



СЛУЖБИ

91001 Skopje
fah 51

НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА ЈУГОСЛАВИЈА

„СЛУЖБЕН ЛИСТ НА СФРЈ“ излегува во издание на српскохрватски односно хрватскосрпски, словенечки, македонски, албански и унгарски јазици. — Оплаќа според тарифата. — Жиро-сметка кај Службата на општествениот книговодство 60022 607.1125

Петок, 7 јули 1978

БЕЛГРАД

БРОЈ 37

ГОД. XXXIV

Цена на овој број е 16 динари. — Прегледатата за 1978 година изнесува 350 динари — Редакција: Улица Јована Ристичка бр 1. Пошт. факс 226. — Телефони: централа 650-155; Уредништво 651-885; Служба за претплата 651-732; Комерцијален сектор 651-671; Телекс 11756

546.

Врз основа на член 31 став 1, во врска со член 16 став 1 и член 27 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), Сојузниот извршен совет донесува

ОДЛУКА

ЗА ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА МАКСИМАЛНИТЕ ЦЕНИ ЗА ПРЕВОЗ НА ПАТНИЦИ И СТОКИ ВО ВНАТРЕШНИОТ ВОЗДУШЕН СООБРАКАЈ

1. Организациите на здружен труд што превезуваат патници и стоки во воздушниот сообраќај можат постојните цени на превозот на линиите во внатрешниот воздушен сообраќај да ги зголемат и тоа:

1) за превоз на патници во сите линии — до 4%, со тоа што претходно можат да ги усогласат постојните цени до 0,84 динари за еден патнички километар;

2) за превоз на стоки — во просек до 8%.

2. Ценовниците со цените формирани во смисла на точка 1 од оваа одлука, организациите на здружен труд што превезуваат патници и стоки во внатрешниот воздушен сообраќај се должни да ги достават до Сојузниот завод за цени најдоцна на 30 дена пред денот на почетокот на применувањето на цените од ценовниците.

Сојузниот завод за цени може рокот од став 1 на оваа точка да го скрати или да го запре применувањето на цените од ценовниците, ако цените во ценовниците не се формирани во согласност со одредбата на точка 1 од оваа одлука.

3. Со денот на влегувањето во сила на оваа одлука, престанува да важи Одлуката за определување на максималните цени за превоз на патници и стоки во внатрешниот воздушен сообраќај („Службен лист на СФРЈ“, бр. 31/77).

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

Е. п. бр. 516

29 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,

д-р Иво Марган, с. р.

547.

Врз основа на член 31 став 1, во врска со член 16 став 1 и член 27 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), Сојузниот извршен совет донесува

ОДЛУКА

ЗА ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА МАКСИМАЛНИТЕ ЦЕНИ ЗА СОЛ ЗА ЈАДЕЊЕ

1. Организациите на здружен труд — производители на сол можат своите постојани продажни цени на сол за јадење да ги зголемаат до 8%, при задржување на постојните услови на продажбата.

2. Организациите на здружен труд — производители на сол се должни ценовниците со цените формирани во смисла на точка 1 од оваа одлука да ги достават до Сојузниот завод за цени, заради евиденција.

3. Со денот на влегувањето во сила на оваа одлука престанува да важи Одлуката за определување на максималните цени за сол за јадење („Службен лист на СФРЈ“, бр. 44/76).

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

Е. п. бр. 521

29 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,

д-р Иво Марган, с. р.

548.

Врз основа на член 31 став 1 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), Сојузниот извршен совет донесува

ОДЛУКА

ЗА ИЗМЕНА НА ОДЛУКАТА ЗА НАЧИНОТ НА ФОРМИРАЊЕ НА ЦЕНИТЕ ВО ПРОМЕТОТ НА ПРОИЗВОДИ И ЗА ВАЖЕЊЕТО НА БОНИФИКАЦИЈЕ

1. Во Одлуката за начинот на формирање на цените во прометот на производи и за важењето на бонификациите („Службен лист на СФРЈ“, бр. 9/78 и 34/78) во точка 3 зборовите: „до 30 јуни 1978 година, можат по 30 јуни 1978 година“ се заменуваат со зборовите: „до 31 октомври 1978 година, можат по 31 октомври 1978 година“.

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

Е. п. бр. 515
29 јуни 1978 година
Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

549.

Врз основа на член 31 од Законот за прометот на стоки и услуги со странство („Службен лист на СФРЈ“, бр. 15/77 и 17/78), Сојузниот извршен совет донесува

О Д Л У К А

ЗА ДОПОЛНЕНИЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ОБВРСКАТА ЗА ПРИБАВУВАЊЕ СОГЛАСНОСТ ЗА УВОЗ НА ОДДЕЛНИ ВИДОВИ СТОКИ

1. Во Одлуката за обврската за прибавување согласност за увоз на одделни видови стоки („Службен лист на СФРЈ“, бр. 34/78), во точка 1 се вршат следните дополненија:

„1) пред редниот број 1 се додаваат три нови редни броја, кои гласат:

„1	07.01/4г	Р'доква, рен, целер, морков, зелена салата
1а	07.03/1	Маслинки
1б	07.05/16	Грав и други“;

2) по досегашниот реден број 1, кој станува реден број 1в се додаваат четири нови редни броја, кои гласат:

„1г	08.04	Грозје, свежо или суво
1д	08.06/2а	Круши, свежи
1ѓ	08.08/1	Јаготки
1е	15.07	Растителни масла, течни и цврсти, сурови, пречистени или рафинирани“;

3) по редниот број 24 се додава нов реден број 24а, кој гласи:

„24а	22.01	Брашно и прав од месо, други кланични отпадоци за јадење, риба, черупкари или мекотелци, неподобни за човечка исхрана; цимирилки“;
------	-------	--

4) по редниот број 25 се додаваат шест нови редни броја, кои гласат:

„25а	23.02	Трици, и други остатоци од просевање, мелене или друга преработка на жита или на мешунести растенија
25б	23.03	Резанки од шеќерна репа, отпадоци од шеќерна трска и други отпадоци при производство на шеќер: комина од пиварници и дестилерии; остатоци при производство на скроб или слични остатоци
25в	23.04	Маслени погачи и други остатоци при добивање на растителни масла, освен талог

25г	23.05	Талог од вино; вински камен (стреш), суров
25д	23.06	Производи од растително потекло што се употребуваат за исхрана на животни, неспоменати ниту опфатени во други тарифни броеви на глава, односно оваа тарифа
25ѓ	23.07	Засладена добиточна храна; други препарати што се употребуваат за исхрана на животни“;

5) по редниот број 32 се додава нов реден број 32а, кој гласи:

„32а	28.17/2а	Натриум хидроксид во воден раствор произведен по електролитски пат“;
------	----------	--

6) по редниот број 34 се додаваат дваесет и два редни броја, кои гласат:

„34а	29.01/9	Јагленоводороди, стирол
34б	29.02/1	Халогени деривати на јагленоводороди, винилхлорид (хлоретилен)
34в	29.27/1	Акрилонитрил
34г	39.01/19а/1,2	Други производи на кондензација, поликондензација и полиадиција, чисти и приготвени полиетри за меки полиуретански пени
34д	39.01/19б/2	Приготвени полиетри за полутврди полиуретански пени
34ѓ	39.01/19в/2	Приготвени полиетри за тврди полиуретански пени
34е	39.02/2а	Полиетилен во примарни форми со ниска густина до 0,932
34ж	39.02/2б	Полиетилен во примарни форми со висока густина над 0,932
34з	39.02/3	Полиетилен во форма на монофили, безрабни цевки, прачки, стапови и профилирани форми
34с	39.02/4	Полиетилен во форма на плочи, листови, филмови, фолии и ленти,
34и	39.02/5	Полиетилен во форма на отпадоци, одломки и отсецоци
34ј	39.02/6	Полипропилен во примарни форми
34к	39.02/7	Полипропилен во форма на плочи, листови, филмови и ленти
34л	39.02/8	Полипропилен во други форми, вклучувајќи и отпадоци, одломки и отсецоци
34љ	39.02/9	Полистирол и негови кополимери во примарни форми
34м	39.02/10	Полистирол и негови кополимери во форма на монофили, безрабни цевки, прачки, стапови и профилирани форми
34н	39.02/11	Полистирол и негови кополимери во форма на плочи, листови, филмови, фолии и ленти
34о	39.02/12	Полистирол и негови кополимери во форма на отпадоци, одломки и отсецоци
34п	39.02/14	Поливинил-хлорид во форма на монофили, безрабни цевки, прачки, стапови и профилирани форми
34р	39.02/15	Поливинил-хлорид во форма на плочки или ленти, видови што се употребуваат за покривање подови

84с 39.02/16 Поливинил-хлорид во форма на плочки, листови, ленти, филмови и фолии (освен оние од точка 15 на овој тарифен број)

34т 39.02/17 Поливинил-хлорид во форма на отпадоци, одломки и отсецоци“.

7) по редниот број 51 се додаваат тринаесет нови редни броја, кои гласат:

„51а 44.11 Плочы влакнатици од дрво или од други растителни материјали, агломерирани со природни или вештачки смоли или со други органски сврзни средства

51б 44.15/1 Шпер-плочи од листови од дрво

51в 48.01/3 Крафт-лајнер

51г 48.01/4 Крафт-хартија за вреќи

51д 48.01/5 Друга крафт-хартија и картон

51е 48.03 Пергаментна хартија или за масти непропустлива хартија и картон нивни имитации, глазирана транспарентна хартија, во ролни или во листови

51е 48.04 Сложена хартија и картон (изработени со слепување на рамни слоеви), непреслечени и неимпрегнирани по површината, однатре зајакнати или не, во ролни или листови

51ж 48.05 Хартија и картон, бранести (со или без рамни површински листови), крепувани, плисирани, набрани, пресувани, или дупчени, во ролни или во листови

51з 48.07 Хартија и картон, импрегнирани, преслечени, површински, бојосани, површински декорирани или печатени (под услов да не претставуваат печатени материјали од глава 49), во ролни или во листови

51с 48.12 Покривки за подови врз подлога од хартија или картон, со или без слој од линолеумска маса, сечени во определени големини или несечени

51и 48.13 Карбон и друга хартија за умножување (вклучувајќи и матрици) и хартии за пренесување, сечени во определени големини, во кутии или не

51ј 48.21 Други производи од хартиена маса, од хартија, од картон или од целулозна вата

51к 49.08 Хартии за пресликување (декалкомани)“;

8) по редниот број 80 се додаваат четири редни броја, кои гласат:

„80а 61.01 Горни облека за возрасни мажи и момчиња

80б 61.02 Горна облека за жени, девојчиња и деца

80в 61.03 Долна облека и облека за возрасни мажи и момчиња, вклучувајќи и околувратници, гради за кошули (пластроци) и манжетни

80г 61.04 Долна облека и облека за жени, девојчиња и деца“;

9) по редниот број 81 се додава нов реден број 81а кој гласи:

„81а 69.10 Сливници, лавабоа, бидеа, клозетски шолји, писоари, кади за бањи и слични санитарни производи“.

10) по редниот број 83 се додаваат осум нови редни броја, кои гласат:

„83а 74.02 Бакарни предлегури

83б 74.03 Лостови, прачки и профили од бакар, жица од бакар

83в 74.04 Плочи, лимови и ленти од бакар

83г 74.05 Бакарни фолии (со втиснат релјеф, сечени во форми, перфорирани, преслечени, печатени врз подлога од хартија или друг материјал за зајакнување или не) со дебелина до 0.15 mm (исклучувајќи каква и да било подлога)

83д 74.07 Цевки и нивни полупроизводи (blanks), од бакар; шупливи лостови и прачки од бакар

83е 74.08 Прибор за цевки од бакар (спојници, колена, составки, наглавки, прирабници)

83е 74.10 Впродена жица, кабли, јажиња, ортоми, плетени ленти и слично од бакарна жица, исклучувајќи изолирана електрична жица и кабли

83ж 74.11 Газа, ткаенини, решетки, мрежи, огради, зајакнати ткаенини и слични материјали (вклучувајќи бескрајни ленти) од бакарна жица; решетки од бакар, добиени со пресечување и развлекување на едно парче лим или лента“;

11) по редниот број 86 се додаваат два нови редни броја, кои гласат:

„87 85.20/5 Електрични сигнализатори со влакна и електрични сигнализатори со празнење (вклучувајќи и инфрацрвени и ултравиолетови сигнализатори); лачни сигнализатори — Делови

88 85.23 Изолирани електрични спроводници (вклучувајќи и емајлирани и анодизирани), како што се: жици, кабли, прачки, ленти и слично (вклучувајќи и коаксијални кабли), со или без делови за спојување“.

2. Оваа одлука ќе се применува на работите што ќе се склучат и ќе се пријават на банката од денот на влегувањето во сила на оваа одлука.

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

Е. п. бр. 522

29 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

550.

Врз основа на член 78 став 4 од Законот за прометот на стоки и услуги со странство („Службен лист на СФРЈ“, бр. 15/77 и 17/78), Сојузниот извршен совет донесува

О Д Л У К А

ЗА ИЗМЕНА НА ОДЛУКАТА ЗА УСЛОВИТЕ ПОД КОИ ФИЗИЧКИ ЛИЦА МОЖАТ ДА УВЕЗУВААТ, ВНСУВААТ И ПРИМААТ ОПРЕДЕЛЕНИ ПРЕДМЕТИ ОД СТРАНСТВО

1. Во Одлуката за условите под кои физички лица можат да увезуваат, внесуваат и примаат определени предмети од странство („Службен лист на СФРЈ“, бр. 34/77) точка 2 се менува и гласи:

„2. Лицата од точка 1 на оваа одлука можат да увезуваат, и тоа:

1) предмети што очигледно служат за нивните лични потреби и за личните потреби на членовите на нивното семејство (брачен другар, родители, деца), ако живеат во заедничко домаќинство;

2) предмети што ќе ги користат за потребите на своето домаќинство (ситен алат, делови за моторни возила, килим, мебел, пишувачка машина и др.).

Лицата од став 1 на оваа точка можат предметите што ќе ги користат за потребите за своето домаќинство (радиоапарат и други електроакустичен апарат чија вредност преминува 3.000 динари, машина за перење облека, машина за сушење облека, машина за пеглање облека, машина за миене садови, ладилник, телевизор, шпорет, клима уред, правошмукалка, мотор за чамец) да увезуваат само ако ги купуваат од организации на здружен труд што застапуваат странски фирми и држат комисионни складови на странски стоки или ги купуваат во странство со посредство на организации на здружен труд регистрирани за вршење работи на надворешнотрговскиот промет.

Работниците на привремена работа во странство можат предметите од став 1 на оваа точка да ги увезуваат без ограничување ако непрекинато престојувале во странство една година, а се доселуваат, односно се враќаат во Југославија.

Работниците на привремена работа во странство можат предметите од став 1 на оваа точка да ги внесуваат до вредноста од 5.000 динари, ако повремено доаѓаат во Југославија.“

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

Е. п. бр. 519

29 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

551.

Врз основа на член 57 став 1 од Законот за заштита на растенијата од болести и штетници што ја загрозуваат целата земја („Службен лист на СФРЈ“, бр. 49/76), Сојузниот извршен совет донесува

О Д Л У К А

ЗА ВИСОЧИНАТА НА НАДОМЕСТОТ ЗА ВРШЕЊЕ ЗАДОЛЖИТЕЛЕН ЗДРАВСТВЕН ПРЕГЛЕД НА РАСТЕНИЈАТА ПРИ УВОЗОТ И ИЗВОЗОТ

1. За вршење задолжителен здравствен преглед на растенијата при увозот и извозот се плаќа надомест, и тоа:

1) за вагонски и камионски пратки и за пратки во контејнери, до 10 тони — по 150 динари, а за секоја натамошна тона, односно започната тона во пратка над 10 тони — уште по 10 динари;

2) за бродски пратки — 6 динари за една тона, а најмалку 100 динари за една пратка;

3) за денковни и авионски пратки до 3 пакети — по 150 динари, а за секој натамошен пакет — уште по 6 динари;

4) за пратки на дрво (трупици, режана граѓа, јамско дрво, разни видови преработки од дрво и др.) — 6 динари за секој кубен метар, а за пратки на целулозно и огревно дрво — 4 динари за секој просторен метар;

5) за поштенски пратки до 10 kg — 30 динари, а за секој натамошен килограм — уште по 5 динари;

6) за пратки што патниците и персоналот на превозните средства ги носат со себе до 10 килограми — 30 динари, а за секој натамошни започнати 10 килограми — уште по 10 динари;

7) за помошни прегради од штици на брод или шлеп што од нив се отстрануваат по употребата — 50 динари за секој кубен метар;

8) за преглед на остатоци на товар на растително потекло по чистењето — 400 динари по брод, односно шлеп.

Надоместот за задолжителниот здравствен преглед на семе и посадочен материјал се зголемува за 50% од височината на надоместот определен во одредбите под 1 до 6 став 1 на оваа точка.

За празна амбалажа на растително потекло што се враќа во Југославија, а служела за испраќање на пратки на растенија се плаќа 50% од височината на надоместот определен во одредбите под 1 до 3 на став 1 на оваа точка.

Ако увозникот, односно извозникот бара да се прегледа амбалажата за стоките што не подлегнат на задолжителен здравствен преглед, плаќа надомест како за вагонски, односно бродски пратки.

2. Ако извозникот навремено не ги подготви стоките за задолжителен здравствен преглед, а го повика инспекторот да ги прегледа стоките и инспекторот излезе на местото на натоварот во определено време, извозникот е должен на име денгуба на инспекторот да плати 100 динари за еден час чекање.

3. Со денот на влегувањето во сила на оваа одлука престанува да важи Одлуката за височината на надоместот за вршење задолжителен здравствен преглед на растенијата при увозот и извозот („Службен лист на СФРЈ“, бр. 36/77).

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

Е. п. бр. 517

29 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

552.

Врз основа на член 74а од Законот за основите на системите за врски („Службен лист на СФРЈ“, бр. 24/74 и 29/77), Сојузниот извршен совет донесува

О Д Л У К А

ЗА ВИСОЧИНАТА НА НАДОМЕСТОТ ЗА РАДИО-МЕРЕЊА И ИСПИТУВАЊА НА РАДИО-СТАНИЦИ И ДРУГИ УРЕДИ И АПАРАТИ, ШТО ГИ ВРШИ СОЈУЗНАТА УПРАВА ЗА РАДИОВРСКИ

1. Со оваа одлука се пропишува височината на надоместот за радиомерењата и испитувањата на радиостаници и други уреди и апарати, што ги врши Сојузната управа за радиоврски.

2. Радиомерењата и испитувањата на радиостаници и други уреди и апарати опфаќаат:

1) радиомерења заради испитување на можноста за поставување на радиостаници или на мрежа на радиостаници;

2) радиомерења заради испитување на правилноста на работата и најповољните услови на работата на радиостаниците;

3) радиомерења заради откривање на извори на радиопречки, испитувања заради изнаоѓање на најповољни технички решенија за сведување на радиопречки на пропишаните нивоа кај разни уреди, апарати и постројки и испитувања на техничките карактеристики на елементите и потклопови за отстранување на радиопречки (ефикасност на високофреквентното задушување и сл.);

4) радиомерења заради издавање потврда за техничките карактеристики на електричните апарати, уреди и постројки;

5) радиомерења и испитувања на електрични и други постројки, уреди и апарати заради утврдување дали на нив се спроведени мерките за отстранување на радиофреквенциските пречки во работата на системите за врски и во приемот на радиоемисиите заради издавање атест на барање од имателот на системот за врски, односно на производителот или увозникот на тие постројки, уреди и апарати (RSO атести);

6) радиомерења и испитувања заради проверување на исправноста на издадените атести;

7) технички прегледи на радиостаници;

8) други радиомерења и испитувања.

