



# СЛУЈ

НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАЦИЈА

„СЛУЖБЕН ЛИСТ НА СФРЈ“ излегува во издање на српскохрватски односно хрватскосрпски, словенечки, македонски, албански и унгарски јазик. — Огласи според тарифата — Жиро сметка кај Службата на општественото книgovodство 60802-603-19644

Петок, 26 август 1983

БЕЛГРАД

БРОЈ 45

ГОД. XXXIX

Službeni vestnik SR  
Makedonija  
91001 Skopje  
fax 51

Цена на овој број е 26 динари. — Претплатата за 1983 година изнесува 1.425 динари. — Рок за рекламирање 15 дена. — Редакција: Улица Јована Ристиќа број 1. Пошт. фах 225. — Телефони: Централа 650-155; Уредништво 651-885; Служба за претплата 651-732; Телекс 11756

## 563.

Врз основа на член 36 став 1 точка 2 од Законот за здравствената исправност на животните намирници и на предметите за општа употреба („Службен лист на СФРЈ“, бр. 55/78), во согласност со сојузниот секретар за пазар и општи стопански работи и Сојузниот комитет за земјоделство, Сојузниот комитет за труд, здравство и социјална заштита пропишува

## ПРАВИЛНИК

ЗА УСЛОВИТЕ ВО ПОГЛЕД НА МИКРОБИОЛОШКАТА ИСПРАВНОСТ НА КОИ МОРААТ ДА ИМ ОДГОВАРААТ ЖИВОТНИТЕ НАМИРНИЦИ ВО ПРОМЕТОТ

### I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

#### Член 1

Животните намирници што се пуштаат во промет на домашниот пазар (во натамошниот текст: намирници), во поглед на микробиолошката исправност мораат да им одговараат на условите пропишани со овој правилник.

#### Член 2

Ако со овој правилник за одделна намирница не се пропишани посебни услови во поглед на микробиолошката исправност, согласно ќе се применуваат одредбите што се однесуваат на микробиолошката исправност на сродни намирници.

#### Член 3

Под број на микроорганизми во 1 g(ml) намирница, во смисла на овој правилник се подразбира бројот на микроорганизмите израснати на подлога на хранлив агар според пропишаните методи за вршење на микробиолошки анализи и суперанализи на намирниците.

### II. ОПШТИ УСЛОВИ ВО ПОГЛЕД НА МИКРОБИОЛОШКИТЕ СВОЈСТВА НА НАМИРНИЦИТЕ

#### Член 4

Ако со овој правилник за одделни намирчици не е определено поинаку, намирниците во прометот не смеат да содржат:

- 1) бактерии од видот *Salmonella* во 25 g (ml);
- 2) коагулаза на позитивна стафилокока во 0,01 g (ml);
- 3) сулфиторедукувачки клостриидии во 0,01 g (ml);
- 4) *Proteus* видови во 0,001 g (ml);
- 5) *Escherichia coli* во 0,001 g (ml);

### III. ПОСЕБНИ УСЛОВИ ВО ПОГЛЕД НА МИКРОБИОЛОШКИТЕ СВОЈСТВА НА ОДДЕЛНИ НАМИРНИЦИ

#### 1. Месо и производи од месо

##### Член 5

Сурово месо на трупови, полутки и четвртинки во длабочината на мускулите не смее да содржи во 1 g бактерии од член 4. точ. 2 до 5 на овој правилник. Бројот на микроорганизмите не смее да биде поголем од 1.000 во 1 g.

Сурово месо во помали парчиња или конфекционирано месо и сурово месо од живина во трупови и парчиња не смее да содржи сулфиторедукувачки клостриидии во 0,1 g.

##### Член 6

Иситнето (мелено) сурово месо, обликувано иситнето (мелено) сурово месо и колбаси за печење не смеат да содржат: коагулаза на позитивна стафилокока во 0,1 g и *Proteus* видови во 0,01 g. Бројот на микроорганизмите не смее да биде поголем од 3.000.000 во 1 g.

##### Член 7

Трајни колбаси, домашна шунка, пршут (далматински, крашаки) и сите видови сувомесести производи во парчиња, сува вратина (бундиола), сокол, сува свинска и говедска печеница, говедска, овча и козја пастрма, суви глави, суви коленици, свински и говедски димени јазици, сува сланина (подбрадник, тиролска, царска, месеста, мешеста, паприцирана, барена) и други производи од овој вид не смеат да содржат во 0,1 g: *Escherichia coli*, *Proteus* видови коагулаза на позитивна стафилокока и сулфиторедукувачки клостриидии.

##### Член 8

Шункарица, тиролски колбас, крањски колбас, ловечки колбас, летен колбас, говедски колбас, хреновки, сафалади, париски колбас, екстра-колбас и други полурајни и барени колбаси не смеат да содржат во 0,01 g: *Escherichia coli* и *Proteus* видови, ниту сулфиторедукувачки клостриидии во 0,1 g.

##### Член 9

Тлаченица (шваргља), крвавица, кавурма, колбас од цигер (цигерница), паштети од дробови во црево и други видови варени колбаси (колбаси од дробови) не смеат да содржат во 0,01 g: *Proteus* видови и *Escherichia coli*.

##### Член 10

Дехидрирани производи од месо со додатоци или без додатоци, што се пуштаат во промет во оригинално пакување не смеат да содржат во 0,01 g: *Escherichia coli* и *Proteus* видови, ниту сулфиторедукувачки клостриидии во 0,1 g.

**Член 11**

Шунка и плешка во лименка, каре во лименка, вратина во лименка, пресувана щунка, шунка или плешка во пластична амбалажа, телешко во желе и други видови пастиризиани конзерви од месо што се чуваат на температура до 10°C не смеат да содржат во 0,1 g: *Escherichia coli*, *Proteus* видови, коагулза на позитивна стафилокока и сулфиторедуктивачки клостридии.

На условите од став 1 на овој член мораат да одговараат пастиризиани полуконзерви од риби, ракови, школкари жаби, полжави и желки.

**Член 12**

Конзерви од месо во парчиња, конзерви од месо во сопствен сок, конзерви од иситното месо, конзерви од покрупно и поситно иситното месо, конзерви од фино иситното месо, јадења од месо и дробови или од производи од месо со зеленчук или без зеленчук или други намирници од растително потекло, во лименки, колбаси во лименки и други конзерви од тој вид што се обработуваат на температура повисока од 100°C мораат да бидат, по правило, стерилини. Нестерилини извадоци не смеат да содржат повеќе од 300 микроорганизми на сапрофити во 1 g.

На условите од став 1 на овој член мораат да одговараат конзерви од риби, ракови, школкари, морски ежеи, полжави, жаби и желки, што се обработуваат на температура повисока од 100°C.

**Член 13**

Свежа риба во парчиња потешки од 0,5 kg не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 1.000 во 1 g.

Свежа риба тешка до 0,5 kg мора да одговара на условите од член 4 на овој правилник.

**Член 14**

Замрзнатата риба, замрзнати ракови и желки во парчиња потешки од 0,5 kg не смеа да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 1.000 во 1 g.

**Член 15**

Солена риба не смеа да содржи коагулаза на позитивна стафилокока во 0,1 g, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g, ниту повеќе од 10.000 спорогени аеробни бактерии во 1 g.

**Член 16**

Димена и сушена риба во длабочината на мускулите не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 1.000 во 1 g.

**Член 17**

Свежа морска риба, замрзнатата морска риба, рибни конзерви и пастиризиани рибни полуконзерви не смеа да содржат хистамински и на хистамин слични материји во количини кои кај питомите зајаци во биолошки опит предизвикуваат анафилактичен шок.

**2. Млеко и производи од млеко****Член 18**

Сурово млеко не смеа да содржи повеќе од 3.000.000 микроорганизми во 1 ml.

**Член 19**

Стерилизирано млеко и стерилизирани млечни напивки мораат, по правило, да бидат стерилини. Нестерилини извадоци не смеат да содржат повеќе од 100 микроорганизми на сапрофити во 1 ml.

**Член 20**

Сите видови млеко во прав не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту сулфиторедуктивачки клостридии во 0,01 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 50.000 во 1 g.

**Член 21**

Пастиризирано млеко во оригинално пакување, додека се наоѓа складирано во млечарница, не смеа да содржи во 1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 30.000 во 1 ml.

Пастиризирано млеко во моментот на продавањето на потрошувачите не смеа да содржи во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 100.000 во 1 ml.

**Член 22**

Згуснато засладено млеко и згуснато засладено обрано млеко не мее да содржи во 1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 30.000 во 1 ml.

Згуснато незасладено млеко и згуснато незасладено обрано млеко не смеа да содржи микроорганизми во 1 ml.

**Член 23**

Кисело млеко, јогурт, кефир и ферментирани млечни напивки додека се наоѓаат складирани во млечарница не смеат да содржат во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии *Proteus* видови и *Escherichia coli*.

Кисело млеко, јогурт, кефир и ферментирани млечни напивки во моментот на продавањето на потрошувачите не смеат да содржат во 0,1 ml: *Proteus* видови и *Escherichia coli*.

**Член 24**

Млечни напивки од пастиризирано млеко и млечни напивки од пастиризирано обрано млеко не смеат да содржат во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 100.000 во 1 ml.

**Член 25**

Кисела и слатка павлака не смеат да содржат во 0,1 ml коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридии, *Proteus* видови и квасци и *Escherichia coli*.

Пастиризирана слатка павлака, пастиризирана слатка павлака за кафе, пастиризирана кисела павлака и пастиризирана матена слатка павлака не сме-

ат да содржат во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*.

Пастеризирана слатка павлака, пастеризирана слатка павлака за кафе пастеризирана матена слатка павлака не смеат да содржат повеќе од 50.000 микроорганизми во 1 ml.

Стерилизирана слатка павлака и стерилизирана слатка павлака за кафе не смеат да содржат микроорганизми во 1 ml.

#### Член 26

Путер не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту липолитични бактерии во 0,001 g.

Кајмак не смеа да содржи *Escherichia coli* и *Proteus* видови во 0,01 g, ниту липолитични бактерии во 0,001 g.

