

Uradni list Republike Slovenije



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

e-pošta: info@uradni-list.si

Št. 100 Ljubljana, petek 22. 11. 2002

Cena 1210 SIT

ISSN 1318-0576

Leto XII

MINISTRSTVA

5037. Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in oddajo v promet živil živalskega izvora

Na podlagi desetega odstavka 27. člena, drugega odstavka 30. člena in sedmega odstavka 31. člena zakona o veterinarstvu (Uradni list RS, št. 33/01) izdaja minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

PRAVILNIK o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in oddajo v promet živil živalskega izvora

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

(vsebina in namen pravilnika)

Ta pravilnik predpisuje veterinarske pogoje, ki jih morajo glede higiene, graditve, higiensko-tehnične ureditve, opreme, kadrov, načina dela in notranje kontrole izpolnjevati živilski obrati, ki proizvajajo in oddajajo v promet surovine in živila živalskega izvora (v nadaljnjem besedilu: surovine in živila), z namenom, da se zagotovita proizvodnja in promet zdravstveno ustreznih živil, varuje zdravje potrošnikov in okolje, preprečuje širjenje kužnih bolezni in zagotovi ustrezna zaščita živali.

2. člen

(izjeme)

Določbe tega pravilnika ne veljajo za:

(a) razkosavanje in skladiščenje mesa in perutninskega mesa v prodajalnah na drobno ali v prostorih neposredno ob prodajnih mestih, če se to meso s prodajnega mesta proda neposredno končnemu porabniku;

(b) pripravo mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi v prodajalnah na drobno, ali v prostorih neposredno ob prodajnih mestih, če se te izdelke s prodajnega mesta proda neposredno končnemu porabniku;

(c) pripravo mesnih izdelkov in drugih proizvodov, namenjenih prehrani ljudi, v prodajalnah na drobno, ali v prostorih neposredno ob prodajnih mestih, če se te izdelke in proizvode proda neposredno končnemu porabniku;

(d) izdelke iz jajc, izdelanih v manjših obratih, brez kakršnekoli obdelave, ki se uporabijo za izdelavo jedi, ki se proda neposredno končnemu porabniku;

(e) med in izdelke iz medu, ki jih čebelarji iz drugega odstavka 126. člena tega pravilnika prodajo neposredno končnemu porabniku na svojem domu, oziroma na mestu, kjer gojijo čebele;

(f) majhne količine svežih rib in konzumnih školjk, ki jih ribiči neposredno dostavijo v lokalne ribarnice ali končnim porabnikom. Izvajanje te izjeme je dovoljeno pod pogojem, da sveže ribe in školjke pred prodajo pregleda uradni veterinar VURS in dovoli prodajo, če ugotovi, da so zdravstveno ustrezne.

3. člen

(pomen izrazov)

Posamezni izrazi za namen tega pravilnika pomenijo:

1. Živilski obrat je zgradba, v kateri se opravlja dejavnosti proizvodnje, klanja živali, zbiranja, dodelave, obdelave, predelave, embalaranja, 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); hlev, v katerem so nastanjene živali, se ne šteje za obrat.

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

3. Posestvo je obrat, kjer se redijo živali z namenom proizvodnje surovin živalskega izvora, namenjenih za oddajo v promet.

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

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

6. Meso so vsi deli domačih goved (vključno z vrstama *bubalus bubalis* in *bison bison*), prašičev, ovc, koz in kopitarjev, ki so primerni za prehrano ljudi;

7. Sveže meso je meso, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z drugim postopkom kot s postopki ohlajevanja;

8. Mehansko izkoščeno meso je meso, ki se ga mehansko pridobi od kosti, na katerih so še deli mesa, razen

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

9. Trup je cel trup zaklane živali po izkrvavitvi, odstranitvi notranjih organov (evisceraciji) in odstranitvi nog v karpalnih in tarzalnih sklepih, odstranitvi glave, repa in vimena, ter v primeru goved, ovc, koz in kopitarjev, po odiranju. Pri prašičih se lahko noge v karpalnih in tarzalnih sklepih ter glavo odstrani kasneje, če je meso namenjeno za predelavo.

10. Notranji organi so organi prsne, trebušne in medenične votline, vključno s sapnikom in požiralnikom;

11. Drobovina je sveže meso, razen trupa, tudi če ostane v naravni zvezi s trupom;

12. Razkosavanje je sekanje in rezanje trupov ali delov trupov živali na manjše dele.

13. Četrtnjenje je razkosavanje trupov živali na štiri dele.

14. Konfekcioniranje mesa je oblikovanje posameznih kosov mesa.

15. Zamrzovanje je postopek v hladilnih napravah z močno cirkulacijo zraka in nizko temperaturo (tunel za zamrzovanje), s katerim se v čim krajšem času doseže predpisana temperatura zamrznjenih živil.

16. Nezaščiten živila so živila, ki so v proizvodnji neposredno izpostavljena vplivom okolja, brez zaščitnih ovojev ali niso v zaprtih posodah.

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

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

19. Meso perutnine so vsi deli domačih kokoši, puranov, pegatk, rac, gosi in nojev, ki so ustrezni za prehrano ljudi.

20. Sveže meso perutnine pomeni meso perutnine, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom kot s postopki ohlajevanja.

21. Trup je celo telo zaklane ptice iz 19. točke tega člena, po izkrvavitvi in odstranitvi notranjih organov (evisceraciji), vendar je odstranitev srca, jeter, pljuč, golše, želodca, ledvic, odstranitev nog v tarzalnem sklepu, glave, požiralnika ali sapnika pogojno.

22. Drobovina so vsi užitni deli perutnine razen trupov, tudi če ostanejo v naravni zvezi s trupom, ter glava in noge, če so pripravljene ločeno od trupa.

23. Notranji organi perutnine so organi prsne, trebušne in medenične votline in kjer je to primerno, tudi sapnik, požiralnik in golša.

24. Živila živalskega izvora (v nadaljnjem besedilu: živila) so sestavni deli živalskega telesa v surovem, polpredelanem 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.

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

26. Drugi proizvodi živalskega izvora so:

– mesni ekstrakti;

– topljene maščobe, pridobljene s topljenjem iz mesa vključno s kostmi, namenjene prehrani ljudi;

– ocvirki ki vsebujejo ostanke beljakovin po topljenju po delni odstranitvi vode in maščobe;

– mesna moka, soljena ali sušena kri, soljena ali sušena krvna plazma;

– želodci, mehurji in čreva, očiščeni, soljeni ali sušeni, lahko tudi termično obdelani.

27. Soljenje je uporaba soli v živilih.

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

29. Surovine so katerikoli živalski proizvod, ki se ga uporablja za izdelavo izdelkov iz živil.

30. Jajčni izdelki so izdelki, namenjeni prehrani ljudi, izdelani iz različnih delov jajc ali njihovih mešanic, po odstranitvi lupine in membran. Ti izdelki so lahko delno nadomeščeni z drugimi živilimi ali aditivi, lahko so tekoči, koncentrirani, sušeni, kristalizirani, zamrznjeni, hitro zamrznjeni ali koagulirani. Za jajčne izdelke se ne šteje gotovih živil, ki so izdelani iz izdelkov iz jajc.

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

32. Meso kuncev so vsi deli domačih kuncev, ki so zdravstveno ustrezni za prehrano ljudi.

33. Serija (lot) je enota živila, ki je pridobljena, proizvedena ali pakirana pod enakimi pogoji.

34. Surovo mleko je nespremenjen izloček mlečnih žlez ene ali več krav, ovc, koz ali bivolice, ki ni bilo segreto nad temperaturo 40 °C ali podvrženo postopku z enakovrednim učinkom.

35. Mleko za nadaljnjo obdelavo je za predelavo določeno surovo mleko oziroma iz surovega mleka pridobljeno tekoče mleko, ali zamrznjeno mleko, ki je podvrženo dovoljeni 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.

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

37. 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 zamenjavi neke sestavine mleka.

38. Razkuževanje je obdelovanje opreme ali orodja z vročo vodo temperature najmanj 82 °C, ali z ustreznimi kemičnimi pripravki z namenom, da se uniči mikroorganizme.

39. Mleto ali zrezano meso je meso, ki je bilo sesekljano, zrezano ali zmleto na majhne delce.

40. Polpripravljene mesne jedi so meso ali jedi iz mesa, 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 spremenile, in so namenjeni za neposredno oddajo v promet.

41. Pripravljene mesne jedi so embalarani mesni izdelki, kulinarično pripravljene, lahko z dodatkom drugih živil, popolnoma ali delno toplotno obdelani in ohlajeni ali zamrznjeni.

42. Embalaranje je zaščita z zavijanjem v osnovni ovoj ali ovitek (npr. klobase), oziroma spravljanje v ustrezne posode, pri čemer pride živilo v neposredni stik z ovojem ali posodo.

43. Pakiranje je dajanje živil ali surovin v prevozno embalažo za oddajo v promet.

44. Preembalaranje je postopek, s katerim se embalarano surovino oziroma živilo pred oddajo v promet ponovno embalira in po potrebi pakira.

45. 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.

46. Ribji proizvodi so vse sveže ali predelane morske ali sladkovodne živali, njihovi deli, vključno z ikrami, razen vodnih sesalcev in dvoživk.

47. Sveže ribe pomenijo katerekoli ribje proizvode v celoti ali pripravljene za prodajo, vključno s proizvodi, pakiranimi v vakuumu ali v kontrolirani atmosferi, ki niso bili obdelani drugače, kot s hlajenjem.

48. Pripravljeni ribji proizvodi pomenijo katerekoli ribje proizvode, ki so bili obdelani z eno od operacij, ki je spremenila njihovo anatomsko celoto (npr. odvzem drobovine, odstranjevanje glave, filetiranje, narezovanje, razkosavanje itd.).

49. Predelani ribji proizvodi so katerikoli ribji proizvodi, ki so bili obdelani z enim od kemičnih ali fizikalnih postopkov (npr. segrevanje, prekajevanje, soljenje, sušenje, mariniranje itd.) iz ohlajenih ali zmrznjenih ribjih proizvodov z ali brez dodatkov drugih živil ali s kombinacijo navedenih postopkov.

50. Konzerviranje pomeni postopek, pri katerem so proizvodi najprej pakirani v hermetično embalažo in nato toplotno obdelani do take stopnje, da se vse mikroorganizme, ki bi se lahko razmnoževali v živilu, uniči ali inaktivira, ne glede na temperaturo skladiščenja proizvoda.

51. Zamrznjeni ribji proizvodi so katerekoli ribji proizvodi, ki so bili zamrznjeni tako, da dosežejo po stabilizaciji v središču proizvoda temperaturo -18°C ali nižjo.

52. Čista morska voda pomeni morsko vodo ali drugo slano vodo, ki ni onesnažena z mikroorganizmi, škodljivimi snovmi ali toksičnim planktonom v količinah, ki bi lahko ogrozile zdravstveno ustreznost ribjih proizvodov in ki se uporablja skladno z določbami tega pravilnika.

53. Ladja tovarna je ladja, na kateri se ribje proizvode obdela z enim od naslednjih postopkov: filetiranje, narezovanje, odiranje, mletje, zamrzovanje ali predelava, čemur sledi pakiranje. Za ladjo tovarno se ne šteje ladja, na krovu katere se samo kuha rake in školjke, in ladja, na kateri se samo zamrzuje ribje proizvode.

54. Obrat za gojitev konzumnih školjk je določeno označeno območje morja ali zaliva, v katerem se goji školjke za oddajo v promet.

55. Obrat za naravno prečiščenje živih školjk je določeno označeno območje morja, ki se uporablja samo za naravno prečiščenje živih školjk.

56. Obrat za umetno prečiščenje školjk (center za purifikacijo) je registriran obrat z bazeni, ki imajo dotok naravne, čiste, predhodno z ustrežno metodo očiščene morske vode, v katero se za določen čas potopijo školjke, da se prečistijo.

57. Obrat za odpremo živih konzumnih školjk je obrat v bližini gojišča školjk, opremljen za sprejem, pranje, čiščenje, sortiranje in pakiranje živih školjk, zdravstveno ustreznih za prehrano ljudi.

58. Gojena divjad so divji kopenski sesalci in divje ptice, ki se jih goji 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.

59. 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, jerebic, golobov in fazanov ter neletečih ptic), ki se jih razmnožuje, redi in zakolje v ujetništvu in katerih meso je ustrezno za prehrano ljudi.

60. Nosilec dejavnosti je pravna ali fizična oseba, ki je lastnik ali upravljalec živilskega obrata in je odgovoren za zdravstveno ustreznost in varnost živil, ki jih daje v promet.

61. Mesar je pravna ali fizična oseba, registrirana v skladu z zakonom, ki ureja gospodarske družbe, za opravljanje dejavnosti proizvodnje, predelave in konzerviranja mesa in proizvodnje mesnih izdelkov.

62. Mlekarnica je prostor, ločen od hleva ali izven hleva, kjer se surovo mleko zbere, shrani in ohladi.

63. Oddaja v promet pomeni vsako razstavljanje ali skladiščenje mesa z namenom prodaje, ponudba naprodaj, prodaja, dostava z namenom prodaje ali vsak drug način oddaje na trg, razen prodaje iz prejšnjega člena.

64. Končni porabnik je zadnji porabnik živil, ki jih ne sme oddati v promet.

4. člen

(vrste obratov)

Obrati iz tega pravilnika so:

1. klanice za zakol parkljarjev, kopitarjev, perutnine, gojene divjadi in kuncev;
2. obrati za razkosavanje in pakiranje mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, gojene divjadi in kuncev;
3. obrati za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi;
4. obrati za proizvodnjo mletega mesa in za proizvodnjo polpripravljenih mesnih jedi;
5. obrati za preembaliranje živil;
6. obrati za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi v sklopu prodajnih objektov kjer se opravlja trgovina na debelo, in večjih trgovskih centrov;
7. obrati za proizvodnjo ribjih proizvodov;
8. 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;
9. obrati za obdelavo in predelavo žab in polžev;
10. obrati za predelavo jajc;
11. obrati za pridelavo, zbiranje, standardizacijo, obdelavo in predelavo mleka. Ti obrati so:
 - (a) posestva za pridelavo mleka,
 - (b) zbiralnice mleka,
 - (c) obrati za standardizacijo mleka,
 - (d) obrati za toplotno obdelavo mleka,
 - (e) obrati za predelavo mleka – mlekarnice;
12. obrati za predelavo in skladiščenje medu;
13. obrati za obdelavo, dodelavo, predelavo in skladiščenje črev, želodcev in mehurjev parkljarjev in kopitarjev;
14. obrati za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocvirkov in drugih izdelkov iz surovin živalskega izvora, razen mesa;
15. hladilnice za skladiščenje ohlajenega in zamrznjenega mesa ter ribjih proizvodov;
16. obrati za proizvodnjo živil, ki vsebujejo majhen odstotek mesa, polpripravljenih mesnih jedi oziroma mesnih izdelkov.

5. člen

(registracija obratov)

(1) Pred začetkom opravljanja dejavnosti, ali po rekonstrukciji obrata, mora biti vsak obrat iz prejšnjega člena, razen gojišč konzumnih školjk, odobren in registriran. Gojišča konzumnih školjk se pri glavnem uradu VURS samo evidentira in razvrsti v kategorije.

(2) Za registracijo obrata se na območni urad VURS vloži vloga, iz katere morajo biti razvidni naslednji podatki:

– ime in naslov, oziroma firma in sedež nosilca dejavnosti;

– ime in 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.

(3) Vlogi mora biti priložena naslednja dokumentacija:

– tehnična dokumentacija za gradbeni del in tehnološki proces.

(4) V registre obratov se vpišejo naslednji podatki: vrsta obrata iz prejšnjega člena, ime in naslov obrata ter veterinarska registrska številka.

(5) Nove ali obnovljene obrate se lahko začasno odobri in registrira za določen čas ter se jim določi omejitve glede proizvodnje in oddaje živil v promet.

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

(7) Registrski številki obrata se lahko doda posebne predpisane razpoznavne oznake za določitev vrste živilske ga obrata.

(8) Obrate – posestva za pridelavo mleka in zbiralnice mleka odobri, jim izda dovoljenje za oddajo mleka v promet in določi registrsko številko območni urad VURS na podlagi pregleda uradnega veterinarja. Register teh obratov vodi območni urad VURS.

6. člen

(obnova in posegi v obrat)

V primeru obnove ali drugega posega v obratu, ki bi lahko vplival na izpolnjevanje pogojev po tem pravilniku, razen vzdrževanja, je potrebno soglasje uradnega veterinarja. Uradni veterinar izda soglasje na podlagi vloge nosilca dejavnosti, kateri mora biti priložena ustrežna dokumentacija. Če se uradni veterinar z obnovo oziroma posegom ne strinja, o tem odloči z odločbo.

7. člen

(spremembe podatkov o obratu)

(1) Nosilec dejavnosti je dolžan nemudoma sporočiti na glavni urad VURS, oziroma na območni urad VURS za obrate iz VI. poglavja tega pravilnika, vse spremembe, ki se nanašajo na status, naslov ali sedež nosilca dejavnosti.

(2) V primeru spremembe, ki se nanaša na dejavnost obrata, ali v primeru če obrat iz VI. poglavja tega pravilnika želi pridobiti odobritev in registracijo kot obrat, ki izpolnjuje pogoje iz tega pravilnika, presodi izpolnjevanje pogojev na podlagi vloge uradni veterinar, ter svoje mnenje z vso dokumentacijo posreduje naglavni urad VURS, ki o zadevi odloči v skladu s 5. členom tega pravilnika.

8. člen

(ukrepi za odpravo pomanjkljivosti in izbris iz registra)

(1) Obratom, ki ne izpolnjujejo pogojev iz tega pravilnika, območni urad VURS, odvisno od vrste in obsega pomanjkljivosti, odredi rok, v katerem mora nosilec dejavnosti pomanjkljivosti odpraviti.

(2) Odvisno od obsega in narave pomanjkljivosti lahko VURS začasno prepove proizvodnjo oziroma oddajo živil v promet, dokler se ne odpravi pomanjkljivosti. Če se v obratu v določenem roku pomanjkljivosti ne odpravi, uradni veterinar o tem obvesti VURS, ki razveljavi odločbo o odobritvi obrata in po dokončnosti odločbe o razveljavitvi izbriše obrat iz registra.

II. ODGOVORNOSTI IN OBVEZNOSTI NOSILCEV DEJAVNOSTI OBRATOV

9. 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.

10. 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:

1. obrate za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi;

2. obrate za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi v sklopu prodajnih objektov, kjer se opravlja trgovina na debelo in večjih trgovskih centrov;

3. obrate za proizvodnjo ribjih proizvodov;

4. obrate za predelavo školk;

5. obrate za predelavo žab in polžev;

6. obrate za toplotno obdelavo mleka;

7. obrate za predelavo mleka – mlekarne;

8. obrate za topljenje in predelavo maščob, proizvodnjo ocvirkov in drugih izdelkov iz surovin živalskega izvora, razen mesa;

9. obrate za proizvodnjo živil, ki vsebujejo majhen odstotek mesa, polpripravljenih mesnih jedi oziroma mesnih izdelkov;

10. obrate za predelavo jajc.

11. člen

(program čiščenja in razkuževanja)

Nosilec dejavnosti mora imeti izdelan program postopkov čiščenja in razkuževanja v svojem obratu in zagotoviti njegovo izvajanje. Program mora vsebovati 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

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 odgovorne osebe nosilca dejavnosti; na programu mora biti naveden datum uveljavitve programa ob podpisu;

5. v vsakem oddelku mora biti na vidnem mestu obešen obrazec o izvedenih dnevnih postopkih čiščenja; 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.

12. člen

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

(1) Poleg notranjih kontrol iz 10. in 11. 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. odvzem vzorcev surovin in živil za ugotavljanje zdravstvene ustreznosti in za verifikacijo učinkovitosti kontrol v proizvodnem procesu;

4. 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);

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

6. redno kontrolo higiensko-tehničnega stanja prostorov ter opreme in naprav v obratu;

7. zagotoviti mora takšno označevanje surovin in 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. Obrat je lahko registriran tudi za dejavnost komercialnega skladiščenja živil živalskega izvora drugih proizvajalcev, če ima ločene skladiščne prostore. Živil, proizvedenih v obratih iz tega pravilnika, ki so bila oddana v maloprodajno mrežo in so bila v prodajalnah že naprodaj potrošnikom, ni dovoljeno vračati v proizvodni obrat, razen v primeru iz 10. točke tega odstavka. Izjema so trajna živila (izdelki z manj kot 40% vode v končnem izdelku) in konzerve, ki imajo manjše tehnološke pomanjkljivosti glede embalaže ali označevanja. O dovoljenju za vrnitev živil v proizvodno skladišče glede vsakega posameznega primera odloča uradni veterinar. Nosilec dejavnosti mora vsako vrnjeno pošiljko prijaviti uradnemu veterinarju, ki dovoli ali prepove vračanje živila in odloči o nadaljnjem postopku z vrnjenimi živali;

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

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

10. če 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 naj se uskladišči taka pošiljka živil. Živila, vrnjena zaradi nevarnosti za zdravje ljudi, morajo biti pod nadzorom uradnega veterinarja, dokler se jih po njegovi odločitvi ne uniči ali predela v druge namene, razen za prehrano ljudi;

če se v obratu proizvaja živila v konzervah, mora nosilec dejavnosti obrata pripraviti program kontrole šivov konzerv in zagotoviti opremo za merjenje parametrov šivov.

(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 4. člena tega pravilnika: o izvoru in količini prejete ali pridobljene surovine, količini končnih izdelkov, oddanih v promet, o opravljenih notranjih kontrolah surovin in izdelkov ter o njihovih rezultatih.

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

13. člen

(usposabljanje)

(1) Nosilec dejavnosti v obratu je dolžan zagotoviti, da imajo delavci, ki prihajajo v stik z živali in surovinami:

– splošno znanje o živalskih kužnih boleznih, o njihovem preprečevanju in prenašanju na ljudi ter o predpisih o varstvu pred kužnimi boleznimi živali,

– ter tako znanje, da bo njihovo delo zagotavljalo varnost živil glede na specifične pogoje proizvodnje posameznega obrata. Uradni veterinar, odgovoren za nadzor obrata, mora biti udeležen pri načrtovanju in izvajanju tega programa usposabljanja.

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

14. člen

(dobra proizvodna praksa)

Nosilec dejavnosti mora pripraviti dokument, v katerem določi za svoj obrat pravila higiene in proizvodne prakse, ki so obvezna za vse delavce v obratu.

III. SPLOŠNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV

15. člen

(območje obrata)

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

(4) Nobena žival ne sme imeti dostopa v obrat, razen živali za zakol v klavnicih.

16. člen

(promet v območju obrata)

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

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

17. člen

(razporeditev delovnih prostorov)

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.

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 obratih, mora glede ustreznosti in rednih pregledov pitne vode izpolnjevati pogoje, ki jih določajo 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;
- delovanje naprave za kloriranje, kadar je razkuževanje vode potrebno.

(3) Tehnična voda se lahko uporablja za proizvodnjo tehnične pare, ki ne prihaja v stik z živili, 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 proizvodnjo ribjih proizvodov in drugih morskih organizmov ter v obratih za pridelavo in predelavo konzumnih školjk je dovoljena tudi uporaba čiste morske vode.

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

19. člen

(izolacija cevi)

(1) V proizvodnih prostorih in na hodnikih obrata, po katerih se opravlja prenos surovin in živil, morajo biti cevovodi za hladno in toplo vodo, paro, hladilne naprave in kanalizacijo nameščene zunaj območja, kjer se prenaša ali prevaža surovine in živila, in obloženi z izolacijskim materialom. Izolacijski material mora biti zaščiten z oblogo, ki se lahko

čisti in ne prepušča vode. Penasti izolacijski materiali (npr. 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.

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 sifonaži:

- 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 sifonaži 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 v skladu z higien-skimi zahtevami.

(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) 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 °C, mora biti ustrezno število odtokov, opremljenih z vodnimi zapornimi 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 izdelana iz takšnega materiala, da ga glodalci ne morejo pregristi, in izdelana tako, 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 ter zagotoviti sistematsko zatiranje teh škodljivcev (DDD ukrepi).

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

23. člen

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

(1) Za pranje prostorov in opreme je treba uporabljati vodo z ustrežno 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 (npr. mize za obdelavo organov, čiščenje in obdelavo želodcev in črev, oprema za pranje trupov živali, pranje praznih in polnih konzerv 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 zaščitena 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) 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 prostoru 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.

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

(8) Če se za pomivanje in razkuževanje posode uporablja pretočna naprava, mora biti ta na primernem mestu blizu proizvodnih oddelkov, kjer 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.

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

(10) Obrati morajo imeti mesto in ustrezne naprave za pranje in razkuževanje prevoznih sredstev, razen hladilnic, ki sprejemajo samo pakirano meso. V klavnicah morajo biti v nečistem delu zagotovljeni ločeno mesto in naprave za pranje vozil, ki prevažajo žive živali; ta mesta in naprave niso obvezni, če je iz dokumentacije razvidno, da se prevozna sredstva pere in razkužuje v uradno odobrenih objektih.

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 kisline, ter odpornega proti sredstvom za čiščenje in razkuževanje. Tla morajo biti izde-

lana 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 v vseh delovnih prostorih zaobljeni.

(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; material mora omogočati mokro čiščenje in razkuževanje do višine najmanj dveh metrov, v klavnih prostorih najmanj do treh metrov, v hladilnicah in zamrzovalnicah pa najmanj do višine skladiščenja.

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

(8) V prostorih in hodnikih ter pred vrati prostorov, kjer se opravlja prenos živil po tleh, morajo biti vgrajeni zaščitni odbojniki iz nerjavečega materiala, da se preprečijo 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 nerjavečih kovine ali trdne plastike in dovolj široka, da se živila med prenosom 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.

25. člen

(oprema)

(1) Oprema, ki se uporablja pri proizvodnji živil v obratih, mora biti izdelana iz materiala, ki je trden, ni porozen, ne vpija tekočin, je 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 živilom, mora biti konstruirana tako, da jo je mogoče zlahka razstaviti in ustrezno higiensko vzdrževati.

(3) Na površini opreme, ki pride v neposredni dotik s surovinami in živilom, 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 nameščen in konstruiran tako, 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) 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 in živili, pobarvana z barvami. Steklo in porcelan je dovoljeno uporabiti le kot embalažo za končne izdelke.

(7) Lesena oprema je dovoljena samo v prostorih za prekajevanje, zorenje in skladiščenje suhomesnatih izdelkov, trajnih klobas, rib in sirov ter skladiščenje pakiranih živil, začimb, aditivov in embalaže (lesene palete).

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

26. člen

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

(1) V obratih, kjer se prenos-prevoz trupov zaklanih živali, surovin in živil opravlja po tirih, morajo biti tiri iz materiala, odpornega proti koroziji, in nameščeni dovolj 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 in živila, postavljati na ustrezne podstavke iz nerjavečega materiala, ki morajo biti dvignjeni 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, s pnevmatičnim prenosom ali drugo ustrezno opremo.

(6) Poti za nepakirana živila (npr. meso) in poti za pakirana živila se med seboj ne smejo križati.

(7) Premične posode za shranjevanje, skladiščenje ter prenos 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 poškvob. Premične posode iz nerjavečega jekla morajo biti označene:

- 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.

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

(9) Zidane ali nepremične posode (bazeni) morajo ustrezati pogojem iz sedmega odstavka tega člena, biti morajo neprepustne in imeti lasten sistem za odvod odplak po pomivanju, ki je prek vodne zapore speljan v kanalizacijo. Zidane ali nepremične posode (bazeni) za surovine oziroma živila morajo biti označene s tablico iz nerjavečega materia-

la, na katero se vpišejo vrsta in količina surovine, njen namen in datum začetka in konca tehnološkega postopka.

(10) Z odpadki je treba ravnati v skladu z predpisom, ki ureja ravnanje z živalskimi odpadki in določa minimalne higiensko-tehnične pogoje, ki jih morajo izpolnjevati objekti in prevozna sredstva.

27. člen

(prenos živil in odpadkov po kanalih ali pnevmatsko)

(1) Kanali z gravitacijskim nagibom za prenos 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, takšnega 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, dvignjena najmanj 30 cm od površine tal.

(7) Kanali, ki povezujejo prostor za živila s prostorom za živalske odpadke ali s prostorom za obdelavo predželodcev 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 prenos živil po ceveh morajo imeti ustrezen sistem pranja in dezinfekcije celotnega sistema.

Če se živalski odpadki ali vsebina predželodcev prenašajo 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 prevožno sredstvo, v katero se prazni vsebina rezervoarja. Prevožno sredstvo mora biti zaprto in neprepustno za vodo in tkivne sokove. Pnevmatični cevni sistemi za prevoz odpadkov morajo imeti možnost pranja in razkuževanja sistema.

28. člen

(konvejske mize)

(1) Konvejska miza s premičnimi posodami ali trakom za veterinarski pregled trebušnih in prsnih organov na klavnih in obdelovalnih linijah 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.

29. člen

(oprema za umivanje rok)

V proizvodnih prostorih, v katerih se obdelujejo ali predelujejo surovine in živila, mora biti na primernem mestu oprema za umivanje in razkuževanje rok. Pipe se ne smejo odpirati in zapirati ročno. Za umivanje rok mora biti na voljo topla in hladna tekoča voda ali voda, naprej naravnana na ustrezno temperaturo, čistilna in razkuževalna sredstva in oprema za higiensko sušenje rok.

30. člen

(sterilizatorji)

Za vzdrževanje higiene nožev, žag in druge ročne opreme mora biti v obratu oprema za čiščenje in razkuževanje ročnega orodja. Temperatura vode v opremi za vzdrževanje higiene orodja (sterilizatorji) mora biti na mestu uporabe najmanj 82 °C.

31. člen

(razsvetljava)

Proizvodni prostori, delovne površine in delovni predmeti morajo biti osvetljeni z ustrezno naravno ali umetno svetlobo, ki ne spreminja barv.

32. člen

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

(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 razkosavanje 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 nameščene ustrezne naprave za samodejno zapisovanje temperatur (termografii), ki so lahko nameščene v samem prostoru ali pa centralno v strojnici.

(3) V prostorih za hlajenje ali zamrzovanje in prostorih za skladiščenje ohlajenega ali zamrznjenega mesa talni odtoki za odvajanje odpadne vode niso obvezni. 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:

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

2. sveža drobovina parkljarjev in kopitarjev: +3 °C;

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

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

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

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

7. 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,

8. zamrznjeni polizdelki iz mesa: -18 °C;

9. poltrajne konzerve do +10 °C;

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

11. zamrznjene ribe in ribji proizvodi ter žabji kraki: -18 °C;

12. mleko:

(a) pri zbiranju mleka:

– mleka ni potrebno hladiti, če je oddano v zbiralnico v dveh urah po molži;

– 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 presegati +10 °C.

Mlekarna lahko prevzame tudi mleko z višjo temperaturo, če je bilo pomolženo pred manj kot dvema urama.

Zaradi tehnoloških razlogov pri proizvodnji določenih vrst mlečnih izdelkov lahko VURS odobri odstopanje od navedenih temperatur pod pogojem, da ni ogrožena higienska kvaliteta iz predpisa, ki ureja veterinarsko-sanitarni nadzor obratov, veterinarsko-sanitarne preglede ter o pogoje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora.

(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;

13. izdelki 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;

14. sveža čreva parkljarjev: +3 °C.

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

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 zaščiteni z gostimi mrežami proti insektom. Preprečiti je treba vdor neprijetnih vonjav in prahu iz okolice obrata.

34. člen

(prostor za shranjevanje kemijskih sredstev)

Vsa kemijska sredstva, ki se uporabljajo v 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 obratih. Po uporabi sredstev za dezinfekcijo in dezinfekcijo je treba prostore, opremo in pribor temeljito sprati s pitno vodo.

35. člen

(material za embaliranje in pakiranje)

(1) Material za embaliranje in pakiranje mora biti zdravstveno neoporečen, še posebej pa mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- 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 iz v osmega odstavka 25. člena tega pravilnika, in če se ga 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 embaliranje in pakiranje (npr. kartonska embalaža, papir, plastične folije, posoda ipd.).

(4) Prostor za skladiščenje materiala za embaliranje 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 embaliranje in pakiranje je treba skladiščiti na podstavkih, policah ali paletah, ki morajo biti dvignjene 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 zaščiteni 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. Material za pakiranje (npr. kartonska embalaža, plastične vrečke, papir ipd.) se skladišči v posebnem prostoru, ki je gradbeno ločen od skladišča za reprodukcijski material (npr. aditive, rezervne dele za stroje ipd.).

36. člen

(prostor za uradne veterinarje)

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

(2) Uradni veterinarji, ki opravljajo veterinarske 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.

37. člen

(laboratorij)

(1) Obrati imajo lahko lastni laboratorij za izvajanje notranjih kontrol. V tem primeru mora imeti laboratorij naslednje prostore:

- 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 konzervah.

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

(3) Če obrat nima lastnega laboratorija, mora za izvajanje notranjih kontrol uporabljati storitve drugih laboratorijev.

38. člen

(prostor za potrebe delavcev)

(1) Obrat mora imeti ustrezno število garderob, ki imajo gladke, za vodo neprepustne stene do višine najmanj 2 metrov, in gladka, za vodo neprepustna tla, enostavna za čiščenje, ustrezno število prostorov za umivanje in prhanje ter stranišč z vodnim izpiranjem, ki se ne sme aktivirati z roko. Stranišča morajo biti opremljena tako, da so čisti deli stavbe zavarovani pred onesnaženjem. Iz straniščnih prostorov ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Prostor za prhanje niso obvezni v hladilnicah, v katerih se prevzema in hrani zgolj higiensko neoporečno pakirano sveže meso. Prostor za umivanje morajo imeti tekočo toplo in hladno vodo ali vodo, ki je segreta na določeno temperaturo, ter biti opremljeni s sredstvi za umivanje in razkuževanje rok ter higiensko neoporečnimi sredstvi za sušenje rok. Pipe se ne smejo upravljati z dlanmi ali rokami. Takih prostorov za umivanje mora biti dovolj v bližini straniščnih prostorov. Garderobni prostori morajo biti s pokritimi hodniki povezani s proizvodnimi prostori.

(2) V garderobah obratov mora biti za vsakega delavca zagotovljena posebna omara za lastno obleko. 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 območju obrata morajo biti poti delavcev na delo in iz dela ter način ravnanja z oblačili načrtovane tako, da se ne onesnaži delovne obleke in da se zagotovi higiensko varstvo živil.

(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 higijene delavcev (kopalnice in stranišča), ki morajo imeti ustrezno naravno ali umetno zračenje.

(6) Kabina s prho mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- 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 mora 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 predprostorom ("tampon" prostorom).

(9) Vrata med stranišnim 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) 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.

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

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

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 si 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 iz veterinarskega reda, 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, embalmicah in pakirnicah ostalih 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 higiensko vzdrževanje delovne obleke je treba zagotoviti pranje in sušenje v lastnih ali 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 (npr. ročaji mesarskih sekir, nožev, brusov, kavljev idr., nožnice, verige za nožnice ipd.) mora biti iz nerjaveče kovine ali plastike. Ročno orodje je treba med delom vzdrževati v dobrem higieni 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 očiščeno 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, dovolj oddaljenih od delovnih mest.

(10) Nožev med delom ali med odmori ni dovoljeno puščati zabodenih 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 brijejo, morajo biti ostrženi in obriti in morajo imeti urejene lase. Nohti na prstih rok morajo biti vedno čisti in primerno porezani. Delavci z daljšimi lasmi ali z bradami, morajo pri delu nositi zaščitne mrežice ali rute.

(13) V proizvodnih prostorih je pri delu prepovedano 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) V delovnih prostorih je prepovedano kaditi, pljuvati, jesti in piti.

(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. SPLOŠNI POGOJI ZA ZAŠČITO ŽIVALI V KLAVNICAH

40. 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 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 prispеле, njihovem številu in izvoru;

11. imeti morajo prostore ali če to dopušča podnebje, ločene ograde s posebnim sistemom za odvajanje odplak za bolne ali sumljive živali, in sicer za vsako vrsto živali posebej. Prostori se na vidnem mestu označijo z rdečim napisom: **SUMLJIVE ŽIVALI**. V njih mora biti oprema za brzdanje in fiksiranje živali;

12. imeti morajo posebno opremo – voziček ali premično ploščad za prevoz živali, ki ne morejo hoditi same, 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, ter 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.

41. 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 z 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 živali 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 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 dovolj prostora, da se lahko premakne. Električni udar je dovoljeno uporabiti le na zadnjem delu živali.

(3) Živali ni dovoljeno udarjati in 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 dnevnih klavnih zmogljivosti obrata.

(6) Živali, ki zaradi posledic prevoza 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 vozičkom ali gibljivo 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.

42. 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 govedi 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 morajo biti takšni, 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.

43. člen
(omamljanje)

- (1) Dovoljeni načini omamljanja so:
- s strelno napravo s penetrirnim klinom;
 - z udarcem po glavi;
 - z elektriko;
 - izpostavitve ogljikovemu dioksidu.

Omamljanje se sme izvajati samo, če je mogoče takoj po njem živali izkrvaviti.

(2) Pri omamljanju z uporabo strelne naprave s penetrirnim klinom je treba zagotoviti naslednje ukrepe:

1. napravo je treba namestiti tako, da klin zagotovo vstopi v možganski korteks. Posebej je prepovedano ustreliti govedo v zatilje. Ovce in koze se lahko ustrelji v zatilje, če prisotnost rogov preprečuje temenski strel. V tem primeru mora biti strel usmerjen tik pod zasnovo rogov proti gobcu, izkrvavitev pa se mora začeti v 15 sekundah po ustrelitvi;

2. pri uporabi penetrirnega klina mora operater preveriti, da se klin po vsakem strelu v celoti potegne nazaj. Če se to ne zgodi, se klin ne sme več uporabljati, dokler ni popravljen;

3. žival ni dovoljeno zapreti v boks za omamljanje, če operater, ki naj bi jo omamil, ni pripravljen, da to stori takoj, ko žival pripeljejo v boks. Dokler operater ni pripravljen, da jo omami, se živali ne sme imobilizirati glave.

(3) Pri omamljanju z udarcem po glavi morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

1. ta način je dovoljen samo z uporabo mehansko vodene naprave, ki izvede udarec na lobanjo. Operater mora zagotoviti, da se naprava namesti v pravilno lego in da je moč uporabljenega naboja takšna, da ima v skladu z navodili proizvajalca za posledico učinkovito omamljenje, ne da bi pri tem počila lobanja;

2. v primeru manjših pošiljk kuncev, pri katerih se ne uporablja mehanske naprave za udarec po lobanji, je treba to operacijo opraviti tako, da se žival takoj onesvesti in ostane nezavestna, dokler se je ne zakolje in nastopi smrt.

(4) Pri omamljanju z elektriko morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

1. za naprave za omamljanje s pomočjo elektrod:

(a) elektrode je treba namestiti na vsako stran možganov tako, da lahko tok steče skozi. Poleg tega je treba ukreniti vse, kar je potrebno za temeljit električni kontakt, zlasti z odstranitvijo odvečne dlake s kože;

(b) če se živali omamljajo posamično:

- mora aparat vsebovati napravo, ki meri upornost med delovanjem aparata in ga izključi, če skozenj ni mogoče spustiti minimalnega potrebnega toka;

- mora aparat vsebovati napravo, ki zvočno ali vizualno prikazuje čas delovanja na žival;

- je treba aparat priključiti na napravo, ki kaže napetost in tok med delovanjem aparata in ki mora biti nameščena tako, da jo operater jasno vidi;

2. omamljanje s pomočjo bazenov z vodo:

(a) če se za omamljanje perutnine uporabljajo naprave za omamljanje v bazenih z vodo, mora biti možno nastaviti nivo vode in s tem zagotoviti, da je kontakt z glavo vsake živali zagotovljen. Moč in trajanje toka, ki se uporabi v tem primeru, mora zagotoviti, da se žival takoj onesvesti in ostane nezavestna do smrti;

(b) če se opravlja skupinsko omamljanje perutnine v vodnem bazenu, je treba ohranjati tako električno napetost, ki povzroči dovolj močan električni tok, da se zagotovi omamljenje vseh živali;

(c) ukreniti je treba vse potrebno za nemoten prehod toka, zlasti z dobrimi električnimi kontakti in vlaženjem stika med obešali in nogami perutnine;

(d) vodni bazen za omamljenje perutnine mora zadoščati za vrsto živali v zakolu po velikosti in po globini in ne sme preplaviti roba bazena. Elektroda, potopljena v vodi, mora biti nameščena vzdolž celega bazena z vodo;

(e) po potrebi mora biti na voljo ročna oprema za omamljanje.

(5) Pri omamljanju s pomočjo ogljikovega dioksida je treba zagotoviti naslednje pogoje:

(a) koncentracija ogljikovega dioksida za omamljanje prašičev mora biti najmanj 70% prostornine;

(b) komora, v kateri se prašiči izpostavijo plinu, in oprema, ki se uporablja za dostavo prašičev v komoro, mora biti konstruirana, zgrajena in vzdrževana tako, da se preprečijo poškodbe prašičev in stiskanje prsnega koša, ter da se prašičem omogoči, da ostanejo pokonci, dokler ne izgubijo zavesti. V komori, ali na tekočem traku, če je urejen dovoz prašičev na ta način, je treba zagotoviti zadostno razsvetljava, tako da lahko prašiči vidijo druge prašiče in okolico;

(c) komoro je treba opremiti z napravami za merjenje koncentracije plina na točki maksimalne izpostavitve in za sprožitev jasno vidnega in slušnega opozorilnega signala, če koncentracija ogljikovega dioksida pade pod potrebno raven;

(d) če se prašiče dostavlja v komoro v boksih ali zabojnikih, je treba zagotoviti, da živali lahko vidijo druga drugo, in jih v 30 sekundah po namestitvi v bokse ali zabojnike prepeljati v komoro. Treba jih je čim hitreje prepeljati od vhoda do točke maksimalne koncentracije plina ter jih pustiti izpostavljene plinu dovolj dolgo, da ostanejo nezavestni, dokler ne nastopi smrt.

44. člen

(zakol in izkrvavitev živali)

(1) Izkrvavitev omamljenih živali je treba začeti čim prej po omamljenju. Opraviti jo je treba tako, da žival čim hitreje, obilno in temeljito izkrvavi. V vsakem primeru je treba izkrvavitev izvesti, preden žival pride ponovno k zavesti.

(2) Vse omamljene živali je treba zaklati tako, da se prebode vsaj eno od vratnih arterij ali žil, ki izhajajo iz njih. Po rezu krvnih žil se na živalih ne sme izvajati nikakršnih nadaljnjih obdelovalnih postopkov ali električne stimulacije, do popolne izkrvavitve.