Радиомерењата и испитувањата на радиостаници и други уреди и апарати од став 1 на оваа точка, се вршат на барање од имателот на системот за радиоврски, односно од производителот или увозникот.

3. Радиомерењата и испитувањата на радиостаници и други уреди и апарати се вршат во контролно-мерни центри на Сојузната управа за радиоврски и на терен кај имателот на системот за врски, односно производителот, или увозникот.

4. Надоместот за радиомерењата и испитувањата, зависно од видот и силата на уредите и апаратите што се мерат, изнесува, и тоа:

1) за радиостаници:

а) за радиостаници што работат на УКВ подрачје, со излезна сила:

— до 10 W	2.000 динари
— над 10 до 100 W	5.000 динари
— над 100 до 500 W	7.000 динари
— над 500 до 1000 W	8.000 динари
— над 1 kW	9.000 динари;

б) за радиостаници што работат на КВ, СВ и ДВ подрачје, со излезна сила:

— до 100 W	3.000 динари
— над 100 до 500 W	4.000 динари
— над 500 до 1 kW	10.000 динари
— над 1 kW	12.000 динари;

2) за електричните апарати и уреди со електромотори и генератори со четинџа, како што се машините за сушење, машините за перење, правосмукалките и другите слични машини за домаќинство, сметачките машини, забарските апарати, машините во работилници и лаборатории, според прототипот на силата:

— до 15 W	1.000 динари
— над 15 до 50 W	1.500 динари
— над 50 до 100 W	2.000 динари
— над 100 W до 1 kW	3.000 динари
— над 1 kW до 5 kW	5.000 динари
— над 5 kW	6.000 динари;

3) за разни регулатори и контакти за искрење, според прототипот:

— во посебно изведуваче или вградуваче во помали уреди	1.000 динари
— монтирани во инсталации или вградени во поголеми уреди	1.500 динари;

4) за телефонски апарати и уреди и за инсталации за телекомуникации, според прототипот:

— телефонски апарат	2.000 динари
— секретарска гарнитура	4.000 динари
— куќна телефонска централа	5.000 динари
— телепринтер	5.000 динари
— телефонска централа и други уреди за пренос на информации	6.000 динари;

5) за радиоприемници и за телевизиски приемници, според прототипот:

— радиоприемник	2.500 динари
— телевизиски приемник	7.000 динари;

6) за уреди и опрема за осветление (луминесцентни и флуоросцентни светилки) според прототипот:

— светлечко тело и гарнитура	1.500 динари
— уред за стартирање	1.000 динари;

7) за високофреквентни генератори за индустриски, медицински и научни цели според прототипот на силата:

— до 100 W	2.000 динари
— над 100 W до 1 kW	5.000 динари
— над 1 kW	6.000 динари;

8) за уреди за претворање на струја и напон (обртни и транзисторски претворачи и сл.), според прототипот на силата:

— до 10 W	1.000 динари
— над 10 до 100 W	1.500 динари
— над 100 W до 1 kW	3.000 динари
— над 1 kW	3.500 динари;

9) за уреди и елементи на електрична инсталација на мотори, апарати и моторни возила, според прототипот,

5.000 динари.

5. Ако радиомерењата и испитувањата се вршат на терен, имателот на системот за врски, односно производителот или увозникот на уредите и апаратите кај кого се вршат мерења и испитувања, должен е да ги надомести патните трошоци и дневниците на членовите на екипажот што го врши мерењата и испитувањата во височината определена со сојузните прописи со кои се уредуваат издаоците за патни и други трошоци што на сојузните органи на управата им се признаваат во материјални трошоци.

6. По извршените радиомерења и испитувања, на имателот на системот за врски, односно на производителот или увозникот на уредите и апаратите му се издава документ за извршените мерења и испитувања и конечна пресметка на трошоците.

7. Надоместот за радиомерењата и испитувањата се плаќа без оглед дали резултатите на мерењата и испитувањата се позитивни или негативни.

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

Е. п. бр. 520
29 јуни 1978 година
Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

553.

Врз основа на член 49 став 2 од Царинскиот закон („Службен лист на СФРЈ“, бр. 10/76), Сојузниот извршен совет донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ДОПОЛНЕНИЕ НА РЕШЕНИЕТО ЗА НАМАЛУВАЊЕ НА ЦАРИНАТА НА УВОЗОТ НА СПЕЦИФИЧНАТА ОПРЕМА ЗА РУДНИЦИТЕ И ЗА ОБЛАГОРОДУВАЊЕ НА НЕМЕТАЛИ

1. Во Решението за намалување на царината на увозот на специфичната опрема за рудниците и за облагородување на неметали („Службен лист на СФРЈ“, бр. 7/74, 39/74, 28/75, 61/75, 30/76, 14/77, 32/77, 25/78 и 33/78) во точка 1 се вршат следните дополненија:

1) во тар. број 84.14/4в по првата алинеја се додава нова алинеја, која гласа:

„— Дисконтинуирана ѕвонеста гасна печка за печење керамички брусеве, со пречник 900 mm, на температура на печење над 1.350°C и минимални температурни отстапувања внатре во печката, со хидрауличен уред за подигање и спуштање на ѕвоното“;

2) во тар. број 84.56/7 по четириесет и втората алинеја се додаваат две нови алинеи, кои гласат:

„— Машини за пресување на керамички материјал во производството на вештачки брусеве, со автоматско дозирање и дистрибуција на смеса во модели, пресување и исушување на отпресоци од модели, капацитет 250 kg/h

— Противструен интензивен мешач на глинено графитна сува смеса со витлење, автоматско полнење и празнење, зафатнина до 500 l, капацитет над 500 kg/h“.

2. Ова решение ќе се применува на увозот што се врши од 1 јануари до 30 јуни 1978 година.

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

Е. п. бр. 518
29 јуни 1978 година
Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

554.

Врз основа на член 59 став 1, во врска со член 13 од Законот за внесувањето и растурањето на странски средства за масовно комуницирање и за странската информативна дејност во Југославија („Службен лист на СФРЈ“, бр. 39/74), сојузниот секретар за внатрешни работи донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА ЗАБРАНА НА ВНЕСУВАЊЕТО И РАСТУРАЊЕТО НА ВЕСНИКОТ „SALZBURGER NACHRICHTEN“

Се забранува внесувањето и растурањето во Југославија на весникот „Salzburger Nachrichten“, број 126 од 3/4 јуни 1978 година, што излегува на германски јазик во Салцбург, Сојузна Република Германија.

Бр. 650-1-2/431
20 јуни 1978 година
Белград

Заменик-сојузен секретар
за внатрешни работи,
Драшко Јуришиќ, с. р.

555.

Врз основа на член 34 став 2 од Законот за заштита на животните од заразните болести што ја загрозуваат целата земја („Службен лист на СФРЈ“, бр. 43/76), претседателот на Сојузниот комитет за земјоделство пропишува

ПРАВИЛНИК

ЗА ИЗВОЗНИТЕ ОБЈЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА НАМИРНИЦИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО И ЗА НАЧИНОТ НА РАБОТА ВО НИВ

1. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Како извозен објект за производство на намирници од животинско потекло се смета објект што во поглед на изградбата, техничкото уредување, опремата, начинот на работата, стручните кадри и хигиената ги исполнува условите предвидени со овој правилник.

Член 2

Извозни објекти од член 1 на овој правилник се:

- 1) објектите за колење на животни (копитари, чапункари, перната живина и питоми зајаци) и за преработка на месо;
- 2) објектите за колење на животни;
- 3) објектите за преработка на месо од животни за колење и на месо од дивеч и за преработка на ракови, школки, полжави, жаби и јајца;

4) објектите за ладење и расечување на месо од дивеч;
 5) објектите за преработка на риби;
 6) објектите за преработка на млеко;
 7) објектите за ладење, смрзнување и складирање на намирници од животинско потекло;
 8) објектите за обработка и складирање на црева од копитари и чапункари.

Член 3

Кон барањето за признавање статус на извозен објект се поднесува:

- 1) техничко-технолошкиот и градежниот проект;
- 2) проектот на системот за снабдување на објектот со вода, пара и струја, како и проектот на системот за канализација;
- 3) списокот на опремата со главните технички карактеристики;
- 4) суровинскиот биланс и асортиманот на производите, описот на технолошките постапки и дневниот капацитет на производството;
- 5) прегледот на организацијата на работата на објектот и билансот на работната сила;
- 6) списокот на санитарните уреди и мерките што се применуваат за санитарна заштита на објектот, опремата и производите.

II. УСЛОВИ ЗА ИЗГРАДБА И УРЕДУВАЊЕ НА ИЗВОЗЕН ОБЈЕКТ

Член 4

Извозниот објект (во натамошниот текст: објектот) треба да е изграден на место надвор од прашецот на дувањето на главните ветрови што најчесто се јавуваат во односното место и не смее да биде загрозен од загадување на воздухот од друг објект.

Објектот мора да биде изграден на компактно и целливо земјиште со ниско ниво на подземни води. Објектот не смее да биде на плавен терен ниту на терен склон на лизгање.

Површината на земјиштето мора да им одговара на капацитетот, бројот и големината на подигнатите згради, за да се обезбеди нивната функционална поврзаност и доволна оддалеченост на нечистиот и чистиот дел од кругот на објектот.

Кругот на објектот мора да биде заграден со погодна ограда. Сите површини од кругот надвор од објектот што не се покриени со бетон или асфалт мораат да бидат под зеленило.

Приодните патишта и патиштата во кругот на објектот треба да се доволно широки и од цврст материјал (бетон или асфалт). Во кругот на објектот може да влегува индустриски колосек.

За одржување на чистотата на патеките, патиштата и површините под зеленило, мора да биде поставен доволен број хидранти.

Член 5

Распоредот на зградите во кругот на објектот мора да биде таков што чистиот дел од кругот на објектот да е сконцентриран на едната страна спрема главниот излез на готовите производи и да е наполно одвоен од нечистиот дел од кругот на објектот.

Член 6

Во чистиот дел од кругот на објектот се наоѓаат: управната зграда, зградата за производство, уредите за снабдување со вода и трафостаницата.

Во нечистиот дел од кругот на објектот се наоѓаат зградите односно местата за:

- 1) прием на суровини (животни за колење, риби итн.);

- 2) перење и дезинфекција на превозните средства;
- 3) приспособување и сместување нејастиви производи и конфискат;
- 4) преработка на конфискат (кафилерија);
- 5) губриште и ограден простор за собирање отпадоци;
- 6) примарна обработка на отпадни води;
- 7) котларница;
- 8) работилница за техничко одржување на опрема;
- 9) работилница за поправка на превозни средства.

Местото за перење и дезинфекција на превозните средства, работилницата за техничко одржување на опрема, работилницата за поправка на превозни средства и котларницата можат да бидат лоцирани на границата на чистиот и нечистиот дел од кругот на објектот.

Член 7

Патиштата во кругот на објектот се чисти патишта што се користат за експедирање на јастиви готови производи и нечисти патишта за довоз на суровини и одвоз на конфискат и други материјали сместени во нечистиот дел од кругот.

Чистите и нечистите патишта не смеат меѓусебно да се крстосуваат.

Член 8

Управната зграда мора да биде лоцирана во чистиот дел од кругот на објектот или надвор од кругот на објектот.

Во управната зграда мора да постои просторија за потребите на ветеринарската инспекција.

Член 9

Просториите на објектот наменети за производство, обработка и преработка на намирници ако тоа природата на работата го бара, мораат да бидат поделени на ладен и топол дел и поврзани со што пократок пат, зависно од технолошкиот редослед на производството така што да не дојде до крстосување на патиштата за јастивите производи со патиштата за нејастивите производи и конфискат.

1. Снабдување со вода

Член 10

Објектот може да се снабдува со вода од градскиот водовод или од сопствени бунари. Водата треба да ги исполнува условите пропишани за вода за пиење и мора да биде во бактериолошки и физико-хемиски поглед исправна.

За снабдување со вода од сопствени бунари е потребно да се обезбеди:

- 1) сливот на теренот на кој се наоѓа бунарот да не минува низ загадениот дел на земјиштето;
- 2) растојанието на дупнатините на бунарите мора да биде толку што да не се појават две дупнатини на еден слив;
- 3) секој бунар да биде изграден според важечките прописи за вода за пиење.

При снабдување со вода од сопствени бунари во надворешната разводна мрежа мора да се обезбеди:

- 1) доволен притисок на најоддалеченото место на потрошувачите;
- 2) хлоринатор со автоматски дозатор, што обезбедува соодветна концентрација на резидуален хлор во вода.

За потребите на котларницата и разладните уреди може да се користи техничка вода, со тоа што цевководите мораат да бидат видно и јасно означени и не смеат да минуваат низ производствени-

те простории во кои се врши обработка или преработка на намирниците.

Член 11

Во просторните на објектот, во кои е тоа потребно, мора да биде обезбедено централно снабдување со доволни количества на ладна и топла вода.

Топлата вода што служи за санитација на опрема, на местото на потрошувачката, мора да има температура од најмалку 63°C.

На сите места на потрошувачката на вода на кои постои можност од загадување на водоводната мрежа мораат да се постават вентили против повратна сифонажа.

Во објектите мора да постои соодветен број приклучоци на ладна и топла вода за перење на опрема, простории и ходници и сл. Гумените прева за перење, кога не се во употреба, мораат да бидат сместени на држачи поставени на погодни места на видните површини, во непосредна близина на приклучоците за вода.

Во производствените простории и ходници на објектот цевководите за ладна и топла вода, пара, разладните уреди и канализацијата мораат да бидат поставени надвор од зоната на движењето на производите и обложени со соодветен изолационен материјал.

Хоризонталната разводна мрежа на цевководите над работните површини мора да биде заштитена со штитници или изолационен материјал.

Вертикалните цевоводи треба да се постават така што со видната површина да не создаваат скриени агли непристапни за чистење и перење.

Член 12

Заради заштита на водоводната мрежа од контаминација, што може да настане поради појава на негативен притисок во водоводниот систем, на сите изводи на топла и ладна вода мораат да се постават вентили против повратна сифонажа, ако:

- 1) славините се со навси, или со други приклучоци на кои се поставуваат гумени или пластични прева за перење и сл.;
- 2) завршетоките на цевките се нурнати во вода, односно ако нивниот излезен отвор се наоѓа под нивото на водата во садот;
- 3) славините се користени за исплакување на цевната содржина или друг сличен материјал.

Вентилите против повратната сифонажа мораат да се постават непосредно зад славината, односно друг вид приклучоци.

Вентилот против повратна сифонажа мора да биде функционален и лесно пристапен за контрола.

2. Одвод на отпадни води

Член 13

Канализацијата мора да биде од три посебни дела: атмосферска (дождовна) канализација, канализација за отпадни води и фекална канализација.

Атмосферските води можат да се влеваат во канализација или во природен реципиент без пречистување.

Отпадните води пред влевањето во природниот реципиент мораат да минат низ систем за пречистување. Ако отпадните води се влеваат во градската канализација, претходно мораат да минат примарна обработка (одмастување, грубо таложење и хлорирање), или само грубо таложење со тоа што тогаш мораат да се влеваат во главниот одвод пред градскиот систем за пречистување на отпадни води.

Фекалната канализација треба да се влева во главниот одвод пред градскиот систем — уред за пречистување на отпадни води, но зад уредот за примарна обработка на отпадни води од објектот.

Член 14

Во производствените простории на објектот во кои при изведувањето на технолошките постапки се користи вода, мора да се обезбеди нејзин одвод, така што отпадните води да не се разливаат по подната површина.

Отпадните води од подните површини мораат непосредно да се одведуваат во канализацијата.

За одвод на вода во сите простории (освен во просториите со температури под 0°C) мора да биде поставен соодветен број сливници. Сливниците мораат да бидат снабдени со ефикасен систем за спречување на враќањето на непријатните миризби од канализацијата.

Шахтовите мораат да бидат обезбедени против излегување на непријатни миризби.

Опремата што се користи за обработка на јастиви производи (маса за обработка на градни органи, уред за шурење на трбушки и желудници и др.) и статична опрема за санитација на рачниот алат (стоечки стерилизатори) мораат да имаат прекинат одвод во канализацијата.

3. Простор за чистење и дезинфекција на превозни средства

Член 15

Зградата, односно местото за перење и дезинфекција на превозните средства мора да има:

- 1) бетонски или метален постамент, или канал за перење на возила што има канализационен систем од соодветен капацитет;
- 2) просторија за држење на прибор и дезинфекциони средства;
- 3) просторија во која е сместен резервоар со дезинфекционо средство и пумпа;
- 4) приклучоци за ладна и топла вода со температура од најмалку 63°C, со вграден кружен термометар на излезната цевка за топла вода;
- 5) санитарни простории од соодветна големина за потребите на работниците вработени во овој објект.

Средствата за превоз на животни за колење мораат да се чистат одвоено од средствата за превоз на готови производи.

4. Материјали за изградба на простории во објектот

Член 16

Материјалите што се користат за изградба на простории во објектот мораат да овозможат хигиенско одржување на тие простории. Тие материјали мораат да се отпорни на абелење и корозија и не смеат да се бојосуваат.

Подовите на просториите мораат да бидат од цврст материјал, непропустлив за вода, сол и масни киселини и отпорен на средства за миење и дезинфекција. Подовите мораат да бидат изработени така што лесно да се мијат и чистат и да не се лизгаат.

Подовите мораат да имаат соодветен пад спрема одводните канали или сливници што треба да се обезбедени против враќање на непријатни миризби од канализацијата.

Споевите на подовите и ѕидовите во сите простории мораат да бидат заоблени.

Површините на ѕидовите на просториите треба да се обложени до височина од најмалку 3 m со водоотпорен материјал и да бидат рамни, мазни и светли. Над тие површини ѕидовите мораат да бидат мазни, без пукнатини и вдлабнатини, во бела боја или светли тонови. Споевите на ѕидовите треба да се заоблени.

Во просториите во кои се бара определен термички режим (ладење, смрзнување, расечување, са-ламурење и сл.), ѕидовите мораат да имаат соодветна термичка изолација.

Аглите на ѕидовите и столбовите, што се изложени на удари треба да се обложени со вградени штитници од не'рѓосувачки челик со рамни и мазни површини. Штитниците мораат да бидат во иста рамнина со ѕидната површина.

Во сите простории и ходници во кои се врши поден транспорт мораат да бидат вградени одбојници од не'рѓосувачки материјал заради заштита на површините на ѕидовите и спречување на контаминација на производите.

Таваните и внатрешните покривни конструкции мораат да имаат рамни површини во бела или некоја друга светла боја.

Таваните и внатрешните покривни конструкции треба да се одржуваат така што на нив да не се создаваат оштетувања и корозии; од нив да не се одвојува материјалот од кој се изработени или со кој се обложени и на нив да не се создава кондензирана вода.

Прозорците треба да имаат рамки од не'рѓосувачки материјал. Долниот раб под ѕидната рамка на прозорците треба да е наведната спрема подот под агол од најмалку 25°.

Сите прозорци што се отвораат мораат да имаат заштитни мрежи против влегување на инсекти.

