati bolj mestno in kvalitetno (tu se umesti prodajni paviljon in najbolj atraktiven program ter objekti). V ozadje parcele proti vzhodu naj se umestijo odprti programi (drevesnica ipd.) ter parkirišča.

Celotna zasnova območja naj v čimvečji meri upošteva dvoetažno izrabo lokacije, ki naj bo dostopna tako z nivoja glavne ceste kot z nivoja terena (preko lokalne ceste).

Oblikovanje objektov naj bo moderno, enostavnih oblik in materialov ter naj se zgleduje po kvalitetnih vzorih tega območja. Parcela nudi tudi veliko možnosti za atraktivne zunanje ureditve, ki lahko dopolnijo investitorjevo ponudbo.

2. člen

Priprava zazidalnega načrta

1. Območje urejanja in obseg priprave zazidalnega načrta

V območje urejanja zazidalnega načrta bo vključena lokacija na križišču dveh prometnic na severozahodnem delu Novega mesta med Ljubljansko cesto in severno obvožno cesto, natančneje zemljišče parc. št. 644, k.o. Bršljin.

Zazidalni načrt se pripravi v vsebini, kot je predpisana z zakonom o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93, 71/93 in 44/97) – v nadaljevanju: ZUNDPP in s podzakonskim navodilom o vsebini potrebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorsko izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

2. Predhodno pripravljene strokovne podlage

Predhodno pripravljene strokovne podlage in veljavna planska in urbanistična dokumentacija, ki se jih mora upoštevati pri pripravi zazidalnega načrta, so:

- prostorske sestavine dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana občine s spremembami in dopolnitvami (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 9/91, 12/91 in Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 60/93, 69/93, 20/94, 50/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 16/96 in 21/97, 80/97, 39/98, 21/99, 59/99 in 63/99),

- projektna naloga, kjer je predstavljena arhitekturna in urbanistična situacija obravnavanega območja,

- podatki o obstoječih infrastrukturnih vodih in napravah,

- podatki o naravnih lastnostih prostora,
- drugi elementi obdelave (veljavne urbanistične rešitve sosednjih območij, prometne rešitve...),
- predlog urbanistične zasnove Novega mesta.

3. Organi in organizacije, ki morajo podati predhodne pogoje in mnenja za pripravo osnutka zazidalnega načrta ter soglasja k dopolnjenemu osnutku zazidalnega načrta:

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,

- Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za kmetijstvo in turizem,

– Ministrstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, izpostava Novo mesto,
 – JP Komunala Novo mesto,
 – JP Elektro, PE Elektro Novo mesto,
 – Telekom Slovenije Novo mesto,
 – Ministrstvo za zdravstvo, Zdravstveni inšpektorat RS, enota Novo mesto,
 – Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, enota Novo mesto,
 – Ministrstvo za obrambo, Uprava za obrambo Novo mesto,
 – Ministrstvo za promet in zveze, Direkcija RS za ceste Ljubljana,
 – Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Veterinarska inšpekcija RS, enota Novo mesto,
 – Cestno podjetje Novo mesto,
 – Krajevna skupnost Bučna vas.

Organi in organizacije morajo v skladu s 35. členom ZUNDPP podati svoje pogoje in soglasja v tridesetih dneh od zahteve. V fazi priprave osnutka ZN s soglasjem potrdijo upoštevanje predhodnih pogojev in usmeritev, ki so bili s strani soglasodajalcev podani pred izdelavo osnutka. Če v predpisanem roku ne podajo pogojev, se šteje, da jih nimajo oziroma da z rešitvami v ZN soglašajo.

4. Vsebina zazidalnega načrta

Osnutek se izdelava skladno s pripravljenimi posebnimi strokovnimi podlagami in pridobljenimi predhodnimi mnenji, pogoji organizacij in skupnosti ter z elementi in sestavinami, kot jih predpisuje zakon o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 7/85, 29/86 in Uradni list RS, št. 29/90, 18/93, in 47/93) ter navodilo o vsebini posebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorskih izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

Osnutek se izdelava v naslednji vsebini:

OSNUTEK:

- A) TEKSTUALNI DEL
1. Uvod
 2. Naravne in ustvarjene razmere
 - 2.1. Lega obravnavanega območja v širšem prostoru
 - 2.2. Namembnost sedanjega prostora
 - 2.3. Geomorfologija območja
 - 2.4. Vegetacija
 - 2.5. Hidrološke razmere
 - 2.6. Tektonika, stabilnost tal, geomorfološka struktura in seizmična varnost
 - 2.7. Naravna dediščina
 - 2.8. Kulturna dediščina
 3. Splošni podatki o območju urejanja
 - 3.1. Opis meje območja urejanja
 - 3.2. Namembnost površin
 4. Prikaz prostorskih pogojev za realizacijo planskih odločitev
 - 4.1. Prestavitve in rušitve
 - 4.2. Prikaz novih ureditev po posameznih sklopih
 - 4.3. Urbanistično-arhitektonski pogoji za objekte

- 4.4. Idejne rešitve prometnega, energetskega, vodovodnega, kanalizacijskega omrežja in omrežja zvez
 - 4.4.1. Prometna infrastruktura
 - 4.4.2. Komunalna infrastruktura
 - 4.4.3. Energetska infrastruktura
 - 4.4.4. Zveze
 - 4.4.5. Ogrevanje
5. Ukrepi za varstvo okolja
 - 5.1. Odstranjevanje odpadkov
 - 5.2. Varstvo pred hrupom
 - 5.3. Varstvo zraka
 - 5.4. Varstvo voda
 - 5.5. Varstvo pred požarom
6. Odstopanja od določil zazidalnega načrta
7. Faznost gradnje
8. Ocena stroškov za izvedbo zazidalnega načrta
9. Seznam lastnikov zemljišč, zajetih v območje urejanja
10. Zakonodaja, upoštevana pri izdelavi zazidalnega načrta
11. Osnutek odloka

B) GRAFIČNI DEL

1. Izsek iz prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 za območje Mestne občine Novo mesto – kartogr. dela M 1 : 25000
2. Izsek iz prostorskih sestavin družbenega plana občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990 za območje Mestne občine Novo mesto – kartogr. dokumentacije M 1 : 5000
3. Kopija katastrskega načrta M 1 : 2880
4. Kopija katastrskega načrta z vrisom območja ZN M 1 : 2880
5. Geodetski načrt M 1 : 500
6. Zbirna situacija infrastrukturnih vodov in naprav – obstoječe stanje M 1 : 500
7. Zazidalna situacija M 1 : 500
8. Ceste
 - 8.1. Gradbena situacija ceste M 1 : 500
 - 8.2. Vzдолžni profili ceste M 1 : 500/100
 - 8.3. Karakteristični precni profili ceste M 1 : 500
9. Vodovod – situacija M 1 : 500
10. Kanalizacija – situacija M 1 : 500
11. Električni vodi in tt vodi M 1 : 500
12. Zbirna situacija komunalnih vodov in naprav M 1 : 500

PREDLOG

Po sprejetju stališč do pripomb se v skladu s pripombami izdelava predlog ZN, ki mora vsebovati še vsa predpisana soglasja ter tehnične elemente za zakoličenje objektov in gradbenih parcel ter pogoje za določitev funkcionalnih zemljišč k objektom. Ustrezno tekstualnemu delu se dopolni tudi grafični del.

3. člen

Terminski plan in postopek izdelave ter sprejemanja spremembe ZN

Posebne strokovne podlage za ZN	60 dni od pridobitve geodetskih podlog
Osnutek ZN	60 dni po potrditvi variantne rešitve
Javna razgrnitev dokumenta	30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi v Uradnem listu RS
Stališča do pripomb	15 dni po prejemu pripomb iz javne razgrnitve
Predlog ZN	45 dni po sprejetju stališč do pripomb na osnutek
Končno gradivo	15 dni po sprejetju UN na občinskem svetu

S pripravo posebnih strokovnih podlag za zazidalni načrt se prične po podpisu pogodbe med izvajalcem, naročnikom (investitorjem) in Mestno občino Novo mesto.

Variantne rešitve pozidave obravnava odbor za okolje in prostor.

Ko občinska strokovna služba, pristojna za prostor, ugotovi, da osnutek ZN vsebuje vse sestavine, določene s programom priprave, predlaga županu, da se osnutek javno razgrne.

Župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi osnutka ZN; sklep o javni razgrnitvi se objavi v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežih Mestne občine Novo mesto, Krajevne skupnosti Bučna vas za 30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi iz prejšnje alineje.

V času javne razgrnitve se organizira javna obravnava v KS Bučna vas.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pismene pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka ZN.

V času javne razgrnitve se osnutek ZN posreduje v obravnavo Občinskemu svetu mestne občine Novo mesto.

Po končani javni razgrnitvi župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v času trajanja javne razgrnitve, in zadolži pristojno službo za pripravo predloga.

Župan Mestne občine Novo mesto posreduje predlog ZN s poročilom o pripombah iz javne razgrnitve občinskemu svetu v obravnavo in mu predlaga sprejem ZN z odlokom.

Odlok se objavi v Uradnem listu RS.

4. člen

Organizacija priprave spremembe zazidalnega načrta

Naročnik in investitor zazidalnega načrta: Semenarna Ljubljana, d.d., Dolenjska cesta 242, Ljubljana.

Izvajalec strokovne aktivnosti priprave strokovnih podlag in drugih strokovnih gradiv je na zahtevo investitorja podjetje Topos, d.o.o., Dolenjske Toplice.

Kot koordinatorja postopka priprave, izdelave in sprejemanja se določi župana Mestne občine Novo mesto oziroma občinsko strokovno službo, pristojno za prostor – Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve Mestne občine Novo mesto.

5. člen

Začetek veljavnosti

Program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema na Občinskem svetu mestne občine Novo mesto.

Št. 352-01-015/1998-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan

Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

4333. Program priprave za spremembo zazidalnega načrta za romsko naselje v Žabjaku (Z-4/80)

Občinski svet mestne občine Novo mesto je na podlagi 34. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90 in 71/93) in 20. člena statuta Mestne občine Novo mesto (Uradni list RS, št. 47/99) na 8. seji dne 30. 9. 1999 sprejel

PROGRAM P R I P R A V E za spremembo zazidalnega načrta za romsko naselje v Žabjaku (Z-4/80)

1. člen

Splošni podatki o pripravi spremembe zazidalnega načrta

1. Podatki o predhodnih aktivnostih z obrazložitvijo in utemeljitvijo priprave spremembe zazidalnega načrta

V veljavnih prostorskih sestavinah dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto je območje zazidalnega načrta za romsko naselje Žabjak že opredeljeno kot stavbno zemljišče.

Do spremembe zazidalnega načrta prihaja zaradi zahteve po umestitvi specifičnega objekta na lokaciji št. 37.

2. Splošni podatki o predlagani ureditvi

Po osnovnem zazidalnem načrtu je na lokaciji št. 37 oziroma zemljišču parc. št. 1086/7, k.o. Daljni Vrh, predvidena postavitev klasične romske stanovanjske hiše; s spremembo pa se predvideva gradnja večjega objekta, namenjena stanovanju in trgovskemu ter gostinskemu lokalu.

Velikost parcele to omogoča, enako tudi komunalna opremljenost, ki se izvaja na osnovi sprejetega zazidalnega načrta.

Gre izključno za romsko naselje; kljub temu pa bo celotna zunanja ureditev morala zadostiti vsem sodobnim predpisom, še posebej zaradi bližine otroškega vrta.

2. člen

Priprava spremembe zazidalnega načrta

1. Obseg priprave spremembe zazidalnega načrta

Sprememba zazidalnega načrta se pripravi v vsebini, kot je predpisana z zakonom o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85 in 29/86 ter Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93 in 71/93) – v nadaljevanju ZUNDP in s podzakonskim navodilom o vsebini potrebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorsko izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

Sprememba zazidalnega načrta bo pripravljena samo za del, ki se spremeni v odnosu na prvotno rešitev, obravnavan pa bo tudi vpliv spremembe na širšem območju v sklopu zazidalnega načrta.

2. Predhodno pripravljene strokovne podlage

Predhodno pripravljene strokovne podlage in veljavna planska in urbanistična dokumentacija, ki se jih mora upoštevati pri pripravi spremembe zazidalnega načrta, so:

1. srednjeročni družbeni plan Občine Novo mesto za območje Mestne občine Novo mesto (Skupščinski Dolenjski list, št. 24/86, 15/90, 3/91, 9/91, 12/91 ter Uradni list RS, št. 7/92, 23/92, 28/92, 35/92, 50/92, 1/93, 28/93, 32/93, 60/93, 69/93, 20/94, 71/94, 78/94, 58/95, 11/96, 16/96, 32/96 in 21/97),

2. odlok o zazidalnem načrtu za romsko naselje Žabjak (Skupščinski Dolenjski list, št. 4/85),

3. idejna zasnova stanovanjsko-trgovskega ter gostinskega objekta na lokaciji št. 37.

3. Naročnik in izdelovalec spremembe zazidalnega načrta ter investitor posega v prostor

Naročnik spremembe zazidalnega načrta je:

Roman Tasič, Brezje 12, Novo mesto

Investitor spremembe zazidalnega načrta je:

Roman Tasič, Brezje 12, Novo mesto

Investitor posega v prostor je:

Roman Tasič, Brezje 12, Novo mesto.