(3) Kadar je ena sama oseba odgovorna za omamljanje, pritrjevanje živali na obešala, dviganje na prevozni tir in izkrvavitev živali, mora te postopke opraviti na vsaki živali posebej, tako da mora te operacije končati na eni živali, preden jih začne na naslednji.

(4) 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.

V. POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV

1. Posebni pogoji za proizvodnjo svežega mesa parkljarjev in kopitarjev

a) Klavnice

45. člen

(oddaja svežega mesa v promet)

(1) Trupe, polovice trupov ali polovice trupov, razkosane na največ tri kose, ter četrtine trupov je dovoljeno oddati v promet pod naslednjimi pogoji:

(a) izvirati morajo iz klavnice, ki izpolnjujejo splošne in posebne pogoje iz tega pravilnika, so odobrene in registrirane

ne skladno s 5. členom tega pravilnika, ter so pod veterinarskim nadzorom;

(b) izvirati morajo od klavnih živali, ki so jih pred zakolom pregledali uradni veterinarji v skladu s predpisi o opravljanju veterinarskega pregleda in ugotovili, da so primerne za zakol;

(c) obdelani morajo biti v zadovoljivih higienskih pogojih v skladu z določbami tega pravilnika;

(d) da jih je po zakolu pregledal uradni veterinar v skladu s predpisi o opravljanju veterinarskega pregleda in ugotovil, da je meso zdravstveno ustrezno;

(e) da so označeni s predpisano veterinarsko oznako;

(f) da jih med prevozom spremlja predpisan dokument;

(g) da so bili po zakolu skladiščeni v ustreznih higienskih pogojih v objektih, odobrenih in registriranih v skladu s 5. členom tega pravilnika;

(h) da so bili upoštevani pogoji prevoza mesa iz 137. člena tega pravilnika.

(2) Razkosano meso, pakirano v primarno embalažo ali nepakirano, je dovoljeno oddati v promet, če je bilo izkoščeno, razkosano ali embalirano v obratih za razkosavanje mesa, ki izpolnjujejo splošne in posebne pogoje iz tega pravilnika in ki so bili odobreni in registrirani skladno s 5. členom tega pravilnika in da so izpolnjene tudi druge zahteve glede higiene, skladiščenja, veterinarskega pregleda in prevoza iz tega pravilnika.

(3) Drobovina mora prihajati iz odobrenih in registriranih klavnic ali odobrenih in registriranih obratov za razkosavanje. Nerazkosana drobovina mora izpolnjevati pogoje iz prvega odstavka tega člena, razkosana pa pogoje iz prejšnjega odstavka.

(4) Sveže meso, ki se skladišči v skladu s tem pravilnikom v odobreni in registrirani hladilnici in na katerem se razen skladiščenja ne opravi nobene obdelave, mora:

(a) izpolnjevati pogoje iz prvega, drugega in tretjega odstavka tega člena;

(b) med prevozom v namembni kraj spremljati predpisani dokument, na katerem mora biti navedena veterinarska registrska številka hladilnice, v kateri je bilo meso skladiščeno.

(5) Določbe tega člena ne veljajo za:

(a) sveže meso, ki ni namenjeno za prehrano ljudi;

(b) sveže meso, ki je namenjeno za razstave, posebne študije ali analize, če je z uradnim nadzorom mogoče zagotoviti, da se meso ne uporabi za prehrano ljudi in če se po koncu razstave ali zaključku raziskave ali analize vse meso, ki ni bilo porabljeno pri analizi, uniči;

(c) sveže meso, namenjeno izključno za oskrbo mednarodnih organizacij.

46. člen

(osnovni pogoji za klavnice)

(1) Nosilec dejavnosti mora zagotoviti nadzor vhoda v območje klavnice in izhoda iz nje.

(2) Med nečistim delom klavnice in delom, kjer se opravlja čista dela, mora biti jasna ločitev, tako da se zaščiti čista območja pred onesnaženjem. Enako velja za ločitev med nečistimi in čistimi delovnimi prostori stavbe, da se čiste prostore zaščiti pred onesnaženjem ali okužbo.

(3) 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 razkosavanje – četrtinjenje 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.

47. člen

(posebni pogoji za odobritev klavnice)

(1) Klavnica mora imeti:

1. dovolj velik prostor za klanje, da se delo lahko nemoteno opravlja. V prostorih za klanje, kjer se istočasno koljejo prašiči in druge vrste živali, mora biti za klanje prašičev predviden poseben prostor; takšen poseben prostor pa ni obvezen, če se prašiči in druge živali ne koljejo istočasno; v tem primeru pa je treba parjenje, mehansko odstranjevanje ščetin, strganje in ožiganje opravljati v posebnih prostorih, ki so povsem ločeni od klavne linije s prostim prostorom širine najmanj pet metrov ali ločeni s pregrado, ki je visoka najmanj tri metre;

2. dovolj velike, od ostalih ločene prostore, ki so namenjeni izključno za:

(a) praznjenje in čiščenje želodcev in črevesja. Ločeni prostori niso potrebni, če se priprava želodcev opravlja v zaprti mehanski napravi, ki ima ustrezen sistem prezračevanja in izpolnjuje naslednje pogoje:

– oprema je instalirana in nameščena tako, da omogoča higiensko ločevanje črevesja in želodcev ter praznjenje in čiščenje želodcev. Postavljena mora biti na posebnem mestu, ločenem od nezaščitenega svežega mesa z zaščitno pregrado, ki sega od tal do višine najmanj treh metrov, in ki obdaja prostor, kjer se ti postopki opravljajo, če se opravlja v klavnici. Poleg tega se ta določba v primeru prašičev uporablja v obsegu, ki je potreben, da se prepreči onesnaženje svežega mesa in drobovine;

– konstrukcija in način delovanja opreme morata učinkovito preprečevati vsakršno onesnaženje svežega mesa;

– nameščena mora biti naprava za odvod zraka, ki mora delovati tako, da odvaja neprijetne vonjave in preprečuje vsakršno nevarnost kontaminacije z aerosoli (s snovmi, ki se prenašajo po zraku);

– naprava mora imeti mehanizem, ki omogoča odvajanje odpadne vode in vsebine želodcev neposredno v kanalizacijo;

– linija poti želodcev v napravo in iz nje mora biti ločena in odmaknjena od linije drugega svežega mesa. Takoj po izpraznjenju in čiščenju se želodce higiensko odstrani;

– želodcev ne smejo obdelovati isti delavci, ki obdelujejo drugo sveže meso. Delavci, ki obdelujejo želodce, ne smejo imeti dostopa do drugega svežega mesa;

(b) pripravo črev in vampov, če se to opravlja v klavnici. Ta opravila se lahko opravljata v prostoru iz prve alineje točke (a) tega odstavka, če se lahko prepreči medsebojno onesnaženje;

(c) pripravo in čiščenje drobovine, razen delov iz točk (a) in (b) tega odstavka, pri čemer mora biti določen poseben prostor za shranjevanje glav, ki je dovolj daleč od druge drobovine, če se ta opravila opravljata v klavnici, vendar ne na klavni liniji;

(d) shranjevanje kož, rogov, parkljev in ščetin v zaprte, vodotesne posode do odstranitve, če se jih med klanjem neposredno ne odstranjuje iz klavnice;

3. ločen prostor za pakiranje drobovine, če se pakiranje opravlja v klavnici;

4. prostore, ki se zaklepajo, namenjene za klanje bolnih ali sumljivih živali, in za shranjevanje zadržanega mesa in mesa, ki je bilo ocenjeno kot neprimerno za prehrano ljudi. Posebni prostori za klanje takšnih živali niso obvezni v objektu, ki nima odobritve za zakol takšnih živali, ali če se zakol opravi po zaključku običajnega klanja, pod pogojem, da se ukrene vse potrebno za preprečitev onesnaženja mesa, ki je bilo ocenjeno kot primerno za prehrano ljudi. V tem primeru je treba prostore očistiti in razkužiti pod uradnim nadzorom preden se jih ponovno uporabi za klanje živali, ki niso bolne ali sumljive;

5. dovolj velik prostor za hlajenje ali zamrzovanje z opremo iz nerjavečega materiala, ki je nameščena tako, da pri prekladanju ali skladiščenju sveže meso ne prihaja v neposreden stik s tlemi ali stenami;

6. opremo, ki omogoča, da se po omamljenju lahko živali obdela v visečem položaju; v nobenem primeru pa ne sme viseča žival med obdelavo priti v neposreden stik s tlemi;

7. sistem stropnih tirov za nadaljnjo obdelavo mesa;

8. poseben ograjen bazen za gnoj, če se gnoj shranjuje v klavnici.

(2) Na premičnih delovnih mestih ob klavni liniji za obdelavo zaklanih živali (dvižni podesti) so lahko namesto umivalnikov iz 29. člena tega pravilnika ustrezne naprave za pranje rok in predpasnikov, brez korita, pod pogojem, da se voda ne odpira z roko, da je preprečeno škropljenje vode po okolici in da je zagotovljeno odvajanje odpadne vode v kanalizacijo. Naprava za sušenje rok na teh delovnih mestih ni obvezna.

(3) V klavnem prostoru mora biti na vsaki liniji ločen del prevoznega tira, namenjen veterinarskemu pregledu zadržanih trupov. Ta ločeni del prevoznega tira mora biti opremljen z opremo za umivanje rok in sterilizatorjem. Ločeni tir ni obvezen za zadržane trupe perutnine in kuncev.

(4) Gibljive cevi z varčevalnimi prhami ali pipami za pranje mesa, 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.

48. člen

(higiena v obratu)

(1) Zahteva se popolna čistoča delavcev, prostorov in opreme. Oprema in naprave, ki se uporabljajo za obdelavo mesa, morajo biti čiste in dobro vzdrževane. Večkrat na dan in ob koncu vsakega delovnega dne jih je treba pazljivo očistiti in razkužiti, prav tako pa tudi vsakič, preden se jih začne ponovno uporabljati, če so bile onesnažene.

(2) Prostorov, opreme in delovnih pripomočkov ni dovoljeno uporabljati v druge namene kot za obdelavo tistih vrst svežega mesa ali mesa gojene divjadi, za katere je obrat odobren in registriran v skladu s tem pravilnikom.

(3) Omejitev iz prejšnjega odstavka ne velja za:

– opremo za prevoz, ki se uporablja v hladilnicah in zamrzovalnih skladiščih za pakirano meso;

– razkosavanje perutnine, divjačine ali kunčjega mesa, ali za proizvodnjo polpripravljenih mesnih jedi, če se ta opra-

vila izvajajo ob drugem času kot razkosavanje svežega mesa ali mesa gojene divjadi in se prostor za razkosavanje popolnoma očisti in razkuži, preden se ga ponovno uporabi za razkosavanje svežega mesa ali mesa gojene divjadi.

(4) Orodje za razkosavanje mesa se lahko uporablja samo za razkosavanje mesa.

(5) Za vse namene je treba uporabljati pitno vodo; v izjemnih primerih se lahko za proizvodnjo pare uporablja tudi nepitno (tehnološko) vodo, če so cevovodi nameščeni tako, da preprečujejo uporabo te vode za druge namene in ne predstavljajo nobene nevarnosti za onesnaženje svežega mesa. Prav tako se lahko v izjemnih primerih nepitno vodo uporablja tudi za hlajenje opreme za zamrzovanje. Cevovodi za nepitno vodo morajo biti ločeni od cevovodov za pitno vodo.

(6) Detergente, razkužila in podobne snovi je treba uporabljati tako, da ne morejo škodljivo vplivati na opremo, delovne pripomočke in sveže meso. Po vsakokratni uporabi je treba opremo in delovne pripomočke temeljito splakniti s pitno vodo.

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

49. 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.

50. 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 petega odstavka 23. člena tega pravilnika.

51. 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.

52. člen

(zamrzovanje mesa)

(1) Zamrzovanje svežega mesa se lahko opravlja v zamrzovalnikih samo v prostorih istega obrata, kjer je bilo meso pridobljeno ali razkosano, ali v odobreni hladilnici. Če je meso namenjeno za zamrzovanje, je treba meso, razkosano največ na četrtine, in druge užitne dele takoj zamrzniti, razen če se iz razlogov zdravstvene ustreznosti ne zahteva zorenje mesa. V tem primeru se zamrzne takoj po zorenju.

(2) V zamrzovalnicah je treba preprečiti nabiranje ledu oziroma snega v območju vrat, zato morajo imeti vhodna vrata prostora za zamrzovanje in skladiščenje živil lasten ogrevalni sistem, ki preprečuje nabiranje snega ali ledu.

(3) 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, nameščenih v zadostni razdalji od sten, tako da je možen prehod in čiščenje.

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

53. člen

(razkosavanje – četrtinjenje polovic)

Če se v obratu razkosavajo – četrtinijo polovice, mora biti v neposredni bližini prostora za hlajenje poseben prostor ali delovno mesto 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 termoelement daljinskega termografa. Temperatura v tem prostoru ne sme preseči 12 °C.

54. člen

(odprema mesa)

(1) V obratu, v katerem se koljejo živali, razkosavajo trupi ali četrtinijo 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 dostop mrčesu (npr. 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.

55. člen

(prostori za živalske odpadke in konfiskate)

(1) Prostori za zbiranje in sprejemanje živalskih odpadkov in konfiskatov morajo biti popolnoma ločeni od proizvodnih prostorov in locirani tako, da se pri prevozu ne križajo poti za živila in poti za živalske odpadke ter konfiskate.

(2) 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.

(3) 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 (npr. posoda za sprejem in prenos, oprema za umivanje rok itd.) predpisani s tem pravilnikom.

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

56. 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 glede na metodo, 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 v obratu 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 17. člena 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 neposredna 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.

57. 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 v amparni;
- v proizvodnih prostorih;
- pri zbiranju in prevozu živalskih odpadkov in konfiskatov;
- pri tehničnem vzdrževanju in prevozu.

b) Pogoji za razkosavanje mesa parkljarjev in kopitarjev

58. člen

(posebni pogoji za obrate za razkosavanje mesa)

(1) Obrat za razkosavanje mora izpolnjevati splošne pogoje iz III. poglavja tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti naslednje prostore:

(a) prostore za hlajenje ali zamrzovanje, ki so dovolj veliki za varno skladiščenje mesa, in če se v objektu skladišči pakirano meso, ločene hladilne prostore za pakirano meso. V teh prostorih se ne sme skladiščiti nepakiranega mesa, razen če se jih prej očisti in razkuži;

(b) prostor za razkosavanje, izkoščevanje in embalaranje s termografom ali registrirnim daljinskim termometrom;

(c) prostor za pakiranje, če se pakiranje opravlja v obratu za razkosavanje;

(d) prostor za skladiščenje materiala za embalaranje in pakiranje, če se pakiranje opravlja v obratu za razkosavanje mesa;

(2) ne glede na določbo prejšnjega odstavka je dovoljeno opravljati razkosavanje, izkoščevanje, embalaranje in pakiranje v istem prostoru, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

– prostor za razkosavanje mora biti dovolj velik, da je mogoče vse postopke opraviti v ustreznih higienskih razmerah;

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

– da je bilo formiranje kartonske embalaže opravljeno v ločenem prostoru;

– delavci, ki delajo s kartonsko ali drugo embalažo, ne smejo prijemat mesa oziroma priti v stik s svežim mesom;

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

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

59. člen

(pogoji za meso, namenjeno razkosanju)

(1) Razkosavanje mesa na kose, manjše od kosov iz prvega odstavka 45. člena tega pravilnika, izkoščevanje ali razkosavanje drobovine živali je dovoljeno samo v odobrenih obratih za razkosavanje.

(2) Nosilec dejavnosti ali njegov zastopnik mora omogočiti nadzor obrata, zlasti glede rokovanja z mesom, in mora nadzorni službi dati na voljo potrebne pripomočke. Na zahtevo uradnega veterinarja mora zagotoviti zlasti podatke o izvoru mesa, pripeljanega v obrat za razkosavanje.

(3) Z izjemo določb druge alineje tretjega odstavka 48. člena tega pravilnika se mesa, ki ne izpolnjuje pogojev iz prvega in drugega odstavka 45. člena tega pravilnika, ne sme pošiljati v odobrene obrate za razkosavanje mesa, razen če se ga uskladišči v posebnih skladiščnih prostorih; razkosati ga je treba v drugih prostorih ali ob drugem času kot meso, ki izpolnjuje te pogoje. Uradni veterinar mora imeti stalen dostop do vseh skladiščnih in delovnih prostorov, da lahko preveri, če se določbe tega odstavka dosledno upošteva.

(4) Higienske zahteve za razkosavanje mesa:

(a) sveže meso se dostavlja v prostore za razkosavanje postopoma v količinah, ki se jih lahko obdela. Ko je razkosano, in kadar je pakirano, se meso prenese v hladilne ali zamrzovalne prostore;

(b) meso se pri dostavi v prostore za razkosavanje pregleda in po potrebi obreže. Delovno mesto za to opravilo mora biti opremljeno z ustreznimi napravami in razsvetljavo;

(c) med razkosanjem, izkoščanjem, zavijanjem in pakiranjem je treba vzdrževati stalno notranjo temperaturo mesa na +7 °C ali manj. Med razkosanjem temperatura v prostoru za razkosavanje ne sme presegati +12 °C. Med razrezovanjem, zavijanjem in pakiranjem je treba notranjo

temperaturo jeter vzdrževati na +3 °C ali manj. Med razkosovanjem, izkoščanjem, rezanjem na rezine ali kocke, zavijanjem in pakiranjem je treba temperaturo jeter, ledvic in mesa glave vzdrževati na +3 °C ali manj;

(d) ne glede na določbe točk (a) in (c) tega odstavka, se lahko meso razkosava tudi toplo. V tem primeru je treba meso iz prostorov za klanje prenesti neposredno v prostore za razkosavanje. Poleg tega morajo biti prostori za klanje in prostori za razkosavanje v isti skupini zgradb in dovolj blizu skupaj, da se lahko meso prenese v enem samem postopku ter da se razkosavanje opravi takoj po prenosu. Ko je meso razkosano, in če je ustrezno, pakirano, ga je treba prenesti v hladilnico;

(e) razkosavanje mora biti opravljeno tako, da se prepreči vsakršno onesnaženje mesa. Drobce kosti in strdke krvi je treba odstraniti. Meso, dobljeno pri razkosanju in ki ni namenjeno za prehrano ljudi, je treba med razkosovanjem sproti zbirati v napravah, posodah ali prostorih za odpadke.

c) Pogoji za odobritev hladilnic za meso

60. člen

(pogoji za odobritev hladilnic in zamrzovalnic)

(1) Hladilnica, v kateri se skladišči sveže meso, mora izpolnjevati splošne pogoje iz III. poglavja tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti še:

(a) dovolj velike prostore za hlajenje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se sveže meso skladišči pri temperaturi iz 1. in 2. točke petega odstavka 32. člena tega pravilnika;

(b) termograf ali registrirni daljinski termometer v vsakem prostoru ali za vsak skladiščni prostor.

(2) Hladilnica, v kateri se skladišči zamrznjeno meso, mora izpolnjevati splošne pogoje iz III. poglavja tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti še:

(a) dovolj velike prostore za zamrzovanje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se sveže meso lahko skladišči pri temperaturi iz 3. točke petega odstavka 32. člena tega pravilnika;

(b) termograf ali registrirni daljinski termometer v vsakem prostoru ali za vsak skladiščni prostor.

(3) Hladilnice, ki zamrzujejo meso ali ribje proizvode, morajo imeti zamrzovalnike.

2. Posebni pogoji za klanje in proizvodnjo svežega mesa perutnine

a) Pogoji za klanje perutnine

61. člen

(klavnica perutnine)

(1) Klavnica perutnine mora imeti:

– prostor za prevzem perutnine;

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

– 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 63. člena tega pravilnika.

62. 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 veterinarski 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 dostopa insektov. Smer zračnega toka skozi odprtino mora potekati 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 odprtina 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 poparjajo 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 tleh 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 spravljati v poseben prostor za zbiranje perja ali z ustreznim prevoznim 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 zaklanjih 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, morata biti naprava za pranje trupov in naprava za pranje obešal prevoznega traku z vročo vodo, temperature 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 dovolj 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 čisti 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) Zmogljivost 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 prenos odstranjenih delov se lahko uporabljajo kanali z gravitacijskim nagibom, kanali z vodo, pnevmatični ali vakuumski prenos ali ustrezne posode, izdelane in označene v skladu s sedmim odstavkom 26. člena tega pravilnika. Odstranjeni deli in konfiskati se z linije za obdelavo trupov prenašajo v prostor oziroma na mesto za zbiranje živalskih odpadkov ali konfiskatov, ali do kraja neposredne predelave.

(13) Po končanem veterinarskem pregledu in evisceraciji je treba meso perutnine takoj očistiti in čimprej ohladiti na temperaturo iz 4. točke petega odstavka 32. člena tega pravilnika.

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

63. člen

(vodno hlajenje trupov perutnine)

(1) Trupe 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 presežati +16 °C oziroma +4 °C.

Minimalni pretok vode med celotnim 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 urediti 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 računati 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.

b) Posebni pogoji za razkosavanje in pakiranje mesa perutnine

64. člen

(prostori in način dela v obratu za razkosavanje perutnine)

(1) Razkosavanje trupov živali ter odstranjevanje kosti je dovoljeno le v obratih, ki so odobreni in registrirani skladno s 5. členom tega pravilnika.

(2) Mesa perutnine, pridobljenega v obratih, ki ne izpolnjujejo pogojev iz III. in V. poglavja tega pravilnika, ni dovoljeno pošiljati v odobrene obrate za razkosavanje, razen če se ga uskladišči v posebnih skladiščnih prostorih; razkosati ga je treba v drugih prostorih ali ob drugem času kot meso, ki izpolnjuje te pogoje. Uradni veterinar mora imeti stalen dostop do vseh skladiščnih in delovnih prostorov, da lahko preveri, če se določbe tega odstavka dosledno upoštevajo.

(3) Sveže meso perutnine se lahko v prostore za razkosavanje dostavi le v takšnih količinah, ki so skladne s potrebami in zmogljivostjo obrata. Meso je treba po razkosanju – in po potrebi po embaliranju oziroma pakiranju – nemudoma prepeljati v hladilnico.

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

(5) Sveže meso perutnine, namenjeno razkosanju, se takoj, ko je prepeljano v obrat za razkosavanje, do razkosanja shrani v hladilnici. Izjemoma se sme meso perutnine 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.

(6) Razkosavanje svežega mesa perutnine se opravi na način, ki preprečuje kakršnokoli onesnaženje mesa. Drobci kosti in strdki krvi se odstranijo. Meso perutnine, ki odpade pri razkosavanju in ki ni namenjeno prehrani ljudi, mora biti takoj shranjeno v ustrezne posode.

65. člen

(embaliranje in pakiranje svežega mesa perutnine)

(1) Če se sveže razkosano meso perutnine ali drugi deli živali, namenjeni za prehrano ljudi, embalirajo v zaščitne ovitke, je treba to storiti na higiensko ustrezen način, takoj po razkosavanju. Zaščitni ovitki morajo biti prozorni in brezbarvni ter ustrezati pogojem iz 35. člena tega pravilnika. Če zaščitni 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 meso perutnine mora biti zapakirano.

(3) Materiala za pakiranje ni dovoljeno ponovno uporabiti, razen če se uporablja materiale iz osmega odstavka 25. člena tega pravilnika.

(4) Če embalaža izpolnjuje enake pogoje glede zaščite kot material za pakiranje, ni obvezno, 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 se lahko opravlja v istem prostoru, če poteka embaliranje oziroma pakiranje v skladu s prvim odstavkom 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 perutnine, 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 ustreznimi razmerami prenesti v prostor in ga nemudoma uporabiti. Z njim lahko dela le osebje, ki ne prihaja v stik s svežim mesom;

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

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

3. Posebni pogoji za proizvodnjo svežega mesa kuncev

66. 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:

– prostor za prevzem živih kuncev;

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

– 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 ustreznim sistemom 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 v obratu rampa za razkladanje, sprejem in obešanje trupov na konvejski obdelovalni sistem.

(4) Pred zakolom je treba kunce na ustrezen način omamiti v skladu z določbami IV. poglavja 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 veterinarski 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 po-

stavitve, uporabe in označevanja izpolnjevati splošne pogoje iz III. poglavja tega pravilnika.

4. Posebni pogoji za proizvodnjo mesa gojene divjadi

67. 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) ojene 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 osebnosti in živali, pod naslednjimi pogoji:

1. nosilec dejavnosti mora za vsako izjemo klanja na posestvu zaprositi VURS za dovoljenje;

2. da ni ovir v zvezi s preprečevanjem in zatiranjem živalskih kužnih boleznih in s predpisi o načinu opravljanja veterinarskega 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 z določbami IV. poglavja tega pravilnika. Streljanje živali lahko dovoli VURS le v izjemnih primerih;

6. da se živali zakolje in izkrvavi v skladu z določbami IV. poglavja tega pravilnika;

7. da se zaklane in izkrvavljene živali takoj po zakolu obesijo in v ustreznih higienskih razmerah 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 predpisan veterinarski dokument.

68. 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 62. do 65. člena tega pravilnika.

69. člen

(splošni pogoji za klanje nojev)

(1) Noje je dovoljeno zaklati v posebnem obratu, ki ima, odvisno od vrste proizvodnje, 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 razkosavanje 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 iz III. in V. poglavja tega pravilnika.

(3) Noje je dovoljeno klati tudi v klavnici za klanje govedi, če se jih kolje v različnem času od govedi. 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 ustrezen način, v skladu s IV. poglavjem tega pravilnika, in jih zaklati ter obdelati v visečem položaju. Prevozní tir za obdelavo trupov zaklanih nojev mora biti tako visok, da se trupi ne dotikajo tal.

5. Pogoji za obrate za preembaliranje živil

70. 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 embalaranih oziroma pakiranih surovin in 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 in živil;

6. skladišče ponovno embalaranih oziroma pakiranih surovin in 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 in živil;

9. skladišče materiala za embaliranje oziroma pakiranje;

10. garderobe in sanitarije.

(2) Glede higiene in načina dela se smiselno uporabljajo določbe, ki veljajo za obrate za razkosavanje mesa.

6. Pogoji za odobritev obratov za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine in divjadi

71. člen

(prostori)

Obrat za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine ali divjadi (v nadaljnjem besedilu: obrat za predelavo mesa) mora izpolnjevati splošne pogoje iz III. poglavja tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti še:

1. hlajen prostor za sprejem mesa (ločeno za pakirano in nepakirano meso ter 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. prostor za razkosavanje mesa;

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 ali mesto za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev. Ta prostor ni obvezen, če je zagotovljeno pranje vozil v javni pralnici.

72. člen

(surovine, higiena in način dela)

(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 z odločbo 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.

(2) Mesne izdelke je dovoljeno izdelovati iz mesa govedi, prašičev, kopitarjev, perutnine, kuncev, divjadi in gojene divjadi. Obrat za predelavo mesa mora imeti dovoljenje za predelavo vsake posamezne vrste mesa.

(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, če 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 različnem času kot izdelke iz ostalih vrst mesa. Pred začetkom dela 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 obratov, ki so registrirani skladno z določbami 5. člena tega pravilnika in obratov, registriranih v skladu s predpisom, ki ureja pogoje za zbiranje uplenjene divjadi, proizvodnjo mesa in oddajo mesa uplenjene divjadi v promet.

(5) Sestavine, ki se uporabljajo za dodajanje mesnim izdelkom 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) Galvanizirano opremo je dovoljeno uporabljati za prekajevanje in zorenje klobas in drugih mesnih izdelkov, če meso ne pride v neposredni stik z njimi.

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

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

73. 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 mehnično izkoščevanje je treba pogosto čistiti. 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.

74. člen

(ureditev posameznih prostorov)

Prostori za sprejem, hlajenje in zamrzovanje, razkosavanje in obdelavo mesa morajo glede ureditve in načina dela izpolnjevati pogoje iz 32. člena tega pravilnika.

75. 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.

76. 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 dovolj velik prostor za higiensko izvajanje navedenih postopkov in je pravilno načrtovan tok proizvodnje, ki zagotavlja varnost oziroma zdravstveno ustreznost 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 ter hlajene prostore za konzerviranje nasoljenega mesa.

77. 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;
- pripravljane in vbrizgavanje razsola;
- razsoljevanje in gnetenje;
- polnjenje in zapiranje konzerv.

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

(2) Za proizvodnjo trajnih konzerv in gotovih jedi morajo biti posebni in ločeni prostori za predhodno 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 prevoz praznih konzerv v proizvodni prostor mora imeti obrat ustrezno napravo - tekoči trak ali drug ustrezen higienski način prevoza.

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

(6) Prazne konzerve je treba pred polnjenjem temeljito očistiti. Za pranje praznih konzerv je dovoljeno uporabljati pretočno napravo, v kateri se pere prazne konzerve 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 konzerve dobro odcediti. Prazne konzerve 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 konzerv, mora najprej skozi ustrezne filtre.

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

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

(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 zaprtih naprav (avtoklavov).

78. člen

(toplotna obdelava in označevanje konzerv)

(1) Obrat mora imeti izdelane 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 izvoru surovin, ki so predelane v izdelek.

(4) Naprave za toplotno obdelavo morajo imeti dvojne merilne instrumente: steklene živosrebrne termometre in termografe za registriranje temperature okolice, 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 sta kot vezni posodi povezani 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 nadzorom 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 obrat določene intervale umerjanja (atestiranja) in o opravljenih atestiranjih voditi dokumentacijo.

(7) 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, če se voda na ustrezen način prečisti in obdela tako (npr. s kloriranjem), da ne predstavlja nevarnosti za onesnaženje konzerv.

79. člen

(termostatiranje konzerv)

(1) V obratu, v katerem se proizvajajo poltrajne 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 pri temperaturi 37 °C, ali 10 dni pri temperaturi 35 °C, ali pri katerikoli drugi kombinaciji temperature in časa, ki jo kot enakovredno 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) Obrat mora imeti izdelan postopek ukrepov, ki jih je treba izvesti za posamezno proizvodno serijo konzerv, če je bilo z inkubacijskim testom ugotovljeno napihovanje ali če je med inkubiranjem prišlo do napake (npr. prekinitvev električnega toka).

(7) Vrata prostora je treba zaklepiti, ključ pa mora biti pri uradnemu veterinarju.

80. člen

(toplotna obdelava drugih izdelkov)

(1) Prostori 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 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 prekajujejo 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.

81. člen

(pogoji za proizvodnjo narezkov iz mesnih izdelkov)

(1) Mesne narezke je treba pripravljati v ločenih prostorih iz 71. člena tega pravilnika. Prostori 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.

82. člen

(pakiranje in skladiščenje gotovih mesnih 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 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 predhodno 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 dovolj velik, da je mogoče higien-sko opraviti vse postopke;

– material za pakiranje (karton) mora biti takoj po proizvodnji zaščiten s folijo in med prevozom zaščiten pred poškodbami in onesnaženjem;

– formiranje kartonske embalaže je treba opraviti v ločenem prostoru;

– delavci, ki delajo s kartonsko ali drugo embalažo, ne smejo prijemati nezaščitenih mesnih izdelkov; pakiranja ne smejo biti postavljena neposredno na tla;

– prazna kartonska ali druga embalaža se ne sme kopičiti v prostoru, kjer se pakira.

83. 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 okviri 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 na način iz prvega, drugega in šestega odstavka 24. člena ter četrtega 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 nadzorom uradnega veterinarja.

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

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

84. člen

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

(1) Prostori obratov za proizvodnjo mletega mesa oziroma polpripravljenih mesnih jedi so lahko obrati v sklopu klavnice, obrata za razkosavanje 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 pripravo izdelkov samo iz obrata, ki je registriran skladno s 5. členom tega pravilnika.

(3) Obrat za proizvodnjo mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi v sklopu klavnice, obrata za razkosavanje mesa ali obrata za predelavo mesa mora imeti:

1. ločen prostor za mletje in embalaranje mletega mesa v osnovni zaščitni ovoj, opremljen s termografom ali centralno napravo za samodejno beleženje temperature. VURS lahko dovoli mletje mesa v obratu za razkosavanje mesa, pod pogojem, da se mletje opravlja na ločenem mestu in da je obrat za razkosavanje mesa dovolj prostoren za higiensko opravljanje dela;

2. prostor za pakiranje. Če so izpolnjeni pogoji iz drugega odstavka 58. člena tega pravilnika, se lahko pakiranje opravlja v delu obrata za razkosavanje mesa, ki mora biti jasno ločen od drugih delov obrata za razkosavanje mesa;

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

4. ustrezne zmogljivosti za hlajenje mletega mesa, ki omogočajo doseganje predpisane temperature mletega mesa.

(4) Za samostojne obrate, ki izdelujejo mleto meso in polpripravljene mesne jedi, veljajo določbe prejšnjega odstavka, razen tega pa morajo imeti še:

1. prostor za sprejem mesa;

2. prostor za razkosavanje mesa;

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.

85. člen

(higienski 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, katero je bilo veterinarsko pregledano.

(2) Mletoga mesa ni dovoljeno izdelovati iz ostankov mesa in obreznin. Še posebno mletoga mesa ni dovoljeno izdelovati iz mesa, za katerega je uradni veterinar ugotovil, da ni zdravstveno ustrezno, ter iz naslednjih delov govedi, prašičev ovac ali koz: mesa glave, razen žvečilnih mišic (masetrov), nemišičnega dela bele črte (linee albe), karpalnega in tarzalnega dela nog in ostankov mesa od kosti. Meso trebušne prepone, po odstranitvi serozne membrane, in žvečilne mišice je dovoljeno uporabiti, pod pogojem, da so bili pregledani na ikričavost (cisticerkoza). Meso ne sme vsebovati drobcov kosti.

(3) Med pripravo mletoga mesa sme od trenutka, ko se meso vnese v prostor za izdelavo, do tedaj, ko se končni izdelek ohladi ali zmrzne, preteči največ ena ura. Med izdelavo temperatura mesa ne sme preseči +7 °C, temperatura prostora, v katerem se pripravlja mleto meso pa ne sme biti višja od +12 °C. Uradni veterinar lahko v posameznih primerih dovoli daljši čas od navedenega, kadar je to upravičeno zaradi dodatka soli, vendar pod pogojem, da ni ogrožena zdravstvena ustreznost končnih izdelkov.

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

- da je bilo meso zamrznjeno v registrirani zamrzovalnici;
- da je bilo zamrznjeno meso govedu in telet skladiščeno največ 18 mesecev pred mletjem;
- da je bilo zamrznjeno meso ovac skladiščeno največ 12 mesecev pred mletjem;
- da je bilo zamrznjeno meso prašičev skladiščeno največ 6 mesecev pred mletjem;
- VURS lahko dovoli tudi izkoščevanje odtajanega mesa prašičev in ovac neposredno pred mletjem, če so izpolnjeni higieniški pogoji.

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

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

(7) Če se mleto meso zamrzuje, je treba to storiti v čim krajšem času, temperatura zamrznjenega mletoga mesa pa mora biti pod -18 °C. Mleto meso je dovoljeno globoko zamrzniti samo enkrat.

(8) Obdelava mletoga mesa z ionizirajočim ali ultravioletnim sevanjem ni dovoljena.

(9) 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.

(10) Delavci, ki ročno pripravljajo mleto meso, morajo nositi maske, ki pokrivajo nos in usta. Uradni veterinar lahko odredi tudi, da morajo ti delavci nositi gladke vodoodopome rokavice, ki so lahko za enkratno uporabo, ali take, ki jih je mogoče oprati in razkužiti.

(11) Mehanično izkoščeno meso se ne šteje za mleto meso po tem pravilniku. Trgovanje z mehanično izkoščenim mesom je dovoljeno le, če je bilo meso pred oddajo v promet toplotno obdelano v obratu, kjer je bilo proizvedeno, ali v drugem obratu, ki ima registrirano to dejavnost skladno s 5. členom tega pravilnika. Prevzem in predelavo vsake pošiljke mehanično izkoščenega mesa odobri uradni veterinar v obratu.

(12) Ne glede na predpise, ki urejajo deklaracijo živil, morajo biti na izdelku označeni naslednji podatki:

(a) za polpripravljene mesne jedi vrsta živali, katere meso je bilo uporabljeno za izdelek; če je izdelek iz mešanega mesa pa odstotek uporabljenih posameznih vrst mesa in datum izdelave;

(b) za mleto meso in polpripravljene mesne jedi iz mletoga mesa, z izjemo svežih klobas, pa naslednja podatka:

- "odstotek maščobe pod...";
- "razmerje kolagen: proteini pod...".

86. člen

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

(1) Polpripravljene mesne jedi je dovoljeno izdelati samo iz svežega mesa govedu, 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, če je bilo zamrznjeno meso, govedu, telet, ovac, koz, perutnine, kuncev in gojene divjadi skladiščeno 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 higieniški pogoji.

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

- pod +2 °C, če so izdelane iz mletoga 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 mletoga mesa pa mora biti pod -18 °C. Zamrzniti jih je dovoljeno samo enkrat, rok uporabnosti pa ne sme biti daljši od 18 mesecev.

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

87. člen

(pogoji glede prostorov in način dela)

(1) Obrati, ki proizvajajo živila z dodanim majhnim odstotkom mesa ali mesnih izdelkov, morajo izpolnjevati pogoje iz III poglavja tega pravilnika 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 živila.

(2) Če se v obratu uporablja izključno že toplotno popolnoma obdelano ali predelano meso ali mesni izdelki, ni potreben hlajen prostor za sprejem surovine.

(3) Razkosavanje, toplotna obdelava, soljenje, prekajevanje, sušenje in zorenje mesa se lahko opravljajo v istem prostoru, če je prostor dovolj 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, skupni za oba obrata, pod pogojem, da ima uradni veterinar dostop za nadzor teh prostorov.

(5) Veterinarska registrska številka obratov iz tega člena mora biti različna od registrske številke drugih obratov.

(6) Veterinarski 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.

9. Pogoji za predelavo mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, kuncev in divjadi v sklopu prodajnih objektov kjer se opravlja trgovina na debelo in večjih trgovskih centrih

88. člen

(pogoji in vrste prostorov)

(1) V sklopu trgovskih objektov, kjer se opravlja trgovina na debelo, in večjih trgovskih centrov je dovoljeno opravljati dejavnosti razkosanja mesa parkljarjev in perutnine, skladiščenja razkosanega mesa, proizvodnje mesnih izdelkov in polpripravljenih mesnih jedi.

(2) Objekti in centri iz prejšnjega odstavka morajo imeti najmanj:

- hladilnico za sprejem svežega mesa;
- dovolj velik delovni prostor, v katerem se opravlja razkosavanje, proizvodnja mesnih izdelkov, ter prostor za embaliranje in pakiranje izdelkov. Proizvodnja mletega mesa in pripravljenih mesnih jedi je dovoljena, če so izpolnjeni pogoji iz 85. do 87. člena tega pravilnika;
- hladilnico za shranjevanje živil;
- prostor za uradne veterinarje;
- garderobe in sanitarije.

(3) Posamezne dejavnosti iz prvega odstavka tega člena je dovoljeno opravljati tudi na ustreznih mestih v prostorih, če so zagotovljeni splošni pogoji za odobritev obratov iz III. poglavja tega pravilnika. Če ima objekt oziroma center 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.

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

89. 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: maščobe) so lahko:

- obrati, ki samo zbirajo surovine za nadaljnjo predelavo;
- samostojni obrati za topljenje in predelavo maščob;
- obrati v sklopu registrirane klavnice, obrata za razkosavanje mesa ali obrata za predelavo mesa.

(2) Surovine za proizvodnjo izdelkov za prehrano ljudi ne smejo biti shranjene v istih prostorih kot surovine, ki niso ustrezne za prehrano ljudi, ter drugi živalski odpadki in konfiškati.

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

(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 surovine;
3. ustrežno mesto za pregled surovin pred obdelavo, ustrezno osvetljeno 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 oddaja 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.

90. 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 masno tkivo in kosti iz registriranih klavnic, obratov za razkosavanje mesa ali obratov za predelavo mesa. Med prevozom 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.

91. 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 govedu in maščobe iz obratov za razkosavanje mesa								
(2) mleta maščoba, pridobljena s topljenjem maščobnega tkiva prašičev								
(3) miliekvivalenti na kilogram								

(2) Ocvirke za prehrano ljudi je treba skladiščiti:

- če so topljeni pri temperaturi 70 °C ali manj:
 - pri temperaturi pod 7 °C za največ 24 ur ali
 - -18 °C ali manj;
- če so topljeni pri 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 enako obstojnost;
 - pri -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 glede skladiščenja.

11. Pogoji za proizvodnjo ribjih proizvodov*a) Pogoji glede prostorov*

92. člen

(prostori obratov za proizvodnjo ribjih proizvodov)

(1) Obrat za proizvodnjo ribjih proizvodov 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;
- dovolj velik prostor za primarno obdelavo in razkosavanje;
- prostor za konfekcioniranje in pakiranje;
- prostor za hlajenje, zamrzovanje in skladiščenje;
- prostor za soljenje in razsoljevanje;

7. prostor za polnjenje, toplotno obdelavo in prekajevanje;

- prostor za termostatanje konzerv;
- prostor za skladiščenje gotovih proizvodov;
- prostor za pakiranje in odpremo;
- prostor za pripravo začimb in aditivov;
- prostor za razkuževanje opreme;
- prostor za neužitne dele rib in konfiskate;
- prostor za uradne veterinarje;
- laboratorij;
- garderobe in sanitarne prostore;
- prostor za skladiščenje začimb, aditivov, olja in materiala za pakiranje;
- prostor za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev.

(2) Za obrate iz tega člena niso obvezne določbe 30. člena tega pravilnika.

(3) Prostore, naprave in opremo za proizvodnjo ribjih proizvodov je dovoljeno uporabljati samo za tiste dejavnosti, za katere je obrat dobil dovoljenje skladno s 5. členom tega pravilnika. VURS lahko izjemoma dovoli tudi uporabo prostorov, naprav in opreme za proizvodnjo drugih živil, če ugotovi, da ni nevarnosti za onesnaženje ribjih proizvodov.

