



Број: 606  
Датум: 26. 02. 2024. год.

## УПУТСТВО О ПОСТУПАЊУ СА ОДСТРЕЉЕНОМ ДИВЉАЧИ КОЈА ЋЕ БИТИ ПРЕУЗЕТА ЗА ЦЕНТРАЛНУ ХЛАДЊАЧУ У КАЋКОЈ ШУМИ

Најаву испоруке трупова меса одстрељене дивљачи ка централној хладњачи у Каћкој шуми извршити писмено на е-mail [prodajamesadivljaci@vojvodinasume.rs](mailto:prodajamesadivljaci@vojvodinasume.rs) или усмено на мобилни телефон +381 64 8667372 (дипл. вет. Дејан Лазаревић) у року од минимум 48 часова пре почетка лова на обрасцу из прилога бр 9.

Труповима одстрељене дивљачи морају да буду извађени органи у року од максимум 3 часа након одстрела (преорука је 1 час).

Обележити труп и органе са маркицом.

Обавезно спровести узорковање дијафрагме за трихинелоскопски преглед трупа дивље свиње.

По вађењу органа оставити трупове да се оcede на распињачи у viseћем положају.

При евисцерацији трупова обавезно дубоко засећи везу плећки и buttoва са трупом у циљу бржег хлађења и цеђења.

Хлађење трупова мора да почне у року од 10 часова од острела и да се у процесу хлађења постигне максимална температура од +7°C трупа у року од 12 до 24 часова.

Трупови се преузимају у року од 12 часова из објеката који немају коморе за хлађење.

Трупови се преузимају у року од 24 до 36 часова из објеката који поседују коморе за хлађење и спроводе процедуру хлађења на температурама од +7°C до +4°C.

Документација која треба да прати трупове по преузимању су:

- Пропратница за уловљену дивљач (прилог бр. 1) – потписује и оверава одговорно лице / управник ловишта;
- Потврда о безбедности меса и органа дивљачи за људску исхрану (прилог бр. 3) – потписује и оверава одговорно лице / управник ловишта и ветеринарски инспектор, односно лице у овлашћеној ветеринарској станици;
- Потврда о трихиноскопском прегледу за трупове свих категорија дивље свиње издата од ветеринарског субјекта (амбуланта, станица или клиника) или надлежног ветеринарског института.

## 1.1. ПОСТУПЦИ ПРИЛИКОМ ОДСТРЕЛА ДИВЉАЧИ

### Пријава лова

Према прописима Републике Србије врши се пријава лова најкасније 48 часова пре почетка надлежном ветеринарском инспектору или овлашћеној ветеринарској станици, који врше службену контролу дивљачи непосредно после одстрела.

### Одстрел

Одстрел се врши уз надзор стручног лица, које врши процену здравственог стања дивљачи. Сва сумњива опажања је неопходно евидентирати и писмено обавестити ветеринарског инспектора. Приликом вршења службене контроле овлашћено лице у ловишту даје и потписује ветеринарском инспектору или овлашћеној ветеринарској станици изјаву о извршеном одстрелу (прилог бр 3).

Уколико нема могућности да се животиња благовремено транспортује до објекта за привремено складиштење одстрељене дивљачи, може се извршити вађење унутрашњих органа на месту одстрела. Органи се пакују у пластичну кесу, обележе и транспортују заједно са трупом. Скидање коже и расечање дивљачи није дозвољено на месту одстрела.

### Превоз

У што краћем временском периоду дивљач се допрема од места одстрела у објекат за привремено складиштење одстрељене дивљачи у коме се врши и службена контрола. Приликом превоза до објекта мора се избегавати нагомилавање одстрељене дивљачи у превозном средству.

### Вађење органа

Након одстрела, крупној дивљачи се морају извадити унутрашњи органи, пре свега, желудац и црева у року од најдуже 3 часа, а препорука је до 1 часа. Срце, плућа, јетра, бубрези и слезина се пакују у пластичне кесе и обележавају евиденционом маркицом. Органи морају да се чувају до завршетка прегледа.

Након допреме дивљачи у објекат у коме се врши службена контрола, дивљач се качи о распињачу у viseћи положај, а затим следи уклањање механичких нечистоћа са коже. Вађење унутрашњих органа се врши у viseћем положају. Неопходно је коришћење минимум два ножа, један у употреби, а други у стерилизатору. Прање руку топлем водом и средством за прање врши се после сваког захвата на трупу (отварање коже, вађење органа, испирање унутрашње стране трупа). Рука која је била у контакту са кожом без прања не може да додирује месо. Искључиво лаганим млазом воде је могуће испрати заосталу крв или видљиве нечистоће са унутрашње стране трупа (забрањена је употреба апарата са високим притиском). У року од 10 часова мора да започне хлађење меса дивљачи на температури од максимум +7°C.