Ако низ прозорците на производствените простории постои можност за влегување на прав, непријатни миризби и чад, тие треба да бидат затворени.

Вратите мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки метал или цврста пластика и доволно широки што при транспорт производот да не ги допира површините и рамките.

Рамките на вратите треба да се обложени со метал отпорен на рѓа и вградени така што нивните споеви со ѕидот да бидат во иста рамнина со површината на ѕидот.

Надворешните врати односно влезните врати во објектот треба да се снабдени со воздушна завеса.

5. Осветлување на просториите

Член 17

Сите работни простории, работни површини и предмети за работа мораат да бидат осветлени со природно или вештачко светло со пропишан интензитет, според одредбите на прописот со кој се регулира вршењето на постојан ветеринарско-санитарен преглед на животните за колење и на производите од животинско потекло.

Заради обезбедување на дневно светло, прозорците треба да имаат небојосано, наполно проѕирно стакло.

Вештачкото осветление мора да обезбеди дифузно светло што не ја менува бојата на осветлениот предмет. Светлосните извори треба да се распоредени така што светлоста во просторијата да биде што е можно повеќе изедначена. Светлосните извори мораат да бидат поставени така што да ја осветлуваат целата работна површина со предвидената јачина на светлоста и без создавање на сенки.

Изворот на вештачко светло треба да е поставен во арматура од не'рѓосувачки материјал и заштитен со затворен, прозрачен или проѕирен штитник. Не е дозволено користење на стаклени и емајлирани штитници во производствените простории.

Хоризонталните разводи на електричната мрежа и другите инсталации во производствените простории и над работните површини мораат да бидат заштитени со соодветни штитници.

6. Вентилација на просториите

Член 18

Во сите простории на објектот треба да се обезбеди природна или вештачка вентилација, одвод на водената пара и одвод на непријатните миризби.

Отворите за довод на свеж воздух мораат да бидат поставени така што да не дојде до контаминација на воздухот со прав, непријатни миризби и сл. Тие отвори треба да се снабдени со филтри и заштитна мрежа против влегување на инсекти.

7. Опрема

Член 19

Опремата што се употребува при колењето на животни и обработката и преработката на месо и други видови намирници од животинско потекло во објектите, мора да биде изработена од материјал цврст, непорозен, неапсорбирачки, безмирисен и отпорен на корозија кој не смее да стапува во реакција со која и да било состојка на намирниците, со соединението за перење и дезинфекција или со средството за одржување на опремата.

Конструкцијата и поставувањето на опремата треба да овозможат нејзино лесно и соодветно хигиенско одржување.

Површината на опремата што доаѓа во непосреден допир со намирниците не смее да има влданатини, пукнатини, отворени споеви, нерамни рабови и скриени агли или какви и да било оштетувања, а сите заварени места треба да се рамни, мазни и во иста рамнина со околната површина.

За изработката на опремата или деловите на опремата што доаѓаат во допир со намирниците се забранува користење на: бакар, кадмиум, антимон, олово и нивни легури или други токсични метали, бидејќи допирот на тие метали со кој и да било јастив производ може да доведе до создавање за човечкото здравје штетни хемиски или електролитски соединенија.

Во објектите не е дозволено користење на опрема изработена од дрво, кожа, стакло, емајл или порцелан ни опрема чии бојосани површини доаѓаат во непосреден допир со намирницата.

Член 20

Во производствените простории во кои се врши обработка или преработка на суровини и намирници мораат на погодно место да бидат поставени за опрема миене раце.

Опремата за миене раце ја сочинуваат:

1) лавабо од не'рѓосувачки челик со ножен погон што е снабден со ладна и топла вода. Одводот на водата од лавабото, преку воден затворац (сифон) мора да биде директно поврзан со канализацијата;

2) сад со течен сапун прицарстен за лавабото;

3) хартиени крпи поставени на држач над или покрај лавабото;

4) сад за употребените хартиени крпи, сместени во непосредна близина на лавабото.

Во производствените простории во кои работните места се статични, опремата за миене раце треба да е поставена во непосредна близина на работното место.

Во производствените простории со мобилни работни места, мора да се обезбеди потребен број на правилно распоредена опрема за миене раце.

Член 21

За санитација на ножеви, пили и друга рачна опрема, во производствените простории мораат да бидат во потребен број поставени и правилно распоредени стерилизатори од не'рѓосувачки челик од соодветен облик и големина.

Стерилизаторот мора да има цевка за довод на вода, цевка за одвод на вода или преливна површина, одвод за празнење и решетка за ножеви што се наоѓа под нивоа на водата.

Ако за загревање на вода во стерилизаторот се употребува пара, стерилизаторот мора да има цевка за довод на пара што директно се пурнува во водата. Стерилизаторот од таков тип, мора да биде снабден со термостат и термометар.

Ако за загревање вода во стерилизаторот се користи електрична енергија, грејното тело мора да биде одвоено со преграда од опремата што се санитира. Во тој случај за автоматско регулирање на температурата на водата во стерилизаторот мора да биде поставен термостат.

Кај проточните стерилизатори приливот на водата мора да биде еднаков на одливот на водата.

Стерилизаторот со поголеми димензии (за електрични и рачни пили, пневмо-хидраулични ножици и др.), мора покрај цевките за довод на вода, цевката за одвод на вода и термометарот, да има и посреден одвод преку воден затворац (сифон) во канализацијата.

Член 22

Подвижните садови за држење, складирање и транспорт на сировини и намирници мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и мораат да имаат рамни и мазни површини, заоблени и рамни споеви, без влблатини, пукнатини, непристапни агли и оштетувања.

Подвижните садови од не'рѓосувачки челик мораат да бидат означени на следниот начин:

1) садовите за јастиви производи — со број или назив на производственото одделение на кое му припаѓаат;

2) садовите за нејастиви производи — со прстен во зелена боја;

3) садовите за патолошки изменет материјал (конфискат) — со прстен во црвена боја;

4) садовите што му припаѓаат на објектот или одделението за обработка и преработка на црева — со прстен во сина боја.

Прстенот од став 2 на овој член треба да е широк 8 до 10 cm и да ги вградува сите страни од садот.

Бојата што се користи за означување на подвижните садови од не'рѓосувачки челик мора да е нештетна за човечкото здравје и да е без миризба.

Подвижните садови од пластични материјали се: за јастиви производи — во бела боја, за нејастиви производи во зелена боја, за конфискат — во црвена боја и за цревара — во сина боја.

Градените или неподвижните садови (базени), мораат да ги исполнуваат условите предвидени во став 1 од овој член и мораат да имаат непропустлива конструкција и сопствен систем за одвод на отпадни води по персњето, кој преку воден затворац е споен со канализацијата.

Градениот или неподвижниот сад (базен) за јастиви производи треба да е означен со таблица од не'рѓосувачки материјал со небојосани површини, на која е запишан видот и количеството на сировината, површината намена и датумот на почетокот и завршетокот на технолошката постапка.

Член 23

Работните маси во производствените простории мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и мораат да имаат мазни и рамни површини

така што да можат лесно да се чистат, перат и дезинфицираат.

Ако дел од површината на работната маса е од пластичен материјал, односно од пластични штици, тие треба да се куси и лесно подвижни.

Работните маси врз кои технолошките постапки се изведуваат со користење на вода, мораат да имаат заоблени и издигнати рабови и посебен одвод за отпадни води што е посредно или непосредно преку воден затворац споен со канализацијата.

8. Простории за ладење

Член 24

За обработка, преработка или складирање на намирници, за кои со овој правилник е предвиден ладен термички режим, е потребно да се обезбеди доволно разладен простор.

Најмногу дозволената температура во разладувачните производствени простории е $+10^{\circ}\text{C}$.

Ако за ладење на производствените и други простории се користат змнести ѕидни испарувачи (мирно ладење) или разладната опрема за бурно ладење (juntkuler), под нив мораат да бидат поставени садови за одвод на вода, изработени од непропустливи не'рѓосувачки материјал, што преку воден затворац (сифон) непосредно се споени со подната канализација. На издувната цевка од опремата за бурно ладење мора да се постави заштитна мрежа.

9. Простории за перење и санитација на опрема

Член 25

За перење и санитација на опрема во објектот мора да постои една или повеќе простории од соодветна големина, лоцирана на погодно место.

Подот, ѕидовите и таванот од просторијата од став 1 на овој член треба да се непропустливи за вода и со мазни површини. Во неа мораат да бидат вградени сливник за вода, уред за вентилација и одбојници на ѕидовите.

Во просторијата за перење и санитација на опремата треба да постојат доводи на ладна вода и на топла вода со температура од најмалку 83°C , кружен термометар вграден на излезна дел на цевката за топла вода и извор на вештачко светло со пропишан интензитет.

Ако за перење и санитација на разни видови садови се користи проточен уред тој мора да биде лоциран во погодна просторија близу производствените одделенија, во која постои соодветна вентилација. Проточниот уред мора да има сопствена опрема за одвод на пара, вграден кружен термометар и отвор на функционирање на цевките за довод на топла вода и одвод на отпадните води, преку воден затворац, непосредно во канализацијата.

10. Простории за споредни производи од колење и конфискат

Член 26

Објектите во кои тоа природата на работата го бара, мораат да имаат простории за собирање и прифаќање на производите што не се употребливи за човечка исхрана (нејастиви производи) и просторија за конфискат. Наместо просторијата за конфискат, објектот може да има посебно уреден простор надвор од објектот за конфискат.

Просториите од став 1 на овој член мораат да бидат наполно одвоени од производствените простории и лоцирани така што при транспорт да не

дојде до крстосување на патиштата за јастиви производи и патиштата на нејастиви производи и конфискат.

Ако нејастиви производи и конфискат не се одвезуваат секој ден од објектот, просториите мораат да располагаат со разладни уреди што обезбедуваат постигнување и одржување на температура $+4^{\circ}\text{C}$.

Транспорт на нејастиви производи и конфискат од местото на добивање до просториите може да се врши со канали со гравитационен пад, пневматски цевоводи или непропустливи садови.

Каналите со гравитационен пад, што се користат за транспорт на нејастиви производи и конфискат, мораат да бидат снабдени со опрема за спречување на враќањето на непријатните миризби.

Просторијата за нејастиви производи и просторијата за конфискат мораат да бидат градежно конструирани така што да им одговараат на условите предвидени со овој правилник во поглед на снабдувањето со вода, канализација и опремата (садови за прием и пренесување, опрема за миене раце итн.).

Просторијата за конфискат мора да има и приклучок за топла вода со температура од најмалку 83°C чиј довод е снабден со контролен кружен термометар. Во таа просторија мора да биде поставена соодветна опрема што овозможува постојана и ефикасна декарактеризација на конфискатот (метиленско синило и сл.). Таа просторија мора да биде заклучена и под постојана контрола на ветеринарски инспектор.

Ако нејастиви производи, конфискат или содржина од преджелудници се транспортираат пневматски или по системот на вакуум надвор од објектот, просторот за нивно прифаќање мора да има резервоар, сместен над канализационо уредените површини, приклучоци за ладна и топла вода со температура од најмалку 83°C (со вграден кружен термометар) и транспортно средство во кое се празни содржината на резервоарот.

Транспортното средство треба да е затворено и непропустливо за вода и ткивни сокови.

11. Простории за складирање на материјали за пакување

Член 27

Објектите во кои се врши обработка или преработка на месо од животни за колење, млеко, риби и сл. мораат да имаат простории од соодветна големина за складирање на материјали за пакување (картонска амбалажа, лименки, хартија, пластична фолија, садови, обвивки и сл.).

Просториите за складирање на материјали за пакување мораат да бидат суви и мораат да имаат добра вентилација.

Материјалите за пакување се складираат врз подлошки или полици, односно кога се применува системот на палетизација — врз палети. Подлошките, полиците и палетите треба да бидат оддалечени од површината на ѕидовите толку што да се овозможи непречено минување и чистење. Помеѓу редовите на сложените материјали за пакување мора да постои доволно широк манипулативен простор.

Ако материјалите за пакување се складираат врз неподвижни подлошки или полици, растојанието помеѓу подлошките, односно полиците и подната површина треба да изнесува најмалку 30 см.

Ако за складирање на повеќе видови материјали за пакување се користи една просторија, материјалите за пакување мораат да бидат сложени одвоено — според видот на материјалите.

Во просториите за складирање е потребно постојано и ефикасно спречување на појава на глодачи и други видови штетници.

12. Простории за потребите на работниците вработени во објектот

Член 28

Во објектите мораат да постојат простории за преслекување на работниците (гардероби), санитарни простории, простории за одмор на работниците и простории за исхрана на работниците.

Гардеробите и санитарните простории во „чистиот“ дел од кругот на објектот мораат да бидат одвоени од гардеробите и санитарните простории во „нечистиот“ дел од кругот на објектот.

Гардеробите, одвоени за машкиот и женскиот персонал, треба да се погодни лоцирани и поврзани со производствените одделенија со затворени ходници.

Во гардеробата за секој вработен работник мора да се обезбеди посебен орман изграден од метал, поставен врз постамент со височина од 30 см, со покривна површина наведната напред под агол од најмалку 25° . Вратата од орманот треба да има отвори за вентилација.

Седиштата во гардеробата можат да бидат приклучени за орманите како продолжеток на постаментот или можат да се постават помеѓу редовите на орманите.

Гардеробите мораат да имаат природна или вештачка вентилација.

Во склопот на гардеробите мораат да бидат уредени простории за прием на извалкана и издавање на чиста заштитна облека.

Во склопот на гардеробите мораат да се наоѓаат санитарни простории и тоа за одржување на лична хигиена на вработениот персонал — бањи и тоалети (клезети).

На секои 10 вработени работници во една смена во бањата треба да се обезбеди една опрема за миене раце и една туш-кабина.

Туш-кабините мора да ги исполнува следните услови:

1) ѕидовите, до височината на кабината, треба да се обложени со водоотпорен материјал во бела или светла боја, а ако се монтажни — мораат да бидат од нерѓосувачки материјал со мазни и рамни површини;

2) кабината мора да има туш, топла и ладна вода, држач за сапун и сапун;

3) кабината мора да има посебен сливник со воден затворац;

4) подната површина мора да има соодветен пад и мора да биде покриена со гумена или пластична подлошка.

Бањите мораат да имаат природна или вештачка вентилација.

Тоалетите — (клезетите), одвоени за машки и женски персонал, мораат да бидат градежно одвоени од гардеробите и бањите.

Во поголеми објекти во кои гардеробите се оддалечени од производствените простории, мора да постојат тоалети во непосредна близина на тие простории одвоени од нив со ходник и со „тампон“ просторија.

Во сите тоалети мора да се обезбеди природна или вештачка вентилација.

Сите врати во тоалетите треба да се отвораат во обата правци („пеперуга-врата“).

Вратите на кабините за клезетски шолји мораат да бидат подигнати 30 см од подната површина.

Во претпросторот на тоалетите мора да се постави потребен број опрема за миене раце, сообразно со условите предвидени во член 20 од овој правилник.

Во тоалетите мора да се обезбеди:

За број работници од ист под	Број клозетски шолји
1 до 15	1
16 до 35	2
36 до 55	3
56 до 80	4
На секои 30 работници над 80	1

Исплаќнувањето на клозетските шолји со вода се врши на ножен погон.

Клозетските шолји во машки тоалети, до една третица од вкупно предвидениот број шолји можат да се заменат со писоари, што треба да се постават во одвоениот дел на тоалетите.

За одмор и пушење на работниците за време на работното време мора да се обезбеди погодна лоцирана просторија, што има природна или вештачка вентилација.

За исхрана на вработениот персонал во објектите мора да постои соодветна просторија за исхрана (трпезарија).

Забрането е внесување храна во производствените простории или гардероби.

13. Простории за ветеринарска инспекција и за трихиноскопски преглед

Член 29

Во непосредна близина на линијата на колењето мораат да бидат работните простории за ветеринарска инспекција и просториите за трихиноскопски преглед.

Просториите за ветеринарска инспекција мораат да имаат потребен мебел и опрема, а во рамките на тие простории треба да постои посебен дел за гардероба и посебен дел за одржување на личната хигиена.

Просториите за трихиноскопски преглед мораат да имаат потребен број трихиноскопи и помошна опрема, во согласност со капацитетот на линијата на колењето.

14. Простории за лабораторија

Член 30

Во објектот во кој се врши преработка на намирници од животинско потекло мораат да се обезбедат простории за лабораторија, и тоа:

- 1) просторија за микробиолошки испитувања;
- 2) просторија за хемиски испитувања;
- 3) просторија за органолептички испитувања;
- 4) просторија за подготвување и стерилизација на подлоги;
- 5) просторија за миене на садови.

Во просториите од став 1 на овој член мораат да се обезбедат потребни уреди и опрема за контрола на хигиенската исправност и составот на водата, суровините и готовите производи.

15. Вработен персонал

Член 31

При работата во објектите од член 2 на овој правилник, вработениот персонал е должен да користи работна облека и обувки, да употребува и одржува рачен алат со кој е задолжен и да се придржува кон условите на личната хигиена.

Лицата што се вработени во производствените простории или доаѓаат во непосреден допир со намирниците должни се да носат работна облека и обувки, и тоа:

1) во непосредното производство на намирници: панталони и блуза, односно работен мантил, капа или шамија и престилка во бела боја, гумени чизми, калози или чевли од кожа и гумени нараквици;

2) при колење на животни и подготвување на риби за преработка: работен комбинезон или панталони и блуза, капа во боја, гумена престилка и чизми;

3) при натовар и истовар на месо: работен мантил, капа или шамија во бела боја, престилка, чизми или калози од гума или пластика;

4) во складови: работен мантил или блуза, капа или шамија во бела боја, престилка од пластика или гума.

Лицата што работат во услови на температури под 0°C носат работна облека преку заштитната облека.

Работната облека се прави од материјал што може да се изварува и пегла.

Работната облека работникот ја менува секојдневно, а ако природата на работата го бара тоа, и почесто.

За хигиенско одржување на работната облека мора да се обезбеди перење и сушење со користење на сопствени пералници или со користење услуги од други пералници.

Рачниот алат (кориците за држење ножови, синџирот за држење на кориците, острачот, куќите и сл.) мораат да бидат од нерфосувачки метал или пластика, освен рачките од ножовите, острачот и сатарот, кои можат да бидат од тврдо дрво.

Рачниот алат во текот на работата мора да се одржува во хигиенски исправна состојба. Зависно од природата на работата, а задолжително по секое валкање, рачниот алат мора да се санитира со вода со температура од најмалку 83°C. По завршувањето на работата рачниот алат се остава очистен и испран во за тоа определени касети или ормани.

Работниците вработени во непосредното производство и преработка на намирници мораат да бидат истрижени и избричени и да имаат уредна коса. Ноктите на прстите на рацете мораат да се одржуваат чисто и треба да се постојано уредно потсечени. Работниците со подолга уредна коса мораат при работата да користат заштитни мрежи, марами и сл.

Во производствените простории при работата забрането е внесување на рачни часовници и накит, како и употребата на козметички средства.

Пред влегувањето во тоалет, на определено место, мора да се остави рачниот алат и дел од заштитната облека (престилка или мантил), а по употребата на тоалетот рацете мораат да се исперат.

Персоналот вработен врз производство, обработка, преработка или складирање на намирници мора да биде здрав и не смее да биде пренесувач на причинители на болести или контаминенти на намирници од животинско потекло.

Озледите на рацете мораат да се заштитат со гумени нараквици или напрсток.

Здравствените книшки на вработениот персонал мораат во секое време да му бидат на располагање на ветеринарскиот инспектор.