(4) Določene postopke, kot so filetiranje, narezovanje, odiranje, mletje, zamrzovanje ali predelava ribjih proizvodov se lahko opravlja tudi na ladjah tovarnah, ki morajo smiselno izpolnjevati splošne higienske pogoje iz III. poglavja tega pravilnika, razen določb, ki se nanašajo na lokacijo in območje obratov na kopnem. Imeti morajo prostore za sprejem rib in naprave (prevozne trakove) za dostavo ulova v prostore za obdelavo, prostore za skladiščenje gotovih proizvodov ter

posebne naprave za prečrpavanje odpadne vode neposredno v morje ali kadar to ni mogoče, v posebne rezervoarje.

b) Posebni higienski pogoji za proizvodnjo ribjih proizvodov

93. člen

(pogoji za sveže ribe)

Če se svežih rib ne odda v promet takoj, ali se jih ne predela, jih je treba skladiščiti v prostorih za sprejem surovine, z dodatkom ledu. Led za hlajenje je treba redno dodajati glede na trajanje skladiščenja. Dovoljeno je uporabiti le led, z ali brez dodatka soli, pridobljen iz pitne vode ali čiste morske vode. Led je treba skladiščiti v posebnih prostorih ali sprejemnikih (zabojnikih), predvidenih za ta namen. Ti sprejemniki morajo biti dobro vzdrževani in čisti. Pakirane sveže ribe je treba ohladiti s pomočjo ledu ali v hladilnici na temperaturo, enakovredno tisti, ki se jo doseže z ledom.

94. člen

(pogoji za pripravljene ribje proizvode)

(1) 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 iz 26. člena tega pravilnika.

(2) 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. Fileti in rezine lahko ostanejo na delovnih površinah samo toliko časa, kot je potrebno za njihovo pripravo, zaščititi jih je treba pred onesnaženjem z ustreznim embalaranjem. Filete in rezine je treba takoj po proizvodnji ohladiti.

95. člen

(pogoji za zamrznjene ribje proizvode)

(1) Obrati morajo imeti:

(a) dovolj močne naprave iz 15. točke 3. člena tega pravilnika, ki omogočajo hitro znižanje temperature na temperaturo, predpisano v tem pravilniku;

(b) skladišča zamrznjenih ribjih proizvodov, ki omogočajo skladiščenje pri temperaturi, ki ni nižja od temperatur iz tega pravilnika. Iz tehničnih razlogov, glede na metodo zamrzovanja, je temperatura zamrzovanja celih rib, zamrznjenih v slanici, namenjenih predelavi v konzerve, lahko višja od predpisane, vendar ne sme preseči $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(2) Sveže ribe, namenjene zamrzovanju, morajo izpolnjevati pogoje iz 93. člena tega pravilnika.

(3) Skladišča morajo imeti napravo za samodejno beleženje temperature (termograf). Senzor temperature mora biti nameščen na mestu, kjer se pričakuje najvišja temperatura in ki je oddaljeno od hladilnih teles. Termografski listi morajo biti na voljo uradnemu veterinarju najmanj v času skladiščenja ribjih proizvodov.

96. člen

(pogoji za odmrzovanje proizvodov)

(1) Odmrzovanje je treba opraviti na higienski način, tako da se ribjih proizvodov ne onesnaži, zagotovljeno mora biti ustrezno odvajanje vode, ki nastaja ob odmrzovanju.

(2) Med odmrzovanjem temperatura proizvodov ne sme čezmerno narasti.

(3) Po odmrzovanju je treba ravnati s proizvodi skladno s higienskimi zahtevami iz tega pravilnika, vsekakor jih je treba nemudoma nadaljnje obdelati v pripravljene proizvode ali predelati v konzerve. Če se odtajane proizvode odda

neposredno v promet, je treba na deklaraciji jasno označiti, da gre za odtajane proizvode.

97. člen

(pogoji za predelavo rib)

(1) Surovine za ribje proizvode 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. Izpolnjevati morajo pogoje iz 94., 95. in 96. člena tega pravilnika.

(2) Za primarno obdelavo morskih rib se lahko uporablja tudi tekoča morska voda, ki se dovaja in odvaja po posebej označenih vodnih oziroma kanalnih. Morska voda se dovaja iz ustrezne globine (kjer so stalni tokovi) in dovolj daleč od obale. Pred uporabo je treba morskovo vodo klorirati. Plinski klorinator z avtomatskim dozirnikom je treba namestiti takoj za mestom zajetja, tako da se klor dodaja v vodni tok morske vode. Pod enakimi pogoji glede kloriranja vode je dovoljeno uporabljati tudi vodnjake z morskovo vodo.

(3) Pri proizvodnji konzerv se upoštevajo določbe 77. do 79. člena tega pravilnika.

(4) Prekajevanje rib je treba opravljati v ločenem prostoru skladno z določbami 80. člena tega pravilnika.

(5) Soljenje in nasoljevanje rib je treba opravljati v ločenem prostoru.

(6) Kuhanje se opravlja v prostoru za toplotno obdelavo. Po kuhanju je obvezno hitro hlajenje proizvodov. Če se za hlajenje uporablja voda, je dovoljeno uporabiti samo pitno ali čisto morskovo vodo. Proizvode je treba ohladiti do temperature talečnega ledu, če se ne uporablja dodatnih načinov konzerviranja. Odstranjevanje lusk in drobovja je treba izvesti na higienski način ročno ali strojno, ob upoštevanju določb o osebni higieni iz 39. člena tega pravilnika. Po odstranitvi lusk oziroma drobovja je treba proizvode takoj zamrzniti ali ohladiti.

(7) 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 čistiti najmanj vsaki dve uri. Pridobljeno meso je treba nemudoma uporabiti za predelavo ali globoko zamrzniti.

98. člen

(pakiranje ribjih proizvodov)

(1) Za materiale in postopke pakiranja ribjih proizvodov se smiselno uporabljajo določbe 82. člena tega pravilnika.

(2) Gotovi ribji proizvodi se skladiščijo ločeno v prostorih za poltrajne konzerve, za trajne konzerve in za soljene in sušene proizvode. Gotovi ribji proizvodi se pakirajo v prostoru, ki mora imeti ustrezno število umivalnikov za umivanje rok.

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

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

12. Pogoji za proizvodnjo in promet konzumnih školjk

99. 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 razvrsti gojišča 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, prevoza, pristanka in rokovanja s školjkami ne smejo povzročiti dodatne kontaminacije, zmanjšanja kvalitete ali sposobnosti školjk za prečiščenje. Školjk ni dovoljeno ponovno namakati v vodo, ki bi lahko povzročila njihovo dodatno kontaminacijo. Prevozno sredstvo mora biti urejeno tako, 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 se smiselno uporabljajo določbe iz 1. in 3. točke prejšnjega odstavka. Razdalje med posameznimi območji za naravno prečiščenje školjk in med gojišči konzumnih školjk mora biti najmanj 300 m.

(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 s kapaciteto bazena;

2. živim školjkam je treba najprej odstraniti blato in druge nesnage s pitno ali čisto morskovo vodo od 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 storitve 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;

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 zaprtih neprepustnih posodah (kontejnerjih), ki jih je treba redno prazniti in čistiti;

4. sprejem, čiščenje in pripravo konzumnih školjk za promet se lahko opravlja tudi na ladji pod pogojem, da so izpolnjeni pogoji iz prejšnjih treh točk tega odstavka in da se pri čiščenju in obdelavi školjk ne onesaži.

(5) Obrati za predelavo školjk morajo smiselno izpolnjevati pogoje iz 97. in 98. člena tega pravilnika.

13. Pogoji za proizvodnjo in promet polžev in žab ter njihovih izdelkov

100. 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.

101. 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 biti namenjen za prehrano ljudi.

(2) Postopki pri toplotni obdelavi morajo biti v skladu z določbami 80. člena tega pravilnika.

(3) Če se v obratu izdeluje konzervirane polže v pločevinkah, je treba upoštevati določbe 78. in 80. člena tega pravilnika.

(4) Postopki pri pakiranju izdelkov morajo biti v skladu z določbami 82. člena tega pravilnika.

102. 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 opravlja v 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.

103. člen

(način dela in higiena pri pripravi žab)

(1) Žive žabe je treba najprej oprati in nato zaklati, izkrvaveti, odstraniti krake in jih odreti. Poginulih žab ni dovoljeno predelati za prehrano ljudi.

(2) Takoj po pripravi je treba krake oprati s pitno vodo in jih ohladiti na temperaturo talečega se ledu ali zamrzniti na temperaturo -18°C ali predelati.

(3) Če se krake nadalje predeluje, je treba smiselno upoštevati postopke iz 97. člena tega pravilnika.

14. Pogoji za proizvodnjo jajčnih izdelkov

104. člen

(splošni pogoji za jajca namenjena proizvodnji izdelkov iz jajc)

(1) Izdelke iz jajc se lahko izdelata 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 živil ali aditivi, mora biti na izdelku naveden odstotek teh sestavin.

(3) Izdelke iz jajc se lahko izdelata 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 neposredno iz proizvodne farme v predelovalni obrat, kjer jih je treba nemudoma ubiti in predelati.

(4) Izdelke iz jajc je treba na ustrezen način obdelati tako, da izpolnjujejo mikrobiološke in druge pogoje. Izjemoma lahko VURS dovoli promet z izdelki iz jajc brez predhodne 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.

105. 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 embaliranje, 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 embaliranje 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.

106. člen

(pogoji za posamezne prostore in opremo)

(1) V delovnih prostorih iz prejšnjega člena, morajo biti v bližini delovnih mest umivalniki za roke, urejeni v skladu s tem pravilnikom.

(2) Poleg prostora ali pokritega mesta za sprejem jajc, mora biti prostor za začasno skladiščenje prispelih jajc, katerega temperatura se vzdržuje do $+10^{\circ}\text{C}$.

(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 prenesti v poseben prostor za zbiranje lupin ali do mesta 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 ustrezno 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 (sušenje), 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.

107. člen

(higiena obdelave jajc)

(1) Jajca in jajčne izdelke, namenjene za predelavo, je treba v obratu takoj uskladiščiti v prostorih iz prvega odstavka prejšnjega člena tega pravilnika. Posode z jajci ni dovoljeno postavljati neposredno 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 embaliranje 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 morejo biti shranjeni najmanj dve leti zaradi nadzora uradnega veterinarja. Proizvodno serijo, ki ni bila dovolj 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 iz 32. člena tega pravilnika. Ohlajeno jajčno maso je treba obdelati najkasneje v 48 urah po ubijanju.

108. člen

(pakiranje in skladiščenje in prevoz izdelkov iz jajc)

(1) Materiali za embalaranje in pakiranje morajo izpolnjevati pogoje iz 35. člena tega pravilnika.

(2) Pogoji 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) Jajčne izdelke je treba skladiščiti v prostorih iz 8. točke 105. 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 temperatur iz 32. člena tega pravilnika.

(4) Kontejnerji ali cisterne za shranjevanje in prevoz jajčnih izdelkov morajo izpolnjevati pogoje iz 25. člena tega pravilnika. Vozila in cisterne ali zabojniki za prevoz jajčnih proizvodov morajo biti zgrajeni in opremljeni tako, da med celotnim prevozom zagotavljajo za sveže in zamrznjene izdelke temperature iz prejšnjega odstavka tega pravilnika.

(5) Jajčne izdelke je treba prevažati tako, da so med prevozom zaščiteni pred vsemi škodljivimi vplivi.

15. Pogoji za pridelavo, zbiranje, obdelavo in predelavo mleka

109. člen

(ureditev posestev – obratov za pridelavo mleka)

Posestvo mora zagotoviti ustrezne pogoje za namestitve, čistočo in zdravje živali ter zadovoljive higienske pogoje za molžo, rokovanje, hlajenje in hranjenje mleka. Posestvo mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. prostori, kjer se opravlja molža, in prostori mlekarnice morajo biti razporejeni in zgrajeni tako, da se prepreči kontaminacija mleka. Omogočati morajo enostavno čiščenje in razkuževanje ter imeti:

(a) stene in tla, ki se zlahka čistijo na območjih, kamor se lahko zanese zemlja ali lahko pride do infekcije;

(b) tla, položena na način, ki olajšuje odtekanje tekočin ter ustrezna sredstva za odstranjevanje odpadkov;

(c) ustrezno prezračevanje in osvetlitev;

(d) ustrezno in zadostno dobavo pitne vode, ki izpolnjuje predpisane parametre, za uporabo pri molži in čiščenju opreme in instrumentov;

(e) ustrezno ločitev od virov kontaminacije (npr. stranišča in gnojni kupi);

(f) pribor in opremo, ki se zlahka pomiva, čisti in razkužuje.

Razen tega morajo imeti prostori za hranjenje mleka primerno opremo za hlajenje mleka, biti morajo zaščiteni

pred škodljivci in ustrezno ločeni od prostorov, kjer so nameščene živali;

2. če se uporablja premična naprava za molžo (v nadaljnjem besedilu: naprava), morajo biti poleg pogojev iz točk 1 d) in f) tega člena izpolnjeni tudi naslednji pogoji:

(a) naprava mora biti nameščena na mestu, kjer niso nakopičeni kakršnikoli izločki ali drug odpadni material;

(b) naprava mora zagotavljati zaščito za mleko ves čas uporabe;

(c) omogočeno mora biti lahko vzdrževanje čistoče notranjih površin naprave;

3. kjer so živali za pridelavo mleka na prostem in niso privezane, mora imeti posestvo molžišče ali območje za mleko, ki je ustrezno ločeno od namestitvenega območja;

4. omogočena mora biti učinkovita izolacija živali, ki so okužene ali za katere se domneva, da so okužene s katerokoli od boleznih;

5. živalim vseh vrst je treba preprečiti dostop do prostorov in krajev, kjer se mleko hrani, hladi ali se rokuje z njim.

110. člen

(higiena v hlevu)

(1) Hlevi, kjer so nastanjene molznice, in prostori, ki jim pripadajo, morajo biti ves čas čisti in v ustreznem stanju. Dostop do hleva in pripadajočih prostorov mora biti brez nakopičenega gnoja ali motečih snovi. Gnoj je treba redno čistiti iz gnojnih korit. Privezi morajo biti vedno suhi, če je treba, z uporabo stelje.

(2) Molžišče, prostor za mleko, čistilni prostor, shrambe in oprema v njih morajo biti ves čas čisti in v ustreznem stanju.

(3) Razkuževanje hleva in pripadajočih prostorov se mora opravljati tako, da ne pride do možnosti mešanja razkužila z mlekom ali okužbe mleka.

(4) Prašiči in perutnina ne smejo biti nastanjeni v hlevu z molznicami in v prostorih, kjer se molžejo 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.

111. člen

(higiena molže)

(1) Molznice morajo biti označene skladno s predpisi, ki urejajo označevanje živali. Molznice morajo biti čiste in dobro vzdrževane.

(2) Neposredno 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.

(4) Pred molžo posamezne krave mora oseba, ki se ukvarja z molžo (v nadaljnjem besedilu: 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 v skladu s predpisom, ki ureja veterinarski nadzor živilskih obratov.

(6) Razkužila za razkuževanje seskov pred in po molži morajo biti dovoljena za uporabo v Republiki Sloveniji.

(7) Molzniki 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 mlekom in opremo za mleko.

(12) Posode z mlekom je treba med odstavljanjem v hlevu in prenašanjem iz 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.

112. 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 drugo ustrezno 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 obratu prečisti, mora imeti ta opremo za čiščenje – centrifugo ali drugo ustrezno napravo.

113. člen

(prostori obratov za toplotno obdelavo mleka)

Obrat za proizvodnjo konzumnega mleka in mleka za predelavo mora imeti, odvisno od obsega in vrste proizvodnje, 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 predpisano 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.

114. člen

(toplotna obdelava mleka)

(1) Prostori 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 odobritve skladno s 5. členom tega pravilnika dovoli tudi drugačno opremo, pod pogojem, da je zajamčeno enakovredno delovanje in so izpolnjeni predpisani 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 temperaturi iz 32. člena tega pravilnika.

115. 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) Tehnična opremljenost hladilnih naprav in temperature mleka morajo biti v skladu z določbami 32. člena tega pravilnika. Če se v istem prostoru skladiščita surovo in pasterizirano mleko, morajo biti rezervoarji in cevovodi ločeni in jasno označeni, cevi pa speljane tako, da ne more priti do mešanja mleka.

116. 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. V primeru manjše količine proizvodnje lahko VURS odobri drugačen ustrezen način polnjenja, ki zagotavlja enakovredne higienske pogoje. 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.

117. člen

(higiena in oprema mlekarne)

(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 prevoznih sredstev. Zagotovljena mora biti možnost za jemanje vzorcev.

(2) Če se pri veterinarskem 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 shraniti ločeno od ostalega mleka.

(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 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.

118. člen

(prostor maslarne)

(1) Za proizvodnjo surovega masla ali smetane mora imeti mlekarne poleg prostorov iz 113. člena tega pravilnika po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore za:

1. proizvodnjo in pasterizacijo smetane;
2. proizvodnjo, embaliranje in pakiranje surovega masla;
3. odtajevanje surovega masla;
4. 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 mlekarne kultur ne kupuje (če je zorenje smetane predvideno v tehnološkem postopku);
4. posoda ali naprava za prevoz 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. tehničar;
10. voziček ali tekoči trak za prevoz embaliranih in pakiranih izdelkov v hladilnico.

(3) V prostorih za skladiščenje surovega masla mora biti ustrezna temperatura, ki zagotavlja obstojnost in zdravstveno ustreznost izdelkov.

119. člen

(proizvodnja fermentiranih mlečnih izdelkov)

(1) Za proizvodnjo fermentiranih mlečnih izdelkov (npr. jogurt, sadni jogurt, kefir, kislo mleko, kisla smetana ipd.) mora imeti mlekarne poleg prostorov iz 113. člena tega pravilnika, po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore za:

1. pripravo mleka (pasterizacijo, homogenizacijo in hlajenje mleka);
2. polnjenje izdelkov v embalažo;
3. termostatiranje oziroma hlajenje;
4. pripravo starter kultur, če ni centralnega oddelka za izdelavo starterskih kultur oziroma če jih mlekarne ne kupuje;
5. 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 mlekarne avtomatično napravo.

(4) Za zorenje fermentiranih izdelkov je treba zagotoviti prostore za termostatiranje ali termostatične komore za zorenje pri primerni 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 primerna temperatura, ki zagotavlja obstojnost in zdravstveno ustreznost izdelkov.

(7) Za proizvodnjo aseptičnega jogurta mora imeti mlekarne napravo z zaprtim sistemom, ki omogoča sterilno polnjenje.

120. člen

(proizvodnja mleka v prahu in kondenziranega mleka)

(1) Za proizvodnjo mleka v prahu mora imeti mlekarne 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 tretjim in četrtem odstavkoma 114. člena tega pravilnika.

(2) Če izdeluje tudi kondenzirano in evaporirano mleko, mora imeti mlekarne po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore za:

- kondenziranje, evaporizacijo in polnjenje izdelkov ter proizvodnjo sladkornega sirupa;
- sterilizacijo;
- termostatiranje konzerv;
- pomivanje pločevink;
- pakiranje in skladiščenje gotovih izdelkov;
- kontrolo zvarov na pločevinkah.

121. člen

(sirarne)

(1) Obrat za proizvodnjo fermentiranih sirov mora imeti poleg prostorov iz 113. člena tega pravilnika po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene še naslednje prostore in opremo za:

1. toplotno obdelavo in pripravo mleka in naprave za pasterizacijo in shranjevanje smetane;
2. skladiščenje in hlajenje sirotke oziroma urejen sistem zbiranja in oddaje sirotke;
3. pripravo kultur za sirjenje, če to zahteva tehnološki postopek;

4. proizvodnjo sira;
5. soljenje sira;
6. sušenje in zorenje sira;
7. skladiščenje, pakiranje in odpremo izdelkov;
8. 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.

122. člen

(pogoji za topljenje sirov)

(1) Obrat za proizvodnjo topljenega sira mora biti ločen od drugega dela mlekarnice in mora imeti po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore za:

- sprejemanje surovin;
- čiščenje in pripravo surovin;
- topljenje sira;
- pakiranje topljenega sira;
- hlajenje in skladiščenje topljenega sira;
- skladiščenje aditivov in materiala za pakiranje;
- odpadke in konfiskate.

(2) Prostor za čiščenje in pripravo surovin mora imeti delovne mize, bazene, tehtnico in opremo za prevoz 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 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.

123. člen

(pogoji za proizvodnjo sladoleada v mlekarni)

(1) Obrat za proizvodnjo sladoleada v sklopu mlekarnice (npr. mlečnega, sadnega, krem sladoleada ipd.) mora imeti po tehnološkem vrstnem redu funkcionalno povezane in tehnično opremljene prostore za:

- toplotno pripravo sladoleadne mase;
- zorenje sladoleadne mase;
- pripravo čokolade in dodatkov;
- zamrzovanje in pakiranje sladoleada;
- skladiščenje in odpremo izdelkov.

(2) Naprave za pasterizacijo in hlajenje sladoleadne mase morajo imeti naprave iz tretjega odstavka 114. člena tega pravilnika.

(3) Oprema v prostoru za zamrzovanje in pakiranje sladoleada mora ustrezati pogojem iz 32. člena tega pravilnika.

124. člen

(skladiščenje sladoleada)

(1) Za skladiščenje sestavin sladoleada 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.

125. 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 (npr. barvila, arome, stabilizatorji ipd.) je treba skladiščiti v posebnem prostoru.

(3) Suhe plodove (npr. 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 5. točko prvega odstavka 47. člena tega pravilnika.

16. Pogoji za proizvodnjo in promet medu in izdelkov iz medu

126. člen

(prostori obratov za predelavo medu)

(1) Skladno z določbami 5. člena tega pravilnika se odobri in vpiše v register samo tiste obrate za obdelavo, predelavo in skladiščenje medu ki imajo več kot 150 gospodarnih čebeljih družin, oziroma prevzemajo in predelujejo tudi med drugih čebelarjev.

(2) Čebelarke obrate, ki imajo manj kot 150 gospodarnih čebeljih družin, se samo evidentira pri območnem uradu VURS. V ta namen morajo čebelarji, ki oddajajo med v promet, poslati na območni urad VURS prijavo, v kateri navedejo:

- ime in naslov čebelarja;
- število gospodarnih čebeljih družin.

(3) Obrat iz prvega odstavka tega člena 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;
- omaro za uradnega veterinarja;
- garderobe in sanitarne prostore;
- prostor za skladiščenje materiala za parkiranje.

(4) VURS lahko dovoli obstoječim obratom ter novim obratom v postopku pridobivanja soglasja po zakonu, ki ureja veterinarstvo, da se posamezni delovni postopki sprejema, obdelave in predelave medu lahko izvajajo v istem prostoru, če je zagotovljeno dovolj prostora za namestitvev strojev in opreme, ter ni nevarnosti za kontaminacijo medu ali izdelkov iz medu.

17. Pogoji za obdelavo, dodelavo, predelavo in skladiščenje črev, želodcev in mehurjev parkljarjev in kopitarjev

127. 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 embalaranje, 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.

VI. OBRATI, KI NE IZPOLNJUJEJO VSEH PREDPISANIH POGOJEV – OBRATI MANJŠE KAPACITETE

1. Splošne omejitve za obrate manjše kapacitete

128. člen

(omejitve kapacitet in druge omejitve)

(1) Obrati manjše kapacitete lahko proizvedejo omejeno količino živil za oddajo v promet. Oddaja živil, proizvedenih v obratih manjše kapacitete, v promet, se lahko opravlja le na območju Republike Slovenije, in se izvaja v skladu s predpisanimi pogoji prevoza.

(2) Klavnice manjše kapacitete se lahko odobri, če izpolnjujejo naslednje pogoje:

(a) izpolnjevati morajo splošne in posebne pogoje tega poglavja;

(b) obdelajo lahko največ 20 glav živine (v nadaljnjem besedilu: GŽ) klavnih živali na teden in največ 1000 GŽ klavnih živali letno;

(c) izvajati morajo ukrepe glede higiene osebja, prostorov opreme in naprav, predpisane v tem pravilniku;

(d) izvajati morajo ukrepe higiene klanja in zaščite živali predpisane v tem pravilniku;

(e) sveže meso je treba takoj po opravljenem pregledu po zakolu ohladiti in ga skladiščiti pri stalni notranji temperaturi, ki ne sme presegati +7 °C za trupe in kose ter +3 °C za drobovino. Zaradi tehničnih razlogov v zvezi z zorenjem mesa, lahko uradni veterinar v posameznih primerih dovoli prevoz mesa v obrate za razkosavanje ali v mesnice v bližini klavnice, če takšen prevoz ne traja več kot dve uri.

(f) zamrzovanje svežega mesa se lahko z ustrežno opremo opravlja samo v prostorih istega objekta, kjer je bilo meso pridobljeno ali razkosano ali v odobreni hladilnici. Če je meso namenjeno za zamrzovanje, je treba meso razkosano največ na četrtine in druge uporabne dele takoj zamrzniti, razen če se iz razlogov zdravstvene ustreznosti ne zahteva zorenje mesa. V tem primeru se zamrzne takoj po zorenju.

(g) v prostorih za hlajenje in zamrzovanje se ne sme skladiščiti nobenega drugega proizvoda, ki bi lahko vplival na higieno mesa ali ga onesnažil, razen če je meso pakirano in skladiščeno ločeno.

(h) sveže meso je treba prevažati v prevoznih sredstvih, ki imajo sistem za nepropustno zapiranje, konstruiranem in opremljenem tako, da je zagotovljeno vzdrževanje temperature iz 32. člena tega pravilnika med celotnim prevozom.

(i) med prevozom mesa morajo biti upoštewane določbe četrtega, petega in šestega odstavka 137. člena tega pravilnika.

(3) Pri uporabi tega člena se upoštevajo naslednji pretvorniki:

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

(5) Največje dovoljene količine iz točke (a) drugega odstavka tega člena veljajo tudi za mesarje, ki koljejo za svoj račun ob različnih časih v tednu v obratu, ki izpolnjuje naslednje pogoje:

(a) da se je lastnik obrata ali katera koli druga oseba, ki uporablja obrat, udeležil posebnega usposabljanja o higieni proizvodnji, za katere VURS potrdi program in izvajalca;

(b) živali za zakol so v lasti lastnika klavnice ali mesarja, ali pa sta jih kupila za namene iz točke (d) tega odstavka;

(c) da je bilo meso dobljeno v prostorih, ki izpolnjujejo pogoje iz VI. poglavja tega pravilnika;

(d) proizvodnja mesa v tej klavnici je obvezno omejena le na oskrbo lastnika klavnice oziroma na mesarja iz točke (b) tega odstavka.

(6) Če v klavnici izvaja zakol več oseb iz točke (b) prejšnjega odstavka, se količine zakola seštevajo. V takem primeru se sme največja dovoljena količina zaklanih živali, iz točke (b) drugega odstavka tega člena zvišati do 30 GŽ na teden oziroma 1500 GŽ na leto v klavnicah, ki izpolnjujejo pogoje iz tega pravilnika. Dovoljena odstopanja iz tega odstavka za vsak primer posebej odobri VURS.

(7) Na geografskih območjih z omejenimi dejavniki ali na drugih območjih ob upoštevanju prometnih razmer oziroma težav s preskrbo (npr. hriboviti predeli s slabo oskrbo) lahko VURS izjemoma dovoli obratu manjše kapacitete, da lahko kolje do 2000 GŽ letno. O obratih iz prejšnjega in tega odstavka se vodi ločen register.

(8) VURS lahko dovoli odstopanja tudi za obrate za razkosavanje, ki se ne nahajajo v odobrenih obratih in ki proizvedejo do največ pet ton izkoščenega mesa na teden ali enakovredno količino mesa s kostmi. Za razkosavanje in skladiščenje v obratih iz prvega odstavka tega člena ne veljajo določbe glede temperature prostora za razkosavanja iz točke (c) četrtega odstavka 59. člena tega pravilnika.

(9) Meso, ki prihaja iz obratov iz tega člena in je bilo ocenjeno kot primerno za prehrano ljudi, mora biti žigosano z žigom okrogle oblike, ta žig pa ni potreben za kose, ki niso pakirani.

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

(11) Perutninske klavnice manjše kapacitete 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.

(12) Obrati manjše kapacitete za predelavo mesa lahko izdelajo največ do 7,5 ton mesnih izdelkov tedensko.

(13) Obrati manjše kapacitete 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.

2. Splošni pogoji za odobritev obratov manjše kapacitete

129. člen

(higiensko tehnični pogoji)

(1) Postopke odobritve in registracije obratov iz tega poglavja vodijo območni uradi VURS, v skladu s 5., 6. in 7. členom tega pravilnika in vodijo tudi registre teh obratov.

(2) Obrati z manjšo kapaciteto proizvodnje morajo imeti:

1. v prostorih, kjer poteka klanje, obdelava mesa (še posebej razkosavanje), predelava mesa in druge dovoljene dejavnosti:

(a) tla iz vodotesnega, odpornega materiala, ki ga je enostavno čistiti in razkuževati. Izdelana morajo biti tako, da voda zlahka odteka. Odtekanje vode mora biti speljano tako, da pelje do pokritih odtokov, ki ščitijo pred vonjavami;

(b) prostori morajo imeti gladke, trdne in neprepustne zidove, ki so vsaj do višine 2 metrov – v prostorih za klanje pa vsaj do višine 3 metrov in v hladilnicah vsaj do višine skladiščenja – premazani s svetlim, pralnim premazom ali oblogo;

(c) vrata narejena iz materiala, ki je odporen na korozijo in gnitje, enostaven za čiščenje in ki ne oddaja vonjav.

Ce se meso hrani v obratu, mora imeti ta obrat na razpolago prostor za shranjevanje, ki ustreza zahtevam iz 1. (a), (b) in (c) točke tega odstavka;

(d) izolacijske materiale, odporne proti gnitju in brez vonja;

(e) prostori morajo imeti ustrezne naprave za prezračevanje in po potrebi tudi za dobro odstranjevanje pare;

(f) zadostno naravno ali umetna osvetlitev, ki ne spremeni barv.

2.

(a) čim bliže delovnim mestom zadostno število umivalnikov za umivanje in razkuževanje rok ter za čiščenje orodja z vročo vodo. Umivalniki za umivanje rok morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo, ali z vodo segreto na ustrezno temperaturo, s sredstvi za umivanje in razkuževanje rok in z ustreznimi sredstvi za higiensko sušenje rok.

(b) na delovnem mestu ali v sosednjem prostoru opremo za razkuževanje ročnega orodja, pri čemer mora biti temperatura vode na mestu uporabe najmanj 82 °C;

3. ustrezno zaščito pred škodljivci kot so insekti in glodalci;

4.

(a) priprave in delovno opremo kot so mize za razkosavanje, mize z rezalno površino, ki se jo lahko odstrani, posode, tekoči trakovi in žage iz nerjavečega materiala, ki ne spreminja higienske kakovosti mesa in ki se zlahka čistijo in razkužujejo. Uporaba lesa je prepovedana;

(b) nerjavečo opremo in priprave, ki ustrezajo higienim zahtevam in ki so namenjeni za:

- obdelavo mesa in

- skladiščenje posod z mesom, pri čemer niti meso niti posode ne smejo priti v neposreden stik s tlemi ali stenami.

(c) posebne, za vodo nepropustne in nerjaveče posode, s pokrovi ki se zapirajo in zaklepajo, tako da nepooblaščen osebe ne morejo iz njih jemati stvari, za meso, ki ni namenjeno za prehrano ljudi (neuzitni proizvodi in konfiskati); takšno meso je treba odstraniti ali uničiti ob koncu vsakega delovnega dne;

5. hladilne naprave, ki zagotavljajo vzdrževanje predpisane temperature mesa. Te hladilne naprave morajo biti opremljene z odtočnim sistemom, ki izključuje vsako onesnaževanje mesa in ki je povezan s sistemom za odvod odpadnih vod;

6. oskrbo s pitno vodo pod pritiskom, ki mora ustrezati predpisom o zdravstveni ustreznosti pitne vode. V izjemnih primerih se lahko za proizvodnjo pare, gašenje in za hlajenje hladilne opreme dovoli tudi uporabo vode, ki ni pitna (tehnične vode), če so cevovodi nameščeni tako, da se preprečuje uporabo te vode za druge namene in ne predstavlja nikakršne nevarnosti za onesnaženje svežega mesa. Cevovodi za vodo, ki ni pitna, se morajo jasno razlikovati od cevovodov za pitno vodo;

7. ustrezno oskrbo s toplo pitno vodo;

8. sistem za higiensko odvajanje odplak in odstranjevanje trdnih odpadkov.

9. vsaj en prostor z umivalnikom in eno stranišče z vodnim splakovanjem. Stranišča se ne smejo odpirati neposredno v delovne prostore. Umivalniki morajo imeti toplo in hladno tekočo vodo ali pa mora biti voda vnaprej naravnana na ustrezno temperaturo, sredstva za umivanje in razkuževanje rok ter higienske priprave za sušenje rok. Umivalnik mora biti blizu stranišč.

(3) Določbe 9., 10., 11., 12. in 13. člena tega pravilnika se uporabljajo tudi za obrate manjše kapacitete. Posamezni programi lastnih kontrol so lahko poenostavljeni, odvisno od vrste in obsega proizvodnje.

3. Posebni pogoji za obrate manjše kapacitete

a) Obrati za proizvodnjo mesa – klavnice

130. člen

(posebni pogoji za klavnice manjše kapacitete)

Klavnica manjše kapacitete mora izpolnjevati pogoje iz prejšnjega člena, poleg tega pa mora imeti, tudi:

(a) dovolj velik prostor (hlev) za živali, ki se v klavnici zadržijo čez noč;

(b) prostor za klanje ter – ob upoštevanju delovnih postopkov, ki se opravijo pri zakolu – ustrezne prostore za opravljanje potrebnih delovnih postopkov, in sicer tako, da je zagotovljena higiena pri klanju;

(c) ločeno mesto ali območje v prostoru za klanje, namenjeno omamljanju in izkravitvi;

(d) v prostorih za klanje pralne stene do višine najmanj treh metrov ali do stropa. Med klanjem je treba ustrezno odvajati paro;

(e) opremo, da se lahko po omamljanju celotni delovni postopki opravijo na viseči živali, če je to mogoče. V nobenem primeru se ne sme obešena žival med obdelavo dotikati tal;

(f) prostor za hlajenje ustrezne kapacitete glede na število in vrste klavnih živali, z ločenim mestom za shranjevanje zaseženih trupov, razen v primeru, če se zasežene trupe takoj prepelje pod uradnim nadzorom v specializiran obrat za dodatne preiskave;

(g) v prostoru za klanje ni dovoljeno prazniti želodcev in črev ali skladiščiti kož, rogov, parkljev in ščetin. Želodce in

čreva se lahko čisti v prostorih za klanje le v času, ko se ne opravlja klanja;

(h) če gnoja ni mogoče vsak dan odnašati z območja klavnice, mora biti na voljo ločen prostor za njegovo shranjevanje na ustrezen način;

(i) klavne živali, ki se pripeljejo v prostor za klanje, je treba takoj omamiti in zaklati;

(j) bolnih ali sumljivih živali ni dovoljeno klati v obratu iz tega člena, razen če to dovoli uradni veterinar. V tem primeru je treba zakol opraviti pod nadzorom uradnega veterinarja, zagotoviti pa je treba vse ukrepe, da se prepreči onesnaženje. Prostore je pred ponovno uporabo treba očistiti in razkužiti pod nadzorom uradnega veterinarja;

(k) za potrebe veterinarske službe mora imeti klavnica prostor z omaro, ki jo je mogoče zakleniti.

b) Obrati za proizvodnjo mesa – klavnice perutnine

131. člen

(posebni pogoji za klavnice perutnine manjše kapacitete)

(1) Klavnica perutnine manjše kapacitete mora izpolnjevati pogoje iz 129. člena tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti, tudi:

(a) dovolj velik prostor za klanje, da se lahko ločeno opravlja po eni strani omamljanje in izkrvavitev, po drugi pa poparjenje in skubljenje;

(b) v prostoru za klanje pralne stene do višine najmanj dva metra ali do stropa;

(c) prostor ali mesto za odstranjevanje notranjih organov (evisceracijo) in za obdelavo zaklancev, ki je dovolj velik, da se lahko odstranjevanje notranjih organov opravi dovolj daleč od drugih delovnih mest, ali pa pregrajen z zaščitno steno, da se prepreči onesnaženje;

(d) dovolj velik prostor za hlajenje glede na količino in vrsto zaklancev, z majhnim ločenim delom oziroma mestom, ki se lahko zaklepa, rezerviranim za pregled zadržanih trupov, na katerih se opravlja preiskave. Uradni veterinar lahko v posameznih primerih odobri odstopanja od teh zahtev, če se meso takoj odvaža iz klavnice v obrate za razkosavanje ali v mesnice v neposredni sosedščini klavnice in če takšen prevoz ne traja več kot eno uro.

(2) Živali, ki se jih pripelje v prostore za klanje, je treba takoj omamiti in zaklati, razen v primeru obrednega klanja.

(3) Bolnih ali sumljivih živali ni dovoljeno zaklati v obratu iz tega člena, razen če to dovoli uradni veterinar. V tem primeru je treba zakol opraviti pod nadzorom uradnega veterinarja, pri čemer je treba ukreniti vse potrebno, da se prepreči okužbo. Pred ponovno uporabo je treba prostore očistiti in razkužiti pod nadzorom uradnega veterinarja.

c) Pogoji za obrate manjše kapacitete za predelavo mesa in živil

132. člen

(obrati manjše kapacitete za predelavo mesa)

Obrat manjše kapacitete za predelavo mesa mora izpolnjevati pogoje iz 129. člena tega pravilnika, poleg tega pa mora imeti, odvisno od vrste proizvodnje, tudi:

1. prostor ali zavarovano mesto, po potrebi hlajen, za sprejem surovin, če se surovina skladišči v obratu;

2. prostor ali zavarovano mesto, po potrebi hlajen, za skladiščenje končnih izdelkov, če se jih skladišči v obratu;

3. prostor za proizvodnjo mesnih izdelkov;

4. prostor za toplotno obdelavo in prekajevanje;

5. garderobni prostor ali ustrezno garderobno omaro za delovno obleko;

6. prostor ali zaprte kontejnerje za zbiranje in odstranjevanje odpadkov;

7. prostor oziroma opremo za uradne veterinarje.

133. člen

(oprema in pogoji dela)

(1) Razkosavanje 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 dovolj velik za higiensko izvajanje teh postopkov. Ureditev in opremljenost teh prostorov sta odvisna od vrste proizvodnje in zmogljivosti, prostor pa mora imeti ločene dele za razkosavanje in obdelavo mesa, za posode za soljenje oziroma razsoljevanje surovin, za strojno obdelavo ali pripravo nadeva, polnjenje, črev in nadaljnjo obdelavo.

(2) Obrati manjše kapacitete 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.

(3) Prostori za proizvodnjo masti, toplotno obdelavo in prekajevanje morajo imeti ločene dele za proizvodnjo masti (npr. 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 (npr. obarjenih, kuhanih in poltrajnih izdelkov).

(4) 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.

d) Pogoji za obrate za razkosavanje mesa manjše kapacitete

134. člen

(prostori obrata za razkosavanje mesa)

Obrati za razkosavanje mesa manjše kapacitete za predelavo mesa morajo izpolnjevati pogoje iz 129. člena tega pravilnika, poleg tega pa morajo imeti tudi:

1. hladilnico za meso, namenjeno razkosanju;

2. prostor za razkosavanje mesa;

3. prostor za odpremo pakiranega mesa;

4. omaro, ki jo je mogoče zakleniti za potrebe uradnih veterinarjev;

5. prostor ali zaprt kontejner za neužitne dele klavnih živali in konfiskate;

6. garderobe ali omaro za delovno obleko.

e) Pogoji za obrate manjše kapacitete za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov – mlekarne

135. člen

(obrati manjše kapacitete za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov – mlekarne)

VURS lahko za posamezne obrate manjše kapacitete za obdelavo mleka in proizvodnjo mlečnih izdelkov v postopku registracije dovoli določene olajšave, da se posamezni delovni postopki obdelave in predelave mleka lahko izvajajo v istem prostoru, če je zagotovljeno dovolj prostora za namestitev strojev in opreme ter ni nevarnosti za kontaminacijo mleka ali mlečnih izdelkov.

f) Pogoji za obrate za proizvodnjo mletega mesa

136. člen

(dovoljena odstopanja za proizvodnjo mletega mesa)

Pod pogojem, da so upoštevane splošne zahteve glede zdravstvene ustreznosti in varnosti iz tega pravilnika in predpisa o veterinarskem nadzoru živilskih obratov, veterinarskih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora, je dovoljeno na območju Republike Slovenije oddati v promet meto meso:

- (a) iz mesa, navedenega v 6., 19., 32, 59. točki 3. člena tega pravilnika in mesa uplenjene divjadi;
- (b) iz obratov, ki izpolnjujejo pogoje iz 84. člena tega pravilnika;
- (c) za mleto meso po tem členu ne veljajo:
 - določbe 85. člena tega pravilnika, razen določb osmega in enajstega odstavka;
 - določbe 139. člena tega pravilnika;
- (d) mleto meso iz tega člena mora nositi drugačno veterinarsko oznako od ostalega mesa.

VII. PREVOZ ŽIVIL

137. člen

(prevoz svežega mesa in svežega perutninskega mesa)

(1) Sveže meso in sveže meso perutnine je treba prevažati v prevoznem sredstvu, ki ima sistem za tesno zapiranje, konstruiranem in opremljenem tako, da je zagotovljeno vzdrževanje temperature iz 1. in 2. točke petega odstavka 32. člena tega pravilnika med celotnim prevozom.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka se lahko trupe, polovice trupov, polovice trupov, razkosane v največ tri kose, in četrtine trupov prevažata pri višji temperaturi, kot je določena v prejšnjem odstavku, če to odobri VURS.

(3) Prevozna sredstva za prevoz mesa iz prejšnjega odstavka morajo izpolnjevati naslednje pogoje:

(a) notranje površine ali drugi deli, ki bi lahko prišli v neposreden stik z mesom, morajo biti iz nerjavnega materiala, ki ne more vplivati na organoleptične lastnosti mesa ali povzročiti, da bi bilo meso škodljivo za zdravje ljudi; površine morajo biti gladke in enostavne za čiščenje in razkuževanje;

(b) imeti morajo učinkovite ukrepe za zaščito mesa pred insekti in prahom ter biti nepropustne za vodo;

(c) za prevoz trupov, polovic trupov, polovic trupov, razkosanih v največ tri kose, četrtin trupov in nepakiranih kosov mesa morajo biti vozila opremljena z nerjavečimi kavljji za obešanje mesa, ki morajo biti pritrjeni na takšni višini, da se meso ne more dotikati tal. Ta določba ne velja za zamrznjeno meso v higienskem pakiranju. Pri prevozu z letali kavljji niso obvezni, če so zagotovljene ustrezne nerjaveče naprave za higiensko nakladanje, prekladanje in razkladanje mesa.

