

20130160614

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 57 став (11) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

### ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА БРЗО ЗАМРЗНАТА ХРАНА(\*)

#### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за безбедност на брзо замрзната храна.

#### Член 2

(1) Сладоледот и другите производи од мраз наменети за исхрана не се сметаат за брзо замрзната храна.

(2) Одредбите од овој правилник не треба да бидат во спротивност со прописите кои уредуваат прашања на организирање на пазарите во секторот на земјоделството и рибарството и ветеринарната хигиена.

(3) Одредбите на овој правилник се применуваат и на следењето на температуриите во превозните средства, магацините и складиштата за брзо замрзната храна.

#### Член 3

Одредени изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) „Брзо замрзната храна“ е:

(а) храна што била предмет на постапка на брзо замрзнување, со која зоната на максимално кристализирање се надминува колку што може побрзо, во зависност од видот на производот, а добиената температура на производот (по извршената термичка стабилизација) се одржува постојано на ниво од  $-18^{\circ}\text{C}$  или пониско во сите делови на производот, и

(б) храна што се става на пазарот при што се наведува дека го поседува ова својство.

2) „Температура“ е температурата измерена на одредени места, со делот од мерниот инструмент или уред кој е осетлив на температура.

#### Член 4

(1) Суровините кои се употребуваат при производството на брзо замрзната храна треба да се со добар пазарен квалитет и да го поседуваат потребното ниво на свежина.

(2) Подготовката и брзото замрзнување на храната треба да се извршат брзо, со користење на соодветна техничка опрема, со цел хемиските, биохемиските и микробиолошките промени да бидат сведени на минимум.

---

(\*) Со овој правилник се врши усогласување со Директива на Советот 89/108/ЕЕЗ од 21 декември 1988 година за приближување на законите на земјите-членки што се однесуваат на брзо смрзнати прехранбени производи наменети за човекова исхрана, CELEX број 31989L0108 Регулатива (ЕЗ) БР. 37/2005 На Комисијата од 12 јануари 2005 година за следење на температуриите во превозните средства, магацините и складиштата за брзо замрзната храна наменета за човекова исхрана, CELEX број 32005R0037 и Директива на Советот 92/2/ЕЕЗ од 13 јануари 1992 година за утврдување на постапката на Заедницата за земање примероци и за методот на анализа за службена контрола на температуриите на брзо замрзнатата храна наменета за човекова исхрана, CELEX број 31992L0002.

#### Член 5

(1) За директен контакт со брзо замрзнатата храна се употребуваат криогени медиуми и тоа:

- воздух;
- азот и
- јаглероден диоксид.

(2) Доколку е неопходно критериумите за чистота што треба да ги исполнат криогените медиуми од став (1) на овој член ќе се утврдуваат од страна на директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенцијата), по спроведената постапка од страна на Европската Комисија со која комисијата е овластена да постапува за работи кои се однесуваат на безбедност на храна и ветеринарна политика.

#### Член 6

(1) Температурата на брзо замрзнатата храна треба да е стабилна и да се одржува во сите делови на производот на  $-18^{\circ}\text{C}$  или помалку, со можни краткотрајни покачувања при превозот но не поголеми од  $3^{\circ}\text{C}$ .

(2) По исклучок од став (1) на овој член, може да се покачи температурата на храната во согласност со добрата практика за чување и за дистрибуција, за време на локалната дистрибуција и во малопродажните витрини, доколку:

- 1) овие покачувања на температурата не надминат  $3^{\circ}\text{C}$  и
- 2) покачувањето на температурата на чување во малопродажните витрини може да достигне и до  $6^{\circ}\text{C}$  земајќи го предвид количеството на стоката или обртот на производите во малопродажбата.

#### Член 7

(1) Опремата што се користи за брзо замрзнување, складирање, превоз, доставување во трговската мрежа вклучувајќи ги и разладните витрини во објектите за трговија на мало, треба да биде во согласност со одредбите на овој правилник.

(2) За проверка на температурата на брзо замрзнатата храна се вршат официјални контроли по случаен избор.

(3) Усогласеноста со одредбите од став (1) и (2) на овој член, пред или во текот на ставање во промет на брзо замрзнатата храна, не треба да биде докажана со официјална потврда.

#### Член 8

Брзо замрзнатата храна наменета за крајните потрошувачи произведувачот или пакувачот треба да ја спакува во соодветно пакување кое ја штити од сушење и од микробиолошка или друг вид на надворешна контаминација.

