

20160280775

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точките 5, 9 и 10 од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15 и 213/15), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО(*)

ГЛАВА I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Предмет на уредување

Со овој правилник се пропишуваат:

- 1) посебните барања за храната од животинско потекло;
- 2) посебните барања за мерките или постапките неопходни за исполнување на поставените цели за хигиена на храната и
- 3) општите и посебните услови што треба да ги исполнуваат објектите за производство, промет и употреба на храна и производство и промет на храна од животинско потекло.

Член 2

Исклучоци

(1) Одредбите на овој правилник не се применуваат на:

- 1) храна која содржи истовремено и производи од растително потекло и преработени производи од животинско потекло, освен преработените производи од животинско потекло кои се употребуваат за подготовка на таква храна кои треба да се добијат и манипулираат во согласност со барањата утврдени во овој правилник;
- 2) примарното производство наменето за приватна домашна употреба и
- 3) подготовка, ракување или складирање на храна во домаќинствата наменето за приватна домашна употреба.

(2) Одредбите на овој правилник се применуваат за непреработени и преработени производи од животинско потекло.

* Со овој правилник се врши усогласување со Регулацијата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот Парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (CELEX број 32004R0853); Регулацијата на Комисијата (ЕУ) 2015/1474 од 27 август 2015 година во врска со употребата на рециклирана топла вода за отстранување на микробиолошка контаминација на површината од трупови од животни (CELEX број 32015R1474); Регулацијата на комисијата (ЕК) број 2074/2005 од 5 декември 2005 година со која се пропишуваат мерките за имплементација на одредени производи од Регулацијата (ЕК) број 853/2004 на Европскиот парламент и на советот и на организација на службените контроли од Регулацијата (ЕК) 854/2004 на Европскиот парламент и на Советот и Регулацијата (ЕК) број 882/2004 на Европскиот парламент и на советот, дерогациите од Регулацијата (ЕК) број 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот и за дополнување на Регулацијата (ЕК) број 853/2004 и број 854/2004 (CELEX број 32005R2074).

Член 3 Дефиниции

(1) Поимите дефинирани во Законот за безбедност на храната, Законот за ветеринарно здравство, Законот за нуспроизводи од животинско потекло, Законот за заштита и благосостојба на животните, прописите за општите хигиенски барања и прописите за посебните барања за храна од животинско потекло се применуваат и во овој правилник, доколку со овој правилник не е поинаку уредено.

(2) Одделни поими употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) "Храна" е која било супстанција или производ добиен од животни или производи добиени од нив, вклучително и живи животни наменети за таа употреба, било преработени, делумно преработени или непреработени, кои се наменети или се очекува да бидат употребени за исхрана на луѓе;

2) "Бизнис со храна" е секоја активност со или без остварување на профит, за јавен или приватен интерес, со кој се вршат активности поврзани со која било фаза на производство, преработување и дистрибуција на храна;

3) "Оператор со храна" е секое правно или физичко лице одговорно да обезбеди дека барањата за безбедност на храната се исполнети во бизнисите со храна кои се под нивна контрола;

4) "Хигиена на храна" се мерки и барања неопходни за контрола на опасности и обезбедување на храна погодна за исхрана на луѓето земајќи ја предвид наменетата употреба на храната;

5) "Надлежен орган" е Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенцијата) односно друг орган на кого централениот надлежен орган ја делегирал неговата надлежност, или кој било друг орган на кој му е доделена таа надлежност;

6) "Малопродажба" е ракување и/или преработување на храната и нејзино складирање до момент на продажба или достава до крајниот потрошувач, а вклучува терминали за дистрибуција, кетеринг, кантини на фабрики, кетеринг служби на институции, ресторани и други слични услуги со храна, продавници, супермаркети, дистрибутивни центри и центри за продажба на големо;

7) "Објект на јавна исхрана" е објект (вклучувајќи и возила или фиксни и подвижни штандови), како што се ресторани, кантини, школи, болници и угостителски објекти во кои, во рамките на нивните дејности, се подготвува храна за крајниот корисник-потрошувач за директно конзумирање.

8) "Ставање во промет" е поседување на храна заради продажба, вклучувајќи и нудење на продажба или било која друга форма на трансфер, со или без наплата, како и продажба, достава и други форми на трансфер на храна;

9) "Краен потрошувач" е финален потрошувач кој нема да ја користи храната како дел од бизнис со храна, или некоја друга активност со храна;

10) "Објект" е која било единица на бизнис со храна;

11) "Контаминација" е присуство или воведување на опасност;

12) "Завиткување" е ставање на храна во опаковка или контејнер кој е во директен контакт со храната на која се однесува, како и самата опаковка или контејнер;

13) "Пакување" е ставање на една или повеќе завиткани храни во втора опаковка (сад, контејнер), како и самата опаковка;

14) "Херметички затворен контејнер" е контејнер кој е дизајниран и има за цел да биде безбеден од влез на опасности;

15) "Преработување" е секоја постапка која значително го менува почетниот производ, вклучувајќи термичко преработување, димење, конзервирање, зреење, сушење, маринирање, екстрахирање, пресување или комбинација од овие процеси;

16) "Непреработени производи" е храна која не е преработена и вклучува производи кои се поделени, разделени, крупно расечени, тенко расечени, обескостени, мелени, без кожа, раздробени, пресечени, исчистени, тримувани, излупени, издробени, оладени, замрзнати, длабоко замрзнати или одмрзнати;

17) "Преработени производи" е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство или им даваат посебни карактеристики;

18) "Увоз" е внес на животни и производи во Република Македонија кои потекнуваат од друга земја, како и нивен внес во складови во слободни зони или слободни складови и царински складови;

19) "Земање примероци за анализа" е земање на храна или секоја друга супстанција, вклучувајќи и од околината, која е битна за производство, преработка и дистрибуција на храна или по здравјето на животните, со цел да се потврди усогласеноста со барањата за хигиена на храна или правилата за здравствена состојба на животните преку анализи;

20) „Труење со храна“ е инцидент на исто заболување и/или инфекција предизвикана од храна, забележани под одредени околности, кај најмалку два или повеќе случаи, или состојба во која забележаниот број на случаи го надминува очекуваниот број, кога случаите се поврзани или постои веројатност дека се поврзани со истиот извор на храна.“

21) "Принудно колење" е колење без претходен преглед пред колењето и се врши само во случаи кога:

– животното е тешко повредено или поради повреда силно крвари;

– животното е надуено како последица на исхрана, или ако на здраво животно му се заканува опасност од задушвање поради застој на туѓо тело во хранопроводот или во душникот и

– животното е повредено со електрична струја или со удар од гром;

22) "Локализирана активност" е активност на оператор со храна од животинско потекло при која тој врши производство и продажба на храна од животинско потекло во општината каде што ја произведува храната, како и во општините што граничат со општината каде што ја произведува храната, со исклучок на градот Скопје;

23) "Суровина" е секој животински производ користен како состојка за добивање на месни производи или други производи од животинско потекло, вклучувајќи екстракти од месо, обработена животинска лој, седимент од лој или сало, месно брашно, брашно од надворешни обвивки, солена или сушена крв, солена или сушена крвна плазма, исчистени, солени или сушени и/или термички обработени желудници, мочни и жолчни меури и црева или за подготовка на готови оброци;

24) "Производи" се производи од животинско потекло, вклучувајќи нуспроизводи од животинско потекло кои, особено заради нивната претстојна дестинација, може да предизвикаат ризик по здравјето на животните, човекот и животната средина, поради што треба да бидат подложени на ветеринарни прегледи;

25) „Официјален ветеринар“ е ветеринар квалификуван, вработен во надлежниот орган за вршење на ветеринарни инспекции, на работно место државен ветеринарен инспектор;

26) „Овластен ветеринар“ е ветеринар квалификуван и овластен од директорот на Агенцијата за вршење на ветеринарни инспекции како јавно овластување, под надзор и одговорност на надлежниот орган;

27) "Месо" се делови од домашни чапункари и копитари, живина, лагоморфи, дивеч, фармски одгледуван ситен и крупен дивеч, вклучувајќи ја и крвта, кои се употребуваат во исхрана на луѓето.

28) "Домашни чапункари и копитари" се домашни говеда (вклучувајќи ги видовите Bubalus и Bison), свињи, овци и кози и домашни копитари.

29) „Живина” се фармски одгледувани птици, вклучително и птици кои не се сметаат за домашни, но се фармски одгледувани како домашни животни, со исклучок на ноеви (ratitae).

30) „Лагоморфи” се куникули, диви зајаци и глодари.

31) „Дивеч” се:

- диви чапункари, копитари и лагоморфи, како и други копнени цицачи кои се ловат за исхрана на луѓе и се сметаат за дивеч согласно прописите од областа на ловството, вклучително диви цицачи кои живеат во ограден простор во барања на слобода слична на онаа која ја имаат дивите животни и

- диви птици кои се ловат за исхрана на луѓе.

32) „Фармски одгледуван дивеч” се фармски одгледувани ноеви и фармски одгледувани копнени цицачи, различни од домашни чапункари и копитари.

33) „Ситен дивеч” се диви птици и лагоморфи кои живеат слободно во дивина.

34) „Крупен дивеч” се диви копнени цицачи кои живеат слободно во дивина а кои не се опфатени со дефеницијата за ситен дивеч.

35) „Труп” е тело на животно по колење и обработка.

36) „Свежо месо” е месо кое не било подложено на ни еден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакумски пакувана или спакувано во контролирана атмосфера.

37) „Ситнеж” е свежо месо различно од месото од трупот, вклучително и внатрешните органи и крв.

38) „Внатрешни органи” се органи на градна, стомачна и карлична празнина, како и дишникот и хранопроводот, а кај птиците и бапката.

39) „Мелено месо” е обескостено месо кое било сомелено на парчиња и содржи помалку од 1 % сол.

40) „Механички одвоено месо” или „МОМ” е производ кој е добиен со отстранување на месото од коските по обескоскувањето или од трупови на живината, со користење на механички средства кои резултираат со губење или модификација на мускулната фибрилна структура.

41) „Подготовки од месо” е свежо месо, вклучително и месо кое е иситнето на парчиња, кое има додадени прехранбени производи, зачини или адитиви или кое подлежело на процес недоволен за да се модификува внатрешната мускулна фибрилна структура на месото и со тоа да се елиминираат карактеристиките на свежо месо.

42) „Кланица” е објект кој се користи за колење и обработка на трупови на животните за добивање месо наменето за исхрана на луѓе.

43) „Објект за расекнување” е објект кој се користи за обескоскување и/или расекнување на месото.

44) „Објект за обработка на дивеч” е објект во кој дивечот и месото од дивеч по ловот се подготвуваат за ставање во промет.

45) „Бивалвни мекотели” се ламелибрахиатни мекотели што се хранат со филтрација на водата (filters feeders).

46) „Морски биотоксини” се отровни супстанции кои се акумулираат во бивалвните мекотели, а особено како резултат на исхрана со планктони кои содржат токсини.

47) „Кондиционирање” е држење на живи бивалвни мекотели кои доаѓаат од производни ареи од класа А, центри за пречистување или центри за испорака во резервоари или други постројки кои содржат чиста морска вода, или на природни локации, за да се отстрани песокот, калта или слузта, за да се зачуваат или подобрат органолептичките квалитети и за да се обезбеди дека тие се во добра витална состојба пред да се завиткаат или спакуваат.

48) „Собирач“ е секое физичко или правно лице кое собира живи бивалвни мекотели на каков било начин од областа за собирање за потребите на ракување и ставање во промет.

49) „Производна област“ е подрачје на море, речно устие или лагуна, каде што постојат природни живеалишта на бивалвни мекотели или локации употребени за одгледување на бивалвни мекотели, а од каде што бивалвните мекотели се собираат или изловуваат.

50) „Област за повторно полагање на бивалвните мекотели“ е подрачје на море, речно устие или лагуна со граници јасно обележени и означени со пловки, столбови или други фиксни средства, а кое се употребува исклучиво за природно пречистување на живи бивалвни мекотели.

51) „Центри за испорака“ е објект на копно или море за прием, кондиционирање, миење, чистење, сортирање, завиткување и пакување на живи бивалвни мекотели за исхрана на луѓето.

52) „Центри за пречистување“ е објект со резервоари кои се полнат со чиста морска вода и во кои се држат живи бивалвни мекотели за временски период неопходен за да се намали нивната контаминација со цел истите да станат исправни за исхрана на луѓето.

53) „Повторно полагање“ е пренесување на живи бивалвни мекотели во подрачја во море, лагуни или речни устија за временски период неопходен да се намали контаминацијата со цел истите да станат исправни за исхрана на луѓето. Ова не ја вклучува конкретната активност на пренесување на живи бивалвни мекотели до области кои се повеќе погодни за нивно понатамошно растење или товење.

54) „Рибни производи“ се сите животни од морски или слатки води (со исклучок на живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи, како и сите цицачи, рептили и жаби) без оглед дали се диви или фармски одгледувани, и вклучително сите форми, делови и производи од такви животни кои се користат за исхрана на луѓето.

55) „Брод фабрика“ е брод на кој рибните производи се подложени на една или повеќе од следните операции проследени со завиткување или пакување и, ако тоа е неопходно, разладување или замрзнување: филетирање, сечење на парчиња, отстранување на кожата, оклопите и лушпите, мелење или преработка.

56) „Брод ладилник“ е брод на кој се врши замрзнување на рибните производи, кога тоа е соодветно по подготовката како што е отстранување на крвта, главата, утробата и перките и, кога тоа е неопходно, проследено со завиткување или пакување.

57) „Механички одвоени рибни производи“ се производи добиени со отстранување на месото од рибните производи употребувајќи механички средства што резултира во губење или модификација на структурата на месото.

58) „Свежи рибни производи“ се непреработени рибни производи, цели или подготвени, вклучително производи спакувани под вакуум или во модифицирана атмосфера, кои не поминале низ било каков третман за да се обезбеди нивно конзервирање, освен разладување.

59) „Подготвени рибни производи“ се непреработени рибни производи кои поминале низ активности што влијаат на нивната анатомска целина, како што е отстранување на утробата и главата, сечење, филетирање и ситнење.

60) „Јајца“ се јајца во лушпа - освен скршени, инкубирани или варени јајца - кои се добиени од фармски одгледувани птици и кои се исправни за директна исхрана на луѓето или за подготовка на производи од јајца.

61) „Течно јајце“ е непреработена содржина на јајце по отстранување на лушпата.

62) „Напукнати јајца“ се јајца со оштетена лушпа и неоштетени мембрани.

63) „Центар за пакување на јајца“ е објект каде што јајцата се сортираат според квалитетот и масата.

64) “Копани од жаби” е заден дел од телото на жаба поделен со трансверзален засек позади предните екстремитети, со извадени внатрешни органи и одстранета кожата, кои припаѓаат на видовите RNA- (фамилија Ranidae),

65) “Полжави” се копнени гастроподи од видовите *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видови од фамилијата Achatinidae.

66) “Производи од месо” се преработени производи добиени со преработка на месо или со понатамошна преработка на така преработени производи, така што површината на пресекот покажува дека производот нема повеќе карактеристики на свежо месо.

67) „Производи од јајца“ се преработени производи добиени со преработување на јајца или од различни компоненти или мешавини на јајца или со понатамошно преработување на така преработени производи.

68) „Преработени рибни производи“ се преработени производи добиени со преработување на рибни производи или со понатамошно преработување на така преработени производи.

69) “Топена животинска маст” е маст добиена со топење на месо, вклучително и коски, а е наменета за исхрана на луѓе.

70) “Чварки” се остатоци на топењето на животинска маст, кои содржат протеини, а кои се добиваат по делумно одвојување на масти и вода.

71) “Желатин” е природен, растворлив протеин, желатинизиран или нежелатинизиран, добиен со делумна хидролиза на колаген произведен од коски, кожа и покожје, тетиви или синовији од животни.

72) “Колаген” е производ на база на протеини кој се добива од коски, кожа и покожје, и тетиви од животни кои се произведени во согласност со релевантните барања од овој правилник.

73) “Обработен желудници, мочни меури и црева” е желудници, мочни меури и црева кои по нивното добивање и чистење подлежат на третман како солење, сушење или топлотен третман.

74) „Производи од животинско потекло“ се:

- храна од животинско потекло, вклучително мед и крв;
- живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи наменети за исхрана на луѓето и
- други животни наменети да бидат подготвени и снабдени како живи до крајниот потрошувач.

75) „Пазар на големо“ е дејност со храна кој вклучува неколку одделни единици кои делат заеднички погони – инсталации и оддели каде што храната им се продава на операторите со храна.

76) „Мед“ е природна слатка супстанција произведена од пчелата-*Apis mellifera* од нектарот на растенијата или од секретите од живите делови од растенијата или инсекти кои ги цицаат екскретите од живите делови од растенијата, кои ги собираат пчелите, трансформираат со комбинирање на сопствените специфичните супстанции, депонираат, дехидрираат, складираат и оставаат во саќе да зрее и созрева.

77) „Видливи паразити“ се група на паразити кои имаат димензии, боја или текстура која јасно се разликува од ткивата на рибата.

78) „Визуелна инспекција“ е не деструктивно испитување на риби или рибни производи со или без оптички сретства за зголемување и под добри услови на осветлување за човечкото сетило за вид, вклучувајќи доколку е неопходно и осветлување.

79) „Осветлување“ е, во однос на рамна риба или филети од риба, држење на рибата на светло во затемнета просторија за откривање на паразити.

ГЛАВА II. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

Оддел 1. Заеднички одредби

Член 4

Општи обврски

Операторите со храна не треба да користат било каква супстанција освен вода за пиење, или кога тоа е дозволено со општите барања за хигиена на храна или со овој правилник, чиста вода за отстранување на површинската контаминација од производите со животинско потекло, освен ако употребата на супстанција е одобрена од Агенцијата. Користењето на одобрена супстанција не влијае на обврската на операторот со храна да е во согласност со барањата од овој правилник и прописите од областа на безбедност на храната.

Член 5

Регистрација и одобрување на објекти

(1) Операторите со храна можат да стават во промет производи од животинско потекло единствено доколку истите се подготвени и ракувани исклучиво во објекти кои:

1) ги исполнуваат општите барања за хигиена на храната, барањата од овој правилник и другите барања од прописите за безбедност на храна и

2) се регистрирани, или кога е потребно согласно став (2) од овој член, одобрени.

(2) Објектите кои ракуваат со производи од животинско потекло, а за кои се утврдени барањата за хигиена со овој правилник може да отпочнат со работа по добивањето на одобрението од Агенцијата согласно став (3) од овој член, со исклучок на објектите кои спроведуваат само:

1) примарно производство;

2) транспортни активности;

3) складирање на производи при што не се бараат температурно контролирани барања за складирање или

4) малопродажни активности кои се состојат само од складирање или транспорт, во кој случај сепак ќе се применат посебните температурни барања од овој правилник.

(3) Објектот од став (2) на овој член нема да работи сем доколку Агенцијата:

1) не му издаде одобрение за работа по посета на лице место и

2) обезбеди времено одобрение за објектот.

Член 6

Здравствена и идентификациона ознака

(1) Операторите со храна не треба да стават во промет производи од животинско потекло приготвени и манипулирани во објект кој е предмет на одобрување, доколку:

1) не е нанесена здравствена ознака во согласност со Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето(1*) или

2) кога не е предвидено нанесување на здравствена ознака, не е нанесена идентификациона ознака во согласност со член 7 од овој правилник.

(2) Операторите со храна нанесуваат идентификациона ознака на производ од животинско потекло само доколку производот бил произведен во согласност со овој правилник во објекти кои ги исполнуваат барањата од член 5 од овој правилник.

(3) Операторите со храна не треба да ја отстрануваат здравствената ознака од месото, нанесена согласно Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето(1*), освен доколу не го расекуваат, преработуваат или на некој друг начин обработуваат.

Член 7

Нанесување на идентификациона ознака

(1) Производот треба да се означи со идентификациона ознака пред да го напушти објектот на производство.

(2) Кога се отстранува обвивката и/или амбалажата на производот или понатаму се преработува во друг објект, треба да се означи со нова ознака при што на новата ознака треба да биде наведен бројот на одобрението на објектот во кој се врши таа дејност.

(3) Идентификационата ознака не е неопходна на пакувања на јајца кога е нанесен кодот на центарот за пакување на јајца согласно барањата што се однесуваат на етикетањето или означувањето на јајцата.

(4) Операторите треба, во согласност со прописите од областа на безбедност на храната, да имаат воспоставено системи и процедури за следливост на производите и системи и процедури за идентификација на операторите од кои ги добиле и на кои им ги испорачале производите од животинско потекло.

Член 8

Форма на идентификациона ознака

(1) Идентификационата ознака треба да биде читлива и небришлива, а знаците лесно да се разбираат. Ознаката треба да биде поставена така да биде јасно видлива на официјалниот ветеринар.

(2) На идентификационата ознака треба да е наведено името на Република Македонија во целост или во облик на код МК како ознака со две букви.

(3) На идентификационата ознака треба да е наведен бројот на одобрување на објектот во форма на последните четири цифри. Доколку објектот произведува и храна на којашто се однесува овој правилник и храна на која не се однесува овој правилник, операторот може да ја употреби истата идентификациона ознака за двата типа на храна.