Izdelovalec spremembe zazidalnega načrta:

V sodelovanju z investitorjem bo izdelovalec spremembe zazidalnega načrta izbran na osnovi zbiranja več ponudb in izbora najustrežnejše od teh. Izbor najustrežnejše ponudbe bo izvedla komisija, ki jo je določil župan s sklepom.

4. Organi in organizacije, ki morajo podati predhodne pogoje in mnenja za pripravo osnutka spremembe zazidalnega načrta ter soglasja k dopolnjenem osnutku spremembe zazidalnega načrta

Organi in organizacije, ki morajo pred začetkom priprave spremembe zazidalnega načrta podati predhodne pogoje in mnenja za njegovo pripravo, so:

1. Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,

2. JP Komunala Novo mesto,

3. JP Elektro, PE Novo mesto,

4. Telekom Slovenije, PE Novo mesto,

5. Ministrstvo za zdravstvo, zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,

6. Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, izpostava Novo mesto,

7. Krajevna skupnost Bučna vas.

V primeru, da organ oziroma organizacija v 30 dneh ne bo podal pogojev, se bo v skladu s 45.a členom in 35. členom ZUDPP smatralo, da nima pogojev, oziroma da s predloženo dokumentacijo soglaša.

Organi in organizacije, ki morajo, v skladu z zakonskimi pooblastili podati soglasje brez pogojev k predlogu spremembe zazidalnega načrta, so:

1. Mestna občina Novo mesto, Sekretariat za okolje, prostor in komunalne zadeve,

2. Krajevna skupnost Bučna vas,

3. JP Komunala Novo mesto,

4. JP Elektro, PE Novo mesto,

5. Telekom Slovenije, PE Novo mesto,

6. Ministrstvo za zdravstvo, zdravstveni inšpektorat RS, Enota Novo mesto,

7. Ministrstvo za obrambo, Inšpektorat RS za varstvo pred naravnimi in drugimi nesrečami, izpostava Novo mesto.

5. Izdelava osnutka spremembe zazidalnega načrta.

V postopku priprave spremembe zazidalnega načrta za romsko naselje Žabjak je potrebno povzeti in predstaviti dosedanje vrednotenje območja ter pripraviti strokovne podlage v skladu z navodilom o vsebini posebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorskih izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85).

Izdelovalec spremembe zazidalnega načrta bo ocenil, ali je bilo vrednotenje ustrezno in ga dopolnil z metodologijami posameznih resorjev (kmetijstvo, krajinska arhitektura, varstvo okolja).

Na osnovi strokovnih podlag in predhodnih mnenj bo izdelan osnutek spremembe zazidalnega načrta. Pred začetkom izdelave spremembe zazidalnega načrta se morajo pridobiti pogoji pristojnih organov in organizacij, navedenih v 4. točki tega programa.

Osnutek spremembe zazidalnega načrta kot smiselni izveček sestavin iz 28., 29. in 32. člena ZUNDPP ter 55. in 56. člena zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 32/93) mora vsebovati:

a) tekstualni del:

– splošne podatke o spremembi zazidalnega načrta, o izdelovalcu spremembe zazidalnega načrta,

– vsebinsko kazalo vseh sestavin spremembe zazidalnega načrta,

– opis prostora in pogoje za realizacijo planskih odločitev,

– obrazložitev in utemeljitev spremembe zazidalnega načrta z obrazložitvijo,

– odstopanja od določil spremembe zazidalnega načrta,

– podatke o infrastrukturnih objektih in napravah,

– opis prostorskih rešitev po posameznih področjih,

– varstvo narave (voda, zrak, tla, biotopi) in bivalnega okolja,

– seznam parcel, ki se nahajajo znotraj meje obravnavanega območja, s podatki o označbi, površini, vrsti rabe in lastništvu,

– etape izvajanja spremembe zazidalnega načrta,

– pogoje pristojnih organov in organizacij,

– usklajenost rešitve s podanimi zahtevami ter pripombami soglasodajalcev;

b) grafični del:

– prikaze iz prostorskih sestavin občinskega dolgoročnega in srednjeročnega plana za obravnavano območje,

– publikacijsko karto s prikazom območja spremembe zazidalnega načrta M 1:50.000 in prikaz na topografski karti M 1:25.000,

– pregledni situacijski načrt M 1:5000 z vključujočo namensko rabo prostora,

– ureditveno situacijo spremembe zazidalnega načrta M 1:1000 (na topografski osnovi), ki vsebuje tehnične, prometne, komunalne, krajinske, oblikovalske, urbanistične, okoljevarstvene in vodnogospodarske rešitve,

– prikaz območja izključne in omejene rabe,

– objekte predvidene za odstranitev,

– idejne rešitve komunalnih in energetskih ureditev in ureditev s področja prometa in zvez ter drugih objektov in naprav s področja gospodarjenja javnih služb,

– idejne rešitve prestavitve, rušitev in prilagoditev obstoječih objektov in naprav;

c) osnutek odloka o spremembi zazidalnega načrta:

– mejo, oziroma obodne parcelacije in seznam parcel, ki se nahajajo znotraj meje obravnavanega območja,

– funkcijo območja s pogoji za izrabo in kvaliteto posegov v prostor,

– pogoje za urbanistično-arhitektonsko in krajinsko oblikovanje,

– druge pogoje, ki so pomembni za izvedbo predvidenih posegov,

– možnost etapnega izvajanja posegov,

– obveznosti investitorja in izvajalcev pri izvajanju spremembe zazidalnega načrta.

6. Predlog sklepa o javni razgrnitvi osnutka spremembe zazidalnega načrta

Ko župan Mestne občine Novo mesto ugotovi, da je osnutek pripravljen po vsebini iz točke 5. tega programa ter da so v postopku opravljene tudi druge aktivnosti iz tega programa (pogoji, mnenja itd.), sprejme sklep o javni razgr-

nitvi osnutka spremembe zazidalnega načrta. Sklep se objavi v Uradnem listu RS, gradiva pa se razgrnejo v prizadeti KS na krajevno običajen način.

7. Terminski plan

S pripravo posebnih strokovnih podlag za spremembo zazidalnega načrta se prične po podpisu pogodbe z izdelovalcem.

Osnutek spremembe zazidalnega načrta se dostavi Občinskemu svetu mestne občine Novo mesto najkasneje v enem mesecu od podpisa pogodbe z izdelovalcem spremembe zazidalnega načrta.

Župan Mestne občine Novo mesto sprejme sklep o enomesečni javni razgrnitvi osnutka v roku 30 dni po sprejemu gradiva iz prejšnje alineje; sklepa o javni razgrnitvi se objavita v Uradnem listu RS.

Javna razgrnitev se izvede na sedežu Mestne občine Novo mesto in na sedežu Krajevne skupnosti Bučna vas za 30 dni od dneva objave sklepa o javni razgrnitvi iz prejšnje alineje.

Javna razprava se izvede na sedež Krajevne skupnosti Bučna vas.

Občani, organi in organizacije, krajevna skupnost ter drugi zainteresirani oziroma prizadeti lahko podajo pismene pripombe v času trajanja javne razgrnitve osnutka spremembe zazidalnega načrta.

Župan Mestne občine Novo mesto zavzame stališča do pripomb in predlogov, podanih v času trajanja javne razgrnitve v roku 30 dni po prejetju stališč do pripomb.

Osnutek dokumenta s stališči do pripomb se posreduje v obravnavo Občinskemu svetu mestne občine Novo mesto.

Po obravnavi osnutka na občinskem svetu župan poskrbi za pripravo dopolnjenega osnutka spremembe zazidalnega načrta oziroma dopolnitve in popravke tistih njegovih sestavin, na katere so se nanašale utemeljene pripombe in predlogi.

3. člen

Sprejemanje spremembe zazidalnega načrta

1. Javna razgrnitev osnutka spremembe zazidalnega načrta

V skladu s 37. in 38. členom ZUNDPP Mestna občina Novo mesto pripravi javno razgrnitev in javno obravnavo osnutka spremembe zazidalnega načrta v prizadeti KS in na sedežu Mestne občine Novo mesto.

Občinski svet mestne občine Novo mesto mora v času javne razgrnitve spremembe ZN oziroma pred njo obravnavati osnutek spremembe ZN in se seznaniti z vsemi do tedaj danimi stališči, pripombami in predlogi iz javne razgrnitve osnutka dokumenta.

2. Postopek usklajevanja po javni razgrnitvi

Do vseh pripomb in predlogov razvrščenih v tiste, ki se nanašajo na osnutek spremembe zazidalnega načrta, in tiste, ki se nanašajo na osnutek spremembe plana (znotraj tega so razvrščene v smiselne vsebinske sklope), zavzame župan (v sodelovanju z odborom za okolje in prostor) stališča. Predhodno župan oziroma strokovna služba zbere strokovna stališča do pripomb strokovnih služb. Tako pridobljena stališča do pripomb župan posreduje izdelovalcu spremembe ZN.

3. Izdelava in vsebina usklajenega predloga spremembe zazidalnega načrta

Izdelovalec spremembe ZN sprejeta stališča župana do pripomb iz javne razgrnitve upošteva in dopolni osnutek spremembe ZN v 60 dneh od prejetja pripomb. Na tako dopolnjen osnutek spremembe ZN izvajalec pridobi soglasja brez pogojev pristojnih organov, organizacij in skupnosti, ki morajo odgovoriti v 30 dneh, sicer se smatra, da se strinjajo.

Predlog spremembe zazidalnega načrta kot smiselni izvleček sestavin iz 28., 29. in 32. člena ZUNDPP ter 55. in 56. člena zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 3/93) mora vsebovati poleg sestavin iz točke 6:

a) v tekstualnem delu:

- ocene stroškov za izvajanje spremembe ZN,
- soglasja pristojnih organov in organizacij (5. točka tega programa),
- tehnične elemente za zakoličenje objektov ter za zakoličenje gradbenih parcel (območje izključne rabe).

b) v grafičnem delu:

- zakoličbeni načrt.

4. Predlog odloka o spremembi zazidalnega načrta

Odlok o spremembi zazidalnega načrta mora biti oblikovan v skladu s 44. členom navodila o vsebini posebnih strokovnih podlag in o vsebini prostorsko izvedbenih aktov (Uradni list SRS, št. 14/85) in mora vsebovati:

- meje oziroma obodne parcelacije in seznam parcel, ki se nahajajo znotraj meje obravnavanega območja,
- funkcijo območja s pogoji za izrabo in kvaliteto posegov v prostor,
- pogoje za urbanistično, arhitektonsko in krajinsko oblikovanje območja in posegov v prostor na obravnavanem območju,
- druge pogoje ki so pomembni za izvedbo predvidenih posegov,
- določitev toleranc pri legi in funkciji, ki so lahko dopustne v projektni dokumentaciji, z uporabo katerih pa se ne sme spreminjati vpliv na sosednje objekte in parcele ter na načrtovani videz obravnavanega območja in poslabšati bivalne in delovne razmere obravnavanega območja,
- možnost etapnega izvajanja posegov,
- režim in začasno namembnost zemljišč,
- obveznost investitorja pri izvajanju spremembe zazidalnega načrta.

5. Sprejetje odloka o spremembi zazidalnega načrta

Občinski svet mestne občine Novo mesto na predlog župana sprejme spremembo zazidalnega načrta romskega naselja Žabjak z odlokom.

Odlok se objavi v Uradnem listu RS, rok njegove uveljavitve pa ne sme biti krajši kot 15 dni od njegove objave.

4. člen

Program priprave se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 350-05-8/1999-1200

Novo mesto, dne 30. septembra 1999.

Župan
Mestne občine Novo mesto
Anton Starc, dr. med. l. r.

OPLOTNICA**4334. Odlok o grbu in zastavi**

Na podlagi 10. in 29. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 57/94 in 14/95) in na podlagi 6. člena statuta Občine Oplotnica (Uradni list RS, št. 29/99) je Občinski svet občine Oplotnica na 6. redni seji dne 12. 10. 1999 sprejel

**O D L O K
o grbu in zastavi****I. SPLOŠNE DOLOČBE****1. člen**

Simbola se uporabljata v skladu z določbami tega odloka, z njuno uporabo se na ta odlok ureja grb in zastavo Občine Oplotnica (v nadaljevanju: simboli), ki predstavljata istovetnostna simbola občine in označujeta pripadnost lokalni skupnosti.

Simbola se uporabljata v skladu z določbami tega odloka, z njuno uporabo se ne sme škodovati ugledu in dostojanstvu Občine Oplotnica.

2. člen

Izvirniki istovetnostnih simbolov se hranijo:

- v HVS registru (Heraldčno veksilološki in sigilografski register) pod nadzorom Arhiva Republike Slovenije,
- v registru HGV društva Heraldica Slovenica, ki je simbole ustvarila,
- v arhivu občine.

3. člen

Simbolov se ne sme avtorsko zavarovati po drugih osebah, prav tako ne zavarovati ali uporabljati kot znamko, model ali vzorec za označevanje blaga in storitev. Kot izjemno pa so simboli avtorsko zavarovani pred nedovoljenimi posegi v njihovo slikovno vsebino in videz po ustanovi oziroma osebi, ki je simbole ustvarila.