#### Член 9

Означувањето на брзо замрзнатата храна, без дополнителна обработка, наменета за продажба на крајниот потрошувач и за рестораните, болниците, кантините и за другите слични големи угостителски објекти се врши согласно Правилникот за начинот на означување на храната<sup>\*1</sup>, при што треба да ги содржи и следните податоци:

- 1) кон името на храната ознаката „брзо замрзната“;

<sup>\*1</sup> Правилникот за начинот на означување на храната е усогласен со Директивата 2000/13/ЕС на Европскиот Парламент и на Советот од 20 март 2000 година за приближување на законите на земјите-членки кои се однесуваат на означување, презентирањето и рекламирањето на прехранбените производи, CELEX број 32000L0013.

2) како дополнување на датумот на минималниот рок на траење, рокот во кој потрошувачот може да ја чува брзо замрзнатата храна, температурата на чување и/или видот на опремата за чување;

3) ознака според која може да се утврди серијата и

4) ознаката: „по одмрзнувањето да не се замрзнува повторно“.

#### Член 10

(1) При означување на брзо замрзнатата храна која не е наменета за продажба на крајниот потрошувач ниту е наменета за рестораните, болниците, кантините и други слични големи угостителски објекти се наведуваат само следните податоци:

1) кон името на производот ознаката „брзо замрзнат“;

2) нето тежината, изразена во тежински единици;

3) податоци за идентификација на серијата на производот и

4) име или назив и адреса на производителот или на пакувачот, или на продавачот регистриран во Република Македонија.

(2) Податоците од став (1) на овој член се наведуваат на пакувањето, садот или на обвивката, односно на залепена етикета.

#### Член 11

Брзо замрзнатата храна кој се става во промет треба да биде во согласност со овој правилник, Законот за безбедност на храната и подзаконските прописи донесени врз основа на тој закон.

#### Член 12

(1) Средствата за транспорт, складирање и чување на брзо замрзнатата храна треба да бидат опремени со соодветни мерни инструменти за следење и регистрирање на температурата на воздухот на која е изложена храната, во чести и правилни интервали.

(2) Инсталираните мерни инструменти треба да се во согласност со стандардите МКС EN 12830, МКС EN 13485 и МКС EN 13486. Операторите со храна ги чуваат сите релевантни документи што овозможуваат да се потврди дека инструментите наведени погоре се во согласност со стандардите.

(3) Температурните записи треба да се чуваат најмалку една година, а во зависност од видот и рокот на траење на брзо замрзнатата храна и подолго.

#### Член 13

(1) По исклучок од член 12 на овој правилник, температурата на воздухот во разладните витрини во трговските објекти на мало и во текот на доставувањето во трговската мрежа, треба да се мери со најмалку еден термометар поставен на видно место.

(2) Отворените разладни витрини треба да имаат:

1) јасно означена линија која го обележува максималниот капацитетот на витрината; и

2) термометар кој ја отчитува температурата на воздухот во задниот дел на витрината и истиот да е поставен на ниво на линијата, која означува максимален капацитет на витрината.

(3) По исклучок од член 12 на овој правилник разладните уреди со капацитет под 10 кубни метри кои се користат за чување на брзо замрзнатата храна во трговските објекти за трговија на мало може да имаат само еден термометар за мерење на температурата на воздухот поставен на видно место.

#### Член 14

(1) Постапката за земање мостри и методот за мерење потребни за официјалната контрола на температурите на брзо замрзнатата храна треба да се вршат во согласност со Прилог 1 и Прилог 2 кои се составен дел на овој правилник.

(2) Методот на мерење од Прилог 2 на овој правилник може да се користи само во случај кога при вршење на контрола има реална основа за сомневање во температурните граници предвидени во овој правилник.

#### Член 15

(1) По исклучок од член 14 став (1) од овој правилник, може да се користат и други научно валидни методи, кои се усогласени со методите од Прилог 2 на овој правилник, доколку со ова да не се попречува слободното движење на брзо замрзнатата храна.

(2) Во случај на разлики во резултатите, предност имаат резултатите добиени според методите утврдени во Прилог 2 на овој правилник.

#### Член 16

Со влегување во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебните барања што се однесуваат на брзо замрзнатите прехранбени производи („Службен весник на Република Македонија“ бр. 32/06).

#### Член 17

Одредбите од членот 15 на овој правилник ќе отпочнат да се применуваат со пристапувањето на Република Македонија во Европската Унија.

#### Член 18

Одредбите на членовите 12 и 13 од овој правилник ќе престанат да важат со денот на пристапување на Република Македонија во Европската Унија.

#### Член 19

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02-311/1  
21 јануари 2013 година  
Скопје

Директор,  
Дејан Рунтевски, с.р.

## Прилог 1

Постапка за земање на примероци од брзо замрзнатата храна наменета за исхрана на луѓе.

### 1. Избор на пакувањата за контрола

видот и количеството на пакувања над која се врши контрола се избираат, од делот на пратката каде што температурата е највисока.