(4) Идентификационата ознака треба да биде овална и да ги содржи податоците наведени во ставовите (2) и (3) од овој член.

Член 9

Начин на означување

(1) Идентификационата ознака може, во зависност од начинот на презентација на различни производи од животинско потекло, да се нанесе директно на производот, обвивката или пакувањето или да се испечати на етикета прилепена на производот, обвивката или пакувањето. Ознаката може да биде и во облик на неотстранлива етикета направена од отпорен материјал.

(2) Во случај на пакување кое што содржи расечено месо или ситнеж, идентификационата ознака треба да биде нанесена на етикета прилепена на пакувањето или испечатена на пакувањето, на начин што обезбедува истата да се уништи кога се отвори пакувањето. Кога обвивката ја обезбедува истата заштита како пакувањето, етикетата може да биде прилепена на обвивката.

(3) По исклучок од став (2) на овој член, уништувањето на етикетата не е потребно, доколку процесот на отворање го уништува пакувањето.

(4) За производи од животинско потекло кои се ставени во транспортни контејнери или големи пакувања и се наменети за понатамошна манипулација, преработка, завиткување или пакување во друг објект, идентификационата ознака може да се нанесе на надворешната површина на контејнерот или пакувањето.

(5) Во случај на течни, гранулирани и прашкасти производи од животинско потекло кои се пренесуваат во ринфузна состојба, како и рибни производи пренесувани во ринфузна состојба, не е неопходна идентификациона ознака, доколку придружната документација ги содржи информациите од ставовите (2) и (3) и кога тоа е соодветно став (4) од член 8 на овој правилник.

(6) Кога производите од животинско потекло се ставени во пакување наменето за директно снабдување до крајниот потрошувач, доволно е идентификационата ознака да се нанесе само на надворешниот дел од пакувањето.

(7) Кога идентификационата ознака е нанесена директно на производите од животинско потекло, употребените бои треба да се одобрени во согласност со прописите кои ја уредуваат примената на бои за означување на храната.

Член 10

Производи од животинско потекло увезени од други земји

(1) Операторите со храна кои увезуваат производи од животинско потекло треба да обезбедат исполнување на барањата за хигиена утврдени во овој правилник, прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

(2) Операторите со храна кои увезуваат храна која што содржи производи од растително потекло и преработени производи од животинско потекло, треба да обезбедат дека преработените производи од животинско потекло содржани во таквата храна ги задоволуваат барањата од став (1) на овој член, со приложување на соодветна документација и сертификати, во форма и содржина кои се утврдени со прописите за ветеринарното здравство и безбедност на храна.

Член 11

Документи

Операторите со храна треба да обезбедат сертификатите или друга пропратна документација да ги придружува пратките со производи од животинско потекло согласно прописите за безбедност на храната и ветеринарно здравство.

Член 12

Цели на НАССР засновани процедури

(1) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба да обезбедат дека процедурите што ги воспоставиле во согласност со општите барања засновани на анализа на опасности и критични контролни точки ги исполнуваат барањата кои со анализа на опасностите - хазардите се покажале како неопходни, како и специфичните барања наведени во став (2) од овој член.

(2) Процедурите треба да гарантираат дека секое животно или, кога тоа е соодветно, секоја група на животни прифатени во кругот на кланицата:

- 1) се правилно идентификувани;

2) се придружени со релевантните информации од одгледувалиштето на потекло наведени во член 15 од овој правилник;

3) не доаѓаат од одгледувалишта или област кои се предмет на забрана за движење или други ограничувања поради причини поврзани со здравствена заштита на животните или заштита на јавното здравство, освен кога тоа е одобрено од Агенцијата;

4) се чисти;

5) се здрави, до степен кој може да го оцени операторот и

6) при пристигнувањето во кланицата се во задоволителна состојба во поглед на благосостојбата.

(3) Во случај да не е исполнето кое било од барањата наведени во став (2) од овој член, операторот со храна треба да го извести официјалниот ветеринар и да преземе соодветни мерки.

Член 13

Услови за користење на рециклирана топла вода за отстранување на микробиолошка контаминација од површината на труповите

(1) Рециклираната топла вода треба да биде добиена со загревање и рециклирање на вода за пиење во затворен и одделен систем.

(2) Рециклираната топла вода треба да биде подложена на:

1) минимална температура на загревање/временски режим пред да биде нанесена на труповите со што треба да се обезбеди усогласеност со микробиолошките параметри за вода за пиење и

2) режим на обновување со соодветна фреквенција вклучувајќи, кога е неопходно, собирање на бруто честички, филтрација и додавање на проточна вода, со што се обезбедува усогласеност со хемиските параметри за вода за пиење.

(3) Рециклираната топла вода треба да се наносува единствено на цели трупови или половинки од домашни чапункари и копитари и фармски одгледуван дивеч, под контролирани и верификувани услови.

(4) Рециклираната топла вода не треба да се наносува на трупови со видлива фекална контаминација.

(5) Нанесувањето на рециклираната топла вода на труповите не треба да доведе до неповратни физички модификации на месото.

(6) Нанесувањето на рециклираната топла вода на труповите треба да се изврши пред труповите да се однесат во просториите за разладување или ладење.

Условите од ствовите (2) и (3) од овој член треба да бидат интегрирани во процедури засновани на принципите на анализа на опасностите – хазардите и критичните контролни точки (НАССР) вклучувајќи ги најмалку критериумите од член 14 на овој правилник.

Член 14

Минимални НАССР критериуми и параметри

(1) Земањето на примероци за лабораториско испитување од труповите со цел проценка на усогласеноста со микробиолошките критериуми од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (2*) треба да се изврши пред апликацијата на рециклирана топла вода на труповите.

(2) Минималната температура на загревање/временски режим применети на рециклираната вода пред нејзиното наносување на труповите треба постојано да бидат мониторирани по пат на мерење со инструменти, документирани и забележани/евидентирани.

(3) Усогласеноста на рециклираната вода нанесена на труповите со микробиолошките и хемиските параметри за вода за пиење треба периодично да се верификува со тестирање на водата, да се документира и забележи/евидентира.

(4) Усогласеноста на рециклираната вода нанесена на труповите со индикаторните параметри за *Clostridium perfringens* за вода за пиење треба да се верификува со периодичен мониторинг, да се документира и забележи/евидентира.

Член 15

Информации за ланецот на исхрана

(1) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба, кога е соодветно, да ги побараат, примат, проверат и постапат според информациите за ланецот на исхрана утврдени со овој член, за сите животни, освен дивеч, испратени или наменети да бидат испратени во кланица.

(2) Операторите со храна кои управуваат со кланици не треба да примат животни во просториите на кланицата, доколку не ги побарале и добиле релевантните информации за ланецот на исхрана содржани во евиденцијата што се чува во одгледувалиштето на потекло во согласност со општите барања за безбедност на храната.

(3) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба да бидат обезбедени со информациите не помалку од 24 часа пред пристигнувањето на животните во кланицата, освен во случаите од став (9) од овој член.

(4) Информации за безбедност на храната од став (1) на овој член треба да ги содржат следните податоци:

1) статусот на одгледувалиштето на потекло или регионалниот здравствен статус на животните, а доколку одгледувалиштето е официјално признато да се применат контролирани барања на вдување во однос на *Trichinella* согласно Правилникот за посебните барања за контрола на *Trichinella* во месото(3*);

2) здравствената состојба на животните;

3) ветеринарно медицински препарати или другите третмани применети на животните во рамките на релевантниот период и со период на каренца поголем од нула, заедно со датумите на нивна примена и должината на каренцата;

4) појавата на болести што може да влијае на безбедноста на месото;

5) резултатите, доколку истите се релевантни за заштитата на јавното здравје, од сите анализи спроведени на примероци земени од животни или други примероци земени со цел да се дијагностицираат болести што може да влијаат на безбедноста на месото, вклучително примероци земени во рамките на мониторингот и контролата на зоонози и резидуи;

6) релевантните извештаи за претходни ante-mortem и post-mortem инспекции на животни од истото одгледувалиште на потекло, вклучувајќи ги особено извештаите од официјалните ветеринари;

7) податоци од производството, кога ова може да индицира присуство на болест и

8) името и адресата на приватниот ветеринарен лекар кој вообичаено го посетува одгледувалиштето на потекло.

(5) Операторот со храна кој управува со кланица не е неопходно да биде обезбеден со:

1) информациите наведени во став (4) точки 1), 2), 6) и 8) од овој член, доколку операторот со храна е веќе запознаен со овие информации (преку постоен договор или систем за гарантирање на квалитет) или

2) информациите наведени во став (4) точки 1), 2), 6) и 8) од овој член, доколку производителот изјави дека не постојат релевантни информации за известување.

(6) Операторот со храна кој управува со кланица не е неопходно да биде обезбеден со информациите во форма на буквален – дословен – од збор до збор извадок од евиденција на производителот. Информациите можат да бидат обезбедени со електронска размена на податоци или во форма на стандардизирана декларација потпишана од производителот.

(7) Операторите со храна, кои после оценувањето на релевантните информации за ланецот на исхрана, одлучат да го прифатат животното во кланицата треба тие податоци да му ги стават на располагање на официјалниот ветеринар без одлагање, освен во случаевите споменати во став (9) од овој член, не помалку од 24 часа пред пристигнувањето на животното или групата. Операторот треба да го известува официјалниот ветеринар за сите информации што укажуваат на одредени здравствени прашања пред ante-mortem инспекции на засегнатите животни.

(8) Доколку животното пристигне во кланицата без информациите за ланецот на исхрана, операторот со храна треба веднаш да го известува официјалниот ветеринар. Колењето на животното не треба да се врши се додека тоа не го дозволи официјалниот ветеринар.

(9) Доколку тоа официјалниот ветеринар одобри и доколку со тоа не се загрозуваат целите на овој правилник, информациите за ланецот на исхрана може да пристигнат помалку од 24 часа пред пристигањето на животни од сите видови на кои се однесуваат во кланица или може да ги придружуваат животните на кои се однесуваат до кланицата. Секој дел од информациите од ланецот на исхрана, знаења кои можат да резултираат со сериозно нарушување на активноста на кланицата треба да бидат достапни за операторот со храна кој раководи со кланицата навремено пред пристигање на животните во кланица со цел тој соодветно да ги испланира активностите во кланицата. Операторот со храна кој раководи со кланицата треба да ги оцени релевантните информации и да ги достави примените информации за ланецот за исхрана до официјалниот ветеринар.

Колењето или обработката на животните не треба да се изведуваат се додека тоа не го одобри официјалниот ветеринар.

(10) Операторите со храна треба да ги проверуваат документите за идентификација (пасоши) кои ги придружуваат домашните копитарии за да осигурат дека животното е наменето за колење за исхрана на луѓето. Доколку го прифатат животното за колење, тие треба да ги предадат документите за идентификација (пасоши) на официјалниот ветеринар.

Член 16

Барања применливи на замрзната храна од животинско потекло

(1) За целите на овој член, "датум на производство" на замрзната храна од животинско потекло е:

- 1) датумот на колење во случај на трупови, половинки или четвртинки трупови;
- 2) датумот на убивање во случајот на дивеч;
- 3) датумот на изловување/собирање или фаќање, во случај на рибни производи и
- 4) датумот на обработка, расекување, мелење или подготовка, како што е соодветно, за каква било друга храна од животинско потекло.

(2) Согласно фазата до која храна е означена во согласност со прописите за означување на храната или се користи за понатамошна обработка, операторот со храна треба да обезбеди дека во случај на замрзната храна од животинско потекло наменета за исхрана на луѓето, следните информации се достапни на бизнис операторот со храна на кого храната е испорачана и, на барање, на официјалниот ветеринар:

1) датумот на производство и

2) датумот на замрзнување, доколку е различен од датумот на производство.

(3) Кога храна е направен од серија / шаржа на суровини со различни датуми на производството и замрзнување, треба да биде достапен најстариот датум на производство и / или на замрзнување, како што е соодветно.

(4) Соодветната форма во која треба да се направи достапна информацијата зависи од изборот на добавувачот на замрзната храна, се додека информациите од став (2) на овој член се јасно и недвосмислено достапни на и достапни од страна на операторот со храна на кого му е испорачана храната.

Оддел 2. Посебни барања за месо од домашни чапункари и копитари

Член 17

Транспорт на живи животни до кланицата

Освен одредбите од прописите за благосостојба на животните кои се однесуваат на заштита и благосостојба на животните за време на транспортот, операторот со храна кој превезува живи животни до кланица треба да обезбеди сообразност со следните барања:

1) за време на собирањето и транспорт со животните треба да се постапува внимателно без предизвикување на непотребен стрес и

2) животните кои покажуваат симптоми на болест или потекнуваат од стада за кои се знае дека се заразени со причинители на болест од важност за јавното здравство, можат да бидат транспортирани до кланица единствено со одобрение од официјален ветеринар.

Член 18

Услови за кланици

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата на кланицата во која се колат домашни чапункари и копитари ги исполнува следните услови:

1) имаат соодветни и хигиенски кланични депоа или, доколку климатските услови дозволуваат, обори за држење на животните, кои се лесни за чистење и дезинфекција. Овие капацитети треба да бидат опремени со систем за поење на животните и доколку е потребно, за нивно хранење. Одводот на отпадната вода не треба да ја загрози безбедноста на храната;

2) имаат одделни простории кои се заклучуваат или, доколку климатските услови дозволуваат, обори за сместување на болни или животни кои се под сомнеж на болест, со посебен одвод на отпадни води, поставени на начин за да се избегне контаминација на останатите животни, освен во случај кога Агенцијата смета дека такви простории не се потребни и

3) големината на кланичните депоа треба да гарантира дека се почитува благосостојбата на животните. Нивниот распоред треба да ја олесни ante-mortem инспекција, вклучувајќи ја и идентификацијата на животните или групите на животни.

(2) За да се одбегне контаминација на месото кланицата треба да:

1) има доволен број на простории, соодветни за активностите кои се спроведуваат во нив;

2) има одделна просторија за празнење и чистење на желудници и црева, освен во случај кога Агенцијата одобрила временско одделувањето на овие активности, во зависност од случај до случај за секоја поединечна кланица;

- 3) обезбедува просторно или временско одделување на следните активности:
- а) зашметување и искрварување;
 - б) во случај на свињи, попарување, отстранување на четини, стругање и опалување;
 - в) евисцерација и понатамошни постапки;
 - г) ракување со чисти црева и шкембе;
 - д) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење;
 - ѓ) пакување на ситнежот и
 - е) испорака на месото.
- 4) има инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема и
- 5) има линија за колење дизајнирана да (кога е во функција) овозможи непрекинат тек на процесот на колење за да се избегне вкрстена контаминација помеѓу различни делови од линијата за колење. Кога во една просторија се користи повеќе од една линија за колење, треба да постои соодветна одвоеност на линиите за да се спречи вкрстена контаминација.
- (3) Кланицата треба да има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.
- (4) Опремата за миеење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација.
- (5) Треба да постојат капацитети, простории или простори за разладено складирање на задржано месо и одделни простории кои се заклучуваат за складирање на месо кое е прогласено како неисправно за исхрана на луѓето.
- (6) Треба да постои посебен простор, соодветно опремен, за чистење, миеење и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни. Овие места не треба да постојат доколку Агенцијата го одобри тоа, а во близина постојат официјално одобрени места и капацитети за тоа.
- (7) Постојат простории кои се заклучуваат, наменети за колење на болни и сомнителни животни. Ова не е неопходно доколку колењето се одвива во други објекти кои се одобрени за таа цел од страна на Агенцијата, или на крајот од редовниот период на колење.
- (8) Постои посебен дел или место за цврстото ѓубриво или содржината од дигестивниот тракт, доколку тие се складираат во кланицата.
- (9) Има соодветно опремен простор кој се заклучува, или каде што е неопходно, просторија, исклучително за употреба на ветеринарната служба.
- (10) Има соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на специфичен ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, или доколку се применуваат соодветни алтернативи, има одделни и безбедни простории за собирање и привремено складирање на специфичен ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло^(6*).

Член 19

Услови за објекти за расекување на месо

Операторот со храна треба да обезбеди дека објектот за расекување во кој се ракува со месо од домашни чапункари и копитари:

- 1) е конструиран на начин да се избегне контаминација на месото, а особено со обезбедување на:

- а) континуиран тек на работата или
 - б) одвоеност помеѓу различни производствени серии.
- 2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо, освен ако не е складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација на месото;
- 3) има опремени простории за расекување за да обезбеди усогласеност со барањата од член 21 од овој правилник.
- 4) има опрема за миење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо, со славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација и
- 5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем со кој се постигнува еднаков ефект.

Член 20

Хигиена при колењето

(1) Операторот со храна кој управува со кланица за колење на домашни чапункари и копитари треба да се обезбеди сообразност со барањата од овој член.

(2) По пристигнувањето во кланица, колењето на животните не треба неоправдано да се одложува. Меѓутоа, доколку е потребно од аспект на благосостојба, на животните треба да им се овозможи период за одмор пред колење.

(3) Операторот со храна во кланица треба да обезбеди дека:

1) месото од животни, освен оние наведени во точките 2) и 3) од овој став, не треба да се користи за исхрана на луѓе, доколку тие угинале на поинаков начин, а не се заклани во кланица;

2) единствено живи животни наменети за колење може да бидат донесени во просториите на кланицата, со исклучок на:

а) животни кои биле принудно заклани надвор од кланица во согласност со член 22 од овој правилник;

б) животни кои биле заклани на местото на производство во согласност со член 31 од овој правилник и

в) дивеч, во согласност со член 33 од овој правилник;

3) месо од животни кои биле заклани по несреќен случај во кланица може да се користи за исхрана на луѓето доколку при прегледот не се пронајдени сериозни повреди освен оние кои настанале како последица на несреќата.

(4) Животното или соодветно, секоја група на животни, пратени на колење треба да бидат идентификувани за да може да се одреди нивното потекло.

(5) Животните треба да бидат чисти.

(6) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека ante-mortem инспекција е извршена во соодветни услови, на секое животно кое треба да биде заклано.

(7) Животните внесени во сала за колење треба да бидат заклани без непотребно одложување.

(8) Зашеметувањето, искрварувањето, симнување на кожата, евисцерацијата и понатамошната обработка треба да се спроведат без непотребно одложување и на начин за да се избегне контаминацијата на месото. Особено:

1) дишникот и хранопроводот треба да останат непресечени за време на искрварувањето, освен во случај на религиозно колење;

2) за време на отстранувањето на кожата и руното:

а) треба да се спречи контакт помеѓу надворешниот дел од кожата и трупот и

б) операторите и опремата кои доаѓаат во контакт со надворешната површина од кожата и руно не треба да го допираат месото;

3) треба да се применуваат мерки на претпазливост за да се спречи истекување на содржината од дигестивниот тракт за време и по евисцерацијата и да се осигура дека евисцерацијата е завршена во најбрз можен рок по зашеметувањето и

4) отстранувањето на вимето не треба да предизвика контаминација на трупот со млеко или колострум.

(9) Од труповите и другите делови од телото наменети за исхрана на луѓето, кожата треба да биде потполно отстранета, освен во случај на свињи, глави од овци, кози и телиња и муцката и усните на говеда, и долните делови на нозете на говеда, овци и кози. Главите, вклучително и муцките и усните, како и долните делови на нозете треба да бидат третираны на начин со кој ќе се одбегне контаминација;

(10) Кога не им се отстранува кожата, на свињите треба веднаш да им бидат отстранети четините. Ризикот од контаминација на месото со вода за попарување треба да биде минимализиран. Единствено одобрени адитиви можат да се користат за оваа операција. Свињите потоа треба да бидат темелно испрани со хигиенски исправна вода.

(11) На труповите не треба да има видлива фекална контаминација. Секоја видлива контаминација треба да биде отстранета без одложување, со тримување или други алтернативни средства со ист ефект.

(12) Труповите, внатрешните органи и ситнежот не треба да дојдат во контакт со подовите, сидовите или работните површини.

(13) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека post-mortem инспекција на сите заклани животни е извршена во соодветни услови во согласност со прописите за безбедност на храна.

(14) До завршување на post-mortem инспекција, деловите од закланото животно кои се предмет на прегледот треба:

1) да бидат означени така да се знае дека му припаѓаат на одреден труп и

2) да не дојдат во контакт со други трупови, внатрешни органи или ситнеж, вклучително и оние кои веќе биле подложени на post-mortem инспекција. Сепак, доколку не покажува патолошки промени пенисот може веднаш да биде отстранет.

(15) Двата бубрега треба да бидат отстранети од нивната масна обвивка. Во случај на говеда, свињи и копитари, периреналната капсула треба да биде отстранета.

(16) Ако крвта или ситнежот од неколку животни се собираат во ист контејнер пред да заврши post-mortem инспекција, целата содржина треба да биде прогласена како неисправна за исхрана на луѓе ако трупот на едно или повеќе животни бил прогласен за неисправен за исхрана на луѓе.