4. člen

Za pravilno uporabo simbolov in pravilno izvajanje tega odloka je odgovoren tajnik občine (direktor občinske uprave), ki daje potrebna pojasnila, sprejema prošnje za uporabo simbolov, izvaja odločbe o uporabi simbolov, vodi evidenco izdanih odločb ter opravlja druga strokovno-administrativna opravila.

5. člen

Prošnji za izdajo dovoljenja za uporabo simbolov mora biti priložena ustrezna dokumentacija s tehničnimi podatki in namenom uporabe. Tehnična dokumentacija mora vsebovati ime in naslov uporabnika grba, opis tehnike (ofset tisk, sito tisk, reliefni tisk, perorisba ali druge vrste tiska, suha tehnika, vezenje, rezbarjenje, fotografija ipd.) in naklado. Če gre za označbo prireditve, mora prosilec v prošnji opredeliti idejno in vsebinsko namembnost prireditve, za katero prosi, da se dovoli uporaba simbolov.

Prosilec mora dokumentacijo iz prejšnjega odstavka tega člena predložiti pri Občinski upravi občine Oplotnica v dveh izvodih.

6. člen

V odločbi, s katero se dovoljuje uporaba simbolov, se določijo pogoji, s katerimi se dovoljuje uporaba samo za določen namen ali določen rok, do katerega je uporaba dovoljena. Izdano dovoljenje lahko izdajatelj odločbe prekliče, če ugotovi, da uporabnik ne upošteva pogojev, navedenih v odločbi oziroma dovoljenju, če ne skrbi za primeren videz simbolov ali, če s svojim ravnanjem škoduje ugledu občine.

O pritožbi zoper odločbo iz prvega odstavka tega člena odloča župan Občine Oplotnica.

7. člen

Gospodarske družbe, zavodi, društva, ustanove in druge pravne osebe ter samostojni podjetniki posamezniki, ki imajo sedež v Občini Oplotnica, lahko zaprosijo, da se jim dovoli uporaba simbolov oziroma njihovih atributov v okviru njihove dejavnosti in to:

1. v njihovi firmi ali imenu,
2. v njihovem zaščitnem znaku (kot tisk in kot aplikacije na raznovrstnih osnovah, samostojni bedži, našitki na oblačilih),
3. v obliki brošur in spominkov (v kulturi in turizmu),
4. v tiskanih in zvočnih izvedbah tako za kulturne in prosvetne namene, kot v ekonomsko propagandnih namenih v sredstvih javnega obveščanja.

O primernosti, časovnem veku ter o pogojih uporabe simbolov v zgoraj navedenih primerih odloča Občina Oplotnica.

Uporaba simbola (grba) Občine Oplotnica v njegovi celoti se dovoljuje izjemoma samo tistim ustanovam, ki imajo javno pooblastilo za izvajanje posebnih nalog iz pristojnosti občine.

II. GRB**8. člen**

Opis grba, splošno:

- grb Občine Oplotnica je uporabljen na ščitu poznogotskega stila;
- ščit je deljen z valovitim rezom na zlato in modro polje;
- zgoraj so trije zeleni trtni listi s tremi rdečimi vinskimi grozdi, spodaj je srebrno vodno kolo.

Opis grba - blazon:

- grb Občine Oplotnica je upodobljen na ščitu poznogotskega stila, sanitske oblike s tem, da deli zlato in modro polje valovnica s tremi vali, od katerih je en val razpolovljen;
- v zlato je trikrat ponovljen del črne vinske trte, ki nosi zelen trtni list navzgor in rdeč vinski grozd navzdol;

- v modrini spodnjega polja je srebrno vodno kolo s štirimi dvojnimi naperami v križ.*

- zlati trak, ki ga nosi ščit ob svojih zunanjih robovih, lahko služi le kot grbovni okras.

Upodobitev grba v narisu, črno-belem odtisu, v pečatni grafiki, v heraldični šrafuri in v barvah, skupaj z barvnimi kodami v prilogi, so sestavni del tega odloka.

*Legenda: trije obloženi trtni šparoni predstavljajo Občino Oplotnica kot vinorodno krajino, vodno kolo pa opozarja na vodne vire pohorskega gorovja, ki je gnalo kolesa nekdanjih mlinov in žag. Oboje ponazarja simboliko marljivosti oplotniškega občinstva.

9. člen

Grb občine se uporablja:

1. v štampiljkah, v žigu in pečatu ter v ostalih oznakah občinskih organov na območju Občine Oplotnica,
2. v prostorih in na poslopju sedeža občine, na svečanih sejah občinskega sveta se uporablja z grbovnim okrasjem, na listinah, čestitkah, vizitkah in podobnih uradnih izkazih, ki jih za službene namene uporablja župan Občine Oplotnica (z grbovnim okrasjem se uporablja ob svečanih priložnostih),
3. na plaketah in drugih priznanjih Občine Oplotnica se uporablja z grbovnim okrasjem,
4. v drugih primerih pod pogoji tega odloka.

10. člen

Grb občine se lahko uporablja:

1. ob mednarodnih, državnih in medobčinskih srečanjih; športnih, kulturnih in drugih tekmovanjih, humanitarnih in drugih prireditvah in javnih shodih, na katerih se občina predstavlja oziroma katerih se udeležuje, v skladu s pravili in običaji takih shodov,
2. na neprometnih znakih, ki označujejo območje občine,
3. v drugih primerih, če uporaba grba ni v nasprotju s tem odlokom.

11. člen

Ko se grb uporablja poleg drugega grba, mora biti, gledano od spredaj, vselej na levi strani. Izjemoma sme biti na desni strani grba druge slovenske občine ali tuje države ali občine, kadar se ta grb uporablja ob uradnem obisku predstavnika druge slovenske občine ali tuje države ali občine.

Ko se grb uporablja skupaj z drugima grboma oziroma oznakama, mora biti na sredini.

Ko se grb uporablja z več drugimi grbi oziroma znaki, je praviloma:

1. v sredini kroga – kadar so grbi in znaki razvrščeni v krogu,
2. v sredini polkroga – kadar so grbi in znaki razvrščeni v polkrogu,
3. na čelu kolone – kadar so grbi in znaki razvrščeni v koloni,
4. na prvem mestu oziroma gledano od spredaj, na levi strani – kadar so grbi in znaki razvrščeni v vrsto,
5. na čelu skupine – kadar so grbi in znaki razvrščeni v skupine.

Ko se uporablja skupaj z grbom Republike Slovenije, se uporablja po določilih zakona o grbu, zastavi in himni Republike Slovenije ter o slovenski narodni zastavi (Uradni list RS, št. 67/94, v nadaljevanju: zakon).

12. člen

Grba ni dovoljeno uporabljati, če je poškodovan ali po zunanosti neprimeren za uporabo. Ni ga dovoljeno uporabljati v nasprotju z javnim mirom tako, da se kvari ugled Občine Oplotnica.

III. ZASTAVA

13. člen

Splošno

Zastava Občine Oplotnica je rumena s tem, da ima na srednjem kvadratnem modrem polju predstavljeno belo vodno kolo.

Opis

Zastava Občine Oplotnica je pravokotne oblike, razmerje njene višine "V" proti njeni dolžini "L" je 1:2.5 (ena proti dve celi in pet desetini).

Zastavina ruta je deljena vertikalno na tri neenaka polja, katerih višine so enake; dolžina prvega in tretjega (zadnjega) polja so enake in v rumeni barvi, drugo (srednje) polje je kvadratno in v modri barvi, na svoji sredini pa nosi atribut iz občinskega grba, belo vodno kolo s štirimi dvojnimi naderami.

Atribut ne sme biti manjši od osem desetini višine zastavine rute in ne večji od devet desetini podane višine, oziroma stranice modrega kvadrata zastave.

Detajlna razmerja zastavine rute in kode njenih barv so sestavni del tega odloka.

14. člen

Zastava je stalno izvešena na poslopju sedeža Občine Oplotnica.

Zastava se izvesi:

1. ob prazniku Občine Oplotnica,
2. ob jubilejih, komemoracijah, pomembnejših kulturnih in športnih prireditvah občinskega pomena,
3. ob obisku uradnih delegacij mednarodnih in domačih organizacij in lokalnih skupnosti,
4. ob drugih podobnih priložnostih.

V primerih navedenih v drugem odstavku tega člena, se zastava izvesi na poslopih, javnih zgradbah oziroma mestih, kjer je prireditvev.

Župan občine lahko odredi, da se zastave občine izvesijo tudi na drugih zgradbah, zlasti ob slovesni seji občinskega sveta, prazniku občine, slovesni ali kulturni prireditvi pomembni za občino ali kadar predstavniki občine sprejmejo uradne obiske.

Zastava občine se izvesi tudi v času sklepanja zakonskih zvez v prostorih, kjer se sklepajo zakonske zveze; v primeru žalovanja pa se zastava izvesi na pol droga.

Zastava se lahko izvesi tudi ob državnih praznikih skupaj z zastavo Republike Slovenije na način, ki ga določa zakon.

15. člen

Zastave se izvesijo v času praznikov in prireditev navedenih v 14. členu tega odloka in se odstranijo najkasneje 24 ur za tem, ko je prenehal razlog, zaradi katerega so bile izvešene.

16. člen

Ko je zastava Občine Oplotnica izvešena poleg kakšne druge zastave, mora biti, gledano od spredaj, vselej na levi strani, izjemoma sme biti, gledano od spredaj, na desni strani zastave druge slovenske občine, zastave tuje države ali občine, kadar je ta zastava izvešena ob uradnem obisku predstavnika druge občine oziroma države.

Ko je zastava izvešena skupaj z dvema ali več zastavami na prekrizanih drogovi, mora biti, gledano od spredaj, drog z zastavo Občine Oplotnica postavljen pred drogovi teh zastav.

Ko je zastava izvešena skupaj z drugima dvema zastavama, mora biti zastava Občine Oplotnica v sredini.

Ko je zastava Občine Oplotnica izvešena z več drugimi zastavami, je zastava Občine Oplotnica:

1. ko so zastave razvrščene v krogu – v sredini kroga,
2. ko so zastave razvrščene v polkrogu – v sredini polkroga,
3. ko so zastave razvrščene v koloni – na čelu kolone,
4. ko so zastave razvrščene v vrsti – na prvem mestu oziroma gledano od spredaj, na levi strani,

5. ko so zastave razvrščene v skupini – na čelu skupine.

Določbe o izvešanju veljajo le za izvešanje zastav na območju občine.

Ko se zastava izveša skupaj z zastavo Republike Slovenija, veljajo za način izvešanja določbe zakona.

17. člen

Zastava Občine Oplotnica ima univerzalni kroj. Njena podoba je prilagojena povsem enakovredno horizontalnemu in vertikalnemu izvešanju.

Horizontalno izvešanje imenujemo tisto na vertikalnem drogu ali njeni sidrni vrvi, oziroma na nagnjenem drogu, kjer kot med drogom in ravnino (horizontalo) ni manjši od 45 kotnih stopinj.

18. člen

Zastave ni dovoljeno uporabljati, če je poškodovana, obledelih barv, strgana, zmečkana ali umazana, ter na način, ki je v nasprotju z javnim redom ali tako, da krši ugled Občine Oplotnica.

IV. NADZOR

19. člen

Izvajanje določb tega odloka nadzoruje tajnik občine (direktor občinske uprave) in inšpekcijske službe.

V. KAZENSKÉ DOLOČBE

20. člen

Z denarno kaznijo najmanj 50.000 SIT se kaznuje za prekršek pravna oseba ali posameznik v zvezi z opravljanjem svoje dejavnosti, ki:

1. uporablja simbole v nasprotju s tem odlokom,
2. uporablja simbole brez dovoljenja,
3. uporablja simbole, ki so poškodovani ali po zunanjo-sti neprimerni za uporabo,
4. uporablja grb ali zastavo v nasprotju s tem odlokom ali tako, da kvari ugled Občine Oplotnica.

Z denarno kaznijo najmanj 20.000 SIT se kaznuje odgovorna oseba, ki stori prekršek iz prejšnjega odstavka.

Z denarno kaznijo najmanj 10.000 SIT se kaznuje fizična oseba, ki stori prekršek iz prvega odstavka tega člena.

VI. PREHODNI IN KONČNI DOLOČBI

21. člen

Pravne in fizične osebe, ki v svoji dejavnosti uporabljajo različne upodobitve simbola Občine Oplotnica, morajo v roku enega leta videz in uporabo simbola prilagoditi določilom tega odloka.

22. člen

Ta odlok se objavi v Uradnem listu RS in začne veljati z dnem sprejema v občinskem svetu.

Št. 6.6/99

Oplotnica, dne 12. oktobra 1999.

Župan
Občine Oplotnica
Vladimir Globovnik l. r.

4335. Spremembe in dopolnitve dolgoročnega in srednjeročnega plana – prostorski del Občine Slovenska Bistrica, dopolnjen 1998 – za območje Občine Oplotnica

Na podlagi 125. člena statuta Občine Oplotnica (Uradni list RS, št. 29/99), na podlagi zakona o planiranju in urejanju prostora v prehodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90), zakona o urejanju prostora (Uradni list SRS, št. 18/84, 15/89), zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85, 29/86 in 26/90 ter Uradni list RS, št. 18/93, 47/93 in 71/93) 16. člena statuta Občine Oplotnica (Uradni list RS, št. 29/99) je Občinski svet občine Oplotnica na 6. redni seji dne 12. 10. 1999 sprejel

SPREMEMBE IN DOPOLNITVE DOLGOROČNEGA IN SREDNJEROČNEGA PLANA – prostorski del Občine Slovenska Bistrica, dopolnjen 1998 – za območje Občine Oplotnica

1. člen

Sprejme se sprememba in dopolnitev dolgoročnega in srednjeročnega plana – prostorski del Občine Slovenska Bistrica, dopolnjenega 1998 – za območje Občine Oplotnica.