(4) Prevoznega sredstva za prevoz mesa ali mesa perutnine se ne sme uporabljati za prevoz živih živali ali drugih proizvodov, ki bi lahko neugodno vplivali ali onesnažili meso.

(5) V istem prevoznem sredstvu se hkrati z mesom ali perutninskim mesom ne sme prevažati nobenega drugega izdelka, ki bi lahko vplival na higiensko neoporečnost mesa ali onesnažil meso, razen če se sprejme ustrezne zaščitne ukrepe. Pakirano meso in meso perutnine je treba prevažati v drugem prevoznem sredstvu kot nepakirano meso, razen če je prevozno sredstvo ustrezno fizično pregrajeno, da se zaščitni nepakirano meso od pakiranega. Prav tako se z istim prevoznim sredstvom ne sme prevažati želodcev, razen po-

parjenih ali očiščenih, niti glav in nog, če niso odrte oziroma poparjene in so dlake odstranjene.

(6) Sveže meso ali meso perutnine se ne sme prevažati v vozilu ali v posodi, ki ni čista in razkužena.

(7) Trupi, polovice trupov in četrtine trupov, polovice trupov, razkosane na največ tri kose, razen zamrznjenega mesa, pakiranega v skladu s higienskimi zahtevami, morajo biti med celotnim prevozom obešeni od stropa, razen v primeru prevoza z letalom v skladu s točko (c) tretjega odstavka tega člena. Druge kose in užitne dele je treba obesiti na kavlje ali stojala, če niso pakirani ali niso v posodah iz nerjavečega materiala. Stojala, embalaža oziroma posode morajo izpolnjevati higienske zahteve v zvezi z embalažo iz tega pravilnika. Čreva je treba vedno prevažati v močni embalaži, ki ne prepušča vode in maščob, ki se sme ponovno uporabiti samo, če se jo prej očisti in razkuži.

(8) Uradni veterinar mora pred odpremo preveriti, če prevozna sredstva in nakladalni pogoji v skladu z določbami tega člena.

138. člen

(prevoz mesnih izdelkov)

Mesne izdelke je treba odpremiti in prevažati na tak način, da se jih zaščiti pred onesaženjem in prepreči kakršenkoli neugoden vpliv nanje. V ta namen je treba upoštevati dolžino poti, vrsto prevoznega sredstva in vremenske pogoje. Za izdelke, ki jih ni mogoče skladiščiti na sobni temperaturi, je potrebno zagotoviti, da so prevozna sredstva opremljena s hladilnimi napravami, ki lahko vzdržujejo tako temperaturo, kot jo je za posamezno vrsto izdelkov določil nosilec dejavnosti.

139. člen

(prevoz mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi)

Mleto meso in polpripravljene mesne jedi je treba prevažati na tak način, da so med prevozom zaščiteni pred onesaženjem. Vozila za prevoz morajo biti opremljena tako da se ne preseže temperatur, predpisanih v tem pravilniku, opremljena morajo biti z termografom.

140. člen

(prevoz mleka in mlečnih izdelkov)

(1) Med prevozom mleka morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

1. cisterne, vrči in druge posode, ki se uporabljajo za prevoz pasteriziranega mleka, morajo izpolnjevati naslednje higienske pogoje:

– njihove notranje površine in vsak drug del, ki lahko pride v stik z mlekom, mora biti izdelan iz gladkega materiala, ki se zlahka pere, čisti in razkužuje, je odporen na korozijo in ne prenaša snovi v mleko v takih količinah, ki bi ogrozile zdravje ljudi, škodovale sestavi mleka ali škodljivo vplivale na njegove organoleptične lastnosti,

– načrtovane morajo biti tako, da mleko lahko povsem odteče; če so opremljene s pipami, morajo biti le-te tako konstruirane, da se jih zlahka razstavi, opere in očisti ter razkuži;

– treba jih je prati, čistiti in razkužiti takoj po vsaki uporabi in po potrebi pred nadaljnjo uporabo;

– pred in med prevozom jih je treba vodotesno zapreti s pomočjo neprepustne naprave za zapiranje.

2. Vozila in posode, ki se uporabljajo za prevažanje pasteriziranega mleka, morajo biti opremljene tako, da se lahko ves čas med prevozom ohranjajo zahtevane temperature.

3. Vozila, ki se uporabljajo za prevoz toplotno obdelanega pitnega mleka in mleka v malih posodah ali vrčih,

morajo biti v dobro vzdrževane. Ne smejo se uporabljati za prevoz drugih izdelkov ali predmetov, ki lahko povzročijo kvarjenje ali druge spremembe mleka. Njihova notranja površina mora biti gladka tako, da je omogočeno pranje, čiščenje in razkuževanje. Notranjost vozil, namenjenih prevažanju mleka, mora biti čista. Vozila, namenjena prevozu toplotno obdelanega mleka v malih posodah ali vrčih morajo biti projektirana tako, da so posode ali vrči ustrezno zavarovane pred vsako kontaminacijo in podnebnimi vplivi, ter se ne smejo uporabljati za prevoz živali.

4. Uradni veterinar mora redno preverjati, da prevozna sredstva in pogoji nakladanja izpolnjujejo higienske zahteve tega poglavja.

5. Mlečne izdelke, iz tega pravilnika, je treba prevažati tako, da so zavarovani pred vsem, kar bi jih lahko kontaminiralo ali povzročilo njihovo kvarjenje ob upoštevanju trajanja in pogojev prevoza in uporabljenih prevoznih sredstev.

6. Med prevozom temperatura pasteriziranega mleka, ki se prevaža v cisternah, malih pakiranjih, posodah in vrčih, ne sme presegati + 6 °C. Vendar lahko uradni veterinar odobri izjeme od te zahteve in dovoli odstopanja do + 2 °C med dostavo v prodajalne na drobno.

141. člen

(prevažanje ribjih proizvodov)

Med prevozom ribjih proizvodov morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

1. med prevažanjem ribjih proizvodov morajo biti v vozilu zagotovljene naslednje temperature:

– sveže in odmrznjene ribje proizvode na temperaturi talečnega se ledu;

– zamrznjenih ribjih proizvodov – z izjemo rib v slanici namenjenih predelavi v konzerve -18 °C ali nižje v vseh delih, vendar je med prevozom dovoljen kratkotrajen dvig temperature za največ 3 °C;

– predelani ribji proizvodi na temperaturi, ki jo določi proizvajalec;

2. kadar se zamrznjene ribje proizvode iz odobrene hladilnice v odobren obrat za proizvodnjo ribjih proizvodov, kjer bodo proizvodi odtajani za nadaljnjo predelavo in če je razdalja prevoza kratka do 50 km in traja prevoz največ eno uro lahko uradni veterinar dovoli odstopanje od pogojev iz druge alineje prve točke tega odstavka;

3. Ribjih proizvodov ni dovoljeno prevažati skupaj z drugimi proizvodi, ki bi jih lahko onesnažili ali ogrozili higieno, razen če so pakirani na tak način da je zagotovljena zadovoljiva zaščita.

Vozila za prevažanje ribjih proizvodov, morajo biti opremljena tako, da se lahko ves čas med prevozom ohranjajo temperature iz 1. točke tega odstavka. Če se za hlajenje uporablja led, je treba zagotoviti odvod vode, ki nastane ob topljenju ledu tako da ta voda ne ostane v stiku s proizvodi. Notranje površine vozil morajo biti tako obdelane na ne vplivajo neugodno na ustreznost proizvodov. Izdelane morajo biti iz gladkega materiala, ki se zlahka pere, čisti in razkužuje.

4. Ribjih proizvodov se ne sme prevažati v vozilu ali v posodi, ki ni čista in razkužena.

142. člen

(prevoz školjk)

(1) Pošiljke konzumnih školjk je treba iz centrov za sprejem in odpremo prevažati embalarane zapečaten v ustrezne vreče do trgovin za prodajo na drobno.

(2) Prevozna sredstva za prevoz školjk morajo izpolnjevati naslednje pogoje:

(a) notranje površine vozil morajo biti tako obdelane na ne vplivajo neugodno na ustreznost školjk. Izdelane morajo

biti iz gladkega materiala, ki se zlahka pere, čisti in razkužuje;

(b) opremljena morajo biti tako, da se zagotovi zaščita školjk pred previsoko ali prenizko temperaturo, onesnaženjem za prahom ali drugo umazanijo, ter poškodbami lupin zaradi vibracij;

(c) prevoznega sredstva za prevoz školjk ni dovoljeno prevažati z drugimi proizvodi ali materialom, ki bi jih lahko onesnažili.

(3) Žive školjke je treba prevažati v zaprtih vozilih, na temperaturi, da se ohrani njihova kvaliteta in da ostanejo žive. Med prevozom školjke ne smejo priti v stik s podom vozila temveč morajo biti dvignjene od tal s ustreznimi pripomočki. Če se za hlajenje uporablja led, mora biti led pridobljen iz pitne vode ali čiste morske vode.

VIII. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

143. člen

(obstoječi kmetijski obrati)

(1) Obstoječi kmetijski obrati nadaljujejo z delom v skladu z veljavnimi odločbami o registraciji obratov, vendar najdlje do 28. februarja 2003.

(2) Nosilec dejavnosti, ki želi obrat iz prejšnjega odstavka registrirati kot obrat manjše kapacitete, mora do 28. februarja 2003 na območni urad VURS vložiti vlogo za registracijo.

(3) Nosilec dejavnosti iz prejšnjega odstavka, katerega obrat ne izpolnjuje vseh pogojev za registracijo, mora do 28. februarja 2003 na območni urad VURS vložiti vlogo za določitev roka uskladitve z določbami tega pravilnika. Vlogi za določitev roka uskladitve mora priložiti program, iz katerega bo razvidno:

– kateri posegi in ukrepi so potrebni v njihovem obratu za uskladitev s tem pravilnikom;

– kako jih namerava nosilec dejavnosti opraviti;

– v kakšnem predvidenem času.

(4) Na podlagi podatkov iz prejšnjega odstavka, in ogle-da lahko VURS odobri posameznim nosilcem dejavnosti obratov dodatni rok za uskladitev s tem pravilnikom ter jim določi začasne omejitve dejavnosti oziroma omejitve kapacitet proizvodnje.

144. člen

(obstoječi industrijski in obrtniški obrati)

(1) Obstoječi industrijski obrati nadaljujejo z delom kot obrati, ki izpolnjujejo vse pogoje iz tega pravilnika.

(2) Obstoječi obrtniški obrati nadaljujejo z delom kot obrati manjše kapacitete.

145. člen

(ostali obstoječi obrati)

(1) Ostali obstoječi obrati, ki se v triletnem roku niso uskladili z določbami pravilnika o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo (Uradni list RS, št. 91/99 in 38/00), nadaljujejo z delom v skladu z veljavnimi odločbami o registraciji obratov, vendar najdlje do 16. decembra 2002.

(2) Nosilec dejavnosti, ki želi registrirati obrat iz prejšnjega odstavka, mora za to do 16. decembra 2002 vložiti vlogo:

– na glavni urad VURS, če želi obrat registrirati kot obrat, ki izpolnjuje vse pogoje iz tega pravilnika;

– na območni urad VURS, če želi obrat registrirati kot obrat manjše kapacitete.

(3) Nosilec dejavnosti iz prvega odstavka tega člena, katerega obrat ne izpolnjuje vseh pogojev za registracijo po tem pravilniku, mora do 16. decembra 2002 vložiti vlogo za določitev roka uskladitve z določbami tega pravilnika. Vlogi za določitev roka uskladitve mora priložiti:

- program preureditve obrata s predvidenim rokom uskladitve;
- tehnično dokumentacijo za gradbeni del in tehnološki proces;
- finančno konstrukcijo za ureditev obrata.

(4) Na podlagi podatkov iz prejšnjega odstavka in ogle-da lahko glavni urad VURS oziroma območni urad VURS odobri posameznim nosilcem dejavnosti obratov dodatni rok za uskladitev s tem pravilnikom, vendar najdlje do 31. marca 2003, ter jim določi začasne omejitve dejavnosti oziroma omejitve kapacitet proizvodnje.

(5) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka, pa v primeru, ko je za uskladitev z določbami tega pravilnika potrebno dokončati uradne postopke (npr. pridobitev dovoljenja za gradnjo ipd.), ki so bili začeti pred uveljavitvijo tega pravilnika, VURS odobri rok do dokončanja teh postopkov in potrebne ocenjenega časa za izvedbo del.

146. člen

(prenehanje uporabe predpisov)

(1) Z dnem uveljavitve tega pravilnika se preneha uporabljati pravilnik o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo (Uradni list RS, št. 91/99 in 38/00).

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka, se za obrate iz 143. in 145. člena tega pravilnika v prehodnih obdobjih določbe pravilnika o veterinarsko-sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo (Uradni list RS, št. 91/99 in 38/00) še uporabljajo.

147. člen

(veljavnost pravilnika)

Ta pravilnik začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 323-593/2002

Ljubljana, dne 12. novembra 2002.

mag. Franc But l. r.

Minister

za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

5038. Pravilnik za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa

Na podlagi 68. in 69. člena zakona o javnih financah (Uradni list RS, št. 79/99, 124/00, 79/01 in 30/02) izdaja minister za finance

PRAVILNIK za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa

I. SPLOŠNA DOLOČBA

1. člen

Ta pravilnik ureja upravljanje in obrestovanje prostih denarnih sredstev na podračunih imetnikov podračunov, ki niso vključeni v sistem enotnega upravljanja s prostimi denarnimi sredstvi v sistemu enotnega zakladniškega računa ter upravljanje in obrestovanje prostih denarnih sredstev imetnikov podračunov, ki so vključeni v sistem enotnega upravljanja s prostimi denarnimi sredstvi v sistemu enotnega zakladniškega računa.

Ta pravilnik določa tudi način in pogoje za sprejemanje vlog in dajanje likvidnostnih posojil v sistemu enotnega upravljanja sistema enotnega zakladniškega računa (v nadaljevanju: EZR).

II. UPRAVLJANJE Z LIKVIDNOSTJO V SISTEMU ENOTNEGA ZAKLADNIŠKEGA RAČUNA DRŽAVE

1. Imetniki podračunov, ki niso vključeni v enotno upravljanje

2. člen

Imetniki podračunov, ki niso vključeni v enotno upravljanje, so imetniki podračunov, ki so sestavni deli EZR, in ki lahko do vključitve v sistem enotnega upravljanja samostojno upravljajo s svojimi prostimi denarnimi sredstvi.

a) Obrestovanje prostih denarnih sredstev na podračunih

3. člen

Prosta denarna sredstva na podračunih imetnika podračuna, ki ni vključen v enotno upravljanje, se obrestujejo po obrestni meri določeni na podlagi 5. člena pravilnika za upravljanje z likvidnostjo sistema enotnega zakladniškega računa (Uradni list RS, št. 56/02).

Obresti za prosta denarna sredstva na podračunih se izračunajo na naslednji način:

$$\text{obresti na dnevno stanje} = \frac{\text{glavnica} \times \text{obrestna mera v \%}}{360}$$

$$\text{obresti za pretekli mesec} = \sum \text{obresti na dnevna stanja preteklega meseca}$$

Ministrstvo za finance (v nadaljevanju: zakladnica) izvrši prenos obresti iz zakladniškega podračuna na podračun imetnika podračuna, ki ni vključen v enotno upravljanje, prvi delovni dan v tekočem mesecu za pretekli mesec.

2. Imetniki podračunov, ki so vključeni v enotno upravljanje

4. člen

Imetniki podračunov, ki so vključeni v enotno upravljanje, so imetniki podračunov, ki so sestavni del EZR in s katerih prostimi denarnimi sredstvi upravlja minister za finance.

a) Obrestovanje prostih denarnih sredstev na podračunih

5. člen

Prosta denarna sredstva na podračunih imetnika podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje se obrestujejo po 3. členu tega pravilnika.

b) Vloge denarnih sredstev

6. člen

Vloga denarnih sredstev (v nadaljevanju: vloga) je prenos prostih denarnih sredstev iz posameznega podračuna imetnika podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, na zakladniški podračun, ki se izvrši na podlagi plačilnega navodila imetnika podračuna. Imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, predloži plačilno navodilo Upravi Republike Slovenije za javna plačila (v nadaljevanju: UJP).

7. člen

Napoved vloge mora imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, posredovati zakladnici najkasneje do 12. ure en delovni dan pred pologom vloge tako, da na UJP predloži pravilno izpolnjeno plačilno navodilo. V plačilnem navodilu poleg zneska vloge navede tudi datum pologa vloge in ročnost vloge.

Sredstva iz naslova vloge morajo biti prenesena na zakladniški podračun najkasneje do 9.30 na dan pologa vloge.

8. člen

Zakladnica sprejme vlogo na zakladniški podračun ne glede na njeno višino.

9. člen

Ob zapadlosti vloge zakladnica do 10. ure prenese sredstva vloge in pripadajoče obresti z zakladniškega podračuna na podračun imetnika podračuna, ki je položil vlogo.

c) Likvidnostna posojila

10. člen

Likvidnostno posojilo je prenos prostih denarnih sredstev iz zakladniškega podračuna na podračun imetnika podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, za financiranje njegovega kratkoročnega primanjkljaja sredstev.

11. člen

Likvidnostno posojilo lahko zakladnica da v primeru, da razpolaga z ustrežno strukturo vlog.

Zakladnica lahko daje likvidnostna posojila tudi iz prostih denarnih sredstev na podračunih, pri čemer mora upoštevati načelo varnosti in likvidnosti EZR.

12. člen

Likvidnostno posojilo lahko pridobi le imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, in ki praviloma ob črpanju posojila nima prostih denarnih sredstev.

13. člen

Imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje in ki namerava v naslednjem mesecu najeti likvidnostno posojilo, je dolžan do 25. v mesecu za naslednji mesec posredovati zakladnici zahtevke za črpanje likvidnostnih posojil za naslednji mesec na obrazcu za mesečno napoved likvidnostnih posojil (obrazec – priloga št. 1, ki je sestavni del tega pravilnika).

Zahtevek za črpanje posameznega likvidnostnega posojila pošlje imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje zakladnici najkasneje en delovni dan pred črpanjem do 11. ure na obrazcu za najavo likvidnostnega posojila (obrazec – priloga št. 2, ki je sestavni del tega pravilnika).

14. člen

Zakladnica odgovori na zahtevek en delovni dan pred predvidenim črpanjem do 13. ure, tako, da zahtevku za črpanje likvidnostnega posojila ugotovi v celoti, delno ali ga zavrne.

Na dan črpanja likvidnostnega posojila zakladnica izvrši prenos denarnih sredstev iz zakladniškega podračuna na podračun imetnika podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, najkasneje do 10. ure.

15. člen

Na dan zapadlosti likvidnostnega posojila imetnik podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, vrne zapadlo likvidnostno posojilo in pripadajoče obresti z njegovega podračuna na zakladniški podračun do 9.30.

V primeru zamude vračila lahko zakladnica naloži UJP, da nakaže iz podračuna imetnika podračuna, ki je vključen v enotno upravljanje, na zakladniški podračun znesek likvidnostnega posojila in pripadajočih obresti, ki ga le-ta ni pravočasno vrnil skupaj z zakonitimi zamudnimi obrestmi od zapadlosti posojila do plačila. UJP pridobi pooblastilo za tako nakazilo sredstev na obrazcu za najavo likvidnostnega posojila (pooblastilo je del obrazca – priloga št. 2).

16. člen

Ne glede na določbe 7., 13., 14. in 15. člena tega pravilnika lahko proračun Republike Slovenije, Zavod za zdravstveno zavarovanje Slovenije in Zavod za pokojninsko in invalidsko zavarovanje Slovenije napoved vloge in najavo likvidnostnega posojila posredujejo zakladnici tudi na dan pologa vloge oziroma črpanja likvidnostnega posojila, lahko pa najemajo tudi meddnevna likvidnostna posojila.

Delovne postopke za navedeno napoved vlog in najemanje likvidnostnih posojil iz prejšnjega odstavka sprejme Likvidnostna komisija Ministrstva za finance, Zavoda za zdravstveno zavarovanje Slovenije in Zavoda za pokojninsko in invalidsko zavarovanje Slovenije.

č) Obrestovanje vlog in likvidnostnih posojil

17. člen

Vloge imetnikov podračunov, ki so vključeni v enotno upravljanje, se obrestujejo po primerljivih obrestnih merah, kot jih zakladnica dosega za naložbe zakladniškega podračuna primerljivih ročnosti izven sistema EZR.

Likvidnostna posojila zakladnice se obrestujejo po obrestnih merah, ki so primerljive obrestnim meram, ki jih zakladnica plačuje za vloge primerljive ročnosti.

Obresti za vloge in likvidnostna posojila se izračunajo na naslednji način:

$$\text{obresti} = \frac{\text{glavnica} \times \text{obrestna mera v \%} \times \text{število dni}}{360}$$

III. UPRAVLJANJE Z LIKVIDNOSTJO V SISTEMU ENOTNEGA ZAKLADNIŠKEGA RAČUNA OBČINE

18. člen

Za obrestovanje prostih denarnih sredstev na podračunih, vključenih v sistem EZR občine, in obrestovanje vlog ter danih likvidnostnih posojil v sistemu EZR občine se uporabljata 3. in 17. člen tega pravilnika.

Župan skladno s tem pravilnikom določi način in pogoje sprejemanja vlog ter dajanja likvidnostnih posojil v sistemu EZR občine.

IV. KONČNI DOLOČBI

19. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati navodilo za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa (Uradni list RS, št. 56/02).

20. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 25997/02

Ljubljana, dne 14. novembra 2002.

Minister
za finance
mag. Anton Rop l. r.

PRILOGA 1

_____ (imetnik podračuna)

_____ (številka podračuna)

_____ (naslov)

_____ (pošta)

tel.: _____

fax: _____

Datum: _____

V skladu s 13. členom pravilnika za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa vam pošiljamo mesečne zahtevke za najem likvidnostnih posojil za mesec _____.

Zap. št.	Želeni znesek črpanja likvidnostnega posojila (v mio SIT)	Predvideni datum črpanja likvidnostnega posojila	Predvidena ročnost likvidnostnega posojila (v dnevih)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			

Podpis odgovorne osebe

PRILOGA 2

____ (imetnik podračuna)

____ (številka podračuna)

____ (naslov)

____ (pošta)

tel.: _____

fax: _____

Datum: _____

V skladu s 13. členom pravilnika za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa vam pošiljamo zahtevek za črpanje posameznega likvidnostnega posojila.

Želeni znesek črpanega likvidnostnega posojila: _____ mio SIT

Datum črpanja likvidnostnega posojila: _____

Ročnost črpanega likvidnostnega posojila: _____ dni

V primeru zamude vračila odobrenega likvidnostnega posojila po tem zahtevku, pooblaščam Upravo RS za javna plačila, da na poziv Zakladnice nakaže iz mojega podračuna številka _____ znesek nepravčasno vrnjenega likvidnostnega posojila in pripadajoče obresti, skupaj z zakonitimi obrestnimi, na zakladniški podračun številka _____

Podpis odgovorne osebe

Ministrstvo za finance – Zakladnica
Župančičeva 3
1000 Ljubljana

V skladu s 14. členom pravilnika za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa vam pošiljamo odgovor na zahtevek za najem likvidnostnega posojila.

Odobreni znesek likvidnostnega posojila: _____ mio SIT

Datum črpanja likvidnostnega posojila: _____

Ročnost likvidnostnega posojila: _____ dni

Podpis odgovorne osebe

**5039. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah
pravilnika o prirejanju posebnih iger na srečo v
igralnih salonih**

Na podlagi 78. in 99. člena zakona o igrah na srečo (Uradni list RS, št. 27/95, 22/00, 85/01 in 54/02 – odl. US) izdaja minister za finance

P R A V I L N I K
o spremembah in dopolnitvah pravilnika
o prirejanju posebnih iger na srečo
v igralnih salonih

1. člen

Drugi odstavek 3. člena pravilnika o prirejanju posebnih iger na srečo v igralnih salonih (Uradni list RS, št. 50/02) se črta.

2. člen

Za 3. členom se doda nov 3.a člen, ki se glasi:

»Ne glede na 2. in 3. člen tega pravilnika se igralni salon lahko nahaja tudi v lokalni skupnosti, ki je geografsko povezana z največ štirimi lokalnimi skupnostmi, ki imajo skupaj več kot 40.000 prebivalcev ali več kot 500 ležišč v osnovnih nastanitvenih kapacitetah in presejajo 40.000 nočitev letno, in ki sklenejo pisni dogovor o opravljanju igralniške dejavnosti na njihovem območju.

Vsaka lokalna skupnost lahko sklene le en dogovor o opravljanju igralniške dejavnosti.

Pri presoji izpolnjevanja pogojev iz 2. in 3. člena tega pravilnika in prvega odstavka tega člena se uporabljajo zadnji podatki o številu ležišč v osnovnih namestitvenih kapacitetah, prenočitvah turistov in številu prebivalcev, s katerimi razpolaga Statistični urad Republike Slovenije.«

3. člen

V 10. členu se beseda »igralnico« nadomesti z besedo »igralni salon«.

4. člen

Tretja alineja prvega odstavka 14. člena se spremeni tako, da se glasi:

»- seznam posameznih obiskov igralcev.«

5. člen

V prvem odstavku 25. člena se beseda »igralnici« nadomesti z besedami »igralnem salonu«.

6. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 20670/02

Ljubljana, dne 18. novembra 2002.

Minister
za finance
mag. Anton Rop l. r.

**5040. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah
pravilnika o tehničnih zahtevah za igralne
naprave za izvajanje iger na srečo in postopku
ugotavljanja skladnosti**

Na podlagi 3.b člena zakona o igrah na srečo (Uradni list RS, št. 27/95, 22/00, 85/01 in 54/02 – odl. US) izdaja minister za finance

P R A V I L N I K
o spremembah in dopolnitvah pravilnika
o tehničnih zahtevah za igralne naprave
za izvajanje iger na srečo in postopku
ugotavljanja skladnosti

1. člen

V pravilniku o tehničnih zahtevah za igralne naprave za izvajanje iger na srečo in postopku ugotavljanja skladnosti (Uradni list RS, št. 45/02) se 4. člen spremeni tako, da se glasi:

»Rezultat igre na igralnih napravah mora biti odvisen izključno od naključja. Pretežno naključje, spretnost in izkušnje igralca ne smejo bistveno vplivati na odstotek vračanja igralne naprave oziroma smejo vplivati na rezultat igre le v omejenem obsegu (npr. pri podigrah, dodatnih igrah).

Igralna naprava mora imeti generator naključnih dogodkov, ki je lahko mehanska, elektromehanska ali kakšna druga priprava (npr. kolo rulete, žrebalna naprava), ali pa tudi matematični algoritem. Generator naključnih dogodkov mora pri statističnem preizkusu z najmanj tisočkrat tolikšnim številom poskusov kot je vseh možnih izidov igre izpolniti naslednje kriterije:

- frekvenca vsakega dobljenega izida se sme od pričakovane frekvence razlikovati največ za 3 standardne odmike (frekvenčni ali tri sigma preizkus),
- hi-kvadrat preizkus normalne porazdelitve mora biti znotraj predpisanih meja za stopnjo tveganja 0,025,
- vsi zaporedni pari izidov morajo prav tako izpolnjevati zahteve tri sigma preizkusa in hi-kvadrat preizkusa.

Za preizkus naključnosti se lahko uporabljajo tudi druge metode, če izidi zagotavljajo izpolnjevanje v prejšnjem odstavku navedenih kriterijev.

Funkcionalne lastnosti igralne naprave morajo omogočati natančno in samo tisto, kar je opisano v priročniku za uporabo in tehničnem priročniku igralne naprave.

Rezultati igre ne smejo vplivati na naključnost izida naslednjih iger.

Informacije, ki jih v procesu igre daje igralna naprava, v nobenem trenutku ne smejo biti zavajajoče, igralec mora biti v vsakem trenutku obveščen o vseh relevantnih lastnostih igre, prav tako morajo biti izidi igre nedvoumni. Dobitki iz igre na igralnem avtomatu se lahko prenesejo le v dodatne igre oziroma podigre, pri čemer mora imeti igralec vedno možnost, da vzame dobiček, ali da z njim sodeluje v dodatni igri.«

2. člen

V 10. členu se za besedo »naprave« postavi pika in se črta nadaljnje besedilo: », in sicer skladno z načrtom vračanja.«.

3. člen

Prvi odstavek 23. člena se spremeni tako, da se glasi:

»Skladnost tipa igralne naprave ugotavlja institucija. Skladnost tipa igralne naprave se ugotavlja s preverjanjem izpolnjevanja tehničnih zahtev, določenih v tem pravilniku in drugih predpisih, ki urejajo področje prirejanja iger na srečo.

čo, kar se izvede s pregledom tehnične dokumentacije igralne naprave in z izvedbo ustreznih preizkusov, meritev in kontrole delovanja. Rezultat ugotavljanja skladnosti je razviden v poročilu o preizkusu. Poročilo o preizkusu sestavlja tehnično poročilo o izvedenih preizkusih, meritvah in ugotavljanju funkcionalnih lastnosti, iz katerega so razvidne vse zahteve, ki so se preverjale (preizkušale, merile, ugotavljale), in rezultat preverjanja vsake posamezne zahteve (kvalitativni ali kvantitativni), v primeru ugotovljene skladnosti pa tudi certifikat o skladnosti tipa s tehničnimi zahtevami za igralno napravo.«

Za drugim odstavkom se doda nov tretji odstavek, ki se glasi:

»V primeru nadgradnje ali spremembe že preizkušene igralne naprave, ki bistveno ne spreminja lastnosti igralne naprave (npr. drug prejemnik bankovcev, dodatne igre, druga vrsta ohišja, drugačna razporeditev tipk, spremembe v plačilnih, obračunskih in komunikacijskih sistemih), se skladnost tipa ugotavlja za nadgradnjo oziroma spremembo.«

4. člen

V prvem odstavku 25. člena se 8. točka spremeni tako, da se glasi:

»8. izračun verjetnosti dobitka z opisom algoritma izračuna ali matematičnega modela, ki vsebuje statistični opis verjetnosti dobitka glede na število odigranih iger in pripadajočo negotovost glede na podano raven zaupanja za igralne avtomate;«.

Drugi in tretji odstavek se spremenita tako, da se glasita:

»Če je bila igralna naprava preizkušena v laboratoriju, ki izpolnjuje zahteve standarda SIST EN ISO/IEC 17025 za obseg preizkusov zahtev funkcionalnega delovanja, in je iz priloženega poročila o preizkusu razvidno, da so bile preizkušene vse zahteve funkcionalnega delovanja iz tega pravilnika in ugotovljena skladnost z njimi, ni potrebno, da zahteva za pridobitev certifikata o skladnosti vsebuje točke 4., 7., 8., 9., 10. in 12. iz prejšnjega odstavka tega člena.

V primeru iz prejšnjega odstavka je treba priložiti komplet spominskih modulov z izvedbeno kodo za delovanje igralne naprave ali njihovo vsebino v elektronski obliki ali z institucijo dogovorjeno kontrolno kodo, ki enolično verificira vsebino izvršne kode, overjeno s strani preizkusnega laboratorija. Zahtev, za katere je iz poročila ustrezno akreditiranega laboratorija razvidna skladnost, institucija ponovno ne preverja.«

5. člen

Prvi odstavek 26. člena se črta.

6. člen

Na koncu 4. točke drugega odstavka 31. člena se za besedo »obliki« črta podpičje in doda besedilo: »ali z institucijo dogovorjena kontrolna koda, ki enolično verificira vsebino izvršne kode;«.

Na koncu tretjega odstavka 31. člena se doda nov stavek, ki se glasi: »Postopek ugotavljanja skladnosti se lahko opravi tudi na način, določen v drugem odstavku 25. člena tega pravilnika.«.

7. člen

Za 31. členom se doda nov 31.a člen, ki se glasi:

»31.a člen

Nadzorni organ lahko v postopku izdaje dovoljenja za začetek poslovanja igralnice oziroma igralnega salona ali v postopku izdaje dovoljenja za povečanje obsega poslovanja

koncesionarju, ki je že sklenil koncesijsko pogodbo, izjemo dovolji začasno uporabo igralnih naprav svetovno znanih proizvajalcev, za katere je že podana zahteva za pridobitev certifikata o skladnosti s tehničnimi zahtevami, vendar le za obdobje največ šestih mesecev, če igralne naprave izpolnjujejo zahteve za priklop na informacijski sistem nadzornega organa, ki so opredeljene v predpisih, ki urejajo nadzorni informacijski sistem igralnih naprav, in če imajo igralne naprave vse elektronske in elektromehanske števec za pravilno obračunavanje igralnega avtomata.

Koncesionar mora k vlogi za izdajo dovoljenja iz prejšnjega odstavka predložiti kopijo zahteve za pridobitev certifikata o skladnosti s tehničnimi zahtevami in potrdilo o podani zahtevi in navesti razloge, zaradi katerih ni mogoče pravočasno pridobiti certifikata o skladnosti s tehničnimi zahtevami.

Nadzorni organ mora o vlogi za izdajo dovoljenja iz prejšnjega odstavka odločiti v 15 dneh od popolnosti vloge.«

8. člen

V prilogi 1 – minimalne zahteve za obračunavanje in nadziranje, ki jih morajo izpolnjevati igralne naprave (igralni avtomati) – se v točki 1.1.5. za besedama »če ima« doda besedilo "v primeru odsotnosti števcov, zahtevanih v 1.1.2".

9. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 20671/02

Ljubljana, dne 18. novembra 2002.

Minister
za finance
mag. Anton Rop l. r.

5041. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o meroslovnih zahtevah za pretočna merila in merilne sisteme za zvezno in dinamično merjenje količin tekočin razen vode

Na podlagi prvega odstavka 9. člena in petega odstavka 11. člena zakona o meroslovju (Uradni list RS, št. 22/00) izdaja ministrica za šolstvo, znanost in šport

P R A V I L N I K

o spremembah in dopolnitvah pravilnika o meroslovnih zahtevah za pretočna merila in merilne sisteme za zvezno in dinamično merjenje količin tekočin razen vode

1. člen

V pravilniku o meroslovnih zahtevah za pretočna merila in merilne sisteme za zvezno in dinamično merjenje količin tekočin razen vode (Uradni list RS, št. 62/01) se besedilo 2. člena spremeni tako, da se glasi:

»Šteje se, da pretočno merilo ali merilni sistem, ki izpolnjuje vse zahteve mednarodnega priporočila OIML R 117, izpolnjuje tudi zahteve tega pravilnika.«.

2. člen

V 3. členu se v prvem odstavku črta 14. točka.

3. člen

V 6. členu se v prvem odstavku črtajo četrta, peta in šesta alineja, besedilo tretje alineje pa se spremeni tako, da se glasi

»– alkoholov in drugih tekočin razen vode in kriogenih tekočin.«

4. člen

7. člen se črta.

5. člen

V 12. členu se v prvem odstavku:

– v 2. točki črtata oklepaj in besedilo v oklepaju,

– v 3. točki črta celotna tretja vrstica tabele, ki velja za merilne sisteme za kriogene tekočine.

6. člen

V 15. členu se v tabeli črtata zadnja dva stolpca, ki veljata za razreda točnosti 2.5 in 7.5. Črta se tudi opomba pod tabelo.

7. člen

V 21. členu se v tabeli črta zadnji stolpec, ki velja za razreda točnosti 2.5 in 7.5.

8. člen

V 32. členu se v tabeli črtata zadnji dve vrstici tabele, ki veljata za vrste merilnih instrumentov, za katere sta najnižja razreda točnosti 2.5 in 7.5. Črta se tudi opomba pod tabelo.

9. člen

V 53. členu se v drugem odstavku besedilo druge alineje spremeni tako, da se glasi:

»– meroslovni pregled merilnega sistema, s katerim se ugotavlja, ali merilni sistem skupaj z dodatnimi in pomožnimi napravami ustreza zahtevam tega pravilnika. Pri tem se lahko izvedejo vsi preskusi iz 43., 44., 45., 46., 47. in 48. člena tega pravilnika, najmanj pa preskus točnosti, s katerim se ugotavlja, ali merilni sistem izpolnjuje zahteve iz 15., 16. in 17. člena tega pravilnika, priprave za merjenje tekočih goriv pa tudi zahtevo iz tretjega odstavka 30. člena tega pravilnika. Priporočena metoda za izvedbo preskusa točnosti za priprave za merjenje tekočih goriv je določena v prilogi I, ki je sestavni del tega pravilnika. Za določitev največjega dovoljenega pogreška se uporabi vrsta A tabele iz 15. člena tega pravilnika.«

10. člen

V 55. členu se v drugem odstavku besedilo druge alineje spremeni tako, da se glasi:

»– meroslovni pregled pretočnega merila in dodatnih naprav, s katerim se ugotavlja, ali pretočno merilo in dodatne naprave ustrezajo zahtevam tega pravilnika. Pri tem se lahko izvedejo smiselno vsi preskusi iz 43., 44., 45., 46., 47. in 48. člena tega pravilnika, najmanj pa preskus točnosti, s katerim se ugotavlja, ali pretočno merilo izpolnjuje zahteve iz 15., 16. in 17. člena tega pravilnika.«

11. člen

V 56. členu se besedilo drugega odstavka spremeni tako, da se glasi:

»Redna in izredna overitev merilnega sistema vključujeta meroslovni pregled, s katerim se ugotavlja, ali merilni sistem in njegovi sestavni deli ustrezajo zahtevam tega pravilnika. Pri tem se izvede preskus točnosti iz 53. člena tega pravilnika.«

12. člen

V 57. členu se besedilo drugega odstavka spremeni tako, da se glasi:

»Redna in izredna overitev pretočnega merila vključujeta meroslovni pregled, s katerim se ugotavlja, ali pretočno merilo ustreza zahtevam tega pravilnika. Pri tem se izvede preskus točnosti, s katerim se ugotavlja, ali pretočno merilo izpolnjuje zahteve iz 15., 16. in 17. člena tega pravilnika.«

13. člen

V 58. členu se besedilo tretje alineje spremeni tako, da se glasi:

»– za merilne sisteme za merjenje tekočih goriv pri polnjenju rezervoarjev motornih vozil: 15 mesecev.«

14. člen

Postopki redne overitve, začeti pred uveljavitvijo tega pravilnika, se dokončajo po dosedanjem postopku za redno overitev.

15. člen

Ta pravilnik začne veljati 1. januarja 2003.

Št. 009-46/02

Ljubljana, dne 12. novembra 2002.

Ministrica
za šolstvo, znanost in šport
dr. Lucija Čok l. r.

Priloga I

Priporočene metode za izvedbo preskusa točnosti pri overitvi merilnih sistemov

1. Referenčni dokument

Referenčni dokument za priporočene metode za izvedbo preskusa točnosti pri overitvi merilnih sistemov je mednarodno priporočilo OIML R 120.

2. Splošne zahteve za merilno negotovost in sledljivost merilne opreme

Izvajalec overitve mora biti sposoben določiti merilne negotovosti tipa A in tipa B pri ugotavljanju merilnega pogreška merila. Negotovosti morajo biti izračunane skladno z vodilom za izražanje merilne negotovosti (Guide to expression of uncertainty in measurement, International Organization for Standardization, 1995), ki je dosegljivo v angleškem jeziku na Slovenskem inštitutu za standardizacijo. Razširjena (celotna) merilna negotovost mora biti izračunana s faktorjem pokritja $k = 2$.

Celotna merilna negotovost pri določitvi merilnih pogreškov merila je lahko največ 1/3 največjega dovoljenega pogreška merila.

Etalonska oprema in pomožna merilna oprema, s katero se merijo parametri, ki se upoštevajo pri določitvi merjene veličine, morata imeti kalibracijske certifikate, ki dokazujejo sledljivost do nacionalnih ali mednarodnih etalonov. Kalibracijski certifikati morajo zajemati območje, v katerem se oprema uporablja pri overitvi, in morajo vključevati podatke o merilni negotovosti.

3. Pogoji preskusa in merilna oprema

3.1. Merilni sistem se preskusi s tekočino, za merjenje katere je namenjen, ali s tekočino, katere viskoznost in druge fizikalne lastnosti so znotraj območij, določenih za merjeno tekočino.

3.2. Pred preskusom je treba merilni sistem pripraviti na preskus. Pri tem se skozi merilni sistem pretoči zadostna

količina tekočine, da se iz merilnega sistema izloči zrak in da se stabilizirajo temperature tekočine, merilnega sistema in etalonske posode.

3.3. Meritve temperature in tlaka se opravijo s pomožno merilno opremo, ki mora imeti kalibracijske certifikate. Točnost merjenja temperature mora biti najmanj $\pm 0,2$ C, točnost merjenja tlaka pa $\pm 0,05$ MPa.

3.4. Etalonska oprema in njena uporaba morata biti skladni z mednarodnim priporočilom OIML R 120. Etalonske posode morajo ustrezati zahtevi, da celotna merilna negotovost metode ne presega 1/3 največjega dovoljenega pogreška za merilni sistem. Etalonske posode ne smejo biti manjše od najmanjše količine merjenja.

4. Postopek preskusa

4.1. Določitev pogreška merilnega sistema

Absolutna vrednost pogreška merila se določi z uporabo naslednjih enačb:

$$E = E + E + E,$$

$$E = (V_m - V_s)/V_s,$$

$$E = (T_s - T_m),$$

$$E = (T_r - T_s),$$

pri čemer so:

E pogrešek merila (%),

E nekorigiran pogrešek merila (%),

E temperaturna korekcija pogreška (zaradi temp. razteznosti tekočine) (%),

E temperaturna korekcija pogreška (zaradi temp. razteznosti etalonske posode) (%),

V_m prostornina, ki jo kaže merilo (l),

V_s prostornina, izmerjena z etalonsko posodo (l),

T_s temperatura tekočine v etalonski posodi ($^{\circ}$ C),

T_r referenčna temperatura etalonske posode ($^{\circ}$ C),

T_m temperatura tekočine v merilu ($^{\circ}$ C),

prostorninski temperaturni razteznostni koeficient merjene tekočine (K^{-1}),

prostorninski temperaturni razteznostni koeficient etalonske posode (K^{-1}).

Pogrešek kazanja denarnega zneska se izračuna kot

$$E_p = P_i - P_c,$$

$$P_c = V_m \times P_u,$$

pri čemer so:

P_u cena (SIT/l)

P_i denarni znesek, ki ga kaže merilo (SIT),

P_c izračunan denarni znesek (SIT).

4.2. Postopek preskusa za priprave za merjenje tekočih goriv pri polnjenju rezervoarjev motornih vozil

Preskus točnosti se izvede pri najmanj dveh pretokih na vsakem iztočnem mestu priprave za merjenje tekočih goriv. Prvi preskus se opravi z večjim pretokom. Pretok mora biti konstanten in po možnosti brez prekinitve, zato se uporabijo zaskoki ročice na iztočni pipi. Pomen oznak N , S_w , P_m , V_1 in V_2 v tabeli je razviden iz sheme preskusa.