(17) По завршувањето на post-mortem инспекција:

1) тонзилите кај говедата, свињите и копитарите треба да бидат отстранети на хигиенски начин;

2) деловите кои не се исправни за исхрана на луѓе треба да бидат отстранети од чистиот дел на објектот колку што е можно побрзо;

3) месото кое е задржано или прогласено неисправно за исхрана на луѓето и нејестивите нуспроизводи не смеат да дојдат во контакт со месото прогласено како исправно за исхрана на луѓето и

4) внатрешните органи или делови од нив кои остануваат на трупот, со исклучок на бубрезите, треба целосно да бидат отстранети колку што е можно побрзо, освен ако официјалниот ветеринар не одобри поинаку.

(18) По завршувањето на колењето и post-mortem инспекција месото треба да биде складирано во согласност со барањата од член 23 од овој правилник.

(19) Доколку се наменети за понатамошна обработка:

- 1) желудниците треба да бидат ошурени или исчистени;
- 2) цревата треба да бидат испразнети и исчистени и
- 3) од главите и папците треба да е симната кожата или да бидат ошурени, а влакната одстранети.

(20) Кога објектите се одобрени за колење на различни видови на животни или за ракување со трупови на фармски одгледуван дивеч и дивеч, треба да бидат превземени мерки на претпазливост против вкрстена контаминација со временско или просторно одделување на активностите кои се спроведуваат на различните видови. Треба да бидат обезбедни одделни простории за прием и складирање на трупови на кои не им е отстранета кожата од дивеч и од фармски одгледуван дивеч заклан на фарма.

(21) Доколку кланицата не располага со посебни простории и опрема кои се заклучуваат, а се наменети за колење на болни или сомнителни на болест животни, просториите и опремата кои се користеле за колење на такви животни треба да бидат исчистени, измиени и дезинфицирани под официјална контрола пред да се продолжи со колење на другите животни.

Член 21

Хигиена за време на расекувањето и обескоскувањето

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека расекувањето и обескоскувањето на месото од домашни чапункари и копитари се одвива во согласност со следните барања:

1) труповите од домашни чапункари и копитари во кланица може да бидат расечени на половинки или четвртини, а половинките на не повеќе од три дела. Понатамошното расекување и обескоскување треба да се изврши во објект за расекување;

2) Работата со месото треба да биде организирана на начин за да се спречи или минимализира контаминацијата. За тоа операторот со храна треба посебно да обезбеди дека:

а) месото кое е наменето за расекување се доставува во работните простории постепено по потреба;

б) за време на расекувањето, обескоскувањето, тримувањето, сечењето на парчиња, завиткувањето и пакувањето, месото се оддржува на температура не повисока од 7°C, а ситнежот од 3°C, со помош на амбиентална температура не повисока од 12°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект и

в) кога објектите се одобрени за расекување на месо од различни видови животни, се превземаат мерки на претпазливост за да се избегне вкрстена контаминација, со одделување на активностите врз различни видови на животни во простор или време.

(2) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во став (1) точка 2) потточка б) од овој член, под услови во согласност со член 23 став (3) од овој правилник.

(3) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во став (1) точка 2) потточка б) од овој член во случај кога просторијата за расекување е во состав на објектот за колење. Во тој случај месото треба да биде пренесено во просторијата за расекување или директно од просториите за колење или по период на чекање во соби за разладување или ладење. Кога е расечено и каде е потребно спакувано, месото треба да биде оладено на температурата наведена во став (1) точка 2) потточка б) од овој член.

Член 22

Принудно колење надвор од кланица

Операторот со храна треба да обезбеди дека месото од домашни чапункари и копитари кои се принудно заклани надвор од кланица, може да се користи за исхрана на луѓето единствено доколку е во согласност со следните барања:

1) принудно колење се врши доколку здрави животни претрпеле незгода која го спречува нивниот транспорт до кланицата од аспект на благосостојба на животното;

2) доктор по ветеринарна медицина треба да спроведе ante-mortem инспекција на животното;

3) закланото и искрварено животното треба да биде транспортирано до кланица на хигиенски начин и без одлагање. Отстранувањето на желудникот и цревата, но не и други обработки, може да се изврши на лице место, под надзор на доктор по ветеринарна медицина. Секој орган кој е отстранет, треба да го придружува закланото животно до кланицата и да биде идентификуван дека му припаѓа на тоа животно;

4) доколку има повеќе од два часа од колењето до пристигнувањето во кланица, трупот треба да биде разладен. Доколку климатските услови го дозволуваат тоа, активно ладење не е неопходно;

5) изјава од операторот со храна кој го одгледал животното, која го докажува идентитетот на животното и укажува на аплицирани ветеринарно-медицински препарати и други третмани врз животното, датуми на апликација и периоди на каренца, треба да го придружува закланото животно до кланицата;

6) изјава издадена од страна на доктор по ветеринарна медицина која го потврдува поволниот исход од ante-mortem инспекцијата, датумот, времето и причината за принудно колењето, како и природата на третманот применет од страна на докторот по ветеринарна медицина врз животното, треба да го придружува закланото животно до кланицата;

7) закланото животно треба да биде исправно за исхрана на луѓето по post-mortem инспекција извршен во кланица, вклучувајќи ги и резултатите од дополнителните потребни тестови во случај на принудно колење;

8) операторот со храна треба да ги следи инструкциите од официјалниот ветеринар по post-mortem инспекција, во врска со употребата на месото.

Член 23

Складирање и транспорт

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека складирањето и транспортот на месо од домашни чапункари и копитари се одвива во согласност со следните барања:

1) доколку други посебни одредби не предвидуваат поинаку, по post-mortem инспекција, месото треба веднаш да биде оладено во кланицата, за да обезбеди температура не повисока од 7°C за месото и 3°C за ситнежот, по крива на разладување која обезбедува континуирано смалување на температурата. По исклучок, месото може да биде расечено и обескоскено за време на ладењето во согласност со член 21 став (3) од овој правилник;

2) за време на процесот на ладење, треба да постои соодветна вентилација за да се спречи кондензацијата на површината на месото;

3) месото треба да ја достигне температурата од точка 1) од овој став и да ја оддржува таа температура за време на складирањето и

4) месото пред транспортот треба да ја достигне температурата од точка 1) од овој став и да ја оддржува истата температура за време на транспортот. Меѓутоа, транспортот исто така може да се изврши доколку официјалниот ветеринар го одобри тоа, за да овозможи производство на специфични производи, под услов:

а) таквиот транспорт да се одвива во согласност со барањата кои се дадени од страна на Агенцијата во поглед на транспорт од еден до друг даден објект и

б) месото веднаш ја напушта кланицата или просторијата за расекнување која се наоѓа на исто место со кланицата и транспортот не трае подолго од два часа.

(2) Месото кое е наменето за замрзнување треба да биде замрзнато без одложување, земајќи го во предвид периодот на стабилизација пред замрзнувањето.

(3) Непакуваното месо треба да се складира и транспортира одделно од пакуваното месо, освен доколку не се складираат и транспортираат во различен временски период или на таков начин да материјалот за пакување и начинот на складирање или транспорт не претставуваат извор на контаминација на месото.

Оддел 3. Посебни барања за месо од живина и лагоморфи

Член 24

Транспорт на живи животни до кланица

Освен одредбите од прописите за благосостојба на животните, кои се однесуваат на заштита и благосостојба на животните за време на транспортот, операторите со храна кои превезуваат живи животни до кланица треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) за време на собирањето и транспортот со животните треба да се постапува внимателно без предизвикување на непотребен стрес;

2) животните кои покажуваат симптоми на болест или потекнуваат од јато или стадо за кое се знае дека е заразено со причинители на болести од важност за јавното здравство, може да бидат транспортирани до кланица единствено со одобрение од официјален ветеринар и

3) кафезите за пренесување на животните до кланиците треба да бидат направени од некорозирачки материјал и да можат лесно да се чистат и дезинфицираат. Веднаш по празнењето и доколку е потребно пред повторната употреба, целата опрема која се користела за собирање и доставување на живите животни треба да се исчисти, измие и дезинфицира.

Член 25

Услови за кланици

Операторот со храна треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата на кланицата во која се коле живина или лагоморфи, ги исполнува следните услови:

1) има просторија или покриен простор за прием на животните и за нивен преглед пред колењето;

2) за да се одбегне контаминација на месото, кланицата треба да:

а) има доволен број на простории, соодветни за активностите кои се спроведуваат во неа;

б) има одделна просторија за евисцерација и понатамошна обработка, вклучувајќи додавање на зачини на трупот на живината, освен кога Агенцијата одобри временско одделување на овие активности, во зависност од случај до случај, за секоја поедина кланица;

в) обезбедува просторно или временски одделување на следните активности:

- зашметување и искрварување;

- кубење на перјата или отстранување на кожата и попарување и

- испорака на месото.

г) има инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема и

д) има линија за колење дизајнирана да (кога е во функција) овозможи непрекинат тек на процесот на колењето за да се избегне вкрстена контаминација помеѓу различни делови од линијата за колење. Кога во една просторија се користи повеќе од една линија за колење, треба да постои соодветна одвоеност на линиите за да се спречи вкрстена контаминација.

3) Кланицата треба да има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

4) Опремата за миеење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има чешми дизајнирани на начин да се спречи ширење на контаминација.

5) Треба да постојат простории за разладено складирање на задржано месо и одделни простории кои се заклучуваат за складирање на месо кое е прогласено како неисправно за исхрана на луѓе.

б) Треба да постои посебен простор, соодветно опремен, за чистење, миеење и дезинфекција на:

а) опрема за транспорт како што се кафези и

б) превозни средства.

Овие места и објекти не се задолжителни за превозни средства доколку има официјално одобрени места и објекти во близина.

7) Имаат соодветно опремен простор кој се заклучува или каде што е неопходно, просторија, исклучително за употреба на ветеринарната служба.

8) Има соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на нуспроизводите од животинско потекло или доколку се применуваат соодветни алтернативи да има одделни и безбедни простории за собирање и привремено складирање на нуспроизводи од животинско потекло наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло^(6*).

Член 26

Услови за објекти за расекување на месо

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека објектот за расекување во кој се ракува со месо од живина или лагоморфи:

1) е конструиран на начин да се избегне контаминација на месото, особено со:

а) обезбедување на континуиран тек на работата или

б) обезбедување на одвоеност помеѓу различни производствени серии.

2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо, освен ако не е складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација на месото;

3) има простории за расекување кои се опремени да обезбедат согласност со барањата пропишани во член 28 од овој правилник;

4) има опрема за миеење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо, со чешми дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација и

5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

(2) Ако следните операции се одвиваат во објектот за расекување:

1) евисцерација на гуски и патки кои се одгледани за производство на масен црн дроб “foie gras”, кои биле зашеметени, искрварени и искубани на фармата за товење или

2) одложена евисцерација на живина, операторот со храна треба да обезбеди посебни одвоени простории за таа намена.

Член 27

Хигиена при колење на живина и лагоморфи

(1) Операторот со храна кој управува со кланица во која се коле живина и лагоморфи треба да обезбеди дека:

1) месо од животни, освен оние наведени во точка 2) од овој став, не се користи за исхрана на луѓе доколку тие угинале на поинаков начин, а не се заклани во кланица.

2) единствено живи животни наменети за колење може да бидат донесени во просториите на кланицата, со исклучок на:

а) одложено евисцерирана живина, гуски и патки одгледувани за производство на масен црн дроб “foie gras” и птици кои не се сметат како домашни, но кои се одгледувани на фарма како домашни животни, ако се заклани на фарма во согласност со член 29 од овој правилник;

б) фармски одгледуван дивеч заклан на местото на производство во согласност со член 31 од овој правилник и

в) ситен дивеч во согласност со член 34 од овој правилник.

(2) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека ante-mortem инспекцијата е извршена во соодветни услови;

(3) Кога кланицата е одобрена за колење на различни видови животни или за ракување со фармски одгледувани ноеви и ситен дивеч, треба да бидат превземени мерки на претпазливост против вкрстена контаминација, со временско или просторно одделување на активностите кои се спроведуваат на различни видови. Треба да бидат обезбедени одделни простори за прием и складирање на труповите од фармските одгледувани ноеви кои биле заклани на фарма и за ситен дивеч;

(4) Животните внесени во кланичното одделение треба да бидат заклани без непотребно одложување;

(5) Зашеметувањето, искрварувањето, симнувањето на кожата или кубењето, евисцерирацијата и понатамошната обработка треба да се спроведат без непотребно одложување и на начин за да се избегне контаминацијата на месото. Особено, треба да се применат мерки на претпазливост за да се спречи истекување на содржината од дигестивниот тракт за време на евисцерирацијата;

(6) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека post-mortem инспекцијата се спроведува во соодветни услови, а особено дека закланите животни можат да бидат прегледани правилно;

(7) По завршување на post-mortem инспекцијата:

1) деловите кои не се исправни за исхрана на луѓето треба да бидат отстранети од чистиот дел на објектот колку што е можно побрзо;

2) месото кое е задржано или прогласено неисправно за исхрана на луѓе, како и нејастивите нуспроизводи, не треба да дојдат во контакт со месото прогласено исправно за исхрана на луѓе и

3) внатрешните органи или делови од нив кои остануваат на трупот, со исклучок на бубрезите, треба целосно да бидат отстранети колку што е можно побрзо, освен ако официјалниот ветеринар не одобри поинаку.

(8) По прегледот и евисцерирацијата, закланите животни треба колку што е можно побрзо да бидат исчистени и оладени на температура не повисока од 4°C, освен во случај кога месото се расекува додека се уште е топло.

(9) Кога труповите се разладуваат со потопување во вода, треба да се земе во предвид следново:

1) да се превземат сите мерки на претпазливост за да се избегне контаминација на труповите, земајќи ги во предвид параметрите како што се тежината на трупот, температурата на водата, волуменот и насоката на протокот на водата и времето на разладување и

2) опремата да биде комплетно испразнета, исчистена и дезинфицирана, секогаш кога е тоа потребно, а најмалку еднаш дневно.

(10) Болните или сомнителните животни, како и животните кои се заклани во склоп на програма за сузбивање на болест или контролна програма, не треба да бидат заклани во објектот, освен во случај кога тоа е одобрено од страна на Агенцијата. Во тој случај, колењето треба да се изврши под официјален надзор и да се превземат соодветни чекори за да се спречи контаминацијата, а просториите треба да бидат исчистени, измениени и дезинфицирани пред да бидат повторно употребени.

Член 28

Хигиена за време на и по расекување и обескоскување

Операторот со храна треба да обезбеди дека расекувањето и обескоскувањето на месото од живина и лагоморфи се одвива во согласност со следните барања:

1) Работата со месото треба да биде организирана на начин за да се спречи или минимализира контаминацијата. За тоа, операторот со храна треба да обезбеди дека:

а) месото кое е наменето за расекување се доставува во работните простории постепено по потреба;

б) за време на расекувањето, обескоскувањето, тримувањето, сечењето на парчиња, завиткувањето и пакувањето, месото се одржува на температура не повисока од 4°C со помош на амбиентална температура од 12°C или алтернативен систем со кој се постигнува еднаков ефект и

в) кога објектите се одобрени за расекување на месо од различни видови животни, се превземаат мерки на претпазливост за да се избегне вкрстена контаминација, со одделување на активностите врз различните видови во простор или време.

2) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во точка 1) потточка б) од овој став кога просторијата за расекување е на исто место со просториите за колење и под услов ако месото е пренесено во просторијата за расекување:

а) или директно од просториите за колење или

б) по периодот на разладување.

3) Кога е расечено и кога тоа е соодветно, спакувано, месото треба да биде разладено на температура не повисока од 4°C и

4) Месото треба да се чува на температура не повисока од 4°C пред транспортот и да се одржува на таа температура за време на транспортот. Доколку Агенцијата дозволи, црните дробови за производство на „foie gras“ можат да бидат транспортирани на температура повисока од 4°C доколку се обезбеди дека:

а) транспортот се одвива во согласност со барањата кои Агенцијата ги специфицирала во однос на транспорт од еден даден објект во друг и

б) месото ја напушта кланицата или објектот за расекување веднаш и транспортот не трае повеќе од два часа.

5) Месото од живина и лагоморфи наменето за замрзнување треба да се замрзне без понатамошно одлагање.

б) Непакуваното месо треба да биде складирано и транспортирано одделно од пакуваното месо, освен ако не е складирано или транспортирано во различни временски периоди или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање и транспорт не би можеле да претставуваат извор на контаминација за месото.

Член 29
Колење на фарма

Операторот со храна може да врши колење на живина од член 27 став (1) точка 2) подточка (б) од овој правилник, на фарма, единствено со одобрување од Агенцијата и во согласност со следните барања:

- 1) фармата треба да е под редовна ветеринарна контрола;
- 2) операторот со храна треба предходно да го информира официјалниот ветеринар за датумот и времето на колење;
- 3) одгледувалиштето треба да располага со простор во кои би се сконцентрирале птиците за да им се изврши ante-mortem инспекција;
- 4) одгледувалиштето треба да располага со соодветни простории за хигиенско колење и понатамошно ракување со живината;
- 5) треба да бидат исполнети барањата за благосостојба на животните;
- 6) закланите птици треба да бидат придружени до кланица со изјава потпишана од страна на операторот со храна кој ги одгледал, наведувајќи ги ветеринарно-медицинските препарати или други третмани применети врз нив, датумите на третманите и времето на каренцата, како и датумот и времето на колење;
- 7) закланото животно до кланицата треба да биде придружувано со сертификат издаден од официјален ветеринар или овластен ветеринар согласно прописите за официјални контроли на храна од животинско потекло;
- 8) во случај на живина одгледана за производство на „foie gras“, неевисцерираните птици треба да бидат транспортирани веднаш и ако е потребно, да бидат разладени за време на транспортот до кланица или објект за расекување. Тие треба да бидат евисцерирани во рок од 24 часа по колењето под надзор на официјалниот ветеринар и
- 9) живината со одложена евисцерација може да се чува на фармата на производство до 15 дена, на температура не повисока од 4°C. Потоа треба да се евисцерира во кланица или објект за расекување.

Член 30
Средства за задржување на вода

Операторот со храна треба да обезбеди дека месото од живина третирано со средства за задржување на вода не се става во промет како свежо месо, туку како подготовки од месо или да се користи за производство на преработени производи.

Член 31
Посебни барања за месо од дивеч одгледуван на фарма

(1) Одредбите од делот 2 Посебни барања за месо од домашни чапункари и копитари од овој правилник се однесуваат и на производство и ставање во промет на месо од фармски одгледувани диви цицачи со парен број прст (Cervidae и Suidae), освем доколку Агенцијата смета дека тоа е несоодветно.

(2) Одредбите од делот 3 Посебни барања за месо од живина и лагоморфи од овој правилник се однесуваат на производство и ставање во промет на месо од ноеви. Треба да бидат обезбедени соодветни простории, адаптирани на големината на животните.

(3) По исклучок од став (1) и (2) од овој член, операторите со храна може да извршат колење на местото на потекло на ноеви и фармски одгледуван дивеч од став (1) од овој член со одобрување од официјален ветеринар, доколку:

1) животните не можат да бидат транспортирани, за да се избегне ризикот по лицето кое ракува со нив или да се запази благосостојбата на животните;

2) стадото подлежи на редовна ветеринарна инспекција;

3) сопственикот на животните поднесе барање;

4) официјалниот ветеринар е однапред информиран за датумот и времето на колење на животните;

5) одгледувалиштето има процедури за собирање на животните за да се овозможи извршување на ante-mortem инспекција на групата;

6) одгледувалиштето има капацитети (простории и опрема) соодветни за колење, искрварување и кога на ноевите треба да им се отстранат пердувите, за отстранување на пердувите на животните;

7) се почитуваат барањата за благосостојба на животните;

8) закланите и искрварените животни се транспортирани до кланица на хигиенски начин и во најбрз рок. Ако за транспорт се потребни повеќе од два часа, труповите, доколку е потребно, се разладуваат. Евисцерацијата може да се изврши на лице место, под надзор на доктор по ветеринарна медицина;

9) поднесена е изјава од операторот со храна, кој ги одгледал животните, која го докажува нивниот идентитет и укажува на ветеринаро-медицинските препарати или други третмани кои биле аплицирани врз животните, датумите на апликација и на периодот на каренца, ги придружува закланите животни до кланицата и

10) за време на транспортот до одобриениот објект, закланите животни ги придружува сертификат издаден и потпишан од страна на официјалниот ветеринар или овластен ветеринар кој го потврдува поволниот резултат добиен од ante-mortem инспекција, правилното колење и искрварување, како и датумот и времето на колење.

(4) По исклучок од став (3) точка 10) од овој член, Агенцијата може да одобри потврдувањето на правилното колење и искрварување и датумот и времето на колењето да бидат вклучени само во изјавата од страна на бизнис операторот со храна од став (3) точка 9) од овој член, доколку:

1) фармата се наоѓа во Република Македонија, трета земја или регион кои не се под здравствени ограничувања во согласност со националното законодавство на Република Македонија и

2) операторот со храна покажува соодветно ниво на компетентност да ги коле животните без да им предизвика било каква болка која може да се избегне, вознемиреност или страдање, во согласност со член 10 став (2) од Правилникот за начинот на постапување со животните за време на убивање (4*) и без да е во спротивност со член 17 од тој правилник.