2. člen

Spremembe in dopolnitve dolgoročnega in srednjeročnega plana – prostorski del (v nadaljevanju: plan, Uradni list SRS, št. 25/87, Uradni list RS, št. 42/92, 35/94, 35/96, 41/97) se nanašajo na področja, sprejeta v programu priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Občine Slovenska Bistrica (Uradni list RS, št. 72/97), ki so za območje Občine Oplotnica naslednja:

1. Uskladitev rabe zemljišč z dejanskim stanjem: dopolnitev območij stavbnih zemljišč z območji, za katere so bila izdana predpisana dovoljenja za gradnjo na podlagi izvedbenega akta. V to dopolnitev so vključena tudi območja stavbišč, ki doslej še niso bila evidentirana (ažuriranje stanja);

2. Širitev urbanih območij in drugih posegov v prostor:

2.1. Širitev območij stavbnih zemljišč razpršene gradnje zaradi širitve funkcionalnih zemljišč obstoječih objektov, stanovanjske in druge gradnje, širitve turistične ponudbe na kmečkih gospodarstvih in širitve proizvodnih dejavnosti;

2.2. Širitev ureditvenega območja Oplotnica;

3. Področje Zasnova elektroenergetskega omrežja.

Sestavni del plana je sklep Vlade Republike Slovenije, št. 350-00/99-24 (N) z dne 1. 7. 1999, sprejet na osnovi mnenja Ministrstva za okolje in prostor RS, Urada za prostorsko planiranje št. 350-13-113/95 z dne 4. 6. 1999 o usklajenosti predloga prostorskih sestavin sprememb in dopolnitev dolgoročnega in srednjeročnega plana Občine Slovenska Bistrica, dopolnjenega 1998, z obveznimi izhodišči prostorskih sestavin dolgoročnega plana Republike Slovenije za obdobje od leta 1986 do 2000 (Uradni list SRS, št. 1/86, 41/87, 12/89 ter Uradni list RS, št. 36/90) ter srednjeročnega družbenega plana Republike Slovenije za obdobje od leta 1986 do leta 1990 (Uradni list SRS, št. 2/86, 41/87 in 23/89) ter odloka o spremembah in dopolnitvah prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega družbenega plana Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 72/95).

3. člen

V besedilu dolgoročnega plana – prostorski del se v poglavju 3. Zasnova razvoja dejavnosti v prostoru spremeni-jo ali dopolnijo:

1. V podpoglavju 3.1. Zasnova organizacije dejavnosti se za osemnajstim odstavkom doda besedilo:

Za povečanje kapacitet regionalnega plinovoda bomo zgradili novi odsek regionalnega plinovoda do Oplotnice, ki bo potekal iz smeri Občine Slovenske Konjice.

2. V podpoglavju 3.2. Zasnova namenske rabe se za prvim stavkom četrtega odstavka doda besedilo: Zaradi novih posegov v prostor se zmanjša površina kmetijskih zemljišč in sicer: površina najboljših kmetijskih zemljišč za 0,24 ha in površina drugih kmetijskih zemljišč za 1,48 ha.

Za šestim odstavkom se doda besedilo: Površina gozdov se zaradi novih posegov v prostor zmanjša za 0,36 ha.

V šestindvajsetem odstavku se, skladno s predvidenimi širitvami naselja Oplotnica, površina ureditvenega območja naselja Oplotnica spremeni in sicer:

Oplotnica 84,00

V podpoglavju 11.2. Kartografska dokumentacija v merilu 1:5000 se besedilo spremeni tako, da se v tretjem odstavku številka 1996 nadomesti s številko 1998.

V poglavju 12. Dokumentacija k planu se celotno besedilo nadomesti s sledečim:

Prostorski plan Občine Slovenska Bistrica, za območje Občine Oplotnica, dopolnjen 1998, ima v prilogi Dokumentacijo k planu, ki vsebuje informacije, potrebne za uporabo in boljše razumevanje vsebine sprememb in dopolnitev plana. To dokumentacijo sestavlja seznam sprememb in dopolnitev plana v letu 1998, kjer so navedene vse spremembe namenske rabe površin in podrobnejši podatki o posegih (parcelna številka, katastrska občina, namen poseganja in kratka obrazložitev).

4. člen

Spremembe in dopolnitve prostorskega plana Občine Oplotnica so stalno na vpogled v prostorih Občine Oplotnica.

5. člen

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 4.6/99

Oplotnica, dne 12. oktobra 1999.

Župan
Občine Oplotnica
Vladimir Globovnik l. r.

PIVKA

4336. Odlok o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Pivka

Na podlagi 29. in 49. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 57/94, 14/95, 26/97, 10/97, 10/98 in 74/98), 16. člena statuta Občine Pivka (Uradni list RS, št. 58/99) in v skladu z uredbo o skupnih osnovah in kriterijih za notranjo organizacijo in sistemizacijo delovnih mest v organih državne uprave (Uradni list RS, št. 24/98, 56/98) je Občinski svet občine Pivka na 7. seji dne 16. 9. 1999 na predlog župana sprejel

O D L O K

o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Pivka

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

S tem odlokem se ustanovi občinska uprava, določi organizacija in delovno področje ter urejajo druga vprašanja v zvezi z delovanjem Občinske uprave občine Pivka.

2. člen

Občinska uprava opravlja upravne, strokovne in druge naloge v okviru pravic in dolžnosti občine na delovnih področjih, ki so določeni s tem odlokem.

3. člen

Pri opravljanju svojih nalog občinska uprava sodeluje z občinskimi upravami drugih občin, nosilci javnih pooblastil, državnimi organi, zavodi, podjetji, družbami in drugimi organizacijami z izmenjavo mnenj in izkušenj ter podatkov in obvestil ter preko skupnih delovnih teles.

4. člen

Javnost dela občinske uprave se zagotavlja z uradnimi sporočili ter z dajanjem informacij sredstvom javnega obveščanja, novinarskimi konferencami, z udeležbo na konferencah, okroglih mizah in drugih oblikah sodelovanja s predstavniki sredstev javnega obveščanja oziroma na drug ustrezen način, ki omogoča javnosti, da se seznanijo z delom občinske uprave.

Uradna sporočila za javnost, informacije, obvestila, pojasnila in druge podatke v smislu prejšnjega odstavka dajeja predstavnikom sredstev javnega obveščanja župan in direktor občinske uprave, po njunem pooblastilu pa lahko tudi drug delavec v občinski upravi.

II. ORGANIZACIJA IN DELOVNO PODROČJE OBČINSKE UPRAVE

5. člen

Za opravljanje nalog občinske uprave se v Občini Pivka ustanovi enovit organ: Občinska uprava občine Pivka, s sedežem v Pivki, Kolodvorska cesta 5 (v nadaljnjem besedilu: občinska uprava).

Občinska uprava zagotavlja:

- strokovno, učinkovito in racionalno izvrševanje nalog občinske uprave,
- zakonito, pravočasno in učinkovito uresničevanje pravic, interesov in obveznosti strank in drugih udeležencev v postopkih,
- polno zaposlenost delavcev v občinski upravi in
- učinkovito sodelovanje z drugimi organi in institucijami.

6. člen

Občinska uprava opravlja strokovne, upravne, organizacijsko-tehnične in administrativne naloge na področju:

- splošnih zadev,
- normativno pravnih zadev,
- upravnih zadev,
- javnih financ,
- obrti, drobnega gospodarstva, turizma in kmetijstva,
- družbenih dejavnosti,

- varstva okolja in urejanja prostora,
- gospodarskih javnih služb in infrastrukture,
- inšpekcijskega nadzorstva in občinskega redarstva,
- gospodarjenje s stavbnimi zemljišči.

Občinska uprava opravlja tudi druge naloge iz pristojnosti občine.

7. člen

Na področju splošnih zadev opravlja občinska uprava naslednje naloge:

- opravlja strokovna, organizacijska, administrativna in tehnična opravila za potrebe župana, občinskega sveta in njegovih delovnih teles, za člane občinskega sveta, nadzorni odbor ter druge občinske organe;
- kadrovske zadeve;
- sprejem in odpravo pošte ter arhiviranje za potrebe občinskih organov;
- gospodarjenje z zgradbo občine in tehnično opremo;
- avtomatska obdelava podatkov za potrebe organov občine, ki se nanašajo na civilno zaščito in reševanje;
- nudi strokovno pomoč vaškim skupnostim pri njihovem delovanju in
- druge naloge, ki po svoji naravi sodijo v to področje.

8. člen

Na področju normativno-pravnih zadev občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- priprava splošnih in drugih aktov ter mnenj in stališč, ki jih sprejemajo župan, občinski svet in drugi občinski organi;
- sestavljanje pogodb, oceno sprejetih pogodb in pravno spremljanje pogodb;
- strokovno pravno pomoč pri izvajanju volilnih opravil;
- pravno pomoč županu, občinskemu svetu in drugim občinskim organom;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

9. člen

Na področju upravnih zadev občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- vodi upravni postopek in izdaja odločbe v teh postopkih na I. stopnji;
- vodi evidenco o upravnih stvareh;
- sodeluje v upravnih postopkih, ki jih vodijo drugi pristojni organi;
- opravlja druge naloge s področja upravnih zadev.

10. člen

Na področju javnih financ občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja proračun in skrbi za njegovo izvrševanje v skladu s predpisi, ki urejajo to področje;
- pripravlja finančna poročila in zaključni račun proračuna;
- zagotavlja strokovno pomoč občinskim organom pri sprejemanju in izvrševanju občinskih splošnih in drugih aktov s področja javnih financ;
- opravlja finančno-knjigovodska in druga strokovna opravila za proračun, občinske sklade, režijske obrate, vaške skupnosti;
- spremlja, analizira in oblikuje cene iz pristojnosti občine in daje mnenje k oblikovanju cen iz koncesijskih razmerij;
- spremlja in analizira davke iz občinske pristojnosti in v skladu z zakonom pripravlja strokovne podlage za njihovo uvedbo oziroma usklajevanje;

- pripravlja premoženjsko bilanco občine;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

11. člen

Na področju gospodarstva občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja strategijo razvoja občine ter programske usmeritve in programe razvoja posameznih dejavnosti s področja gospodarstva;
- izvaja strokovne naloge za občino in njene organe, kadar je občina ustanovitelj ali soustanovitelj javnega podjetja ali zavoda na področju gospodarskih javnih služb,
- spremlja in analizira gospodarska gibanja v občini;
- opravlja druge naloge s tega področja.

12. člen

Na področju družbenih dejavnosti občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja razvojne usmeritve in razvojne programe na različnih področjih družbenih dejavnosti;
- skrbi za realizacijo programov v skladu s proračunom, koordinira delovanje različnih subjektov na področjih družbenih dejavnosti in vrši nadzor nad izvajanjem programov;
- pripravlja in izvaja programe javnih del;
- opravlja druge naloge, ki sodijo v področje družbenih dejavnosti.

13. člen

Na področju urejanja prostora občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja programska izhodišča za sprejemanje prostorskih aktov in pripravlja smernice za izdelavo prostorskih izvedbenih aktov;
- pripravlja prostorske akte občine;
- izdaja lokacijske dokumentacije;
- vodi evidenco posegov v prostor in analizira stanje posegov v prostor;
- nudi strokovno pomoč pravnim in fizičnim osebam pri urejanju prostora;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

14. člen

Na področju varstva okolja občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja programe varstva okolja, operativne programe in študije ranljivosti okolja za območje občine;
- pripravlja sanacijske programe za odpravo posledic in virov obremenitve okolja in skrbi za njihovo izvedbo;
- opravlja druge upravne naloge varstva okolja, ki jih določajo posebni predpisi s področja varstva okolja;
- opravlja druge naloge, ki spadajo v to področje.

15. člen

Na področju gospodarskih javnih služb in infrastrukture občinska uprava opravlja naslednje naloge:

- pripravlja strokovne podlage za ustanovitev in organizacijo gospodarskih javnih služb;
- izdeluje programe razvoja gospodarskih javnih služb, skrbi za njihovo izvajanje in izvaja nadzor nad njihovim izvajanjem;
- pripravlja projekte in investicijske programe in opravlja nadzor nad investicijami;
- opravlja druge naloge na tem področju.

16. člen

Občinska uprava v režijskem obratu, ki je samostojna notranja organizacijska enota občinske uprave, lahko opravlja dejavnosti naslednjih gospodarskih javnih služb:

- gospodarjenja s stavbnimi zemljišči,
- vzdrževanja občinskih cest, zimske službe ter urejanja in vzdrževanja parkirišč,
- urejanja zelenih površin,
- vzdrževanja in urejanja pokopališč,
- urejanja javnih tržnic,
- urejanja in vzdrževanja mest za plakatiranje in oglaševanje.

17. člen

Občinska uprava opravlja naloge občinske inšpekcije.

Občinska inšpekcija opravlja nadzor nad izvajanjem občinskih predpisov in drugih aktov, s katerimi občina ureja zadeve iz svoje pristojnosti.