#### Член 27

Сирења не смеат да содржат, и тоа:

1) меки сирења — *Escherichia coli* и *Proteus* видови во 0,01 g,

2) тврди сирења — коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g;

3) топени сирења — коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g, ниту повеќе од 10.000 микроорганизми во 1 g.

#### Член 28

Сладолед и сладоледни мешаници не смеат да содржат: коагулаза и позитивна стафилокока во 1 g, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 50.000 во 1 g.

Прашок за сладолед не смеа да содржи коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 30.000 во 1 g.

### 3. Мирудии, белтачински препарати и адитиви

#### Член 29

Природни мирудии и нивни мешаници што се преходно стерилизирани не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 1.000 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 10.000 во 1 g.

Природни мирудии и нивни мешаници што се користат во производството на намирници кон подлежат на термичка обработка на пастеризација не смеат да содржат: коагулаза на позитивна стафилокока и сулфиторедуквачки клостридии во 0,1 g, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 10.000 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 5.000.000 во 1 g.

#### Член 30

Екстракти на мирудии во течна состојба и нивни мешаници не смеат да содржат во 1 ml коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 500 квасци и мујла во 1 ml. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 1.000 во 1 ml.

#### Член 31

Екстракти на зачини што се нанесуваат на цврсти компоненти (шеќер, сол и др.) и нивни мешаници не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 50.000 во 1 g.

#### Член 32

Мешаници на екстракти на зачини и природни зачини не смеат да содржат: коагулаза на позитивна стафилокока и сулфиторедуквачки клостридии во 0,01 g, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g ниту повеќе од 100 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 100.000 во 1 g.

#### Член 33

Глутенско брашно, сува крвна плазма, крв и хемоглобин, инактивиран квасец во прав, структурни растителни протеини, изолати на протеини, казеинати, разни концентрати на белтачини и мешаници на наведените препарати не смеат да содржат во 0,1 g коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Escherichia coli* и *Proteus* видови, ниту повеќе од 500 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 50.000 во 1 g.

#### Член 34

Адитиви и мешаници на адитиви не смеат да содржат во 0,1 g: коагулази на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 1.000 во 1g.

#### Член 35

Мешаници на адитиви и други компоненти не смеат да содржат: сулфиторедуквачки клостридии и *Escherichia coli* во 0,1 g, *Proteus* видови во 0,01 g, ниту повеќе од 100 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 50.000 во 1 g.

#### Член 36

Прехранбен желатин што се користи во производството на дијететски намирници не смеа да содржи во 1 g коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови, и *Escherichia coli* ниту повеќе од 1.000 микроорганизми.

Прехранбен желатин што се користи во производството на намирници кои не подлежат на термичка обработка не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 5.000 во 1 g.

Прехранбен желатин што се користи во производството на намирници што подлежат на термичка обработка не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуквачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100 квасци и мујла во 1 g. Бројот на микроорганизмите не смеа да биде поголем од 10.000 во 1 g.

### 4. Други животни намирници

#### Член 37

Полуготови јадења приготвени за печење или варење не смеат да содржат: *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 50.000 микроорганизми во 1 g.

## Член 38

Готови замрзнати јадења од месо, дробови и додатоци, не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100 000 микроорганизми во 1 g и 10.000 аеробни спорогени бактерии во 1 g.

## Член 39

Готови замрзнати јадења од зеленчук или од намирници од растително потекло со додаток или без додаток на месо, произведи од месо или дробови не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g и 10.000 аеробни спорогени бактерии во 1 g.

## Член 40

Готови јадења од месо, дробови и додатоци приготвени во ресторани и во други објекти не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите, не смее да биде поголем од 10.000 во 1 g.

## Член 41

Готови јадења од зеленчук или од намирници од растително потекло со додаток или без додаток на месо, произведи од месо или дробови приготвени во ресторани и во други објекти не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смее да биде поголем од 10.000 во 1 g.

## Член 42

Сите видови сирила не смеат да содржат во 1 g(ml): коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*. Бројот на микроорганизмите не смее да биде поголем од 10.000 во 1 g(ml).

## Член 43

Свежи јајца во лушпа не смеат да содржат бактерии од видот *Salmonella* во 50 g, ниту квасци и мувла во 1 g.

Јајца во грав не смеат да содржат бактерии од видот *Salmonella* во 50 g; сулфиторедукувачки клостридии во 0,1 g, *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 200.000 микроорганизми во 1 g.

Замрзнати кршени јајца не смеат да содржат бактерии од видот *Salmonella* во 50 g, сулфиторедукувачки клостридии во 0,1 g, *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 500 000 микроорганизми во 1 g.

## Член 44

Замрзнати теста не смеат да содржат повеќе од 500.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 1.000 квасци и мувла во 1 g.

## Член 45

Сите видови тестенини не смеат да содржат во 1 g: повеќе од 100 000 микроорганизми, повеќе од 10 000 аеробни спорогени бактерии ниту повеќе од 10.000 квасци и мувла.

## Член 46

Полни чоколади во плочи, полнсти чоколади и чоколадни десерти, чугат, марципан, локум, индустриски произведени и пакувани слатки и други производи од тој вид не смеат да содржат во 0,1 g: *Prote-*

*us* видови и *Escherichia coli*, а во 1 g: повеќе од 30 000 микроорганизми, повеќе од 1 000 аеробни спорогени бактерии ниту повеќе од 1.000 квасци и мувла.

## Член 47

Бонбони, дражеи, гуми за цвакање, кекс, вафли, печива, обланди и други производи од тој вид не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, повеќе од 1 000 аеробни спорогени бактерии во 1 g, ниту повеќе од 1.000 квасци и мувла во 1 g.

## Член 48

Млечни индустриски кремови во оригинално пакување не смеат да содржат: коагулаза на позитивна стафилокока во 1 g, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli* во 0,1 g, липополитични бактерии во 0,01 g, ниту повеќе од 30.000 микроорганизми во 1 g.

Слатки со крем и кремови не смеат да содржат *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g.

## Член 49

Шеќер не смее да содржи во 0,1 g: ксагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, повеќе од 10.000 микроорганизми во 1 g и повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 50

Мајонез, сенф, концентрати за супи и концентрати за супи со додатоци не смеат да содржат *Escherichia coli* во 0,1 g, ниту повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g.

Салати со мајонез не смеат да содржат *Escherichia coli* во 0,01 g, ниту повеќе од 500.000 микроорганизми во 1 g.

## Член 51

Маргарин не смее да содржи во 0,01 g *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту липополитични бактерии во 0,001 g.

## Член 52

Непастеризирано пиво не смее да содржи *Escherichia coli* во 1 ml. Пастеризирано пиво не смее да содржи *Escherichia coli* во 10 ml, ниту коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии и *Proteus* видови во 0,1 ml.

## Член 53

Замрзнато овошје и замрзнато овошје во сируп не смее да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедукувачки клостридии, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, повеќе од 100 000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 54

Сушено овошје не смее да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, повеќе од 200.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 10.000 квасци и мувла во 1 g.

## Член 55

Сушен зеленчук не смеа да содржи повеќе од 200 000 микроорганизми и повеќе од 10 000 квасци и мувла во 1 g.

Замрзнат зеленчук не смеа да содржи повеќе од 500.000 микроорганизми во 1 g.

## Член 56

Зашеќерено овошје не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 1.000 квасци и мувла во 1 g.

## Член 57

Пржени кикиритки со лушпа, разни семки и леблебии не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, липолитични бактерии во 0,001 g, повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 1.000 квасци и мувла во 1 g.

## Член 58

Пржени кикиритки без лушпа, солени бадеми и слични производи од тој вид пакувани во лименки или во друга херметички затворена амбалажа не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, липолитични бактерии во 0,001 g, повеќе од 10.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 59

Пастеризирани производи од овошје, зеленчук и печурки не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, липолитични бактерии во 0,001 g, повеќе од 10.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 60

Конзерви од овошје, зеленчук и печурки што се обработуваат на температура над 100°C мораат да бидат, по правило, стерилни. Нестерилни извадоци не смеат да содржат повеќе од 300 микроорганизми од сапрофити во 1 g.

## Член 61

Пржено кафе не смеа да содржи во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, липолитични бактерии во 0,001 g, повеќе од 100.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 62

Какао во прав и мелено кафе во вакуумирана амбалажа не смеат да содржат во 0,1 g: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, липолитични бактерии во 0,001 g, повеќе од 10.000 микроорганизми во 1 g, ниту повеќе од 100 квасци и мувла во 1 g.

## Член 63

Овошни сокови и освежителни овошни напивки, не смеат да содржат во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 100 микроорганизми во 1 ml.

Концентрирани овошни сокови, овошни сирупи и ароматизирани сирупи не смеат да содржат во 0,1 ml: коагулаза на позитивна стафилокока, сулфиторедуктивачки клостридији, *Proteus* видови и *Escherichia coli*, ниту повеќе од 200 микроорганизми во 1 ml.

## Член 64

Освежителни газирани безалкохолни пијачки не смеат да содржат: *Proteus* видови и *Streptococcus faecalis* во 100 ml, коагулаза на позитивна стафилокока и сулфиторедуктивачки клостридији во 0,1 ml, повеќе од 100 микроорганизми во 1 ml, ниту повеќе од 10 колиформни бактерии во 100 ml определени како најверојатен број.

## IV. ДРУГИ ОДРЕДБИ

## Член 65

Ако со микробиолошко испитување се утврди дека намирниците од чл. 4 до 64 на овој правилник во поглед на микробиолошката исправност не одговараат на условите пропишани со овој правилник, тие намирници се сметаат како хигиенски неисправни.

По исклучок од одредбата на став 1 од овој член, намирниците не се сметаат како хигиенски неисправни ако бројот на микроорганизмите и бројот на квасците и мувлатата во 1 g (ml) е зголемен до 50% во однос на бројот на микроорганизмите што според одредбите од овој правилник тие намирници можат да го содржат, ако таквите намирници во поглед на микробиолошката исправност одговараат на другите услови пропишани со овој правилник.