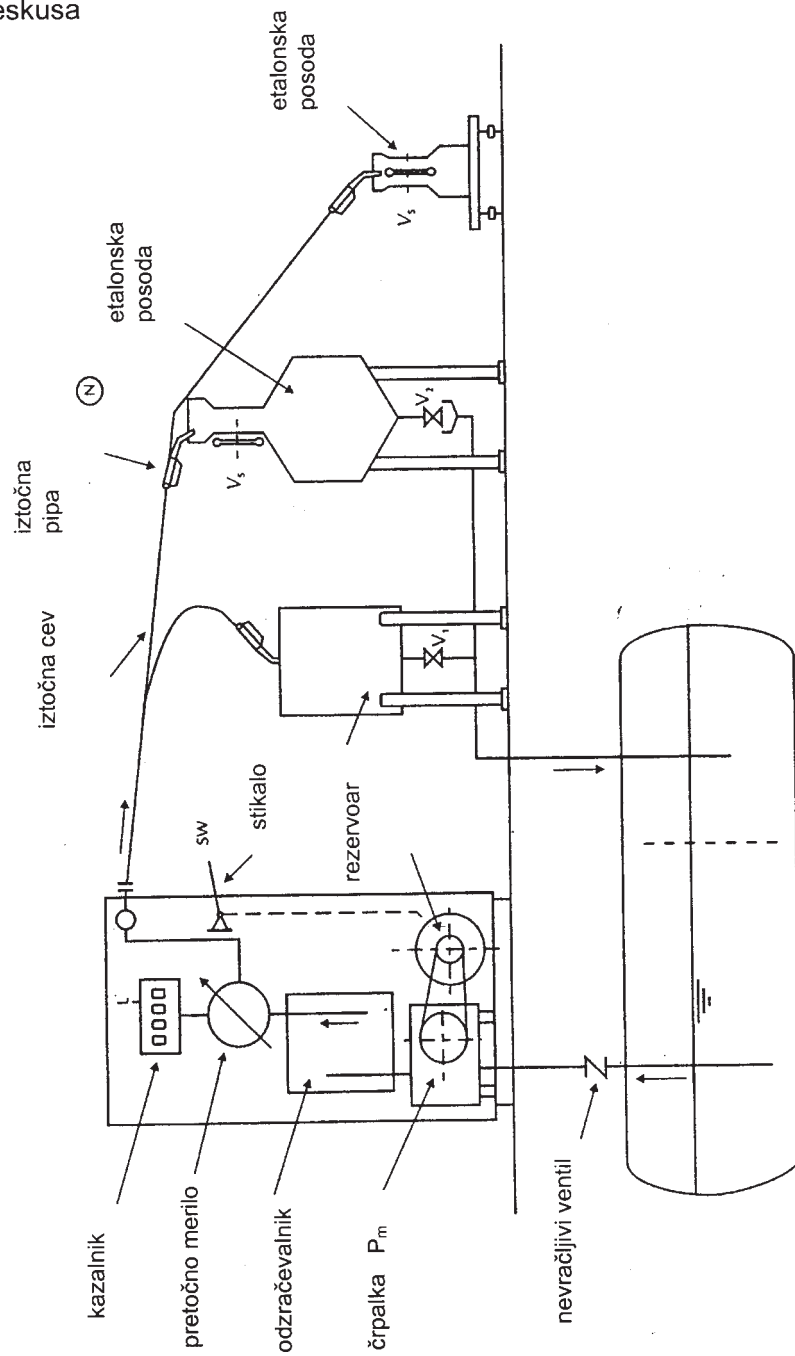
Št.	Faza postopka	N	S_w	P_m	V_1	V_2	Opis
1	Pred začetkom preskusa	X	X	X	X	X	(*)
2	Priprava	(1)					Vstaviti iztočno pipo v rezervoar.
		(2)	O	O	O	X	pribl. 50 l pri preskusnem pretoku
		(3)					Vstaviti zaprto iztočno pipo v etalonsko posodo.
		(4)	O	O	O	X	pribl. V_s pri preskusnem pretoku
3	Praznjenje etalonske posode	X	O	O	X	O	
4	Preskus	(1)					Postaviti kazalnike na nič. (**)
		(2)	O	O	O	X	V_s pri preskusnem pretoku (***)
		(3)					Odčitati in zapisati V_m, V_s, P_i .
5	Praznjenje etalonske posode	X	O	O	X	O	
6	Računanje pogreškov E' (%) in E_p (SIT)						

(*) Uporabljena simbola: O = odprt ventil ali vklopljena črpalka, X = zaprt ventil ali izklopljena črpalka.

(**) Pred vsakim preskusom morajo biti kazalniki postavljeni na nič.

(***) Pretok se vzdržuje z zaskočeno ročico na iztočni pipi. Iztočna pipa se sme vzeti iz etalonske posode šele, ko je zaprta in ko je interval med posameznimi kapljami večji od 5 s.

Shema preskusa



4. Priporočen zapisnik meritve

Lokacija:		Datum:	
Tekočina:		Viskoznost: mPa pri	°C
Vrsta merila:		Tip merila:	Ser. št.:
Etaloni:		Ident. št.:	

Preskusni pretok (m ³ /h)				
Št.	Veličina/pogrešek			
1	Temp. tekočine v etalonu (°C)	(1)		
	T_{s1}, T_{s2}, T_{s3}	(2)		
		(3)		
	Povprečna temp. tekočine T_s (°C)			
2	V_{s2} (l)			
3	V_{s1} (l)			
4	$V_s' = V_{s2} - V_{s1}$ (l)			
5	Korekcija prostornine V (l)			
6	$V_s = V_s' + V$ (l)			
7	Čas polnjenja etalona (min)			
8	Izračunani pretok (m ³ /h)			
9	Temp. tekočine v merilu (°C)	(1)		
	T_{m1}, T_{m2}, T_{m3}	(2)		
		(3)		
	Povprečna temp. tekočine T_m (°C)			
10	V_{m1} (vrednost pred preskusom) (l)			
11	V_{m2} (vrednost po preskusu) (l)			
12	$V_m = V_{m2} - V_{m1}$ (l)			
13	Nekorigirani pogrešek E' (%)			
14	Temp. korekcija za tekočino E_α (%)			
15	Temp. korekcija za etalon E_β (%)			
16	Pogrešek merila E (%)			

Za: _____ Podpis: _____

Opombe:

$$E = E' + E_\alpha + E_\beta,$$

$$E' = (V_m - V_s)/V_s,$$

$$E_\alpha = \alpha (T_s - T_m), \quad \alpha = \dots\dots\dots K^{-1}$$

$$E_\beta = \beta (T_r - T_s), \quad \beta = \dots\dots\dots K^{-1}$$

Za priprave za merjenje tekočih goriv se k drugi tabeli priporočenega zapisnika doda še naslednja tabela:

Preskusni pretok (m ³ /h)				
Št.	Veličina/pogrešek			
1	P_u (SIT/I)			
2	P_i (SIT)			
3	P_c (SIT)			
4	E_p (SIT)			

Opombi:

$$E_p = P_i - P_c,$$

$$P_c = V_m \times P_u.$$

5. Obravnava merilnih rezultatov

Vsak izmerjeni pogrešek E' ali korigirani izmerjeni pogrešek E , če je potrebna temperaturna korekcija, mora biti po absolutni vrednosti manjši od velikosti največjega dovoljenega pogreška.

Vsaka izračunana absolutna vrednost pogreška kazanja cene E_p pri pripravah za merjenje tekočih goriv pri polnjenju rezervoarjev motornih vozil mora biti manjša ali kvečjemu enaka ceni E_{\min} .

5042. Pravilnik o določitvi števila strokovnih sodelavcev ter upravno-tehničnih in drugih delavcev upravnega sodišča

Na podlagi 95. člena zakona o upravnem sporu (Uradni list RS, št. 50/97, 65/97 – popr. in 70/00) izdaja minister za pravosodje

P R A V I L N I K o določitvi števila strokovnih sodelavcev ter upravno-tehničnih in drugih delavcev upravnega sodišča

I
Upravno sodišče ima enega sekretarja, devet strokovnih sodelavcev ter osemindvajset upravno-tehničnih in drugih delavcev.

II

Z dnem, ko začne veljati ta pravilnik, preneha veljati odredba o določitvi števila strokovnih sodelavcev ter upravno-tehničnih in drugih delavcev upravnega sodišča (Uradni list RS, št. 73/97).

III

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 164-12/2002
Ljubljana, dne 13. novembra 2002.

Minister
za pravosodje
mag. Ivan Bizjak l. r.

5043. Pravilnik o obveznem testiranju krvi na sledi okužb s povzročitelji bolezni, ki se prenašajo s krvjo

Na podlagi tretjega odstavka 25. člena zakona o preskrbi s krvjo (Uradni list RS, št. 52/00) izdaja minister za zdravje

P R A V I L N I K**o obveznem testiranju krvi na sledi okužb s povzročitelji bolezni, ki se prenašajo s krvjo**

1. člen

Ta pravilnik določa obseg obveznega testiranja vsake odvzete enote krvi na sledi okužb, ki se lahko prenesejo s transfundiranjem krvi, krvnih pripravkov in zdravil iz krvi.

2. člen

Obseg obveznega testiranja zajema:

1. Ugotavljanje okužbe z virusom hepatitisa B:
Označevalec: * Hepatitis B antigen (HBsAg)
2. Ugotavljanje okužbe z virusom hepatitisa C:
Označevalec: * Protitelesa proti hepatitis C virusu (anti-HCV)
* HCV RNA
3. Ugotavljanje okužbe s HIV:
Označevalec: * Protitelesa proti virusu HIV 1 in virusu HIV 2 (anti-HIV 1/HIV 2)
4. Ugotavljanje okužbe s povzročitelji sifilisa:
Označevalec: * Protitelesa proti Treponemi pallidum (anti-Treponema pallidum).

3. člen

Presejalno testiranje krvodajalcev se izvaja s serološkimi metodami v vsaki enoti krvi. Testiranje na vsebnost virusnih nukleinskih kislin se izvaja v minipoolih z metodami detekcije nukleinskih kislin.

4. člen

Presejalno testiranje, določeno v prejšnjem členu, izvajata Zavod Republike Slovenije za transfuzijsko medicino in Splošna bolnišnica Maribor-Oddelek za transfuziologijo in imunohematologijo.

Testiranje s tehniko detekcije nukleinskih kislin, določeno v prejšnjem členu, izvaja Zavod Republike Slovenije za transfuzijsko medicino.

5. člen

Potrditveno testiranje izvaja Zavod Republike Slovenije za transfuzijsko medicino.

6. člen

Krvodajalce s pozitivnimi izsledki testiranja je potrebno obvestiti in vsak odkriti primer prijaviti epidemiološki službi.

7. člen

Sum na prenos okužbe s transfuzijo krvi je potrebno prijaviti Komisiji za nadzor nad nalezljivimi boleznimi pri Zavodu Republike Slovenije za transfuzijsko medicino, ki raziše možnost prenosa in sproži postopek za preprečitev morebitnega nadaljnega širjenja okužbe.

8. člen

Z dnem, ko začne veljati ta pravilnik, preneha veljati sklep o obveznem testiranju krvi na navzočnost markerjev virusa hepatitisa C (Uradni list RS, št. 12/93).

9. člen

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 5811-1/02

Ljubljana, dne 11. novembra 2002.

Minister
za zdravje

prof. dr. Dušan Keber, dr. med. l. r.

5044. Pravilnik o skladiščenju, oddaji, prevozu in odstranjenju neuporabljene krvi in krvnih pripravkov

Na podlagi prvega odstavka 29. člena zakona o preskrbi s krvjo (Uradni list RS, št. 52/00) izdaja minister za zdravje

**P R A V I L N I K
o skladiščenju, oddaji, prevozu in odstranjenju neuporabljene krvi in krvnih pripravkov**

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

Ta pravilnik določa postopek in način skladiščenja, oddaje, prevoza in odstranjanja neuporabljene krvi in krvnih pripravkov v Zavodu Republike Slovenije za transfuzijsko medicino in pooblaščenih transfuzijskih organizacijah (v nadaljnjem besedilu: transfuzijske organizacije).

2. člen

Transfuzijske organizacije morajo imeti izdelana navodila z natančno oblikovanimi načini ravnanja z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki ter dogovor z določenimi izvajalci in odgovornimi osebami o ravnanju z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki.

Za ravnanje z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki, ki so namenjeni za odstranjevanje, je odgovoren zdravnik specialista transfuziolog, za izvajanje postopkov pa je zadolženo medicinsko osebje v transfuzijskih organizacijah.

3. člen

Kri, odvzeta krvodajalcem ali bolnikom, je živo tekoče tkivo, zato se mora z neuporabljeno krvjo ravnati spoštljivo in v skladu z etičnimi načeli medicinske stroke.

II. NEUPORABLJENA KRI IN KRVNI PRIPRAVKI

4. člen

Med neuporabljeno kri in krvne pripravke štejemo:
– kri in krvni pripravki, ki so bili vrnjeni v transfuzijsko organizacijo, ker niso bili transfundirani bolniku, oziroma je bila njihova transfuzija prekinjena zaradi suma, da je sprožila nastanek neželenega učinka pri bolniku;

- kri in krvni pripravki, ki jim je potekla doba uporabnosti;
- kri in krvni pripravki, ki ne ustrezajo kriterijem kakovosti zaradi nepravilnosti ali sprememb, ki so nastale ali so bile ugotovljene ob njihovem zbiranju, predelavi, testiranju, skladiščenju, prevozu in transfundiranju;
- kri in krvni pripravki, ki so odvzeti v terapevtske namene.

5. člen

Med neuporabljene krvne pripravke štejemo tudi pripravke krvotvornih matičnih celic, pridobljenih iz kostnega mozga, venske krvi ali placentarne krvi:

- ki ne ustrezajo kriterijem kakovosti zaradi nepravilnosti ali sprememb, ki so nastale ali so bile ugotovljene ob njihovem zbiranju, predelavi, testiranju, skladiščenju, prevozu in infundiranju;
- pri katerih ni več potrebe ali vzroka za nadaljevanje skladiščenja.

6. člen

Neuporabljeno kri in krvne pripravke se lahko glede na vzroke in pogoje ponovno skladišči ali pa se jih odstrani iz uporabe. Neuporabljeno kri in krvne pripravke se uniči kot odpadke oziroma se jih lahko uporabi v laboratorijske ali raziskovalne namene pod pogoji, ki jih določa ta pravilnik.

7. člen

Neuporabljena kri in krvni pripravki namenjeni za odstranjevanje se obravnavajo kot odpadki nastali pri opravljanju zdravstvene dejavnosti in se z njimi ravna v skladu z navodilom o ravnanju z odpadki, ki nastajajo v zdravstveni dejavnosti (Uradni list RS, št. 30/95).

III. POGOJI ZA RAVNANJE Z NEUPORABLJENO KRVJO IN KRVNIMI PRIPRAVKI

8. člen

Iz uporabe se odstrani vsaka enota krvi, ki ji je potekel čas skladiščenja in ki ne izpolnjuje zahtev kakovosti zaradi sprememb in nepravilnosti, ki so nastale ali so bile ugotovljene ob njihovem zbiranju, predelavi, skladiščenju, prevozu in infundiranju.

Iz uporabe se odstranijo tudi vrnjeni neuporabljena kri in krvni pripravki, ki ne izpolnjujejo predpisanih strokovnih in tehničnih pogojev za ponovno skladiščenje.

9. člen

Da se neuporabljena kri in krvni pripravki lahko uvrstijo v ponovno skladiščenje, morajo izpolnjevati posebne strokovne in tehnične pogoje.

Strokovni pogoji za ponovno skladiščenje neuporabljene krvi in krvnih pripravkov so:

- zaprtost ovojnine;
- ustreznost pogojev prevoza;
- odsotnost zaznavnih makroskopskih sprememb na pripravkih;
- veljaven čas skladiščenja.

Tehnični pogoji za ponovno skladiščenje neuporabljene krvi in krvnih pripravkov so:

- vrnitev neuporabljene krvne komponente iz bolnišničnega oddelka v dveh urah po njegovi izdaji;
- vrnitev neuporabljene krvne komponente iz bolnišničnega depoja v 24 urah po izdaji;
- vrnitev neuporabljene krvne komponente iz drugega transfuzijskega oddelka v dogovorjenem roku.

Transfuzijske organizacije izdelajo na podlagi tega pravilnika interna pisna navodila za postopke vračanja neuporabljene krvi in krvnih pripravkov v ponovno skladiščenje.

IV. OZNAČEVANJE NEUPORABLJENE KRVI IN KRVNIH PRIPRAVKOV, NAMENJENIH ZA ODSTRANJEVANJE

10. člen

Kri in krvne pripravke, ki so namenjeni za ponovno uporabo, se posebej ne označuje in se jih po ustrezni evidenci vključi v ponovno skladiščenje pod pogoji, ki so predpisani za skladiščenje posamezne krvi in krvnih pripravkov.

11. člen

Kri in krvne pripravke, ki so namenjeni za odstranjevanje, se izloči iz skladiščenja najprej fizično, nato se jih izloči iz evidence zalog krvi in krvnih pripravkov ter označi z nalepkami »Uničiti«.

Pri odstranjevanju krvi in krvnih pripravkov, ki so bili »zadržani«, se še dodatno v evidenci za zadržano, sproščeno in izločeno kri in krvne komponente v rubriko "Izločiti" vnese podatke o krvi in krvnih pripravkih, namenjenih za odstranjevanje.

Kri in krvni pripravki, katerih vzrok za uničenje je bila dokazana ali domnevna okužba z virusi, bakterijami ali paraziti, mora imeti poleg oznake "Uničiti" še oznako "Infekciorno".

Odstranjevanje infektivne krvi in krvnih pripravkov mora biti v skladu z odredbo o ravnanju z infektivnimi odpadki, ki nastajajo pri opravljanju zdravstvene dejavnosti (Uradni list RS, št. 57/94).

V. PREVOZ

12. člen

Prevoz neuporabljene krvi in krvnih pripravkov iz bolnišničnega oddelka ali klinike v transfuzijsko organizacijo se opravi na način in pod pogoji, ki veljajo za prevoz krvi in krvnih pripravkov, namenjenih za uporabo.

VI. ZAČASNO SKLADIŠČENJE NEUPORABLJENE KRVI IN KRVNIH PRIPRAVKOV

13. člen

Neuporabljeno kri in krvne pripravke se začasno skladišči v transfuzijskih organizacijah. Vsako vrečko z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki, namenjenimi za odstranjevanje, se posebej vloži v dvojno polivinilasto prosojno vrečko in se jih začasno, ločeno od druge krvi in krvnih pripravkov, hrani v posebnem hladilniku pri temperaturi +4°C.

Vrečke iz prejšnjega odstavka morajo biti v skladu z določbami navodila o ravnanju z odpadki, ki nastajajo pri opravljanju zdravstvene dejavnosti.

14. člen

Kri in krvne pripravke, namenjene za odstranjevanje, se evidentira v evidenco začasno skladiščene krvi in krvnih pripravkov, namenjenih za odstranjevanje.

VII. ODSTRANJEVANJE NEUPORABLJENE KRVI
IN KRVNIH PRIPRAVKOV

15. člen

Začasno skladiščeno neuporabljeno kri in krvne pripravke, namenjene za odstranjevanje, se praviloma enkrat tedensko fizično odstrani iz hladilnika za začasno shranjevanje in odnese v posebni zabojnik za odstranjevanje odpadkov, nastalih pri zdravstveni dejavnosti.

Odstranitev se z datumom in uro odstranjenja evidentira v evidenco, določeno v prejšnjem členu.

V primeru pokanja primarne ovojnine se neuporabljeno kri in krvne pripravke ne skladišči, pač pa takoj odstrani.

16. člen

Neuporabljena kri in krvni pripravki, ki so bili vrnjeni iz bolnišničnega oddelka zaradi suma sprožitve neželenega učinka po njihovi transfuziji, se začasno do izdaje skladišči zaradi raziskave narave nastanka neželenega učinka.

Kri in krvne pripravke iz prejšnjega odstavka se izda na pisno zahtevo zdravnika, ki bo vodil raziskave.

Izdana kri in krvni pripravki se evidentirajo v evidenco, določeno v 14. členu tega pravilnika.

VIII. UPORABA NEUPORABLJENE KRVI IN KRVNIH
PRIPRAVKOV TER VZORCEV KRVI V LABORATORIJSKE
IN RAZISKOVALNE NAMENE

17. člen

Skladiščeno neuporabljeno kri in krvne pripravke ter vzorce krvi, ki so ostali po opravljenem testiranju, se lahko v soglasju z odgovornim zdravnikom nameni za laboratorijske potrebe ali za raziskave, ki jih je odobrila Komisija za medicinsko etiko.

Neuporabljeno kri, krvne pripravke in vzorce krvi, ki so bili izdani za laboratorijske namene in za raziskave, se ustrezno evidentira.

IX. RAVNANJE Z NEUPORABLJENIMI PRIPRAVKI
KRVOTVORNIH MATIČNIH CELIC

18. člen

Če so pri pripravi, skladiščenju, prevozu in infundiranju pripravkov krvotvornih matičnih celic nastale ali so bile ugotovljene spremembe ali nepravilnosti, zdravnik specialist transfuziolog pisno obvesti bolnikovega lečečega zdravnika o nastalih spremembah, ki so razlog za odstranitev pripravka iz uporabe.

V primeru, da so nastali pogoji, ko ni več potrebe za nadaljevanje shranjevanja pripravkov krvotvornih matičnih celic, lečeči zdravnik o tem pisno obvesti zdravnika specialista transfuziologa.

Vsi nadaljnji postopki ravnanja z neuporabljenimi pripravki krvotvornih matičnih celic potekajo po pravilih, ki veljajo za ravnanje z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki.

X. NADZOR

19. člen

Nadzor nad izvajanjem tega pravilnika opravlja Zdravstveni inšpektorat Republike Slovenije.

XI. PREHODNA IN KONČNA DOLOČBA

20. člen

Izvajalci transfuzijske in druge zdravstvene dejavnosti morajo ravnanje z neuporabljeno krvjo in krvnimi pripravki uskladiti s tem pravilnikom v 15 dneh od njegove uveljavitve.

21. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 5811-1/02

Ljubljana, dne 11. novembra 2002.

Minister
za zdravje
prof. dr. Dušan Keber, dr. med. l. r.

**DRUGI DRŽAVNI ORGANI
IN ORGANIZACIJE****5045. Poročilo o gibanju plač za september 2002**

Statistični urad Republike Slovenije objavlja na podlagi zakona o državni statistiki (Uradni list RS, št. 45/95 in 9/01)

**POROČILO
o gibanju plač za september 2002**

Povprečna mesečna bruto plača na zaposleno osebo v Sloveniji za september 2002 je znašala 236.231 SIT in je bila na enaki ravni kot avgusta 2002.

Povprečna mesečna neto plača na zaposleno osebo v Sloveniji za september 2002 je znašala 148.387 SIT in je bila za 0,2 odstotka višja kot avgusta 2002.

Povprečna mesečna bruto plača za obdobje julij 2002 – september 2002 je znašala 234.807 SIT.

Indeks povprečne mesečne bruto plače za september 2002 na oktober 2001 – september 2002 znaša 102,8.

Št. 941-07-51/02

Ljubljana, dne 18. novembra 2002.

Generalni direktor
Statističnega urada RS
Tomaž Banovec l. r.

**5046. Pojasnilo 1 k SRS 5 – Terjatve za vstopni
davek na dodano vrednost**

Na podlagi 4. točke uvoda v slovenske računovodske standarde (Uradni list RS, št. 107/01) je strokovni svet Slovenskega inštituta za revizijo na 40. seji dne 5. 11. 2002 sprejel

**POJASNILO 1
k SRS 5 – Terjatve za vstopni davek na dodano
vrednost**

Povečanje ali zmanjšanje terjatev za vstopni davek na dodano vrednost zaradi poročuna razlike med začasnim in dejanskim odbitnim deležem konec leta se poročuna kot popravek vrednosti posamične nabavne vrednosti sredstev (blaga) ali storitve. Podjetje pa se lahko odloči za razliko med začasnim in dejanskim odbitnim deležem vstopnega davka na dodano vrednost povečati prevrednotovalne poslovne prihodke ali prevrednotovalne poslovne odhodke, razen pri opredmetenih osnovnih sredstvih, pri katerih se na dan 31. decembra za ugotovljeno razliko povečajo ali zmanjšajo nabavne vrednosti v tem letu kupljenih opredmetenih osnovnih sredstev.

Št. 13/02
Ljubljana, dne 5. novembra 2002.

dr. Ivan Turk l. r.
Predsednik strokovnega sveta
Slovenskega inštituta za revizijo

OBČINE

BREŽICE

5047. Razpis ponovnih volitev v svet KS Zakot-Bukošek-Trnje na voliščih št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in na volišču št. 8 – Prostor vrtca, Kregarjeva ul. 7 ter v KS Pišece na volišču št. 18 – Zgradba večnamenskega doma Pišece za volilne enote št.: 3 – Pišece II., št. 5 – Pišece I. in št. 6 – Podgorje pri Pišecah

Na podlagi 93., 95. in 99. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95, 70/95, 20/98 in 51/02) Občinska volilna komisija občine Brežice

r a z p i s u j e

ponovne volitve v svet KS Zakot-Bukošek-Trnje na voliščih št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in na volišču št. 8 – Prostor vrtca, Kregarjeva ul. 7 ter v KS Pišece na volišču št. 18 – Zgradba večnamenskega doma Pišece za volilne enote št.: 3 – Pišece II., št. 5 – Pišece I. in št. 6 – Podgorje pri Pišecah

1. Opravijo se ponovne volitve za svet KS Zakot-Bukošek-Trnje na voliščih št. 6 in 8 ter v svet KS Pišece na volišču, št. 18, za volilne enote 3, 5 in 6.

2. Ponovne volitve bodo v nedeljo 1. decembra 2002.

3. Za dan razpisa ponovnih volitev, s katerim začne teči roki za volilna opravila, se šteje 18. november 2002.

Št. 008-2/02
Brežice, dne 18. novembra 2002.

Predsednica
Občinske volilne komisije
občine Brežice
Maja Baškovič, univ. dipl. prav. l. r.

5048. Razpis ponovnih volitev v Občinski svet občine Brežice za volilno enoto 1 na voliščih št. 5 – Brežice, Gubčeva ulica 10 a, št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in št. 11 – Gasilski dom Šentlenart, Cesta bratov Milavcev 105

Na podlagi 93., 95. in 99. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95, 70/95, 20/98 in 51/02) Občinska volilna komisija občine Brežice

r a z p i s u j e

ponovne volitve v Občinski svet občine Brežice za volilno enoto 1 na voliščih št. 5 – Brežice, Gubčeva ulica 10 a, št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in št. 11 – Gasilski dom Šentlenart, Cesta bratov Milavcev 105

1. Opravijo se ponovne volitve za Občinski svet občine Brežice za volilno enoto 1 – na voliščih št. 5, 6 in 11.

2. Ponovne volitve bodo v nedeljo, 1. decembra 2002.
3. Za dan razpisa ponovnih volitev, s katerim začno teči roki za volilna opravila, se šteje 18. november 2002.

Št. 008-2/02

Brežice, dne 18. novembra 2002.

Predsednica
Občinske volilne komisije
občine Brežice
Maja Baškovič, univ. dipl. prav. l. r.

DOBREPOLJE

**5049. Poročilo o izidu volitev za župana in članov
Občinskega sveta občine Dobrepolje**

POROČILO o izidu volitev za župana in članov Občinskega sveta občine Dobrepolje

Občinska volilna komisija občine Dobrepolje je na seji dne 11. 11. 2002 ugotovila naslednji izid glasovanja za volitve župana in članov Občinskega sveta občine Dobrepolje:

I
Skupno število volivcev 2.817
Skupaj glasovalo 2.242
Odstotek udeležbe 79,59%

Neveljavnih glasovnic pri glasovanju za župana: 27
Neveljavnih glasovnic pri glasovanju za občinski svet: 88

II
Skupni rezultat glasovanja za župana v občini
Posamezni kandidati so prejeli naslednje število glasov:

Anton Jakopič	1165 glasov	52,60%
Alojzij Palčar	368 glasov	16,61%
Janez Pavlin	682 glasov	30,79%

Občinska volilna komisija je skladno z določbami 107. člena ZLV ugotovila, da je za župana izvoljen naslednji kandidat: Anton Jakopič, roj. 9. 12. 1951, naslov: Podpeč 30, 1312 Videm Dobrepolje, poklic: ekonomski tehnik, delo, ki ga opravlja: župan

III
Mandati za občinski svet
Posamezne liste kandidatov so skupno v Občini Dobrepolje dobile naslednje število glasov:

Glasov	% gl.	Št. man.	Ime liste
818	38,0	5	Slovenska ljudska stranka
76	3,5	0	Združena lista socialnih demokratov ZLSD
408	19,0	2	Nova Slovenija - Krščanska ljudska stranka NSi
414	19,3	2	Socialdemokratska stranka Slovenije SDS
438	20,3	3	Liberalna demokracija Slovenije LDS

Člani Občinskega sveta občine Dobrepolje, izvoljeni na volitvah 10. novembra 2002 so:

Št.	Ime in priimek	Ime liste
1.	KRISTINA EL SHAWISH	SLS
2.	ALOJZIJ PALČAR	LDS
3.	FRANCI ŽNIDARŠIČ	SDS
4.	BRANE BRODNIK	SLS
5.	JOŽE HOČEVAR	NSi
6.	KRISTINA GREGORIČ	SLS
7.	MOJCA NOVAK	LDS
8.	STANE JAKIČ	SDS
9.	MARKO MAROLT	SLS
10.	JANEZ PAVLIN	NSi
11.	IVAN GRANDOVEC	SLS
12.	JOŽE SAMEC	LDS

Št. 00607-1/02

Dobrepolje, dne 11. novembra 2002.

Predsednica OVK
Mojca Burgar, univ. dipl. jur. l. r.

GORIŠNICA

**5050. Poročilo o izidu volitev za župana Občine
Gorišnica**

POROČILO o izidu volitev za župana Občine Gorišnica

Občinska volilna komisija občine Gorišnica je na seji dne 11. 11. 2002 na podlagi zapisnikov o delu volilnih odborov pri ugotavljanju izida glasovanja na volitvah dne 10. novembra 2002 ugotovila rezultate glasovanja ter izid volitev za župana Občine Gorišnica.

I
1. Na volitvah 10. novembra 2002 je imelo pravico voliti skupaj 4.988 volivcev, ki so vpisani v volilni imenik.
2. Glasovalo je skupaj 3465 volivcev ali 69,47% od vseh, ki so imeli pravico voliti. Od tega:
a) 3460 volivcev glasovalo na voliščih,
b) 3 volivci so glasovali predčasno,
c) 2 volivca sta glasovala po pošti.

II
Za volitve župana Občine Gorišnica je bilo oddanih 3465 glasovnic. Ker so bile prazne oziroma ni bilo moč ugotoviti volje volivca je bilo 79 glasovnic neveljavnih.
Posamezni kandidati so dobili naslednje število glasov:

Kandidat	Št. glasov	% glasov
1. Jožef Kokot	1899	56,08%
2. Leopold Orešek	683	20,17%
3. Rozalija Obrán	804	23,74%

III
Občinska volilna komisija občine Gorišnica je na podlagi 107. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95, 70/95, 20/98 in 51/02) ugotovila, da je za župana Občine Gorišnica izvoljen Jožef Kokot, roj. 19. 3. 1946, stanujoč Moškanjci 45/a, ki je dobil večino veljavnih glasov.

Št. 006-07-20/2002

Gorišnica, dne 13. novembra 2002.

Predsednica
Občinske volilne komisije
občine Gorišnica
Barbara Debevec, univ. dipl. prav. l. r.

Člani in namestniki:

- Simona - Čuš Zamuda
- Franc Skuhala
- Stanko Demikovič
- Vekoslav Čagran
- Vili Horvat
- Slavko Vesenjajk
- Mirko Lesjak

**5051. Poročilo o izidu volitev članov Občinskega sveta
občine Gorišnica**

POROČILO

**o izidu volitev članov Občinskega sveta
občine Gorišnica**

Občinska volilna komisija občine Gorišnica je na seji dne 11. 11. 2002 na podlagi zapisnikov o delu volilnih odborov pri ugotavljanju izida na volitvah dne 10. novembra 2002 ugotovila rezultate glasovanja ter izid glasovanja za člane Občinskega sveta občine Gorišnica.

Volilna enota 1
Volilni količnik 222.100000

Glasov	% gl.	MA	% ost.	Št.	Ime liste
224	10,1%	1	0,9%	1.	Upokojenci Izvoljen je: Ivan Obrán, roj. 17. 12. 1942, Moškanjci 65
357	16,1%	1	60,7%	2.	Nova Slovenija Izvoljen je: Franc Ivanuš, roj. 18. 4. 1961 Cunkovci 2/a
526	23,7%	2	36,8%	3.	LDS Liberalna Demokracija Slovenije Izvoljena sta: Konrad Kostanjevec, roj. 5. 7. 1943, Mala vas 41 Andrej Horvat, roj. 11. 9. 1966 Gorišnica 95
863	38,9%	3	88,6%	5.	SLS Slovenska ljudska stranka Izvoljeni so: Slavko Visenjajk, roj. 22. 7. 1957 Moškanjci 75 Jožef Kokot, roj. 19. 3. 1946 Moškanjci 45/a Stanislav Vojsk, roj. 17. 10. 1962 Zagojčiči, 14/e

I

1. Na volitvah 10. novembra 2002 je imelo pravico voliti skupaj 4988 volivcev, ki so vpisani v volilni imenik.
2. Glasovalo je skupaj 3465 volivcev ali 69,47% od vseh, ki so imeli pravico voliti. Od tega:
 - a) 3460 volivcev glasovalo na voliščih,
 - b) 3 volivci so glasovali predčasno,
 - c) 2 volivca sta glasovala po pošti.

II

Za volitve članov občinskega sveta je bilo oddanih 3465 glasovnic. Ker so bile prazne oziroma ni bilo moč ugotoviti volje volivca je bilo 174 glasovnic neveljavnih.

Veljavnih glasovnic je bilo 3291.

Posamezne liste kandidatov so skupno v Občini Gorišnica dobile naslednje število glasov:

Glasov	% glasov	št.	Ime liste
224	6,8%	1.	Upokojenci
571	17,4%	2.	Nova Slovenija
843	25,6%	3.	LDS Liberalna demokracija Slovenije
107	3,3%	4.	Združena lista socialnih demokratov
1161	35,3%	5.	SLS - Slovenska ljudska stranka
106	3,2%	6.	Neodvisna lista Janka Ivanuš
279	8,5%	7.	Socialdemokratska stranka Slovenije
3291			Skupaj

III

Na podlagi 15. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95, 70/95, 20/98 in 51/02) je bilo v obeh volilnih enotah skupaj listam kandidatov direktno podeljeno 10 mandatov.

Po posameznih volilnih enotah pa so listam kandidatov glede na dobljeno število glasov in izračunan volilni količnik v volilni enoti pripadali naslednji mandati in bili skladno z 18. členom in 86. členom zakona o lokalnih volitvah ter upoštevanju preferenčnih glasov izvoljeni naslednji kandidati:

Glasov	% gl.	MA	% ost.	Št.	Ime liste
106	4,8%	0	47,7%	6.	Neodvisna lista
145	6,5%	0	65,3%	7.	Janka Ivanuš Socialdemokratska stranka Slovenije
2221		7			Skupaj

Volilna enota 2

Volilni količnik: 178.333333

Glasov	% gl.	MA	% ost.	Št.	Ime liste
214	20,0%	1	20,0%	2.	Nova Slovenija
317	29,6%	1	77,8%	3.	izvoljena je: Elizabeta Korenjak, LDS liberalna demokracija Slovenije
107	10,0%	0	60,0%	4.	Izvoljen je: Anton Kokot, roj. 15. 1. 1961 Pohorje 17
298	27,9%	1	67,1%	5.	Združena lista socialnih demokratov SLS Slovenska ljudska stranka
134	12,5%	0	75,1%	7.	Izvoljena je: Danica Ranfl, roj. 1. 3. 1958 Paradiž 10/b
1070		3			Socialdemokratska stranka Slovenije Skupaj

III

V skladu s 16. členom zakona o lokalnih volitvah se preostalih 6 mandatov, ki niso bili razdeljeni v volilnih enotah razdeli na ravni občine na podlagi seštevkov glasov, oddanih za istoimenske liste v obeh volilnih enotah.

Izhajajoč iz seštevkov glasov, ki so jih dobile istoimenske liste v obeh volilnih enotah, deljenih s števili od 1 do 15 (d Hondtov sistem), je zaporedje najvišjih 15 količnikov naslednje:

Z.št.	Količnik	Št. l.	Ime liste
1.	1161,00	5	SLS Slovenska ljudska stranka
2.	843,00	3	LDS Liberalna demokracija Slovenije
3.	580,50	5	SLS Slovenska ljudska stranka
4.	571,00	2	Nova Slovenija
5.	421,50	3	LDS Liberalna demokracija Slovenije
6.	387,00	5	SLS Slovenska ljudska stranka
7.	290,25	5	SLS Slovenska ljudska stranka
8.	285,50	2	Nova Slovenija
9.	281,00	3	LDS Liberalna demokracija Slovenije
10.	279,00	7	Socialdemokratska stranka Slovenije
11.	232,20	5	SLS Slovenska ljudska stranka
12.	210,75	3	LDS Liberalna demokracija Slovenije
13.	193,50	5	SLS Slovenska ljudska stranka
14.	190,33	2	Nova Slovenija
15.	168,60	3	LDS Liberalna demokracija Slovenije

Istoimenskim listam se pri delitvi mandatov na ravni Občine Gorišnica dodeli toliko mandatov, kolikor znaša razlika med številom mandatov izračunanih po prej navedenem sistemu in številom mandatov, ki so jih istoimenske liste že dobile v volilnih enotah.

Ti mandati se dodelijo listam v tisti volilni enoti, ki imajo največje ostanke glasov v razmerju do količnika v volilni enoti.

Na ta način so dobile mandate še naslednje liste po posameznih volilnih enotah in bili izvoljeni kandidati na teh listah:

Ime liste volilna enota izvoljen je:

Ime liste	Volilna enota	Izvoljen je
7. Socialdemokratska stranka Slovenije	2	Miroslav Šoba, roj. 16. 11. 1939 Cirkulane 53
5. SLS Slovenska ljudska stranka	1	Alojzija Cvitanič, roj. 4. 4. 1957 Gorišnica 62
3. LDS Liberalna demokracija Slovenije	2	Branko Majhen, 23. 12. 1966 Gradišča 21
5. SLS Slovenska ljudska stranka	2	Jožef Klinc, roj. 12. 3. 1952 Cirkulane 39
2. Nova Slovenija	1	Rozalija Obran, roj. 1. 10. 1945 Moškanjci 2/b
3. LDS Liberalna demokracija Slovenije	1	Jožef Petek, roj. 12. 3. 1960 Moškanjci 102

Člani občinskega sveta občine Gorišnica izvoljeni na volitvah 10. novembra 2002 so:

Volilna enota 1

- Ivan Obran – Upokojenci
- Franc Ivanuš – Nova Slovenija
- Konrad Kostanjevec – LDS Liberalna demokracija Slovenije
- Andrej Horvat – LDS Liberalna demokracija Slovenije

Slovenije

- Slavko Visenjak – SLS Slovenska ljudska stranka
- Jožef Kokot – SLS Slovenska ljudska stranka
- Stanislav Vojsk – SLS Slovenska ljudska stranka
- Alojzija Cvitanič – SLS Slovenska ljudska stranka
- Rozalija Obran – Nova Slovenija
- Jožef Petek – LDS – Liberalna demokracija Slovenije

nije

Volilna enota 2

- Elizabeta Korenjak – Nova Slovenija
- Anton Kokot – LDS Liberalna demokracija Slovenije
- Danica Ranfl – SLS Slovenska ljudska stranka
- Miroslav Šoba – Socialdemokratska stranka Slovenije
- Branko Majhen – LDS Liberalna demokracija Slovenije
- Jožef Klinc – SLS – Slovenska ljudska stranka

nije

Št. 006-07-19/2002

Gorišnica, dne 13. novembra 2002.

Predsednica
Občinske volilne komisije
občine Gorišnica
Barbara Debevec, univ. dipl. prav. l. r.

Člani in namestniki:

- Simona – Čuš Zamuda
- Franc Skuhala
- Stanko Dernikovič

- Vekoslav Čagran
- Vili Horvat
- Slavko Vesenjaj
- Mirko Lesjak

GORNJA RADGONA

5052. Poročilo o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Gornja Radgona z dne 10. 11. 2002

Na podlagi 90. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 33/95, 70/95, 51/02) in na podlagi zapisnikov o delu volilnih odborov pri ugotavljanju izida glasovanja za župana in člane občinskega sveta na volitvah dne 10. novembra 2002, je Občinska volilna komisija občine Gornja Radgona na seji dne 11. 11. 2002 sprejela

POROČILO

o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Gornja Radgona z dne 10. 11. 2002

1. Izid volitev za župana

Na volitvah dne 10. novembra 2002 je imelo volilno pravico 10458 volivcev.