Према пропису, труп одстрељене крупне дивљачи обележава се маркицом после извршеног вађења унутрашњих органа. Маркица је троделна/дводелна, а појединачни делови маркице користе се за обележавање: а) трофеја дивљачи, б) трупа дивљачи и в) унутрашњих органа. Обележавање трупа се врши тако што се маркица провлачи између костију подлактице или кроз кожу на трбушној дупљи на начин да се ужи део провлачи кроз перфорацију и затеже, тако да уклањање маркице није могуће без њеног физичког оштећења. Маркицом се обележава и пластична кеса са унутрашњим органима одстрељене крупне дивљачи. Маркица којом је обележена кеса са унутрашњим органима одстрељене крупне дивљачи скида се приликом службене контроле одстрељене дивљачи, а

маркица којом је обележен труп одстрељене крупне дивљачи и маркица којом је обележен трофеј одстрељене крупне дивљачи се не скидају у промету, односно до крајњег корисника.

Месо и органи одстрељене дивљачи прегледају се визуелно од стране ветеринарског инспектора или овлашћене ветеринарске станице, а ако је потребно притискају се прстима или засецају. Уколико је потребно врши се додатно лабораторијско испитивање по налогу ветеринарске инспекције. Код одстрела дивљих свиња узима се узорак дијафрагме за преглед на присуство ларве *Trichinella spiralis* методом вештачке дигестије, као и узорак крви, слезине, тонзиле, мезентеријалног лимфног чвора који се шаљу у ветеринарски институт по програму мониторинга на класичну кугу свиња. Нејестиви делови одстрељене дивљачи и конфискат морају се учинити нешкодљивим у складу са посебним прописима (прилог бр. 4 и прилог бр. 5).

Вађење органа ситне дивљачи врши се у објекту у коме се врши и службена контрола и обавља се одмах при приспећу одстрељене дивљачи.

Месо и органи одстрељене дивљачи оцењени као безбедни упућују се камионом-хладњачом у објекат за складиштење и расецање одстрељене дивљачи у Каћ, односно до прихватне хладњаче.

При евисцерацији тупова обавезно дубоко засећи везу плећки и buttova са трупом у циљу бржег хлађења и цеђења.

У камиону-хладњачи одржава се хладни ланац, односно температурни режим од +7°C за месо крупне дивљачи до +4°C за месо ситне дивљачи.

Обавезни документи који прате транспорт меса су пропратница за уловљену дивљач (прилог бр. 1) и потврда о безбедности меса и органа дивљачи за људску исхрану (прилог бр. 3).

### **Евиденција о извршеној службеној контроли одстрељене дивљачи**

У објекту у коме се врши службена контрола меса дивљачи води се евиденција о извршеној службеној контроли коју чине: потврда о безбедности меса и органа дивљачи за људску исхрану (прилог бр. 3), изјава овлашћеног лица у ловишту (прилог бр. 3) и евиденција о извршеној службеној контроли (прилог бр. 2).

### **Месо неупотребљиво за људску исхрану**

Ако у поступку контроле, ветеринарски инспектор или овлашћено лице ветеринарске станице, констатује да месо није употребљиво за људску исхрану, месо и припадајући органи се чувају у расхладној комори до доласка предузећа за прихват отпада анималног порекла (предузеће по уговору). У објекту се води евиденција о промету споредних производа (прилог бр. 4 и прилог бр. 5).

### **Хигијенске мере**

Чистоћа је битан фактор успешног пријема и прегледа меса и органа одстрељене дивљачи. Након испоруке меса, у просторији за пријем трупова одстрељене дивљачи, врши се одстрањивање механичких нечистоћа, прање средством за прање и одмашћивање и испирање, а опране површине попрскају се дезинфекционим средством после сваке испоруке меса дивљачи. У објекту се одржава чистоћа на подовима, зидовима, лавабоу, радном столу и санитарном чвору. Евиденција чишћења и дезинфекције на објекту за привремено складиштење одстрељене дивљачи у објекту води се у посебним обрасцима и то:

- План чишћења и дезинфекције (прилог бр. 6);

- Чек листа чишћења и дезинфекције (прилог бр. 7);
- Упутство за прање и дезинфекцију руку (прилог бр. 8).