III. ОБЈЕКТИ ЗА КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ И ЗА ПРАБОТКА НА МЕСО

Член 32

Објектите за колење на животни и преработка на месо, зависно од видот и начинот на производство, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием и привремено сместување на животните за колење;
- 2) простории за колење на животните!
- 3) простории за обработка на желудници и црева;
- 4) простории за ладење и смрзување;
- 5) простории за расечување и преработка на месо;
- 6) простории за термичка обработка и димење;
- 7) простории за перење и санитација на опрема;
- 8) простории за складирање и експедирање на готови производи;
- 9) простории за термостатирање на конзерви;
- 10) простории за мирудии и адитиви;
- 11) простории за споредни производи на колење и конфискат;
- 12) простории за складирање материјали за пакување;
- 13) простории за ветеринарска инспекција и трихинскопски преглед;
- 14) простории за лабораторија;
- 15) санитарни простории;
- 16) гардероби.

1. Простории за прием и привремено сместување на животни за колење

Член 33

Просториите за прием и привремено сместување на животни за колење (во натамошниот текст: депо) ги сочинуваат рампата за прием на животни, просторија за сместување на животни, ходникот (коридорот) за одвојување на животни на колење и просторијата или просторот за подготвување на животни за колење.

Член 34

Рампата за прием на животни, со прифатни боксови од соодветен капацитет и место определено за ветеринарско-санитарен преглед, мора да биде во непосредна близина на просторијата за сместување на животни, лоцирана така што патот на животните наменети за колење директно да води во шталите и оборите, без крстосување со другите патници.

Депото мора да има посебни штали за крупни животни и посебни штали за ситни животни, одвоени обори за свињи и целосно издвоени простории или простори за сместување на болни, односно на заболување сомнителни животни.

Преградите помеѓу шталите и оборите мораат да бидат од бетон или метална конструкција, што лесно се чистат и перат.

Шталите и оборите мораат да бидат на видно место и јасно обележени со броеви. Тие треба да имаат табла со податоци за датумот на пристигнувањето, бројот и поеклото на животните сместени во нив.

Просториите или просторите за сместување на болни, односно на заболување сомнителни животни посебно за секој вид, мораат да бидат на ефикасен начин издвоени од другиот дел на депото, така што да се оневозможи контакт на болни или на заболување сомнителни животни со здрави животни. Тие простории односно простори се означуваат на видно место со натпис во црвена боја: „СОМНИТЕЛНИ ЖИВОТНИ“. Во нив се наоѓа опрема за обуздување и фиксирање на животните.

Член 35

Во ходникот (коридорот) за одведување животни на колење мора да постои посебна патека за крупни животни и посебна за ситни животни. По-

меѓу тие патеки, одвоени со бетонски огради или со оргади од метална конструкција, треба да се наоѓа патека за работниците.

Просторијата или просторот за подготвување на животни за колење мора да биде одвоен од просториите за колење на животни и треба да обезбеди прифаќање и прилив на животни според капацитетот на колењето.

Просторијата или просторот во кои се врши перење на свињите пред зашметувањето мора да има приклучок за вода снабден со гумено црево или систем на тушеви за автоматско перење, како и одвод на отпадни води.

Во објектите за колење на перната живина и питоми зајаци во непосредна близина на просторијата за подготвување на животните за колење мора да постои посебна просторија или градежно издвоен простор или уред за перење и санитација на кафежите што ги исполнува условите од член 25 на овој правилник.

Член 36

Во склопот на депото мораат да се обезбедат просторија за ветеринарскиот инспектор што врши преглед на животните наменети за колење, гардероби и санитарни простории за работниците вработени на приемот, сместувањето и подготвувањето на животните за колење.

Просторијата за ветеринарскиот инспектор мора да има маса за пишување, орман за евиденција и инструменти што се користат при прегледот на животните. Санитарните простории во поглед на бројот, капацитетот и уредувањето мораат да ги исполнуваат условите предвидени во член 28 од овој правилник.

Член 37

Во близината на депото мора да постои базен за сместување на шталско губре и губре од превозни средства.

Во близината на депото мора да биде изграден и базен или метален резервоар за прифаќање на содржината од преджелудници.

Базените од став 1 и 2 на овој член мораат да бидат изградени од цврст и непропустлива материјал и да имаат соодветна канализација.

2. Простории за колење на животни

Член 38

Просториите за колење на животни, во поглед големината и техничката опременост, треба да им одговараат на капацитетите на колењето.

Ако во просториите за колење на животни истовремено се колат и обработуваат две или повеќе видови животни, линиите на колењето и обработката мораат да бидат градежно одвоени.

Работата на линиите на колењето и обработката мора да биде организирана на начин што обезбедува хигиенско изведување на технолошките постапки и ветеринарско-санитарен инспекциски преглед.

Патиштата на пренесувањето на нејастиви производи и конфискат не смеат да се крстосуваат со линиите на колењето и обработката ниту со патиштата на транспортот на јастливи производи.

Опремата за колење и обработка на животни мора да ги исполнува условите од член 39 на овој правилник.

Член 39

Колосеците на линиите на колењето и обработката треба да се изградени од материјал отпорен на корозија и да се поставени на доволна оддалече-

ност од видните и подните површини така што месото или производот да биде оддалечен од подот најмалку 30 cm.

Носачите на колосеците треба да се од материјал отпорен на корозија или можат да бидат заштитени со боја отпорна на рѓа и на влага.

Постаментите што се користат при изведувањето на работните постапки мораат да бидат од соодветна височина и големина и изработени од не'рѓосувачки материјал. Постаментите можат да бидат неподвижни или подвижни и поставени така што да не го допираат трупот.

Опремата за миење раце и стерилизаторите мораат да ги исполнуваат условите од чл. 20 и 21 од овој правилник.

Конвеерската маса со подвижни садови или со лента за ветеринарско-санитарен преглед на стомачни и градни органи на линиите на колењето и обработката на говеда, свињи или овци мора да има:

1) систем за миење и санитација на садовите или лентата со ладна вода и со топла вода со температура од најмалку 83°C;

2) кружен термометар поставен на видно место, чиј термоелемент е вграден пред излезните отвори на цевките за топла вода;

3) уред за одвод на водена пара изработен од не'рѓосувачки челик, кој од страна мора да има отвор од соодветната големина за контрола на функционирањето на цевките за довод на топла вода. Од внатрешната страна тој уред мора да има одвод на создадениот конденз;

4) одвод на отпадните води непосредно во канализација. Отпадните води не смеат да се разлеваат по подната површина на просторија за колење;

5) уред за одвод на непријатни мирисби, ако за транспорт на нејастиви делови и конфискат се користат канали со гравитационен пад или пневматски транспорт.

Садовите што се користат на линиите на колењето и обработката мораат да ги исполнуваат условите утврдени во член 22 од овој правилник.

За пренесување на јастиви и нејастиви производи и конфискат можат да се користат канали со гравитационен пад, пневматски транспорт, кољичка или друга соодветна опрема.

Под линијата на колењето и обработката мора да биде изработен олучест канал со доволна ширина и со соодветни падови спрема сливниците поставени во каналите.

Член 40

За пренесување на јастиви и нејастиви производи и конфискати можат да се користат канали со гравитационен пад.

За изработка на канали со гравитационен пад може да се користи само материјал што не подлежи на корозија, не апсорбира вода и течности од ткиво и не стапува во хемиска реакција со месо, масно ткиво и други производи или средства за перење, чистење и дезинфекција. Материјалот за изработка на канали мора да биде отпорен на дејството на механички сили и да има мазни површини што можат лесно да се чистат и одржуваат.

Според својата конструкција каналите не смеат да имаат остри агли, а заварувањата на составните делови мораат да имаат мазни површини и треба да се во иста рамнина со површината на каналите.

Обликот на каналите треба да е тркалезен или овален. Широчината, односно пречникот на каналите изнесува, и тоа:

- 1) за транспорт на јастиви производи (ситно месо, масно ткиво, месо во парчиња и сл.) — 50 cm;
- 2) за транспорт на нејастиви производи (рогови, чапунки, влакна, коски, кожи и сл.) — 50 cm;

3) за транспорт на крв — 30 cm;

4) за транспорт на стомачни органи од свињи — 50 cm;

5) за транспорт на стомачни органи од говеда — 70 cm;

6) за транспорт на конфискувани стомачни и градни органи од свињи — 50 cm;

7) за транспорт на конфискувани стомачни органи од говеда и делови на труп од свињи и говеда — 70 cm.

Должината на каналите треба да е што помала. Каналите со вертикална насока, ако се подолги од 2 m, мораат да имаат лесно раскоплива конструкција.

Каналите со хоризонтална, односно коса насока мораат да имаат отвори од горната страна, покриени со врати со дихтунзи. Вратите се поставуваат така што да ги преминуваат рабовите на отворот најмалку 5 cm. Широчината на отворите на каналите треба да изнесува најмалку 30 cm — за каналите со пречник од 50 cm, односно најмалку 50 cm — за каналите со пречникот од 70 cm. Отворите на каналите треба да овозможат лесно чистење, перење и контрола. Каналите за јастиви производи, кај кои не постои можност од прскање на течниот дел од транспортираниот материјал, можат да бидат од горната страна отворени по целата должина.

Држачите на каналите со кои тие се придврстуваат за таванот, видните површини или опремата, мораат да бидат од не'рѓосувачки метал.

Ако минува низ катна конструкција, почетниот дел од каналот мора да биде врамен со бетонска ограда или прирабница од не'рѓосувачки челик, со височина од најмалку 30 cm од подната површина.

Каналите што ја поврзуваат просторијата за јастиви производи со просторијата за сместување на нејастиви производи и конфискат или со просторијата за обработка на преджелудници и црева, мораат да имаат уред — систем за вентилација — на свој крај што се наоѓа во просторијата за јастиви производи. Вентилационата цевка за одвод на непријатни мирисби треба да има пречник од најмалку 30 cm.

За перење, чистење и контрола, покрај каналот или во неговата близина мора да биде поставен погледмент (или скала) од соодветна височина.

Просторија за колење на говеда

Член 41

Говедата се зашметуваат со уред со пенетрирачки клин или со примена на електрична енергија на стручен начин, во бокс или на издвоен простор што и градежно мора да биде одвоен од линијата на колосеците и за искрвување.

Говедата мораат да се искрваат со обичен или шуљив нож во висечка положба над линијата за искрвување.

Линијата за искрвување (базено) треба да има големина што му одговара на капацитет на колењето и да биде лоцирана и заштитена така што да не дојде до прскање на крв пред боксот за зашметување или врз околните подрачја каде што се врши обработка на труповите.

На местото на одводот на крвта од базено мора да се обезбеди заштита против враќање на непријатните мирисби.

Опремата за земање, собирање, обработка, транспорт и складирање на крв за исхрана на луѓето треба да е изработена од не'рѓосувачки челик.

Садовите за собирање на крв мораат да бидат јасно означени за сето време додека труповите и внатрешните органи на животните не бидат прегледани од страна на ветеринарскиот инспектор.

Член 42

За отсечување на роговите на говеда се користи сатар, електрична пила или пневмо-хидраулични ножици. Над просторот што претставува продолжение на базенот за искрвување се врши одвојување на кожата од главата, подврзување на хранопроводот и отсечување на главата на говедото што се наоѓа во висечка положба.

Опремата за подготвување на говедски глави за ветеринарско-санитарен преглед се состои од уред за перење и постамент или конвеерски систем за преглед.

Уредот за перење треба да е изработен од нерѓосувачки челик и да е конструиран така што да спречува распрскување на вода, а, истовремено, да обезбедува одвод на отпадни води во канализацијата. На тој уред мораат да постојат два приклучока за ладна вода, со тоа што на едниот приклучок да е поставено подвижно црево со конусен продолжеток за исплакнување на носната и усната шуплина, а на другиот приклучок — црево со штеден туш за перење на надворешната површина на говедската глава. За обесување на говедските глави треба да постојат специјални подвижни куки, што се санитираат по секоја испрана говедска глава.

Уредот за перење мора да биде поставен близу местото за отсечување и ветеринарско-санитарен преглед на говедските глави.

Постаментот за ветеринарско-санитарен преглед и подвижните рамки за сместување на подготвените говедски глави треба да се изработени од нерѓосувачки челик и конструирани така што да можат лесно да се чистат и перат.

Член 43

При системот за хоризонтална обработка на говеда, треба да се обезбеди доволно простор за непечено и хигиенско изведување на работните постапки.

Подвижниот постамент за симнување на кожа од трупови мора да биде изработен од нерѓосувачки материјали и треба да биде конструиран така што да го оневозможува допирот на деловите на трупот од кои е симната кожата со подот или со надворешната страна на кожата.

При системот на вертикална обработка на говеда, треба да се обезбеди да не доаѓа до допир на трупот со подната површина или до меѓусебно допирање на обработените и необработените трупови.

Постаментите што се користат при изведувањето на работните постапки мораат да им одговараат на условите предвидени во член 39 став 3 од овој правилник.

Член 44

За прифаќање на внатрешните органи на говеда при евисцерација се користи специјална, само за таа цел определена количка или подвижна лента, односно подвижни садови од конвеерската маса за ветеринарско-санитарен преглед.

Количката од став 1 на овој член мора да биде изработена од нерѓосувачки челик и се користи на линиите на колењето на говеда со капацитет до 30 парчиња на час. Количката треба да има еден сад во соодветна големина и форма погоден за сместување и преглед на stomачните органи и еден сад во четвртаеста форма за сместување и преглед на градни органи.

За перење и санитација на количката мора да се обезбеди одвоена и на погодно место лоцирана просторија или простор, што мора да им одговара на условите предвидени во член 25 од овој правилник.

Масата со подвижна лента за ветеринарско-санитарен преглед на внатрешните органи мора да се употребува на линиите на кои се колат и

обработуваат до 50 говеда на час, а конвеерската маса со подвижни садови — на линиите со капацитет на колење од над 50 говеда на час.

Во поглед на конструкцијата, санитацијата и одводот на отпадните води, масите од став 4 на овој член треба да им одговараат на условите утврдени во член 39 став 5 од овој правилник.

Покрај масата со подвижна лента, односно покрај конвеерската маса со подвижни садови во ниво на подвижната лента или сад, треба да се постави постамент што е снабден со опрема за миење раце, со стерилизатор за ножеви, со кабинет за перење и со касета за оставање на заштитните обувки.

Брзината со која се движат подвижната лента или подвижните садови мора да биде синхронизирана со брзината со која се движат труповите на колосекот.

На дофат на раката на ветеринарскиот инспектор треба да се постави прекинувач за истовремено запирање или пуштање во движење на колосечниот конвеер и подвижната лента, односно на подвижните садови од конвеерската маса за ветеринарско-санитарен преглед на внатрешните органи.

Член 45

За преглед на задржани трупови на говеда мораат да постојат одвоен дел на колосек, постамент и опрема за миење раце со стерилизатор.

Член 46

За отстранување на контаминирани делови од полутки на говеда (тримување) мораат да постојат постамент, опрема за миење раце со стерилизатор и јасно означен сад во кој се прифаќаат контаминирани делови.

Член 47

Перењето на говедските полутки се врши со рачен туш или со систем на тушеви во посебен уред.

Перењето со рачен туш се изведува од подвижен или фиксиран постамент, над посебно дренирано подрачје. За спречување на прскање на вода мора да биде поставен штитник.

Системот на тушеви во посебен уред треба да обезбеди перење на говедски полутки од горните спрема долните делови. Тој уред мора да биде конструиран така што во целост да оневозможува прскање на вода надвор од уредот и мора да има одвод на водата во канализацијата.

Член 48

Градните органи, слезините и црните дробови од говеда можат да се обработуваат на специјални маси што им одговараат на условите од член 23 на овој правилник.

Просторија за колење на свињи

Член 49

Зашеметувањето, колењето и искрвувањето на свињите, шурчењето, обработката во печка за обгорување и симнување на обгорениот епидерм треба да се изведуваат во издвоена просторија или простор што е функционално поврзан со линијата на натамошната обработка на свињските трупови.

Член 50

Свињите на стручен начин се зашеметуваат со применување на електрична енергија или на јаглен диоксид.

Свињите се искрвуваат во висечка положба со обични или шупливи ножеви. Линијата на искрву-

ването и начинот на собирањето на крвта мораат да им одговараат на условите утврдени во член 41 ст. 3 до 6 од овој правилник.

Перењето на труповите пред шурењето се врши со ладна вода од системот на тушеви или од уредот за перење над посебниот канализационен простор.

Член 51

Шурење на труповите од свињи се изведува во базен што е изработен од нефросувачки материјал и е снабден со контролен кружен термометар и со систем за одвод на пара. Големината на базенот мора да му одговара на капацитетот на линијата за обработка на свињи.

Уредот за механичко симнување на влакна („шел-машина“) мора да има пропусна моќ што му одговара на капацитетот на базенот за шурење и на капацитетот на линијата за обработка на свињи.

Масата за обработка на трупови од свињи што се наоѓа зад уредот за механичко симнување на влакната, мора да биде од нефросувачки материјал и да има должина според капацитетот на линијата за обработка. Над таа маса треба да е поставен систем на тушеви со ладна вода, а за перење на задните нозе, пред ставањето на распнувачка кука, мора да се обезбеди посебен туш.

Печката за обгорување мора да биде опремена со рачен или автоматски прекинувач за довод на гориво и со штитник, односно со насочувач што спречува меѓусобно допирање на труповите и допирање на труповите со надворешната и внатрешната површина на печката.

Стружење на сагите и чистење на труповите на линијата за обработка на свињите може да се врши рачно или механички.

Рачно чистење — избричување на труповите — се врши, зависно од работните постапки, од подот или од постаментот. Тушевите со ладна вода за влакна на труповите мораат да бидат поставени и насочени така што ладната вода да не го прска колосекот.

Уредите за механичко чистење на свињски трупови мораат да бидат конструирани така што да спречуваат распрскување на водата по просторијата за колење и мораат да имаат сопствен одвод во канализацијата.

Уредот за всушно перење на свињски трупови се наоѓа зад местото на кое се врши чистење, односно избричување, а пред местото на кое се пристапува кон засечување на кожата на трупот. Тој уред мора да биде конструиран така што да спречува распрскување на водата по просторијата за колење и разлевање на водата по површината на подот.

Член 52

За прифаќање на внатрешни органи од свињи при евисцерација мора да се користи количка за евисцерација или маса за ветеринарско-санитарен преглед или конвеерска маса со подвижни садови.

Количката за евисцерација, односно масата за ветеринарско-санитарен преглед се користат на линиите на обработката со капацитет до 20 свињи на час. Количката мора да им одговара на условите предвидени во член 44 ст. 2 и 3 на овој правилник.

Масата за ветеринарско-санитарен преглед на внатрешни органи мора да биде изработена од нефросувачки материјал и мора да има садови за сместување на стомачните и гралните органи. За перење и санитација на тие садови по секоја употреба, во непосредна близина на масата мора да постои одвоен и уреден простор со ладна и топла вода.

Конвеерската маса со подвижни садови за ветеринарско-санитарен преглед на внатрешните органи мора да се користи на линиите на обработката со капацитет над 20 свињи на час. Таа маса мора да

им одговара на условите предвидени во член 39 став 5 и на член 44 ст. 7 и 8 од овој правилник.

Член 53

За преглед на задржани трупови од свињи мораат да постојат одвоен дел на колосек, постамент и опрема за миене раце со стерилизатор.