#### 1.1. Ладилници

Примероците се избираат од неколку критични точки на ладилникот, на пример: близу до вратите (горно и долно ниво), близу до средината на комората (горно и долно ниво) и близу до излезниот воздух од уредот за ладење. Треба да се земе предвид времетраењето потребно за складирање на секој производ (заради стабилизирање на температурата).

#### 1.2. Транспорт

(а) Доколку е потребно да се земат примероци за време на транспортот се избира примерок од горниот и од долниот дел од пратката, до работ на отворот на секоја единечна или дупла врата

(б) Земање примероци за време на истоварување:

Се избираат четири примерока од следниве критични точки:

- од горниот и од долниот дел на пратката, до работ на отворот на вратите;
- од задните горни агли на пратката (од точката што е најоддалечена од разладниот уред);
- од средиштето на пратката;
- од средината на предната површина на пратката (што е можно поблиску до разладниот уред), од горните и од долните агли од предната површина на пратката (што е можно поблиску до излезниот воздух на разладниот уред).

#### 1.3. Малопродажни разладни витрини

примерок за испитување се зема од три места што претставуваат најтопли точки во малопродажната разладна витрина.

## Прилог 2

Метод за мерење на температурата на брзо замрзнатата храна наменета за исхрана на луѓе.

### 1. Опсег

Според членот 3 точка 1) на овој правилник температурата на целиот производ, по термичката стабилизација, треба постојано да се одржува на  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  или на пониска температура, со можни нагорни флукуации, како што е утврдено во член 6 на овој правилник.

### 2. Принцип

Мерењето на температурата на брзо замрзнатата храна се состои од точно регистрирање на температурата на примерокот избран во согласност со прилог 1, со помош на соодветна опрема.

### 3. Инструменти

#### 3.1. термометар

#### 3.2. Инструменти за перфорација.

Се користат зашилени метални инструменти, како што се: шило за мраз, рачен сврдел или бургија, што лесно се чистат.

### 4. Општа спецификација за инструментите за мерење на температурата

Мерните инструменти треба да ги исполнуваат следниве спецификации:

- (а) за време од три минути, точност при мерењето треба да се постигне 90 % помеѓу првото и последното читање;
- (б) инструментот треба да има точност од  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  при мерен опсег од  $-20^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$ ;
- (в) точноста на мерењето не смее да се менува за повеќе од  $0,3^{\circ}\text{C}$  за време на работа на амбиентален температурен опсег од  $-20^{\circ}\text{C}$  до  $+30^{\circ}\text{C}$ ;
- (г) резолуцијата на дисплејот на инструментите треба да биде  $0,1^{\circ}\text{C}$ ;
- (д) прецизноста на инструментот треба да се проверува во редовни интервали;
- (е) инструментот треба да биде калибриран;
- (ж) температурната сонда треба да може лесно да се чисти;
- (з) делот од мерниот инструмент осетлив на температура треба да биде направен така што ќе гарантира добар термички контакт со производот;
- (з) електричната опрема треба да биде заштитена од непожелни ефекти настанати како резултат на кондензација на влагата.

### 5. Постапка на мерење

#### 5.1. Претходно ладење на инструментите

Температурната сонда и инструментот за перфорирање во производот пред мерењето на температурата на производот треба да се изладат.

Методот што се користи за претходно ладење треба да обезбеди температурата на инструментите што е можно повеќе да се изедначи со температурата на производот.

#### 5.2. Подготовка на примероци за мерење на температурата

Температурните сонди главно не се направени така да навлегуваат во брзо замрзната храна. Оттука е потребно да се направи дупка во храната во која се вметнува сондата со помош на претходно изладен инструмент за перфорирање. Дијаметарот на дупката треба што повеќе да одговара на оној на сондата, а нејзината длабочина ќе зависи од типот на производот (како што е опишано во точка 5.3.) од овој прилог.

#### 5.3. Мерење на температурата на производот

Подготовката на примерокот и мерењето на температурата треба да се вршат во разладена средина. Мерењето се врши на следниот начин:

- (а) Ако димензиите на производот дозволуваат, се става однапред разладената сонда до длабочина од 2,5 mm од површината на производот.
- (б) доколку постапката опишана во потточка (а) од оваа точка не е можна, сондата треба да се стави до минимална длабочина од површината три до четири пати поголема од дијаметарот на сондата;
- (в) Одредена храна, поради нејзината големина или состав (на пр., грашок) не може да се дупчи за да се определи температурата. Во такви случаи, внатрешната температура на пакувањето со храна треба да се определи со ставање на остра сонда во средиштето на пакувањето, за да се измери температурата што е во контакт со храната.
- (г) Температурата се исчитува кога ќе достигне стабилна вредност.