## Член 66

Ако намирниците од чл. 5, 6, 13, 14, 15, 18, 20, 25, 26, член 27 точ. 1 и 2 и член 43 ст. 2 и 3 на овој правилник во поглед на микробиолошката исправност не одговараат на условите пропишани со овој правилник, освен на условите предвидени во одредбите за содржината на бактерии од видот *Salmonella*, коагулаза на позитивни стафилококи и сулфиторедуктивачки клостридији, а имаат непроменети органолептички својства, тие можат да се обработуваат односно употребуваат како сировини за производство на други намирници под следните условии:

1) намирниците од чл. 5, 6, 13, 14 и 15 на овој правилник — ако се обработат термички на температура од најмалку 70°C во центарот на производот;

2) намирниците од чл. 18, 20, 25 и член 26 став 2 на овој правилник — ако се обработат термички најмалку на температура на пастеризација;

3) намирниците од член 26 став 1 на овој правилник — ако се употребат како сировина за производство на масло;

4) намирниците од член 27 точ. 1 и 2 на овој правилник — ако се употребат како сировини за производство на топени сирења или ако се обработат термички најмалку на температура на пастеризација;

5) намирниците од член 43 ст. 2 и 3 на овој правилник — ако се употребат како сировини за производство на тестенини.

Намирниците од став 1 на овој член можат да се обработуваат односно употребуваат како сировини за производство на други намирници само во организацији на здружен труд кои ги исполнуваат пропишаните услови за термичка обработка односно за производство на намирници, и тоа под контрола од надлежните органи за инспекција.

## Член 67

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за условите во поглед на микробиолошката исправност на кои мораат да им одговараат животните намирници во прометот („Службен лист на СФРЈ“, бр. 2/80 и 25/81).

**Член 68**

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 543  
17 мај 1983 година  
Белград

Претседател  
на Сојузниот комитет за труд,  
здравство и социјална заштита,  
д-р Јаковлевиќ, с. р.

**564.**

Врз основа на член 30 ст. 1 и 5 и член 49 став 2 од Законот за стандардизацијата („Службен лист на СФРЈ“, бр. 38/77 и 11/80), во согласност со претседателот на Сојузниот комитет за енергетика и индустрија и сојузниот секретар за внатрешни работи, директорот на Сојузниот завод за стандардизација пропишува

**ПРАВИЛНИК****ЗА ТЕХНИЧКИТЕ НОРМАТИВИ ЗА СИСТЕМИТЕ  
ЗА ОДВОД НА ЧАД И ТОПЛИНА НАСТАНАТИ  
ВО ПОЖАР****Член 1**

Со овој правилник се пропишуваат техничките нормативи за системите за одвод, по природен пат, на чад и топлина настанати во пожар што се постапуваат на покриви на затворени присемни објекти и на покриви на последниот кат во објектите со повеќе катови, во кои таванот наедно е и покрив.

Одредбите на овој правилник не се применуваат на:

1) скали;

2) објекти што се ѕититат со уреди за гаснење пожар со инерти гасови;

3) складови со високи регали и складови на материјал складиран над максималната височина на складирање според табелата број 4;

4) офаци и вентилациони уреди, што се користат за постигање на определени микроклиматски услови во работните простории.

**Член 2**

Долунаведените изрази, во смисла на овој правилник, имаат следниво значење

1) дебелина на безчадливата зона е средната конструкциона височина на објектот намалена за сметковната дебелина на чадлива зона;

2) чадлив потсектор е дел од просторот што го зафаќаат крзините и други градежни елементи под покривот, што се спуштаат повеќе од 25% од сметковната дебелина на чадлива зона и го ограничуваат ширењето на чадот и топлината;

3) чадлив сектор е просторот под таванот или покривот што е оформен со завеси за чад и топлина;

4) ефективна површина на отворот на уредите за одвод на чад и топлина е површината која кога тие уреди се отворени, може аеродинамички да се пресмета и определи;

5) ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина е збир на сите ефективни гоѓршини на одделни уреди за одвод на чадот и топлината;

6) сметковната дебелина на чадливатата зона е дебелината на чадот според табелата број 5;

7) систем за одвод на чад и топлина се сите уреди што наменски служат за тоа во случај на пожар, од определен момент да почнат да вршат одвод на чадот и топлината во определен обем;

8) средна конструкциона височина е растојанието од горното ниво на подот до средината помеѓу најниската и највисоката точка на таванот или на покривната конструкција;

9) уреди за одвод на чад и топлина се отворите чии капаци се отвораат автоматски, рачно или комбинирано и служат за одвод на чадот и топлината по природен пат;

10) завеса за чад и топлина е елемент од него-речка материја што вертикално го дели просторот од долната страна на покривот надолу до определена височина над подот и оневозможува ширење на чадот и топлината.

**Член 3**

Уредите за одвод на чад и топлина се поставуваат така што да оневозможат преминување на оган од еден на друг објект.

Најмалото растојание на уредите за одвод на чад и топлина од ѕидот отпорен спрема пожар до 3 h изнесува 5 m, од ѕидот отпорен спрема пожар над 3h изнесува 7 m, а од фасадниот ѕид изнесува 1/8 од средната конструкција на височината на објектот.

Растојанието на уредите за одвод на чад и топлина меѓусебно и од фасадниот ѕид не смее да биде поголемо од 20 m.

Уредите за одвод на чад и топлина во однос на објектите на покривот мораат да бидат поставени така што ветерот да не ја попречува нивната работа.

**Член 4**

Отворите на уредите за одвод на чад и топлина се свртени во расни правци спрема претежниот правец на дување на ветерот, така што да обезбедуваат непречен одвод на чадот и топлината без оглед на правецот на дувањето на ветерот.

**Член 5**

Ако наклонот на покривот е до 12°, се поставува најмалку еден уред за одвод на чадот и топлината на секои 200 m<sup>2</sup> површина на подот, на височина над средната конструкциона височина на покривот.

Ако наклонот на покривот е од 13° до 30° се поставува најмалку еден уред за одвод на чадот и топлината на секои 400 m<sup>2</sup> површина на подот, што е можно повеќе спрема горната конструкциона височина на покривот, при што рамнината на површината на отворот мора да биде во водорамна положба.

Ако покривната конструкција формира чадливи потсектори, на секој потсекретар се постапува најмалку еден уред за одвод на чадот и топлината.

Уредите за одвод на чад и топлина се вградуваат во џед-покриви така што ветарот да не ја попречува нивната работа.

**Член 6**

Должината на страницата или пречникот на отворот на уредите за одвод на чад и топлина не смее да биде поголема од 2.50 m.

**Член 7**

Ако системот за одвод на чад и топлина се активира и со помош на уред за рачно активирање, таквото активирање мора да се изведува од безбедно место.

При уредот за рачно активирање на системот за одвод на чад и топлина мора да биде видно назначено за кој чадлив сектор е наменет и дали е активиран или не.

Уредот за рачно активирање на системот за одвод на чад и топлина мора да биде заштитен така што да не постои можност за ненамерно активирање.

#### Член 8

При групно активирање на системот за одвод на чад и топлина, истовремено се отвораат само уредите за одвод на чад и топлина од еден чадлив сектор.

При автоматско групно активирање на системот за одвод на чад и топлина, се предвидува на секои  $400 \text{ m}^2$  најмалку еден чадлив или два термички детектори, смешан на местата со високо пожарно оптогарување или со материји од кои постои зголемена опасност од пожар, на кои се поставува додатен детектор.

Детекторите мораат да бидат поставени така што да се изложени на пожарните големини.

#### Член 9

Во просторијата што се штитат со шпринклер-уреуди за гаснење на пожар, уредите за одвод на чад и топлина смешат да се отвораат само по активирање на шпринклер-уредите.

При активирањето на системот за одвод на чад и топлина со помош на термички детектори на пожар, номиналната температура на термичкиот детектор на пожар за активирање на тој систем мора да биде за најмалку  $18^\circ\text{C}$  поголема од номиналната температура за активирање на шпринклер-уредите.

#### Член 10

Во чадливиите сектори опремени со шпринклер-уреуди и дренчер-уреуди, детекторите на пожар за системите за одвод на чад и топлина мораат да се заштитат од непосредно прскање со вода.

#### Член 11

Чадлигите сектори не смешат да бидат поголеми од  $1600 \text{ m}^2$ , а должината на секторите не смее да изнесува повеќе од 60 m.

#### Член 12

Уредите за одвод на чад и топлина мораат да бидат конструирани и одржуваани така што да функционираат без оглед на оптогарувањето поради ветер, снег или мраз.

#### Член 13

Уредите за одвод на чад и топлина мораат да работат и ако настане прекин во снабдувањето со енергија.

Активираните уреди за одвод на чад и топлина мора да остане отворен и ако е симететна инсталацијата за снабдување со енергија.

#### Член 14

Инсталациите за напојување и активирање на уредите за одвод на чад и топлина мораат да бидат расположени така што помалку да се изложени на орган и да ја издржат зголемената температура за време додека уредот не се отвори.

#### Член 15

Околу уредите за одвод на чад и топлина мора да биде вграден таков материјал кој во поглед на ширењето на пламенот по површината има најмалку исти карактеристики како и материјалот од кој е направен покривниот покривач.

#### Член 16

Завесите за чад и топлина мораат да бидат стабилни и непропустливи за чад и топлина и при пораст на температурата на околината од  $298 \pm 5 \text{ K}$  ( $25 \pm 5^\circ\text{C}$ ) на  $773 \text{ K}$  ( $500^\circ\text{C}$ ), во тек на 30 минути.

#### Член 17

Завесите за чад и топлина мораат да претставуваат непропустлива врска со таванот или со покривниот покривач. Висечките тавани не смешат да го спречуваат функционирањето на завесите за чад и топлина и не смешат да го попречуваат одводот на чадот и топлината.

Завесите за чад и топлина се спуштаат во простор најмалку толку колку што изнесува сметковата височина на чадливата зона.

#### Член 18

Просторијата што е опремена со систем за одвод на чад и топлина мора да има отвори за довод на свеж воздух чии капаци во случај на пожар мораат што побргу да се отворат.