Oddanih je bilo	7267 glasovnic
Veljavnih je bilo	7144 glasovnic
Neveljavnih je bilo	123 glasovnic

Kandidati za župana so dobili naslednje število glasov:

1. Kampuš Anton	3395	ali 47,52%
2. Vrzel Danijel	857	ali 12,00%
3. Vodenik Miha	2534	ali 35,47%
4. Vrbančič Leopold	358	ali 5,01%

Občinska volilna komisija je ugotovila, da nobeden kandidat ni dobil večine veljavnih glasov, zato se opravi drugi

krog volitev, ki bodo dne 1. 12. 2002 med naslednjima kandidatom, ki sta dobila največ glasov:

1. Kampuš Anton
2. Vodenik Miha

2. Izid volitev za občinski svet

1. Skupaj volivcev v občini
– vpisanih volivcev v volilni imenik 10.458 volivcev
2. Oddanih glasovnic 7267
- Veljavnih glasovnic 6806
- Neveljavnih glasovnic 461

V volilnih enotah so bili izvoljeni naslednji člani občinskega sveta:

Volilna enota	Mandatov	Mandati
Volilna enota 1	6 mandatov	
Jože Kovač	LDS – LIBERALNA DEMOKRACIJA SLOVENIJE	2
Vilijem Žunkovič		
Edvard Teršek	LISTA ZA VAS IN ZA NAS – LISTA VODENIK	2
Erika Ajlec		
Andrej Ritlop	ZLSD – ZDRUŽENA LISTA SOCIALNIH DEMOKRATOV	1
Ivan Zver	SDS – SOCIALDEMOKRATSKA STRANKA SLOVENIJE	1
Volilna enota 2	5 mandatov	
Branko Kocbek	SLS – SLOVENSKA LJUDSKA STRANKA	1
Karl Mir	LISTA ZA VAS IN ZA NAS – LISTA VODENIK	1
Zvonko Gredar	LDS – LIBERALNA DEMOKRACIJA SLOVENIJE	1
Ivan Dokl	NOVA SLOVENIJA – KRŠČANSKA LJUDSKA STRANKA	1
Anton Kampuš	ZLSD – ZDRUŽENA LISTA SOCIALNIH DEMOKRATOV	1
Volilna enota 3	11 mandatov	
Vincenc Rous	ZLSD – ZDRUŽENA LISTA SOCIALNIH DEMOKRATOV	1
Danijel Vrzel	SDS – SOCIALDEMOKRATSKA STRANKA SLOVENIJE	2
Marta Njivar		
Dušan Zagorc	LDS – LIBERALNA DEMOKRACIJA SLOVENIJE	3
Norma Bale		
Zvonimir Klemenčič		
Miha Vodenik	LISTA ZA VAS IN ZA NAS – LISTA VODENIK	1
Milan Kurbus	LISTA ZA BOLJŠI JUTRI	1
Ivan Kajdič	NOVA SLOVENIJA – KRŠČANSKA LJUDSKA STRANKA	1
Ludvik Roškar	DESUS – DEMOKRATIČNA STRANKA UPOKOJENCEV	1
Feliks Petek	ZA GOSPODARSKI NAPREDEK OBČINE – LISTA PETEK	1

Predsednik
Občinske volilne komisije
občine Gornja Radgona
Branko Borko l. r.

GROSUPLJE

5053. Odlok o spremembah in dopolnitvah prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Občine Grosuplje za obdobje 1986–2000, sprememba 1999, 2002 (bencinski servis Cikava)

Na podlagi prvega odstavka 2. člena zakona o planiranju in urejanju prostora v prehodnem obdobju (Uradni list RS, št. 48/90), določil zakona o urejanju prostora (Uradni list SRS, št. 18/84, 15/89 in Uradni list RS, št. 71/93) ter na podlagi 18. in 84. člena statuta Občine Grosuplje (Uradni list RS, št. 42/99, 36/02) je Občinski svet občine Grosuplje na 42. redni seji dne 30. 10. 2002 sprejel

O D L O K
o spremembah in dopolnitvah prostorskih
sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana
Občine Grosuplje za obdobje 1986–2000,
sprememba 1999, 2002
(bencinski servis Cikava)

1. člen
 (uvodne določbe)

Ta odlok določa spremembe in dopolnitve prostorskih sestavin dolgoročnega plana Občine Grosuplje za obdobje 1986-2000 (Uradni list SRS, št. 23/86, 18/88 in 16/90), prostorskih sestavin družbenega plana Občine Grosuplje za obdobje 1990-2000 (Uradni list SRS, št. 36/86, 9/87, 18/88, 29/90 ter Uradni list RS, št. 34/92 in 38/92), prostorskih sestavin dolgoročnega in družbenega plana Občine Grosuplje (Uradni list RS, št. 3/93, 17/94 in 78/94) ter prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Občine Grosuplje za obdobje 1996-2000 (Uradni list RS, št. 3/97, 57/98, 70/98 in 21/01), ki se nanašajo na spremembo namenske rabe, načinov urejanja s prostorskiimi izvedbenimi akti ter programsko zasnovu za del območja ob južnih priključnih krakih avtocestnega priključka Cikava.

2. člen

(spremembe in dopolnitve dolgoročnega plana)

Besedilo v poglavju 1.3.4. Zasnova organizacije dejavnosti v prostoru in namenska raba prostora, v odstavku Bencinski servis: se spremeni tako, da se na koncu doda še naslednje besedilo:

»V območju avtocestnega priključka Cikava se na južni strani izgradi bencinski servis. Bencinski servis bo namenjen tranzitnemu kot tudi dnevnemu prometu v Grosuplje, ki zapuša avtocesto na priključku Cikava.«

3. člen

(spremembe in dopolnitve srednjeročnega plana)

(1) Besedilo poglavja 1.2. Prostorska organizacija dejavnosti in namenska raba prostora v območjih, kjer so predvidene naloge v zvezi z urejanjem prostora, v točki 1.2.3. Proizvodne in servisne dejavnosti se spremenijo tako, da se zadnja tabela pod naslovom Za pritegnitev novih gospodarskih dejavnosti bomo prednostno zagotovili prostorske izvedbene načrte in komunalno ureditev dopolni z:

Planska cona in planska celota v UZ	Ožje ureditveno območje	Izvedbeni akt
I/1 Šmarje	Cikava – Šmarje	LN za gradnjo enostranskega spremljajočega objekta tipa 2 na AC odseku Šmarje Sap–Višnja Gora

(2) Besedilo poglavja 1.3. Naloge v zvezi z urejanjem prostora, v točki 1.3.4. Programske zasnove za območja, kjer se bo izvajala kompleksna graditev ali prenova se spremenijo tako, da se na koncu besedila doda besedilo:

Lokacijski načrt: enostranske spremljajoči objekt tipa 2 na AC odseku Šmarje Sap–Višnja Gora

1. Opredelitev območja urejanja

Izbrana lokacija bencinskega servisa se nahaja ob priključku Cikava. Območje se nahaja med avtocesto na severni strani in železniško progo Ljubljana–Novo mesto na južni

strani. Danes prevladujejo travniške površine, delno je tudi obdelano.

Ureditveno območje obsega 9,4 ha površin in posega na območje AC v dolžini ca. 1,3 km.

2. Organizacija dejavnosti v prostoru

Opis območja

Obstoječa raba površin je v kmetijski rabi (najboljša kmetijska zemljišča), samo vzhodni del rekonstrukcije priključka posega na površine obstoječe avtoceste oziroma priključnih krakov.

Lokacija bencinskega servisa je izbrana v vmesnem pasu med dvema večjima infrastrukturnima koridorjema (avtocesto in železniško progo), kjer so površine že danes delno degradirane.

Bencinska črpalka obsega 10 črpalnih mest pod nadstrešnico, v objektu pa še manjšo trgovino, bife in sanitarije. Ob objektu je 13 parkirnih mest za obiskovalce objekta, parkirišče pa obsega še 72 parkirnih mest za osebna vozila, 24 parkirnih mest za tovornjake in 8 parkirnih mest za avtobuse in počitniške priklolece.

Na južni strani parkirišča je rekreacijska cona.

Niveleta bencinskega servisa je v nizkem nasipu in pada proti vzhodu v vzdolžnem nagibu 2%, na pospeševalni pas avtoceste se priključi z 0,7% vzdolžnim nagibom. Horizontalni potek rampe je vzporeden z osjo avtoceste in oddaljen od roba avtoceste ca. 15 m.

Objekti

Zaradi izgradnje bencinskega servisa bo zgrajen en podvoz, dva nadvoza in štirje prepusti pod AC, šest prepuštov pod deviacijami ter po eden pod regionalno cesto in železniško progo. Obstoječi podvoz za Lipoglav bo podaljšan za 1,35 m proti jugu, podvoz za Paradišče pa rekonstruiran.

3. Namenska raba površin

Namenska raba površin se bo v delu, kjer je predviden bencinski servis, spremenila iz kmetijske rabe v stavbna zemljišča za potrebe infrastrukture in oskrbnih dejavnosti. Predvidena površina bencinskega servisa posega na 4,7 ha najboljših kmetijskih zemljišč, 0,5 ha drugih kmetijskih zemljišč, 3,7 ha ostalih površin (obstoječi avtocestni priključek) in na 0,5 ha površin, ki bodo po izgradnji platoja izločene iz območja lokacijskega načrta.

4. Zasnova infrastrukturnih omrežij in naprav

Organizacija prometa

Izbrana lokacija enostranskega spremljajočega objekta se nahaja ob priključku Cikava, zato je iz prometno-tehničnih razlogov združen priključek in bencinski servis tako, da je na avtocesto samo en uvoz in en izvoz. Zato je izvedena daljša paralelna priključna rampa ob južnem robu avtoceste in rekonstrukcija priključka Cikava.

Priključek zadrži osnovno obliko trombe tako, da se južni priključni rampi navezujeta na avtocesto posredno preko paralelne rampe.

Vodovod

Preko območja poteka cevovod, ki se pretežno nadomesti z novim cevovodom premera 100 mm v novi trasi. Križanje rekonstruiranega cevovoda z železniško progo Ljubljana–Novo mesto bo izvedeno s podvrtanjem železniškega nasipa.

Na južni strani obstoječega križanja povezovalnega cevovoda z avtocesto je predviden odcep za bencinski servis in vodomerni jašek. Od vodomernega jaška je predviden

oskrbovalni vodovod po parkirišču mimo sanitarij do objekta bencinskega servisa.

Kanalizacija

Sanitarno kanalizacijo je potrebno priključiti na javni kanal, ki poteka skozi Sap vzporedno z Ljubljansko cesto. Na južni strani servisnega objekta je locirano črpališče fekalnih vod, kamor se stekajo odplake iz objekta, bifeja in sanitarij.

Predvidena sta dva kraka meteorne kanalizacije, ki potekata vzporedno po severni in južni strani kompleksa bencinskega servisa in se stekata v zemeljski zadrževalni bazen, ki ima tudi funkcijo usedalnika in lovilca olj. Iz zadrževalnega bazena je voda speljana v jarek, ki odvodnjuje naravno depresijo. Meteorne vode iz deviacije je potrebno preko asfaltnih muld in prepustov voditi v obstoječ jarek, ki ga je potrebno poglobiti in utrditi. Meteorne vode iz strešnih površin je potrebno voditi ločeno do izpusta v jarek.

Elektrika

Za oskrbo objektov z električno energijo je predvidena izgradnja transformatorske postaje na območju, namenjenem rekreaciji, južno od parkirišč. Za osnovni dovod energije do predvidene TP je potrebno položiti nov 20 kV kabelski vod, ki se navezuje na obstoječe VN omrežje.

Razsvetljava bencinskega servisa in priključka je predvidena s svetilkami z visokotlačnimi natrijevimi žarnicami.

Telekomunikacije

Ob južni strani avtoceste poteka koaksialni kabel Ljubljana-Zagreb, ki se opusti in medkrajevni kabel Ljubljana-Grosuplje, ki se prestavi ob južno stran bencinskega servisa.

Za bencinski servis je predviden odcep od krajevnega kabla omrežja KC Šmarje Sap.

Varstvo pred požarom

Hidranti za gašenje so predvideni na celotnem območju bencinskega servisa, napajanje z vodo pa je predvideno z vzhodne strani. Gašenje bencinske črpalke bo izvedeno z lastnimi protipožarnimi sredstvi, bife in morebitni požari vozil na parkirišču pa se gasijo in nadtalnih hidrantov. Vse tlakovane površine se koristijo kot intervencijski dostopi.

5. Usmeritve za urbanistično, arhitektonsko in krajinsko oblikovanje

Cestni objekti in oprema morajo biti arhitektonsko oblikovani v skladu s podobnimi principi oblikovanja ter usklajeni z urbano in krajinsko podobo. Cestna oprema in razsvetljava ceste morajo izkazovati enotne oblikovne elemente.

Za ozelenjevanje je potrebno uporabljati izključno avtohtono vegetacijo, pri čemer se v največji možni meri upošteva vzorec naravne in kulturne krajine ter sedanja smer razraščanja drevesnih in grmovnih vrst. Med gradnjo se vegetacija odstrani samo tam, kjer je to nujno potrebno.

6. Usmeritve za varovanje naravne in kulturne dediščine ter značilnih kakovostnih prvin krajine

Bencinski servis delno posega na potencialno arheološko območje »Na Lokah« kot evidentirani kulturni spomenik, na širšem območju posega pa se nahajata še kulturni spomenik Magdalenska gora in arheološko območje Šmarje Sap. Vse spomenike je potrebno varovati v skladu s pogoji Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije.

Preko območja poteka vodotok, ki sodi v območje evidentirane naravne dediščine in ga je potrebno urediti sonaravno in zasaditi z domačimi drevesnimi in grmovnimi

vrstami. V primeru pomembnejših najdb je potrebno obvestiti Agencijo RS za okolje.

7. Usmeritve za varovanje bivalnega in delovnega okolja
V strugo vodotokov in v podtalje se sme spuščati samo čista meteorna voda oziroma voda, ki ustreza določilom uredbe o emisiji snovi in toplote pri odvajanju odpadnih voda iz virov onesnaženja (Uradni list RS, št. 35/96).

8. Zasnova zaporednosti gradnje

Predvidena je izgradnja po posameznih fazah, ki se lahko izvajajo posamezno ali skupaj, predstavljati pa morajo zaključene funkcionalne celote.

4. člen

(kartografski del in dokumentacija k dolgoročnemu in srednjeročnemu planu)

(1) V kartografskem delu dolgoročnega plana se vsebina kart Namenska raba prostora v merilu 1:25000, Osnovna raba prostora v merilu 1:25000 in Načini urejanja z vrstami prostorskih izvedbenih aktov v merilu 1:50000 dopolni z vrisom območja bencinskega servisa.

(2) Spremeni in dopolni se tudi kartografski del Urbanistične zasnove Grosuplje – Šmarje Sap v merilu 1:5000 z vrisom območja bencinskega servisa, in sicer naslednje karte:

– Načini urejanja z vrstami prostorskih izvedbenih aktov

– Namenska raba površin z varovanimi območji

– Prometno omrežje in naprave

(3) V kartografski dokumentaciji k planu se vsebina karte Ljubljana Jug – 28 spremeni in dopolni z vrisom območja lokacijskega načrta.

5. člen

(začetek veljavnosti)

Ta odlok začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 347-1007/95

Grosuplje, dne 14. novembra 2002.

Župan

Občine Grosuplje

Janez Lesjak l. r.

KIDRIČEVO

5054. Odlok o koncesiji za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka v Občini Kidričevo

Na podlagi 6. in 32. člena zakona o gospodarskih javnih službah (Uradni list RS, št. 32/93 in 30/98), 26. in 68. člena zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 32/93 in 1/96), 4. člena odloka o gospodarskih javnih službah na območju Občine Kidričevo (Uradni vestnik občin Ormož in Ptuj, št. 19/95), 2. člena odloka o dejavnostih in pogojih za opravljanje gospodarskih javnih služb s koncesijo (Uradni vestnik občin Ormož in Ptuj, št. 21/95) in 21. člena statuta Občine Kidričevo (Uradni list RS, št. 52/99, 98/99 in 91/01) je Občinski svet občine Kidričevo na seji dne 3. 10. 2002 sprejel

O D L O K**o koncesiji za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka v Občini Kidričevo**

1. člen

Ta odlok določa način in pogoje opravljanja obvezne lokalne gospodarske javne službe pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka v Občini Kidričevo (v nadaljevanju: dimnikarska služba), in sicer:

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. splošne pogoje za izvajanje gospodarske javne službe in za uporabo javnih dobrin, ki se z njo zagotavljajo,
6. začetek in čas trajanja koncesije,
7. način financiranja gospodarske javne službe,
8. nadzor nad izvajanjem gospodarske javne službe,
9. prenehanje koncesijskega razmerja,
10. javni razpis,
11. izbor koncesionarja,
12. organ, ki je pooblaščen za sklenitev koncesijske pogodbe ter druge sestavine, potrebne za določitev in izvajanje gospodarske javne službe.

2. člen

Izvajanje dimnikarske službe se zagotavlja na naslednjih napravah:

- male in srednje kurilne naprave na vsa goriva,
 - pomožne naprave, ki so povezane z obratovanjem kurilnih naprav kot so: naprave za pripravo goriva, naprave za čiščenje odpadnih plinov, naprave za odvod ostankov zgorevanja (pepela in ostankov goriva) iz kurilne naprave ali iz prostora s kurilno napravo,
 - naprave za prezračevanje prostorov v katerih so kurilne naprave, naprave za dovod zgorovalnega zraka v kurilno napravo ter naprave za prezračevanje vseh drugih prostorov in poteka prezračevanja na osnovi naravnega ali umetnega obtoka zraka.
- Koncesionar bo v zvezi s pravico do izvajanja dimnikarske službe opravljal:
- preglede (prve, letne) in izdeloval strokovna mnenja o skladnosti izvedbe s projektom in predpisi za naprave iz prve alineje tega člena,
 - vodenje evidenc (kataster) o napravah iz prve alineje tega člena,
 - meritve (prve, letne) emisij škodljivih snovi, ki onesnažujejo zrak iz naprav navedenih v prvi alineji tega člena,
 - vodenje evidenc (kataster) virov onesnaževanja zraka,
 - izdajanje obveznega predhodnega strokovnega mnenja k izdelavi tehnične dokumentacije za nove in rekonstrukcijo starih naprav iz prve alineje tega člena,
 - čiščenje in proti korozijsko zaščitno na kurilnih napravah ter izžiganje katraskih oblog v odvodniku odpadnih plinov in veznih elementih.

3. člen

Koncesija za opravljanje dimnikarske službe se podeli za območje Občine Kidričevo.

4. člen

Koncesionar mora za opravljanje koncesije izpolnjevati naslednje pogoje:

- da je pravna oseba, vpisana v sodni register ali samostojni podjetnik prijavljen pri ustrezni davčni upravi v Republiki Sloveniji,
- da je registriran za opravljanje koncesijske dejavnosti iz 2. člena odloka,
- da razpolaga z zadostnim številom strokovnega kadra za opravljanje koncesijske dejavnosti,
- da predloži program izvajanja dimnikarske službe za čas trajanja koncesije,
- da predloži cenik storitev,
- da je ustrezno tehnično opremljen za izvajanje koncesijske dejavnosti,
- da ima ustrezna dokazila, reference ipd., ki potrjujejo, da ima potrebna znanja in izkušnje za izvajanje razpisane javne službe.

5. člen

Na območju Občine Kidričevo je koncesionar izključni izvajalec dimnikarske službe s pravico zaračunavanja plačil za storitve dimnikarske službe.

6. člen

Koncesionar izvaja koncesijsko dejavnost – dimnikarsko službo pod naslednjimi pogoji:

- da spoštuje strokovne, tehnične, organizacijske in razvojne naloge, ki izhajajo iz razvojnega programa občine,
- da zagotavlja uporabnikom kontinuirano in kvalitetno opravljanje koncesijske dejavnosti,
- da opravlja storitve v skladu s cenami, ki jih potrjuje Občinski svet občine Kidričevo,
- da zagotavlja zadostno število strokovnih kadrov in za izvajanje storitev zadosten obseg tehničnih sredstev,
- da na zahtevo koncedenta ali pristojne inšpekcije omogoči strokovni in finančni nadzor ter nadzor nad zakonitostjo dela,
- da redno predloži Občini Kidričevo letna poročila o reviziji poslovanja,
- da upošteva tehnične, stroškovne, organizacijske in druge standarde za opravljanje koncesije,
- da zagotovi pogoje za vodenje katastra emisije škodljivih snovi, ki onesnažujejo zrak iz malih in srednjih kurilnih naprav v skladu s predpisi,
- da zagotovi pravočasna prva in letna poročila o meritvah emisij iz kurilnih naprav, ki z obratovanjem onesnažujejo zrak in o tem redno obvešča Občino Kidričevo in pristojne inšpekcijske službe.

7. člen

Uporabnik storitev je dolžan skrbeti za redni pregled in čiščenje svojih naprav v skladu s predpisi in s tem odlokom.

8. člen

Uporabnik storitev omogoči izvajalcu dimnikarske službe vpogled v načrte naprav in zgradb, kjer so naprave nameščene, kadar je to potrebno.

9. člen

Vsak uporabnik storitev je dolžan omogočiti neovirano opravljanje dimnikarskih storitev.

Na podlagi sporočila izvajalca dimnikarske službe ali po individualnem dogovoru o terminu opravljanja posameznih storitev, mora uporabnik storitev zagotoviti neoviran dostop do vseh potrebnih prostorov in naprav, kjer se opravljajo dimnikarske storitve. Pripravi mora tudi ustrezne posode za odlaganje pepela, saj in ostankov goriva.

10. člen

Uporabnik storitev mora sporočiti izvajalcu dimnikarske službe tudi vsako spremembo na napravah, uporabi vrste goriva in času obratovanja, ki ima za posledico spremembo pri emisijah snovi v zrak.

11. člen

Uporabniki storitev dimnikarske službe imajo še naslednje pravice in obveznosti:

- pravico uporabe storitev pod pogoji, določenimi s predpisi in tem odlokom,
- pravico do pritožbe na pristojni organ, če so kršene njihove pravice (svet za varstvo uporabnikov javnih dobrin, inšpekcijske službe v skladu s svojimi pristojnostmi),
- obveznost uporabe storitev koncesionarja,
- obveznost spoštovanja navodil koncesionarja,
- obveznost rednega plačevanja dimnikarskih storitev.

12. člen

Koncesident ima poleg pravic, ki izhajajo iz zakona in tega odloka tudi naslednjo pravico:

- določiti načine zbiranja podatkov za vodenje katastra emisij škodljivih snovi iz kurilnih naprav, ki onesnažujejo zrak.

13. člen

Koncesionar je odgovoren za škodo, ki jo pri opravljanju ali v zvezi z opravljanjem gospodarske javne službe povzročijo pri njem zaposleni delavci uporabnikom ali drugim osebam.

14. člen

Koncesija začne veljati z dnem podpisa koncesijske pogodbe in traja 5 let, lahko pa se tudi podaljšuje.

15. člen

Koncesionar zagotavlja sredstva za opravljanje gospodarske javne službe iz cene storitev dimnikarske službe, ki jih zaračunava neposredno uporabnikom storitev.

cenik storitev in spremembe cenika storitev mora koncesionar predložiti Občinskemu svetu občine Kidričevo, ki da soglasje k predloženi ceni posameznih storitev ter ga objaviti na krajevno običajen način.

Plačilo oziroma odškodnina za koncesijo se podrobneje določi s koncesijsko pogodbo in predstavlja prihodek proračuna občine ter se uporablja za razvoj gospodarskih lokalnih javnih služb in varstvo okolja.

16. člen

Nadzor nad izvajanjem gospodarske javne službe opravlja Občinska uprava občine Kidričevo ter inšpekcijske službe v skladu s svojimi pristojnostmi, katerim mora koncesionar kadarkoli dovoliti vpogled v poslovne knjige in evidence v zvezi z izvajanjem dimnikarske službe. Podatke o poslovanju morajo delavci, ki izvajajo nadzor, obravnavati kot poslovno tajnost.

17. člen

Koncesijsko razmerje preneha:

- s prenehanjem koncesijske pogodbe,
- z odkupom koncesije,
- z odvzemom koncesije,
- v drugih primerih določenih s koncesijsko pogodbo.

18. člen

Koncesijska pogodba preneha s pretekom časa za katerega je bila sklenjena, če jo pogodbeni stranki, pod pogoji navedenimi v pogodbi, ne podaljšata.

Razlogi in pogoji za razdrtje, odpovedni roki in druge medsebojne pravice in obveznosti ob odpovedi ali razdrtju pogodbe, se določijo v koncesijski pogodbi.

19. člen

Z odkupom preneha koncesijsko razmerje tako, da koncesionar preneha opravljati javno službo, ki je predmet koncesije, koncedent pa prevzame vse objekte in naprave, ki jih je koncesionar zgradil ali drugače pridobil. Pogoji odkupa se določijo s koncesijsko pogodbo.

20. člen

Koncesident lahko odvzame koncesionarju koncesijo, ne glede na določila pogodbe:

- če koncesionar ne začne z opravljanjem koncesije v določenem roku,
- zaradi opravljenih in dokumentiranih primerov neučinkovitih uslug po izključni krivdi koncesionarja,
- če je v javnem interesu, da se dejavnost preneha opravljati kot koncesija,
- v primeru stečaja koncesionarja.

Pogoji odvzema koncesije se določijo v koncesijski pogodbi.

21. člen

Koncesionarja pridobiva koncedent na podlagi javnega razpisa, ki se objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

O javnem razpisu za podelitev koncesije odloča Občinski svet občine Kidričevo v skladu z zakonodajo.

22. člen

Koncesionar se izbere z odločbo, ki jo izda občinska uprava. O morebitnih pritožbah zoper to odločbo odloča župan.

23. člen

Koncesident in koncesionar skleneta koncesijsko pogodbo v skladu z zakonom. Pogodbo podpiše župan.

24. člen

Koncesijo opravlja koncesionar v svojem imenu in za svoj račun na podlagi pooblastil tega odloka in koncesijske pogodbe.

25. člen

Ta odlok začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 015-03-15/02

Kidričevo, dne 4. oktobra 2002.

Župan
Občine Kidričevo
Alojz Šprah l. r.

5055. Sklep o povišanju cen programov vrtca v Javnem vzgojno varstvenem zavodu Vrtec Kidričevo

Na podlagi 31. člena zakona o vrtcih (Uradni list RS, št. 12/96 in 44/00) in 21. člena statuta Občine Kidričevo (Uradni list RS, št. 52/99, 98/99 in 91/01) je Občinski svet občine Kidričevo na 30. redni seji, dne 3. 10. 2002 sprejel

S K L E P**o povišanju cen programov vrtca v Javnem vzgojno varstvenem zavodu Vrtec Kidričevo****I**

Cene programov vrtca v Javnem vzgojno varstvenem zavodu Vrtec Kidričevo so naslednje:

	v SIT
– prva starostna skupina od 1. do 3. let	68.446
– druga starostna skupina od 3. do 7. let	54.375
– integrirani otroci v rednem oddelku	136.042
– oddelek priprave na šolo	247.430
Cena prehrane na dan znaša	320

II

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS, uporablja pa se od 1. 10. 2002 dalje.

Št. 062-02/00-12-7-4
Kidričevo, dne 4. oktobra 2002.

Župan
Občine Kidričevo
Alojz Šprah l. r.

5056. Sklep o neodplačanem prenosu nepremičnin Občine Kidričevo na Republiko Slovenijo, zaradi gradnje glavne ceste Slovenska Bistrica–Hajdina, obvoznica Pragersko

Na podlagi 21. člena statuta Občine Kidričevo (Uradni list RS, št. 52/99, 98/99 in 91/01) je Občinski svet občine Kidričevo na 30. redni seji dne 3. 10. 2002 sprejel

S K L E P**o neodplačanem prenosu nepremičnin Občine Kidričevo na Republiko Slovenijo, zaradi gradnje glavne ceste Slovenska Bistrica–Hajdina, obvoznica Pragersko****I**

Nepremičnine, pripisane pri:
k.o. Stražgojnca:

- Seznam I.,
parc. št. 649/1 pot v izmeri 1504 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 650/1 pot v izmeri 4 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 651/1 pot v izmeri 1784 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 652/1 pot v izmeri 666 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 652/3 pot v izmeri 377 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 656/2 pot v izmeri 165 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 656/3 pot v izmeri 110 m², prip. vl. št. Seznam I.,
parc. št. 656/4 pot v izmeri 40 m², prip. vl. št. Seznam I.;

- k.o. Šikole,
parc. št. 860/2 pot v izmeri 5 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 865/1 pot v izmeri 1476 m², prip. vl. št. Seznam VI.,

- parc. št. 865/2 pot v izmeri 9 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 867/1 pot v izmeri 1536 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 867/2 pot v izmeri 40 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 867/3 pot v izmeri 12 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 870/1 cesta v izmeri 56 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 870/3 cesta v izmeri 107 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 889/1 cesta v izmeri 3822 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 889/2 cesta v izmeri 1657 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 889/5 cesta v izmeri 265 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 889/6 cesta v izmeri 1859 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
parc. št. 889/7 cesta v izmeri 208 m², prip. vl. št. Seznam VI.

se neodplačno prenesejo na Republiko Slovenijo za izgradnjo glavne ceste Slovenska Bistrica–Hajdina, obvoznica Pragersko, na podlagi pogodbe o neodplačnem prenosu, ki jo podpiše župan Občine Kidričevo, ob pogoju, da bo investitor izpolnil svoje obveznosti iz odloka o lokacijskem načrtu za obvoznico Pragersko (Uradni list RS, št. 71/00) in zgrajene objekte lokalnega značaja po končani izgradnji neodplačno prenese v last Občine Kidričevo.

II

Nepremičnine iz I. točke tega sklepa se prenesejo na Republiko Slovenijo po uveljavitvi sklepa o ukinitvi zemljišč v splošni rabi oziroma javni uporabi.

III

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 464-04-17/01-1
Kidričevo, dne 4. oktobra 2002.

Župan
Občine Kidričevo
Alojz Šprah l. r.

5057. Sklep o ukinitvi statusa zemljišča v splošni rabi oziroma javni uporabi

Na podlagi 21. člena statuta Občine Kidričevo (Uradni list RS, št. 52/99, 98/99 in 91/01) je Občinski svet občine Kidričevo na 30. redni seji dne 3. 10. 2002 sprejel

S K L E P**o ukinitvi statusa zemljišča v splošni rabi oziroma javni uporabi****I**

S tem sklepom se ukine status zemljišča v splošni rabi oziroma javni uporabi:

k.o. Stražgojnca:

parc. št. 649/1 pot v izmeri 1504 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 650/1 pot v izmeri 4 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 651/1 pot v izmeri 1784 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 652/1 pot v izmeri 666 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 652/3 pot v izmeri 377 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 656/2 pot v izmeri 165 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 656/3 pot v izmeri 110 m², prip. vl. št. Seznam I.,
 parc. št. 656/4 pot v izmeri 40 m², prip. vl. št. Seznam I.

k.o. Šikole,

parc. št. 860/2 pot v izmeri 5 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 865/1 pot v izmeri 1476 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 865/2 pot v izmeri 9 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 867/1 pot v izmeri 1536 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 867/2 pot v izmeri 40 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 867/3 pot v izmeri 12 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 870/1 cesta v izmeri 56 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 870/3 cesta v izmeri 107 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 889/1 cesta v izmeri 3822 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 889/2 cesta v izmeri 1657 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 889/5 cesta v izmeri 265 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 889/6 cesta v izmeri 1859 m², prip. vl. št. Seznam VI.,
 parc. št. 889/7 cesta v izmeri 208 m², prip. vl. št. Seznam VI.

II

Nepremičnine iz I. točke tega sklepa prenehajo imeti status zemljišča v splošni rabi oziroma javni uporabi in postanejo oziroma ostanejo v lasti in upravljanju Občine Kidričevo.

III

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 464-04-17/01

Kidričevo, dne 4. oktobra 2002.

Župan
 Občine Kidričevo
Alojz Šprah l. r.

KOČEVJE

5058. Razpis naknadnih volitev v Svet krajevne skupnosti Poljanska dolina

Na podlagi 92. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95 – sklep US, 70/95 in 51/02) Občinska volilna komisija občine Kočevje

r a z p i s u j e naknadne volitve v Svet krajevne skupnosti Poljanska dolina

1. Opravijo se naknadne volitve v Svet krajevne skupnosti Poljanska dolina.

2. Naknadne volitve bodo v nedeljo 1. decembra 2002.

Št. 008-1/02-112

Kočevje, dne 12. novembra 2002.

Predsednik
 Občinske volilne komisije
 občine Kočevje
Roman Poklač, univ. dipl. prav. l. r.

5059. Poročilo o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002

P O R O Č I L O o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002

Občinska volilna komisija občine Kočevje v sestavi: Roman Poklač – predsednik, Aleš Štrumbelj – član, Vili Novak – član, Slavka Janša – namestnica člana in Valentin Mavrin – namestnik člana je na seji dne 12. 11. 2002 ob 14. uri ugotovila:

I

a) V Občini Kočevje, ki je ena volilna enota, je vpisanih v volilni imenik 13.443 volilcev.

b) Število volilcev, ki so glasovali s potrdilom, ker pototoma niso bili vpisani v volilni imenik, je 0.

c) Skupno število volilcev v občini je 13.443.

č) Število volilcev, ki so glasovali po volilnem imeniku, je 9.692.

d) Skupno število volilcev, ki so glasovali, je 9.692.

II

Rezultati glasovanja za župana:

a) Število oddanih glasovnic je 9.691

b) Število neveljavnih glasovnic je 202

c) Število veljavnih glasovnic je 9.489

č) Posamezni kandidati so dobili naslednje število in odstotek glasov:

	število glasov	% glasov
1. Janez Černač	1063	11,20%
2. Milena Šterbenc	633	6,67%
3. Robert Tomazin	2020	21,29%
4. Janko Veber	5583	58,84%
5. Roman Žuran	190	2,00%

d) Za župana je bil izvoljen Janko Veber, 30. 7. 1960,
Ulica heroja Marincja št. 9, 1330 Kočevje.

III

Rezultati glasovanja za občinski svet:

a) Število oddanih glasovnic je	9.687
b) Število neveljavnih glasovnic je	514
c) Število veljavnih glasovnic je	9.173

č) Posamezne liste kandidatov so dobile naslednje število in odstotek glasov:

	število glasov	% glasov
1. SLOVENSKA NACIONALNA STRANKA – SNS	716	7,8%
2. LIBERALNA DEMOKRACIJA SLOVENIJE – LDS	2569	28,0%
3. SLS – SLOVENSKA LJUDSKA STRANKA	970	10,6%
4. NAPREJ SLOVENIJA – NPS	146	1,6%
5. NSi – NOVA SLOVENIJA – KRŠČANSKA LJUDSKA STRANKA	316	3,4%
6. SOCIALDEMOKRATSKA STRANKA, SOCIALDEMOKRATI SLOVENIJE, SDS	793	8,6%
7. SMS – STRANKA MLADIH SLOVENIJE	267	2,9%
8. ZDRUŽENA LISTA SOCIALNIH DEMOKRATOV – ZLSD	2393	26,1%
9. LISTA MALEGA GOSPODARSTVA	455	5,0%
10. ZELENi SLOVENIJE – ZELENi	548	6,0%

d) Mandati za občinski svet:

Ime liste	število mandatov
1. SLOVENSKA NACIONALNA STRANKA – SNS	2
2. LIBERALNA DEMOKRACIJA SLOVENIJE – LDS	8
3. SLS – SLOVENSKA LJUDSKA STRANKA	3
4. NAPREJ SLOVENIJA – NPS	0
5. NSi – NOVA SLOVENIJA – KRŠČANSKA LJUDSKA STRANKA	0
6. SOCIALDEMOKRATSKA STRANKA, SOCIALDEMOKRATI SLOVENIJE, SDS	
7. SMS – STRANKA MLADIH SLOVENIJE	0
8. ZDRUŽENA LISTA SOCIALNIH DEMOKRATOV – ZLSD	
9. LISTA MALEGA GOSPODARSTVA	1
10. ZELENi SLOVENIJE – ZELENi	1
SKUPAJ:	24

e) Ker nihče izmed posameznih kandidatov ni dobil zadostnega števila preferenčnih glasov, da bi bil izvoljen v skladu z drugim odstavkom 18. člena zakona o lokalnih volitvah pred kandidati, ki so na listi pred njim, so bili izvoljeni kandidati v občinski svet po vrstnem redu na listi, kot je bil določen ob določitvi liste kandidatov, in sicer:

Ime in priimek	Ime liste
1. Milena Šterbenc	Slovenska nacionalna stranka – SNS
2. Alenka Jelenovič	–“–
3. Janez Černač	Liberalna demokracija Slovenije – LDS
4. Andreja Rako	–“–
5. Irena Troha	–“–
6. Franc Gornik	–“–
7. Darja Delač Felda	–“–
8. Janja Muhvič	–“–
9. Jure Okrajšek	–“–
10. Ciril Štrumbelj	–“–
11. Robert Tomazin	SLS-Slovenska ljudska stranka
12. Mihael Petrovič	–“–
13. Vincenc Janša	–“–
14. Stanislav Gabrič	Socialdemokratska stranka, Socialdemokrati Slovenije, SDS
15. Bojan Briški	–“–

Ime in priimek	Ime liste
16. Janko Veber	Združena lista socialnih demokratov – ZLSD
17. Marjeta-Meta Kamšek	–“–
18. Ernest Deržek	–“–
19. Vesna Antič	–“–
20. Stojan Debeljak	–“–
21. Matija Jerbič	–“–
22. Vladimir-Vlado Prebilič	–“–
23. Zdenko Šulman	Lista malega gospodarstva
24. Bojan Kocjan	Zeleni Slovenije – Zeleni

IV

Občinska volilna komisija je končala z ugotavljanjem izida glasovanja ob 16. uri.

Št. 008-1/02-112
Kočevje, dne 12. novembra 2002.

Člani oziroma namestniki	Predsednik
Aleš Štrumbelj l. r.	Občinske volilne komisije občine Kočevje
Vili Novak l. r.	
Slavka Janša l. r.	Roman Poklač, univ. dipl. prav. l. r.
Lea Oražem l. r.	
Valentin Mavrin l. r.	

5060. Poročilo o izidu volitev člana občinskega sveta – pripadnika romske skupnosti Občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002

POROČILO

o izidu volitev člana občinskega sveta – pripadnika romske skupnosti Občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002

Posebna občinska volilna komisija občine Kočevje v sestavi: Marta Briški – predsednica, Šeherezada Delič – namestnica predsednice, Franc Gornik – član, Adolf Grabrijan – namestnik člana, Mirica Koleta Dimitrijevič – članica, Marjeta Tomazin – namestnica članice, Anđelika Grm – članica in Oranela Grm – namestnica članice je na svoji seji dne 10. 11. 2002 ob 20. uri ugotovila:

I

- V Občini Kočevje je v volilni imenik državljanov RS, pripadnikov romske skupnosti, vpisanih 73 volilcev.
- Število volilcev, ki so glasovali s potrdilom, ker niso bili vpisani v volilni imenik, je 49.
- Skupno število volilcev v občini je 122.
- Število volilcev, ki so glasovali po volilnem imeniku, je 69.
- Skupno število volilcev, ki so glasovali, je 118.

II

Rezultati glasovanja za člana občinskega sveta – predstavnika romske skupnosti:

- Število oddanih glasovnic je 118.
- Število neveljavnih glasovnic je 1.
- Število veljavnih glasovnic je 117.
- Kandidata sta dobila naslednje število in odstotek glasov:

	število glasov	% glasov
1. Bekim Hodaj	46	38,98%
2. Albin Lah	71	60,17%

- za člana občinskega sveta – predstavnika romske skupnosti je bil izvoljen Albin Lah.

III

Posebna občinska volilna komisija je končala z ugotavljanjem izida glasovanja ob 20. uri.

Št. 008-2/02-0111
Kočevje, dne 10. novembra 2002.

Predsednica POVK
Marta Briški, univ. dipl. prav. l. r.

Člani oziroma namestniki
Šeherezada Delič l. r.
Franc Gornik l. r.
Adolf Grabrijan l. r.
Mirica Koleta Dimitrijevič l. r.
Marjeta Tomazin l. r.
Anđelika Grm l. r.
Oranela Grm l. r.

KOMEN

5061. Odlok o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja-Stjenka Komen

Na podlagi prvega odstavka 41. člena zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list RS, št. 12/96 in 23/96), na podlagi sklepa Vlade Republike Slovenije, št. 620-00/98-2 (S) z dne 22. 10. 1998 in 16. člena statuta Občine Komen (Uradne objave, št. 10/95, Uradni list RS, št. 14/96 in 63/98) je Občinski svet občine Komen na redni seji dne 9. 3. 1999 sprejel

ODLOK

o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja-Stjenka Komen

1. člen

Ustanoviteljica javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovne šole Antona Šibelja-Stjenka je Občina Komen, Komen 126/a.

Ustanoviteljske pravice izvršuje Občinski svet občine Komen.

2. člen

Ime javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda (v nadaljnjem besedilu: šola) je Osnovna šola Antona Šibelja-Stjenka Komen.

Skrajšano ime je Osnovna šola Komen.

Sedež šole je Komen 61A.

3. člen

Šola Komen je ustanovljena za opravljanje osnovnošolskega izobraževanja kot javne službe za šolski okoliš, ki obsega:

Brestovica pri Komnu, Brje pri Komnu, Coljava, Čehovini, Čipnje, Divči, Dolanci, Gabrovica pri Komnu, Gorjansko, Hruševica, Ivanji Grad, Klanec pri Komnu, Kobdilj, Kobjeglava, Koboli, Kodreti, Komen, Krtinovca, Lisjaki, Lukovec, Mali Dol, Nadrožica, Preserje pri Komnu, Rubije, Sveto, Šibelji, Škofi, Škrbina, Štanjel, Tomačevica, Trebižani, Tupelče, Vale, Večkoti, Volčji Grad in Zagrajec.

4. člen

Šola opravlja javno službo na področju:

– osnovnošolskega izobraževanja – M/80.102.

Šola lahko opravlja tudi druge dejavnosti, povezane z vzgojo in izobraževanjem:

– drugo izobraževanje – M/80.422,

– storitve menz – M/55.51,

– druge računalniške dejavnosti – K/75.60.

5. člen

Šola Komen ima pečat okrogle oblike premera 35 mm in 20 mm. Sredi pečata je grb Republike Slovenije, na obodu je izpisano ime šole.

Ravnatelj šole sprejme sklep o hrambi in uporabi pečatov šole in določi delavce, ki so zanje odgovorni.

6. člen

Šola Komen ima za organizacijo osnovnošolskega izobraževanja Podružnico v Štanjelu. Območje podružnice obsega naslednje vasi: Čehovini, Čipnje, Dolanci, Hruševica,

Kobdilj, Kobjeglava, Koboli, Kodreti, Krtinovca, Lisjaki, Lukovec, Štanjel, Trebižani, Tupelče in Večkoti.

Sedež podružnice je v Štanjelu 63.

7. člen

Organi šole so:

- svet šole,
- ravnatelj šole,
- pomočnik ravnatelja šole,
- učiteljski zbor,
- oddelčni učiteljski zbor,
- razrednik,
- svet staršev in
- strokovni aktivni.

8. člen

Svet šole ima enajst članov, in sicer:

- tri predstavnike ustanovitelja,
- pet predstavnikov delavcev osnovne šole (od tega enega iz podružnice) in
- tri predstavnike staršev (od tega enega iz podružnice).

9. člen

Svet šole ima poleg pristojnosti, ki jih določa zakon, še:

- sprejema pravila in druge splošne akte šole,
- sprejema finančni načrt in zaključni račun,
- predlaga ustanovitelju spremembo in razširitev dejavnosti,
- daje ustanovitelju in ravnatelju šole predloge in mnenja o posameznih vprašanih in
- v skladu s predpisi sprejema program razreševanja presežnih delavcev.