Za opravljanje teh nalog se lahko oblikuje skupno občinsko upravo.

18. člen

Občinska uprava opravlja naloge občinskega redarstva.

Na tem področju občinska uprava opravlja nadzor nad izvajanjem zakona o varnosti cestnega prometa in nadzor nad izvajanjem občinskih predpisov in drugih aktov, s katerimi občina ureja zadeve iz svoje pristojnosti.

Za opravljanje teh nalog se lahko oblikuje skupno občinsko upravo.

19. člen

Naloge in pooblastila občinske uprave oziroma delavcev občinske uprave na področju občinske inšpekcije in občinskega redarstva se določijo s posebnim odlokom.

III. NAČIN DELA, POOBLASTILA IN ODGOVORNOSTI DELAVCEV

20. člen

Predstojnik občinske uprave je župan, ki predstavlja in zastopa občino ter nadzoruje, usmerja ter daje navodila za vodenje občinske uprave.

21. člen

Občinsko upravo neposredno vodi direktor občinske uprave, ki ga imenuje in razrešuje župan.

Direktor občinske uprave:

- neposredno vodi občinsko upravo, organizira in koordinira delo delavcev v občinski upravi in jim nudi strokovno pomoč, razporeja delo med delavce v občinski upravi in skrbi za delovno disciplino;
- izdaja odločbe v upravnem postopku na prvi stopnji;
- opravlja najzahtevnejše naloge občinske uprave in vodi ter sodeluje v najzahtevnejših projektnih skupinah v občini;
- skrbi za zakonito, učinkovito in smotno opravljanje nalog občinske uprave;
- opravlja druge naloge po nalogu župana.

Direktor občinske uprave lahko izdaja odločbe in druge akte, ki se nanašajo na uresničevanje pravic, obveznosti in odgovornosti iz delovnega razmerja delavcev občinske uprave, če ga župan za to pooblasti.

Direktor občinske uprave je za svoje delo odgovoren županu.

Direktor občinske uprave mora imeti najmanj višjo strokovno izobrazbo.

22. člen

Razvrstitev in število delovnih mest v občinski upravi ter razvrstitev nalog iz posameznega delovnega področja občinske uprave, ki jih opravlja posamezen delavec, se določi s pravilnikom o sistemizaciji delovnih mest v občinski upravi, ki ga izda župan.

23. člen

Posamezno nalogo občinske uprave, ki je določena s tem odlokom, opravi tisti delavec, v katerega delovno področje spada naloga po pravilniku o sistemizaciji delovnih mest oziroma po svoji naravi.

Če je naloga takšna, da po svoji naravi ne spada v delovno področje nobenega od delavcev občinske uprave, jo opravi delavec, ki ga določi direktor občinske uprave.

24. člen

Delavci občinske uprave opravljajo naloge, določene z zakoni in drugimi predpisi, statutom občine in pravilnikom o sistemizaciji delovnih mest, v skladu s pristojnostmi in pooblastili, ki jih za opravljanje posameznih nalog določajo zakoni in drugi predpisi ter po navodilih direktorja občinske uprave. Za svoje delo so odgovorni direktorju občinske uprave, disciplinsko in odškodninsko pa županu.

25. člen

V občinski upravi se lahko kot posvetovalno telo župana oblikuje kolegij, ki obravnava pomembnejša vprašanja z delovnega področja občinske uprave. Župan določi sestavo kolegija glede na obravnavano problematiko.

Kolegij sklicuje župan, v njegovi odsotnosti pa direktor občinske uprave. Kolegij se sklicuje po potrebi, vendar pa najmanj enkrat na mesec.

26. člen

Za naloge v občinski upravi, ki zahtevajo sodelovanje več delavcev oziroma sodelovanje različnih strok in stopenj znanja, lahko župan ustanovi delovne skupine in druge oblike sodelovanja.

S sklepom o ustanovitvi župan določi sestavo delovne skupine, vodjo delovne skupine ter rok za izvedbo naloge.

27. člen

Za naloge, ki zahtevajo posebno proučevanje ali posebno strokovnost in jih delavci občinske uprave ne morejo opraviti sami, lahko župan ustanovi delovno ali projektno skupino ter sklene pogodbo z ustreznimi izvajalci nalog.

S sklepom o ustanovitvi projektne skupine se določi sestava, naloge, roki za izvedbo nalog, sredstva in drugi pogoji za njeno delo.

IV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

28. člen

Župan Občine Pivka v roku dveh mesecev po uveljavitvi tega odloka izda pravilnik o sistemizaciji delovnih mest v Občinski upravi občine Pivka, ki je podlaga za razporeditev delavcev na ustrezna delovna mesta.

29. člen

Z dnem uveljavitve tega odloka preneha veljati odlok o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Pivka (Uradni list RS, št. 27/96).

30. člen

Ta odlok začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 03201/2/99

Pivka, dne 16. septembra 1999.

Župan
Občine Pivka
Robert Smrdelj l. r.

RIBNICA NA POHORJU**4337. Razpis volitev v svete vaških skupnosti v Občini Ribnica na Pohorju**

Na podlagi 111. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93) in 59. člena statuta Občine Ribnica na Pohorju

r a z p i s u j e m
volitve v svete vaških skupnosti
v Občini Ribnica na Pohorju

Volitve v svete vaških skupnosti bodo v nedeljo, 16. 1. 2000, od 7. do 19. ure.

Volitve se izvedejo v naslednjih vaških skupnostih:

- Hudi Kot,
- Josipdol,
- Ribnica na Pohorju.

Svet vaše skupnosti bo štel pet članov.

Mandatna doba člana sveta vaše skupnosti bo trajala do izteka mandatne dobe občinskega sveta.

Člani vaških svetov se volijo po večinskem sistemu. Volivci glasujejo o posameznih kandidatih. Volivec lahko glasuje največ za toliko kandidatov, kolikor članov sveta vaških skupnosti se voli.

Izvoljeni so kandidati, ki so dobili največ glasov.

Volitve v svete vaških skupnosti vodi občinska volilna komisija in komisija vaških skupnosti.

Volilno pravico imajo volivci s stalnim prebivališčem v vaški skupnosti.

Št. 00608-1/99-01

Ribnica na Pohorju, dne 26. oktobra 1999.

Županja
Občine Ribnica na Pohorju
Marija Sgerm, univ. dipl. ek. l. r.

ROGAŠKA SLATINA**4338. Odlok o spremembah in dopolnitvah odloka o lokacijskem načrtu za čistilno napravo v Rogaški Slatini**

Na podlagi 16. člena statuta Občine Rogaška Slatina (Uradni list RS, št. 31/99) ter v skladu s 39. in 40. členom zakona o urejanju in drugih posegih v prostor (Uradni list RS, št. 18/84, 37/85, 29/86, 43/89 in Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93 in 71/93) je Občinski svet občine Rogaška Slatina na 9. redni seji dne 29. 9. 1999 sprejel

O D L O K**o spremembah in dopolnitvah odloka o lokacijskem načrtu za čistilno napravo v Rogaški Slatini**

1. člen

S tem odlokom se sprejmejo spremembe in dopolnitve odloka o lokacijskem načrtu za čistilno napravo v Rogaški Slatini (Uradni list SRS, št. 15/88).

2. člen

5. člen odloka se dopolni s točko č), ki glasi:

»č) tolerance

Pri realizaciji lokacijskega načrta so dopustna odstopanja od tehničnih in tehnoloških rešitev določenih s tem lokacijskim načrtom, če se v nadaljnjem podrobnejšem preučevanju geoloških, hidroloških, geodetskih in drugih razmer, poiščejo tehnične rešitve, ki so primernejše z oblikovalskega, ekonomskega ali okoljevarstvenega vidika, s katerimi pa se ne smejo poslabšati prostorski ali okoljski pogoji.

Ta odstopanja ne smejo biti v nasprotju z javnimi interesi in morajo z njimi soglašati organi in organizacije, ki jih ta odstopanja zadevajo.

Investitor mora z odstopanji predhodno seznaniti pristojno občino.«

3. člen

V celoti se črta besedilo 7. člena odloka in se nadomesti z novim, ki glasi:

Lokacijski načrt se lahko izvaja v več etapah odvisno od tehnološkega postopka, potreb in finančnih možnosti investitorja.

Obvezno je, da se posamezne faze izvedejo kot tehnična, tehnološka in funkcionalna celota z vso pripadajočo prometno, komunalno in energetsko infrastrukturo ter hortikulturno ureditvijo in z upoštevanjem pogoja, da ne bodo negativno vplivale na varstvo okolja.

Do začetka gradnje ostaja namembnost zemljišč nespremenjena s tem, da se lahko izvajajo posegi, ki omogočajo normalno uporabo zemljišč in načrtovano realizacijo predvidenih posegov skladno z lokacijskim načrtom.

4. člen

Nadzorstvo nad izvajanjem tega odloka opravljajo pristojne inšpekcijske službe.

5. člen

Te spremembe in dopolnitve odloka začnejo veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 06202-9-4/99

Rogaška Slatina, dne 29. septembra 1999.

Župan
Občine Rogaška Slatina
mag. Branko Kidrič l. r.

4339. Odlok o spremembah odloka o komunalnih taksah

Na podlagi 16. člena statuta Občine Rogaška Slatina (Uradni list RS, št. 31/99) ter v skladu z določbami zakona o igrah na srečo (Uradni list RS, št. 27/95 in 35/97 – sklep US) in 11. členom zakona o davku od iger na srečo (Uradni

list RS, št. 57/99) je Občinski svet občine Rogaška Slatina na 10. redni seji dne 27. 10. 1999 sprejel

O D L O K

o spremembah odloka o komunalnih taksah

1. člen

S tem odlokom se spreminja odlok o komunalnih taksah (Uradni list RS, št. 61/96).

2. člen

V prvem odstavku 2. člena se črta 3. točka in temu posledično dosedanja 4. točka postane točka 3. in dosedanja 5. točka postane točka 4.

3. člen

V tarifi komunalnih taks, ki je sestavni del odloka se črta tarifa številka 3.

4. člen

Te spremembe odloka začnejo veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 06202-10-2/99

Rogaška Slatina, dne 2. novembra 1999.

Župan
Občine Rogaška Slatina
mag. Branko Kidrič l. r.

ROGAŠOVCI

4340. Odlok o grbu, zastavi in prazniku Občine Rogašovci

Na podlagi 10. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 57/94 in 14/95), 6. člena statuta Občine Rogašovci (Uradni list RS, št. 66/99) je Občinski svet občine Rogašovci na seji dne 1. 10. 1999 sprejel

O D L O K

o grbu, zastavi in prazniku Občine Rogašovci

I. UVODNI DOLOČBI

1. člen

S tem odlokom se ureja grb, zastava in praznik Občine Rogašovci.

Grb in zastava Občine Rogašovci označujeta pripadnost Občini Rogašovci in se smeta uporabljati le v obliki in na način, ki je določen s tem odlokom.

2. člen

Grb in zastava se smeta uporabljati le v obliki, vsebini ter na način, ki je določen s tem odlokom.

II. OBLIKA IN BARVE GRBA IN ZASTAVE

3. člen

Grb Občine Rogašovci je upodobljen na ščitu poznogotskega stila, sanitske oblike.

V zlato odeti sveti Jurij v modrih škornjih in v šlemu na vzpetem srebrnem konju, varovan z Jurijevim ščitom, bode z zlatim kopjem žrelo črnega zmaja v dnu modrega ščita.

Zlati trak, ki ga nosi ščit na svojih zunanjih robovih lahko služi le kot grbovni okras.

4. člen

Zastava Občine Rogašovci je modre in bele barve s tem, da je na prvem modrem kvadratu njene rute upodobljen sveti Jurij na belem konju in črnim zmajem pod njim.

Modro bela zastavina ruta je krojena v razmerju "V" : "L" = 1 : 2,5 oziroma višina proti dolžini je ena proti dve celi in pet desetini s tem, da je ruta vertikalno deljena na dva dela.

Na prvem kvadratnem modrem polju je upodobljen atribut iz občinskega grba, v rumeno odeti sveti Jurij na vzpenjajočem se belem konju, s kopjem pa prebada črnega zmaja pod njim. Atribut ne sme biti manjši od 7/10 (sedem desetini) višine rute in ne večji od 9/10 (devet desetini) iste višine.

Preostali del zastavine rute je horizontalno tretjinsko deljen na modro, belo in modro barvno progo, navedeno od zgoraj navzdol.

5. člen

Upodobitev grba v izrisu, v črno-belem odtisu, v pečatni grafiki, v heraldični šrafuri in v barvah skupaj z barvnimi kodami so sestavni del tega odloka.

Detajlni prikaz razmerij zastavnih polj in kode njenih barv so sestavni del tega odloka.

Barvni upodobitvi grba in zastave se nahajata na sedežu Občine Rogašovci in v občinski upravi.

6. člen

Grb se praviloma uporablja v barvni upodobitvi. Izjemo se uporablja enobarvno v črno-beli upodobitvi ali v reliefni obliki (slepi tisk).

Grb se lahko uporablja tudi na odlitku.