#### Член 19

Геометриската површина на пресекот на отворите за довод на свеж воздух мора да биде најмалку двапати поголема од геометриската површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина од секторот со најголема ефективна површина на отвори.

#### Член 20

Прозорците и вратите под едната половина на средната конструкциона височина на објектот, кои во случај на пожар можат да се отворат и од надворешна страна, се сметаат како отвори за довод на свеж воздух.

Секое застаклување на површината што се наоѓа во долниот дел на конструкцијата височина на објектот и на која стаклото може да се скриши се смета како отвор за довод на свеж воздух.

#### Член 21

Ефективната површина на отворите на уредите за одвод на чад и топлина не смее, поради деформирање на уредите при пожарот, да се намали во таа мера во која ќе се доведе во прашање нејзината основна намена.

#### Член 22

Вкупната ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина за различни услови, според големината на просторијата, видот на производството или на материјалот што се складира, се пресметува според обрасците од чл. 23, 24 и 25 на овој правилник и според табел. бр. 1 до бр. 5.

Табел. бр. 1 до бр. 5 од став 1 на овој член се отпечатани кон овој правилник и претставуваат негов составен дел.

#### Член 23

За просториите чија површина на подот е поголема од  $1600 \text{ m}^2$ , вкупната ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина се пресметува според следниот образец:

$$A_{vs} = p \times F_p$$

каде што е:

$A_{vs}$  — вкупната ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина, во  $\text{m}^2$ ,

$p$  — табеларните големини на ефективната површина на отворите на референтните групи зависно од средната конструкциона височина на просторијата и од сметковната дебелина

на на чадливата зона (дадена во табелата број 5), во %.

$F_p$  — површината на подот на просторијата за која се пресметува ефективната површина за одвод на чадот и топлината, во  $m^2$ .

#### Член 24

За просториите чија површина на подот е над 800 до 1600  $m^2$  вкупната ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина се пресметува според следниот образец:

$$A_{vs} = p \times 1600$$

каде што оznаките  $A_{vs}$  и  $p$  имаат исто значење како во член 23 на овој правилник.

#### Член 25

За просториите чија површина на подот е до 800  $m^2$ , вкупната ефективна површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина се пресметува според следниот образец:

$$A_{vs} = \frac{p \times F_p \times 1600}{800}$$

каде што оznаките  $A_{vs}$ ,  $p$  и  $F_p$  имаат исто значење како во член 23 на овој правилник.

#### Член 26

На местото на кое опасноста од пожар е зголемена поради високото пожарно оптоварување или поради материјални опасни по пожар, а таквиот случај не е посебно опфатен со табел. бр. 1 и бр. 2, ефективната површина на системот за одвод на чад и топлина изнесува најмалку 6% од површината на подот на таквото место.

#### Член 27

За повеќенаменски простории со повеќе различни категории на опасност од пожар, ефективната површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина се пресметува за секој одделен чадлив сектор.

Ако поради технолошкиот процес го подеклснаменската просторија не е можна поделба на чадливи сектори, за пресметување се зема најголемата категорија на опасност од пожар и добисната ефективна површина на отворите на системот за одвод чад и топлина според табелата број 5 се зголемува за 30% за покривите со наклон до 12°, а за 50% за покривите со наклон над 12° до 30°.

При определувањето на табеларната вредност од став 2 на овој член се зема најмалку сметковната дебелина на чадливата зона според табелата број 5.

#### Член 28

За просторијата, односно чадливиот сектор со променлива категорија на опасност од пожар, за пресметување на ефективната површина на отворите на системот за одвод на чад и топлина се зема категоријата на најголема опасност од пожар.

#### Член 29

Во просториите со средна конструкциона височина до 6 m најмалата дебелина на безчадливата зона изнесува 3 m, а во просториите со средна конструкциона височина над 6 m — најмалку половина од средната конструкциона височина на просторијата.

Во просториите до 6 m сметковната височина на чадливата зона изнесува најмалку 25% од средната конструкциона височина, а во просториите над 6 m со средна конструкциона височина — најмалку 2 m.

#### Член 30

Системот за одвод на чад и топлина мора да има техничко упатство што мора да ги содржи техничките и други податоци значајни за исправно монтирање, пуштање во погон и употреба и за отстранување на пречките и дефектите, предупредување на опасност при употребата и упатство за отстранување на тие опасности, како и упатство за ракување со тој систем и за одржување на тој систем.

#### Член 31

Овој правилник влегува во сила по истекот на една година од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

Бр. 50-3910/1  
18 јули 1983 година  
Белград

Директор  
на Сојузниот завод за стандардизација,  
**Вукашин Драгоевиќ**, с. р.

#### Табела бр. 1

##### РАСПОРЕДУВАЊЕ НА ОПАСНОСТИТЕ ОД ПОЖАР СПОРЕД НАМЕНАТА НА ОБЈЕКТОТ

Намена	Категорија на опасност од пожар		
1	2		
Архиви на филмови	2,2		
Автоработилници	2,2		
Кина	2,1		
Бејацилници	2,2		
Тулани	2,1		
Дестилација на алкохол	3,1		
Гаражи	2,1		
Графитна индустриса	2,3		
Хангари	*		
Химиски чистилници	3,1		
Криговрзници	2,3		
Концертни сали	2,1		
Конфекции	2,2		
Мелници	3,1		
Предилници	2,3		
Сметачки центри	2,1		
Стоковни куки	2,2		
Студија	3,1		
Булканизација на гуми	2,3		

##### Фабрики за производство на:

акумулатори	*
алкохолни пијачки	3,1
алуминиум	2,2
алуминиумски прозорци	2,2
апарати за гасчење на пожар асиони	*
бои и лакови	3,1
брзгана пластика	2,2
целулоза	3,3
чоколадо	2,2
древни и пластични прозорци	2,3
душеси без пенест материјал	2,3
лучеси со пенест материјал	3,2
електрични машини	2,3
електричен алат	*
електронски уреди	2,3
фотоматеријал	2,2
фрижидери	2,2

1	2
фурнитура	2,2
грамофонски плочи	2,2
гумени производи	2,3
хемиски бои	*
леб	2,2
храна	2,3
кабли	2,3
картон	2,3
керамика	2,1
конзерви	2,1
косметика	*
кожни производи	2,2
покривни лепенки	3,2
лепак	*
ликери	3,1
лимени производи	2,1
линолеум	3,1
масти и паста	3,1
машини	2,2
млеко во прав	2,2
монтажни куки	2,3
мотоцикли	2,2
муниципија	*
мебел	2,3
нитроцелулоза	*
обувки	2,3
облека	2,3
оружје	2,2
хартија	2,3
паркет	2,3
пињо	2,1
печиво	2,1
пенести гуми	3,2
пенест материјал	3,2
порцелан	2,1
постелнина	*
радијатори	2,3
разредувачи	3,1
саати	2,2
синтетски ткаенини	2,2
оцетна киселина	2,1
средство за перење	2,2
сода	2,1
стакло	2,2
добиточна храна	3,3
сушен зеленчук	2,3
свила (природна и вештачка)	2,3
шекер	2,3
кибрит	3,1
текстил	*
теписи (негумирани)	2,3
теписи (гумирани)	3,1
тестенини	2,2
тркала	2,2
украси	2,1
вагони	2,3
долни алишта	2,3
вештачки супи	2,3
восок	2,3
врати (метални)	2,2
врати (дрвени и пластични)	2,3

**Преработка на:**

алуминиум	*
битумен	3,1
дрво	2,3
тутун	2,2
гума	3,1
јута	3,1
кафе	2,2
какао	2,2
катран, смола	3,1

\*) Споделување на категоријата на опасност од пожар според фактичките категории опасност од пожар.

1	2
коноп	3,1
крзно	2,1
лесен метал	2,2
стара хартија	2,2
старо масло	2,3
јаглен	3,3
волна	3,1

**Табела бр. 2****РАСПОРЕДУВАЊЕ СПОРЕД ГРУПАТА НА СКЛАДИРАН МАТЕРИЈАЛ**

Складиран материјал	Група на складиран материјал	
	1	2
Акумулатори	2	
Алкохолна пијачка	1	
Асфалт	2	
Битумен	3	
Боци	2	
Брашно	2	
Целулоид	3	
Древна волна	4	
Дрво-балвани	2	
Дрво-цепеници, летви и сл.	3	
Тутунски производи	2	
Електрични апарати	2	
Електричен материјал	2	
Електрични уреди	2	
Филц	2	
Гумени производи (компактни)	3	
Гумени производи (пенести)	4	
Хемиски средства, негоречки	1	
Храна во чаши и конзерви	1	
Храна во друга амбалажа	2	
Иверки	2	
Јута	2	
Кабел	2	
Книги	2	
Керамика	1	
Конец од природни влакна	2	
Конец од синтетички влакна	3	
Покривна лепенка	2	
Масти	2	
Машини за перење	2	
Материјал од челик	1	
Метални производи	1	
Млеко во прав	2	
Мебел што не е од пластика	2	
Палети	3	
Памук	2	
Хартија, лепенка (во ролни-вертикално)	3	
Хартија, лепенка (во ролни-хоризонтално)	2	
Хартија во табаци	2	
Пенеста гума	4	
Пиво	2	
Платно	2	
Пластичен материјал (непенести плочи)	2	
Пластичен материјал (гранулат, прај, фолии)	3	
Пластичен материјал (пенести)	4	
Плута	2	
Порцелан	1	
Природна кожа	2	
Природни влакни	2	
Производи дрвени	2	
Производи метални	1	
Производи пластични	3	

	1	2
Производи од лим	1	
Производи од хартија	2	
Сапун	2	
Средства за перење	2	
Стакло	1	
Добиточна храна	2	
Суви батерии	2	
Кибрит	3	
Шпиритус	2	
Шперплочи	2	
Масло растворено во вода	2	
Масло нерастворено во вода	3	
Масло за јадење	3	
Брановита лепенка (хоризонтално складирана)	2	
Брановита лепенка (вертикално складирана)	3	
Врата, метална	1	
Врата дрвена или пластична	2	
Восок	2	
Жица изолирана	2	
Жица неизолирана	1	
Жито	2	

Табела бр. 3

РАСПОРЕДУВАЊЕ НА СКЛАДИРАН МАТЕРИЈАЛ ВО КАТЕГОРИИ ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР ЗАВИСНО ОД ГРУПАТА НА АМБАЛАЖА

Складиран материјал	Група на амбалажа	P1	P2	P3	P4
S1		4,1	4,2	4,3	4,4
S2		4,2	4,2	4,3	4,4
S3		4,3	4,3	4,3	4,4
S4		4,4	4,4	4,4	4,4

Група на складиран материјал:

#### S1

Незапален складиран материјал и прехранбени производи во чаши и конзерви.