(5) Операторот со храна во исклучителни околности може да изврши колење и на бизони на фарма во согласност со став (3) од овој член, по претходно одобрение од официјален ветеринар.

Оддел 5. Посебни барања за месо од дивеч

Член 32

Обука на ловци за здравствена заштита и хигиена

(1) Лицата кои ловат дивеч со цел ставање во промет за исхрана на луѓе, треба да имаат доволно познавање за патологијата на дивечот, како и за производството и ракувањето со дивеч и месото од дивеч по ловењето, за да можат да извршат првичен преглед на дивечот на лице место.

(2) Доволно е доколку најмалку едно лице од тимот за ловење има познавање наведено во став (1) од овој член. Референците за “обучено лице” во овој Оддел се референци за тоа лице.

(3) Обученото лице може да биде и ловочувар или одгледувач на дивеч, ако тој е дел од тимот за ловење или е лоциран во непосредна близина каде што се одвива ловењето. Во вториот случај, ловецот треба да му го предочи дивечот на ловочуварот или одгледувачот на дивеч и да ги информира за секое абнормално однесување кое е забележано пред убивањето.

(4) Обуката треба да ги задоволува критериумите кои се предвидени од страна на Агенцијата за да овозможи соодветна оспособеност на ловците. Таа треба да ги покрива најмалку следните области:

1) нормална анатомија, физиологија и однесување на дивечот;

2) абнормално однесување и патолошки промени кај дивечот поради појава на болест, контаминација на животната средина или други фактори кои може да влијаат на јавното здравство по конзумацијата;

3) хигиенски барања и правилни техники за ракување, транспорт, евисцерација и другите процедури на дивечот по убивањето и

4) правни и административни одредби за безбедноста на храна, ветеринарното јавно здравство и здравствената заштита на животните и хигиенските барања кои се однесуваат на ставање во промет на дивеч.

(5) Агенцијата во рамки на своите можности го промовира спроведувањето на обуките од став (4) на овој член од страна на ловечките организации.

Член 33

Постапка со крупен дивеч

(1) По одстрелот, на крупниот дивеч треба да му се отстранат желудникот и цревата во колку што е можно побрз временски рок и доколку е неопходно, да се искввари.

(2) Обучено лице треба да изведе испитување на телото и на сите отстранети органи за да ги утврди сите карактеристики кои би можеле да укажуваат на тоа дека месото може да представува опасност по здравјето. Прегледот треба да се изврши што е можно побрзо по одстрелот.

(3) Месото од крупен дивеч може да биде ставено во промет единствено ако трупот е транспортиран во објект за обработка на дивеч во најбрз можен временски рок по прегледот наведен во став (2) од овој член. Заедно со трупот треба да бидат испратени и внатрешните органи наведени во став (4) од овој член. Внатрешните органи треба да се идентификуваат дека му припаѓаат на одредено животно.

(4) На труповите од убиениот крупен дивеч:

1) Доколку за време на прегледот од став (2) на овој член не се пронајдени абнормалности, пред убивање не е забележано абнормално однесување и не постои сомневање на контаминација од животна средина, обученото лице на трупот од животното треба да прикачи нумерирана изјава која го потврдува ова. Оваа изјава треба исто така да укажува на датумот, времето и местото на убивањето.

Декларацијата не треба да биде закачена на труп и може да се однесува на повеќе трупови, доколку се обезбеди дека секој труп е соодветно идентификуван и дека декларацијата содржи идентификација од идентификациониот број на секое животно на кое се однесува, со соодветен датум, време и место на убивање. Сите трупови на животни кои се покриени со една декларација можат да бидат пратени само до еден објект за ракување со дивеч.

Главата и внатрешните органи не треба да го придружуваат трупот до објект за ракување со дивеч освен во случај на животни кои се приемчиви на Трихинелоза (свињи, копитари и други), чии глави (со исклучок на заби (секачи)) и дијафрагми треба да го придружуваат трупот.

Агенцијата може да одобри главите на животните од видови приемчиви на инфекција од Трихинела да бидат пратени во технички објект за производство на трофеи од дивеч, кој е одобрен во согласност со член 14 од Законот за нус производи од животинско потекло (6*). Техничкиот објект треба да биде наведен на декларацијата од обученото лице. Копија од таа декларација треба да биде пратена во техничкиот објект. Кога резултатите од испитувањата на Трихинела се позитивни, Агенцијата спроведува официјална проверка за да верификува соодветно ракување со главата во техничкиот објект.

Ловците треба да обезбедат согласност со сите дополнителни барања кои се предвидени со прописите за ветеринарно јавно здравство и здравствена заштита на животните, особено да се дозволи мониторинг на одредени резидуи и субстанции;

2) во други случаи, главата со исклучок на заби (секачи), роговје и рогови и сите внатрешни органи со исклучок на желудникот и цревата треба да го придружуваат трупот. Обученото лице кое го извршило прегледот треба да го информира официјалниот ветеринар за утврдените абнормалности, абнормално однесување или сомневање од контаминација од животната средина која го спречила во изготвувањето на изјавата во согласност со став (4) точка 1) од овој член и

3) ако во одреден случај, не е на располагање обучено лице за да го изврши прегледот кој е наведен во став (1) од овој член, главата со исклучок на заби (секачи), роговје и рогови и сите внатрешни органи со исклучок на желудникот и цревата, треба да го придружуваат трупот.

(5) Разладувањето треба да започне во разумен временски период по отстрелот и да се достигне температура на месото не повисока од 7°C. Активното разладување не е потребно кога климатските услови го дозволуваат тоа.

(6) За време на транспортот до објектите каде се ракува со дивеч, треба да се одбегне натрупување на дивечот.

(7) Крупниот дивеч доставен во објект за ракување со дивеч треба да му биде достапен на официјалниот ветеринар за да се изврши преглед.

(8) На дивечот на кој не му е симната кожата може да:

1) му се симне кожата и да се стави во промет единствено доколку:

(а) пред симнувањето на кожата, трупот бил складиран и со него се ракувало одделно од останатата храна и не бил замрзнат и

(б) по симнувањето на кожата, трупот е подложен на финална инспекција во согласност со прописите за ветеринарно јавно здравство.

2) се испрати во објект за ракување со дивеч во трета земја само ако за време на транспортот до тој објект за ракување со дивеч е придружен со соодветен ветеринарно-здравствен сертификат издаден и потпишано од официјален ветеринар, со која се потврдува дека се исполнети барањата утврдени во став (4) од овој член во однос на достапноста на декларација, кога е тоа важно, а пропратните релевантни делови од телото се соодветни.

(9) Барањата пропишани во член 21 од овој правилник се применуваат и на расекување и обескостување и на крупен дивеч.

Член 34

Постапка со ситен дивеч

(1) Обученото лице треба да изврши преглед за да идентификува абнормалности кои може да индицираат дека месото може да претставува ризик по здравјето. Прегледот треба да се изврши што е можно побрзо по отстрелот.

(2) Ако за време на прегледот се утврдат абнормалности, пред отстрелот е забележано абнормално однесување или се посомнева на контаминација од животната средина, обученото лице треба да го информира официјалниот ветеринар.

(3) Месо од ситен дивеч може да биде ставено во промет единствено ако трупот е транспортиран во објект за ракување со дивеч во најбрз можен временски рок по прегледот наведен во став (1) од овој член.

(4) Разладувањето треба да започне во разумен временски период по отстрелот и да се достигне температура на месото не повисока од 4°C. Активно разладување не е потребно кога климатските услови го дозволуваат тоа.

(5) Евисцерацијата треба да се изврши што е можно побрзо по пристигнувањето во објектот за ракување со дивеч, освен во случај кога официјалниот ветеринар одобрил поинаку.

(6) Ситниот дивеч донесен во објектот за ракување со дивеч треба да му биде достапен на официјалниот ветеринар за да се изврши преглед.

(7) Барањата пропишани во член 21 од овој правилник се применуваат и на расекување и обескоскување и на ситниот дивеч.

Оддел 6. Посебни барања за мелено месо, месни подготовки и механички одвоено месо (МОМ)

Член 35

Услови за производните објекти

Операторот со храна во објект за производство на мелено месо, подготовки од месо или механички одвоено месо (МОМ) треба да обезбеди дека објектот:

1) е конструиран на начин да се избегне контаминација на месото и производите, особено со:

а) обезбедува континуиран тек на работата или

б) обезбедува одвоеност помеѓу различни производствени серии.

2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо и производи, освен ако не се складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација за месото или производите;

3) има простории опремени за да обезбедат согласност со температурните барања пропишани во членовите 39 и 40 од овој правилник;

4) има опрема за миење на раце која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо и производи, со славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација и

5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

Член 36

Барања за суровини кои се користат за производство на мелено месо

Операторот со храна кој произведува мелено месо треба да обезбеди дека суровините кои се користат ги исполнуваат следните барања:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхеретните масни ткива;
- 3) не потекнуваат од:
 - а) остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);
 - б) механички одвоено месо (МОМ);
 - в) месо кое содржи делови од коска или кожа или
 - г) месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од *linea alba*, месо од регионот на *carpus* и *tarsus*, месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

Член 37

Барања за суровини кои се користат за производство на подготовки од месо

Операторот со храна кој произведува подготовки од месо треба да обезбеди дека суровините за производство на подготовки од месо:

- 1) се свежо месо;
- 2) е месо кое ги исполнува барањата од член 36 од овој правилник и
- 3) ако подготовката од месо не е јасно наменета за конзумирање без претходно спроведен топлотен третман е:
 - а) месо кое потекнува од мелење или фрагментација на месо кое ги исполнува барањата од член 36 став (1) од овој правилник и
 - б) механички одвоено месо (МОМ) кое ги исполнува барањата од член 40 став (1) точка 4).

Член 38

Барања за суровини кои се користат за производство на механички одвоено месо (МОМ)

(1) Суровината која се користи за подготовка на механички одвоено месо (МОМ) треба да ги исполнува следните барања:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) следниов материјал не треба да се користи за производство на МОМ:
 - а) за живина, стапалата, кожата од вратот и главата и
 - б) за останати животни, коските од главата, стапалата, опашките, фемур, тибиа, фибула, хумерус, радиус и улна.

Член 39

Хигиена за време на и по производството - заеднички одредби

(1) Операторот со храна кој произведува мелено месо, подготовки од месо или механички одвоено месо (МОМ) треба да обезбеди сообразност со барањата од овој член.

(2) Работата со месото треба да биде организирана на начин да се спречи или минимализира контаминацијата. Во тој поглед операторот со храна треба да обезбеди дека месото кое се користи е:

- 1) со температура не повисока од 4°C за живина, 3°C за ситнеж и 7°C за друго месо и
- 2) донесено во просторијата за подготовка постепено според потребата.
- (3) Следните барања се однесуваат на производство на мелено месо и подготовки од месо:

1) освен ако официјалниот ветеринар не одобри обескоскување веднаш пред мелењето, замрзнатото или длабоко замрзнатото месо кое се користи за подготовка на мелено месо или подготовки од месо, треба да се обескости пред да се замрзне. Тоа може да биде складирано само одреден временски период.

2) кога е подготвено од оладено месо, меленото месо треба да биде приготвено од:

а) во случај на живина, не подоцна од три дена по нивното колење;

б) во случај на други животни, не подоцна од шест дена по нивното колење или

в) најдоцна во рок од 15 дена од колењето на животните во случај на обескоскено, вакумирано телешко или јунешко месо.

3) веднаш по производството, меленото месо и подготовките од месо треба да бидат завиткани или спаковани и да бидат:

а) изладени на внатрешна температура не повисока од 2°C за мелено месо и 4°C за подготовки од месо или

б) замрзнати на внатрешна температура не повисока од -18°C.

Овие температурни барања треба да се одржуваат за време на складирањето и транспортот.

4) Меленото месо и подготовките од месо не смеат повторно да се замрзнат после одмрзнување.

Член 40

Хигиенски барања за производство на механички одвоено месо (МОМ)

(1) Следните барања се однесуваат на производството и употребата на механички одвоеното месо (МОМ) кое се произведува со помош на техники кои не ја менуваат структурата на коските, а кои се користат за производство на механички одвоено месо (МОМ) и содржина на калциум која не е значително поголема од онаа кај меленото месо:

1) суровините за обескоскување не смеат да бидат постари од пет дена, освен суровини добиени на лице место во кланица каде постои објект за обескоскување, кога не смеат да бидат постари од седум дена, додека труповите од живина не смеат да бидат постари од три дена;

2) механичкото одвојување треба да се изврши веднаш по обескоскувањето;

3) доколку не се искористи веднаш по добивањето, механички одвоеното месо (МОМ) треба да биде завиткано или пакувано и потоа оладено на температура не повисока од 2°C или замрзнато на внатрешна температура не повисока од -18°C. Овие барања за температура треба да се одржуваат и за време на складирањето и транспортот.

4) ако операторот со храна има извршено анализи кои покажуваат дека механички одвоеното месо (МОМ) е во согласност со микробиолошките критериуми за мелено месо, тоа може да се користи за подготовки од месо кои јасно не се наменети за употреба без претходен топлотен третман и во производи од месо и

5) механички одвоеното месо (МОМ) кое не покажува дека е во согласност со критериумите кои се наведени во точка 4) од овој став, може да се употребува единствено за производство на термички третирани производи од месо во објекти одобрени согласно овој правилник;

(2) Следните барања се однесуваат на производството и употребата на механички одвоено месо (МОМ) произведено со помош на техники кои се разликуват од оние наведени во став (1) од овој член:

1) суровините за обескоскување не смеат да бидат постари од пет дена, освен суровини добиени на лице место во кланица каде постои објект за обескоскување, кога не смеат да бидат постари од седум дена, додека труповите од живина не смеат да бидат постари од три дена;

2) ако механичкото одвојување не се случи веднаш по одвојувањето од коска, коските со месо треба да бидат складирани и транспортирани на температура не повисока од 2°C или доколку се замрзнати, на температура не повисока од -18°C;

3) коски со месо добиени од замрзнати трупови не треба да бидат повторно замрзнувани;

4) доколку не се искористи во рок од еден час откако ќе се добие, механички одвоеното месо (МОМ) треба веднаш да биде оладено на температура не повисока од 2°C;

5) ако, по ладењето, механички одвоеното месо (МОМ) не се преработи во рок од 24 часа, тоа треба да биде замрзнато во рок од 12 часа од производството и да достигне внатрешна температура не повисока од -18°C во рок од шест часа;

6) замрзнатото механички одвоено месо (МОМ) треба да биде завиткано или пакувано пред да се складира или транспортира, не треба да е складирано повеќе од три месеци и треба да се одржува температура не повисока од -18°C за време на складирањето и транспортот;

7) механички одвоеното месо (МОМ) може да се користи единствено за производство на производи од месо кои поминале низ тоplotен третман во одобрени објекти и

8) механички одвоеното месо (МОМ) не треба да биде повторно замрзнато по одмрзнувањето.

Член 41 Означување

(1) Како надополнување на општите барања утврдени со прописите за означување на храната, операторот со храна треба да обезбеди сообразност со барањата од став (2) на овој член.

(2) Пакувањата кои се наменети за набдување на крајниот корисник кои содржат мелено месо од живина или копитари или подготовки од месо кои содржат механички одвоено месо (МОМ), треба да носат ознака која укажува дека тие производи треба да бидат термички третирани пред употреба.

Член 42 Посебни барања за означување на мелено месо

(1) Покрај барањата од член 36 од овој правилник, операторот со храна треба да ги провери суровините за производство на мелено месо при нивниот влез во објектот за да обезбеди ускладеност со името на крајниот производ наведен во табелата подолу.

Табела: Критериуми за составот на меленото месо контролирани на основ на дневен просек

	Количество на масти	Однос на сврзно ткиво/ месни протеини ⁽¹⁾
Посно мелено месо	≤ 7 %	≤ 12
Мелено говедско месо	≤ 20 %	≤ 15
Мелено месо кое содржи свинско месо	≤ 30 %	≤ 18
Мелено месо од други видови на животни	≤ 25 %	≤ 15

(¹) Односот на сврзно ткиво/ месни протеини е изразен во проценти на колаген во месни протеини. Содржина на колаген претставува содржина на хидроксипролин помножен со фактор 8.

(2) Покрај барањата за означување утврдени во член 41 став (2) од овој правилник, пакувањата на мелено месо треба да бидат означени и со ознаките:

- „проценти на содржина на масти под...“
- „однос на сврзно ткиво/месни протеини под...“.

(2) Доколку меленото месо не ги исполнува критериумите за составот на меленото месо пропишани во став (1) од овој член, истото треба да биде означено со посебна ознака која е во согласност со барањата утврдени во прописите од областа на ветеринарното јавно здравство.

Оддел 7. Посебни барања за производи од месо

Член 43

Барања за суровини за производство на производи од месо

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека следните делови не се употребуваат во производство на производи од месо:

- 1) генитални органи од машки или женски животни, освен тестиси;
- 2) мокрачни органи, освен бубрези и мочен меур;
- 3) р'скавицата на ларинксот, трахеата и екстра-лобуларните бронхи;
- 4) очи и очни капаци;
- 5) надворешен ушен канал;
- 6) рожно ткиво и
- 7) кај живина, главата, со исклучок на кикиритка и подбрадоците, подгушата и езофагусот, бапката, цревата и гениталните органи.

(2) Целото месо, вклучително меленото месо и подготовките од месо, кои се користат за производство на производи од месо треба да ги исполнуваат барањата за свежо месо. По исклучок, меленото месо и подготовките од месо кои се користат за производство на производи од месо не треба да ги задоволат останатите посебни барања од наведени во членовите 35, 36, 37, 38, 39, 40 и 41 од овој правилник.

Оддел 8. Посебни барања за живи бивалвни мекотели

Член 44 Општи барања

(1) Овој оддел се однесува на живи бивалвни мекотели. Со исклучок на одредбите за пречистување, истиот се однесува на живите иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи. Одредбите за класификација на производните области од член 46 од овој правилник не се однесуваат на морски гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders).

(2) Одредбите од членовите 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54 и 55 од овој правилник, се однесуваат на животни уловени од производни области класифицирани од надлежниот орган во согласност со прописите за ветеринарно здравство. Членот 54 од овој правилник се однесува на пектиници уловени надвор од тие области.

(3) Одредбите од членовите 52, 53, член 54 став (3), 55 и 56 од овој правилник се однесуваат и на малопродажбата.

(4) Барањата од овој оддел ги надополнуваат барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна^(5*).

Член 45 Општи барања за ставање во промет на живи бивалвни мекотели

(1) Живите бивалвни мекотели не може да се ставаат во промет освен преку центар за испорака, каде што треба да се означат со идентификациона ознака во согласност со член 54 од овој правилник.

(2) Операторите со храна може да прифатат серии од живи бивалвни мекотели само доколку се исполнети барањата за документите утврдени во ставовите (3), (4), (5), (6) и (7) од овој член.

(3) При секое преместување на производна серија од живи бивалвни мекотели помеѓу објекти, до, и вклучително и пристигнувањето на пратката до центарот за испорака или објект за преработка, производната серија треба да биде придружена со документ за регистрација.

(4) Пропратната документација треба да биде на македонски јазик и да ги содржи најмалку информациите наведени подолу.

1) во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од производна област, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку следните информации:

- а) идентитетот и адресата на собирачот;
- б) датумот на собирање/излов;
- в) локацијата на производната област опишана со најпрецизни практични детали или со код;
- г) здравствениот статус на производната област;

ѓ) видовите и количината на школките и

д) дестинацијата на серијата.

2) Во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од област за повторно полагање, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку следните информации:

а) локацијата на областа за повторно полагање и

б) времетраењето на повторното полагање.

3) Во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од центар за пречистување, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку информациите споменати во точка 1) од овој став и следните информации:

а) адресата на центарот за пречистување;

б) времетраењето на пречистувањето и

в) датумите кога серијата влегла и го напуштила центарот за пречистување.

(5) Операторите со храна кои испорачуваат серии од живи бивалвни мекотели треба да ги пополнат релевантните делови од документот за регистрација така што истите лесно се читаат и не можат да се изменат. Операторите кои ги примаат сериите треба да стават печат со датумот на документот за прием на серијата или да го евидентираат датумот на прием на друг начин.

(6) Операторите со храна треба да чуваат копија од пропратната документација (документот за регистрација) што се однесува на секоја испратена и примена серија барем дванаесет месеци по испораката или приемот (или за подолг временски период доколку така одреди надлежниот орган)

(7) По исклучок, доколку тоа го дозволи Агенцијата пропратната документација (документите за регистрација) не се неопходни, доколку:

а) персоналот кој ги собира живите бивалвни мекотели исто така работи и во центарот за испорака, центарот за пречистување, областа за повторно полагање или објект за преработка каде што се примаат живите бивалвни мекотели и

б) еден официјален ветеринар ги надгледува сите засегнати објекти.

Член 46

Хигиенски барања за производство и собирање/ ловење на живи бивалвни мекотели - Услови за производни области

(1) Собирачите може да собираат/ловат само живи бивалвни мекотели единствено од производни области со утврдени локации и граници класифицирани од надлежниот орган - кога тоа е соодветно, во соработка со операторите - како класа А, Б или Ц во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедноста на храна.