Член 54

Перење на свињски полутки треба да се врши на начинот утврден со член 47 од овој правилник.

Член 55

Обработка на јазици, грални органи, слезини и прни дробови од свињи се врши на специјални маси што им одговараат на условите од член 23 став 3 на овој правилник.

Просторија за колење на овци

Член 56

За пренесување трупови од овци колосекот мора да има механички систем — конвеер, ако на линиите се колат и се обработуваат над 50 овци на час.

Член 57

Овците на стручен начин се зашметуваат со применување на електрична енергија или на јаглен-диоксид.

Овците се искрвуваат во висечка положба со обични или шупливи ножови над линијата на искрвувањето (базенот).

Линијата на искрвувањето (базенот) и начинот на собирање на крвта мораат да им одговараат на условите утврдени во член 41 ст. 3 до 6 од овој правилник.

Член 58

Обработка на овците во висечка положба се врши на колосекот.

За отсечување на предните и задните нозе во карпалниот, односно тарзалниот зглоб се користи нож или пневмохидраулични ножници.

За одвојување на кожата на јагниња може да се користи компресор со вградени филтери за пречистување на воздух, при што канилата се вовлекува по кожата над карпалниот или тарзалниот зглоб.

Кожата мора да се одвојува така што да не го контаминира месото.

Член 59

За прифаќање на внатрешните органи од овци при евисцерација мора да се користи количка за евисцерација или маса за ветеринарско-санитарен преглед или конвеерска маса со подвижни садови. Оваа опрема мора да им одговара на условите утврдени во член 52 од овој правилник.

Количката за евисцерација, односно масата за ветеринарско-санитарен преглед се користи на линиите на обработката со капацитет до 50 овци на час.

Конвеерската маса со подвижни садови за ветеринарско-санитарен преглед на внатрешните органи мора да се користи на линиите на обработката со капацитет над 50 овци на час. Таа маса мора да им одговара на условите предвидени во член 39 став 5 од овој правилник.

Член 60

За преглед на задржани трупови од овци мораат да постојат одвоен колосек, постамент и опрема за миене раце со стерилизатор.

Член 61

Со вода со температура од 40°C до 50°C може да се перат само делови од врат на обработени трупови на овци и тоа над канализационо уреден простор, без можност за прскање на водата врз околните подрачја.

Член 62

Опремата што се користи на линиите на колењето и обработката на овци во поглед на изработката, местото и начинот на поставување, користење и обележување, мора да ги исполнува условите предвидени со овој правилник.

Просторија за колење на перната живина

Член 63

Зашеметувањето, колењето и искрвувањето, шурењето и впарувањето како и симнувањето на пердувот на перната живина се изведуваат во посебни простории или простори што се функционално поврзани со линијата на обработката на трупови од перната живина.

За пренесување на труповите во висечка положба, линијата на колењето и на обработката на перната живина мора да има механички систем — конвеер.

Член 64

Пернатата живина се зашеметува со применување на електрична енергија или на друг стручен начин.

Пернатата живина во висечка положба се искрвува со помош на нож, специјални ножици или автоматски уреди над линијата на искрвувањето, што треба да им одговара на условите предвидени во член 41 ст. 3 и 4 од овој правилник.

Член 65

Шурењето на труповите од пилиња, кокошки, морки и мисирки се изведува во проточен базен. Визувањето на трупови од шатки и гуски се врши во посебен уред со пара добиена од вода за пиење.

Големината на проточниот базен и на уредот за впарување мора да му одговара на капацитетот на линијата за колење и обработка на пернатата живина. Базенот и уредот мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и снабдени со контролни кружни термометри, како и со системи за одвод на пара.

Член 66

Уредот за механичко симнување (кубење) на пердуви од перната живина мора да има штитници што спречуваат распрскување на вода по просторијата за колење и сопствен одвод на вода.

Искубените пердуви мораат во текот на работата, преку канали или на друг начин, да се отстрануваат од уредот за механичко симнување (кубење) на пердувите и да се транспортираат во посебна просторија за собирање на пердуви или, со помош на соодветно транспортно средство, до местото на преработката.

Просторијата за собирање на пердуви мора да има опрема за цedeње и сушење на пердуви, довод на ладна и топла вода, дренажен и канализационен систем и опрема за миење раце, како и соодветен систем за вентилација.

Член 67

Уредот за перење трупови на перната живина треба да е изработен од не'рѓосувачки материјал и мора да биде конструиран така што да спречува распрскување на вода по просторијата и разлевање на вода по површината на подот.

Уредот од став 1 на овој член се наоѓа на местото на кое се врши симнување на пердувите, а пред местото на кое се пристапува кон засечување на кожата или кон отсекување на делови од трупот.

Член 68

Уредите за отстранување на главата, вратот, гушката и ножињата на перната живина мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и конструирани така што да можат лесно да се одржуваат и чистат.

За транспорт на отстранетите делови можат да се користат кабли со гравитационен пад, пневматски или вакуум-транспорт или соодветни садови изработени и означени согласно со член 22 од овој правилник.

Отстранетите делови, како и конфискатот од линијата на обработката на трупови се транспортираат во просторијата, односно просторот за собирање на нејастиви производи или на конфискат (член 26) или до местото на непосредната преработка.

Член 69

Вадење на внатрешните органи на перната живина (евисцерација) може да се врши рачно или автоматски.

За рачна евисцерација се користи специјална вилушка од не'рѓосувачки челик. За автоматска евисцерација се користи уред што мора да биде изработен од не'рѓосувачки материјал и конструиран така што да е овозможено лесно перење и санитација.

Член 70

Уредот за завршно перење на трупови од пилиња, кокошки, морки и мисирки од кои се извадени внатрешните органи треба да е изработен од не'рѓосувачки материјал и мора да биде конструиран така што да спречува распрскување на вода по просторијата и разлевање на вода по површината на подот.

Член 71

Јастивите внатрешни органи (црн дроб, срце, слезина и желудник) се обработуваат во издвосна просторија, односно простор.

Опремата што се користи за обработка на црн дроб, срце и слезина треба да е во согласност со чл. 20 до 23 од овој правилник.

Уредите што се употребуваат за полуавтоматска или автоматска обработка на желудници мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и конструирани така што да можат лесно да се одржуваат и чистат.

Член 72

Опремата што се користи на линиите на колењето и обработката на перната живина, во поглед на изработката, местото и начинот на поставување, користење и обележување, мора да ги исполнува условите предвидени со овој правилник.

Просторија за колење на питоми зајаци

Член 73

Питоми зајаци можат да се колат на линиите за колење и обработка на перната живина или во само за таа цел определена зграда или просторија.

Колење на питоми зајаци на линијата за колење и обработка на перната живина се дозволува само во време во кое таа линија не се користи за колење на перната живина.

Член 74

Зашеметување на питомите зајаци може да се врши со применување на електрична енергија или на друг стручен начин.

Член 75

Обработка на питомите зајаци во висечка полужба, се врши на колосек.

За отсечување на изезете во карпалниот, односно во тарзалниот зглоб се користи нож или пневмо-хидраулични ножици.

Член 76

За прифаќање на stomачните органи од питоми зајаци при евисцерацијата се користат количка или подвижни садови на масата за ветеринарско-санитарен преглед, согласно со член 44 од овој правилник.

Член 77

Труповите од питоми зајаци се перат над канализационо уредениот простор, без можност за прскање на вода врз околните подрачја и за разлевање на вода по површината на подот.

Член 78

Опремата што се користи на линиите на колењето и обработката, во поглед на изработката, местото и начинот на поставување, користење и обележување, мора да ги исполнува условите предвидени во чл. 20 до 23 од овој правилник.

2. Простории за обработка на желудници и црева

Член 79

Просториите за обработка на желудници и црева мораат да бидат градежно издвоени од просториите за колење на животни и од другите производствени простории.

Просториите од став 1 на овој член мораат да имаат систем за вентилација, заради спречување на ширењето на непријатни мирисби и заради одвод на парата.

Просториите мораат, зависно од капацитетот на обработката, да имаат доволен број приклучоци за ладна и топла вода. Ако приклучоците или излезните цевки за вода се наоѓаат под нивото на водата во садите или се користат за празнење и исплаќување на одделни делови од дигестивниот тракт, тие мораат да имаат вградени вентили против повратна сифонажа.

Канализациониот систем во просториите за обработка на желудници и црева мора да им одговара на условите од чл. 13 и 14 на овој правилник.

Член 80

За обработка на преджелудници од говеда се користи опрема изработена од нерѓосувачки челик, поставена во издвоениот дел на просторијата за обработка на желудници и црева или во посебна просторија. Таа опрема ја сочинуваат маса за прифаќање на stomачните органи, уред за празнење, уред за перење и чистење, пулт со куки за ветеринарско-санитарен преглед, уред за термичка обработка и друга опрема што се користи при обработката и преработката на преджелудници.

Масата за прифаќање на stomачните органи треба да има подвижен прифатен сод со лугалка ако достигањето на stomачните органи е во хоризонтално ниво.

Над масата за прифаќање на stomачните органи треба да се поставени доводи на ладна и топла вода со вграден кружен термометар.

Преджелудниците на говеда се празнат во уредот за празнење на подвижна перфорирана цевка со помош на ладна вода. Уредот треба да е поставен зад масата за прифаќање на stomачните органи и мора да има канализационо уреден простор и заштитни ѕидови што оневозможуваат прскање на вода и на содржина од преджелудниците. Тој мора да има механички систем за спречување на прскање на непријатните мирисби од одводните цевки.

Содржината од уредот за празнење може да се отстрани со помош на пневматски систем, хидраулични пумпи или канали со гравитационен пад.

Уредот за перење и чистење на преджелудниците (руменот и ретикулумот) се наоѓа во непосредна близина на уредот за празнење. Тој мора да биде конструиран така што да спречува прскање на вода од страна и истовремено да обезбедува одвод на отпадните води непосредно во канализацијата.

Во уредот за перење и чистење треба да постои подвижна цевчеста купола поставена на перфорирана цевка за перење на преджелудниците. Над куполата се наоѓа туш со ладна вода. Механизмот за перење се става во погон со помош на ножен педал.

Пултот со куки за ветеринарско-санитарен преглед на испраните и исчистените преджелудници треба да е изработен од нерѓосувачки челик и поставен во близина на опремата за обработка на преджелудници.

Уредот за термичка обработка на преджелудниците мора да има посреден одвод на отпадните води во канализација и соодветен систем за одвод на пара.

Садите и базените што се користат при обработката и преработката на преджелудниците треба да се во согласност со член 22 од овој правилник.

Член 81

Во просториите за обработка на желудници и црева опремата мора да биде поставена над канализационо уреден простор и поврзана со канализацијата.

Садите и масите што се употребуваат во просториите за обработка на желудниците и црева треба да им одговараат на условите предвидени во чл. 22 и 23 од овој правилник.

За конзервирање на црева со соли се обезбедува посебна просторија за ладење што од просториите за обработка на желудници и црева е одвоена со „тампон“ просторија или со воздушна завеса.

4. Простории за ладење и смрзнување

Член 82

Објектот, зависно од видот и начинот на производство, мора да има посебни простории или простори за: ладење на трупови и полутки, ладење на внатрешни органи, пакување на внатрешни органи и на одвоени делови од труп, ладење на задржани трупови, полутки и органи, смрзнување на месо и на производи од месо и складирање на смрзнато месо и производи од месо.

Просториите од став 1 на овој член, покрај термометрите на далечински термометар, мораат да имаат на погодно место поставени контролни алкохолни или живини термометри.

Во поглед на материјалот и начинот на поставување, колосеците и носачите на колосеците во просториите за ладење и смрзнување мораат да им одговараат на условите предвидени на член 39 ст. 1 и 2 од овој правилник.

Член 83

Просториите за ладење на трупови и полутки посебно за секој вид животни за колење, мораат да бидат во близината на просториите за колење, со кои функционално се поврзани со затворени ходници.

Ако за ладење на трупови или полутки од животни за колење се користи проточен систем, сегментите во просторијата за ладење мораат да бидат градежно одвоени и да имаат конвеерски систем за пренос на полутки, односно трупови.

Труповите од заклана перната живина можат да се ладат во базен од не'р'фосувачки материјал со проточен систем за довод на ладна вода и со посреден одвод во канализација, или под системот на тушеви над канализационо уреден простор.

Член 84

Ладењето на внатрешните органи (јазици, срца, црн дроб, слезина и др.) и на одвоените делови од труп (глави, опашки, нозе и др.) се врши во посебна просторија или во издвоен простор што во поглед на уредувањето и техничката опременост ѝ одговара на просторијата за ладење на трупови и полутки од заклани животни.

Ако внатрешните органи од перната живина заедно со труповите се ладат на конвеерски систем, мора да се спречи допирањето на труповите со ѕидовите во кои се наоѓаат внатрешните органи.

Опремената за транспорт и складирање на внатрешните органи или на одвоени делови треба да е изработена од не'р'фосувачки материјал.

Пакувањето на внатрешните органи и на одвоените делови од труп може да се врши само во посебна просторија, која има соодветна опрема (маса за пакување, вага, опрема за миење раце и сл.) и материјал за пакување (пластични фолии, картонски кутии и сл.).

Член 85

Просторијата за ладење на задржани трупови, полутки и органи, во поглед на уредувањето и техничката опременост, мора да ѝ одговара на просторијата за ладење на трупови и полутки од заклани животни.

Вратата на просторијата од став 1 на овој член треба да е видно и јасно обележена со ознаката во црвена боја: „ЗАДРЖАНО — ВЕТЕРИНАРСКА ИНСПЕКЦИЈА“. Вратата мора да се заклучува, а клучот треба да се наоѓа кај ветеринарскиот инспектор.

Просторот за ладење на задржаните трупови, полутки и органи може да биде и во просторијата за ладење на трупови и полутки, но мора да биде целосно одвоен од другиот дел на таа просторија со решеткаеста ограда од не'р'фосувачки материјал, што е поставена од подот до таванот.

Означувањето на просторот од став 3 на овој член се врши на начинот утврден во став 2 на овој член.

Член 86

За смрзнување на месо и на производи од месо мора да постои посебна просторија од соодветен капацитет, во која се влегува низ преткомора или „тампон“ просторија.

Влезната врата на преткомората и на просторијата за смрзнување на месо и на производи од месо мора да има сопствен систем за растопување.

За смрзнување на месо пакувано во картонски кутии или во друг вид амбалажа, просторијата за смрзнување мора да има подлошки или постаменти.

Член 87

Смрзнатото месо и производите од месо се складираат во простории за складирање на подлошки и бокс-палети што се поставени на доволна оддалеченост од површините на ѕидовите.

Неспакувано месо се складира одвоено од спакувано месо, односно производи од месо.

Во просторијата за смрзнување на месо и на производи од месо и во просторијата за складирање на смрзнато месо и производи од месо мора да постои простор за сместување на бобичаво месо што од другиот дел на просторијата е целосно одвоен со решеткаеста ограда од не'р'фосувачки материјал,

што е поставена од подот до таванот. Вратата на тој заграден простор мора да се заклучува, а клучот треба да се наоѓа кај ветеринарскиот инспектор.

5. Простории за расечување и преработка на месо

Член 88

Објектот во кој се расечува и се преработува месо, зависно од видот на производството, мора да има простории за расечување и преработка на месо што се функционално и технолошки поврзани по што е можно пократок пат и кои мораат да ги исполнуваат условите утврдени со овој правилник.

Член 89

Во просториите за расечување и преработка на месо (простории за расечување и откостување, за солење и саламурење, за производство на полутрајни конзерви и трајни колбаси) температурата на воздухот не смее да преминува $+10^{\circ}\text{C}$. На површините на ѕидовите од тие простории мора да бидат поставени доволен број контролни алкохолни или живини термометри.

6. Простории за термичка обработка и димење

Член 90

Просториите за термичка обработка и димење мораат да бидат целосно одвоени од просториите за расечување и преработка на месо и мораат да имаат систем за вентилација и за одвод на пара што спречува создавање на конденз.

Член 91

Просториите за производство на маст мораат да имаат потребни уреди и опрема.

Подготвувањето на масното ткиво и складирањето до топењето се врши во посебна просторија во која е обезбедена температура на воздухот до $+10^{\circ}\text{C}$.

Топењето на масното ткиво се изведува во посебна просторија со помош на соодветни уреди. Таа просторија мора да има ефикасен систем за измена на воздухот и за одвод на парата.

За прифаќање на маста се користат базени од соодветни капацитети, што се изработени од не'р'фосувачки челик.

Маста се лади со помош на соодветен уред во посебна просторија во која, на издвоен простор, може и да се пакува.

Член 92

Уредите за термичка обработка мораат да имаат двојни мерни инструменти (стаклени живини термометри и термографи) за регистрирање на температурата на средината во која производите термички се обработуваат. Тие уреди мораат да бидат под постојана контрола на ветеринарската инспекција.

Контролата на извршената термичка обработка на полутрајни и трајни конзерви се врши со применување на термореактивна хартија или со друга слична постапка.

Конзервите по термичката обработка, во текот на транспортот и ладењето, не смеат да се допираат со раце.

7. Простории за перење и санитација на опрема

Член 93

Изградбата и уредувањето на просториите за перење и санитација на опрема и опремата во тие простории мораат да бидат во согласност со член 25 од овој правилник.

8. Простории за складирање и експедирање на готови производи**Член 94**

Готовите производи, зависно од видот, се складираат во посебни простории, и тоа во простории: за полутрајни конзерви; за трајни конзерви; за полутрајни колбаси и сувомеснати производи; за барени и варени колбаси; за трајни колбаси и масти.

Во просториите за складирање и експедирање на готови производи мораат да се обезбедат издвоени прстори за: ладење, етикетање, пакување и складирање на спакувани производи.

Член 95

Полутрајните и трајните конзерви, неспакувани или спакувани во соодветна амбалажа, се слагаат на подлошки според видот на производот и датумот на производството.

Полутрајните колбаси и сувомеснатите производи се складираат на рамки од метална конструкција, според видот на производот и датумот на производството. Тие производи можат да се складираат и претходно спакувани во пластична амбалажа (со или без вакуум), а потоа во картонска амбалажа што е сложена на подлошки или палети според видот на производот и датумот на производството.

Барените и варените колбаси се складираат на рамки од метална конструкција, според видот на производот и датумот на производството. Тие производи може да се складираат и спакувани во вакуумирана пластична амбалажа на полица или садови со метални рамки или во картонска амбалажа што е сложена на подлошки, според видот на производот и датумот на производството.

Маста се складира спакувана во поголеми или помали амбалажни единици, што се сложени на подлошки според датумот на производството.

На издвоен простор на кој се врши етикетање и пакување на готови производи, мора да биде поставена опрема за миење раце.

Член 96

Во просториите за складирање и експедирање на готови производи мора да се обезбеди соодветна температура и вентилација на воздухот, а на површините на сидовите мораат да бидат поставени доволен број контролни алкохолни или живини термометри.

9. Просторија за термостатирање на конзерви**Член 97**

Во објектот во кој се произведуваат полутрајни конзерви и трајни конзерви треба да се обезбеди просторија за термостатирање (инкубирање) на конзервите. Димензиите на таа просторија мораат да бидат такви што просторијата да може да прими најмалку 1% термички обработени конзерви од производство од 10 дена.

Осетливоста на термостатскиот уред кој одржува температура во просторијата од став 1 на овој член на 37°C, односно 55°C, не смее да биде поголема од $\pm 0.5^\circ\text{C}$.