#### S2

Тешко и средно тешко запални складиран материјал, како што се дрво, хартија, картон и синтетски материјал во масивен облик. Пенестиот материјал може да биде до 15% од бруто зафатнината преслечен со незапална материја.

Изземени се хартија и картонот во ролни складирали вертикално.

#### S3

Лесно запални складиран материјал (хартија и картон во ролни складирали вертикално), сложено дрво што пропушта воздух, складиран материјал со пенест материјал до 15% од бруто зафатнината или незапални материјал преслечен со пенест материјал до 30% од бруто зафатнината.

#### S4

Складиран материјал со поголем дел пенест материјал отколку што е предвидено во групата S3.

#### Г М А

#### P1

Незапална амбалажа, дрвени палети и запална заштитна рамка чија површина не смее да биде поголема од 20% од површината на пакуваниот материјал. Ако заштитната рамка е од пенест материјал, површината на рамката не смее да преминува 5% од површината на складириот материјал. Ако заштитната рамка е од пенест материјал прекиен со запални или незапални материјали, површината на рамката не смее да преминува 10% од површината на складириот материјал.

#### P2

Дрвени кутии, дрвени палети, амбалажа од дрво, хартија на брановит картон и вештачки материјал што не е пенест. Пенестиот материјал се употребува како заштитна рамка до 5% од површината на пакуваниот материјал, а ако заштитната рамка е меѓу кутијата и картонот, површината на пенестиот материјал може да изнесува до 10% од површината на пакуваниот материјал.

#### P3

Пакување на начините предвидени под P и P2 во однос на пенестиот материјал. Волуменот на пенестиот материјал за пакување во однос на волуменот на складириот материјал не смее да биде поголем од 15%. Волуменот на пенестиот материјал меѓу кутијата или картонот и складириот материјал не смее да биде поголем од 30%.

#### P4

Пакување со поголем дел пенест материјал отколку што е предвидено за групите P1 до P3.

Табела бр. 4

РАСПОРЕД НА КАТЕГОРИИТЕ НА ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР ЗА РЕФЕРЕНТНАТА ГРУПА ОД ТАБЕЛАТА БРОЈ 5.

Категорија на опасност	Максимална височина на складирањето во m	Референтна група
2.1		1
2.2		2
2.3		
3.1		3
3.2		
3.3		4
4.1	5,3	3
4.1	7,6	4
4.2	4,1	3
4.2	5,9	4
4.2	7,5	5
4.3	2,9	3
4.3	4,1	4
4.3	5,2	5
4.3	6,3	6
4.3	7,7	7
4.4	1,6	3
4.4	2,3	4
4.4	3,0	5
4.4	3,6	6
4.4	4,4	7

## Табела број 5

ТАВЕЛАТА НА ЕФЕКТИВНИТЕ ОТВОРИ ЗА ОДВОД НА ЧАД И ТОПЛИНА НАСТАНАТИ ВО ПОЖАР Е ДАДЕНА ВО ОСТАТОЦИ НА % ОД ПОВРШИНата НА ПОДОТ НА ПРОСТОРИЈАТА ЗАВИСНО ОД СРЕДНАТА КОНСТРУКЦИОНА ВИСОЧИНА НА ОБЈЕКТОТ И СМЕТКОВНАТА ДЕБЕЛИНА НА ЧАДЛИВАТА ЗОНА И ОД ИЗМЕРЕНАТА ГРУПА ДОБИЕНА ВО ТАВЕЛАТА БРОЈ 4

А — средна конструкциона височина на објектот,  $\text{вс m}^2$ ,

В — сметковна дебелина на чадливата зона во м.

A	B	p %						
		1	2	3	4	5	6	7
4,0	1,00	0,30	0,43	0,61	0,86	1,05	1,29	1,46
4,5	1,50	0,25	0,35	0,50	0,70	0,86	1,05	1,19
	1,25	0,31	0,43	0,61	0,87	1,06	1,30	1,47
5,0	2,00	0,21	0,30	0,43	0,61	0,74	0,96	1,03
	1,75	0,26	0,37	0,52	0,73	0,90	1,10	1,24
	1,50	0,31	0,44	0,63	0,88	1,08	1,33	1,50
	1,25	0,38	0,54	0,76	1,07	1,32	1,61	1,82
5,5	2,50	0,19	0,27	0,38	0,54	0,67	0,82	0,92
	2,25	0,23	0,32	0,46	0,65	0,79	0,97	1,10
	2,00	0,27	0,38	0,54	0,77	0,94	1,15	1,30
	1,75	0,32	0,45	0,64	0,91	1,11	1,36	1,54
	1,50	0,38	0,54	0,76	1,08	1,32	1,62	1,83
6,0	3,00	0,18	0,25	0,35	0,50	0,61	0,74	0,84
	2,75	0,21	0,29	0,41	0,58	0,72	0,88	0,99
	2,50	0,24	0,34	0,48	0,69	0,84	1,03	1,16
	2,25	0,28	0,40	0,57	0,80	0,98	1,20	1,36
	2,00	0,33	0,47	0,66	0,94	1,15	1,40	1,59
6,5	3,25	0,19	0,27	0,38	0,54	0,66	0,81	0,91
	3,00	0,22	0,31	0,44	0,63	0,77	0,94	1,06
	2,75	0,26	0,36	0,51	0,72	0,89	1,09	1,23
	2,50	0,30	0,42	0,59	0,84	1,03	1,26	1,42
	2,25	0,34	0,48	0,68	0,97	1,18	1,45	1,64
	2,00	0,39	0,56	0,79	1,12	1,37	1,66	1,79
7,0	3,50	0,20	0,29	0,41	0,58	0,71	0,87	0,98
	3,25	0,24	0,33	0,47	0,67	0,82	1,00	1,13
	3,00	0,27	0,38	0,54	0,76	0,94	1,15	1,30
	2,75	0,31	0,44	0,62	0,87	1,07	1,31	1,48
	2,50	0,35	0,50	0,71	1,00	1,22	1,50	1,69
	2,25	0,40	0,57	0,81	1,14	1,40	1,71	1,94
	2,00	0,46	0,65	0,93	1,31	1,60	1,96	2,22
7,5	3,75	0,22	0,31	0,44	0,62	0,76	0,93	1,03
	3,50	0,25	0,35	0,50	0,71	0,87	1,06	1,20
	3,25	0,28	0,40	0,57	0,80	0,98	1,21	1,36
	3,00	0,32	0,46	0,64	0,91	1,12	1,37	1,55
	2,75	0,37	0,52	0,73	1,03	1,26	1,55	1,75
	2,50	0,41	0,59	0,83	1,17	1,43	1,76	1,98
	2,25	0,47	0,66	0,94	1,33	1,62	1,99	2,25
	2,00	0,53	0,75	1,07	1,51	1,85	2,26	2,56
8,0	4,00	0,23	0,33	0,47	0,66	0,81	0,99	1,12
	3,75	0,26	0,37	0,53	0,75	0,92	1,12	1,27
	3,50	0,30	0,42	0,60	0,84	1,03	1,27	1,43
	3,25	0,34	0,47	0,67	0,95	1,16	1,42	1,61
	3,00	0,38	0,53	0,76	1,07	1,31	1,60	1,81
	2,75	0,42	0,60	0,85	1,20	1,47	1,80	2,04
	2,50	0,48	0,67	0,95	1,35	1,65	2,02	2,29
	2,25	0,54	0,76	1,08	1,52	1,86	2,28	2,53
	2,00	0,61	0,86	1,22	1,72	2,11	2,58	2,92
8,5	4,25	0,25	0,35	0,50	0,70	0,86	1,05	1,19
	4,00	0,28	0,39	0,56	0,79	0,97	1,18	1,34
	3,75	0,31	0,44	0,63	0,83	1,08	1,33	1,50
	3,50	0,35	0,49	0,70	0,99	1,21	1,48	1,68
	3,25	0,39	0,55	0,78	1,10	1,35	1,66	1,87
	3,00	0,44	0,62	0,87	1,23	1,51	1,85	2,09