(2) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни области од класа А за директна исхрана на луѓето, само доколку ги исполнуваат барањата од член 52 на овој правилник.

(3) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни области од класа Б за директна исхрана на луѓето, само по третман во центарот за пречистување или по повторно полагање.

(4) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни области од класа Ц за директна исхрана на луѓето, само по повторно полагање со подолго времетраење во согласност со член 52 од овој правилник.

(5) По пречистувањето или повторно полагање, живите бивалвни мекотели од производни области од класа Б или Ц треба да ги исполнуваат сите барања од член 52 на овој правилник. По исклучок, живите бивалвни мекотели од такви области кои не биле предмет за пречистување или повторно полагање можат да се испратат во објект за преработка, каде треба да поминат третман за да се елиминираат патогените микроорганизми (кога тоа е соодветно, по отстранувањето на песокот, калта или слузта во истиот или друг објект). Дозволени методи за третман се:

- 1) стерилизација во херметички затворени контејнери и
- 2) термички третмани, вклучувајќи:

а) потопување во зовриена вода во времетраење потребно да се постигне внатрешна температура на месото на мекотелите не пониска од 90°C и одржување на оваа минимална температура за период не пократок од 90 секунди;

б) готвење во времетраење од три до пет минути во затворен сад со температурата помеѓу 120°C и 160°C, и притисокот помеѓу 2 и 5 kg/cm², по што следи отстранување на оклопите и замрзнување на месото на внатрешна температура од -20°C и

в) подложување на пареа под притисок во затворен сад кој ги задоволува барањата за времето на готвење и внатрешната температура на месото на мекотелите споменати во став (5) точка 2) подточка а) од овој член. Методата која се употребува треба да биде валидирана. Треба да се воспоставени постапки базирани на НАССР принципи за се верифицира униформната дистрибуција на топлината.

(6) Операторите со храна не смеат да произведуваат или собираат/ловат живи бивалвни мекотели од области кои не се класифицирани од надлежниот орган или се неисправни од здравствени причини. Операторите со храна треба да ги земат предвид сите релевантни информации што се однесуваат на погодноста на областа за производство и ловење, вклучувајќи ги информациите добиени од сопствените контроли и надлежниот орган. Тие треба да ги употребат овие информации, особено информациите за барањата во животната средина и временските барања, за да се одреди соодветен третман на обработка на собраните/изловените серии.

Член 47

Барања за изловување/собирање и манипулација по изловувањето/собирањето

Операторите со храна кои собираат/изловуваат живи бивалвни мекотели или манипулираат со нив веднаш по собирањето/изловувањето, треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) техниките за собирање/изловување и понатамошна манипулација не треба да предизвикаат дополнителна контаминација или претерано оштетување на оклопите или ткивото на живи бивалвни мекотели или да резултираат во промени што значително влијаат на нивната погодност за третман со пречистување, преработување или повторно полагање. Операторите со храна треба, особено:

а) адекватно да ги заштитат живите бивалвни мекотели од кршење, абразии или вибрации;

б) да не ги изложуваат живите бивалвни мекотели на екстремни температури;

в) да не ги потопуваат повторно живите бивалвни мекотели во вода што може да предизвика дополнителна контаминација и

г) доколку спроведуваат кондиционирање во природни локации, да ги користат само ареите класифицирани со класа А од страна на надлежниот орган.

2) транспортните средства треба да дозволуваат соодветен одвод на отпадна вода, да бидат опремени со најдобрите можни барања за преживување и да обезбедуваат ефикасна заштита од контаминација.

Член 48

Барања за повторно полагање на живи бивалвни мекотели

(1) Операторите со храна кои повторно полагаат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат дека:

1) операторите со храна може да ги користат само тие области кои надлежниот орган ги одобрил за повторно полагање на живи бивалвни мекотели. Пловките, столбовите или други прицврстени/фиксни средства треба јасно да ги означуваат границите на локациите. Треба да постои минимално растојание помеѓу областите за повторно полагање и исто така помеѓу областите за повторно полагање и областите за производство, така што се минимизира секој ризик за раширување на контаминацијата.

2) условите за повторно полагање треба да обезбедат оптимални услови за пречистување. Особено, операторите требаат:

а) да применуваат техники за манипулирање со живи бивалвни мекотели наменети за повторно полагање кои на мекотелите им овозможуваат повторно да ја воспостават активноста за хранење со филтрација, по потопувањето во природни води;

б) да не полагаат повторно живи бивалвни мекотели со густина при која го оневозможува пречистувањето;

в) да ги држат живите бивалвни мекотели во морска вода во областа за повторно полагање за соодветен период, одреден во зависност од температурата на водата, при што тој период треба да биде најмалку два месеци, освен кога надлежниот орган одобри пократок период врз основа на анализата на ризикот на операторот и

г) да обезбедат доволна одвоеност на локациите во рамките на областа за повторно полагање за да се спречи мешање на сериите; треба да се користи системот „сите внатре, сите надвор“, така што новата серија не може да се положи пред да се отстрани целата претходна серија.

(2) Операторите со храна кои управуваат со области за повторно полагање треба да чуваат постојана евиденција за потеклото на живите бивалвни мекотели, периодите за повторно полагање, области за повторно полагање кои се користени и последователната дестинација на серијата по повторно полагање, за инспекција од страна на надлежниот орган.

Член 49

Структурни услови за центрите за испорака и центрите за пречистување

(1) Локациите на објектите на копно не треба да бидат подложни на поплави од вообичаени плими или порои од околните области.

(2) Резервоарите и контејнерите за вода треба да ги исполнуваат следните услови:

а) внатрешните површини треба да бидат мазни, издржливи, непропустливи и лесни за чистење.

б) конструирани така што овозможуваат потполно истекување на вода.

в) сите влезни вентили за довод на вода треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминација на водоснабдувањето.

(3) Дополнително, во центрите за пречистување, резервоарите за пречистувањето треба да се соодветни за количеството и типот на производи кои се пречистуваат.

Член 50

Хигиенски услови за центрите за пречистување

(1) Операторите со храна кои пречистуваат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат дека:

1) пред да започне пречистувањето, живите бивалвни мекотели треба да се измијат од калта и акумулираната нечистотија со чиста вода;

2) работата на системот за пречистување треба да овозможи живите бивалвни мекотели брзо да ја воспостават и да ја задржат активноста за хранење со филтрација, да се излачат остатоците од контаминацијата со отпадни води, повторно да не се контаминираат и да останат живи и во соодветна состојба по пречистувањето за завиткување, складирање и транспортирање пред да се стават во промет;

3) количината на живи бивалвни мекотели што се пречистува не треба да го надмине капацитетот на центарот за пречистување. Третманот на пречистување на живите бивалвни мекотели треба постојано да се одвива за период што е доволен да се постигне усогласеност со здравствените стандарди од член 52 од овој правилник и релевантните микробиолошките критериуми;

4) доколку одреден резервоар за пречистување содржи повеќе серии живи бивалвни мекотели, тие треба да се од истите видови, а времетраењето на третманот треба да се базира на времето потребно за серијата со најдолг период на пречистување;

5) контејнерите употребени за чување на живи бивалвни мекотели во системите за пречистување треба да имаат конструкција што овозможува низ нив да тече чиста морска вода. Длабочината на слоевите со живи бивалвни мекотели не треба да го отежнува отворањето на оклопите во текот на пречистувањето;

6) ракови, риби или други морски видови не треба да се чуваат во резервоарот за пречистување каде што се одвива пречистување на живи бивалвни мекотели и

7) секој пакет што содржи пречистени живи бивалвни мекотели испратени до центарот за испорака треба да содржи етикета којашто потврдува дека сите мекотели биле пречистени.

Член 51

Хигиенски услови за центрите за испорака

Операторите со храна кои оперираат со центрите за испорака треба да обезбедат сообразност дека:

1) ракувањето со живи бивалвни мекотели, особено подготвувањето, калибрацијата, завиткувањето и пакувањето, не треба да предизвика контаминација на производот или да влијае на виталност на мекотелите;

2) пред испораката, оклопите на живите бивалвни мекотели треба темелно да се измијат со чиста вода;

3) живите бивалвни мекотели треба да дојдат од:

а) производна област од класа А;

б) област за повторно полагање;

в) центар за пречистување или

г) друг центар за испорака.

4) условите наведени во точките 1) и 2) од овој член исто така важат за центрите за испорака сместени на пловни средства. Мекотелите со кои се ракува во таквите центри треба да доаѓаат од производна област од класа А или област за повторно полагање.

Член 52

Здравствени стандарди за живи бивалвни мекотели

(1) Во дополнение на општите барања за микробиолошките критериуми, операторите со храна треба да обезбедат дека живите бивалвни мекотели ставени во промет за исхрана на луѓето ги исполнуваат следните стандарди.

1) треба да имаат органолептички карактеристики својствени на свежи и витални мекотели, со оклопи исчистени од нечистотија, соодветна реакција на перкусија и нормални количини на интравалвуларна течност;

2) не смеат да содржат морски биотоксини во вкупна количина (измерени во цело тело или секој јестив дел посебно) што ги надминува следните граници:

а) паралитички токсин на школките (PSP - Paralytic Shellfish Poison), 800 микрограми на килограм;

б) за амнезичен токсин во школките (ASP - Amnesic Shellfish Poison), 20 милиграми домоинска киселина на килограм;

в) окадаинска (okadaic) киселина, динофизистоксини (dinophysistoxin) и пектенотоксини (pectenotoxin) заедно, 160 микрограми на еквиваленти на окадаинска киселина на килограм;

г) за јесотоксини (yessotoxins), 3,75 милиграми на еквивалент на јесотоксин на килограм и

д) за азаспирациди, 160 микрограми на еквиваленти на азаспирациди на килограм.

Член 53

Завиткување и пакување на живи бивалвни мекотели

(1) Остригите треба да се завиткуваат или пакуваат со конкавниот оклоп надолу.

(2) Сите пакувања на живи бивалвни мекотели кои го напуштаат центарот за испорака или се наменети за друг центар за испорака треба да бидат затворени. Пакувањата на живи бивалвни мекотели наменети за директна продажба во малопродажба треба да останат затворени до нивната презентација за продажба до крајните потрошувачи.

Член 54

Идентификациона ознака и етикетање

(1) Етикетата, вклучувајќи ја идентификационата ознака, треба да бидат водоотпорни.

(2) Дополнително на општите барања за идентификационите ознаки содржани во членовите 7, 8 и 9 од овој правилник, следните информации треба да се презентираат на етикетата:

1) видот на бивалвни мекотели (вообичаено и научно име) и

2) датумот на пакување, составен најмалку од денот и месецот. По исклучок од општите прописи за означување, рокот на траење може да се замени со записот „овие животни треба да се живи кога се продаваат“.

(3) Продавачот од малопродажба треба да ја чува етикетата прилепена на пакувањето со живи бивалвни мекотели, кои не се во индивидуални пакувања наменети за крајни потрошувачи, најмалку 60 дена по поделбата на содржината.

Член 55

Останати барања

(1) Операторите со храна кои складираат и транспортираат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат дека истите се чуваат на температура што не влијае непожелно на безбедноста на храната или нивната употребливост.

(2) Живите бивалвни мекотели не смеат да бидат повторно потопени во или испрскани со вода откако биле спакувани за малопродажба и го напуштиле центарот за испорака.

Член 56

Специфични барања за пектиниди и морски гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) собрани надвор од класифицираните производни ареи

(1) Операторите со храна кои ловат пектиниди надвор од класифицираните производни области или пак ракуваат со такви пектиниди треба да обезбедат дека:

1) пектинидите и морските гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) не може да се ставаат во промет, освен кога се собрани и манипулирани во согласност со член 47 од овој правилник и ги исполнуваат стандардите утврдени во член 52 од овој правилник, што е докажано со систем на сопствена контрола;

2) дополнително, кога податоците од официјалните програми за мониторинг му овозможуваат на надлежниот орган да ги класифицира ловиштата за риби - кога тоа е соодветно, во соработка со операторите, за пектинидите по аналогија се применуваат одредбите од член 46 од овој правилник;

3) пектинидите и морските гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) можат да се ставаат во промет за исхрана на луѓето единствено преку аукција за риби, центар за испорака или објект за преработка. Кога ракуваат со пектинидите, операторите кои раководат со такви објекти треба да го информираат надлежниот орган и, доколку се работи за центри за испорака, да обезбедат усогласеност со релевантните барања од членовите 49, 50 и 51 од овој правилник;

4) операторите кои ракуваат со пектиниди и морски гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) треба да обезбедат усогласеност со:

1) барањата за документи од член 45 ставови (3) до (7) од овој правилник, кога тоа е применливо. Во овој случај, пропратниот документот, треба јасно да ја наведе локацијата на областа каде што пектинидите и/или морските гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) се собрани/изловени или

2) со барањата од член 53 став (2) од овој правилник во поглед на затварањето на сите пакувања на живи пектиниди и морските гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) пратени во малопродажба и член 54 во поглед на идентификационата ознака и означувањето.

Оддел 9. Посебни барања за рибини производи

Член 57

Општи одредби

(1) Овој оддел не се применува на живи бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи кога истите се ставени во промет живи. Со исклучок на членовите 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62 и 63 од овој правилник, оделот се применува за наведените животни кога истите не се ставаат во промет живи и во тој случај тие треба да се добиени во согласност со делот 8 Посебни барања за живи бивалвни мекотели од овој правилник. Се однесува на одмрзнати непреработени рибини производи и свежи рибини производи на кои се додадени прехранбени адитиви во согласност со соодветното законодавство на Република Македонија.

(2) Одредбите од членовите 66, 69, 71 и 72 од овој правилник се однесуваат на малопродажбата.

(3) Барањата од овој оддел ги надополнуваат општите барања за хигиена на храна:

1) во случај на објекти и пловни средства, ангажирани во примарното производство и придружните операции ги надополнуваат општите барања за примарно производство и придружните операции во врска со примарното производство;

2) во случај на други објекти, вклучувајќи пловни средства, тие ги надополнуваат општите барањата за хигиена на храната за сите оператори со храна (освен за примарното производство);

3) во случај на снабдување со вода, тие ги надополнуваат општите барањата за хигиена на персоналот; чиста морска вода може да се користи за ракување и миеење на рибните производи, за производство на мраз кој се користи за да оладат рибните производи и брзото ладење на ракови и школки по готвење.

4) по пат на отстапување од општите барања за временскиот период и начинот на соодветно чување на записите за преземените мерки за контрола на опасностите, соодветни на природата и големината на прехранбениот бизнис, Агенцијата може да одобри да не важат за сите оператори кои се вклучени во малите крајбрежни риболови во рамките и кои ги вршат своите активности само за периоди не подолги од 24 часа.

(4) Во врска со рибните производи:

1) примарното производство ги опфаќа одгледувањето, риболовот и собирањето на живи рибни производи заради нивно ставање во промет и

2) придружните активности ги опфаќаат сите следни активности, доколку истите се спроведени на пловни средства (рибарски бродови): колење, искрварување, отстранување на главата, утробата и перките, разладување и завиткување; тие исто така го вклучуваат:

а) транспорт и складирање на рибни производи чии природни карактеристиките не се значително изменети, вклучително и живите рибни производи во рибниците на копно и

б) транспорт на рибни производи чии природни карактеристики не се значително изменети, вклучително и живите рибни производи од местото на производство до првиот објект на дестинација.

Член 58

Услови за пловни средства (рибарски бродови)

Операторите со храна треба да обезбедат дека:

1) пловните средства употребени за ловење на рибни производи од нивната природна средина или за ракување, или преработување по изловот се во согласност со структурните услови и услови за опрема утврдени во членовите 59, 60, 61 и 62 од овој правилник и

2) активностите спроведени на пловните средства се одвиваат во согласност со правилата утврдени во член 63 од овој правилник.

Член 59

Структурни услови и услови за опремата за сите пловни средства

(1) Пловните средства треба да се дизајнирани и конструирани така да не предизвикуваат контаминација на производите со наталожена вода, отпадни води, дим, гориво, масло, маснотии или други непожелни супстанции.

(2) Површините со кои рибните производи доаѓаат во контакт треба да се од соодветен материјал отпорен на 'рѓосување, мазен и лесен за чистење. Заштитниот слој на површината треба да биде издржлив и нетоксичен.

(3) Опремата и материјалот кои се употребуваат за работа со рибните производи треба да бидат направени од материјал отпорен на корозија и лесен за чистење и дезинфицирање.

(4) Кога пловните средства имаат влезен довод за вода која се употребува за рибните производи, сите влезни вентили треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминација на водоснабдувањето.

Член 60

Услови за пловни средства дизајнирани и опремени за чување рибни производи за период подолг од 24 часа

(1) Пловни средства дизајнирани и опремени за да чуваат рибни производи подолго од 24 часа треба да се опремени со простори за складирање, резервоари или контејнери за складирање на рибни производи на температурите утврдени во член 79 од овој правилник.

(2) Просторите за складирање треба да се одделени од машинските делови и од деловите за персоналот со прегради доволни да се спречи каква било контаминација на складираните рибни производи. Просторите за складирање и контејнерите употребени за складирање на рибни производи треба да обезбедат нивно одржување во задоволителни хигиенски барања и, кога тоа е неопходно, да обезбедат дека водата од растопувањето нема да остане во контакт со производите.

(3) На пловните средства опремени за разладување на рибните производи во оладена чиста морска вода, резервоарите треба да содржат уреди за постигнување на униформна температура низ резервоарите. Таквите уреди треба да постигнат стапка на разладување што обезбедува дека мешавината на риби и чиста морска вода ќе постигне 3°C за времетраење од шест часа по утоварот и не повеќе од 0°C по 16 часа и дозволуваат мониторинг и, кога тоа е неопходно, евидентирање на температурите.

Член 61

Услови за бродови ладилник

Бродови ладилници треба да:

1) имаат опрема за замрзнување со доволен капацитет за брзо намалување на температурата така што се постигнува внатрешна температура не повисока од -18°C;

2) имаат опрема за ладење со доволен капацитет за да се одржат рибните производи во простори за складирање на температура не повисока од -18°C. Просторите за складирање треба да се опремени со уреди за евидентирање на температурата, на место каде може лесно да се чита. Сензорот на мерачот на температурата треба да е сместен во дел од просторот за складирање каде температурата е највисока и

3) ги исполнуваат условите за пловни средства, дизајнирани и опремени за чување рибни производи за период подолг од 24 часа, утврдени во член 60 став (2) од овој правилник.

Член 62

Услови за бродови фабрики

(1) Бродовите фабрики треба да имаат најмалку:

1) приемен простор за прием на рибните производи, дизајниран да дозволи секој последователен улов да биде одделен. Овој простор треба лесно да се чисти и да биде дизајниран да ги заштити производите од сонцето или климатските фактори и било кои други извори на контаминација;

2) хигиенски систем за пренос на рибните производи од приемниот простор до работниот простор;

3) работните простори доволно големи за хигиенско подготвување и преработка на рибните производи, кои лесно се чистат и дезинфицираат и се дизајнирани и уредени на начин што спречуваат било каква контаминација на производите;

4) простории за складирање на финалните производи доволно големи и дизајнирани така што се лесни за чистење. Доколку на бродот има и единица за преработка на отпадот, треба да се назначи посебно место за складирање на таквиот отпад;

5) место за складирање на материјал за пакување, одделено од областите за подготовка и преработка на производот;

6) посебна опрема за отстранување на отпадот или рибните производи кои се неисправни за исхрана на луѓето директно во морето или, кога тоа го бараат околностите, во водоотпорен резервоар наменети единствено за таа намена. Доколку отпадот се складира и преработува на бродот со цел негова санитација, треба да се одреди посебен простор за таа намена;

7) сите влезни вентили за довод на вода треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминацијата на водоснабдувањето и

8) опрема за миење на рацете за употреба од страна на персоналот вклучен во ракување на неспакувани рибни производи, со славини дизајнирани да се спречи раширувањето на контаминацијата.

(2) По исклучок, бродовите фабрики во кои раковите и мекотелите се готват, разладуваат или завиткуваат, не треба да ги исполнуваат барањата од точка 1, доколку на тие бродови не се одвива ниту една друга форма на ракување или преработка.

(3) Бродови фабрики кои ги замрзнуваат рибните производи треба да имаат опрема којашто ги исполнува условите за средства за замрзнување, утврдени во член 60 ставови (1) и (2) од овој правилник.

Член 63 Хигиенски барања

(1) Кога се употребуваат, деловите од бродовите или контејнерите за складирање на рибни производи треба да се чуваат чисти и да се одржуваат во добра и исправна состојба. Особено, тие не треба да бидат контаминирани со гориво или со наталожена вода.

(2) Веднаш штом ќе се натоварат, рибните производи треба да се заштитат од контаминација, како и од ефектите на влијанието на сонцето и останатите извори на топлина.

(3) Рибните производи треба да се манипулираат и складираат така што се спречува нивно оштетување и набивање. Ракувачите може да користат остри инструменти за поместување на големи риби или риби кои може да им нанесат повреди, под услов месото на производите да не се оштети.

(4) Рибните производи, освен оние кои се чуваат живи, треба да се оладат во најкраток можен рок по утоварот. Кога оладувањето не е возможно, рибните производи треба да се пренесат на копно во најкраток можен рок.