### **Мере дератизације и дезинсекције**

На објекту се спроводе неопходне мере дератизације и дезинсекције. Предузеће са склопљеним уговором за ове послове је обавезано да врши редовну дератизацију и дезинсекцију објекта за привремено складиштење одстрелјене дивљачи.

### **Мере техничке и хигијенске заштите**

Опремену за техничку и хигијенску заштиту чине одевни предмети запосленог (радно одело, гумена кецеља и чизме). Запослени се пресвлачи, односно одлаже своје одело, а облачи радно одело, ставља гумену кецељу и обува гумене чизме. Запослени је обавезан да користи сву заштитну одећу и обућу.

## **1.2. ЗАКОНИ И ПРАВИЛНИЦИ ИЗ ОБЛАСТИ ПОСТУПАЊА СА ОДСТРЕЉЕЊОМ ДИВЉАЧИ**

1. Закон о дивљачи и ловству (Службени гласник РС, бр. 18/10);
2. Закон о ветеринарству (Службени гласник РС, бр. 91/05 и 30/10);
3. Правилник о ветеринарско - санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрелјене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрелјене дивљачи (Службени гласник РС, бр. 68/10);
4. Правилник о условима за стављање у промет и начину обележавања уловљене дивљачи и трофеја дивљачи, као и о начину вођења евиденције (Службени гласник РС, бр. 16/12);
5. Правилник о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и о начину и поступку обележавања хране животињског порекла (Службени гласник РС, бр. 44/07).

Прилози:

- Прилог бр. 1. Чува се у архиви објекта, а предаје се копија возачу камиона хладњаче при преузимању трупова;
- Прилог бр. 2. Чува се у архиви објекта;
- Прилог бр. 3. Чува се у архиви објекта, а предаје се копија возачу камиона хладњаче при преузимању трупова;
- Прилог бр. 4. Чува се у архиви објекта;
- Прилог бр. 5. Чува се у архиви објекта;
- Прилог бр. 6. Чува се у архиви објекта;
- Прилог бр. 7. Чува се у архиви објекта;
- Прилог бр. 8. Чува се у архиви објекта видно постављен поред места за прање руку;
- Прилог бр. 9. Образац најаве лова се чува у архиви службе.

**ДИРЕКТОР ПРЕДУЗЕЋА**

**Роланд Кокаи, маг. ек.**

НАЗИВ ЛОВИШТА: \_\_\_\_\_

КОРИСНИК ЛОВИШТА: \_\_\_\_\_

**ПРОПРАТНИЦА ЗА УЛОВЉЕНУ ДИВЉАЧ**

Име и презиме лица које превози дивљач:

\_\_\_\_\_

ЈМБГ/регистарски број ловне карте:

\_\_\_\_\_

Одредиште крајњег корисника:

\_\_\_\_\_

Ред. бр.	Врста уловљене дивљачи	Број уловљене дивљачи	Маса уловљене дивљачи (kg)	Број евиденционе маркице	Број потврде о безбедности меса и органа дивљачи за исхрану људи

Регистарски број возила којим се превози уловљена дивљач: \_\_\_\_\_

Датум издавања пропратнице: \_\_\_\_\_

М.П.

\_\_\_\_\_  
Потпис овлашћеног лица

**ЕВИДЕНЦИЈА  
О ИЗВРШЕНОЈ СЛУЖБЕНОЈ КОНТРОЛИ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ**

Година: \_\_\_\_\_

Врста објекта: \_\_\_\_\_

Назив објекта: \_\_\_\_\_

Адреса/локација: \_\_\_\_\_

Подаци из евиденције

Ред. бр.	Датум прегледа	Датум одстрела	Назив ловишта	Корисник ловишта	Врста дивљачи	Број прегледаних животиња	Број евиденционе маркице одстрелене дивљачи	Оцена употребљивости меса			Напомена	Ветеринарски инспектор/овлашћени ветеринар
								Употребљиво	Неупотребљиво	Задржано		

**ПОТВРДА  
О БЕЗБЕДНОСТИ МЕСА И ОРГАНА ДИВЉАЧИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ**

Подаци о објекту:

Назив објекта: \_\_\_\_\_

Локација: \_\_\_\_\_

- Објекат за привремено складиштење одстрељене дивљачи
- Објекат за обраду и расечање меса дивљачи

Контролни број:

Порекло одстрељене дивљачи:

Назив ловишта: \_\_\_\_\_

Округ, општина: \_\_\_\_\_

Корисник ловишта: \_\_\_\_\_

Идентификациони број ловишта:

Подаци о одстрељеној дивљачи:

Датум одстрела:

Врста дивљачи: \_\_\_\_\_

Број (комада): \_\_\_\_\_

Евиденциона маркица одстрељене дивљачи: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Број пропратнице:

Подаци о пошиљци:

Назив и адреса одредишта: \_\_\_\_\_

Округ/општина: \_\_\_\_\_

Врста пошиљке: \_\_\_\_\_

## ИЗЈАВА ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА У ЛОВИШТУ

Одговорно тврдим да су унутрашњи органи одстрељене дивљачи извађени одмах после извршеног одстрела и да су труп и органи одстрељене дивљачи који се шаљу на преглед обележени на прописан начин.

Приликом вађења унутрашњих органа нису примећене промене које би указивале на промену здравственог стања одстрељене дивљачи.

Приликом одстрела није примећена некарактеристична промена понашања која би указивала на промену здравственог стања дивљачи.

Овлашћено лице у ловишту

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Потпис овлашћеног лица у ловишту)

Подаци о извршеном прегледу:

Датум прегледа: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Оцена употребљивости:

Месо дивљачи се оцењује као здравствено исправно, односно безбедно за исхрану људи, јер нису утврђене промене које утичу на здравствену исправност и нису примећени знаци заразних болести у складу са Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрељене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрељене дивљачи.

Органи одстрељене дивљачи \_\_\_\_\_ оцењују се као здравствено исправни за исхрану људи, јер нису утврђене промене које утичу на здравствену исправност и нису примећени знаци заразних болести у складу са Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрељене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрељене дивљачи.

Дана: \_\_\_\_\_

М.П.

\_\_\_\_\_  
(Потпис ветеринарског инспектора,  
односно лица у овлашћеној  
ветеринарској станици)



**ПОТВРДА  
О ИСПОРУЦИ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА**

\_\_\_\_\_ (категорија, врста и количина споредних производа животињског порекла)

Број потврде о преузимању: \_\_\_\_\_

Датум издавања: \_\_\_\_\_

Назив, седиште и ветеринарски контролни број превозника:

\_\_\_\_\_

Регистарски број возила: \_\_\_\_\_

Назив, седиште и ветеринарски контролни број примаоца:

\_\_\_\_\_

За намене: \_\_\_\_\_

Број ушне маркице за дивљач (јелен, срна, дивља свиња): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место утовара: \_\_\_\_\_

ПРЕДАО

\_\_\_\_\_

ПРИМИО

\_\_\_\_\_

**ЕВИДЕНЦИЈА О ИСПОРУЦИ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА**

Датум испоруке	Назив седиште примаоца и ветеринарски контролни број	Опис материјала, количина и врста животиње			Назив и седиште превозника и ветеринарски контролни број	Број потврде о преузимању односно испоруци
		Категорија 1	Категорија 2	Категорија 3		

### ПЛАН ЧИШЋЕЊА И ДЕЗИНФЕКЦИЈЕ ПРОСТОРИЈА

Објекат	Одговоран	Чишћење			Прање			Дезинфекција		
		Отклањање грубе нечистоће			Сапирање, одмашћивање, сапирање			Преливање и сапирање		
		Дневно	Недељно	Месечно	Дневно	Недељно	Месечно	Дневно	Недељно	Месечно
Круг око објекта										
Подови, зидови, лавабо		После сваке употребе (чишћење, прање, дезинфекција)								
Сто за ветеринарски преглед		После сваке употребе (чишћење, прање, дезинфекција)								
Санитарни чвор		Након завршетка службене контроле, односно употребе (чишћење, прање, дезинфекција)								

Датум: \_\_\_\_\_

Одобрио вођа НАССР тима: \_\_\_\_\_

<b>Отклањање грубе нечистоће</b>	Ровршинско уклањање нечистоће (метлом, лопатом, стругачем).
<b>Сапирање</b>	Обавља се млазом топле воде ( $t = 40 - 50^{\circ}\text{C}$ ) до уклањања видљивих нечистоћа.
<b>Одмашћивање</b>	Преливање средством за одмашћивање (ручно или машински) са концентрацијом раствора у трајању препорученом од стране произвођача.
<b>Сапирање</b>	Сапирање средства за одмашћивање хладном водом (ручно или машински под притиском од 150 – 200 атм) до уклањања средства за одмашћивање.
<b>Дезинфекција</b>	Излагање објекта средству за дезинфекцију у концентрацији и трајању препорученом од стране произвођача.
<b>Сапирање</b>	Сапирање хладном водом до уклањања средства за дезинфекцију.
<b>Потапање</b>	Излагање објекта средству за дезинфекцију у концентрацији и трајању препорученом од произвођача.