На надворешниот ѕид од просторијата мора да биде поставен термограф за следење на температурата во текот на инкубациониот текст.

Постаменти со полица, на кои се ставаат мострите на производните партии конзерви, мораат да бидат од негосувачки материјал.

Вратата од просторијата мора да се заклучува, а клучот мора да се наоѓа кај ветеринарскиот инспектор.

10. Просторија за мирудии и адитиви**Член 98**

За подготвување и складирање на мирудии, на состојки од саламура и на адитиви, во објектот мора да постои просторија или простор во соодветна големина.

Спакувани и јасно означени смеси од подготвените мирудии и адитиви се складираат на полица со метални рамки од негосувачки материјал, одделно за секој вид производи.

Натриумнитрит и натриумнитрат се складираат во затворени садови од негосувачки материјал, кои се држат под клуч и контрола на ветеринарската инспекција.

Во просторијата за мирудии и адитиви, зависно од бројот на вработениот персонал, мора да се постават соодветен број на опрема за миење раце.

11. Простории за споредни производи на колење и за конфискат**Член 99**

Изградбата, уредувањето на просториите за споредни производи на колење и за конфискат и опремата во тие простории мораат да бидат во согласност со член 26 од овој правилник.

12. Простории за складирање на материјал за пакување**Член 100**

Уредувањето на просториите за складирање на материјал за пакување и опремата во нив мораат да бидат во согласност со член 27 од овој правилник.

13. Простории за ветеринарска инспекција и трихиноскопски преглед**Член 101**

Уредувањето на просториите за ветеринарска инспекција и трихиноскопски преглед и опремата во тие простории мораат да бидат во согласност со член 29 од овој правилник.

14. Простории за лабораторија**Член 102**

Уредувањето, опремата и начинот на работа во лабораторијата мораат да бидат во согласност со член 30 од овој правилник.

15. Санитарни простории и гардероби**Член 103**

Објектот мора да има погодни лоцирани санитарни простории и гардероби во соодветни големини зависно од бројот на вработениот персонал во една смена.

Санитарните простории и гардероби мораат да бидат одделени за персоналот вработен:

- 1) во депото;
- 2) во производствените простории;
- 3) на собирањето и транспортот на споредните производи на колење и на конфискатот;
- 4) во службата за техничко одржување, во службата за транспорт и во просториите за складирање;
- 5) во ветеринарската инспекција;

- 6) во лабораторијата;
- 7) во управната зграда.

Изградбата, уредувањето и опремата во санитарните простории и гардеробите мораат да бидат во согласност со член 28 од овој правилник.

IV. ОБЈЕКТИ ЗА КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ

Член 104

Објектот за колење на животни, зависно од видот и начинот на производство, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием и привремено сместување на животните за колење;
- 2) простории за колење на животни;
- 3) простории за обработка на желудници и црева;
- 4) простории за ладење и смрзнување;
- 5) простории за расечување на месо;
- 6) простории за пакување и експедирање на месо;
- 7) простории за перење и санитација на опрема;
- 8) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 9) простории за складирање на материјал за пакување;
- 10) простории за ветеринарска инспекција и трихиноскопски преглед;
- 11) санитарни простории;
- 12) гардероби.

Член 105

Уредувањето на просториите од член 104 на овој правилник и опремата што се користи при колење на животни и расечување на месото, мораат да бидат во согласност со условите предвидени во чл. 16 до 29, член 31 и чл. 33 до 39 од овој правилник.

V. ОБЈЕКТИ ЗА ПРЕРАБОТКА НА МЕСО ОД ЖИВОТНИ ЗА КОЛЕЊЕ И НА МЕСО ОД ДИВЕЧ И ЗА ПРЕРАБОТКА НА РАКОВИ, ШКОЛКИ, ПОЛЖАВИ, ЖАБИ И ЈАЈЦА

Член 106

Објектот за преработка на месо од животни за колење и на месо од дивеч, и за преработка на ракови, школки, полжави, жаби и јајца, мора да има соодветни простории — според намената и видот на производството.

Уредувањето на просториите од став 1 на овој член и опремата во нив мораат да бидат во согласност со чл. 16 до 31 и чл. 82 до 103 од овој правилник.

1. Објект за преработка на месо од животни за колење

Член 107

Објектот за преработка на месо од животни за колење, зависно од видот и начинот на производството, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на месо;
- 2) простории за расечување или конфекционирање;
- 3) простории за ладење и смрзнување;
- 4) простории за солење и саламурање;
- 5) простории за производство на колбаси, суво-меснати производи, полутрајни конзерви, трајни конзерви и готови јадења;
- 6) простории за производство на маст;
- 7) простории за термичка обработка и димење;
- 8) простории за перење и санитација на опрема;

- 9) простории за мирудии и адитиви;
- 10) простории за термостатирање на конзерви;
- 11) простории за складирање и експедирање на готови производи;
- 12) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 13) простории за складирање на материјал за пакување;
- 14) простории за ветеринарска инспекција;
- 15) лабораторија;
- 16) санитарни простории;
- 17) гардероби.

Член 108

Просторија или покриен простор за прием на месо од животни за колење (на оладени или смрзнати трупови, полутки, четвртини или на спакувано конфекционирано месо) мора да биде опремена со соодветна опрема и функционално поврзана со другите производствени простории.

Просториите за расечување или конфекционирање или просториите за солење и саламурање мораат да бидат одвоени од другите производствени простории.

За производство на трајни колбаси и на други видови колбаси мора да постојат посебни простории со одвоен дел за подготвување на суровини и за полнење и затворање на лименки.

Полутрајните конзерви се изработуваат во посебни простории одвоени од другите производствени простории.

За производство на полутрајни конзерви мора да постојат со технолошки редослед функционално поврзани простории за: откостување и обработка на месо, подготвување и убризгување на саламура, саламурање, полнење и затворање на лименки.

За перење на празни лименки се користат проточни уреди или уреди што работат со помош на притисок на воздух и вакуум.

Проточниот уред за перење со вода со температура од најмалку 83°C мора да има: контролен кружен термометар поставен на видно место, сопствен одвод на отпадни води врзан непосредно за канализацијата, можност за контрола на функционирањето на перењето и на одводот на парата.

Празните лименки со мали димензии (до 400 g) можат да се чистат со уред што работи со помош на притисок на воздух и вакуум. За контрола на исправноста на функционирањето на тој уред мораат да бидат поставени мерни инструменти за регистрирање на притисокот на воздухот и на вакуумот. Воздухот што под притисок се користи за механичко чистење на лименки, мора претходно да минува низ соодветни филтери.

Полните и затворените лименки се перат со топла вода во уредот што има сопствени одвод на отпадни води врзан непосредно за канализацијата и одвод на пара.

За производството на готови јадења мораат да постојат посебни и одвоени простории за: претходна обработка на суровините, полнење и затворање.

Просториите за обработка и сортирање на свеж зеленчук мораат да бидат целосно одвоени од просториите во кои се обработува или се преработува месо.

Просториите за кој и да бил вид термичка обработка и димење мораат да бидат градежно издвоени од другите производствени простории и мораат да имаат систем за вентилација.

Уредите за пастеризација и стерилизација мораат да бидат посредно врзани за канализацијата.

Термичката обработка на суровините за производство на варени колбаси и готови јадења може да се врши во одвоен дел на просторијата во која се пастеризираат или се стерилизираат конзерви.

Димењето на трајни колбаси мора да биде одвоено од димењето на други видови колбаси.

Готовите производи се складираат само во за таа цел определена просторија, посебно за свежо месо, колбаси и конзерви.

Опремата што се користи при преработката на месо мора да биде изработена од не'рфосувачки материјал, да е функционална и лесно пристапна за чистење, перење и санитација. Таа мора да е во согласност со чл. 19 до 23 од овој правилник.

Во поглед на уредувањето и опременоста, другите простории од член 107 на овој правилник мораат да им одговараат на условите предвидени во чл. 10 до 14, чл. 26 до 31 и чл. 82, 94, 97 и 98 од овој правилник.

2. Објект за преработка на месо од дивеч

Член 109

Објектот за преработка на месо од дивеч, зависно од видот и начинот на производството, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием за свежо отстрелени, изладени или смрзнати трупови;
- 2) простории за дефростација на смрзнати трупови;
- 3) простории за обработка на трупови;
- 4) простории за расечување и конфекционирање;
- 5) простории за ладење и смрзување;
- 6) простории за солење и саламурење;
- 7) простории за производство на колбаси, конзерви и готови јадења;
- 8) простории за термичка обработка и димење;
- 9) простории за перење и санитација на опрема;
- 10) простории за мирудии и адитиви;
- 11) простории за термостатирање на конзерви;
- 12) простории за пакување, складирање и експедирање на готови производи;
- 13) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 14) простории за складирање на материјали за пакување;
- 15) простории за ветеринарска инспекција и трихиноскопски преглед;
- 16) санитарни простории;
- 17) гардероби.

Член 110

Свежо отстрелен дивеч и изладени или смрзнати трупови од дивеч се примаат само во за таа цел определена и опремена просторија или покриен простор.

Просторијата за дефростација на смрзнати трупови од дивеч мора да биде опремена со соодветни уреди и функционално поврзана со просторијата за обработка на трупови од дивеч.

Примарната обработка на трупови од дивеч од чалункари мора да биде одвоена од обработката на трупови од пернат дивеч, ако обработка се врши истовремено.

Другите производствени простории од член 109 на овој правилник мораат да им одговараат на условите предвидени во чл. 16 до 29 и чл. 31, 82, 94, 97, 98 и 108 од овој правилник.

3. Објект за преработка на ракови, школки, полжави и жаби

Член 111

Објектот за преработка на ракови, школки, полжави и жаби, зависно од видот и начинот на производството, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на суровини, со прифатни базени, садови, или со друг соодветен вид опрема;
- 2) простории за примарна обработка и конфекционирање;
- 3) простории за пакување на готови производи;
- 4) простории за ладење и смрзување;
- 5) простории за перење и санитација на опрема;
- 6) простории за експедирање на спакувани производи;
- 7) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 8) простории за складирање на материјал за пакување;
- 9) простории за ветеринарската инспекција;
- 10) санитарни простории;
- 11) гардероби.

Во поглед на уредувањето и опременоста, просториите од став 1 на овој член мораат да им одговараат на условите предвидени во чл. 16 до 29 и член 31 од овој правилник.

Ако во објектот се изработуваат производи што се подложуваат и на натамошни технолошки постапки, уредувањето на просториите и опремата за производство мораат да им одговараат на условите од чл. 16 до 29 и чл. 82 и 108 од овој правилник.

4. Објект за подготвување и преработка на јајца

Член 112

Објектот за подготвување и преработка на јајца, зависно од видот и начинот на производството, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием и складирање на јајца;
- 2) простории за сортирање и лампирање на јајца;
- 3) простории за разбивање на јајца;
- 4) простории за собирање или преработка на лушпи;
- 5) простории за пастеризација;
- 6) простории за ладење и смрзување;
- 7) простории за производство на прав;
- 8) простории за перење и санитација на опрема;
- 9) простории за складирање на готови производи;
- 10) простории за складирање на материјали за пакување;
- 11) простории за ветеринарската инспекција;
- 12) лабораторија;
- 13) санитарни простории;
- 14) гардероби.

Уредувањето на просториите од став 1 на овој член и опремата во нив мораат да им одговараат на условите од чл. 16 до 31 од овој правилник.

Член 113

Покрај просторијата или покриениот простор за прием на јајца мора да има просторија за припремено складирање на пристигнатите јајца, чија температура се одржува до +10°С.

Просторијата за сортирање и лампирање на јајца мора да има опрема што овозможува функционално одвивање на технолошките постапки.

Просторијата за разбивање (кршење) на јајца мора да има опрема изработена од не'рфосувачки материјал, за рачно или механизирано разбивање на лушпи од јајца.

Разбиените лушпи од јајца, по пат на систем на канали или на друг соодветен начин, мораат да се отстрануваат од просторијата за разбивање на јајца и да се транспортираат во посебна просторија за собирање на разбиени лушпи или до местото на преработката.

Просторијата за собирање на лушпи треба да има довод на топла и ладна вода, спрема за миење раце и канализационен систем.

Ако во објектот постои посебна просторија за преработка на лушпи, таа просторија мора да располага и со опрема за сушење и ситнење на лушпи.

Пастеризација на белтоци, жолчки и меланж се врши во посебна просторија, што е опремена со соодветни уреди од не'рѓосувачки челик и според технолошкиот редослед е функционално поврзана со другите производствени простории.

Производството на прав од жолчки и меланж се врши во посебна просторија во која се наоѓа уред за сушење изработен од не'рѓосувачки челик.

Ако правот се произведува и од белтоци, неговата ферментација треба да се врши во посебна просторија, во садови од не'рѓосувачки материјал.

Уредувањето опремата и начинот на работа во лабораторијата мораат да бидат во согласност со член 30 од овој правилник.

Уредувањето на другите простории од член 112 на овој правилник мора да биде во согласност со чл. 82 и 94 од овој правилник.

VI. ОБЈЕКТИ ЗА ЛАДЕЊЕ И РАСЕЧУВАЊЕ НА МЕСО ОД ДИВЕЧ

Член 114

Објектот за ладење и расечување на месо од дивеч мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на свежо отстрелени или изладени трупови од дивеч;
- 2) простории за примарна обработка;
- 3) простории за расечување, конфекционирање и пакување;
- 4) простории за ладење и смрзнување;
- 5) простории за пакување на готови производи и експедирање;
- 6) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 7) простории за складирање на материјали за пакување;
- 8) простории за ветеринарската инспекција и трихиноскопски преглед;
- 9) санитарни простории;
- 10) гардероби.

Уредувањето на просториите од став 1 на овој член и опремата во нив мораат да им одговараат на условите од чл. 16 до 29, член 31, чл. 82 до 87 и член 108 од овој правилник.

VII. ОБЈЕКТИ ЗА ПЕРЕРАБОТКА НА РИБИ

Член 115

Објектот за преработка на риби, зависно од видот и начинот на производството, мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на свежо уловена или смрзната риба;
- 2) простории за обработка и расечување;
- 3) простории за конфекционирање, полнење и пакување;
- 4) простории за ладење и смрзнување;
- 5) простории за солење и саламурење;
- 6) простории за термичка обработка и димење;
- 7) простории за термостатирање;
- 8) простории за складирање на готови производи;

- 9) простории за пакување и експедирање;
- 10) простории за споредни производи на колење и за конфискат;
- 11) простории за складирање на материјали за пакување и на масло;
- 12) простории за ветеринарската инспекција;
- 13) лабораторија;
- 14) санитарни простории;
- 15) гардероби.

Член 116

Свежо уловената или смрзнатата риба се прима само во за таа цел определена просторија или подриен бетонран и канализационо уреден простор (со или без воден канал), во бетонски прифатни базени или на подвижна лента што има посебен одвод за вода.

Опремата што се користи при обработката, расечувањето и конфекционирањето на месо од риби мора да биде во согласност со чл. 19 до 23 од овој правилник.

За примарна обработка на морска риба може да се користи и тековна морска вода, што се доведува и одведува во посебно обележени водови, односно канали.

Морската вода треба да се доведе од соодветна длабочина (каде струите се постојани) и доволна оддалеченост од брегот. Во водотекот на морската вода, веднаш зад местото на добивањето, мора да биде поставен гасен хлоринатор со автоматски дозатор. Можат да се користат и бунари со морска вода.

Складирањето на готови производи се врши во посебни простории за полутрајни конзерви, за трајни конзерви и за солени производи.

Готовите производи се пакуваат во просторија што мора да има соодветен број опрема за миење раце.

Во складот на материјалите за пакување мора да има посебно издвоен дел за сместување на јасливо масло и мирудии спакувани во поголеми амбалажни единици.

Подготвувањето на маслото и на мирудиите за дневна потрошувачка треба да се врши во просторија што е во согласност со член 98 од овој правилник.

Уредувањето на другите простории од член 115 на овој правилник мора да биде во согласност со чл. 16 до 31 и чл. 82 до 97 од овој правилник.

VIII. ОБЈЕКТИ ЗА ПЕРЕРАБОТКА НА МЛЕКО

Член 117

Објектот што произведува конзумно млеко (пастеризирано, стерилизирано и др.) мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на млеко;
- 2) простории за експедирање на готови производи;
- 3) простории за перење на амбалажа и за складирање на чиста амбалажа;
- 4) простории за термичка обработка на млеко (пастеризација и стерилизација);
- 5) простории за полнење и пакување;
- 6) простории за складирање на пастеризирано и стерилизирано млеко и на павлака;
- 7) простории за складирање на материјали за пакување;
- 8) простории за ветеринарската инспекција;
- 9) лабораторија;
- 10) санитарни простории;
- 11) гардероби.

Член 118

Млекото се прима само во за таа цел определена просторија или покриен простор — рампа, што е опремена со соодветни уреди за прифаќање и транспорт на садови. На местото на приемот треба да е обезбедено место за вршење на ветеринарско-санитарен преглед на применото млеко.

Ако со ветеринарско-санитарен преглед се утврди дека млекото е здравствено исправно и дека во натамошната постапка може да се подложи на соодветна обработка, мора веднаш да се префрли во големи прифатни садови (резервоари) изработени од не'рѓосувачки челик или пластика.

Млекото за кое е утврдено дека не е употребливо за човечка исхрана треба веднаш да се префрли во прифатни садови сместени во просторијата за нејастиви производи и за конфискат.

Цевоводите за млеко наменети за натамошна обработка и цевоводите за млеко определени за конфискат мораат да бидат одвоени и јасно означени.

Собиришните базени, резервоарите и вагите мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки челик и поставени така што да се спречи секоја можност од контаминација на млекото.

Уредот за автоматско миење на канти, шишиња и други видови амбалажа мора да се наоѓа во посебна просторија.

Уредот за автоматско миење на садови мора да има систем на ладна и топла вода, вграден кружен термометар за контрола на височината на температурата на топлата вода, сопствен одвод на пара и одвод на отпадни води во канализацијата, покриен отвор за пристапна контрола на функционирањето на миењето и санитацијата и систем за сушење на садови.

Просториите за термичка обработка на млеко (пастеризација и стерилизација) треба да се градежно одвоени меѓусебно и од другите производствени простории, но функционално поврзани според технолошкиот редослед со просторијата за прием на млеко и со просторијата за складирање на термички обработено млеко.

Во просторијата за термичка обработка на млеко мораат да се наоѓаат:

- 1) уред за чистење на млеко пред термичката обработка;
- 2) уред за термичка обработка на млеко;
- 3) уред за ладење на млеко;
- 4) резервоар за складирање на изладено, термички обработено млеко и павлака.

Уредите што се користат за термичка обработка на млеко треба да се изработени од не'рѓосувачки челик и снабдени со термограф, со стаклен живин термометар и со уред за автоматско регулирање на температурата.

Пастеризаторот мора да обезбеди потребна температура и определено време на термичката обработка за ниска, средновисока или висока пастеризација. Стерилизаторот мора да обезбеди потребна температура и време за стерилизација, краткотрајна стерилизација, односно варење.

Млекарата мора да располага со доволно количество ладна вода за ладење на млекото по термичката обработка на температура до +5°C.

Резервоарите за складирање на млеко мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки челик и опремени со уред за мешање на млекото и за мерење на количеството на млекото и со термометар.