III. UPORABA GRBA IN ZASTAVE

7. člen

Grb se uporablja:

- v stampilkah, žigu, pečatu in oznakah dokumentov organov občine in občinske uprave,
- v prostorih in na posloplju, kjer je sedež občine oziroma občinske uprave,
- na vabilih, čestitkah, vizitkah in podobnih uradnih izkazih, ki jih uporabljajo občinski organi, funkcionarji in občinska uprava,
- na sejah občinskega sveta in ob prazniku občine,
- na službenih oblekah uradnih oseb občinske uprave (protokol, sklepanje zakonskih zvez),
- na obvestilno informacijskih panojih,
- na neprometnih znakih, ki označujejo območje občine.

8. člen

Grb se lahko uporablja:

- ob mednarodnih, državnih in medobčinskih srečanjih, športnih, kulturnih in drugih tekmovanjih, humanitarnih in drugih prireditvah ter javnih shodih, na katerih se občina predstavlja oziroma katerih se udeležuje, v skladu s pravili in običaji takih shodov,
- na registrskih tablicah za motorna in priklopna vozila ter traktorje in traktorske priklopnike,

– v drugih podobnih primerih, če uporaba grba ni v nasprotju s tem odlokom oziroma zakonom.

O uporabi grba v primerih, določenih v prvem odstavku tega člena, odloči župan Občine Rogašovci.

9. člen

Zastava je stalno izobešena na poslopju, kjer je sedež občine in občinske uprave.

10. člen

Zastava se obvezno izobesi ob prazniku Občine Rogašovci.

Zastavo se izobesi na poslopih, v katerih so uradni prostori občine. Lahko se izobesi tudi na drugih javnih objektih, na stanovanjskih hišah ter na drugih primernih krajih. Zastava je izobešena ves čas praznika.

Zastavo se izobesi tudi ob obiskih uradnih delegacij in protokolarnih slovesnostih.

11. člen

Zastava je lahko izobešena:

– ob mednarodnih, državnih in medobčinskih srečanjih, športnih, kulturnih in drugih tekmovanjih, humanitarnih in drugih prireditvah ter javnih shodih, na katerih se občina predstavlja, oziroma katerih se udeležuje v skladu s pravili in običaji takih shodov,

– v drugih podobnih primerih, če uporaba zastave ni v nasprotju s tem odlokom oziroma zakonom.

O izobešanju zastave v primerih, določenih v drugem odstavku tega člena odloči župan Občine Rogašovci.

IV. PRAVILA ZA UPORABO GRBA IN ZASTAVE

12. člen

Za uporabo grba in izobešanje zastave se smiselno uporabljajo določbe zakona, ki določajo način uporabe grba Republike Slovenije in način izobešanja zastave Republike Slovenije.

Če se grb uporablja skupaj z grbom Republike Slovenije in zastava izobeša skupaj z zastavo Republike Slovenije, veljajo za način njune uporabe določila zakona.

13. člen

Horizontalna zastava je tista zastava, kjer je na prvem modrem kvadratu vodoravno položene zastavine rute upodobljen atribut iz občinskega grba tako, da je videz konjenika v naravnem (pokončnem) položaju, obrnjen pa mora biti proti drogu zastave. Preostali del zastavine rute z modro, belo, modro barvno proggo je v vodoravnem položaju. Izvešamo jo na vertikalni drog oziroma njegovo sidrno vrv. Drog je lahko tudi nagnjen vendar kot med drogom in ravnino (horizontalno) ne sme biti manjši od 45 kotnih stopinj. Če je zastavina ruta horizontalne zastave napeta ali pripeta poševno, kot med njenim spodnjim robom in ravnino ne sme biti večji od 45 kotnih stopinj.

Vertikalna zastava je obešena za njen prvi rob tako, da pada navpično navzdol, njen atribut ima naraven položaj in videz konjenika, njene barvne proge pa padajo navpično navzdol. Temu primerna je tudi njena uporaba, in sicer analogna uporabi horizontalne zastavine rute.

14. člen

Grba in zastave ni dovoljeno uporabljati, če sta poškodovana ali po zunanosti neprimerna za uporabo.

Izobešane zastave je potrebno odstraniti najkasneje v 48 urah po prenehanju razloga, zaradi katerega so bile izobešene.

V. PRAZNIK OBČINE

15. člen

Praznik občine je tradicionalni lokalni praznik – 24. april – Jurijevo in se obeležuje vedno na datum, ne glede na dan v tednu.

VI. KAZENSKA DOLOČBA

16. člen

Z denarno kaznijo najmanj 50.000 tolarjev se kaznuje pravna oseba ali samostojni podjetnik:

1. če uporablja grb ali zastavo v obliki ali z vsebino, ki je v nasprotju s tem odlokom (2. člen),

2. če uporabljajo grb in zastavo, ki sta poškodovana ali po zunanosti neprimerna za uporabo (prvi odstavek 14. člena),

3. če izobešene zastave niso odstranjene najkasneje v 48 urah po prenehanju razloga, zaradi katerega so bile izobešene (drugi odstavek 14. člena).

Z denarno kaznijo najmanj 20.000 tolarjev se kaznuje odgovorna oseba pravne osebe, ki stori prekršek iz prvega odstavka tega člena.

Z denarno kaznijo najmanj 10.000 tolarjev se kaznuje za prekršek oseba – posameznik, ki stori prekršek iz 1., 2. in 3. točke prvega odstavka tega člena.

VII. KONČNA DOLOČBA

17. člen

Ta odlok začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 015 03-9/99

Rogašovci, dne 1. oktobra 1999.

Župan

Občine Rogašovci

Janko Halb, univ. dipl. ek. l. r.






Barvna verzija grba Občina Rogašovci



	Pantone 109
	Pantone 1225
	Pantone 355
	Pantone 2905
	Pantone 300
	Pantone 185
	Pantone black

Horizontalna zastava 1:2.5 Občina Rogašovci



	Pantone 109
	Pantone 1225
	Pantone 355
	Pantone 2905
	Pantone 300
	Pantone 185
	Pantone black

4341. Odlok o ustanovitvi lokalne turistične organizacije

V skladu z določili zakona o pospeševanju turizma (Uradni list RS, št. 57/98), zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 6/94, 45/94, 57/94, 14/95, 20/95, 63/95, 9/96, 44/96, 26/97, 70/97, 10/98 in 12/99) ter statuta Občine Rogašovci (Uradni list RS, št. 66/99) je Občinski svet občine Rogašovci na 5. redni seji dne 12. 5. 1999 sprejel

O D L O K
o ustanovitvi lokalne turistične organizacije

1. člen

Občina Rogašovci skupaj z Mestno občino Murska Sobota in občinami Moravske Toplice, Beltinci, Cankova, Dobrovnik, Gornji Petrovci, Grad, Hodoš, Kobilje, Kuzma, Puconci in Šalovci ter ustanovitelji – pravnimi osebami, katerih dejavnost odločilno prispeva k razvoju turizma na območju občin ustanoviteljic, ustanovi za območje v tem členu navedenih občin lokalno turistično organizacijo v smislu 3. člena zakona o pospeševanju turizma.

2. člen

Lokalna turistična organizacija se ustanovi v obliki gospodarskega interesnega združenja z naslednjimi bistvenimi značilnostmi:

– združenje opravlja dejavnosti v skladu s 3. členom zakona o pospeševanju turizma,

– organi združenja so skupščina, v kateri ima občina Rogašovci 2% glasov, nadzorni svet oziroma upravni odbor in uprava, ki je lahko ena ali več članska,

– v skupščini mora biti zagotovljena sorazmerna zastopnost članstva,

– brez posebnega soglasja občin, sprejetega s predpisano večino glasov sodelujočih občin, ni možna sprememba ustanovitve pogodbe, statusna sprememba ali prenehanje združenja,

– Občina Rogašovci daje soglasje k vsakoletnemu sprejemu finančnega načrta združenja in obveznim članom združenja predpiše članarino v skladu z zakonom o pospeševanju turizma.

3. člen

Pogodbo o ustanovitvi gospodarskega interesnega združenja za občino v skladu s statutom sklene župan Občine Rogašovci.

4. člen

Občina Rogašovci bo za delovanje lokalne turistične organizacije namenila del namenskih proračunskih sredstev iz naslova turistične takse oziroma druga sredstva proračuna občine, ob ustanovitvi pa zagotovila enkratni znesek v višini 100.000 SIT.

Št. 019-32/99-7

Rogašovci, dne 12. maja 1999.

Župan
Občine Rogašovci
Janko Halb l. r.

SLOVENSKA BISTRICA**4342. Odlok o spremembah odloka o določitvi šolskih okolišev javnih vzgojno-izobraževalnih zavodov osnovnih šol v Občini Slovenska Bistrica**

Na podlagi 48. člena zakona o osnovni šoli (Uradni list RS, št. 12/96 in 33/97), uredbe o merilih za oblikovanje javne mreže osnovnih šol, javne mreže osnovnih šol in zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami ter javne mreže glasbenih šol (Uradni list RS, št. 16/98), odredbe o pogojih za ustanavljanje javnih osnovnih šol, javnih osnovnih šol in zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami ter javnih glasbenih šol (Uradni list RS, št. 16/98), določil 10. člena statuta Občine Slovenska Bistrica (Uradni list RS, št. 34/95 in 72/99) in na podlagi mnenja Geodetske uprave Republike Slovenije, št. 900-148/99 KS, z dne 12. 10. 1999 je Občinski svet občine Slovenska Bistrica na 3. izredni seji dne 28. 10. 1999 sprejel

O D L O K
o spremembah odloka o določitvi šolskih okolišev javnih vzgojno-izobraževalnih zavodov osnovnih šol v Občini Slovenska Bistrica

1. člen

S tem odlokom se urejajo spremembe odloka o določitvi šolskih okolišev javnih vzgojno-izobraževalnih zavodov osnovnih šol v Občini Slovenska Bistrica (Uradni list RS, št. 63/99, v nadaljevanju: odlok).

2. člen

2. člen odloka se spremeni tako, da glasi:

»Šolski okoliš Osnovne šole Partizanska bolnišnica Jensen Tinje sestavljajo naslednja naselja: Malo Tinje, Radkovec, Veliko Tinje, Turiška vas na Pohorju, Jurišna vas, Rep, Urh, Planina pod Šumikom (razen h. št. 13 in 14), Tinjska gora (razen h. št. 1, 2, 3, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 90, 91, 92), Visole (h. št. od 77 do 113)«.

3. člen

3. člen odloka se spremeni tako, da glasi:

»Šolski okoliš Osnovne šole Šmartno na Pohorju sestavljajo naslednja naselja: Šmartno na Pohorju, Frajhajm, Bojtina, Smrečno, Ošelj, Zg. Nova vas, Zg. Prebukovje, Sp. Prebukovje, Kalše (od h. št. 12 dalje), Planina pod Šumikom (h. št. 13, 14)«.

4. člen

V 5. členu se zadnji odstavek spremeni tako, da glasi:

»Šolski okoliš Osnovne šole Pohorskega odreda Slovenska Bistrica, podružnica Zg. Ložnica sestavljajo naslednja naselja: Kostanjevec, Gladomes, Zg. Ložnica, Sp. Ložnica (od h. št. 10 do 38), Korplje, Vrhole pri Slovenskih Konjicah, Vinarje (od h. št. 1 do 70 in od h. št. 94 do 105a), Tinjska gora (h. št. 1, 2, 3, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 90, 91, 92), Visole (od h. št. 136 naprej), Fošt (h. št. od 1 do 22)«.

5. člen

Te spremembe odloka začnejo veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 10/032-01/13-3/1999

Slovenska Bistrica, dne 28. oktobra 1999.

Župan
Občine Slovenska Bistrica
dr. Ivan Žagar l. r.

4343. Odlok o spremembah odloka o določitvi šolskega okoliša Osnovne šole Pohorskega bataljona Oplotnica

Na podlagi 48. člena zakona o osnovni šoli (Uradni list RS, št. 12/96 in 33/97), uredbe o merilih za oblikovanje javne mreže osnovnih šol, javne mreže osnovnih šol in zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami ter javne mreže glasbenih šol (Uradni list RS, št. 16/98), odredbe o pogojih za ustanavljanje javnih osnovnih šol, javnih osnovnih šol in zavodov za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami ter javnih glasbenih šol (Uradni list RS, št. 16/98), določil 10. člena statuta Občine Slovenska Bistrica (Uradni list RS, št. 34/95 in 72/99) in na podlagi mnenja Geodetske uprave Republike Slovenije, št. 900-148/99 KS, z dne 12. 10. 1999 je Občinski svet občine Slovenska Bistrica na 3. izredni seji dne 28. 10. 1999 sprejel

O D L O K
o spremembah odloka o določitvi šolskega okoliša Osnovne šole Pohorskega bataljona Oplotnica

1. člen

S tem odlokom se urejajo spremembe odloka o določitvi šolskega okoliša Osnovne šole Pohorskega bataljona Oplotnica (Uradni list RS, št. 75/99, v nadaljevanju: odlok).

2. člen

V 2. členu odloka se zadnji odstavek spremeni tako, da glasi:

»Šolski okoliš Osnovne šole Pohorskega bataljona Oplotnica, podružnica Prihova sestavljajo: Prihova, Zgornje Grušovje, Dobrova pri Prihovi, Pobrež, Raskovec, Vinarje (od h. št. 71 do 93 in od 106 dalje), Preloge (h. št. od 1 do 22), Sevec (od h. št. 1 do 10)«.