(5) Кога на рибите им се отстрануваат главите и/или се врши евисцерација на лице место, таквите активности треба да се спроведуваат на хигиенски начин во најкраток можен рок по ловењето, а производите треба да се измијат веднаш и темелно. Во тој случај, внатрешните органи и деловите што може да претставуваат опасност по јавното здравје треба да се отстранат во најкраток можен рок и да се чуваат подалеку од производите наменети за исхрана на луѓето. Црните дробови и икрата наменети за исхрана на луѓето треба да се конзервираат под мраз, на температура блиска до температурата на топење на мразот или да се замрзнат.

(6) Кога се практикува замрзнување во саламура на цела риба наменета за конзервирање, треба да се постигне температура на производот не повисока од -9°C . Саламурата не треба да биде извор на контаминација за рибата.

Член 64

Барања за време на истоварот на копно

(1) Операторите со храна одговорни за истоварот на копно на рибните производи треба:

1) да обезбедат дека истоварот и опремата за истовар која доаѓа во контакт со рибните производи е изградена од материјал што лесно се чисти и дезинфицира и се одржува во исправна и чиста состојба и

2) да обезбедат избегнување на контаминација на рибните производи за време на растоварањето и истоварање на копно, особено со:

а) брзо спроведување на активностите на растоварање и истовар на копно;

б) складирање на рибните производи без одложување во заштитена средина на температурата утврдена во член 79 од овој правилник и

в) неупотребување на опрема ниту примена на практики што може да предизвикаат непотребно оштетување на делови на рибните производи погодни за исхрана на луѓето.

(2) Операторите со храна кои се одговорни за аукција и пазарите за продажба на големо или нивните делови во кои рибните производи се излагаат за продажба треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) треба да имаат:

а) капацитети (посебни простори и опрема) кои се заклучуваат за ладно складирање на задржаните рибни производи како и за складирање на рибни производи прогласени како неисправни за исхрана на луѓето.

б) доколку Агенцијата го побара тоа, адекватно опремен простор кој се заклучува или, кога тоа потребно, просторија за исклучителна употреба од страна на Агенцијата.

2) За време на изложувањето или складирањето на рибните производи:

а) просториите не треба да се користат за други цели;

б) возилата кои емитуваат гасови кои може штетно да делуваат на квалитетот на рибните производи не треба да имаат пристап до објектите;

в) лицата кои имаат пристап до објектите не смеат да внесуваат други животни и

г) објектите треба да се добро осветлени за да ги олеснат официјалните контроли.

(3) Кога не е можно разладување на самиот брод, свежите рибни производи, освен оние кои се чуваат живи, треба да се разладат во најкраток можен рок по истоварот на копно и да се складираат на температура блиска на температурата на топење на мразот.

(4) Операторите со храна треба да соработуваат со релевантните надлежни органи така што ќе им дозволат да ги спроведат официјалните контроли во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство.

Член 65

Услови за објектите, вклучувајќи ги бродовите каде што се ракува со рибни производи

Операторите треба да обезбедат сообразност со условите од членовите 66, 67, 68 и 69 од овој правилник, кога тоа е релевантно, во објектите каде што се ракува со рибни производи.

Член 66

Барања за свежи рибни производи

(1) Кога разладените, непакувани производи не се дистрибуираат, испорачуваат, подготвуваат или преработуваат веднаш по доставата во објектот на копно, тие треба да се складираат на мраз во соодветни капацитети. Мразот треба да се дополнува онолку пати колку што е неопходно. Спакуваните рибни производи треба да се разладуваат на температура блиска до температурата на топење на мразот.

(2) Активностите како што е отстранување на главата и евисцерација треба да се спроведуваат на хигиенски начин. Кога е можна евисцерација од техничка и комерцијална гледна точка, истата треба да се спроведе во најкраток можен рок откако производите биле уловени или истоварени на копно. Производите треба да се измијат темелно веднаш по овие активности.

(3) Активностите како што е филетирањето и расекување треба да се спроведат така да се избегнува контаминација или расипување на филетите и исечените парчиња. Филетите и исечените парчиња не треба да останат на работните маси повеќе од потребното време за нивна подготовка. Филетите и исечените парчиња треба да се завиткаат и, кога тоа е неопходно, да се спакуваат и да се разладат во најкраток можен рок по нивната подготовка.

(4) Контејнерите употребени за испорака или складирање на непакувани свежи рибни производи складирани во мраз, треба да обезбедат дека водата од растопувањето нема да остане во контакт со производите.

(5) Целите и евисцерираниите свежи рибни производи може да се транспортираат и складираат во изладена вода на самите бродови. Тие може да продолжат да бидат транспортирани во разладена вода по истоварот на копно и да се транспортираат од објектите за аквакултури се додека не пристигнат во првиот објект на копно каде што се спроведува која било од активностите, освен транспортирање или сортирање.

Член 67

Барања за замрзнати производи

Објектите на копно каде што се замрзнуваат рибните производи треба да имаат опрема којашто ги исполнува условите за бродови ладилници, утврдени во член 61 точки 1) и 2) од овој правилник.

Член 68

Барања за механички одвоени рибни производи

Операторите со храна кои произведуваат механички одвоени рибни производи треба да обезбедат сообразност со следните барања.

1) Суровините кои се употребуваат треба да ги исполнуваат следните барања.

а) единствено целите риби и коски по филетирањето, може да се употребат за производство на механички одвоени рибни производи и

б) сите суровини треба да бидат исчистени од внатрешните органи.

2) Производниот процес треба да ги задоволува следните барања:

а) механичкото одвојување треба да се одвива без непотребно одложување по филетирањето;

б) доколку се употребуваат цели риби, истите треба претходно да се исчистени од внатрешните органи и измиени и

в) по производството, механички одвоени рибни производи треба да се замрзнат во најкраток можен рок или да се додадат во производ наменет за замрзнување или третман за стабилизација.

Член 69

Барања што се однесуваат на паразитите

(1) Операторите со храна кои ги ставаат во промет следните рибни производи добиени од риби или октоподи:

1) рибни производи кои се консумираат сурови или

2) маринирани, засолени или на друг начин третирани рибни производи, доколку преработката е недоволна да се уништат видливите паразити треба да обезбедат дека суровината или крајниот производ подлежат на третман на смрзнување со цел да се убијат видливите паразити кои можат да претставуваат ризик по здравјето на потрошувачите.

(2) За паразити, со исклучок на трематоди, третманот на смрзнување треба да се состои од симнување на температурата во сите делови на производот на најмалку:

1) -20°C за не помалку од 24 часа или

2) -35°C за не помалку од 15 часа.

(3) Операторите со храна не треба да спроведат третман на смрзнување од став (1) на овој член на рибни производи:

1) кои биле подложени или ќе бидат подложени на топлотен третман кој ги убива сите живи паразити пред конзумација. Во случај на паразити кои не се трематоди производот се загрева во центарот на производот до температура од 60°C или повисока за најмалку една минута.

2) кои се конзервирани како замрзнати рибни производи доволно долг период за да ги убие сите живи паразити;

3) од диви ловишта, обезбедувајќи дека постојат епидемиолошки податоци кои индицираат дека риболовното подрачје од кое потекнуваат не претставува опасност по здравјето во однос на присуство на паразити и Агенцијата го одобрила тоа.

4) кои се добиени од фарми за риба, култивирани од ембриони и хранети исклучиво со храна која не може да содржи живи паразити кои претставуваат опасност по здравјето, а еден од следните барања се исполнети:

а) се исклучиво одгледувани во средина која е слободна од живи паразити или

б) операторот со храна верификува со процедури, одобрени од страна на Агенцијата, дека рибните производи не претставуваат опасност по здравјето во однос на присуството на живи паразити.

(4) При ставање во промет, освен кога се снабдува до крајниот потрошувач, рибните производи од став (1) од овој член треба да бидат пропратени со документ издаден од страна на операторот со храна кој го врши третманот на замрзнување, во кој е наведен видот на третманот на замрзнување на кој биле подложени производите.

(5) Пред ставање во промет на рибните производи наведени во став (3) точки 3) и 4) од овој член кои не биле подложени на третман на замрзнување или кои не се наменети пред конзумација да подлежат на третман која ги убива живите паразити кои претставуваат опасност по здравјето, операторот со храна треба да обезбеди дека рибните производи со потекло од риболовно подрачје или фармски одгледувана риба кои се во согласност со посебните барања наведени во еден од овие точки. Оваа одредба може да се реализира со информација во комерцијалниот документ, или било која друга информација која ги придружува рибните производи.

Член 70

Барања за преработени рибни производи

Операторите со храна кои ракуваат со одредени преработени рибни производи треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) По готвењето треба да следи брзо ладење. Доколку не се употребува друг метод на конзервација, ладењето треба да продолжи се додека не се постигне температурата на топење на мразот.

2) Отстранувањето на оклопите или лушпите треба да се спроведува хигиенски, избегнувајќи ја контаминацијата на производот. Кога таквите активности се спроведуваат рачно, работниците треба да посветат особено внимание на миењето на нивните раце.

3) По отстранувањето на оклопите или лушпите, зготвените производи треба веднаш да се замрзнат или разладат во најкраток можен рок на температура утврдена во член 79 од овој правилник.

Член 71

Барања за рибино масло за исхрана на луѓето

(1) Операторите со храна треба да обезбедат дека суровините кои се користат за добивање на рибино масло за исхрана на луѓе ги исполнуваат следните барања:

1) потекнуваат од објекти, вклучувајќи и бродови, регистрирани или одобрени согласно одредбите од Законот за безбедност на храната или во согласност со овој правилник

2) се добиени од рибини производи кои се исправни за исхрана на луѓе и кои се во согласност со одредбите од членовите 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69 и 70 од овој правилник;

3) се транспортираат и складираат до преработката во хигиенски услови и

4) се оладени во најкус можен рок и се чуваат на температура наведена во член 79 од овој правилник.

(2) По исклучок од став (1) точка 4) од овој член, операторите со храна можат да не ги оладат рибините производи кога цели рибини производи се користат директно за подготовката на рибино масло за исхрана на луѓето, а суровините се преработени во рок од 36 часа по истоварот, обезбедувајќи дека се исполнети критериумите за свежина и вредностите на вкупниот испарлив основен азот (TVB-N) за одредени категории на производи не ги надминуваат пропишаните лимити.

(3) Процесот на производство на рибино масло треба да обезбеди дека сите суровини наменети за производство на сурово рибино масло се предмет на третман вклучувајќи, каде што е релевантно, чекори на загревање, пресување, сепарација, центрифугирање, обработка, преработка и прочистување пред да биде ставено во промет за крајниот потрошувач.

(4) Под услов суровините и процесот на производство да се во согласност со барањата кои се однесуваат на рибино масло наменето за исхрана на луѓето, операторот со храна може да произведува и чува и рибино масло за исхрана на луѓето и рибино масло и рибино брашно што не се наменети за исхрана на луѓето во ист објект.

Член 72

Здравствени стандарди за рибни производи

Во дополнение на општите барања за усогласеност со микробиолошките критериуми, операторите со храна треба да обезбедат, во зависност од природата на производот или видовите, дека рибните производи ставени во промет за исхрана на луѓето ги исполнуваат следните стандарди наведени во членовите 73, 74, 75, 76 и 77 од овој правилник.

Член 73

Органолептички својства на рибните производи

Операторите со храна треба да спроведат органолептичко испитување на рибните производи. Особено, ова испитување треба да обезбеди дека рибните производи се во согласност со сите критериуми за свежина.

Член 74

Хистамин

Операторите со храна треба да обезбедат дека не се надминати граничните вредности во поглед на хистаминот пропишани во Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната^(7*), Поглавје I Критериуми за безбедност на храната, точки 1.36 и 1.37.

Член 75

Вкупен испарлив азот

(1) Непреработените рибни производи не треба да се ставаат во промет доколку со хемиски тестови се открие дека се надминати лимитите во поглед TVB-N (TVB-N Total volatile basic nitrogen) и TMA-N (TMA-N Trimethylamine nitrogen).

(2) Непреработените рибни производи се непогодни за исхрана на луѓето во случај која органолептичката проценка буди сомнеж за нивната свежина, а хемиските проверки откриваат дека следните TVB-N лимити се надминати:

1) 25 mg на нитроген/100 g на риба за видовите *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastes capensis*;

2) 30 mg на нитроген/100 g на риба за видовите кои припаѓаат на фамилијата *Pleuronectidae* (со исклучок на риба-иверка: *Hippoglossus* spp.);

3) 35 mg на нитроген/100 g на риба за видовите *Salmo salar*, видовите кои припаѓаат на фамилијата *Merlucciidae*, видови кои припаѓаат на фамилијата *Gadidae* и

4) 60 mg на нитроген/100 g цели рибни производи кои директно се користат за подготовка на рибино масло за исхрана на луѓето од член 71 на овој правилник.

Член 76

Паразити

(1) Операторите со храна треба да обезбедат дека рибните производи биле подложени на визуелна инспекција со цел да се детектираат видливи паразити пред да се стават во промет. Тие не смеат да ставаат во промет рибни производи за исхрана на луѓето, кои се очигледно контаминирани со паразити.

(2) Визуелната инспекција треба да се изврши на репрезентативен број на примероци. Одговорното лице од објектот на копно иквалификувано лице на палубата на бродот фабриката треба да го одредат нивото и фреквенцијата на инспекциите со референца на типот на рибните производи, нивното географско потекло и нивната употреба. За време на производството, визуелната инспекција на евисцерираната риба треба да се изврши од квалификувано лице на абдоминалната шуплина, на цигерите и икрата наменети за исхрана на луѓето. Во зависност од системот за расекнување кој се користи, визуелната инспекција треба да се спроведе на:

1) во случај на рачна евисцерација, на континуиран начин од страна на лицето кое ракува за време на евисцерацијата и миенето и

2) во случај на механичка евисцерација, со земање на репрезентативен број на примероци, кој не е помал од десет риби по серија.

(3) Визуелната инспекција на рибји филети и парчиња риба треба да ја врши квалификувано лице за време на тримувањето и по филетирањето или расекнувањето на рибата. Кога не е можно да се изврши индивидуално испитување поради големината на филетите или операциите на филетирање, треба да се изготви план за земање на примероци кој му е достапен на официјалниот ветеринар. Во случаи кога е неопходно осветлување на филетите од техничка гледна точка, истото треба да биде вклучено во планот за земање на примероци.

Член 77

Токсини штетни за здравјето на луѓето

(1) Рибните производи добиени од отровни риби од следните фамилии не треба да се ставаат во промет: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae. Свежи, приготвени и преработени рибни производи од фамилијата Gempylidae, а особено *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, може единствено да се стават во промет во завиткана/запакувана форма и треба да бидат соодветно етикетирани за да обезбедат информации за конзументот за приготвувањето/варењето и за ризикот од присуство на супстанции кои делуваат со штетен гастроинтестинален ефект. Научното име треба да го придружува вообичаеното име на етикетата.

(2) Рибните производи кои содржат биотоксини како што е цигатоксинот (ciguatoxin) или токсини кои предизвикуваат мускулна парализа не смеат да се ставаат во промет. По исклучок, рибните производи добиени од бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи може да се ставаат во промет доколку се произведени во согласност со делот 8. Посебни барања за живи бивалвни мекотели од овој правилник и се во согласност со стандардите наведени во член 52 точка 2 од овој правилник.

Член 78

Завиткување и пакување на рибни производи

(1) Приемните средства каде што се чуваат рибните производи под мраз треба да се водоотпорни и да обезбедат дека водата од растопувањето нема да остане во контакт во производите.

(2) Замрзнатите блокови подготвени на самите бродови треба да се адекватно завиткани пред истоварот на копно.

(3) Кога рибните производи се завиткани на самите бродови, операторите требаат да обезбедат дека материјалот за завиткување:

- 1) не е извор на контаминација;
- 2) е складиран на таков начин што не е изложен на ризик од контаминација и
- 3) кога е наменет за повторна употреба лесно се чисти и, кога тоа е неопходно, дезинфицира.

Член 79

Складирање на рибни производи

(1) Операторите со храна кои складираат рибни производи треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) свежите рибни производи, одмрзнатите непреработени рибни производи и зготвените и разладените производи од ракови и мекотели, треба да се одржуваат на температура блиска до таа на топењето на мразот;

2) замрзнатите рибни производи треба да се чуваат на температура не повисока од -18°C во сите делови на производот; Цела риба замрзната во саламура и наменета за производство на конзервирана храна може да се чува на температура не повисока од -9°C и

3) рибните производи кои се чуваат живи треба да се одржуваат на температура и на начин што нема несакани влијанија на безбедноста на храната и одржливоста на производот.

Член 80

Транспорт на рибни производи

Операторите со храна кои транспортираат рибни производи треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) за време на транспортот, рибните производи треба да се одржуваат на потребната температура. Особено:

а) свежите рибни производи, одмрзнатите непреработени рибни производи и зготвените и разладените производи од ракови и мекотели, треба да се одржуваат на температура блиска до таа на топењето на мразот и

б) замрзнатите рибни производи, со исклучок на цела риба првично смрзната во саламура наменета за производство на конзервирана храна, треба да се одржуваат за време на транспортот на еднаква температура не повисока од -18°C во сите делови на производот; со можност за краткотрајни нагорни осцилации од најмногу 3°C ;

2) операторите со храна не треба да се во согласност со точка 1б од став (1) на овој член, кога замрзнатите рибни производи се транспортираат од ладилник до одобрен објект за да се одмрзнат при пристигнувањето, а со цел да се подготват и/или преработат, доколку транспортот е краток и тоа е дозволено од официјалниот ветеринар;

3) доколку рибните производи се чуваат под мраз, водата од растопувањето не треба да остане во контакт со производите и

4) рибните производи кои се ставаат во промет живи треба да се транспортираат на начин што нема несакани влијанија врз безбедноста на храната и одржливоста на производот.

Оддел 10. Посебни барања за јајца и производи од јајца

Член 81

Барања за јајца

(1) Во објектите на производителот, и до продажбата на потрошувачот, јајцата треба да се чуваат чисти, суви и слободни од надворешни мириси, ефективно заштитени од удари и од директна сончева светлина.

(2) Јајцата треба да се складираат и транспортирани до продажбата на крајниот потрошувачот на температура, по можност непроменета, која е најсоодветна за да се обезбеди оптимално зачувување на нивните хигиенски својства.

(3) Јајцата треба да се испорачаат на потрошувачот во максимален временски рок од 21 ден по несењето.

Член 82

Услови за објектите за производи од јајца

Операторите со храна треба да обезбедат дека објектите за производство на производи од јајца се конструирани, поставени и опремени за да се обезбеди одделеност на следните активности:

- 1) миење, сушење и дезинфекција на валкани јајца, кога истите се спроведуваат;
- 2) кршење на јајцата, собирање на нивната содржина и отстранување на деловите од лушпите и мембраните и
- 3) активности различни од тие наведени во точките 1 и 2 од став (1) на овој член.

Член 83

Суровини за производство на производи од јајца

Операторите со храна треба да обезбедат дека суровините употребени за производство на производи од јајца се сообразни со следните барања:

1) лушпите од јајца употребени за производство на производи од јајца треба да се потполно развиени и да немаат пукнатини. По исклучок, напукнатите јајца може да се употребат за производство на течни јајца и производи од јајца доколку објектот за производство или центарот за пакување ги испорачува директно до објект одобрен за производство на течни јајца или објект за преработка, каде што истите треба да се скршат во најкраток можен рок.

2) течно јајце добиено во објект одобрен за таа цел може да се употреби како суровина. Течното јајце треба да се добие во согласност со барањата од член 84 точките 1), 2), 3), 4) и 7) од овој правилник.

Член 84

Посебни хигиенски барања за производството на производи од јајца

Операторите со храна треба да обезбедат дека сите активности се спроведени на начин со кој се избегнува секаква контаминација за време на производството, манипулирање и складирањето на производи од јајца, особено со обезбедување на сообразност со следните барања:

- 1) јајцата не треба да се скршат освен кога истите се чисти и суви;
- 2) јајцата треба да се скршат на начин што ја минимизира контаминацијата, особено со обезбедување на адекватно одделување од останатите активности. Напукнатите јајца треба да се обработат во најкраток можен рок;
- 3) јајцата кои не се добиени од кокошки, мисирки или бисерки, треба да се манипулираат и обработуваат одделно. Целата опрема треба да се исчисти и дезинфицира пред да продолжи преработката на јајца од кокошки, мисирки и бисерки;
- 4) содржината на јајцата не може да се добие со центрифугирање или дробење на јајцата, ниту пак може да се употребува центрифугирање за да се добијат остатоците на белки од празни лушпи за исхрана на луѓето;
- 5) по кршењето, секој дел од производот од јајца треба да се подложи на преработка во најкраток можен рок за да се елиминираат микробиолошките опасности или истите да се намалат на прифатливо ниво. Серија којашто е недоволно обработена може веднаш да помине на повторна преработка во истиот објект, доколку со таа преработка се обезбеди да биде исправна за исхрана на луѓето. Кога одредена серија е утврдена како неисправна за исхрана на луѓето, истата треба да биде денатуризирана за да се обезбеди дека истата не се употребува за исхрана на луѓето;

6) преработката не е потребна за белки од јајца наменети за производство на исушен или кристализиран албумин наменет за последователен термички третман;

7) доколку преработката не се спроведува веднаш по кршењето, течното јајце треба да се складира или на температура не повисока од 4°C или замрзне. Периодот на складирање пред преработка, на температура од 4°C, не треба да надмине 48 часа. Сепак, овие барања не се применуваат на производи кои што се ослободуваат од шеќер, доколку тој процес се спроведе во најкраток можен рок и

8) производите кои не се стабилизирани за да се чуваат на собна температура треба да се оладат на температура не повисока од 4°C. Производите за замрзнување треба да се замрзнат веднаш по преработката.