	1	2	3	4	5	6	7	
	2,75	0,49	0,69	0,97	1,38	1,68	2,06	2,33
	2,50	0,54	0,77	1,09	1,54	1,89	2,31	2,61
	2,25	0,61	0,86	1,22	1,72	2,11	2,59	2,92
	2,00	0,69	0,97	1,37	1,94	2,37	2,91	3,29
9,0	4,50	0,26	0,37	0,53	0,74	0,91	1,12	1,26
	4,25	0,29	0,42	0,59	0,83	1,02	1,25	1,41
	4,00	0,33	0,46	0,65	0,92	1,13	1,39	1,57
	3,75	0,36	0,51	0,73	1,03	1,26	1,54	1,74
	3,50	0,40	0,57	0,81	1,14	1,40	1,71	1,93
	3,25	0,45	0,63	0,89	1,27	1,55	1,90	2,15
	3,00	0,50	0,70	0,99	1,40	1,72	2,11	2,38
	2,75	0,55	0,78	1,10	1,56	1,91	2,34	2,64
	2,50	0,61	0,87	1,23	1,73	2,12	2,60	2,94
	2,25	0,63	0,97	1,37	1,93	2,37	2,90	3,28
	2,00	0,85	1,08	1,53	2,17	2,65	3,25	3,67
9,5	4,75	0,28	0,39	0,56	0,79	0,96	1,18	1,33
	4,50	0,31	0,44	0,62	0,87	1,07	1,31	1,48
	4,25	0,34	0,48	0,68	0,97	1,18	1,45	1,64
	4,00	0,38	0,53	0,75	1,07	1,31	1,60	1,81
	3,75	0,42	0,59	0,83	1,18	1,44	1,77	2,00
	3,50	0,46	0,65	0,92	1,30	1,59	1,95	2,20
	3,25	0,51	0,72	1,01	1,43	1,76	2,15	2,43
	3,00	0,56	0,79	1,12	1,58	1,94	2,37	2,68
	2,75	0,62	0,88	1,24	1,75	2,14	2,63	2,97
	2,50	0,76	0,97	1,37	1,94	2,37	2,91	3,29
	2,25	0,85	1,08	1,52	2,15	2,64	3,23	3,65
	2,00	0,95	1,20	1,70	2,40	2,94	3,61	4,07
10,0	5,00	0,29	0,41	0,58	0,83	1,01	1,24	1,40
	4,75	0,32	0,46	0,65	0,91	1,12	1,37	1,55
	4,50	0,36	0,50	0,71	1,01	1,23	1,51	1,71
	4,25	0,39	0,55	0,78	1,11	1,35	1,66	1,88
	4,00	0,43	0,61	0,86	1,22	1,49	1,82	2,06
	3,75	0,47	0,67	0,94	1,34	1,64	2,00	2,26
	3,50	0,52	0,73	1,04	1,47	1,79	2,20	2,48
	3,25	0,57	0,80	1,14	1,61	1,97	2,41	2,73
	3,00	0,70	0,88	1,25	1,77	2,17	2,65	3,00
	2,75	0,77	0,97	1,38	1,95	2,39	2,92	3,30
	2,50	0,85	1,07	1,52	2,15	2,63	3,22	3,64
	2,25	0,94	1,19	1,68	2,38	2,91	3,57	4,03
	2,00	1,05	1,32	1,87	2,65	3,24	3,37	4,49
10,5	5,25	0,31	0,43	0,61	0,87	1,06	1,30	1,47
	5,00	0,34	0,48	0,67	0,95	1,17	1,43	1,62
	4,75	0,37	0,52	0,74	1,05	1,28	1,57	1,77
	4,50	0,41	0,57	0,81	1,15	1,40	1,72	1,94
	4,25	0,44	0,63	0,89	1,25	1,54	1,88	2,13
	4,00	0,48	0,69	0,97	1,37	1,68	2,06	2,32
	3,75	0,53	0,75	1,06	1,50	1,84	2,25	2,54
	3,50	0,64	0,82	1,16	1,64	2,01	2,46	2,78
	3,25	0,71	0,90	1,27	1,79	2,19	2,69	3,04
	3,00	0,77	0,98	1,39	1,96	2,40	2,94	3,33
	2,75	0,85	1,08	1,52	2,15	2,64	3,23	3,65
	2,50	0,94	1,18	1,67	2,37	2,90	3,55	4,01
	2,25	1,04	1,31	1,85	2,61	3,20	3,92	4,43
	2,00	1,16	1,45	2,05	2,90	3,55	4,35	4,92
11,0	5,50	0,32	0,46	0,64	0,91	1,11	1,37	1,54
	5,25	0,35	0,50	0,70	1,00	1,22	1,49	1,69
	5,00	0,38	0,54	0,77	1,09	1,33	1,63	1,84
	4,75	0,42	0,59	0,84	1,19	1,45	1,78	2,01
	4,50	0,46	0,65	0,91	1,29	1,58	1,94	2,19
	4,25	0,50	0,70	1,00	1,41	1,72	2,11	2,39
	4,00	0,60	0,77	1,08	1,53	1,88	2,30	2,60
	3,75	0,66	0,83	1,18	1,67	2,04	2,50	2,83
	3,50	0,72	0,91	1,28	1,82	2,22	2,72	3,08
	3,25	0,79	0,99	1,40	1,98	2,42	2,97	3,36
	3,00	0,86	1,08	1,53	2,16	2,65	3,24	3,66
	2,75	0,94	1,18	1,67	2,36	2,90	3,55	4,01
	2,50	1,04	1,30	1,83	2,59	3,18	3,89	4,40
	2,25	1,14	1,43	2,02	2,86	3,50	4,28	4,84
	2,00	1,27	1,58	2,23	3,16	3,87	4,74	5,36

	1	2	3	4	5	6	7	
11,5	5,75	0,34	0,48	0,67	0,95	1,16	1,43	1,61
	5,50	0,37	0,52	0,73	1,04	1,27	1,56	1,76
	5,25	0,40	0,56	0,80	1,13	1,38	1,69	1,91
	5,00	0,43	0,61	0,87	1,23	1,50	1,84	2,08
	4,75	0,47	0,67	0,94	1,33	1,63	2,00	2,26
	4,50	0,57	0,72	1,02	1,44	1,77	2,17	2,45
	4,25	0,62	0,78	1,11	1,57	1,92	2,35	2,66
	4,00	0,67	0,85	1,20	1,70	2,08	2,55	2,88
	3,75	0,73	0,92	1,30	1,84	2,26	2,77	3,13
	3,50	0,79	1,00	1,41	2,00	2,45	3,00	3,39
	3,25	0,87	1,09	1,54	2,17	2,66	3,26	3,69
	3,00	0,93	1,18	1,67	2,37	2,90	3,55	4,01
	2,75	1,04	1,29	1,83	2,58	3,16	3,87	4,38
	2,50	1,14	1,41	2,00	2,83	3,46	4,24	4,79
	2,25	1,26	1,55	2,19	3,10	3,89	4,65	5,26
	2,00	1,39	1,71	2,42	3,43	4,20	5,14	5,31
12,0	6,00	0,35	0,50	0,70	0,99	1,22	1,49	1,69
	5,75	0,38	0,54	0,76	1,08	1,32	1,62	1,83
	5,50	0,41	0,58	0,83	1,17	1,43	1,75	1,98
	5,25	0,45	0,63	0,90	1,27	1,55	1,90	2,15
	5,00	0,54	0,69	0,97	1,37	1,68	2,06	2,32
	4,75	0,58	0,74	1,05	1,48	1,82	2,22	2,51
	4,50	0,63	0,80	1,13	1,60	1,96	2,40	2,72
	4,25	0,68	0,87	1,22	1,73	2,12	2,60	2,93
	4,00	0,74	0,94	1,32	1,87	2,29	2,81	3,17
	3,75	0,81	1,01	1,43	2,03	2,48	3,04	3,43
	3,50	0,83	1,10	1,55	2,19	2,68	3,29	3,72
	3,25	0,95	1,19	1,68	2,38	2,91	3,56	4,03
	3,00	1,04	1,29	1,82	2,58	3,16	3,87	4,37
	2,75	1,14	1,40	1,99	2,81	3,44	4,21	4,76
	2,50	1,25	1,53	2,17	3,06	3,75	4,60	5,20
	2,25	1,37	1,87	2,37	3,36	4,11	5,04	5,69
	2,00	1,52	2,06	2,62	3,70	4,53	5,55	6,27
12,5	6,25	0,37	0,52	0,73	1,03			
	6,00	0,40	0,56	0,79	1,12			
	5,75	0,43	0,61	0,86	1,21			
	5,50	0,51	0,65	0,92	1,31			
	5,25	0,56	0,70	1,00	1,41			
	5,00	0,60	0,76	1,07	1,52			
	4,75	0,65	0,82	1,16	1,64			
	4,50	0,70	0,88	1,25	1,77			
	4,25	0,76	0,95	1,34	1,90			
	4,00	0,82	1,03	1,45	2,05			
	3,75	0,89	1,11	1,56	2,21			
	3,50	0,96	1,19	1,69	2,39			
	3,25	1,04	1,29	1,83	2,58			
	3,00	1,14	1,40	1,98	2,80			
	2,75	1,24	1,69	2,15	3,04			
	2,50	1,36	1,84	2,34	3,31			
	2,25	1,50	2,02	2,56	3,62			
	2,00	1,66	2,22	2,82	3,98			
13,0	6,50	0,38	0,54	0,76	1,08			
	6,25	0,41	0,58	0,82	1,16			
	6,00	0,49	0,63	0,88	1,25			
	5,75	0,53	0,67	0,95	1,35			
	5,50	0,57	0,72	1,02	1,45			
	5,25	0,62	0,78	1,10	1,56			
	5,00	0,66	0,84	1,18	1,67			
	4,75	0,72	0,90	1,27	1,80			
	4,50	0,77	0,97	1,37	1,93			
	4,25	0,83	1,04	1,47	2,08			
	4,00	0,90	1,12	1,58	2,23			
	3,75	0,97	1,20	1,70	2,40			
	3,50	1,05	1,29	1,83	2,59			
	3,25	1,14	1,55	1,98	2,79			
	3,00	1,24	1,68	2,14	3,02			
	2,75	1,35	1,82	2,32	3,27			
	2,50	1,48	1,99	2,52	3,56			
	2,25	1,63	2,17	2,75	3,89			
	2,00	1,80	2,39	3,02	4,27			