Ако свежо и пастеризирано млеко се складира во просторија со собна температура, резервоарите за складирање на млекото мораат да имаат термичка изолација што обезбедува во текот на 12 ча-

сове складирање температурата да не се покачи повеќе од 1°C. Ако во иста просторија се складира и свежо и пастеризирано млеко, резервоарите и цевоводите мораат да бидат одвоени и јасно означени.

Ако за складирање на млеко се користат простории со уреди за ладење, мора да се одржува температура на воздухот до +4°C.

Просторијата за полнење и пакување на млеко мора да биде опремена со уред за автоматско полнење и затворање. Покрај таа просторија мора да се наоѓа просторија за миење на повратната амбалажа.

Во просторијата за складирање на пастеризирано млеко и на павлака, температурата мора да биде од +2°C до +4°C.

Млекарата што користи неповратна амбалажа мора да има просторија за складирање на материјали за пакување (член 27).

Член 119

Ако млекарата произведува путер, покрај просториите наведени во став 1 на член 117 од овој правилник, мора да има и простории за:

- 1) добивање и пастеризација на павлака;
- 2) изработка на путер;
- 3) пакување на путер;
- 4) складирање на готови производи.

Добивањето и пастеризацијата на павлака се изведува во просторијата што им одговара на условите од член 118 ст. 8 до 12 од овој правилник.

Во просторијата за изработка на путер (масла-ра) мора да биде поставена следната опрема:

- 1) уред за зреење на павлака;
- 2) маткало или уред за континуирана изработка на путер;
- 3) уред за производство на starter-култури, ако не постои централно одделение за изработка на starter-култури;
- 4) садови за транспорт на путер;
- 5) садови за матеница;
- 6) термометри за контрола на температурата на павлака и на температурата на просторијата.

Во просторијата за пакување на путер мора да биде поставена следната опрема:

- 1) уред за транспорт на путер;
- 2) работна маса;
- 3) автоматски уред за формирање и пакување на путер;
- 4) вага;
- 5) количка или тековна лента за транспорт на сандаци, односно на кутии до ладилници.

Во просторијата за складирање на путер температурата треба да изнесува -1°C до +2°C, ако путерот се складира на пократко време, односно -20°C до -25°C ако путерот се складира на подолго време.

Изградбата и уредувањето на ладилниците мора да биде во согласност со чл. 82 и 86 од овој правилник.

Член 120

За производство на ферментирани производи (јогурт, овошен јогурт, кефир, кисело млеко, кисела павлака и сл.) млекарата мора да има простории за:

- 1) пастеризација, хомогенизација и ладење на млеко;
- 2) полнење на ферментирани производи;
- 3) термостатирање;
- 4) подготвување на starter-култури;

5) складирање и подготвување на материјали за пакување;

6) складирање на ферментирани производи;

Во просторијата за пастеризација и хомогенизација мораат да бидат поставени: пастеризатор со ладилник, резервоари, хомогенизатор и дупликатори за производство на ферментирани производи.

За полнење на ферментирани производи мора да биде обезбеден автоматски уред.

За инкубација на ферментирани производи треба да се обезбеди просторија за термостатирање или термостатски комори за зреење при 40°C до 45°C и комори за ладење на температура под 20°C. Просториите за термостатирање мораат да имаат термостати и термографи.

За производство на стартер-култури можат да се користат посебни уреди изработени од не'рѓосувачки челик и снабдени со контролни термометри или садови од не'рѓосувачки материјал сместени во термостат.

Просторијата за складирање на ферментирани производи мора да има температура 0°C до +5°C.

За производство на асептички јогурт, млекарата мора да има уред од затворен систем, што овозможува одржување стерилни услови во производството.

Член 121

За производство на млеко во прав, млекарата мора да има просторија за впарување (сушење) на млеко и просторија за пакување и складирање на млеко во прав.

Ако се произведува и кондензирано и евапорирано млеко, млекарата мора да ги има и следните според технолошкиот редослед функционално поврзани простории за:

- 1) кондензација, евапоризација и полнење на производи и за производство на шеќерен сируп;
- 2) стерилизација;
- 3) термостатирање на конзерви;
- 4) миење на лименки;
- 5) пакување и складирање на готови производи.

Уредувањето на просториите од став 2 на овој член мора да биде во согласност со чл. 97 и 118 од овој правилник.

Член 122

Објектот за производство на сирење, освен просториите за прием на млекото, санитарните простории, лабораторијата, просторијата за ветеринарската инспекција, просторијата за подготовка на култури за посиривање, просторијата за складирање на материјали за пакување и санитарните простории, мора да ги има и следните според технолошкиот редослед функционално поврзани простории за:

- 1) термичка обработка и подготвување на млеко, павлака и сурутка;
- 2) изработка на сирење;
- 3) солеење на сирење;
- 4) сушење на сирење;
- 5) зреење на сирење;
- 6) складирање, пакување и експедирање на готови производи;
- 7) перење и санитација на опрема.

Просторијата за термичка обработка и подготвување на млеко, павлака и сурутка мора да им одговара на условите предвидени во член 118 ст. 8 до 12 од овој правилник.

Во просторијата за изработка на сирење мораат да бидат поставени соодветен број термометри и хигрометри како и потребна опрема изработена од не'рѓосувачки материјал.

Во просторијата за солеење на сирење базените мораат да бидат изработени од не'рѓосувачки материјал и означени согласно со условите од член 22 на овој правилник.

Височината на температурата и релативната влажност на воздухот во просторијата за зреење на сирење и во просторијата за складирање, пакување и експедирање на готови производи мораат да бидат во согласност со технолошката постапка за производство на одделни видови сирење.

Во просториите за солеење, зреење и складирање на сирење мораат да бидат поставени термометри и хигрометри.

За складирање на сурутка објектот мора да има просторија во која се поставени опрема за ладење на сурутката, базен или резервоар за сурутка и пумпи за сурутка.

За перење и сушење на опремата и на платната објектот мора да има посебна просторија.

Член 123

Објектот на производство на топено сирење мора да биде одвоен од другиот дел на млекарата и мора да има простории за:

- 1) прием на суровини;
- 2) чистење и подготвување на суровини;
- 3) топење на сирење;
- 4) пакување на топено сирење;
- 5) ладење и складирање на топено сирење;
- 6) складирање на материјали за пакување и за адитиви;
- 7) конфискат и нејастиви производи.

Просторијата за чистење и подготвување на суровини мора да има работни маси, базени, вага и опрема за транспорт на суровини до уредите за иситнување.

Во просторијата за топење на сирење мора да биде поставен уред за топење изработен од не'рѓосувачки челик и опремен со термограф.

Во просторијата за пакување на топено сирење мора да има автоматски уред за формирање и пакување на топено сирење.

Објектот за производство на топено сирење мора да има простории за ладење и складирање на топено сирење при температура од 0°C до +2°C.

Член 124

Објектот за производство на сладолед (млечен, овсен, крем, сладолед итн.) мора да има според технолошкиот редослед функционално поврзани простории за:

- 1) термичко подготвување на сладоледна маса;
- 2) зреење на сладоледна маса;
- 3) смрзнување и пакување на сладолед;
- 4) складирање и експедирање на готови производи.

Опремата во просторијата за термичко подготвување на сладоледна маса и во просторијата за зреење на сладоледна маса мора да им одговара на условите предвидени во чл. 19, 20, 22 и 23 од овој правилник.

Уредите за пастеризирање и ладење на сладоледната маса мораат да бидат снабдени со мерните инструменти од член 118 став 10 од овој правилник.

Опремата во просторијата за смрзнување и пакување на сладолед мора да им одговара на условите од член 19 на овој правилник.

За складирање на течни и цврсти состојки на сладолед, објектот мора да ги има следните простории, и тоа за:

- 1) складирање на цврсти состојки на сладолед (шеќер, млеко во прав, стабилизатори, емулгатори, чоколада, ароми, пасти и сл.);
- 2) складирање на течни состојки на сладолед (пастеризирано млеко, павлака, сируп и др.);
- 3) ладење;
- 4) складирање на материјали за пакување;
- 5) формирање на амбалажа;
- 6) подготвување на чоколада и додатоци.

Член 125

Сите простории за ладење смрзнување на млеко и на производи од млеко во поглед на големината треба да им одговараат на капацитетите на намената, а изградбата и уредувањето мораат да ги исполнуваат условите од чл. 16 и 24 на овој правилник.

Член 126

Готовите производи се складираат во просториите што се функционално поврзани со другите производствени простории и со местото за експедирање на готовите производи. Уредувањето на просториите за складирање мора да им одговара за намената, односно на видот на производите што се складираат, согласно со условите утврдени во член 96 на овој правилник.

Член 127

Млекарата во која се произведуваат различни видови производи од млеко мора да има погодна лоцирана просторија (или простории) од соодветна големина за складирање и подготвување на млирудии и на други видови додатоци.

Адитивите од хемиско потекло (бои, ароматични материји, стабилизатори и сл.) мораат да се складираат во посебна просторија. Уредувањето на таа просторија и условите на работата во неа мораат да бидат во согласност со член 98 на овој правилник.

Сувите плодови (орехи, лешник, бадем и сл.), кафето какаото и другите додатоци мораат да се складираат во одвоена и сува просторија што е заштитена од влегување на инсекти и глодачи, од прав и директно светло.

Свежо овошје и зеленчук се складира во одвоена и разладена просторија.

Производите од месо и другите намирници од животинско потекло се складираат во простории што се во согласност со чл. 95 и 96 на овој правилник.

Член 128

За сместување на условно употребливи производи мора да постои посебна просторија со разладна и друга соодветна опрема.

Просторијата за оспособување на условно употребливите производи треба да е функционално поврзана со просторијата од став 1 на овој член и опремена со потребните уреди.

Изградбата и уредувањето на просториите за собирање на конфискат мора да биде во согласност со член 26 став 7 на овој правилник.

IX. ОБЈЕКТИ ЗА ЛАДЕЊЕ, СМРЗНУВАЊЕ И СКЛАДИРАЊЕ НА НАМИРНИЦИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

Член 129

Објектот за ладење смрзнување и складирање на намирници од животинското потекло мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на суровини;
- 2) простории за ладење;
- 3) простории за смрзнување;
- 4) простории за складирање на смрзнати производи;
- 5) простории за складирање на материјали за пакување;
- 6) лабораторија;
- 7) простории за ветеринарската инспекција;
- 8) санитарни простории;
- 9) гардероби.

Уредувањето на просториите и опремата во нив треба да им одговараат на условите предвидени во чл. 16 до 31 и чл. 82 и 87 на овој правилник.

Член 130

Смрзнатите намирници мораат да се складираат одвоено, според видот на производите.

X. ОБЈЕКТИ ЗА ОБРАБОТКА И СКЛАДИРАЊЕ НА ЦРЕВА ОД КОПИТАРИ И ЧАПУНКАРИ

Член 131

Објектот за обработка и складирање на црева од копitari и чапункари мора да ги има следните простории, и тоа:

- 1) простории за прием на суровини;
- 2) простории за обработка и преработка на црева;
- 3) простории за солење или сушење;
- 4) простории за перење и санитација на опрема;
- 5) простории за складирање на готови производи;
- 6) простории за споредни производи и конфискат;
- 7) простории за складирање на материјали за пакување;
- 8) простории за ветеринарската инспекција;
- 9) санитарни простории;
- 10) гардероби.

Член 132

Уредувањето на просториите од член 131 на овој правилник и опремата што се користи при обработката и складирањето на црева, мораат да бидат во согласност со чл. 16 до 31 и чл. 79 и 81 на овој правилник.

XI. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 133

Постојните извозни објекти мораат да ги исполнат условите од овој правилник во рок од две години од денот на неговото влегување во сила.

Член 134

Врз објектите за кои барањата за признавање на статусот на извозен објект се поднесени пред денот на влегувањето во сила на овој правилник или во рок од три месеци од денот на влегувањето во сила на овој правилник, во поглед на условите за признавање на статусот на извозен објект ќе се применуваат прописите што важеле до денот на влегувањето во сила на овој правилник.

Член 135

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за внатрешното уредување на извозните кланици и објекти за обработка и преработка на јајца, млеко и риби, за начинот на вршење ветеринарска контрола во тие објекти и за организацијата на работата во нив („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 17/56 и 44/61 и „Службен лист на СФРЈ“, бр. 40/65 и 40/77).

Член 136

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

Бр. 5-5760/1
10 април 1978 година
Белград

Претседател
на Сојузниот комитет за
земјоделство,
Иво Куштрак, с. р.

556.

Врз основа на член 6 од Договорот за премиите и компензациите за определени земјоделски и прехранбени производи („Службен лист на СФРЈ“, бр. 61/77), во спогодба со Сојузниот секретар за пазар и општи стопански работи, претседателот на Сојузниот комитет за земјоделство пропишува

П РА В И Л Н И К

ЗА ИЗМЕНА НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА УСЛОВИТЕ И НАЧИНОТ НА ОСТВАРУВАЊЕ ПРЕМИЈА ЗА МЛЕКО И СОЈА И КОМПЕНЗАЦИЈА ЗА СВЕЖО ГОВЕДСКО, СВИНСКО, ОВЧО И ЖИВИНСКО МЕСО

Член 1

Во Правилникот за условите и начинот на остварување премија за млеко и соја и компензација за свежо говедско, свинско, овчо и живинско месо („Службен лист на СФРЈ“ бр. 4/78) член 11 се менува и гласи:

„Барањата за остварување на премијата и компензацијата од чл. 2, 4 и 6 на овој правилник можат да се поднесуваат до надлежната служба на општественото книговодство најдоцна до 31 јули 1978 година.“

Член 2

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

Бр. 9-319/3
14 јуни 1978 година
Белград

Заменик-претседател
на Сојузниот комитет за
земјоделство,
инж. Бранко Турудија, с. р.

557.

Врз основа на член 10 од Законот за Интересната заедница за станбена изградба и управување со становите за потребите на работниците и функционерите на сојузните органи („Службен лист на СФРЈ“, бр. 36/75) Собранието на Интересната заедница за станбена изградба и управување со становите за потребите на работниците и функционерите на сојузните органи донесува

О Д Л У К А

ЗА ИЗМЕНА И ДОПОЛНЕНИЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ОДРЖУВАЊЕ НА СТАНБЕНИТЕ ЗГРАДИ, СТАНОВИТЕ, ДЕЛОВНИТЕ ПРОСТОРИИ И ГАРАЖИТЕ НА СОЈУЗНИТЕ ОРГАНИ

1. Во Одлуката за одржување на станбените згради, становите, деловните простории и гаражите

на сојузните органи („Службен лист на СФРЈ, бр. 6/77) во точка 4 став 1 одредбата под 9 се брише.

2. Во точка 5 во одредбата под 18 на крајот точката се заменува со точка и записка и по тоа се додава нова одредба под 19, која гласи:

„19) чистење на одаци во зграда“.

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

04/1 бр. 3250/1-78
22 јуни 1978 година
Белград

Заменик-претседател
на Собранието на заедницата
на домувањето,

Петар Дивјак, с. р.

558.

Врз основа на член 22 од Законот на општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

С П О Г О Д Б А

ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА ЕЛЕКТРИЧНИ ГРЕЈАЧИ ЗА ВОДА — БОЈЛЕРИ И НИВНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите на 28 декември 1977 година склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за електрични грејачи за вода — бојлери и нивни резервни делови со тоа што производителските организации на здружен труд да можат своите затечени продажни цени, при постојните услови на продажбата, да ги зголемат до 8%.

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат односно купуваат по цените и под условите што се предвидени во спогодбата.

3. На оваа спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени со решение бр. 5330 од 26 јуни 1978 година.

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

Претставници на производителите: „Тики“ — Љубљана, — „Раде Кончар“ — Загреб, „Емо“ — Целје, „Делиград“ — Ниш, „Сутјеска“ — Белград и „Енергоинвест-Мебиш“ — Босански Шамац.

Претставници на купувачите-потрошувачи: 27 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата.

559.

Врз основа на член 22 од Законот на општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

С П О Г О Д Б А

ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА АЗБЕСТНА ЛЕПЕНКА

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите на 13 јануари 1978

година склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за азбестна лепенка, со тоа што производителските организации на здружен труд да можат своите затечени продажни цени, при постојните услови на продажбата, да ги зголемат така што највисоката продажна цена за азбестна лепенка со дебелина од 1 до 10 mm да изнесува 7.723 динари за 1 тона.

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат односно купуваат под цените и под условите што се предвидени во спогодбата.

3. На оваа спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени со решение бр. 780 од 27 јуни 1978 година.

4. Оваа спогодба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен лист на СФРЈ“, а ќе се применува од денот што е утврден во спогодбата.

Претставници на производителите: „Босна-азбест“ — Босанско Петрово Село и „Страгар-азбест“ — Страгари.

Претставниците на купувачите-потрошувачи: „Астра“ — Љубљана, „Технохемија“ — Београд, „Јеклотехна“ — Марибор, „Фероелектро“ — Сараево, „Млиноопскрба“ — Загреб, „Цер“ — Чачак, „Кемобоја“ — Загреб, „Машиноалат“ — Нови Сад и „Техноколор“ — Сплит.

560.

Врз основа на член 22 од Законот за општествена контрола на цените („Службен лист на СФРЈ“, бр. 25/72 и 35/72), претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите склучуваат

СПОГОДБА

ЗА ПРОМЕНА НА ЗАТЕЧЕНИТЕ ЦЕНИ ЗА ЦЕЛОФАН

1. Претставниците на производителите и претставниците на потрошувачите на 25 октомври 1977 година склучија и потпишаа Спогодба за промена на затечените цени за целофан, со тоа што производителските организации на здружен труд да можат своите затечени продажни цени при постојните услови на продажбата, да ги зголемат до 9%.

2. Учесниците на оваа спогодба се обврзуваат дека производите од точка 1 на оваа спогодба ќе ги продаваат односно купуваат по цените и под условите што се предвидени во спогодбата.

3. На оваа спогодба даде согласност Сојузниот завод за цени со решение бр. 4671 од 29 април 1978 година.

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

Претставници на производителите: „Вискоза“ — Лозница и „Инцел“ — Бања Лука.

Претставници на купувачите-потрошувачи: 24 купувачи-потрошувачи потписници на Спогодбата

УСТАВЕН СУД НА ЈУГОСЛАВИЈА

ОДЛУКА

ЗА ОЦЕНА НА УСТАВНОСТА НА ЧЛЕН 15 И ЧЛЕН 22 СТАВ 1 ОД ПРАВИЛНИКОТ ЗА ОСНОВИТЕ И МЕРИЛАТА ЗА РАСПРЕДЕЛБА НА СРЕДСТВОТА ЗА ЛИЧНИ ДОХОДИ И ЗА НАДОМЕСТИТЕ НА ЛИЧНИТЕ ДОХОДИ НА РАБОТНИЦИТЕ НА ОБЛАСНИОТ ЦЕНТАР ЗА ВОДЕЊЕ НА ВОЗДУХОПЛОВИ БЕЛГРАД

I. По повод предлогот на Основниот суд на здружениот труд Белград, бр. 37/77 од 26 јануари 1978 година, со кој е поведена постапка за оценување на уставноста на член 22 став 1 од Правилникот за основите и мерилата за распределба на средствата за лични доходи и за надоместите на личните доходи на работниците на Обласниот центар за водење на воздухоплови Белград од 23 декември 1976 година, Уставниот суд на Југославија на јавната расправа од 18 април 1978 година, по сопствена иницијатива ја целеше и уставноста на член 15 од тој правилник.