3. člen

Te spremembe odloka začnejo veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 10/032-01/I3-4/1999
Slovenska Bistrica, dne 28. oktobra 1999.

Župan
Občine Slovenska Bistrica
dr. Ivan Žagar l. r.

ŠKOCJAN

4344. Odlok o organiziranju in izvajanju lokalne javne službe za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka na območju Občine Škocjan

Na podlagi 6. in 32. člena zakona o gospodarskih javnih službah (Uradni list RS, št. 32/93), 26. člena zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 32/93 in 1/96), 2. člena odloka o gospodarskih javnih službah v Občini Škocjan (Uradni list RS, št. 40/97) ter v skladu s 6. in 15. členom statuta Občine Škocjan (Uradni list RS, št. 37/99), je Občinski svet občine Škocjan na 12. redni seji dne 12. 10. 1999 sprejel

O D L O K

o organiziranju in izvajanju lokalne javne službe za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka na območju Občine Škocjan

(v nadaljevanju: dimnikarska služba)

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

S tem odlokom Občinski svet občine Škocjan (v nadaljevanju: koncedent) določa:

1. dejavnost, ki je predmet gospodarske javne službe,
2. območje izvajanja gospodarske javne službe,
3. pogoje, ki jih mora izpolnjevati koncesionar,
4. javna pooblastila koncesionarju,
5. pogoje za izvajanje javne gospodarske službe,
6. razpis in izbor koncesionarja,
7. začetek in čas trajanja koncesije,
8. razlogi in način prenehanja koncesije,
9. nadzor nad izvajanjem koncesije ter odgovornost koncedenta in koncesionarja,
10. pravice in dolžnosti uporabnikov,
11. način financiranja javne službe.

II. PREDMET GOSPODARSKE JAVNE SLUŽBE

2. člen

Opravljanje dimnikarske dejavnosti, ki je predmet podelitve koncesije po tem odloku, se izvaja kot obvezna lokalna javna služba.

Koncesionar bo, v zvezi s pravico do izvajanja dimnikarske dejavnosti, opravljal:

pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih, prezračevalnih naprav in dimnih vodov v rokih, ki jih določajo zakoni in pravilniki. Čiščenje in pregledovanje kurilnih naprav, dimnovodov in prezračevalnih naprav ter meritve dimne ali druge emisije kurišč se zagotavlja na naslednjih napravah:

- male in srednje kurilne naprave na vsa goriva, kot jih določa uredba o emisiji snovi v zrak iz kurilnih naprav (Uradni list RS, št. 73/93 in 51/98),
- pomožne naprave, ki so povezane z obratovanjem kurilnih naprav (npr. naprave za pripravo goriva, naprave za odvod ostankov zgorevanja),
- naprave za prezračevanje prostorov.

Koncesionar bo v zvezi s pravico do izvajanja dimnikarske dejavnosti opravljal:

- preglede (prve, občasne in letne) in izdelal strokovna mnenja o skladnosti izvedbe s projektom in predpisi naprav iz drugega odstavka tega člena,
- vodenje evidenc (kataster) o teh napravah,
- meritve (prve, občasne in letne) emisij škodljivih snovi iz naprav, navedenih v drugem odstavku tega člena,
- vodenje evidenc (kataster) virov onesnaževanja zraka,
- izdajanje soglasij k uporabi novih in rekonstrukciji obstoječih kurilnih, prezračevalnih naprav in dimnih vodov,
- čiščenje in antikorozijsko zaščito na kurilnih napravah in izžiganje katranskih oblog v odvodniku odpadnih plinov in veznih elementih.

III. OBMOČJE IZVAJANJA KONCESIJE

3. člen

Dejavnost gospodarske javne službe, ki je predmet podelitve koncesije po tem odloku, je opravljanje dimnikarske službe.

Za celotno območje Občine Škocjan se podeli ena koncesija.

IV. POGOJI ZA PODELITEV KONCESIJE

4. člen

Koncesionar mora za opravljanje koncesije izpolnjevati naslednje pogoje:

- da je fizična ali pravna oseba, registrirana v Republiki Sloveniji za opravljanje dejavnosti, ki je predmet koncesije in ima veljavno obrtno dovoljenje za opravljanje dimnikarske službe;
- da je ustrezno tehnično opremljen za izvajanje koncesije;
- da ima zadostno število strokovnih kadrov za učinkovito opravljanje dimnikarske službe, da zaposluje najmanj eno osebo s strokovno izobrazbo najmanj V. stopnje tehnične smeri;
- da predloži reference o dosedanjem tovrstnem delu;
- da izpolnjuje vse ostale pogoje, navedene v razpisni dokumentaciji.

V. JAVNA POOBLASTILA KONCESIONARJA

5. člen

Koncesionar ima v okviru izvajanja javne službe naslednja pooblastila:

- izključno pravico izvajati dimnikarsko službo na območju Občine Škocjan,
- da zaračunava dimnikarske storitve po veljavnem ceniku, ki ga potrdi koncedent,
- druga javna pooblastila v skladu z zakonom.

VI. POGOJI ZA IZVAJANJE JAVNE GOSPODARSKE SLUŽBE

6. člen

Koncesionar izvaja javno službo pod naslednjimi pogoji:

- da kontinuirano in kvalitetno izvaja dimnikarsko službo na območju Občine Škocjan;
- da skrbi za strokovne kadre in tehnična sredstva;
- da omogoča koncedentu strokovni in finančni nadzor ter nadzor nad zakonitostjo dela;
- da predloži koncedentu letno poročilo o poslovanju;
- da vodi kataster emisij škodljivih snovi, ki onesnažujejo zrak;
- po zaključku kurilne sezone predloži koncedentu poročilo o opravljenih meritvah emisij iz kurilnih naprav;
- v primeru prekoračitve dovoljenih emisij obvešča pristojne inšpekcijske službe;
- da dosledno upošteva tehnične, strokovne, organizacijske in druge standarde in normative za opravljanje dimnikarske službe.

VII. RAZPIS IN IZBOR KONCESIONARJA

7. člen

Akt o javnem razpisu za pridobitev koncesionarja sprejme župan.

Javni razpis za pridobitev koncesionarja se objavi v Uradnem listu RS najkasneje 15 dni po veljavnosti tega odloka.

Rok za prijavo na razpis je 15 dni.

Javni razpis mora vsebovati:

- predmet koncesije,
- pogoje za koncesijo,
- pogoje, ki jih mora izpolnjevati koncesionar,
- elemente, ki jih mora vsebovati prijava na razpis,
- pričetek in trajanje koncesije,
- rok za predložitev prijavi,
- rok za izbor koncesionarja,
- merila, na podlagi katerih bo opravljen izbor (opravljanje dejavnosti, vodenje katastra...),
- rok, v katerem bodo prijavljeni obveščeni o izboru,
- odgovorno osebo za dajanje informacij med razpisom.

8. člen

Javni razpis je veljaven, če v razpisnem roku predloži ponudbo, ki vsebuje vse elemente razpisa, najmanj eden ponudnik.

Razpis je neuspešen, če do poteka razpisnega roka ni predložena nobena ponudba.

Razpis je tudi neuspešen, če nobena izmed prispelih ponudb ne vsebuje vseh bistvenih elementov, določenih v razpisu.

V primeru, da ponudnik poda nepopolne informacije v nebitvenih elementih, ki ne zahtevajo spremembe vsebine ponudbe, lahko koncedent pozove ponudnika na dopolnitev in se šteje, da je ponudba veljavna in je razpis uspel.

Če javni razpis ni uspel, se lahko ponovi najkasneje v 30 dneh po izteku razpisnega roka neuspelega razpisa.

9. člen

Javni razpis vodi komisija, katero imenuje župan z odločbo.

Komisija pripravi, na podlagi analize in ocene prispelih ponudb, pregled ponudb in predlog najugodnejšega ponudnika, katerega posreduje v sprejem občinskemu svetu.

O izbiri koncesionarja odloči občinski svet.

10. člen

Medsebojna razmerja med koncedentom in koncesionarjem se podrobneje uredijo s koncesijsko pogodbo, katere določbe morajo temeljiti na zakonu o gospodarskih javnih službah.

Koncesijsko pogodbo v imenu koncedenta sklene župan.

VIII. ZAČETEK IN ČAS TRAJANJA KONCESIJE

11. člen

Koncesija prične veljati z dnem podpisa koncesijske pogodbe in traja pet let z možnostjo podaljšanja.

IX. PLAČILO KONCESIJE

12. člen

Koncesionar je dolžan vsako leto do konca marca plačati koncedentu odškodnino za koncesijo v višini 5% od fakturirane vrednosti storitev, ustvarjene z izvajanjem dimnikarske službe v preteklem letu.

Podrobnejše pogoje plačila odškodnine za koncesijo se določijo v koncesijski pogodbi.

Sredstva iz prejšnjega odstavka tega člena so prihodek proračuna Občine Škocjan in se uporabljajo v namene varstva okolja.

X. RAZLOGI IN NAČIN PRENEHANJA KONCESIJE

13. člen

Koncesijsko razmerje preneha:

- s prenehanjem koncesijske pogodbe,
- z odvzemom koncesije,
- z odkupom koncesije,
- v drugih primerih, določenih s koncesijsko pogodbo.

14. člen

Koncesijska pogodba preneha po preteku časa, za katerega je bila sklenjena, če jo pogodbeni stranki ne podaljšata pod pogoji, navedenimi v pogodbi.

Razlogi in pogoji za razdrtje, odpovedni roki in druge medsebojne pravice in obveznosti ob odpovedi ali razdrtju pogodbe, se določijo v koncesijski pogodbi.

15. člen

Koncedent lahko odvzame koncesijo koncesionarju ne glede na določila pogodbe:

- če koncesionar ne prične z opravljanjem koncesije v za to določenem roku;
- v primeru nespoštovanja veljavnih strokovno-tehničnih, stroškovnih, organizacijskih, vzdrževalnih in drugih standardov in normativov za dimnikarsko dejavnost;
- če je v javnem interesu, da se dejavnost preneha izvajati kot koncesija;
- v primeru stečaja koncesionarja.

Pogoje o odvzemu koncesije se natančno opredeli v koncesijski pogodbi.

16. člen

Z odkupom koncesije preneha koncesionarsko razmerje, in sicer tako, da koncesionar preneha opravljati javno službo, ki je predmet koncesije, koncedent pa prevzame vse naprave, ki jih je koncesionar pridobil.

XI. NADZOR NAD IZVAJANJEM KONCESIJE
TER ODGOVORNOST KONCEDENTA
IN KONCESIONARJA

17. člen

Nadzor nad izvajanjem koncesionarske dejavnosti v imenu koncedenta opravlja pristojen občinski organ (župan, občinski nadzornik...).

Župan lahko za pomoč pri izvajanju strokovnega nadzora imenuje strokovno komisijo, ki jo sestavljajo: en član občinskega sveta, en član odbora za varstvo okolja in urejanje prostora ter en član Sekcije dimnikarjev Slovenije.

18. člen

Koncesionar mora v okviru objektivnih možnosti opravljati javno službo tudi ob nepredvidljivih okoliščinah, nastalih zaradi višje sile; v tem primeru ima koncesionar pravico zahtevati od koncedenta povračilo stroškov, ki so nastali z opravljanjem te dejavnosti.

Koncesionar je, v skladu z zakonom, odgovoren za škodo, ki jo pri opravljanju ali v zvezi z opravljanjem javne službe, uporabnikom storitev ali drugim osebam povzročijo njegovi delavci.

XII. PRAVICE IN DOLŽNOSTI UPORABNIKOV

19. člen

Uporabniki teh storitev imajo naslednje pravice in obveznosti:

- kadarkoli zahtevati katerokoli dimnikarsko storitev, ki je predmet javne službe;

- biti pravočasno obveščeni o času izvajanja dimnikarskih storitev;

- redno plačevati dimnikarske storitve;

- dovoliti prost vstop do naprav iz 2. člena tega odloka in prost vstop v prostore, kjer so te naprave nameščene;

- obvestiti izvajalca dimnikarske službe o vsaki na napravah in uporabi vrste goriva, ki ima za posledico spremembo emisij v zraku;

- za nove in rekonstruirane naprave naročiti pri koncesionarju izdelavo strokovnega mnenja in prve meritve o primernosti le teh;

- pravico do pritožbe pristojnim organom glede kakovosti storitev.

Če uporabnik ne izpolnjuje navedenih dolžnosti, je koncesionar dolžan to takoj sporočiti koncedentu in pristojnemu inšpektoratu.

XIII. NAČIN FINANCIRANJA JAVNE SLUŽBE

20. člen

Koncesionar zagotavlja sredstva za opravljanje gospodarske javne službe iz cene storitev dimnikarske službe, ki jih zaračunava neposredno uporabnikom storitev.

Vsako spremembo cenika storitev mora koncesionar predložiti Občini Škocjan. Soglasje k predloženi ceni da organ, ki je po zakonu pristojen za potrjevanje cen storitev gospodarskih javnih služb.

XIV. KAZENSKÉ DOLOČBE

21. člen

Z denarno kaznijo najmanj 50.000 SIT se kaznuje koncesionar, če krši določila 6. člena tega odloka.