	1	2	3	4	5	6	7
13,5	6,75	0,39	0,56	0,79	1,12		
	6,50	0,47	0,60	0,85	1,20		
	6,25	0,51	0,65	0,91	1,29		
	6,00	0,55	0,69	0,98	1,39		
	5,75	0,59	0,74	1,05	1,49		
	5,50	0,63	0,80	1,13	1,60		
	5,25	0,68	0,86	1,21	1,71		
	5,00	0,73	0,92	1,30	1,83		
	4,75	0,79	0,98	1,39	1,97		
	4,50	0,85	1,05	1,49	2,11		
	4,25	0,91	1,13	1,60	2,26		
	4,00	0,99	1,21	1,71	2,42		
	3,75	1,06	1,45	1,84	2,60		
	3,50	1,15	1,56	1,98	2,89		
	3,25	1,25	1,68	2,13	3,01		
	3,00	1,35	1,81	2,30	3,25		
	2,75	1,47	1,96	2,49	3,52		
	2,50	1,61	2,14	2,70	3,82		
	2,25	1,76	2,33	2,94	4,16		
	2,00	1,95	2,56	3,23	4,56		
14,0	7,00	0,46	0,58	0,82	1,16		
	6,75	0,49	0,62	0,88	1,24		
	6,50	0,53	0,67	0,94	1,33		
	6,25	0,56	0,71	1,01	1,43		
	6,00	0,61	0,76	1,08	1,53		
	5,75	0,65	0,82	1,16	1,63		
	5,50	0,70	0,87	1,24	1,75		
	5,25	0,75	0,93	1,32	1,87		
	5,00	0,80	1,00	1,41	2,00		
	4,75	0,86	1,07	1,51	2,14		
	4,50	0,93	1,14	1,62	2,28		
	4,25	1,00	1,36	1,73	2,44		
	4,00	1,08	1,46	1,85	2,62		
	3,75	1,16	1,56	1,98	2,80		
	3,50	1,25	1,68	2,13	3,01		
	3,25	1,35	1,81	2,29	3,23		
	3,00	1,47	1,95	2,46	3,49		
	2,75	1,60	2,11	2,66	3,77		
	2,50	1,74	2,29	2,89	4,08		
	2,25	1,91	2,50	3,14	4,44		
	2,00	2,10	2,75	3,44	4,86		
14,5	7,25	0,47	0,60	0,85	1,20		
	7,00	0,51	0,64	0,91	1,28		
	6,75	0,54	0,69	0,97	1,37		
	6,50	0,58	0,73	1,04	1,47		
	6,25	0,62	0,78	1,11	1,57		
	6,00	0,67	0,84	1,18	1,67		
	5,75	0,72	0,89	1,26	1,79		
	5,50	0,77	0,95	1,35	1,91		
	5,25	0,82	1,02	1,44	2,03		
	5,00	0,88	1,08	1,53	2,17		
	4,75	0,95	1,20	1,63	2,31		
	4,50	1,01	1,37	1,74	2,47		
	4,25	1,09	1,47	1,86	2,63		
	4,00	1,17	1,57	1,99	2,81		
	3,75	1,26	1,68	2,13	3,01		
	3,50	1,36	1,80	2,28	3,23		
	3,25	1,47	1,94	2,45	3,46		
	3,00	1,59	2,09	2,63	3,73		
	2,75	1,73	2,26	2,84	4,02		
	2,50	1,88	2,46	3,03	4,35		
	2,25	2,06	2,68	3,24	4,73		
	2,00	2,26	2,94	3,66	5,17		
15,0	7,50	0,49	0,62	0,88	1,24		
	7,25	0,52	0,66	0,94	1,33		
	7,00	0,56	0,71	1,00	1,41		
	6,75	0,60	0,75	1,07	1,51		
	6,50	0,64	0,80	1,14	1,61		
	6,25	0,69	0,86	1,21	1,71		
	6,00	0,73	0,91	1,29	1,82		
	5,75	0,79	0,97	1,37	1,94		

	1	2	3	4	5	6	7
	5,50	0,84	1,03	1,46	2,07		
	5,25	0,90	1,22	1,55	2,20		
	5,00	0,96	1,30	1,65	2,34		
	4,75	1,03	1,39	1,76	2,49		
	4,50	1,10	1,48	1,83	2,65		
	4,25	1,18	1,58	2,00	2,83		
	4,00	1,27	1,69	2,13	3,02		
	3,75	1,37	1,81	2,28	3,22		
	3,50	1,47	1,94	2,44	3,45		
	3,25	1,59	2,08	2,61	3,70		
	3,00	1,72	2,24	2,81	3,97		
	2,75	1,86	2,42	3,03	4,28		
	2,50	2,03	2,63	3,27	4,63		
	2,25	2,21	2,86	3,55	5,02		
	2,00	2,43	3,14	3,88	5,48		
15,5	7,75	0,51	0,64	0,91	1,23		
	7,50	0,54	0,68	0,97	1,37		
	7,25	0,58	0,73	1,03	1,46		
	7,00	0,62	0,77	1,10	1,55		
	6,75	0,66	0,82	1,17	1,65		
	6,50	0,71	0,88	1,24	1,75		
	6,25	0,75	0,91	1,32	1,86		
	6,00	0,80	0,91	1,40	1,98		
	5,75	0,86	1,17	1,49	2,10		
	5,50	0,92	1,24	1,58	2,23		
	5,25	0,98	1,32	1,68	2,37		
	5,00	1,05	1,40	1,78	2,52		
	4,75	1,12	1,49	1,89	2,68		
	4,50	1,20	1,59	2,01	2,85		
	4,25	1,28	1,70	2,14	3,03		
	4,00	1,38	1,81	2,28	3,23		
	3,75	1,48	1,94	2,43	3,44		
	3,50	1,59	2,03	2,60	3,68		
	3,25	1,71	2,23	2,78	3,83		
	3,00	1,85	2,40	2,99	4,22		
	2,75	2,00	2,59	3,21	4,54		
	2,50	2,18	2,80	3,47	4,91		
	2,25	2,38	3,07	3,76	5,32		
	2,00	2,61	3,21	4,10	5,80		
16,0	8,00	0,52	0,66	0,94	1,32		
	7,75	0,56	0,70	1,00	1,41		
	7,50	0,60	0,75	1,06	1,50		
	7,25	0,64	0,80	1,12	1,59		
	7,00	0,68	0,84	1,19	1,69		
	6,75	0,73	0,90	1,27	1,79		
	6,50	0,77	0,95	1,34	1,90		
	6,25	0,82	1,12	1,42	2,01		
	6,00	0,88	1,19	1,51	2,14		
	5,75	0,94	1,26	1,60	2,26		
	5,50	1,00	1,34	1,70	2,40		
	5,25	1,07	1,42	1,80	2,55		
	5,00	1,14	1,51	1,91	2,70		
	4,75	1,21	1,61	2,03	2,87		
	4,50	1,30	1,71	2,15	3,04		
	4,25	1,39	1,82	2,29	3,23		
	4,00	1,49	1,94	2,43	3,44		
	3,75	1,59	2,03	2,59	3,66		
	3,50	1,71	2,22	2,76	3,91		
	3,25	1,84	2,38	2,95	4,18		
	3,00	1,99	2,56	3,17	4,48		
	2,75	2,15	2,76	3,40	4,81		
	2,50	2,34	2,99	3,67	5,19		
	2,25	2,55	3,25	4,42	5,62		
	2,00	2,80	3,56	4,82	6,13		
16,5	8,25	0,54	0,68	0,97	1,37		
	8,00	0,58	0,72	1,03	1,45		
	7,75	0,62	0,77	1,09	1,54		
	7,50	0,66	0,82	1,15	1,63		
	7,25	0,70	0,86	1,22	1,73		
	7,00	0,74	0,92	1,29	1,83		
	6,75	0,79	1,08	1,37	1,94		

	1	2	3	4	5	6	7
	6,50	0,84	1,14	1,45	2,05		
	6,25	0,90	1,21	1,54	2,17		
	6,00	0,96	1,28	1,63	2,30		
	5,75	1,02	1,36	1,72	2,43		
	5,50	1,08	1,44	1,82	2,57		
	5,25	1,15	1,53	1,93	2,73		
	5,00	1,23	1,62	2,04	2,89		
	4,75	1,31	1,72	2,16	3,06		
	4,50	1,40	1,83	2,29	3,24		
	4,25	1,50	1,95	2,43	3,44		
	4,00	1,60	2,08	2,59	3,66		
	3,75	1,72	2,22	2,75	3,89		
	3,50	1,84	2,37	2,93	4,15		
	3,25	1,98	2,54	3,13	4,43		
	3,00	2,13	2,73	3,35	4,74		
	2,75	2,31	2,94	4,00	5,09		
	2,50	2,50	3,18	4,31	5,48		
	2,25	2,73	3,46	4,67	5,93		
	2,00	2,99	3,78	5,09	6,46		
17,0	8,50	0,56	0,70	0,99	1,41		
	8,25	0,60	0,75	1,05	1,49		
	8,00	0,64	0,79	1,12	1,58		
	7,75	0,68	0,84	1,18	1,67		
	7,50	0,72	0,88	1,25	1,77		
	7,25	0,76	1,04	1,32	1,87		
	7,00	0,81	1,10	1,40	1,98		
	6,75	0,86	1,16	1,48	2,09		
	6,50	0,92	1,23	1,56	2,21		
	6,25	0,98	1,30	1,65	2,33		
	6,00	1,04	1,38	1,74	2,46		
	5,75	1,10	1,46	1,84	2,60		
	5,50	1,17	1,55	1,95	2,75		
	5,25	1,25	1,64	2,06	2,91		
	5,00	1,33	1,74	2,18	3,08		
	4,75	1,42	1,84	2,30	3,26		
	4,50	1,51	1,96	2,44	3,45		
	4,25	1,61	2,08	2,58	3,65		
	4,00	1,72	2,22	2,74	3,88		
	3,75	1,84	2,37	2,91	4,12		
	3,50	1,97	2,53	3,10	4,39		
	3,25	2,12	2,70	3,68	4,68		
	3,00	2,28	2,90	3,94	5,00		
	2,75	2,47	3,13	4,22	5,37		
	2,50	2,67	3,38	4,55	5,78		
	2,25	2,91	3,67	4,93	6,25		
	2,00	3,19	4,01	5,36	6,80		
17,5	8,75	0,58	0,72	1,02	1,45		
	8,50	0,62	0,77	1,08	1,53		
	8,25	0,66	0,81	1,15	1,62		
	8,00	0,70	0,86	1,21	1,71		
	7,75	0,74	1,01	1,28	1,81		
	7,50	0,79	1,06	1,35	1,91		
	7,25	0,83	1,12	1,43	2,02		
	7,00	0,89	1,19	1,50	2,13		
	6,75	0,94	1,25	1,59	2,24		
	6,50	1,00	1,32	1,67	2,37		
	6,25	1,06	1,40	1,77	2,50		
	6,00	1,12	1,48	1,86	2,63		
	5,75	1,19	1,57	1,97	2,78		
	5,50	1,27	1,66	2,07	2,93		
	5,25	1,35	1,75	2,19	3,10		
	5,00	1,43	1,86	2,31	3,27		
	4,75	1,52	1,97	2,44	3,46		
	4,50	1,62	2,09	2,59	3,66		
	4,25	1,73	2,22	2,74	3,87		
	4,00	1,85	2,36	2,90	4,10		
	3,75	1,98	2,52	3,43	4,36		
	3,50	2,11	2,69	3,64	4,63		
	3,25	2,27	2,88	3,89	4,94		
	3,00	2,44	3,09	4,15	5,27		
	2,75	2,64	3,32	4,46	5,65		
	2,50	2,85	3,59	4,80	6,08		