Со одредбата на член 15 од Правилникот е пропишано од износот на средствата наменети за личните доходи на работниците за исплата на месечните аконтации на личниот доход да се издвојува 93% од средствата и месечните аконтации на личниот доход да се исплатуваат во постојан и неизменет износ, а за распределба според резултатите на трудот и работниот придонес на работниците да се издвојува и распределува 7% од тие средства, на начинот и според постапката што се предвидени во одредбите на чл. 30 до 35 од Правилникот (варијабилен дел). Со одредбата на член 22 став 1 од Правилникот е пропишано на работникот што има понизок степен на школска подготовка или нема потребно работно искуство предвидено за работното место на кое е распореден му припаѓа број на бодови според школската подготовка и работното искуство што ги има.

II. Според член 30 став 1 од Уставот на СФРЈ, работниците во работната заедница која врши работи за орган на општествено-политичката заедница, имаат право на средства за лична и заедничка потрошувачка во согласност со начелото за распределба според трудот и со општествено утврдените основи и мерила за распределбата што важат за организациите на здружен труд. Во член 20 на Уставот на СФРЈ се предвидува дека на секој работник му припаѓа личен доход според резултатите на неговиот труд и неговиот личен придонес што со својот тековен и минат труд го дал на зголемувањето на доходот на основната организација на здружен труд, а во член 22 став 1 на Уставот на СФРЈ — на секој работник без оглед на резултатите на трудот му се гарантира личен доход најмалку во височина, односно во обем што ја обезбедува неговата материјална и социјална сигурност.

Со оспорената одредба на член 15 од Правилникот се воспоставува систем на распределба на личните доходи според кој работникот има право на постојан дел на личниот доход што го прима без оглед каков работен придонес остварил и на променлив дел на личниот доход што ги прима според својот работен придонес. Според тој систем работникот во Обласниот центар за водење на воздухоплови Белград остварува фиксна месечна аконтација во височина од 93% од вкупните средства наменети за личните доходи, без оглед на резултатите на трудот и работниот придонес, а само 7% личен доход според резултатите на трудот и работниот придонес. Таквата распределба на средствата за личните доходи според становиштето на Уставниот

суд на Југославија, е несогласна со начелото за распределба според трудот од член 20 на Уставот на СФРЈ, кој стекнувањето на правото на личен доход го врзува за резултатите на трудот на работниците. Уставот на СФРЈ не предвидува можност на работникот да му се гарантира постојан дел на личниот доход без оглед на неговиот работен придонес, освен личниот доход со кој, во смисла на член 22 став 1 од Уставот на СФРЈ, се обезбедува неговата материјална и социјална сигурност.

Со оспорената одредба на член 22 став 1 на Правилникот се воспоставува распределба на личните доходи според која работникот на определено работно место не прима личен доход зависно од покажаните резултати во работата, туку од формалната квалификација што ја поседува или работниот стаж што го има. Личниот доход на тие работници се намалува поради недостаток на школска подготовка или работно искуство односно работен стаж, бидејќи во практиката тоа работно искуство се идентифицира со работниот стаж, и тоа за разлика во бројот на бодови што се даваат на школска подготовка и работно искуство а тоа намалување останува и во конечната распределба на личните доходи. По оценка на Судот и тој начин на распределба на личните доходи е несогласен со наведеното уставно начело од член 20 на Уставот на СФРЈ бидејќи утврдува распределба на средствата за лични доходи без мерила за вреднување на резултатите на трудот.

III. Со оглед на изложеното, а врз основа на член 375 став 1 точка 3 и член 385 на Уставот на СФРЈ, Уставниот суд на Југославија донесе

Одлука

1. Се поништуваат одредбите на член 15 и на член 22 став 1 од Правилникот за основите и мерилата за распределба на средствата за лични доходи и за надоместите на личните доходи на работниците на Обласниот центар за водење на воздухоплови Белград од 23 декември 1976 година.

2. Оваа одлука ќе се објави во „Службен лист на СФРЈ“.

IV. Уставниот суд на Југославија ја донесе оваа одлука во следниот состав: претседател на Судот Никола Секулиќ и судии Милорад Достаниќ, Радивоје Главиќ, д-р Арпад Хорват, Димо Кантарџиќ, Радојка Катиќ, Владимир Кривиќ, Чедомил Миличевиќ, Миушко Шибалиќ и Таип Таипи.

У. бр. 13 '78

18 април 1978 година

Белград

Претседател
на Уставниот суд на
Југославија,

Никола Секулиќ, с. р.

НАЗНАЧУВАЊА И РАЗРЕШУВАЊА

Врз основа на член 244 од Законот за основите на системот на државната управа и за Сојузниот извршен совет и сојузните органи на управата („Службен лист на СФРЈ“, бр. 23/78), Сојузниот извршен совет донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА НАЗНАЧУВАЊЕ ПОТСЕКРЕТАР ВО СОЈУЗНИОТ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА ВНАТРЕШНИ РАБОТИ

За потсекретар во Сојузниот секретаријат за внатрешни работи се назначува Димитрие Крајгер,

началник на одделение во Претседателството на Централниот комитет на Сојузот на комунистите на Југославија.

Е. п. бр. 499

21 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

Врз основа на член 244 од Законот за основите на системот на државната управа и за Сојузниот извршен совет и сојузните органи на управата („Службен лист на СФРЈ“, бр. 23/78), Сојузниот извршен совет донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА РАЗРЕШУВАЊЕ ПОТСЕКРЕТАР ВО СОЈУЗНИОТ СЕКРЕТАРИЈАТ ЗА ВНАТРЕШНИ РАБОТИ

Се разрешува од должноста потсекретар во Сојузниот секретаријат за внатрешни работи Мартин Кошир, поради заминување на друга должност.

Е. п. бр. 500

21 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

Врз основа на член 244 од Законот за основите на системот на државната управа и за Сојузниот извршен совет и сојузните органи на управата („Службен лист на СФРЈ“, бр. 23/78), Сојузниот извршен совет донесува

РЕШЕНИЕ

ЗА РАЗРЕШУВАЊЕ НА ПОМОШНИК-ДИРЕКТОРОТ НА СОЈУЗНИОТ ЗАВОД ЗА СТАНДАРДИЗАЦИЈА

Се разрешува од должноста помошник-директор на Сојузниот завод за стандардизација Душан Зоговиќ, со 30 јуни 1978 година, поради заминување во пензија.

Именуваниот правата од работниот однос, во смисла на член 249 од Законот за основите на системот на државната управа и за Сојузниот извршен совет и сојузните органи на управата, ќе ги остварува во Сојузниот завод за стандардизација до 30 јуни 1979 година.

Е. п. бр. 498

21 јуни 1978 година

Белград

Сојузен извршен совет

Потпретседател,
д-р Иво Марган, с. р.

ОДЛИКУВАЊА**У К А З****ПРЕТСЕДАТЕЛОТ
НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА ФЕДЕРАТИВНА РЕПУБЛИКА
ЈУГОСЛАВИЈА**

врз основа на член 337 точка 4 од Уставот на Социјалистичка Федеративна Република Југославија и член 4 од Законот за одликувањата на Социјалистичка Федеративна Република Југославија одлучува да се одликуваат:

Од сојузните органи

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО СРЕБРЕН ВЕНЕЦ

Јакиќ-Рогољски Бориса Маргита, Јокановиќ-Тимотиќ Радосава Јелисавета, Милошевиќ Живојина Олга, Миљковиќ Николе Душан;

— за залагање и постигнати успеси во работата

СО МЕДАЛ НА ТРУДОТ

Мало Ибраима Јашар;

Од СР Црна Гора

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО ЗЛАТЕН ВЕНЕЦ

Ваничевиќ Станка Никола, Радуновиќ Васе Радомир, Рашовиќ Ђоке Јован, Шановиќ Павле Петар, Вујковиќ Крсте Рајко;

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНА
СВЕЗДА**

Ђукановиќ Марка Зарија;

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО СРЕБРЕН ВЕНЕЦ

Абазовиќ Емина Елмаз, Андриќ Перка Слободан, Авдаловиќ Пере Момчило, Вегановиќ Азема Хузеир, Бегиќ Јуре Јозо, Бојиќ Станка Владислав, Бошковиќ Гаврила Ниша, Бошковиќ Ристе Војко, Бошњак Стојана Јозо, Ѓувиќ Радована Бранко, Ѓанкиќ Радована Гојко, Ѓидиќ Филипа Стојан, Ѓоцо Данила Слободан, Ѓувер Новака Милојица, Ѓукановиќ Јована Томислав, Фејеш Ивана Иван, Геговиќ Николе Нош, Грба

Милана Радован, Хаџибулиќ Хашима Смаил, Иванов Тодора Владимир, Ивановиќ Јована Ристо, Ивковиќ Салке Хасан, Јанковиќ Михаила Радосав;

Калезиќ Милоја Будимир, Каљиќ Фехима Едхем, Канкараш Барише Вукота, Крстонијевиќ Петра Љубомир, Квесиќ Ивана Владо, Лаличиќ Марка Душан, Љуковиќ Брахима Ѓазим, Љуљџуровиќ-Раџовиќ Петра Милица, Љумовиќ Петра Вениамин, Микиќељ Јова Филип, Милојко Божа Гојко, Мирковиќ Крста Рајко, Младеновиќ Радомира Мирољуб, Мугоша Новака Петар, Павиќевиќ Стева Божиќар, Павиќевиќ Крста Драгиша, Павиќевиќ Ђорѓије Миљун, Павиќевиќ Крста Мирослав, Пејовиќ Сава Видоје, Петковиќ Радована Милета, Петровиќ Љуба Драгутин, Полексиќ Милоша Светозар, Поповиќ Милуна Радомир, Прано Шахина Мурат, Радичевиќ Зека Славко, Ракоњац Вукајла Драго, Рецовиќ Халила Бајрам, Рукавина Божиќара Иван, Ставриќ Димитрија Момчило, Шоповиќ Мехе Смајо, Вејзовиќ Мехмеда Хуснија, Војиновиќ Спасоја Раденко, Вратница Васа Недељко, Вујичиќ Михајла Милорад, Вујовиќ Марка Јован, Вушковиќ Блажа Душан, Живковиќ Митра Ђорѓије;

— за залагање и постигнати успеси во работата

СО МЕДАЛ НА ТРУДОТ

Бећирбашиќ Ибре Едхем, Благојевиќ Јована Живко, Бобоселац Мате Владимир, Бориќ Луке Миле, Булатовиќ Радосава Божиќар, Булатовиќ Арсенија Станко, Ѓетковиќ Благоја Бранислав, Ѓабовиќ Пренче Никола, Ферхатовиќ Хурема Вехид, Хаџибеговиќ Хибза Руждија, Јанковиќ Јована Божиќар, Канкараш Барише Вукадин, Кљајевиќ Ника Милорад, Леовац Влада Ѓесимир, Махмутовиќ Смаила Шаќир, Милениќ Боже Петар, Павловиќ Ѓвије Ѓураќ, Периќ Ивана Милан, Тановиќ Смаила Ејуб;

Од СР Македонија

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНИ
ЗРАЦИ**

Димовски Спасен Трифко;

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО ЗЛАТЕН ВЕНЕЦ

Констатиновски Ристо Богосав;

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНА
СВЕЗДА****Костевски Китан Трајан;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО СРЕБРЕН ВЕНЕЦ**Аврамовски Трајан Јанко, Блажевски Апостол Миломир, Ђоревски Стојан Јаковче, Ђоревски Цветан Владимир, Груевски Илија Вељан, Јаневски Зарија Трајко, Јовановски Диме Трајан, Каранфиловски Јован Ставро, Миленковски Мито Ђуро, Сиљановски Иво Александар, Трајковски Стојан Љубомир;**

— за залагање во социјалистичката изградба на земјата

СО МЕДАЛ ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД**Миленковски Атанас Божидар;****Од СР Словенија**

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО ЗЛАТЕН ВЕНЕЦ**Борко Божидара Миран, Фурлан Јоже др Данило, Хрибар Франца Франц, Останек Антона Алдојз, Парадиж Ферда Бојан, Пичинин Алфреда Алфред, Пристов Франца Јанко Вида-Робавс Винка Марија;**

— за заслуги на полето на јавната дејност со која се придонесува кон општиот напредок на земјата

**СО ОРДЕН НА РЕПУБЛИКАТА СО БРОНЗЕН
ВЕНЕЦ****Кержар Ивана Јоже, Кунстлер Јожефа Павел, Маловрх-Потисек Јанеза Вера;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНА
СВЕЗДА****Пучник Франца Јанко, Жибрик Штефана Коломан;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО СРЕБРЕН ВЕНЕЦ**Бергант Ивана Мирослав, Брауне Ивана Аница, Гарнбрет Антона Виктор, Колбезен Јоже Марко, Медин Матевжа Станислав, Павлич Антона Славко, Жгур Франца Венчеслав;**

— за покажана храброст во борбата против непријателот за ослободување на земјата

СО МЕДАЛ ЗА ХРАБРОСТ**Божич-Крмец Ивана Јоланда;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата

СО МЕДАЛ НА ТРУДОТ**Миливојевиќ Стојша Петар, Рошкар Јожефа Јожеф;****Од САП Косово**

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНИ-
ЗРАЦИ****Зајми Зенела Исак;**

— за особени заслуги во создавањето и ширењето на братството и единството меѓу нашите народи и народности

**СО ОРДЕН БРАТСТВО И ЕДИНСТВО СО СРЕБ-
РЕН ВЕНЕЦ****Кисери Хајдара Рефет;**

— за особени заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО ЗЛАТЕН ВЕНЕЦ**Агани Беган Садик, Бленишт Лазара Марк, Чемерикиќ Ђорѓа Александар, Ђерџизи Абдуља Ирфан, Мермери Вехби, Абдураахим, Музбег Зечирија Муса, Суље Шефхет Шукри;**

— за заслуги на полето на јавната дејност со што се придонесува кон општиот напредок на земјата

**СО ОРДЕН НА РЕПУБЛИКАТА СО БРОНЗЕН
ВЕНЕЦ****Бехљуљи Фазлије Хетем;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за социјалистичката изградба на земјата

**СО ОРДЕН ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД СО СРЕБРЕНА
СВЕЗДА****Марков Николе Мартин, Рамадани Вафтијара Хисни;**

— за заслуги и постигнати успеси во работата од значење за напредокот на земјата

СО ОРДЕН НА ТРУДОТ СО СРЕБРЕН ВЕНЕЦ**Алај Идриза Шабан, Антиќ Миљана Златана, Бајрактари Јахја Ариф, Бајрам Љан Лекај, Бакиќ**

Дурмиша Адиле, Баља Имера Расхит, Барути Имера Шукри Башановић-Павићевић Спаса Роксанда, Вермиша Али Фаик, Билурдаги Азиза Фадиљ, Бојник Хајдара Зејнула, Булатовић-Бојчић Боже Милена, Цветковић Јована Војислав, Дани Јакупа Јахја, Досић Ристе Косара, Дураки Синана Ракип, Душица Ајета Ајдар, Ђамбази Дервиша Шефки, Ђуричковић Петра Љубомир, Ерић Вељка Драгослав, Феџа Садика Ирфан, Филиповић Крете Богољуб, Гаски Мухарема Хасан, Гушани Чамил Мухарем, Хоџа Рифата Милат, Јакованић Крете Марија, Јанузај Рама Саљи, Јоковић Милована Крстун, Канлимура Хаки Ђеџат, Карахода Исмаила Худа, Краснић Бахтијара Рахман, Круези Ђавида Шасивар, Кујунџић Крете Живко, Љуботени Нуреи Фадил, Малиќи Хаџија Адем, Михајловић Владана Томислав, Мишиковић Страхинје Крста, Мурић Рама Азем, Назим Ариффа Салиху, Николић Богдана Момчило, Рајковић-Апро Силвестера Ержебет, Рамадани Алије Насуф, Рамосај-Јанковић Владимира Слободанка, Савић Војислава Стојан, Стојковић Костадина Милорад, Шабани Шаип Нијаз, Шаља Али Мехмет, Шаља Хасан Мухамет, Шатри Ахмет Редо, Шеќу Османа Ибраим, Толојани Qemal Асим, Ука Османа Ирфан, Везински Худа Себадин, Зубић Зарија Зарије;

— за залагање во социјалистичката изградба на земјата

СО МЕДАЛ ЗАСЛУГИ ЗА НАРОД

Али Малића Али, Бачај Сејда Хасан, Бручи-Хајдарај Мета Нурије, Демалијај-Сумај Мета Тима, Матај Зонуна Иса, Мехметај Халила Рама, Мемети Авдиља Есат, Решани Јемина Синан;

— за залагање и постигнати успеси во работата

СО МЕДАЛ НА ТРУДОТ

Булатовић Милоша Вујадин, Чукић-Павловић Зарија Бранка, Гаши Салиха Исен, Тишукај Шечера Миразија.

Бр. 153
7 декември 1977 година
Белград

Претседател
на Републиката.
Јосип Броз Тито, с. р.

СО ДРЖИНА:

546. Одлука за определување на максималните цени за превоз на патници и стоки во внатрешниот воздушен сообраќај — —	1749
547. Одлука за определување на максималните цени за сол за јадење — — —	1749
548. Одлука за измена на Одлуката за начинот на формирање на цените во прометот на производи и за важењето на бонификациите — — — — —	1749

549. Одлука за дополнително на Одлуката за обврската за прибавување согласност за увоз на одделни видови стоки — — —	1750
550. Одлука за измена на Одлуката за условите под кои физички лица можат да увезуваат, внесуваат и примаат определени предмети од странство — — — —	1752
551. Одлука за височината на надоместот за вршење задолжителен здравствен преглед на растенијата при увозот и извозот	1752
552. Одлука за височината на надоместот за радиомерења и испитувања на радиостанции и други уреди и апарати, што ги врши Сојузната управа за радиоврскај —	1753
553. Решение за дополнително на Решението за намалување на царината на увозот на специфичната опрема за рудниците и за облагородување на неметали — — —	1754
554. Решение за забрана на внесувањето и растурањето на весникот „Salzburger Nachrichten“ — — — — —	1754
555. Правилник за извозните објекти за производство на намирници од животинско потекло и за начинот на работа во нив — —	1754
556. Правилник за измена на Правилникот за условите и начинот на остварување премија за млеко и соја и компензација за свежо говедско, свинско, овчо и живинско месо — — — — —	1775
557. Одлука за измена и дополнително на Одлуката за одржување на станбените згради, становите, деловните простории и гаражите на сојузните органи — — — —	1775
558. Спогодба за промена на затечените цени за електрични грејачи за вода — бојлери и нивни резервни делови — — — —	1775
559. Спогодба за промена на затечените цени за азбестна лепенка — — — — —	1775
560. Спогодба за промена на затечените цени за целофан — — — — —	1776
Одлука за оцена на уставноста на член 15 и член 22 став 1 од Правилникот за основите и мерилата за распределба на средствата за лични доходи и за надоместите на личните доходи на работниците на Обласниот центар за водење на воздухоплови Белград — — — — —	1776
Назначувања и разрешувања — — — —	1777
Одликувања — — — — —	1778

Издавач: Новинско-издавачка установа Службен лист на Социјалистичка Федеративна Република Југославија, Белград, Јована Ристиќа бр. 1. Пош. факс 226. — Директор и главен и одговорен уредник Душан Машовиќ, Улица Јована Ристиќа бр. 1 — Печати Београдски издавачко-графички завод Белград, Булевар војводе Мишиќа бр. 17.