10. člen

Predstavnike ustanovitelja imenuje Občinski svet občine Komen.

Predstavnike delavcev šole volijo delavci šole na neposrednih in tajnih volitvah.

Predstavnike staršev se izvoli z liste kandidatov, ki jo oblikuje svet staršev šole.

Volitve predstavnikov delavcev v svet so veljavne, če se jih udeleži več kot polovica volilnih upravičencev. Izvoljeni so kandidati, ki dobijo večino glasov tistih volilnih upravičencev, ki se udeležijo volitev.

Delavcu šole preneha mandat v svetu pred potekom dobe, za katero je bil izvoljen, če:

- odstopi,
- zaradi bolezni, daljše odsotnosti ali iz drugih razlogov ne more več opravljati funkcije člana sveta,
- je razrešen,
- mu preneha delovno razmerje v šoli,
- izgubi pravico biti voljen v svet.

Odstop je veljaven, ko svet sprejme pisno izjavo delavca o odstopu.

Članom, katerih mandat je vezan na status, preneha mandat s prenehanjem statusa, in sicer predstavniku staršev, ko preneha status učenca njegovemu otroku ali varovancu.

Ko svet ugotovi, da je članu sveta prenehal mandat, o tem obvesti pristojne za imenovanje oziroma izvolitev novega člana.

11. člen

Svet najkasneje 60 dni pred iztekom mandata določi rokovnik za izvedbo volitev in imenuje 3-člansko komisijo, ki

izvede volitve predstavnikov delavcev in ga predloži svetu ob konstituiranju.

Če svet v roku iz prejšnjega odstavka ne določi rokovnika in ne imenuje komisije za izvedbo volitev, opravi to nalogo, v roku sedmih dni po preteku roka iz prvega odstavka te točke, ravnatelj šole.

Pravico voliti predstavnike v svet imajo vsi delavci šole, pravico biti izvoljen v svet imajo vsi delavci šole, razen ravnatelja in pomočnika ravnatelja.

Kandidate za člane sveta predlaga učiteljski zbor šole, zbor delavcev in reprezentativni sindikat.

Predlogi kandidatov za člane sveta morajo biti pisni. Predlogom je treba priložiti pisne izjave kandidatov, da se s kandidaturom strinjajo.

Člane sveta se voli z liste kandidatov, ki se oblikuje v šoli.

Če je kandidatov za člane sveta manj, kot se jih voli, mora volilna komisija to javno objaviti in določiti rok za prijavo dodatnih kandidatov za člane sveta, ki ne sme biti daljši od sedem dni, in začne teči z dnem javne objave.

Voli se z glasovnico, na kateri so navedena imena kandidatov za člane sveta po abecednem redu priimkov, z navedbo za koliko kandidatov se glasuje.

Voli se tako, da se obkrožijo zaporedne številke pred imeni kandidatov, za katere se glasuje. Neizpolnjena glasovnica in glasovnica, na kateri ni mogoče ugotoviti volivca, sta neveljavni. Neveljavna je tudi glasovnica, če volivec glasuje za več kandidatov, kot je na glasovnici določeno.

O delu volilne komisije se piše zapisnik, v katerega se zapišejo podatki o volivcih, poteku volitev, pripombe članov volilne komisije ter osebni podatki izvoljenih kandidatov za člane sveta.

Volitve so veljavne, če se jih udeleži več kot polovica delavcev šole. Izvoljeno je toliko kandidatov za člane sveta, kot je določeno na glasovnici. Izvoljeni so kandidati, ki dobijo največje število glasov. Če dva kandidata dobita enako število glasov, je izvoljen tisti, ki ima daljšo delovno dobo v šoli.

Če se volitev udeleži polovica ali manj kot polovica delavcev šole in če volilna komisija razveljavi volitve zaradi nepravilnosti, se volitve zaradi nezadostne udeležbe oziroma zaradi nepravilnosti razveljavijo. Ponovne volitve se opravijo v 30 dneh po sklepu volilne komisije o neveljavnosti volitev.

Volitve delavcev v svet se opravijo najmanj 15 dni pred iztekom mandatne dobe članom sveta. Volilne rezultate ugotovi in razglasi volilna komisija najkasneje v petih dneh po izvedbi volitev.

Kandidati, ki so izvoljeni v svet, opravljajo svojo funkcijo od dneva, ko svetu prejšnjega sklica preneha mandat in se konstituira novi svet.

Če svetu preneha mandat pred konstituiranjem novega sveta, opravlja le-ta svoje naloge do konstituiranja novega sveta, vendar ne več kot tri mesece po izteku mandata.

Če članu preneha mandat pred potekom mandatne dobe, se v 15 dneh od dneva ugotovitve o prenehanju mandata, razpiše nadomestne volitve.

Nadomestno imenovanje oziroma izvolitev člana sveta ni potrebno, če je prenehal mandat manj kot tretjini članov in je do izteka mandata sveta manj kot šest mesecev.

12. člen

Podružnico šole vodi vodja podružnice, ki ima naslednje pristojnosti:

- organizira in vodi delo,
- predlaga ravnatelju program razvoja,
- predlaga nadstandardne programe,

- skrbi za sodelovanje šole s starši,
- obvešča starše o delu,
- opravlja druge naloge, za katere ga pisno pooblasti ravnatelj.

13. člen

Za organizirano uresničevanje interesa staršev in za pomoč pri vodenju podružnice se oblikuje svet staršev.

Svet staršev ima tri člane, oziroma toliko kolikor je oddelkov.

Člani sveta staršev so člani sveta staršev šole.

14. člen

Za opravljanje dejavnosti zagotovi ustanovitelj naslednje nepremičnine:

- objekt šole,
- objekt telovadnice,
- zunanje igralne površine,
- dvorišče in parkirišče.

Nepremičnine za izvajanje vzgojno-izobraževalnih programov so na zemljišču: p. št. 740, 741, 742, 744, 745, 746, 747 in 750/1 k.o. Komen.

Za opravljanje dejavnosti podružnice Štanjel ustanovitelj zagotovi naslednje nepremičnine:

- objekt šole z vrtcem,
- telovadnico,
- igrišče z dvoriščem za potrebe osnovnošolske in predšolske vzgoje, ki so na zemljišču: p. št. 907/1, 907/2, 908/1 in 909 k.o. Štanjel.

Ustanovitelj zagotavlja poleg nepremičnin tudi opremo potrebno za izvajanje osnovnošolskega izobraževanja, ki jo je šola uporabljala za opravljanje dejavnosti do uveljavitve tega akta, in jo izkazuje v bilanci stanja za zadnje leto poslovanja.

Za podružnico Štanjel ustanovitelj zagotavlja opremo po popisu opreme potrebne za izvajanje osnovnošolskega izobraževanja v novem objektu.

15. člen

Šola pridobiva sredstva za opravljanje javne službe iz državnega proračuna in iz proračuna občine v skladu z zakoni in statutom Občine Komen, iz prispevkov staršev, lahko pa tudi iz drugih virov.

16. člen

Šola nastopa v pravnem prometu, povezanim z dejavnostjo, za katero je ustanovljena, samostojno.

Šola odgovarja za svoje obveznosti do višine sredstev, s katerimi razpolaga.

Ustanovitelj odgovarja za obveznosti šole do višine sredstev, ki jih zagotavlja v skladu s 15. členom tega odloka.

17. člen

Šola je dolžna na zahtevo ministrstva, pristojnega za šolstvo oziroma ustanovitelja, predložiti vse listine in tiste podatke, ki se nanašajo na gospodarjenje s premoženjem, ki ga šola upravlja, in na opravljanje svoje dejavnosti oziroma so potrebne za vpis v zemljiško knjigo.

18. člen

Šola ima žiro račun pri Agenciji Republike Slovenije za plačilni promet, nadziranje in informiranje oziroma pri poslovni banki.

19. člen

Delo šole je javno.

Javnost dela šole se zagotavlja s poročili staršem, novinarjem in drugim predstavnikom javnosti.

Starši, novinarji in drugi predstavniki javnosti ne morejo prisostvovati sejam in drugim oblikam dela organov šole ter vzgojno-izobraževalnemu delu šole, razen v primeru, ko je to določeno z zakonom ali drugimi predpisi ali jim ravnatelj šole dovoli.

O delu šole obvešča javnost ravnatelj ali oseba, ki jo pooblasti.

20. člen

Ravnatelj in drugi delavci šole morajo varovati listine in podatke, do katerih pridejo oziroma se z njimi seznanijo pri opravljanju vzgojno-izobraževalne dejavnosti in so določeni za poslovno tajnost.

Osebe iz prejšnjega odstavka morajo varovati poslovno tajnost tudi po prenehanju delovnega razmerja.

Za poslovno tajnost se štejejo:

- podatki in dokumenti, ki so z zakonom in drugimi predpisi določeni za tajne,
- podatki in dokumenti, ki jih svet šole določi za poslovno tajnost,
- podatki in dokumenti, ki jih ravnatelj v okviru svojih pristojnosti določi za poslovno tajnost,
- podatki in dokumenti, ki jih šoli zaupno sporoči pristojni organ ali druga organizacija.

21. člen

Določba 6. člena tega odloka se začne uporabljati od 1. 9. 1999 dalje.

22. člen

Svet šole in svet staršev se konstituirata v skladu s tem odlokom najkasneje v šestih mesecih po njegovi uveljavitvi.

Do konstituiranja novega sveta šole in sveta staršev opravljata njune naloge svet javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Komen in svet staršev.

23. člen

Mandat ravnatelja šole se nadaljuje do izteka časa, za katerega je bil imenovan.

24. člen

Šoloobvezni otroci s področja podružnice Štanjel lahko na predmetni stopnji, oziroma ko zaključijo šolanje na podružnici Štanjel, obiskujejo Osnovno šolo Dutovlje, če to želijo njihovi starši.

Šoloobveznim otrokom iz prejšnjega odstavka plačuje stroške prevoza v šolo občina, v kateri bivajo.

25. člen

Šola Komen je pravna naslednica šole Antona Šibelja-Stjenka Komen, ki je vpisana v sodni register pri Registraškem sodišču Koper, pod št. vložka 1/00346/00 R 98/01838.

26. člen

Z uveljavitvijo tega odloka preneha veljati odlok o ustanovitvi Osnovne šole Antona Šibelja-Stjenka Komen, objavljen v Uradnem listu RS, št. 79/97.

27. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 640-06/98-18
Komen, dne 9. marca 1999.

Župan
Občine Komen
Uroš Slamič l. r.

5062. Poročilo o izidu naknadnega referenduma o odloku o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja–Stjenka Komen

POROČILO

o izidu naknadnega referenduma o odloku o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja–Stjenka Komen

1. Naknadni referendum se je izvedel dne 10. novembra 2002. Pravico glasovanja je imelo 3007 volivcev, glasovalo pa je 2334 volivcev, kar znaša 77,62%. Od tega je predčasno glasovalo 13 volivcev, po pošti pa 12 volivcev.

2. Pri naknadnem referendumu je bilo oddanih 2334 glasovnic, od katerih je bilo 2190 veljavnih, 144 pa neveljavnih.

3. Na referendumsko vprašanje: »Ali ste za to, da ostane šolski okoliš podružnične šole Štanjel v okviru centralne šole Dutovlje in se s tem razveljavi nov odlok o ustanovitvi Osnovne šole Antona Šibelja–Stjenka Komen, sprejet 9. 3. 1999, v delu, ki je štanjelski okoliš priključil OŠ Komen?« je z besedo »ZA« glasovalo 854 oziroma 36,59% volivcev, ki so glasovali ter z besedo »PROTI« 1336 oziroma 57,24% volivcev, ki so glasovali.

4. Občinska volilna komisija je na podlagi 78. člena, v povezavi s 77. členom statuta Občine Komen (Uradni list RS, št. 46/01) in v skladu s peto alineo 39. člena zakona o referendumu in o ljudski iniciativi (Uradni list RS, št. 15/94, 38/96, 57/96 in 59/01)

u g o t o v i l a,

da je večina volivcev, ki so glasovali, glasovala »PROTI« razveljavitvi odloka o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja–Stjenka Komen, kot je bil sprejet na Občinskem svetu občine Komen dne 9. 3. 1999, v delu, ki je štanjelski okoliš priključil OŠ Komen.

Št. 640-06/98-134
Komen, dne 11. novembra 2002.

Tajnica
Andreja Krt l. r.

Predsednica
Patricija Zelen Furlan l. r.

Člani:
Adrijana Konjedič l. r.
Marino Pangos l. r.
Bruna Ščuka l. r.
Majda Slavec l. r.
Davorin Adamič l. r.
Jožef Budal l. r.

LITIJA

5063. Razpis rednih volitev članov v Svet krajevne skupnosti Konjšica

Na podlagi 110. in 111. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 70/95 in 51/02)

r a z p i s u j e m **redne volitve članov v Svet krajevne skupnosti Konjšica**

1. Redne volitve v Svet krajevne skupnosti Konjšica, bodo v nedeljo 12. januarja 2003.

2. Za dan razpisa volitev, s katerim začnejo teči roki za volilna opravila, se šteje 11. november 2002. Zadnji rok za oddajo kandidatur je sredo, 18. december 2002 do 19. ure.

3. Za izvedbo volitev skrbi Občinska volilna komisija občine Litija, na voliščih pa volilni odbor.

4. Razpis se objavi v Uradnem listu Republike Slovenije in na krajevno običajen način.

Št. 008-1/2002
Litija, dne 8. novembra 2002.

Župan
Občine Litija
Mirko Kaplja l. r.

MISLINJA

5064. Pravilnik o finančnih intervencijah za ohranjanje in razvoj kmetijstva v Občini Mislinja

Na podlagi 124. in 125. člena zakona o javnih naročilih (Uradni list RS, št. 124/00) in 20. člena statuta Občine Mislinja (Uradni list RS, št. 8/00 – prečiščeno besedilo in 115/00) je Občinski svet občine Mislinja na 41. seji dne 11. oktobra 2002 sprejel

P R A V I L N I K **o finančnih intervencijah za ohranjanje in razvoj kmetijstva v Občini Mislinja** (prečiščeno besedilo)

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

S tem pravilnikom se določa način pridobivanja, namen, pogoji in oblike dodelitve finančnih sredstev, ki so v proračunu Občine Mislinja namenjena za ohranjanje in razvoj kmetijstva v Občini Mislinja.

2. člen

Za uresničevanje ciljev ohranjanja in razvoja kmetijstva v Občini Mislinja (v nadaljevanju: občina) se finančna sredstva usmerjajo v:

– pospeševanje strukturnih sprememb in razvojne naložbene dejavnosti v kmetijstvu za ustvarjanje ekonomsko stabilnih družinskih kmetij,

- večanje kakovosti pridelkov in okolju prijaznejših dejavnosti,
- uvajanje kakovostnih semen, plemenskih živali ter tehnologije,
- ohranitev, varstvo in optimalno rabo kmetijskih zemljišč ter ohranjanje poseljenosti,
- zagotovitev stalnega strokovnega izpopolnjevanja,
- celovit razvoj kmetijstva s posebnim upoštevanjem območij s težavnejšimi pridelovalnimi razmerami za kmetijstvo,
- druge ukrepe, sprejemljive za ohranjanje in razvoj kmetijstva.

3. člen

Prednosti pri izvajanju ciljev ohranjanja in razvoja ter usmerjanja sredstev za ohranjanje in razvoj določi Občinski svet občine Mislinja (v nadaljnjem besedilu: svet) na predlog Odbora za kmetijstvo (v nadaljnjem besedilu: odbor).

Letni program ukrepov se pripravi na osnovi določil tega pravilnika in mora vsebovati najmanj:

- navedbo ukrepa,
- višino razpoložljivih sredstev za posamezni ukrep,
- pogoje in merila za pridobitev sredstev iz pravilnika.

Predlog letnega programa pripravi komisija za kmetijstvo (v nadaljevanju: komisija), ki jo imenuje župan. Letni program sprejme župan s sklepom.

II. NAČINI IN KRITERIJI ZA DODELJEVANJE SREDSTEV

4. člen

1. Upravičenci do sredstev za ohranjanje in razvoj kmetijstva so:

- pravne in fizične osebe, ki opravljajo kmetijsko dejavnost in imajo stalno bivališče oziroma sedež v občini,
- društva, krožki in združenja ter strokovne in veterinarske službe, ki delujejo za področje kmetijstva v občini ali regiji.

2. Sredstva za ohranjanje in razvoj kmetijstva se dodeljujejo kot regresi, premije, podpore, subvencije, plačila storitev in investicijski odhodki.

3. Zahtevke za dodelitev sredstev za ohranjanje in razvoj kmetijstva vložijo upravičenci na osnovi razpisa ali javne objave, če v tem pravilniku ni drugače določeno.

4. Zahtevke vlagajo upravičenci iz 1. točke tega člena v svojem imenu ali njihovi pooblaščenca za njihov račun.

5. Vlagatelji, ki pridobivajo sredstva za druge upravičence, morajo ta sredstva prenakazati na njihov račun najpozneje v dveh delovnih dneh od njihovega prejema. Vlagatelj ne sme pogojevati uveljavljanja ali izplačila intervencijskih sredstev upravičencu z obsegom proizvodnje oziroma pogodbenega sodelovanja ali nakupom blaga iz svoje trgovske mreže.

6. Vlagatelj, ki pridobi sredstva za druge upravičence, lahko upravičencu zaračuna stroške poslovanja, vendar največ do 0,5% od višine sredstev.

7. Prednost imajo zahtevki, ki bodo zagotavljali aktivno zaposlitev in razvoj kmetije na območjih s težavnejšimi pridelovalnimi razmerami.

8. Pomoč se lahko dodeli, če pomeni spodbudo za izvedbo projekta oziroma je zanj nujno potrebna.

9. V primeru investicij v kmetijska gospodarstva je pomembno, da gre za začete investicije v tekočem letu, pri čemer mora biti podana ocena možnosti obstoja kmetijskega gospodarstva ter ustrezne poklicne zmožnosti prejemnika pomoči.

5. člen

1. Razpis ali javna objava v glasilu Naša občina ali obvestilo na drug krajevno običajen način mora vsebovati:

- namene, za katere se dodeljujejo sredstva,
- višino razpisanih sredstev za posamezni ukrep,
- pogoje in merila za pridobitev sredstev in navedbo dokumentacije, ki mora biti priložena vlogi,
- rok za vložitev zahtevkov, ki ne sme biti krajši od 15 dni od dneva objave, ter naslov, na katerega se vložijo zahtevki,

- rok, do katerega bodo prosilci obveščeni o odločitvi.

2. Zahtevki morajo vsebovati z razpisom ali javno objavo zahtevane podatke, predvsem pa:

- osnovne podatke o prosilcu (ime, naziv, sedež), davčno številko, številko računa za nakazilo sredstev,
- namen zahtevka,
- izjavo o odgovornosti za točnost podatkov,
- izjava prosilca, da za posamezni namen ni pridobil sredstev iz državnega proračuna ali mednarodnih virov oziroma koliko sredstev je iz teh virov za posamezni namen že pridobil.

3. Zainteresiranim upravičencem mora biti na voljo ustrezna razpisna dokumentacija z naslednjimi sestavnimi deli:

- podatki o razpisanih sredstvih za posamezni namen,
- višina deleža sofinanciranja, do katerega so upravičeni,
- vzorec pogodbe,
- navedbo potrebnih dokumentov, ki jih mora upravičenec predložiti,
- navedbo meril za dodelitev subvencije, regresa ali drugega finančnega transferja.

6. člen

Na podlagi določil tega pravilnika, prednostnih ciljev, ki jih je določil občinski svet, pripravi komisija ob sodelovanju občinske uprave predlog upravičencev za dodelitev finančnih sredstev.

Izplačilo sredstev odobri župan s posebnim sklepom.

7. člen

Župan z upravičenci, katerim so bila s sklepom odobrena sredstva, sklene pogodbo, v kateri se opredeli:

- namen,
- višina sredstev,
- pogoje plačila,
- možnosti za preverjanje namenske porabe sredstev,
- določilo, da mora prejemnik ob ugotovljeni nenamenski porabi sredstev vrniti sredstva z zakonitimi zamudnimi obrestmi.

III. UKREPI

8. člen

Ukrepi za ohranjanje in razvoj kmetijstva se izvajajo na naslednjih področjih:

1. Urejanje kmetijskih zemljišč

Namen ukrepa:

Sredstva se namenajo za izboljšanje fizikalno-kemičnih in bioloških lastnosti tal, odstranitev zarasti, ravnanje terena ipd. Sredstva se prioritarno namenajo za pripravo in izvajanje ukrepov občinskega programa agrarnih operacij.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva za sofinanciranje izvedbe malih agromelioracij lahko pridobijo upravičenci, ki so lastniki ali najemniki kmetijskih zemljišč na območju občine v višini do 50% upravi-

čenih stroškov investicije (stroški krčenja drevesne zarasti in grmičevja, zemeljska dela, odstranjevanje kamenja in drenažiranje, do 50% ocenjenega lastnega dela, nabave apna in ostali material), vendar največ do 100.000 SIT, in sicer na osnovi priloženih originalnih računov in dokazil o plačilu računov za opravljeno investicijo.

Upravičenost investicije se dokazuje na osnovi priloženega programa in popisa predvidenih del, ki ga pred investicijo pripravi za upravičenca kmetijska svetovalna služba ali druga strokovna institucija. Maksimalna strnjena površina, za katero lahko upravičenec pridobi sredstva za sofinanciranje, je 0,5 ha. Zahtevku mora biti priloženo dokazilo o lastništvu ali najemu zemljišča, soglasje najemodajalca, če gre za najeto zemljišče, in če je po veljavnih predpisih za nameravan poseg na zemljišču potrebno, tudi odločba o gradbenem dovoljenju ali odločba o priglasitvi del.

2. Urejanje pašnih površin in oživitev travniških nasadov

Namen ukrepa:

S sofinanciranjem spodbujati urejanje pašnih površin in s tem preprečevati zaraščanje kmetijskih zemljišč. Namen sofinanciranja obnove travniških nasadov je oživitev zapuščenih travniških nasadov in sajenje novih, ohranjanje kulturne krajine in podeželja.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva za ureditev in razširitev pašnika lahko pridobijo upravičenci, ki so lastniki ali najemniki kmetijskih zemljišč na območju občine. Minimalna skupna površina pašnika, ki se ureja na novo ali obnavlja, je 2 ha, pri skupni najvišji dovoljeni obremenitvi 2,5 GVŽ/ha. Sofinancira se do 50% upravičenih stroškov investicije (stroški kolov, žice, mreže, zemeljskih del, založnega gnojenja, postavitve napajališč, nakup in postavitve električnega pastirja, sadilni material) na osnovi priloženih originalnih računov in dokazil o plačilu računov za opravljeno upravičeno investicijo. Upravičenost investicije se dokazuje s priloženim mnenjem in načrtom ureditve pašnika, ki ju pripravi kmetijska svetovalna služba. Prednost imajo prosilci za pašnike, ki ležijo nad 700 m n.v. Če je po veljavnih predpisih za nameravani poseg v zemljišče potrebno, mora biti zahtevku priložena tudi odločba o priglasitvi del.

3. Programi preusmerjanja kmetij

Namen ukrepa:

Sredstva se namenajo za podporo naložbam za preusmeritve in modernizacijo proizvodnje, ekološko kmetovanje in pomenijo razširitev kmetijske dejavnosti ali uvedbo novih del na kmetiji.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva v višini do 30% upravičenih stroškov investicije (stroški nabave gradbenega materiala, stroški gradbenih in obrtniških del ter stroški nakupa hlevske opreme) za preusmeritve in modernizacijo proizvodnje ter ekološko kmetovanje. Stroški projektne dokumentacije in stroški investicijskih programov se sofinancirajo v višini do 12% upravičenih stroškov investicije.

Upravičenci pridobijo sredstva z vložitvijo zahtevka na osnovi javnega razpisa.

Zahtevku mora biti priloženo mnenje kmetijske svetovalne službe o pomenu naložbe za razvoj kmetije ter računi za nakup materiala ali opravljeno delo, vezano na naložbo, dokazila o plačilu računov in odločba o gradbenem dovoljenju oziroma o priglasitvi del, če to zahtevajo veljavni predpisi. Prednost imajo upravičenci, ki jim je kmetijstvo osnovna dejavnost.

Višina pomoči za kritje upravičenih stroškov kontrole ekološke pridelave rastlin pooblaščene organizacije znaša do 100%. Upravičenci morajo predložiti račun oziroma potrdilo o vplačilu stroškov kontrole ekološke pridelave potrjeno s strani pristojne kmetijsko svetovalne službe in dokazilo o vključitvi kmetije v kontrolo ekoloških kmetij«.

4. Razširitev in posodobitev ter pridobitev novih zmožnosti na kmetijah za dopolnilne dejavnosti

Namen ukrepa:

Namen ukrepa je pospeševanje razvoja dopolnilnih dejavnosti, pospeševanje strukturne spremembe v kmetijstvu, konkurenčno usposobitev kmetijskih proizvajalcev in širitev obstoječih ali uvajanje novih dejavnosti. Te dejavnosti so: dejavnost turizma na kmetiji, predelava in prodaja kmetijskih pridelkov, ki temelje na lastni proizvodnji, domača obrt, predelava sadja ipd.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva v višini do 30% upravičenih stroškov investicije (stroški gradbenega materiala, stroški gradbeno-obrtniških del, stroški strojnih in elektro instalacij, stroški opreme, inženiringa in nadzora) za dopolnilne dejavnosti lahko pridobijo upravičenci z vložitvijo zahtevka na osnovi javnega razpisa. Stroški projektne dokumentacije in stroški investicijskih programov se sofinancirajo v višini do 12% upravičenih stroškov investicije.

Sofinanciranje dejavnosti turizma na kmetiji in domače obrti znaša v višini do 55% upravičenih stroškov (stroški gradbenega materiala, stroški gradbeno-obrtniških del, stroški strojnih in elektro instalacij, stroški opreme, inženiringa in nadzora). Stroški projektne dokumentacije in stroški investicijskih programov se sofinancirajo v višini do 12% upravičenih stroškov investicije. Upravičenci pridobijo sredstva z vložitvijo zahtevka na osnovi javnega razpisa.

Zahtevku mora biti priloženo mnenje kmetijske svetovalne službe o pomenu in smotnosti uvajanje nove dejavnosti, računi za nakup materiala ali opravljeno delo, vezano na naložbo, dokazila o plačilu računov ter odločbo o gradbenem dovoljenju ali odločbo o priglasitvi del, če je to potrebno na podlagi veljavnih predpisov. Prednost imajo upravičenci, ki jim je kmetijstvo osnovna dejavnost.

5. Podpora pri nakupu nove tehnologije – specialne mehanizacije

Namen ukrepa:

Spodbujanje nakupa specialne mehanizacije za potrebe večjega števila organiziranih kmetov za skupno uporabo kmetijske mehanizacije.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva lahko pridobijo upravičenci, lastniki specialne mehanizacije, s katero opravljajo storitve za kmete, ki so organizirani za skupno uporabo kmetijske mehanizacije, z vložitvijo zahtevka na osnovi javnega razpisa. Podpora znaša do 30% vrednosti stroja. Zahtevku mora biti priložen originalni račun oziroma potrdilo o nakupu v tekočem letu, dokazilo o plačilu računa in akt, s katerim kmetje, uporabniki takšne mehanizacije, dokazujejo souporabo stroja.

6. Regresiranje oziroma subvencioniranje v živinorejski in rastlinski proizvodnji

Namen ukrepa:

Namen podpor je spodbujanje nabave kvalitetnega reprodukcijskega materiala za uvajanje ekološkega in integriranega kmetovanja, obnovo sadovnjakov in za druge regrese oziroma subvencije, ki se določijo z letnim programom ukrepov.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Sredstva se namenljajo za:

– Umetno osemenje krav in plemenskih telic se sofinancira do višine 20% primerljivih stroškov osemenjenja v Republiki Sloveniji. Do sofinanciranja osemenjenja so upravičeni kmetje iz območja, ki so opredeljena kot območja s težjimi pridelovalnimi pogoji (predvsem hriboviti predeli). Upravičenci predložijo račun za izvedene storitve pooblaščen organizacije.

– Preventivni ukrepi veterinarske službe na živinorejskih kmetijah so antibiogrami s preventivo mastitisa in se sofinancirajo v višini do 50% stroškov pregledov.

Pogoj za pridobitev pomoči je račun za izvedbo storitve preventivnih ukrepov pooblaščen veterinarske organizacije v tekočem letu.

– Višina pomoči za sofinanciranje vzdrževanja plemenskih žrebcev, ki mora biti potrjen s strani selekcijske službe, znaša do 50% upravičenih stroškov (stroški zavarovanje žrebca in stroški licenciranja). Pogoj za pridobitev pomoči je račun potrjen s strani pristojne kmetijsko svetovalne službe.

– Višina pomoči za sofinanciranje vzdrževanja plemenskih ovnov znaša do 50% upravičenih stroškov (stroški licenciranja). Pogoj za pridobitev pomoči je račun o izvedeni storitvi, ki mora biti potrjen s strani pristojne kmetijsko svetovalne službe.

– Analiza zemlje in krme se sofinancira do 50% stroškov analize. Pogoj za pridobitev pomoči je račun pooblaščen organizacije za analizo zemlje in krme.

– Za testiranje škropilnic in pršilnikov se višina pomoči dodeli do 100% stroškov testiranja. Za pridobitev pomoči upravičenci predložijo potrdilo o opravljenem testiranju in račun za izvedene storitve pooblaščen organizacije.

7. Izobraževanje za potrebe kmetijstva

Namen ukrepa:

Namen sofinanciranja izobraževanja kmetov je spodbujanje uvajanja novih znanj in novih tehnologij kmetijske proizvodnje ter izboljšanje kvalitete življenja na podeželju.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Do sofinanciranja izobraževanja so upravičeni kmetje, ki si želijo izpopolniti znanje z navedenim namenom. Program izobraževanja v občini ali skupaj z upravičenci iz sosednjih občin organizirajo kmetijska svetovalna služba, društva s področja kmetijstva in druge strokovne organizacije. Sredstva se zagotavljajo za sofinanciranje plačila honorarjev in potnih stroškov predavateljem, uporabe prostorov za izvedbo seminarjev in tečajev, nabave strokovne literature, izvedbe strokovnih ekskurzij in demonstracijskih poskusov, raziskovalnih nalog ter drugih razvojnih dejavnosti na področju kmetijstva, ki jih izvaja in organizira kmetijska svetovalna služba, ter plačilo drugih materialnih stroškov, vezanih na posamezno obliko izobraževanja. Sredstva se dodeljujejo na podlagi letnega programa izvajalca oziroma organizatorja izobraževanja, ki ga predloži občinski upravi najpozneje do 31. januarja za tekoče leto in ga na predlog komisije potrdi župan s sklepom.

Pooblaščenim izvajalcem izobraževanja posameznih programov se krijejo upravičeni stroški izobraževanja do 100%. Pogoj za pridobitev sredstev je vloga za sofinanciranje s priloženimi računi o opravljeni storitvi ali finančno ovrednoten program izobraževalne dejavnosti izvajalca z ustrezni dokazili (iz vloge mora miti razvidna kotizacija oziroma participacija kmetov za posamezne oblike izobraževanja oziroma usposabljanja, če se izvajalec za njo odloči) in seznam udeležencev izobraževanja.

Kmetom posameznikom se krijejo upravičeni stroški (stroški izobraževanja, prevoza do izobraževalne ustanove)

poklicnega izobraževanja do višine 40%. Pogoj za pridobitev sredstev je račun oziroma dokazilo o izvedeni storitvi in mnenje pristojne kmetijsko svetovalne službe.

8. Sofinanciranje delovanja društev in njihovih programov

Namen ukrepa:

Spodbujanje aktivnosti društev s področja kmetijstva, ki so neprofitna in se ne ukvarjajo s pridobitno dejavnostjo, za izvajanje strokovnega dela, strokovnih prireditev (razstave, demonstracije, promocije, prodaja kmetijskih pridelkov, organizirano trženje, skupni nastopi na trgu ipd.), pri izdajanju informativnih publikacij in prenosu tržnih informacij.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Višina sofinanciranja znaša do 30% upravičenih stroškov (stroški razstav, demonstracij, promocij, prodaje kmetijskih pridelkov, skupnih nastopov na trgu, izdaja strokovnih publikacij) finančno ovrednotenega programa. Upravičenci predložijo naslednjo dokumentacijo:

- finančno ovrednoten letni program dela,
- finančno poročilo o delu društva v preteklem letu, potrjeno s strani nadzornega odbora,
- potrdilo o registraciji društva (če je društvo ustanovljeno na novo).

9. Sofinanciranje prevoza mleka

Namen ukrepa:

Delno pokrivanje stroškov prevoza mleka iz območij s težjimi pridelovalnimi pogoji, kjer nastajajo dodatni stroški za prevoz mleka do skupnih zbiralnic, da bi se na ta način kompenzirali večji stroški prodaje mleka iz teh območij.

Pogoji za pridobitev sredstev:

Do sofinanciranja prevozov mleka so upravičeni kmetje iz območij, ki so opredeljena kot območja s težjimi pridelovalnimi pogoji (predvsem hriboviti predeli). Sredstva se dodeljujejo kmetom, ki zagotavljajo prevoz mleka do skupnih zbiralnic.

Višina pomoči znaša do 40% upravičenih stroškov prevoza mleka. Sredstva se dodelijo na osnovi računa Koroške kmetijsko-gozdarske zadruge Slovenj Gradec.

9. člen

V primeru morebitnega ostanka predvidenih sredstev za posamezen ukrep za ohranjanje in razvoj kmetijstva, predvidenem v letnem programu, se le ta lahko prerazporedijo za druge ukrepe, določene v skladu s tem pravilnikom. Na predlog komisije prerazporeditev določi župan s sklepom.

IV. NADZOR IN SANKCIJE

10. člen

Namensko porabo sredstev spremlja in preverja občinska uprava in komisija.

Upravičenec je dolžan povrniti nenamensko uporabljena sredstva skupaj z zakonskimi zamudnimi obrestmi, ki se obračunajo od dneva odobritve do dneva vračila sredstev, v primerih, ko se ugotovi:

- da so bila dodeljena sredstva delno ali v celoti nenamensko uporabljena,
- da je upravičenec v zahtevku za katerikoli namen pridobitve sredstev navajal neresnične podatke ali
- druge nepravilnosti pri uporabi sredstev.

11. člen

Program izobraževanja iz ukrepa št. 7 za leto 2002 predložijo organizatorji in izvajalci izobraževanja do 28. 2. 2002.

V. KONČNA DOLOČBA

12. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije, uporablja pa se od 1. 1. 2002 dalje.

Št. 32001-0001/2002

Mislinja, dne 11. oktobra 2002.

Župan
Občine Mislinja
Mirko Grešovnik l. r.

OSILNICA**5065. Poročilo o izidu rednih volitev župana Občine Osilnica****POROČILO
o izidu rednih volitev župana Občine Osilnica**

Občinska volilna komisija občine Osilnica je na redni seji dne 10. in 11. 11. 2002 na podlagi zapisnikov o delu volilnih odborov pri ugotavljanju izida glasovanja na rednih volitvah župana Občine Osilnica dne 10. novembra 2002 ugotovila:

I

Na volitvah dne 10. novembra 2002 je imelo pravico glasovati 332 volivcev.

Glasovalo je skupaj 266 volivcev ali 80,12% od vseh volivcev, ki so imeli pravico voliti.

II

Za volitve župana Občine Osilnica je bilo oddanih 266 glasovnic.

Ker so bile prazne, ker sta bili obkroženi dve številki ob imenu kandidata oziroma ker ni bilo moč ugotoviti volje volivca, sta bili 2 glasovnici neveljavni. Veljavnih glasovnic je bilo 264.

Posamezni kandidat je dobil naslednje število glasov:

kandidat	št. glasov	% glasov
1. Anton Kovač	136 glasov	51,52%
2. Jožef Štimec	128 glasov	48,48%

III

Občinska volilna komisija občine Osilnica je skladno z določbami 41. in 107. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95 – sklep US, 70/95, 20/98 – odločba US in 51/02) ugotovila, da je za župana Občine Osilnica izvoljen kandidat Anton Kovač, roj. 9. 6. 1947, Sela 1, Osilnica.

Št. 004-52/02

Osilnica, dne 12. novembra 2002.

Namestnica predsednika OVK
Sanda Žurga l. r.

5066. Poročilo o izidu rednih volitev članov Občinskega sveta občine Osilnica**POROČILO
o izidu rednih volitev članov Občinskega sveta občine Osilnica**

Občinska volilna komisija občine Osilnica je na redni seji dne 10. in 11. 11. 2002 na podlagi zapisnikov o delu volilnih odborov pri ugotavljanju izida glasovanja na rednih volitvah članov Občinskega sveta občine osilnica dne 10. novembra 2002 ugotovila:

I

Na volitvah dne 10. novembra 2002 je imelo pravico glasovati 332 volivcev.

Glasovalo je skupaj 266 volivcev ali 80,12% od vseh volivcev, ki so imeli pravico voliti.

II

Za volitve članov Občinskega sveta občine Osilnica je bilo oddanih 266 glasovnic.

Ker so bile prazne, ker je bilo obkroženih več številki pred imeni kandidatov kot se jih voli oziroma ker ni bilo moč ugotoviti volje volivca, je bilo 8 glasovnic neveljavnih. Veljavnih glasovnic je bilo 258.

Posamezni kandidati so dobili naslednje število glasov:

kandidat	št. glasov	% glasov
1. Zvonko Žagar	104	40,31%
2. Nedeljko Poje	117	45,35%
3. Simon Kovač	93	36,05%
4. Jožef Štimec	136	52,71%
5. Cveto Vesel	129	50,00%
6. Viktor Osvald	83	32,17%
7. Toni Tomec	111	43,02%
8. Ivan Žurga	86	33,33%
9. Anton Štimec	108	41,86%
10. Peter Hudobivnik	63	24,42%
11. Janez Štimec	69	26,74%
12. Anamarija Štimec	108	41,86%
13. Blaž Miklič	103	39,92%
14. Katja Štimac	57	22,09%
15. Antun Volf	10	4,26%
16. Peter Šercer	114	44,19%

III

Občinska volilna komisija občine Osilnica je skladno z določbami 41. in 11. člena zakona o lokalnih volitvah (Uradni list RS, št. 72/93, 7/94, 33/94, 61/95 – sklep US, 70/95, 20/98 – odločba US in 51/02) in po opravljenem žrebu med zadnja dva kandidata, ki sta se po enakem številu glasov uvrstila na sedmo mesto ugotovila, da so za člane Občinskega sveta občine Osilnica izvoljeni naslednji kandidati:

1. Nedeljko Poje, roj. 24. 8. 1952, Padovo 5, Osilnica,
ca,
2. Jožef Štimec, roj. 13. 3. 1960, Grintovec 2, Osilnica,
ca,
3. Cveto Vesel, roj. 3. 5. 1949, Sela 28, Osilnica,
4. Toni Tomec, roj. 9. 4. 1975, Sela 19, Osilnica,
5. Anamarija Štimec, roj. 22. 7. 1952, Mirtoviči 2,
Osilnica,
6. Antun Volf, roj. 4. 12. 1960, Sela 25, Osilnica,
7. Peter Šerčer, roj. 5. 2. 1935, Belica 3, Osilnica.

Št. 004-53/02

Osilnica, dne 12. novembra 2002

Namestnica predsednika OVK
Sanda Žurga l. r.

SLOVENSKE KONJICE

5067. Odlok o spremembah in dopolnitvah odloka o proračunu Občine Slovenske Konjice za leto 2002

Na podlagi 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, 74/98, 70/00 in 51/02), zakona o javnih financah (Uradni list RS, št. 79/99, 124/00, 79/01 in 30/02) ter 94. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99 in 19/01) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel

ODLOK

o spremembah in dopolnitvah odloka o proračunu Občine Slovenske Konjice za leto 2002

1. člen

V odloku o proračunu Občine Slovenske Konjice za leto 2002 (Uradni list RS, št. 109/01) se prvi odstavek 2. člena spremeni in glasi:

Splošni del proračuna se določa v naslednjih zneskih:

A) Bilanca prihodkov in odhodkov

	v tisočih tolarjev
I. prihodki	1.532.700
II. odhodki	1.567.962
III. proračunski presežek (primanjkljaj) (I.-II.)	-35.262

B) Račun finančnih terjatev in naložb

IV. prejeta vračila danih posojil in prodaja kapitalskih deležev	5.300
V. dana posojila in povečanje kapitalskih deležev	2.000
VI. prejeta minus dana posojila in spremembe kapitalskih deležev (IV.-V.)	3.300

C) Račun financiranja

VII. zadolževanje	-
VIII. odplačila dolga	4.000
IX. sprememba stanja sredstev na računih (I.+IV.+VII.-II.-V.-VIII.)	-35.962
X. neto zadolževanje (VII.-VIII.)	-4.000
XI. neto financiranje (VI.+X.)	-700

2. člen

V prvem odstavku 3. člena se doda tretja alineja, ki glasi:

– taksa za obremenjevanje okolja zaradi odlaganja odpadkov v skladu z odločbo pristojnega ministrstva.

3. člen

V 7. členu se znesek 100.000.000 tolarjev nadomesti z zneskom 151.400.000 tolarjev.

4. člen

Ta odlok začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 40101-3/01-90-33/2002

Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

5068. Spremembe in dopolnitve statuta Občine Slovenske Konjice

Na podlagi 16. člena zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 51/02) in 16. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99 in 19/01) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel

SPREMEMBE IN DOPOLNITVE STATUTA Občine Slovenske Konjice

1. člen

V statutu Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99 in 19/01) se v četrtem odstavku 5. člena za besedo »njimi« doda besedilo »ustanavlja zveze, se zaradi predstavljanja in uveljavljanja lokalne samouprave ter usklajevanja in skupnega zagotavljanja svojih interesov povezuje v združenja,«.

2. člen

V 14. členu se doda nov četrti odstavek, ki glasi: »Do prve seje novoizvoljenega občinskega sveta traja tudi:

– mandatna doba članov občinskega sveta, ki so izvoljeni na predčasnih volitvah po razpustitvi prejšnjega občinskega sveta, ali odstopu večine članov občinskega sveta, – mandatna doba članov občinskega sveta, ki so izvoljeni na volitvah, ki so bile iz kakšnega drugega razloga na podlagi zakona opravljene po rednih volitvah v občinske svete.«

Dosedanji četrti odstavek postane peti odstavek.