	1	2	3	4	5	6	7	
	2,25 2,00	3,11 3,40	3,89 4,25	5,19 5,65	6,57 7,14			
18,0	9,00 8,75 8,50 8,25 8,00 7,75 7,50 7,25 7,00 6,75 6,50 6,25 6,00 5,75 5,50 5,25 5,00 4,75 4,50 4,25 4,00 3,75 3,50 3,25 3,00 2,75 2,50 2,25 2,00	0,60 0,64 0,68 0,72 0,76 0,81 0,86 0,91 0,96 1,02 1,03 1,14 1,21 1,29 1,37 1,45 1,54 1,64 1,74 1,95 1,98 2,11 2,26 2,42 2,61 2,81 3,04 3,31 3,62	0,74 0,79 0,83 0,98 1,03 1,09 1,15 1,21 1,28 1,35 1,42 1,50 1,59 1,68 1,77 1,87 1,98 2,10 2,23 2,37 2,51 2,68 2,86 3,05 3,27 3,52 3,80 4,12 4,50	1,05 1,11 1,18 1,24 1,31 1,38 1,45 1,53 1,61 1,70 1,79 1,88 1,99 2,09 2,20 2,33 2,45 2,59 2,74 3,22 3,41 3,62 3,85 4,10 4,38 4,69 5,05 5,46 5,94	1,49 1,57 1,66 1,75 1,85 1,95 2,03 2,17 2,28 2,40 2,53 2,67 2,81 2,96 3,12 3,29 3,47 3,63 3,87 4,09 4,33 4,60 4,88 5,20 5,55 5,94 6,39 6,89 7,49			
18,5	8,25 8,00 8,75 8,50 8,25 8,00 7,75 7,50 7,25 7,00 6,75 6,50 6,25 6,00 5,75 5,50 5,25 5,00 4,75 4,50 4,25 4,00 3,75 3,50 3,25 3,00 2,75 2,50 2,25 2,00	0,62 0,66 0,70 0,74 0,78 0,83 0,88 0,93 0,98 1,04 1,10 1,17 1,23 1,31 1,39 1,47 1,56 1,65 1,75 1,87 1,98 2,11 2,26 2,41 2,58 2,78 2,99 3,23 3,51 3,84	0,77 0,81 0,95 1,00 1,05 1,11 1,17 1,23 1,30 1,37 1,44 1,52 1,61 1,70 1,79 1,89 2,00 2,11 2,24 2,37 2,51 2,67 2,84 3,03 3,24 3,47 3,73 4,02 4,36 4,75	1,08 1,14 1,20 1,27 1,34 1,41 1,48 1,56 1,64 1,72 1,81 1,91 2,01 2,11 2,22 2,34 2,46 2,60 3,04 3,21 3,40 3,60 3,82 4,05 4,32 4,61 4,94 5,31 5,74 6,24	1,53 1,61 1,70 1,79 1,89 1,99 2,09 2,20 2,32 2,44 2,57 2,70 2,84 2,99 3,14 3,31 3,48 3,67 3,87 4,09 4,32 4,57 4,84 5,14 5,47 5,83 6,24 6,70 7,23 7,84			
19,0	9,50 9,25 9,00 8,75 8,50 8,25 8,00	0,64 0,68 0,72 0,76 0,80 0,85 0,90	0,79 0,92 0,97 1,02 1,08 1,13 1,19	1,11 1,17 1,23 1,30 1,37 1,44 1,51	1,57 1,66 1,74 1,84 1,93 2,03 2,13			

	1	2	3	4	5	6	7
	7,75	0,95	1,26	1,59	2,24		
	7,50	1,00	1,32	1,67	2,36		
	7,25	1,06	1,39	1,75	2,47		
	7,00	1,12	1,47	1,84	2,60		
	6,75	1,19	1,55	1,93	2,73		
	6,50	1,26	1,63	2,03	2,87		
	6,25	1,33	1,72	2,13	3,01		
	6,00	1,41	1,81	2,24	3,17		
	5,75	1,49	1,91	2,35	3,33		
	5,50	1,58	2,02	2,47	3,50		
	5,25	1,67	2,13	2,90	3,68		
	5,00	1,77	2,25	3,05	3,88		
	4,75	1,88	2,38	3,21	4,03		
	4,50	1,99	2,52	3,39	4,31		
	4,25	2,12	2,67	3,58	4,55		
	4,00	2,26	2,83	3,79	4,81		
	3,75	2,41	3,02	4,02	5,09		
	3,50	2,57	3,21	4,27	5,40		
	3,25	2,75	3,43	4,54	5,74		
	3,00	2,95	3,67	4,85	6,11		
	2,75	3,18	3,94	5,19	6,54		
	2,50	3,44	4,25	5,58	7,01		
	2,25	3,73	4,60	6,03	7,56		
	2,00	4,07	5,02	6,55	8,20		
19,5	9,75	0,66	0,90	1,14	1,61		
	9,50	0,70	0,94	1,20	1,70		
	9,00	0,78	1,05	1,33	1,88		
	8,50	0,87	1,16	1,46	2,07		
	8,00	0,97	1,28	1,61	2,28		
	7,50	1,08	1,42	1,78	2,51		
	7,00	1,21	1,57	1,95	2,76		
	6,50	1,35	1,74	2,15	3,04		
	6,00	1,51	1,93	2,37	3,35		
	5,50	1,69	2,14	2,91	3,70		
	5,00	1,89	2,39	3,22	4,09		
	4,50	2,13	2,67	3,58	4,53		
	4,00	2,40	3,00	3,99	5,05		
	3,50	2,73	3,40	4,49	5,66		
	3,00	3,14	3,88	5,10	6,40		
	2,50	3,64	4,49	5,86	7,34		
	2,00	4,31	5,20	6,87	8,57		
20,0	10,00	0,68	0,92	1,17	1,65		
	9,50	0,76	1,02	1,29	1,83		
	9,00	0,85	1,13	1,42	2,01		
	8,50	0,94	1,24	1,57	2,21		
	8,00	1,05	1,37	1,72	2,43		
	7,50	1,17	1,52	1,89	2,67		
	7,00	1,30	1,68	2,07	2,93		
	6,50	1,45	1,85	2,28	3,22		
	6,00	1,62	2,05	2,78	3,54		
	5,50	1,36	2,28	3,07	3,90		
	5,00	2,02	2,54	3,39	4,30		
	4,50	2,27	2,83	3,76	4,76		
	4,00	2,55	3,18	4,20	5,29		
	3,50	2,90	3,59	4,72	5,93		
	3,00	3,33	4,09	5,35	6,70		
	2,50	3,86	4,73	6,15	7,66		
	2,00	4,56	5,57	7,20	8,94		

**565.**

Врз основа на член 17 и член 66 став 1 точка 14 од Законот за Народната банка на Југославија и за единственото монетарно работење на народните банки на републиките и народните банки на автономните покраини („Службен лист на СФРЈ“, бр. 49/76 и 41/81) и точка 11 од Одлуката за остварување на целите и задачите на заедничката емисиона и парична политика и на заедничките основи на кредитната политика во 1983 година („Службен лист на СФРЈ“, бр. 10/83 и 30/83), Советот на гувернерите донесува

**ОДЛУКА****ЗА ИЗМЕНА НА ОДЛУКАТА ЗА ЗАДОЛЖИТЕЛНАТА РЕЗЕРВА НА БАНКИТЕ КАЈ НАРОДНАТА БАНКА НА ЈУГОСЛАВИЈА**

1. Во Одлуката за задолжителната резерва на банките кај Народната банка на Југославија („Службен лист на СФРЈ“, бр. 72/81, 6/83 и 30/83) во точка 2 ставот 3 се менува и гласи:

„По исклучок од одредбата под 1 од став 1 на оваа точка, во периодот од 18 август до 10 октомври 1983 година, банките врз средствата од таа одредба ќе применуваат стапка од 12%.“.

2. Прва пресметка на задолжителната резерва според одредбите од оваа одлука банките можат да извршат на денот на донесувањето на оваа одлука. Кон таа пресметка банките ќе поднесат соодветен налог за враќање на разликата настаната меѓу

состојбата на задолжителната резерва на посебната сметка кај Службата на општественото книговодство и состојбата на задолжителната резерва по поднесената пресметка.

3. Оваа одлука влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“.

О. бр. 69

18 август 1983 година

Белград

Го заменува претседателот на Советот на гувернерите заменик — гувернер на Народната банка на Југославија

Миодраг Вељковић, с. р.

**СОДРЖИНА:****Страна**

- |   |                |
|---|----------------|
| 563. Правилник за условите во поглед на микробиолошката исправност на кои мораат да им одговараат животните намирници во прометот | — — — — — 1309 |
| 564. Правилник за техничките нормативи за системите за одвод на чад итоплина настани во пожар                                     | — — — — — 1314 |
| 565 Одлука за измена на Одлуката за задолжителната резерва на банките кај Народната банка на Југославија                          | — — — — — 1327 |

---

Издавач: Новинско-издавачка установа Службен лист на Социјалистичка Федеративна Република Југославија, Белград, Јована Ристића бр. 1. Пошт. фах 226. — Директор и главен и одговорен уредник Вељко Тадић. — Печати Београдски издавачко-графички завод, Белград, Ђудевар војводе Мишића бр. 17.