Член 85

Аналитички спецификации

(1) Концентрациите на 3-ОН-бутирична киселина не треба да надмине 10 mg/kg во сува материја на неизменет производ од јајца.

(2) Содржината на млечна киселина во суровината употребена за производство на производи за јајца не треба да надминува 1 g/kg сува материја. По исклучок, за ферментирани производи оваа вредност треба да биде иста со вредноста евидентирана пред процесот на ферментација.

(3) Количината на остатоците од луспи од јајца, мембрани на јајца и останатите делови во преработените производи од јајца не треба да надмине 100 mg/kg производ од јајца.

Член 86

Етикетирање и идентификациона ознака

(1) Дополнително на општите барања за идентификационата ознака утврдени во членовите 7, 8 и 9 од овој правилник, пратките со производи со јајца, кои не се наменети за малопродажба туку за употреба како состојка во производството на друг производ, треба да имаат етикета со температурата на која треба да се одржуваат производите од јајца и периодот за кој со тоа може да се обезбеди одржаност.

(2) Во случај на течни јајца, етикатата наведена во став (1) од овој член, треба исто така да ги содржи зборовите: „непастеризирани течни производи од јајца - да се третираат на местото на дестинација“ и да го покажува датумот и часот на кршењето.

Оддел 11. Посебни барања за жабји копани и полжави

Член 87

Барања за жабји копани и полжави

Операторите со храна кои подготвуваат жабји копани или полжави за исхрана на луѓето треба да обезбедат дека:

1) жабите и полжавите треба да се усмртат во објект конструиран, поставен и опремен за таа цел;

2) објектот каде што се подготвуваат жабјите копани треба да имаат просторија наменета единствено за складирање и миење на живи жаби и за нивно колење и искрварување. Оваа просторија треба физички да биде одделена од просторијата за подготвување;

3) жабите и полжавите кои угинале на друг начин, а не со усмртување во самиот објект, не треба да се подготвуваат за исхрана на луѓето;

4) жабјите копани и полжави треба да подложат на органолептичко испитување кое се спроведува со земање примероци. Доколку тоа испитување покаже дека тие може да претставуваат опасност, истите не треба да се користат за исхрана на луѓето и

5) веднаш по подготовката, жабјите копани треба темелно да се измијат со проточна вода за пиење и веднаш да се разладат на температура блиска до температура на топењето на мразот, да се замрзнат или преработат.

6) по усмртувањето, хепато-панкреасот на полжавите, кој може да претставува опасност, треба да се отстрани и да не се употребува за исхрана на луѓето.

Член 88

Хигиенска проценка на копани од жаби

(1) Хигиенски исправни за исхрана на луѓе се само одрани копани од жаби, и тоа копаните од зелена жаба (*Rana esculenta*) и копани од костенлива мала жаба (*Rana temporaria*).

(2) Хигиенски неисправни за исхрана на луѓе се копани од жаби:

1) чие мускулно ткиво (месо) е темно кафено, разводнето и има мирис на гнилеж;

2) кои се нападнати со паразити;

3) кои не се во согласност со одредбите пропишани во националното законодавство, кои се однесуваат на микробиолошката исправност кои производитите треба да ги исполнуваат кога се ставаат во промет;

4) кои не се во согласност со одредбите пропишани во националното законодавство, а кои се однесуваат на пестициди и други токсични супстанции, хормони, антибиотици, микотоксини и други контаминенти, непожелни и забранети супстанции кои може да бидат присутни во храна и

5) ако се утврди контаминација со радионуклеиди над дозволеното ниво на активност.

(3) Хигиенски неисправни за исхрана на луѓе исто така се копани од крастави жаби т.е. од жаби чии нозе се пократки и со потемна боја од бојата на копаните на зелената и костенливата жаба.

Член 89

Специфични хигиенски барања за полжави наменети за исхрана на луѓе

(1) Операторите со храна треба да осигураат дека само големиот градинарски полжав (*Helix pomatia*) и сродните видови на него може да се користат за исхрана на луѓе и дека подготовката на полжавите ќе биде во согласност со барања од овој член.

(2) Подготовката на месо од полжави со куќичка, сварени и подготвени полжави треба да е во согласност со следните барања:

1) во зависност од тоа која операција се изведува, од страната на операторот во објектот треба да се постават специјални простории или површини за:

а) складирање на материјалот за пакување и завиткување;

б) прием и складирање на живи полжави;

в) миене, бланширање или варење, откостување и триминг;

г) складирање и каде е неопходно чистење и третирање на полжавите;

д) каде е неопходно, термичка преработка на месото од полжави;

ѓ) завиткување или пакување на месото од полжави и

е) складирање на крајниот производ во ладилници.

2) полжавите треба да се прегледаат пред да се сварат. Мртвите полжави како и полжавите кои умираат на друг начин не треба да се подготвуваат за исхрана на луѓе.

3) полжавите може да се конзервираат со замрзнување. За замрзнување, полжавите се вадат од куќичките и се чистат од слузта, се замрзнуваат и складираат на температура не повисока од - 18оС.

4) по отстранување на куќичката, хепато-панкреасот кој ќе се отстрани за време на тримување не треба да се користи за исхрана на луѓе. По убивањето, хепато-панкреасот од полжавот треба да се отстрани и да не се користи за исхрана на луѓе.

(3) месото од полжавите кое се употребува за да се пополнат куќичките пред варењето треба да ги задоволува пропишаните барања кои се однесуваат на месо од полжави со куќичка.

(4) полжавите подлежат на органолептичко испитување изведено како дел од испитувањата кои се спроведуваат. Ако испитувањето индицира дека е можно присуство на опасност, тие не смеат да се користат за исхрана на луѓе, треба да се превземат мерки за да се повлечат од промет и да се денатурираат така што нема да може да се користат повторно за исхрана на луѓе.

Член 90

Пакување и амбалажирање на полжави и копани од жаби

Полжавите и копаните од жаби треба да бидат спакувани, складирани и транспортирани под соодветни хигиенски услови согласно прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

Оддел 12. Посебни барања за топена животинска маст и чварки

Член 91

Услови применливи за објектите кои што ги собираат или преработуваат суровините

Операторите со храна треба да обезбедат дека објектите кои ги собираат или преработуваат суровините за производство на топени животински масти и чварки се во сообразност со следните услови:

1) центрите за собирање на суровини и понатамошен транспорт до објектите за преработка треба да се опремени со капацитети (простори и опрема) за складирање на суровини на температура не повисока од 7°С;

2) секој објект за преработка треба да има:

а) просторија и опрема за ладење;

б) просторија за испорака, освен кога објектите ја испорачуваат топената животинска маст само во цистерни (танкери) и

в) кога тоа е соодветно, адекватна опрема за подготовка на производи кои содржат топени животински масти измешани со други прехранбени производи и/или зачини и

3) по исклучок, капацитетите (просторот и опремата) за разладување потребни според став (1) точките 1) и 2) прв индент од овој член не се неопходни доколку аранжманите за снабдување на суровини обезбедуваат дека истите никогаш не се складираат или транспортираат без активно разладување, на начин различен од оној одреден со одредбите во член 92 точка 1) (г) од овој правилник.

Член 92

Хигиенски барања за подготовка на топена животинска маст и чварки

Операторите со храна кои подготвуваат топени животински масти и чварки треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) суровините за подготовка на преработени животински масти и чварки треба да:

а) потекнуваат од животни кои биле заклани во кланица, и кои се исправни за исхрана на луѓе после ante-mortem и post-mortem инспекција;

б) се состојат од масно ткиво или коски, кои се ослободени од крв и нечистотија;

в) доаѓаат од објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за безбедност на храна и

г) се транспортираат и складираат се до нивната преработка, во хигиенски услови и на внатрешна температура не повисока од 70С. По исклучок, суровините може да се складираат и транспортираат без активно разладување доколку се преработуваат (топат) за време од 12 часа од моментот на нивното добивање.

2) за време на преработката, употребата на растворувачи е забранета.

3) кога мастите за рафинирање ќе ги исполнат стандардите кои се пропишани во точка 4 од овој член, преработените животински масти подготвени во согласност со точките 1 и 2 од овој член може да се рафинираат во истиот објект или во друг објект, во поглед на подобрување на нивниот физичко - хемиски квалитет.

4) преработените животински масти, во зависност од видот, треба да ги исполнат следните стандарди:

	Преживари			Свињи			Други животни	
	Прехранбен лој		Лој за пречистување	Прехранбено сало		Сало и други масти за пречистување	Прехранбено	За пречистување
	Првокласен (1)	Друго		Сланина(2)	Друго			
FFA (m/m %олеинска киселина) максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксид максимум	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Тотални нерастворливи нечистотии	Максимум 0,15%			Максимум 0,5%				
Мирис, вкус, боја	Нормално							
(1) Топена животинска маст добиена со топење на ниски температури на свежа маст од срце, оментум, бубрези и мезентериум на говеда животни и маст од просториите за расекување.								
(2) Топена животинска маст добиени од масно ткиво на свињи								

5) чварките кои се наменети за исхрана на луѓе треба да се складираат во согласност со следните температурни барања:

а) кога чварките се топени на температура не повисока од 70⁰С, тие треба да се складираат:

- на температура не повисока од 7⁰С за период кој не преминува 24 часа или
- на температура не повисока од -18⁰С.

б) кога чварките се топени на температура повисока од 70⁰С и содржината на вода е 10% (m/m) или повеќе, тие треба да се складираат на:

- температура не повисока од 7⁰С за период кој нема да премине 48 часа или други комбинации на време/температура во пропорција која дава еквивалентна гаранција или
- на температура не повисока од -18⁰С.

в) Кога чварките се топени на температура повисока од 70⁰С и содржината на вода е помала од 10 % (m/m), нема посебни барања.

Оддел 13. Посебни барања за обработени желудници, мочни меури и црева

Член 93

Барања за третираните желудници, мочни меури и црева

Операторите со храна кои третираат желудници, мочни меури и црева треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) животинските црева, мочните меури и желудникот наменети за преработка треба да:

а) потекнуваат од животни кои биле закрани во кланица и кои се исправни за исхрана на луѓе по ante-mortem и post-mortem инспекцијата.

б) се посолени, подлежат на термичка преработка или се сушени и

в) по преработката, пропишани во точка 1б од став (1) на овој член, да подлежат на ефективни мерки за да се спречи повторна контаминација.

2) преработени желудници, мочни меури и црева кои не може се чуваат на амбиентална температура, треба да се складираат разладени во простори и уреди наменети за таа цел, се до нивното испорака. Производите кои не се солени или сушени треба да се чуваат на температура не повисока од 3⁰С.

Оддел 14. Посебни барања за желатин

Член 94

Барања за производство на желатин

(1) Операторите со храна кои произведуваат желатин треба да обезбедат сообразност со барањата од овој оддел.

(2) За целите на овој оддел, „штавење“ значи стврдување на животински кожи, со растителни штавила, соли на хром или други супстанции како што се соли на алуминиум, соли на железо, соли на силициум, алдехиди и кинони или други синтетички агенси за штавење.

Член 95

Барања за суровините

(1) За производство на желатин наменет за употреба во храната, може да се користат следните суровини:

- 1) коски, со исклучок на специфичен ризичен материјал;
- 2) кожа и поткожје на фармски одгледани преживни животни;
- 3) свинска кожа;
- 4) кожа од живина;
- 5) тетиви и синовији;
- 6) кожа и поткожје од дивеч и
- 7) кожа и коски од риби.

(2) Употребата на кожа и поткожје е забрането, доколку истите подлежат на било каков процес на штавење, без оглед дали овој процес е завршен.

(3) Суровините наведени во став (1) точки 1), 2), 3), 4) и 5) од овој член треба да потекнува од животни кои биле заклани во кланица и чии трупови се исправни за исхрана на луѓе по ante-mortem и post-mortem инспекцијата, или во случај на дивеч, кој е исправен за исхрана на луѓе.

(4) Суровините треба да доаѓаат од објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за безбедност на храна и .

(5) Собирните центри и објектите за штавење може да снабдуваат сурова материја за производство на желатин наменет за исхрана на луѓе ако Агенцијата тоа посебно ги одобри, и ги исполнат следните услови:

1) да имаат простории за складирање, со цврсти подови и мазни сидови, кои се лесни за чистење и дезинфекција и каде е соодветно со уреди за разладување - ладилници.

2) просториите за складирање треба да се во задоволителна состојба во однос на чистота и одржувањето, за да не претставуваат извор на контаминација и онечистување за суровините.

3) ако суровините кои не се во согласност со одредбите кои се применуваат за желатин се складираани и/или преработени во овие простории, треба да се раздвојат од суровата материја која ги исполнува одредбите во тек на периодот на примање, складирање, преработка и испорака.

Член 96

Транспорт и складирање на суровини

(1) Наместо идентификационата ознака уредена со членовите 7, 8 и 9 од овој правилник, документ каде што е наведен објектот на потекло и кој ги содржи информациите утврдени во Прилог кој е составен дел на овој правилник треба да ги придружува суровините за време на транспортот, кога се испорачуваат до центарот за собирање или објектот за штавење и кога се испорачуваат до објектот за преработка на желатин.

(2) Суровините треба да се транспортираат и складираат разладени или замрзнати, освен кога се преработуваат во рок од 24 часа по нивната испорака. По исклучок, коски ослободени од масти и осушени или осеин, солени и сушени кожи, кожи третирани со гасена вар и кожи третирани со бази или киселини може да се транспортираат и складираат на амбиентална температура.

Член 97

Барања за производство на желатин

(1) Производствениот процес за желатин треба да обезбеди дека:

1) целиот коскен материјал од преживни животни кој потекнува од животни кои се родени, одгледани или заклани во земја или региони со контролиран или неодреден БСЕ ризик во согласност со прописите за ветеринарното здравство, подлежи на процес со кој

ќе се осигура дека целиот коскен материјал е фино издробен и одмастен со врела вода, третиран со разредена хидрохлорна киселина (со минимум концентрација од 4 % и рН < 1,5) за период од најмалку два дена, по кој следи:

а) алкален третман со заситен раствор на вар (рН > 12,5) за времетраење од најмалку 20 дена, со топлотен третман (стерилизација) од минимум 138⁰С за време од најмалку 4 секунди, или

б) ациден третман (рН < 3,5) за времетраење од најмалку десет часа, со топлотен третман (стерилизација) од минимум 138⁰С за време од најмалку 4 секунди, или

в) третман со топлина и притисок за времетраење од најмалку 20 минути со заситена пара од 133⁰С на повеќе од 3 бара, или или со било кој друг одобрен еквивалентен процес.

2) другите суровини подлежат на третман со киселини или бази, по кое следи едно или повеќе плакнења. рН вредноста треба подоцна да се прилагоди. Желатинот треба да се екстрахира еднаш или повеќе пати последователно, проследно со прочистување преку филтрација и топлотен третман.

(2) Операторот може да произведува и складира и желатин за исхрана на луѓе и желатин кој не е наменет за исхрана на луѓе во ист објект доколку обезбеди дека суровината и производствениот процес се во согласност со барањата кои се применуваат за желатин наменет за исхрана на луѓето.

Член 98

Барања за финални производи

Операторите со храна треба да обезбедат дека желатинот е во согласност со граничните вредности за резидуи утврдени во следнава табела.

<u>Резидуи</u>	<u>Лимит</u>
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European Pharmacopoeia 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 2005)	10 ppm

Член 99

Означување

Обвивката и пакувањето кои содржат желатин треба да се означени со зборовите „желатин исправен за исхрана на луѓето“ и треба да го наведува датумот на производство.

Оддел 15. Посебни барања за колаген

Член 100

Барања за колаген

(1) Операторите кои произведуваат колаген треба да обезбедат сообразност со барањата од овој оддел.

(2) За целите на овој дел, „штавење“ значи стврднување на животински кожи, со растителни штавила, соли на хром или други супстанции како што се соли на алуминиум, соли на железо, соли на силициум, алдехиди и кинони или други синтетички агенси за штавење.

Член 101

Барања за суровините

(1) За производство на колаген наменет за употреба во храната, може да се употребуваат следните суровини:

- 1) коски, со исклучок на специфичен ризичен материјал;
- 2) кожа и поткожје на фармски одгледани преживни животни;
- 3) свинска кожа;
- 4) кожа од живина;
- 5) тетиви и синовији;
- 6) кожа и поткожје од дивеч и
- 7) кожа и коски од риби.

(2) Употребата на кожи и поткожје е забранета доколку истите подлежат на било каков процес на штавење, без оглед дали овој процес е завршен.

(3) Суровините наведени во став (1) точки 1), 2), 3) и 4) од овој член треба да потекнуваат од животни заклани во кланица, чии трупови се исправни за исхрана на луѓето по *antemortem* и *post-mortem* инспекцијата или во случај на кожи од дивеч, кој е исправен за исхрана на луѓето.

(4) Суровините треба да доаѓаат од објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за безбедност на храна.

(5) Собирните центри и објектите за штавење може да снабдуваат сурова материја за производство на колаген наменет за исхрана на луѓе ако Агенцијата тоа посебно ги одобри и ги исполнат следните услови:

1) да имаат простории за складирање, со цврсти подови и мазни ѕидови, кои се лесни за чистење и дезинфекција и каде е соодветно со уреди за разладување - ладилници.

2) просториите за складирање треба да се во задоволителна состојба во однос на чистота и одржувањето, за да не претставуваат извор на контаминација и онечистување за суровините.

3) ако суровините кои не се во согласност со одредбите кои се применуваат за колаген се складираани и/или преработени во овие простории, треба да се раздвојат од суровата материја која ги исполнува одредбите во тек на периодот на примање, складирање, преработка и испорака.

Член 102

Транспорт и складирање на суровини

(1) Наместо идентификационата ознака уредена со членовите 7, 8 и 9 од овој правилник, документ каде што е наведен објектот на потекло и кој ги содржи информациите утврдени во Прилог од овој правилник треба да ги придружува суровините за време на транспортот, кога се испорачуваат до центарот за собирање или објектот за штавење и кога се испорачуваат до објектот за преработка на колаген.

(2) Суровините треба да се транспортираат и складираат разладени или замрзнати, освен кога се преработуваат во рок од 24 часа по нивната испорака. По исклучок, коски ослободени од масти и осушени или осеин, солени и сушени кожи, кожи третираани со гасена вар и кожи третираани со бази или киселини може да се транспортираат и складираат на амбиентална температура.

Член 103

Барања за производство на колаген

(1) Производствениот процес за колаген треба да обезбеди дека:

1) целиот коскен материјал од преживни животни кој потекнува од животни кои се родени, одгледани или заклани во земја или региони со контролиран или неодреден БСЕ ризик во согласност со прописите за ветеринарното здравство, подлежи на процес со кој ќе се осигура дека целиот коскен материјал е фино издробен и одмастен со врела вода, третиран со разредена хидрохлорна киселина (со минимум концентрација од 4 % и рН < 1,5) за период од најмалку два дена, по кој следи третман на прилагодување на рН вредноста со користење на киселина или база, по што следи едно или повеќе плакнења, филтрација и екструзија или со друг еквивалентен одобрен процес и

2) другите суровини од оние наведени во став (1) на овој член подлежат на третман кој вклучува миење, прилагодување на рН вредноста со користење на киселина или база, по што следи едно или повеќе плакнења, филтрација и екструзија или со друг еквивалентен одобрен процес. Чекорот на екструзија може да не се врши при производство на низока молекуларен колаген добиен од суровини кои не потекнуваат од преживари.

(3) Откако е подложен на процесот споменат во став (1) од овој член, колагенот може да подлежи на процес на сушење.

(4) Операторот може да произведува и складира и колаген за исхрана на луѓе и колаген кој не е наменет за исхрана на луѓе во ист објект доколку обезбеди дека суровината и производствениот процес се во согласност со барањата кои се применуваат за колаген наменет за исхрана на луѓето.

Член 104

Барања за финални производи

Операторите со храна требаат да обезбедат дека колагенот е во согласност со граничните вредности за резидуи утврдени во следнава табела.

<u>Резидуи</u>	<u>Лимит</u>
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V2O2))	10 ppm

Член 105

Означување

Обвивката и пакувањето кои содржат колаген треба да се означени со зборовите „колаген исправен за исхрана на луѓето“ и треба да го наведува датумот на производство.

ГЛАВА III
УСЛОВИ КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВААТ
ОБЈЕКТИТЕ ЗА СКЛАДИРАЊЕ НА ПРОИЗВОДИТЕ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

Член 106
Општи одредби

Објекти за складирање под термички режим на производи од животинско потекло наменети за ставање во промет се:

- 1) објекти за складирање на непакувани производи (месо) и
- 2) објекти за складирање на пакувани производи од животинско потекло.