3. člen

V 15. členu se v prvem odstavku doda nov stavek, ki glasi: »Člane občinskega sveta volijo volivci, ki imajo v občini stalno prebivališče.«

4. člen

V 22. členu se v prvem odstavku doda nova šesta alineja, ki glasi:

»– če nastopi funkcijo ali začne opravljati delo oziroma če v enem mesecu po potrditvi mandata ne preneha opravljati funkcije ali dela v občinski, oziroma državni upravi, ki na podlagi določb 17. člena tega statuta ni združljiva, oziroma ni združljivo s funkcijo člana občinskega sveta, župana in podžupana.«

Dosedanja šesta alineja postane sedma alineja.

V drugem stavku drugega odstavka se za besedo »četrt« postavi vejica in se črta beseda »in«, za besedo »peto« pa se doda besedilo »in šesto«.

Na koncu drugega odstavka se dodata nova peti in šesti stavek, ki glasita: »Zoper ugotovitev občinskega sveta lahko član občinskega sveta, ki mu je prenehal mandat, v osmih dneh od prejema sklepa vloži tožbo na upravno sodišče, ki o njej odloči v 30 dneh. O morebitni pritožbi odloči vrhovno sodišče v 30 dneh.«

Četrti odstavek se spremeni tako, da glasi: »Postopki za nadomestitev člana občinskega sveta se lahko začno po preteku roka za vložitev tožbe, če tožba ni bila vložena, po preteku roka za vložitev pritožbe zoper odločitev upravnega sodišča, če pritožba ni bila vložena, oziroma po pravomočni odločitvi sodišča.«

5. člen

V 26. členu se v prvem stavku beseda »državljeni« nadomesti z besedo »volivci«.

Za prvim stavkom drugega odstavka se doda nov drugi stavek, ki glasi: »Za začetek in trajanje mandatne dobe župana se smiselno uporablja določba tretjega odstavka 14. člena tega statuta.«

Doda se nov tretji odstavek, ki glasi: »Do prve seje novoizvoljenega občinskega sveta traja tudi:

- mandatna doba župana, ki je izvoljen na nadomestnih volitvah po prenehanju mandata prejšnjemu županu pred potekom mandatne dobe,
- mandatna doba župana, ki je izvoljen na volitvah, ki so bile iz kakšnega drugega razloga na podlagi zakona opravljene po rednih volitvah v občinske svete.«

Dosedanji tretji odstavek postane četrti, dosedanji četrti pa postane peti odstavek.

6. člen

V 34. členu se v prvem odstavku doda nova šesta alineja, ki glasi:

»– če nastopi funkcijo ali začne opravljati delo, oziroma, če v enem mesecu po potrditvi mandata ne preneha opravljati funkcije ali dela v občinski, oziroma državni upravi, ki na podlagi določb zakona ni združljiva, oziroma ni združljivo s funkcijo župana ali podžupana.«

Dosedanja šesta alineja postane sedma, sedma alineja pa postane osma.

V drugem stavku četrtega odstavka se za besedo »peto« postavi vejica in se črta beseda »in«, za besedo »šesto« pa se doda besedilo »in sedmo«.

V šestem odstavku se dodata nova drugi in tretji stavek, ki glasita: »Zoper ugotovitev občinskega sveta lahko župan in podžupan, ki mu je prenehal mandat, v osmih dneh od prejema sklepa vloži tožbo na upravno sodišče, ki o njej odloči v 30 dneh. O morebitni pritožbi odloči vrhovno sodišče v 30 dneh.«

V sedmem odstavku se doda nov tretji stavek, ki glasi: »Postopki za izvolitev novega župana ali imenovanje podžupana se lahko začno po preteku roka za vložitev tožbe, če tožba ni bila vložena, po preteku roka za vložitev pritožbe zoper odločitev upravnega sodišča, če pritožba ni bila vložena, oziroma po pravomočni odločitvi sodišča.«

Dodata se novi deseti in enajsti odstavek, ki glasita:

»Če je župan imenovan:

– na funkcijo v organu državne uprave, ki izvaja nadzorstvo nad zakonitostjo oziroma nad primernostjo in strokovnostjo dela občinskih organov in občinske uprave,

– za načelnika upravne enote, ali vodjo notranje organizacijske enote v upravni enoti, na katere območju je občina,

– na položaj ali drugo uradniško delovno mesto v državni upravi, na katerem se izvršujejo pooblastila v zvezi z nadzorstvom nad zakonitostjo oziroma nad primernostjo in strokovnostjo dela občinskih organov in občinske uprave, mu po zakonu preneha mandat župana z dnem imenovanja. O imenovanju mora župan takoj obvestiti občinski svet in občinsko volilno komisijo.

Če župan opravlja funkcijo ali delo iz prejšnjega odstavka, mu po zakonu preneha mandat župana, če ne odstopi s funkcije ali ne preneha z delovnim razmerjem. O svoji odločitvi, ali bo opravljal funkcijo župana, ali še naprej funkcijo ali delo iz prejšnjega odstavka, je župan dolžan pisno obvestiti občinski svet in občinsko volilno komisijo najkasneje v sedmih dneh po prejemu poročila o izidu volitev v občini.«

7. člen

V 44. členu se doda nov prvi odstavek, ki glasi:

»Upravne naloge občine izvaja občinska uprava.«

Dosedanji prvi odstavek postane drugi, ki se spremeni in glasi:

»Občinsko upravo ustanovi občinski svet na predlog župana s splošnim aktom, s katerim določi njene naloge in notranjo organizacijo.«

Dosedanji drugi odstavek postane tretji, ki se spremeni tako, da se doda nov drugi stavek, ki glasi:

»Občinsko upravo usmerja in nadzira župan, delo občinske uprave pa vodi tajnik občine, ki ga imenuje in razrešuje župan. Tajnik občine je uradnik po zakonu, ki ureja položaj javnih uslužbencev. S splošnimi akti občine se lahko za položaj tajnika občine določi naziv direktor ali direktorica občinske uprave.«

Dosedanji tretji odstavek postane četrti odstavek, kjer se za besedo »upravi« doda besedilo »na predlog tajnika občine«.

8. člen

V 45. členu se dodata nova tretji in četrti odstavek, ki glasita:

»Organ skupne občinske uprave ali skupno službo občin za opravljanje posameznih nalog občinske uprave ustanovijo občinski sveti na podlagi splošnih aktov iz drugega odstavka 7. člena tega statuta.«

Župani se lahko dogovorijo, da se naloge skupne občinske uprave ali skupne službe iz prejšnjega odstavka opravljajo v eni od občinskih uprav.«

9. člen

Te spremembe in dopolnitve začnejo veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 025-2/2002-9201-33/1

Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

5069. Sklep o vrednosti elementov za izračun prometne vrednosti stanovanjskih hiš, stanovanj in drugih nepremičnin in o določitvi odstotka od povprečne gradbene cene, s katerim se določi korist za stavbno zemljišče

Na podlagi 12. in 20. člena pravilnika o enotni metodologiji za izračun prometne vrednosti stanovanjskih hiš in stanovanj ter drugih nepremičnin (Uradni list SRS, št. 8/87), 42. člena zakona o stavbnih zemljiščih (Uradni list RS, št. 44/97), odloka o plačilu sorazmernega dela stroškov opremljanja stavbnega zemljišča na območju Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 81/97) in 16. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99 in 19/01) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel

S K L E P

o vrednosti elementov za izračun prometne vrednosti stanovanjskih hiš, stanovanj in drugih nepremičnin in o določitvi odstotka od povprečne gradbene cene, s katerim se določi korist za stavbno zemljišče

1. člen

Povprečna gradbena cena stanovanjske površine na območju Občine Slovenske Konjice (brez stroškov komunalnega urejanja in brez cene zemljišča) znaša na dan 31. 12. 2002 120.942,70 SIT za m².

2. člen

Povprečni stroški komunalnega urejanja stavbnega zemljišča znašajo 18% od povprečne gradbene cene, in sicer:

- 50% za individualno komunalno rabo,
- 50% za kolektivno komunalno rabo za 1 m² koristne stanovanjske površine.

3. člen

Korist za razlaščno stavbno zemljišče se določi v odstotku od povprečne gradbene cene in znaša 1,1%.

4. člen

Povprečna gradbena cena, korist za razlaščno stavbno zemljišče in povprečni stroški komunalnega urejanja stavbnega zemljišča se valorizirajo med letom v skladu z indeksom za obračun razlike v ceni gradbenih storitev v Republiki Sloveniji, katerega vsak mesec izračunava Splošno združenje gradbeništva in IGM Slovenije.

Omenjeni elementi služijo kot pripomoček pri delu upravnih organov za leto 2003.

5. člen

Ta sklep začne veljati na dan 1. 1. 2003.

Št. 025-2/2002-9201-33/5
Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

5070. Sklep o določitvi izhodiščne vrednosti točke za izračun nadomestila za uporabo stavbnega zemljišča za leto 2003

Na podlagi 22. člena zakona o financiranju občin (Uradni list RS, št. 80/94, 45/97, 56/98, 1/99, 59/99 – odl. US in 61/99 – odl. US), 29. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 6/94 – odl. US, 45/94 – odl. US, 57/94, 14/95, 20/95 – odl. US, 63/95 – obv. razl., 73/95 – odl. US, 9/96 – odl. US, 39/96, 44/96 – odl. US, 26/97, 70/97, 10/98, 68/98 – odl. US, 74/98 in 59/99 – odl. US in 70/00), 16. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99) in odloka o nadomestilu za uporabo stavbnih zemljišč v Občini Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 100/99) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel naslednji

S K L E P

o določitvi izhodiščne vrednosti točke za izračun nadomestila za uporabo stavbnega zemljišča za leto 2003

I

Izhodiščna vrednost točke za izračun nadomestila za uporabo stavbnega zemljišča v Občini Slovenske Konjice znaša v letu 2003: 0,0845 SIT mesečno.

II

Ta sklep začne veljati na dan 1. 1. 2003.

Št. 025-2/2002-9201-33/6
Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

5071. Sklep o soglasju k stroškom socialnovarstvene storitve pomoč družini na domu v Občini Slovenske Konjice

Na podlagi 38. člena pravilnika o metodologiji za oblikovanje cen socialno varstvenih storitev (Uradni list RS, št. 36/02) in 16. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99, 19/01) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel naslednji

S K L E P

I

Izdaja se soglasje k stroškom socialnovarstvene storitve pomoč družini na domu v Občini Slovenske Konjice, in sicer v višini 2441,44 SIT na efektivno uro.

Stroški storitve se zmanjšajo za subvencijo iz sredstev proračuna Občine Slovenske Konjice za vodenje storitve za 350,95 SIT na uro ter za subvencijo iz sredstev proračuna Republike Slovenije v okviru ukrepov aktivne politike zaposlovanja za 803,44 SIT na uro.

Cena socialno varstvene storitve pomoč družini na domu znaša 1287,05 SIT.

II

Ta sklep začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije in se uporablja od 1. 1. 2003.

Št. 025-1/2002-9201-33/3
Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

5072. Sklep o soglasju k ceni socialnovarstvene storitve osebna pomoč v Občini Slovenske Konjice

Na podlagi 38. člena pravilnika o metodologiji za oblikovanje cen socialnovarstvenih storitev (Uradni list RS, št. 36/02) in 16. člena statuta Občine Slovenske Konjice (Uradni list RS, št. 31/99 in 19/01) je Občinski svet občine Slovenske Konjice na 33. seji dne 24. 10. 2002 sprejel naslednji

SKLEP

I

Izdaja se soglasje k ceni socialnovarstvene storitve osebna pomoč v Občini Slovenske Konjice, in sicer v višini 437.023 SIT mesečno.

II

Ta sklep začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu RS in se uporablja od 1. 1. 2003.

Št. 025-1/2002-9201-33/3
Slovenske Konjice, dne 24. oktobra 2002.

Župan
Občine Slovenske Konjice
Janez Jazbec l. r.

TURNIŠČE

5073. Odlok o spremembi proračuna Občine Turnišče za leto 2002

Na podlagi 3. člena zakona o financiranju občin (Uradni list RS, št. 80/94, 56/98), 20. člena zakona o lokalni samoupravi (Uradni list RS, št. 72/93, 57/94, 14/95, 26/97, 70/97, 10/98 in 74/98), 40. člena zakona o javnih financah (Uradni list RS, št. 79/99) in 19. člena statuta Občine Turnišče (Uradni list RS, št. 52/99) ter 1. člena sprememb in dopolnitev statuta Občine Turnišče (Uradni list RS, št. 9/01) je Občinski svet občine Turnišče na 22. redni seji dne 5. 11. 2002 sprejel

ODLOK

o spremembi proračuna Občine Turnišče za leto 2002

1. člen

S tem odlokom se za proračun Občine Turnišče za leto 2002 (v nadaljnjem besedilu: proračun) določa sprememba višine proračuna, postopki izvrševanja ter obseg zadolževanja in poroštev občine in javnega sektorja na ravni občine.

2. člen

2. člen odloka o proračunu za leto 2002 (Uradni list RS, št. 13/02) se spremeni tako, da se glasi:

Splošni del proračuna na ravni podskupin kontov prihodkov se določi v skupnem znesku 634,093.724,93 SIT in se razporedi na ravni podskupin kontov odhodkov:

	v SIT
40 tekoči odhodki	49,615.000
41 tekoči transferi	141,547.000
42 investicijski odhodki	9,324.000
43 investicijski transferi	341,010.000
2 skupaj drugi odhodki	30,112.000

3. člen

Ta odlok začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 3/22-2002
Turnišče, dne 11. novembra 2002.

Župan
Občine Turnišče
Jože Kocet l. r.

ŽALEC

5074. Sklep o javni razgrnitvi osnutka sprememb in dopolnitev zazidalnega načrta Arnovski gozd

Na podlagi 37. člena zakona o urejanju naselij in drugih posegov v prostor (Uradni list SRS, št. 18/84, 37/85, 29/86, Uradni list RS, št. 26/90, 18/93, 47/93, 71/93, 44/97) ter 16., 24. in 36. člena statuta Občine Žalec (Uradni list RS, št. 37/99, 43/00, 37/01 in 25/02) je župan Občine Žalec dne 13. 11. 2002 sprejel

SKLEP

o javni razgrnitvi osnutka sprememb in dopolnitev zazidalnega načrta Arnovski gozd

I

Javno se razgrne osnutek sprememb in dopolnitev zazidalnega načrta Arnovski gozd (v nadaljevanju besedila: osnutek ZN), ki ga je pod št. projekta 346/2 v septembru 2002 izdelala Constructa Idrija d.o.o. enota Ljubljana.

II

Osnutek akta iz I. točke tega sklepa bo javno razgrnjen v prostorih Oddelka za varstvo okolja in urejanje prostora občine Žalec, v prostorih MS Žalec in v prostorih KS Petrovče. Javna razgrnitev se začne naslednji dan po objavi tega sklepa v Uradnem listu RS in traja 30 dni.

III

V času javne razgrnitve lahko na javno razgrnjeni osnutek ZN podajo svoje pisne pripombe in predloge delovni ljudje in občani, podjetja ter druge organizacije in skupnosti

ter jih posredujejo na Oddelek za varstvo okolja in urejanje prostora občine Žalec, MS Žalec ali KS Petrovče.

IV

V času javne razgrnitve osnutka ZN bodo organizirani javni obravnavi, in sicer:

- KS Petrovče: sreda 27. 11. 2002 ob 17. uri v prostorih KS Petrovče,
- MS Žalec: četrtek 28. 11. 2002 ob 17. uri v prostorih Občine Žalec.

Javni obravnavi bodo organizirali Oddelek za varstvo okolja in urejanje prostora občine Žalec, MS Žalec in KS Petrovče.

V

Po preteku javne razgrnitve zavzame župan Občine Žalec stališče do vseh pripomb in predlogov, ki so bili v času javne razgrnitve podani na razgrnjeni osnutek ZN, Občina Žalec pa poskrbi za pripravo predloga ZN.

VI

Ta sklep začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu RS.

Št. 35005/00004/2002 0002 03
Žalec, dne 13. novembra 2002.

Župan
Občine Žalec
Lojze Posedel, univ. dipl. ek. l. r.

VLADA

5075. Uredba o določitvi ureditvenega območja mejnega prehoda za obmejni promet Stara vas–Bizeljsko

Na podlagi 5. člena in drugega odstavka 12. člena zakona o ureditvi določenih vprašanj v zvezi z graditvijo objektov na mejnih prehodih (Uradni list RS, št. 111/01) izdaja Vlada Republike Slovenije

UREDBO

o določitvi ureditvenega območja mejnega prehoda za obmejni promet Stara vas–Bizeljsko

1. člen

S to uredbo se določi ureditveno območje mejnega prehoda za obmejni promet Stara vas–Bizeljsko (v nadaljnjem besedilu: mejni prehod), na podlagi Elaborata za ugotavljanje javne koristi za mejni prehod Stara vas–Bizeljsko, ki ga je izdelal Ljubljanski urbanistični zavod, d.d. pod št. 5373-1-JK, november 2002 in je na vpogled na Servisu skupnih služb Vlade Republike Slovenije, Gregorčičeva 27a, Ljubljana.

2. člen

Ureditveno območje obsega nepremičnine, potrebne za izgradnjo mejnega prehoda, ki bo zgrajen na zemljišču parc. št. 121/1, 120, 1599,161/1 in 161/2, vse k.o. Stara vas.

Ureditveno območje obsega tudi traso za izgradnjo komunalno energetskih naprav, potrebnih za nemoteno delovanje mejnega prehoda, ki poteka po zemljiščih parc. št. 530, 1591/1, 150/6, 150/8, 1599, 121/1, 153/3, vse k.o. Stara vas.

Meja ureditvenega območja je prikazana v elaboratu iz prejšnjega člena te uredbe in je razvidna iz ureditvene situacije v M 1:500 in situacije komunalnih vodov v M 1:2880, ki sta sestavni del te uredbe.

3. člen

Urbanistična podlaga za določitev ureditvenega območja mejnega prehoda je prostorski izvedbeni akt lokalne skupnosti.

Ureditveno območje mejnega prehoda ureja odlok o prostorskih ureditvenih pogojih za območje Občine Brežice (Uradni list SRS, št. 38/87 in 25/88 ter Uradni list RS, št. 29/96, 50/98 in 4/02).

4. člen

Območje mejnega prehoda obsega zemljišča, ki so namenjena za gradnjo naslednjih objektov in izvedbo naslednjih ureditev:

- gradnjo montažnega objekta, v katerem se bo opravljala policijska in carinska kontrola,
- gradnjo nadstrešnice nad voziščem,
- ureditev vozišča na območju mejnega prehoda,
- ureditev parkirišč in druge infrastrukture in
- zunanjo ureditev.

5. člen

Šteje se, da je za namene gradnje mejnega prehoda na ureditvenem območju iz 2. člena te uredbe izkazana javna korist.

6. člen

Z dnem veljavnosti te uredbe lahko pooblaščen investitor začne s pripravljalnimi deli na območju mejnega prehoda.

7. člen





Ta uredba začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

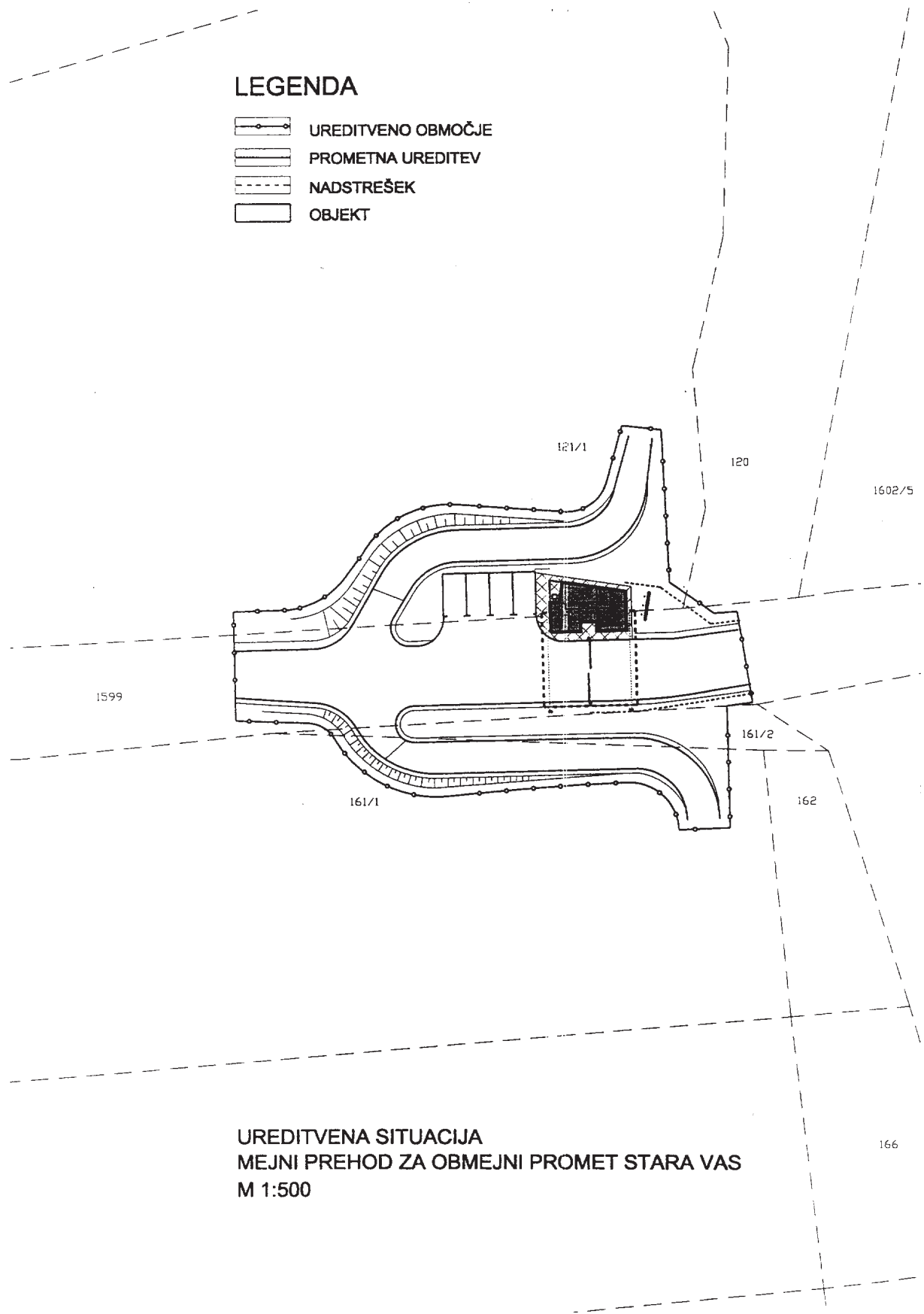
Št. 280-14/2002-7
Ljubljana, dne 21. novembra 2002.

Vlada Republike Slovenije

Minister
dr. Pavel Gantar l. r.

LEGENDA

-  UREDITVENO OBMOČJE
-  PROMETNA UREDITEV
-  NADSTREŠEK
-  OBJEKT



UREDITVENA SITUACIJA
MEJNI PREHOD ZA OBMEJNI PROMET STARA VAS
M 1:500



SITUACIJA KOMUNALNIH VODOV
MEJNI PREHOD ZA OBMEJNI PROMET STARA VAS
M 1:2880

**5076. Uredba o določitvi ureditvenega območja
mejnega prehoda za obmejni promet
Krasinec**

Na podlagi 5. člena in drugega odstavka 12. člena zakona o ureditvi določenih vprašanj v zvezi z graditvijo objektov na mejnih prehodih (Uradni list RS, št. 111/01) izdaja Vlada Republike Slovenije

**UREDBO
o določitvi ureditvenega območja mejnega
prehoda za obmejni promet Krasinec****1. člen**

S to uredbo se določi ureditveno območje mejnega prehoda za obmejni promet Krasinec (v nadaljnjem besedilu: mejni prehod), na podlagi Elaborata za ugotavljanje javne koristi za mejni prehod Krasinec, ki ga je izdelal Ljubljanski urbanistični zavod, d.d. pod št. 720/02-M-JK, november 2002 in je na vpogled na Servisu skupnih služb Vlade Republike Slovenije, Gregorčičeva 27a, Ljubljana.

2. člen

Ureditveno območje obsega nepremičnine, potrebne za izgradnjo mejnega prehoda, ki bo zgrajen na zemljišču parc. št. 2877 – del, 2878 – del, vse k.o. Krasinec.

Ureditveno območje obsega tudi traso za izgradnjo komunalno energetskih naprav, potrebnih za nemoteno delovanje mejnega prehoda, ki poteka po zemljiščih parc. št. 2877, 2876, 2878, 2957 in 201, vse k.o. Krasinec.

Meja ureditvenega območja je prikazana v elaboratu iz 1. člena te uredbe in je razvidna iz ureditvene situacije v M 1:500 in situacije komunalnih vodov v M 1:2880, ki sta sestavni del te uredbe.

3. člen

Urbanistična podlaga za določitev ureditvenega območja mejnega prehoda je prostorski izvedbeni akt lokalne skupnosti.

Ureditveno območje mejnega prehoda ureja odlok o prostorskih ureditvenih pogojih za območja planskih celot M – 1, M – 2, M – 3, M – 4 v Občini Metlika (Uradni list RS, št. 63/98).

4. člen

Območje mejnega prehoda obsega zemljišča, ki so namenjena za gradnjo naslednjih objektov in izvedbo naslednjih ureditev:

- gradnjo montažnega objekta, v katerem se bo opravljala policijska in carinska kontrola,
- gradnjo nadstrešnice nad voziščem,
- ureditev vozišča na območju mejnega prehoda,
- ureditev parkirišč in druge infrastrukture in
- zunanjo ureditev.

5. člen

Šteje se, da je za namene gradnje mejnega prehoda na ureditvenem območju iz 2. člena te uredbe izkazana javna korist.

6. člen

Z dnem veljavnosti te uredbe lahko pooblaščen investitor začne s pripravljalnimi deli na območju mejnega prehoda.

7. člen

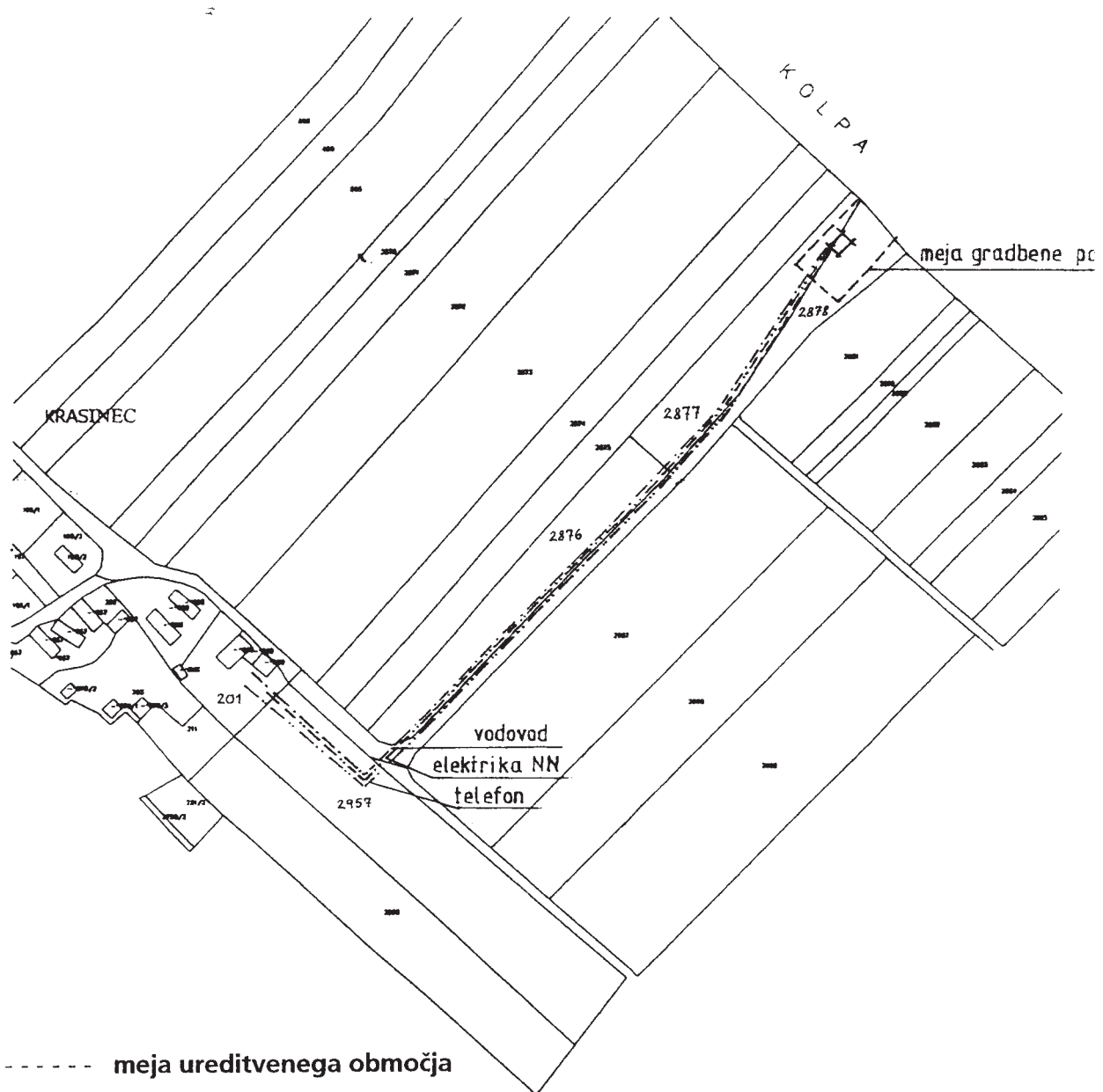
Ta uredba začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 280-14/2002-8

Ljubljana, dne 21. novembra 2002.

Vlada Republike Slovenije

Minister
dr. Pavel Gantar l. r.



**MEJNI PREHOD ZA OBMEJNI PREHOD
KRASINEC**

**SITUACIJA KOMUNALNIH VODOV
M 1:2880**

MINISTRSTVA

5077. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o zaključku izvrševanja državnega in občinskih proračunov za leto 2002

Na podlagi 95. člena zakona o javnih financah (Uradni list RS, št. 79/99, 124/00, 79/01 in 30/02) izdaja minister za finance

PRAVILNIK o spremembah in dopolnitvah zaključku izvrševanja državnega in občinskih proračunov za leto 2002

1. člen

V 1. členu pravilnika o zaključku izvrševanja državnega in občinskih proračunov za leto 2002 (Uradni list RS, št. 88/02) se v drugem odstavku na koncu črta pika in dodajo 4., 5., 6., 7., 8. in 9. točka, ki se glasijo:

“4. za tekoče transfere v javne zavode in druge izvajalce javnih služb,

5. za tekoče transfere v sklade socialnega zavarovanja,

6. za odškodnine,

7. v breme sredstev požarne takse,

8. za lastno dejavnost in

9. ki jih v izjemnih primerih posebej odobri Ministrstvo za finance in pri tem upošteva likvidnostni položaj proračuna Republike Slovenije.“

2. člen

V 3. členu se dodata peti in šesti odstavek, ki se glasita:

“Ne glede na določbo prvega, drugega, tretjega in četrtega odstavka tega člena morajo neposredni uporabniki za obveznosti iz drugega odstavka 1. člena pravilnika obvestiti Ministrstvo za finance, dostaviti dokumentacijo ter predložiti odredbe za izplačilo naslednji dan po prevzemu obveznosti, vendar najkasneje tri delovne dni pred rokom izplačila iz proračuna.

Ne glede na določbo tretjega in četrtega odstavka tega člena lahko predloži odredbe za plačilo do 13. decembra 2002, vendar najkasneje tri delovne dni pred rokom izplačila iz proračuna:

1. Agencija za kmetijske trge in razvoj podeželja za plačilo subvencij ter

2. Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve in Ministrstvo za kulturo za plačila transferov posameznikom in gospodinjstvom.“

3. člen

V 4. členu se povsod za besedo “proračuna“ dodata besedi “Republike Slovenije“.

V tretjem odstavku se črta pika in doda besedilo: “, ob pogoju, da je rok za plačilo v odredbi določen za datume do vključno 31. december 2002.“.

4. člen

Za 4. členom se doda 4.a člen, ki se glasi:

“4.a člen

Neposredni uporabniki, ki so nadzorniki oziroma skrbniki javnofinančnih prihodkov po 9. členu pravilnika o postopkih za izvrševanje proračuna Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 66/01, 53/02, 80/02 – popr. in 98/02) morajo zagotoviti spraznitev prehodnih računov proračuna

na dan 31. december 2002 na način kot ga določi Ministrstvo za finance.

5. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 26874/02

Ljubljana, dne 20. novembra 2002.

mag. Anton Rop l. r.

Minister
za finance

5078. Pravilnik o določitvi vrednosti točke za ugotovitev vrednosti stanovanja

Na podlagi 121. člena stanovanjskega zakona (Uradni list RS, št. 18/91-I, 19/91-I, 21/94, 23/96 in 1/00) izdaja minister za okolje, prostor in energijo

PRAVILNIK o določitvi vrednosti točke za ugotovitev vrednosti stanovanja

1. člen

Vrednost točke za ugotovitev vrednosti stanovanja je določena skladno z rastjo vrednosti evra po srednjem tečaju Banke Slovenije in je 200,75 SIT.

2. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati pravilnik o določitvi vrednosti točke za ugotovitev vrednosti stanovanja (Uradni list RS, št. 91/02).

3. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 361-00-15/2001

Ljubljana, dne 15. novembra 2002.

Minister

za okolje, prostor in energijo
mag. Janez Kopač l. r.

Popravek

V pravilniku o kreditnih ali finančnih inštitucijah s sedežem v Evropski uniji ali v tistih državah, ki po podatkih mednarodnih organizacij ali drugih pristojnih mednarodnih subjektov upoštevajo mednarodne standarde na področju preprečevanja in odkrivanja pranja denarja, ki jih ni potrebno identificirati pri opravljanju določenih transakcij, objavljenem v Uradnem listu RS, št. 94-4775/02 z dne 8. 11. 2002, se v 1. členu besedilo “9. člena” nadomesti z besedilom “5. člena”.

Minister
za finance

mag. Anton Rop l. r.

VSEBINA

VLADA

5075. Uredba o določitvi ureditvenega območja mejnega prehoda za obmejni promet Stara vas-Bizeljsko 10979
5076. Uredba o določitvi ureditvenega območja mejnega prehoda za obmejni promet Krasinec 10982

MINISTRSTVA

5037. Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in oddajo v promet živil živalskega izvora 10901
5038. Pravilnik za upravljanje z likvidnostjo v sistemu enotnega zakladniškega računa 10939
5039. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o prirejanju posebnih iger na srečo v igralnih salonih 10944
5040. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o tehničnih zahtevah za igralne naprave za izvajanje iger na srečo in postopku ugotavljanja skladnosti 10944
5041. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o meroslovnih zahtevah za pretočna merila in merilne sisteme za zvezno in dinamično merjenje količin tekočin razen vode 10945
5042. Pravilnik o določitvi števila strokovnih sodelavcev ter upravno-tehničnih in drugih delavcev upravnega sodišča 10950
5043. Pravilnik o obveznem testiranju krvi na sledi okužb s povzročitelji bolezni, ki se prenašajo s krvjo 10951
5044. Pravilnik o skladiščenju, oddaji, prevozu in odstranjevanju neuporabljene krvi in krvnih pripravkov 10951
5077. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o zaključku izvrševanja državnega in občinskih proračunov za leto 2002 10985
5078. Pravilnik o določitvi vrednosti točke za ugotovitev vrednosti stanovanja 10985

DRUGI DRŽAVNI ORGANI IN ORGANIZACIJE

5045. Poročilo o gibanju plač za september 2002 10953
5046. Pojasnilo 1 k SRS 5 – Terjatve za vstopni davek na dodano vrednost 10953

OBČINE

BREŽICE

5047. Razpis ponovnih volitev v svet KS Zakot-Bukošek-Trnje na voliščih št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in na volišču št. 8 – Prostor vrtca, Kregarjeva ul. 7 ter v KS Pišce na volišču št. 18 – Zgradba večnamenskega doma Pišce za volilne enote št.: 3 – Pišce II., št. 5 – Pišce I. in št. 6 – Podgorje pri Pišecah 10954

5048. Razpis ponovnih volitev v Občinski svet občine Brežice za volilno enoto 1 na voliščih št. 5 – Brežice, Gubčeva ulica 10 a, št. 6 – Stavba gasilskega doma Bukošek in št. 11 – Gasilski dom Šentlenart, Cesta bratov Milavcev 105 10954

DOBREPOLJE

5049. Poročilo o izidu volitev za župana in članov Občinskega sveta občine Dobrepolje 10955

GORIŠNICA

5050. Poročilo o izidu volitev za župana Občine Gorišnica 10955
5051. Poročilo o izidu volitev članov Občinskega sveta občine Gorišnica 10956

GORNJA RADGONA

5052. Poročilo o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Gornja Radgona z dne 10. 11. 2002 10958

GROSUPLJE

5053. Odlok o spremembah in dopolnitvah prostorskih sestavin dolgoročnega in srednjeročnega plana Občine Grosuplje za obdobje 1986–2000, sprememba 1999, 2002 (bencinski servis Cika) 10959

KIDRIČEVO

5054. Odlok o koncesiji za pregledovanje, nadzorovanje in čiščenje kurilnih naprav, dimnih vodov in zračnikov zaradi varstva zraka v Občini Kidričevo 10961
5055. Sklep o povišanju cen programov vrtca v Javnem vzgojno varstvenem zavodu Vrtec Kidričevo 10963

5056. Sklep o neodplačanem prenosu nepremičnin Občine Kidričevo na Republiko Slovenijo, zaradi gradnje glavne ceste Slovenska Bistrica–Hajdina, obvoznica Pragersko 10964
5057. Sklep o ukinitvi statusa zemljišča v splošni rabi oziroma javni uporabi 10964

KOČEVJE

5058. Razpis naknadnih volitev v Svet krajevne skupnosti Poljanska dolina 10965
5059. Poročilo o izidu volitev župana in članov Občinskega sveta občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002 10965

5060. Poročilo o izidu volitev člana občinskega sveta – pripadnika romske skupnosti Občine Kočevje, ki so bile 10. novembra 2002 10967

KOMEN

5061. Odlok o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja-Stjenka Komen 10967

5062. Poročilo o izidu naknadnega referenduma o odloku o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Antona Šibelja-Stjenka Komen 10970
- LITIJA
5063. Razpis rednih volitev članov v Svet krajevne skupnosti Konjšica 10970
- MISLINJA
5064. Pravilnik o finančnih intervencijah za ohranjanje in razvoj kmetijstva v Občini Mislinja 10970
- OSILNICA
5065. Poročilo o izidu rednih volitev župana Občine Osilnica 10974
5066. Poročilo o izidu rednih volitev članov Občinskega sveta občine Osilnica 10974
- SLOVENSKE KONJICE
5067. Odlok o spremembah in dopolnitvah odloka o proračunu Občine Slovenske Konjice za leto 2002 10975
5068. Spremembe in dopolnitve statuta Občine Slovenske Konjice 10975
5069. Sklep o vrednosti elementov za izračun prometne vrednosti stanovanjskih hiš, stanovanj in drugih nepremičnin in o določitvi odstotka od povprečne gradbene cene, s katerim se določi korist za stavbno zemljišče 10977
5070. Sklep o določitvi izhodiščne vrednosti točke za izračun nadomestila za uporabo stavbnega zemljišča za leto 2003 10977
5071. Sklep o soglasju k stroškom socialnovarstvene storitve pomoč družini na domu v Občini Slovenske Konjice 10977
5072. Sklep o soglasju k ceni socialnovarstvene storitve osebna pomoč v Občini Slovenske Konjice 10978
- TURNIŠČE
5073. Odlok o spremembi proračuna Občine Turnišče za leto 2002 10978
- ŽALEC
5074. Sklep o javni razgrnitvi osnutka sprememb in dopolnitev zazidalnega načrta Arnovski gozd 10978
- POPRAVEK**
- Popravek pravilnika o kreditnih ali finančnih institucijah s sedežem v Evropski uniji ali v tistih državah, ki po podatkih mednarodnih organizacij ali drugih pristojnih mednarodnih subjektov upoštevajo mednarodne standarde na področju preprečevanja in odkrivanja pranja denarja, ki jih ni potrebno identificirati pri opravljanju določenih transakcij 10985

Priporočamo**ZAKON O IZVRŠBI
IN ZAVAROVANJU**

z uvodnimi pojasnili Dide Volk in stvarnim kazalom

N A R O Č I L N I C A

Uradni list Republike Slovenije, Slovenska 9, 1000 Ljubljana

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

Naročite po faksu: 01/425 14 18

S tem nepreklicno naročam

- ZAKON O IZVRŠBI IN ZAVAROVANJU

- 10590 broširana izdaja 4340 SIT z DDV

Štev. izvodov

- 10596 vezana izdaja 4774 SIT z DDV

Štev. izvodov

- 10552 1000 SIT z DDV

Štev. izvodov

Naročeno knjigo mi pošljite na naslov

Davčna številka naročnika

Davčni zavezanec DA NE

Firma - ime naročnika

Sektor - oddelek

Ulica in številka

Kraj

Datum

Podpis pooblašcene osebe

Sejemska ponudba

V času Knjižnega sejma
od 26. novembra do 1. decembra 2002
lahko vse naše knjige
v naši knjigarni ali na sejmu kupite ali naročite
z 10% popustom.

ISSN 1318-0576



9 771318 057017

Izdajatelj Služba Vlade RS za zakonodajo - Direktor dr. Matjaž Nahtigal - Založnik Uradni list RS d.o.o. - Direktorica in odgovorna urednica Erika Trojer - Priprava Uradni list RS d.o.o., Tisk Tiskarna SET, d.d., Vevče - Akontacija naročnine za leto 2002 je 22.000 SIT (brez davka), pri ceni posameznega Uradnega lista RS je vračunan 8,5% DDV - Naročnina za tujino je 66.000 SIT - Reklamacije se upoštevajo le mesec dni po izidu vsake številke - Uredništvo in uprava Ljubljana, Slovenska 9 - Poštni predal 379 - Telefon tajništvo 425 14 19, računovodstvo 200 18 60, naročnine 425 23 57, telefaks 200 18 25, prodaja 200 18 38, preklici 425 02 94, telefaks 425 14 18, uredništvo 425 73 08, uredništvo (javni razpisi ...) 200 18 66, uredništvo - telefaks 425 01 99 - Internet <http://www.uradni-list.si> - uredništvo e-pošta: objave@uradni-list.si - Transakcijski račun 02922-0011569767