22. člen

Če uporabnik tudi po prejemu tretjega obvestila koncesionarja o čiščenju oziroma pregledu naprav iz 2. člena tega odloka, ne omogoči čiščenja oziroma pregleda, se kaznuje

- uporabnik, ki je fizična oseba z denarno kaznijo najmanj 10.000 SIT,

- uporabnik, ki je pravna oseba z denarno kaznijo najmanj 50.000 SIT.

Odgovorna oseba pravne osebe se kaznuje z denarno kaznijo najmanj 10.000 SIT.

XV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

23. člen

Koncesionar mora pred pričetkom izvajanja dimnikarske storitve obvestiti uporabnike o pogojih uporabe storitev, rokov in načinih čiščenja oziroma pregledovanja, določenih z zakonom, podzakonskimi akti in tem odlokom.

24. člen

Koncesionar lahko prenese koncesijo na drugega koncesionarja le v soglasju s koncedentom.

Koncesionar lahko delno opravlja dimnikarsko službo s podizvajalcem na osnovi pogodbe, vendar le v soglasju s koncedentom.

25. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 01503-1/99

Škocjan, dne 14. oktobra 1999.

Župan
Občine Škocjan
Janez Povšič l. r.

ZAVRČ**4345. Odlok o zaključnem računu proračuna Občine Zavrč za leto 1998**

Na podlagi 45. člena zakona o financiranju občin (Uradni list RS, št. 80/94), in 17. člena statuta Občine Zavrč (Uradni list RS, št. 25/95) je Občinski svet občine Zavrč na 6. redni seji dne 9. 4. 1999 sprejel

O D L O K**o zaključnem računu proračuna Občine Zavrč za leto 1998**

1. člen

Sprejme se zaključni račun proračuna Občine Zavrč za leto 1998.

2. člen

Doseženi prihodki in odhodki proračuna občine po zaključnem računu za leto 1998 znašajo:

prihodki	225,724.089,07 SIT,
odhodki	214,508.283,60 SIT,
presežek prihodkov nad odhodki	12,086.166,00 SIT.

3. člen

Presežek prihodkov nad odhodki v bilanci prihodkov in odhodkov v višini 12,086.166 SIT se prenese v proračun Občine Zavrč za naslednje leto.

4. člen

Pregled prihodkov proračuna in njihova razporeditev je zajeta v bilanci prihodkov in odhodkov, ki je sestavni del proračuna.

5. člen

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 063-2/99
Zavrč, dne 9. aprila 1999.

Župan
Občine Zavrč
Miran Vuk l. r.

4346. Odlok o proračunu Občine Zavrč za leto 1999

Na podlagi zakona o financiranju občin (Uradni list RS, št. 80/94 in 56/98), 57. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 27/93, 6/94 - odl. US, 57/94, 14/95, 20/95 - odl. US, 9/96 - odl. US, 44/96 - odl. US, 26/97, 70/97, 10/98 in 74/98) in 15. člena statuta Občine Zavrč (Uradni list RS, št. 64/99) je Občinski svet občine Zavrč na redni seji dne 3. 9. 1999 sprejel

O D L O K**o proračunu Občine Zavrč za leto 1999**

1. člen

S proračunom Občine Zavrč za leto 1999 (v nadaljnjem besedilu: proračun občine) se zagotavljajo sredstva za financiranje nalog, ki jih v skladu z ustavo in zakoni opravljajo občine.

2. člen

Predvideni prihodki proračuna občine za leto 1999 znašajo:

a) bilanca prihodkov in odhodkov	
- prihodki	159,559.547
- odhodki	159,559.547

Prihodki in odhodki v bilanci prihodkov in odhodkov so določeni v posebnem delu proračuna.

3. člen

Od prihodkov proračuna za leto 1999 se izloči najmanj 0,5% v rezerve občine.

Sredstva rezerve se uporabljajo v skladu z zakonom in statutom občine.

4. člen

Sredstva proračuna se uporabnikom med letom dodeljujejo praviloma enakomerno kot mesečne akontacije, vendar v odvisnosti od zapadlosti obveznosti ter ob upoštevanju likvidnostnega stanja proračuna občine.

5. člen

Uporabniki sredstev proračuna občine so dolžni uporabljati sredstva proračuna le za namene, ki so opredeljeni v posebnem delu proračuna.

Uporabniki so dolžni uporabljati sredstva le za namene, opredeljene v bilanci prihodkov in odhodkov proračuna občine. Uporabniki ne smejo prevzemati na račun proračuna občine obveznosti, ki bi preseгла z proračunom občine določena sredstva.

6. člen

Župan lahko začasno zmanjša zneske sredstev, ki so v posebnem delu proračuna občine razporejeni za posamezne namene ali začasno zadrži uporabo teh sredstev, če prihodki proračuna občine niso doseženi v predvideni višini.

O ukrepu iz prejšnjega odstavka mora župan obvestiti občinski svet in predlagati ukrepe oziroma ustrezno spremembo proračuna občine.

7. člen

Nadzor nad porabo sredstev proračuna občine ter smotrnostjo in namembnostjo porabe opravlja nadzorni odbor Občine Zavrč v skladu z zakonom in statutom.

8. člen

Za izvrševanje proračuna občine je odgovoren župan. V primeru, da prihodki proračuna med letom ne pritekajo v predvideni višini ali nastanejo nepredvidena nujna dodatna dela župan občinskemu svetu predlaga v potrditev rebalans proračuna.

9. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS, uporablja pa se od 1. 1. 1999 dalje.

Št. 403-02/99
Zavrč, dne 3. septembra 1999.

Župan
Občine Zavrč
Miran Vuk l. r.

VSEBINA

	Stran		Stran
MINISTRSTVA			
4316. Pravilnik o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo	13537	nega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za zazidalni načrt Vrtnega centra Bučna vas v Novem mestu)	13602
OBČINE			
LJUBLJANA			
4317. Odlok o spremembi odloka o ustanovitvi javnega zavoda Kulturni hram Moste	13577	4331. Program priprave prostorsko ureditvenih pogojev za izvenmestni prostor Mestne občine Novo mesto	13603
BREZOVICA			
4318. Odlok o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Brezovica	13577	4332. Program priprave za zazidalni načrt za Vrtni center Bučna vas v Novem mestu	13605
BREŽICE			
4319. Sklep o javni razgrnitvi osnutka zazidalnega načrta Gospodarska cona 2 Slovenska vas (ZN GC2)	13580	4333. Program priprave za spremembo zazidalnega načrta za romsko naselje v Žabjaku (Z-4/80)	13607
GORNJA RADGONA			
4320. Sklep o razpisu referendumu za uvedbo občinskega samoprispevka za območje Občine Gornja Radgona	13580	OPLOTNICA	
KRIŽEVCI			
4321. Odlok o kategorizaciji občinskih cest na območju Občine Kríževci	13582	4334. Odlok o grbu in zastavi	13610
KRŠKO			
4322. Poslovník Nadzornega odbora občine Krško	13585	4335. Spremembe in dopolnitve dolgoročnega in srednjeročnega plana – prostorski del Občine Slovenska Bistrica, dopolnjen 1998 – za območje Občine Oplotnica	13612
LENDAVA			
4323. Odlok o varovanju virov pitne vode	13592	PIVKA	
MEDVODE			
4324. Sklep o ukinitvi javnega dobra	13594	4336. Odlok o organizaciji in delovnem področju Občinske uprave občine Pivka	13613
4325. Sklep o ukinitvi javnega dobra	13594	RIBNICA NA POHORJU	
MEŽICA			
4326. Sklep o imenovanju občinske volilne komisije	13594	4337. Razpis volitev v svete vaških skupnosti v Občini Ribnica na Pohorju	13616
NOVO MESTO			
4327. Odlok o lokacijskem načrtu obvoznice Šmarjete	13595	ROGAŠKA SLATINA	
4328. Program priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbenega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 1990, za območje Mestne občine Novo mesto (programska zasnova za ureditveni načrt za ureditev kareja med Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta)	13598	4338. Odlok o spremembah in dopolnitvah odloka o lokacijskem načrtu za čistilno napravo v Rogoški Slatini	13616
4329. Program priprave za ureditveni načrt za ureditev kareja med Kastelčevo in Rozmanovo ulico v historičnem mestnem jedru Novega mesta	13599	4339. Odlok o spremembah odloka o komunalnih taksah	13616
4330. Program priprave sprememb in dopolnitev prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Novo mesto za obdobje od leta 1986 do leta 2000 ter prostorskih sestavin srednjeročnega družbe-		ROGAŠOVCI	
		4340. Odlok o grbu, zastavi in prazniku Občine Rogošovci	13617
		4341. Odlok o ustanovitvi lokalne turistične organizacije	13621
		SLOVENSKA BISTRICA	
		4342. Odlok o spremembah odloka o določitvi šolskih okolišev javnih vzgojno-izobraževalnih zavodov osnovnih šol v Občini Slovenska Bistrica	13621
		4343. Odlok o spremembah odloka o določitvi šolskega okoliša Osnovne šole Pohorskega bataljona Oplotnica	13622
		ŠKOCJAN	
		4344. Odlok o organiziranju in izvajanju lokalne javne službe za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka na območju Občine Škocjan	13622
		ZAVRČ	
		4345. Odlok o zaključnem računu proračuna Občine Zavrč za leto 1998	13625
		4346. Odlok o proračunu Občine Zavrč za leto 1999	13625

Pravkar izšlo

DOPOLNJENI IN SPREMENJENI PREDPISI O DDV IN TROŠARINAH

Po 1. juliju 1999, ko se je tudi Slovenija pridružila razvitemu svetu z uvedbo davka na dodano vrednost in trošarin, so predpisi o obračunavanju teh novih davščin, o davčnih oprostitvah in drugih obveznostih zavezancev za plačilo DDV in trošarin bistveno spremenili. Spremenjen je bil na primer zakon o trošarinah, minister za finance je dvakrat dopolnil pravilnik o izvajanju zakona o davku na dodano vrednost, dan po uvedbi DDV so v uradnem listu izšli številni pravilniki o odpisu blaga na različnih področjih, slovenski parlament pa je sprejel tudi zakon o davkih na motorna vozila. Po 1. juliju se je torej nabralo dovolj utemeljenih razlogov, da je založba Uradni list izdala novo knjigo s prečiščenimi besedili vseh veljavnih predpisov na področju DDV in trošarin.

Cena 3996 SIT

10501

N A R O Č I L N I C A

Naročite po faksu: 061/125 14 18

S tem nepreklicno naročam

 **DOPOLNJENI IN SPREMENJENI
PREDPISI O DDV IN TROŠARINAH**

Štev. izvodov

Naročeno knjižico mi pošljite na naslov

Firma - ime naročnika

Davčna številka naročnika

Sektor - oddelek

Ulica in številka

Kraj

Datum

Podpis pooblaščenice osebe

Žig

Pravkar izšlo**PREDPISI O DEDOVANJU**

z uvodnimi pojasnili prof. dr. Karla Zupančiča

(šesta dopolnjena izdaja)

Predpisi o dedovanju z obširnim uvodom profesorja ljubljanske pravne fakultete dr. Karla Zupančiča sodijo v železni repertoar založniške hiše Uradni list. Tokratno dopolnitev uvoda in zakonskih besedil so zahtevale spremembe zakona o denacionalizaciji, sprejete v drugi polovici leta 1998. Na drugačno vsebino knjige je vplivala tudi odločba slovenskega ustavnega sodišča, objavljena julija 1999, s katero je bil razveljavljen člen zakona o dedovanju kmetijskih gospodarstev. Na koncu knjige pa so objavljeni tudi valorizirani zneski davka na dediščine in darila.

Poleg zakona o dedovanju in zakona o dedovanju kmetijskih gospodarstev so v tej knjigi iz Zbirke predpisov povzete tudi določbe:

- zakona o denacionalizaciji,
- zakona o ureditvi kolizije zakonov s predpisi drugih držav v določenih razmerijih,
- zakona o nepravdnem postopku,
- zakona o notariatu.

3618 SIT

10509

N A R O Č I L N I C A

Naročite po faksu: 061/125 14 18

S tem nepreklicno naročam

 PREDPISI O DEDOVANJU

Štev. izvodov

Naročeno knjigo mi pošljite na naslov

Firma - ime naročnika

Davčna številka naročnika

Sektor - oddelek

Ulica in številka

Kraj

Datum

Podpis pooblaščenice osebe

Žig

ISSN 1318-0576



Izdajatelj Služba Vlade RS za zakonodajo - Direktor Tone Dolčič - Založnik Uradni list RS, d.o.o. - Direktor in odgovorni urednik Marko Polutnik - Priprava Uradni list RS d.o.o., Tisk Tiskarna SET, d.o.o., Vevče - Akontacija naročnine za leto 1999 je 17.400 SIT (brez davka), pri ceni posameznega Uradnega lista RS je vračunan 8% DDV - Naročnina za tujino je 55.000 SIT - Reklamacije se upoštevajo le mesec dni po izidu vsake številke - Uredništvo in uprava Ljubljana, Slovenska 9 - Poštni predal 379 - Telefon tajništvo 125 14 19, računovodstvo 200 18 62, prodaja 200 18 38, preklici 125 02 94, računovodstvo, naročnine 125 23 57, telefaks 125 14 18, uredništvo 125 73 08, uredništvo (javni razpisi ...) 200 18 66, uredništvo - telefaks 125 01 99 - Internet <http://www.uradni-list.si> - e-mail: info@uradni-list.si - Žiro račun 50100-601-273770