### ЧЕК ЛИСТА ЧИШЋЕЊА И ДЕЗИНФЕКЦИЈЕ ПРОСТОРИЈА

За одељење: \_\_\_\_\_

Датум	Санитирано (потпис)	Употребљено средство	Примедба

Средство издао


Контролор ефикасности санитације

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>Отклањање грубе нечистоће</b>	Површинско уклањање нечистоће (метлом, лопатом, стругачем).
<b>Сапирање</b>	Обавља се млазом топле воде ( $t = 40-50^{\circ}\text{C}$ ) до уклањања видљивих нечистоћа.
<b>Одмашћивање</b>	Преливање средством за одмашћивање (ручно или машински) у концентрацији и трајању препорученом од произвођача.
<b>Сапирање</b>	Сапирање средства за одмашћивање хладном водом (ручно или машински под притиском од 150-200 атм) до уклањања средства за одмашћивање.
<b>Дезинфекциј:</b>	Излагање објекта средству за дезинфекцију у концентрацији и трајању препорученом од стране произвођача. Уколико се за прање користи универзално средство, дезинфекција подова, зидова и врата се врши ДНЕВНО!
<b>Сапирање</b>	Сапирање средства за дезинфекцију осим у случају да је произвођач другачије навео.
<b>Потапање</b>	Излагање објекта средству за дезинфекцију у концентрацији и трајању препорученом од произвођача.

 <p><b>ВОЈВОДИНАШУМЕ</b></p>	<p><b>У ТОАЛЕТИМА ИЛИ НА ДРУГИМ МЕСТИМА ГДЕ СЕ МОГУ ПРАТИ И ДЕЗИНФИКОВАТИ РУКЕ, УПОТРЕБЉАВАТИ ДОЗАТОР ЗА САПУН И ДЕЗИНФЕКЦИЈУ. СРЕДСТВА ЗА ПРАЊЕ РУКУ И ДЕЗИНФЕКЦИЈУ МОГУ БИТИ КОМБИНОВАНА У ЈЕДНОЈ СУПСТАНЦИ.</b></p>
	<p><b>ПОКВАСИТИ РУКЕ ТОПЛОМ ВОДОМ</b></p>
	<p><b>ДОБРО НАСАПУЊАТИ РУКЕ</b></p>
	<p><b>ПРАТИ РУКЕ САПУНОМ НАЈМАЊЕ 20 СЕКУНДИ</b></p>
	<p><b>ДОБРО ОПРАТИ ШАКЕ, СПОЉАШЊИ ДЕО ДЛАНА, ПРЕДЕО ИСПОД НОКТИЈУ И ИЗМЕЂУ ПРСТИЈУ</b></p>
	<p><b>ИСПРАТИ ТОПЛОМ ВОДОМ</b></p>
	<p><b>ОБРИСАТИ РУКЕ ПАПИРНИМ УБРУСОМ ТАКО ДА БУДУ ПОТПУНО СУВЕ</b></p>

ШГ	 <b>ВОЈВОДИНАШУМЕ</b>	Војводинашуме-Повотурс Хладњача Каћка шума Каћ е-mail <a href="mailto:prodajamesadivljaci@vojvodinasume.rs">prodajamesadivljaci@vojvodinasume.rs</a> Моб. +381 64 8667372 (дипл. вет. Дејан Лазаревић)
_____  Објект за привремено складиштење одстрељене дивљачи  _____		

**НАЈАВА ЛОВА  
 ЗА ПОТРЕБЕ ПРЕУЗИМАЊА РАСХЛАЂЕНИХ ТРУПОВА ДИВЉАЧИ  
 НАКОН ОДСТРЕЛА И ТРАНСПОРТА У ЦЕНТРАЛНУ ХЛАДЊАЧУ „КАЋКА ШУМА“**

Датум лова		
Начин извођења лова (појединачни лов/групни лов пригоном/друго)		
Врста дивљачи која ће се ловити		
Планирани одстрел јединки по категоријама	Комада	Тежина по комаду
Мужјак		
Женка		
Младунче		
Планирано време завршетка лова		
Планирано време преузимања расхлађених трупова		
Особа за контакт у објекту где се врши пријем расхлађених трупова дивљачи	Име и презиме	Контакт телефон