Член 107
**Поделба на објектите за складирање
под термички режим**

Објектите од член 106 на овој правилник, според градбата, техничката опременост, капацитетот и начинот на работа се делат на:

- 1) објекти во кои се складираат производи од животинско потекло поврзано со увоз-извоз, како и со внатрешен промет и кои подлежат на одобрување и
- 2) објекти во кои се складираат претходно пакувани производи од животинско потекло поврзано со нивна локализирана активност кои подлежат на регистрација.

Член 108
Простории кои треба да ги поседува објектот

(1) Објектот, зависно од начинот на работа, соодветно треба да има, по технолошки редослед, функционално поврзани и технички опремени простории за:

- 1) прием на производ / суровина;
- 2) складирање на разладено непакувано месо;
- 3) складирање на разладени пакувани производи од животинско потекло;
- 4) складирање на замрзнати пакувани производи од животинско потекло;
- 5) задржано месо или производ;
- 6) санитација на опремата;
- 7) производи кои не се наменети за исхрана на луѓето и конфискат;
- 8) сместување на ветеринарна инспекција;
- 9) гардероби и санитарни простории и
- 10) чистење и дезинфекција на превозните средства.

(2) Просториите од став (1) на овој член треба да имаат соодветен капацитет за одржување на прехранбените производи на соодветна температура и показатели што овозможуваат надгледување на овие температури.

Член 109
Локација, круг, патишта и распоред на зградите

(1) Местото за изградба на објектот треба да биде во подрачје утврдено со урбанистичкиот план и не треба да загрозува и да биде загрозено од загадување на воздухот од друг објект.

(2) Објектите треба да бидат изградени на компактно и исцедливо земјиште со ниско ниво на подземни води и не смеат да бидат на плавен терен, ниту на терен склон на лизгање.

(3) Влезот во работните простории на објектот не треба да биде низ двор на станбен објект.

Член 110 Круг на објектот

(1) Кругот на објектот го сочинуваат: земјиштето, зградите и придружните објекти што служат за потребите на објектот.

(2) Површината на земјиштето треба да одговара на капацитетот, бројот и големината на подигнатите згради за да се обезбеди нивна функционална поврзаност.

(3) Кругот на објектот треба да биде ограден со соодветна ограда. Сите површини на кругот што не се покриени со бетон или асфалт треба да бидат под зеленило.

(4) Влезот и излезот од кругот на објектот треба да бидат под контрола.

(5) Во кругот на објектот е забрането воведување и чување на кучиња, мачки и други видови животни.

Член 111 Патишта

(1) Приодните патишта и патиштата во кругот на објектот треба да бидат доволно широки и од цврст материјал (бетон или асфалт).

(2) Во кругот на објектот може да влегува индустриски железнички колосек.

(3) Патиштата во кругот на објектот треба да бидат погодни за чистење и миење и да имаат доволен број хидранти и сливници.

Член 112 Снабдување со вода

(1) Објектот треба да се снабдува со вода од градскиот водовод или од сопствени бунари во доволни количества и под соодветен притисок. Водата треба да ги исполнува барањата пропишани за водата за пиење и треба да биде исправна во бактериолошки и физичко-хемиски поглед.

(2) Во објекти при снабдувањето со вода од сопствените затворени бунари, во надворешната разводна мрежа, преку хидрофор, водокула и сл., треба да се обезбеди:

1) доволен притисок на најоддалеченото место на потрошувачка;

2) хлоринатор снабден со алармен систем, кој обезбедува соодветна концентрација на резидуален хлор во водата и контактното време на хлор и вода од најмалку 20 минути пред користењето на водата и

3) друг соодветен систем за третирање на водата, доколку не може да се обезбеди снабдување со вода согласно точките 1) и 2) од овој став.

Член 113 Приклучоци за ладна и топла вода

(1) Во просториите на објектот треба да биде обезбедено снабдување со топла вода. Топлата вода која служи за санитација на опремата и просториите, на местото на потрошувачката треба да има температура не пониска од 82⁰С.

(2) Во објектот треба да постои соодветен број приклучоци за ладна и топла вода за миеење на опремата и просториите. Гумените црева за миеење, кога не се во употреба, треба да бидат сместени на држачи поставени на погодни места на ѕидните површини, во непосредна близина на приклучоците за вода.

Член 114 **Цевоводи**

(1) Во просториите и ходниците на објектот, цевоводите за ладна и топла вода, пареа, за разладни уреди и канализација, треба да бидат поставени надвор од зоната на движењето на производите и обложени со изолационен материјал.

(2) Хоризонталната разводна мрежа и цевоводите над работните површини треба да бидат заштитени со изолационен материјал и со штитници.

(3) Вертикалните цевоводи треба да се постават така што со ѕидната површина да не создаваат скриени агли непристапни за чистење и миеење.

Член 115 **Одвод на отпадни води**

(1) Отпадните води од објектот се одведуваат во канализација.

(2) Одводот на отпадните води од објектот треба да биде составен од три посебни дела и тоа: атмосферска (дождовна) канализација, канализација на отпадни води и фекална канализација.

(3) Атмосферските води можат да се влеваат во канализацијата или во природен реципиент без пречистување.

(4) Отпадните води од објекти за складирање на непакувано месо пред влевањето во природен реципиент треба да поминат низ соодветен систем за пречистување и да ги исполнуваат барањата од аспект на нуспроизводите од животинско потекло. Ако отпадните води се влеваат во градска канализација, претходно треба да поминат низ примарна обработка (одмастување, грубо таложеење и хлорирање), или само грубо таложеење, со тоа што тогаш треба да се влеваат во главниот одвод на градскиот систем пред пречистување на отпадните води.

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

Член 116 **Отпадни води**

(1) Отпадните води од подните површини треба непосредно да се одведуваат во канализација. За одвод на водата, во сите простории (освен во просториите со температура под 0°C) треба да бидат поставени соодветен број сливници. Сливниците треба да бидат снабдени со ефикасен систем за спречување на враќање на непријатни миризби од канализацијата.

(2) Шахтите треба да бидат обезбедени така што да не пропуштаат непријатни миризби.

Член 117 **Материјали за изградба на простории**

(1) Материјалите што се користат за изградба на простории во објектот, треба да овозможат хигиенско одржување на тие простории. Овие материјали треба да бидат отпорни на абење и корозија.

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

(3) Подовите треба да имаат соодветен пад кон одводните канали или сливници кои треба да бидат обезбедени така што да не пропуштаат непријатни миризби од канализацијата.

(4) Споевите на подовите и сидовите, како и на сидовите меѓусебно, во сите простории треба да бидат заоблени.

(5) Површините на сидовите на просториите каде се манипулира со непакувано месо треба да се обложени до таванот со непропустливи, неапсорбирачки, нетоксични материјали кои се измиваат и мазни површини со светла боја.

(6) Во просториите во кои се бара определен термички режим сидовите треба да имаат соодветна термичка изолација.

(7) Аглите на сидовите и столбовите, што се изложени на удари, треба да бидат обложени со вградени штитници од не'рѓосувачки материјал, со рамни и мазни површини. Штитниците треба да бидат во иста рамнина со сидната површина.

(8) Во просториите и ходниците во кои се врши поден транспорт, треба да бидат вградени одбојници од не'рѓосувачки материјал заради заштита на површините на сидовите и спречување контаминација на производите.

(9) Таваните (или, кога не постојат тавани, внатрешната површина на кровот) и висечките вградени елементи треба да се градат и финализираат така што е спречено собирање на нечистотија и е намалена кондензацијата, растот на несакана мувла и напластување на честички;

(10) Прозорците треба да имаат рамки од не'рѓосувачки материјал. Долниот раб на сидната рамка на прозорците треба да биде наведнат накај подот под агол од најмалку 250.

(11) Прозорците што се отвораат треба да имаат заштитни мрежи против инсекти.

(12) Ако постои можност да влезе прав, непријатни миризби и чад, прозорците треба да бидат затворени за време на вршење на производниот процес.

(13) Вратите треба да бидат изработени од не'рѓосувачки метал или од цврста пластика и доволно широки што при транспорт производот да не ја допира нивната површина и рамки.

(14) Рамките на вратите треба да се обложени со метал отпорен на корозија и вградени така што нивните споеви со сидот да бидат во иста рамнина со површината на сидот.

(15) Надворешната врата односно влезната врата на објектот треба автоматски да се затвора, да има воздушна завеса и да биде поставена така што да спречува влегување на глодачи и други штетници во објектот.

Член 118

Опрема

(1) Опремата што се употребува треба да биде изработена од цврст материјал, непорозен, неапсорбирачки безмирисен и отпорен на корозија, кој не треба да стапува во реакција со која и да било состојка на производот, со средството за миење и дезинфекција или со средството за одржување на опремата.

(2) Конструкцијата и поставувањето на опремата треба да овозможат нејзино лесно и соодветно хигиенско одржување и заштита на производите.

(3) Површината на опремата што доаѓа во непосреден допир со месото не треба да има вдлабнатини, 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.

(4) За изработка на опремата или деловите на опремата што доаѓаат во допир со производите не треба да се користи: бакар, кадмиум, антимон, алуминиум, олово и нивни легури или други токсични метали.

(5) Во објектите не треба да се користи опрема изработена од дрво, кожа, стакло, емајл и порцелан, ни опрема чии бојосани површини доаѓаат во непосреден допир со производот.

(6) На надворешните ѕидови на просториите за ладење, смрзнување и складирање на смрзнатите производи треба да постојат термографи и истите не се потребни ако постои централно регистрирање на температурата на овие простории со помош на термопишувач.

Член 119 **Колосеци**

(1) Колосеците треба да се изработени од материјал отпорен на корозија и да се поставени на доволна оддалеченост од ѕидните и подните површини, така што производот да биде оддалечен од подот најмалку 30 см.

(2) Носачите на колосеците треба да се изработени од материјал отпорен на корозија или заштитени со постојана боја отпорна на корозија и влага.

Член 120 **Постаменти**

(1) Постаментите што се користат при изведувањето на работни постапки треба да бидат со височина и големина соодветна на манипулативните процеси со храна од животинско потекло и изработени од не'рѓосувачки материјал. Постаментите можат да бидат неподвижни или подвижни и поставени така што да не доаѓаат во директен контакт со суровините од кои се произведуваат производите.

(2) Постаментите што се користат за држење на подвижни садови, запакувани, производи, адитиви и амбалажа треба да бидат оддалечени од подот најмалку 30 см.

Член 121 **Опрема за миење раце**

(1) Во простории каде има допир со непакувано месо треба да биде поставена опрема за миење раце.

(2) Опремата за миење раце се состои од:

1) лавабо од не'рѓосувачки челик, со ножен погон или со фотокелија, кое е снабдено со ладна и топла вода. Одводот на водата од лавабото треба да биде поврзан со канализацијата преку воден затворац (сифон);

2) сад со течен сапун прицврстен за лавабото;

3) хартиени пешкири поставени на држач над или покрај лавабото и

4) сад за отстранување на употребените хартиени бришачи за раце, сместен во непосредна близина на лавабото.

Член 122 **Стерилизатори**

(1) За санитација на ножеви, пили и друга рачна опрема треба да бидат поставени и правилно распоредени стерилизатори од не'рѓосувачки челик со соодветна форма и големина.

(2) Стерилизаторот треба да има цевка за довод на вода, прелевна цевка или прелевна површина, одвод за празнење и решетка за ножеви и алат која се наоѓа под нивото на водата.

(3) Ако за одржување на температурата на водата во стерилизаторот се користи електрична енергија, во стерилизаторот треба да биде поставен термостат за автоматско регулирање на температурата на водата.

(4) Во стерилизаторите треба да се обезбеди проток на вода со температура не пониска од 82°C.

Член 123 Осветление

(1) Работните простории и површини и предметите за работа треба да бидат осветлени со природно или вештачко светло.

(2) Заради обезбедување на природно светло, стаклото на прозорците треба да биде небојосано и потполно просирно.

(3) Вештачкото осветление треба да обезбедува дифузно светло кое не ја менува бојата на осветлениот предмет. Светлосните извори треба да бидат распоредени така што светлината во просторијата да биде колку што е можно воедначена.

(4) Светлосните извори треба да бидат поставени така што работната површина да ја осветлуваат со предвидената јачина на светлоста и без создавање на сенки. Изворот на вештачко светло треба да биде поставен во арматура од не'ргосувачки материјал и заштитен со затворен, прозрачен или просирен штитник од пластика. Не треба да се користат стаклени и емајлирани штитници.

(5) Светлосните извори треба да бидат доволно големи и така поставени што работникот со своето тело да не ја засолнува работната површина.

(6) Хоризонталните и вертикалните разводи на електричната мрежа треба да бидат заштитени со соодветни штитници.

(7) Јачината на осветленоста на одделни работни места и производствените простории треба да изнесува:

1) на сите места на ветеринарско-санитарен преглед на производи од животинско потелко - 550 lx;

2) во просториите за ладење на половинки непакувано месо - 110 lx, во нивото на предните нозе и

3) во сите производствени простории - најмалку 220 lx, во височина на работните површини.

Член 124 Вентилација

(1) Во просториите на објектот, во однос на големината на намената, треба да се обезбеди природна или вештачка вентилација, одвод на водената пара и одвод на непријатните миризби.

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

(3) Хоризонталните разводи на вентилациониот систем не смеат да бидат над работните површини.

Член 125

Просторија за санитација на опремата

(1) За миење и санитација на опремата, во објектот треба да постои просторија на погодно место согласно технолошкиот процес на работа.

(2) Подот, сидовите и таванот на просторијата од став 1 на овој член треба да бидат непропустливи за вода и да имаат мазни површини. Во неа треба да биде вграден сливник во подот, уред за вентилација и одбојници на сидовите.

(3) Во просторијата за миење и санитација на опремата треба да постојат доводи на ладна и топла вода со температура од најмалку 83⁰С, кружен термометар вграден на излезниот дел на цевката за топла вода, извор на светло со соодветен интензитет и подлошки за опремата.

(4) За држење на приборот и средствата за санитација (рачен алат, средства за чистење, миење и дезинфекција и сл.) треба да постои посебна просторија или издвоен простор со соодветна опрема.

Член 126

Простории за сместување на ветеринарна инспекција

Зависно од големината и намената, објектите треба да имаат просторија за сместување на ветеринарната инспекција со потребен мебел и опрема. Во рамките на ова просторија треба да постојат одвоени делови за гардероба и санитарни простории.

Член 127

Простории за потребите на работниците

(1) Во објектите треба да постојат простории за преслекување на работниците (гардероби) и санитарни простории, одвоени за мажи и жени, кои со затворен ходник се поврзани со другите простории.

(2) Во рамките на гардеробите во просториите за непакувано месо треба да бидат уредени простории за прием на нечиста и за издавање на чиста заштитна облека.

(3) Во гардеробата за секој вработен работник треба да се обезбеди посебен орман за цивилната облека и орман за работната облека, обувките и рачниот алат. Орманот треба да биде изработен од метал, поставен на постамент висок 30 см и со покривна површина наведната напред под агол од најмалку 25⁰. Вратата на орманот треба да има отвори за вентилација. Седиштата во гардеробата можат да бидат прицврстени за орманите или поставени меѓу редовите на орманите, а се изработени од материјал кој лесно хигиенски се одржува. Гардеробите треба да имаат природна или вештачка вентилација.

(4) Тоалетите, одвоени за мажи и жени, треба да бидат градежно одвоени од гардеробите и бањите.

(5) Вратата меѓу претпросторот на тоалетите (тампон-просторија) и просторијата со кабините, како и вратите на кабините со клозетски шолји треба да се отвораат во обата правца (пеперуга-врата). Вратите на кабините со клозетски шолји треба да бидат подигнати 30 см од подната површина.

(6) Исплакнување на клозетските шолји со вода треба да се врши на ножен погон. Клозетските шолји во машките тоалети, до една третина од вкупно предвидениот број шолји, можат да се заменат со писоари, што треба да се постават во одвоен дел на тоалетите.

(7) За одмор на работниците за време на работното време треба да се обезбеди просторија, која има природна или вештачка вентилација, опрема за миење раце и клупи или столици.

Член 128

Простории за чистење, миење и дезинфекција на превозните средства

Објектот, односно местото за миење и дезинфекција на превозните средства треба да има:

- 1) покривна заштита, бетонски или метален постамент, или канал за миење на возилата, кој има канализационен систем со соодветен капацитет;
- 2) просторија за држење на приборот и дезинфекционите средства;
- 3) просторија во која е сместен резервоарот за дезинфекционо средство, со пумпа;
- 4) приклучоци за ладна вода и за топла вода со температура не пониска од 820С, со вграден термометар на излезната цевка за топла вода и
- 5) санитарни простории со соодветна големина за потребите на работниците вработени во овој објект или тие простории треба да се наоѓаат во непосредна близина на објектот.

Член 129

Објектите за складирање под термички режим на производи од животинско потекло наменети за ставање во промет на храна од животинско потекло наменета за исхрана на луѓето треба да ги исполнуваат барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна^(5*).

IV. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ВРШЕЊЕ НА ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ

Член 130

Локализирана активност

Посебните барања за вршење на локализирана активност се однесуваат на уредувањето, опремата, начинот на работа, работниците и хигиената во објектите на операторите со храна од животинско потекло кои вршат локализирана активност.

Член 131

Објекти за локализирана активност

Локализирана активност во смисла на обработка, преработка и складирање на храна од животинско потекло може да се врши во следните објекти за:

- 1) колење на животни
- 2) обработка на млеко и производство на млеко и млечни производи;
- 3) полнење и пакување на мед и производи од мед;
- 4) сортирање и пакување на јајца;
- 5) производство на подготовки од месо и производи од месо.

Член 132

Намена на просториите

Објектите/просториите и опремата наменета за производство на храна од член 131 на овој правилник не треба да се користат за други потреби.

Член 133
Санитација

За спроведувањето на секојдневните постапки на санитација на просторот/просториите, опремата и приборот, пред, за време, и после завршувањето на работата, а за цел спречување на контаминација на продуктите, одговорен е операторот со храна.

Член 134
Ставање во промет

Храната произведена од операторите со локализирана активност може да се стави во промет единствено на подрачјето на општината во која се наоѓа објектот, како и општините кои граничат со неа.

Член 135
Персонал

(1) Лицата кои работат во просториите за производство, а кои доаѓаат во директен допир со суровините и производите за време на работата, треба:

- 1) да се грижат за личната хигиена и чистота;
- 2) да носат светла работна облека и обувки и
- 3) косата да ја заштитат со капа или марама.

(2) Во работната облека и обувки не е дозволено да се напуштаат просториите, односно просторот за производство на храна.

(3) Лицата кои работат во производството на храна треба да бидат здравствено прегледани во согласност со прописите за безбедност на храна.

Член 136
Опкружување на објектот

Површините околу објектот од член 131 на овој правилник треба да бидат покриени со бетон или асфалт, а кругот ограден со соодветна ограда.

Член 137
Постапување со отпад од животинско потекло

Отпадот од животинско потекло кој настанува при производството треба:

- 1) да се собира во за тоа одредени затворени контејнери;
- 2) да се отстранува од просториите за производство односно просторот веднаш после завршената работа;
- 3) да се осигура пропишан начин на негова манипулација и нештетно отстранување согласно прописите од областа на нуспроизводи од животинско потекло.

Член 138
Постапување со отпадните води

Отпадните води настанати во текот на производството треба да се отстранат согласно прописите за безбедност на храна, ветеринарното здравство, нуспроизводи од животинско потекло и заштита на животната средина.

Член 139

Кланици

(1) Објект и оператор со храна кој врши локализирана активност на колење на животни треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата ги исполнува минимум следните услови:

1) има соодветен обор за држење на животните со обезбедено систем за поење на животните, кој лесно се чисти и дезинфицира. Големината на оборот треба да гарантира дека се почитува благосостојбата на животните и да ја олесни ante-mortem инспекцијата, вклучувајќи ја и идентификацијата на животните или групите на животни.

2) обезбедува временско одделување на следните активности:

а) зашеметување и искрварување;

в) евисцерација и понатамошни постапки;

г) ракување со чисти црева и шкембе;

д) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење;

ѓ) пакување на ситнежот и

е) складирање и испорака на месото.

(3) има инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;

(2) Во кланичното одделение постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да и ги врши сите операции на колење и обработка на трупот со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможи контаминација на месото, за таа цел донесувањето на животните во кланичното одделение се врши по завршената обработка на еден труп.

(3) Покрај барањата од ставовите (1) и (2) од овој член кланицата која е одобрена за вршење на локализирана активност на колење на животни треба да има:

1) опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C;

2) опремата за миење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација;

3) треба да постои посебен простор, соодветно опремен за чистење, миење и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни;

4) има соодветно опремен простор кој се заклучува исклучително за употреба на ветеринарната служба и

5) има соодветна опрема кои овозможуваат безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделни и безбедни простори за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло^(6*).

(4) Кланицата која има одобрение за колење на животни со локализирана активност во целост треба да ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции, како и општите барања за храна^(5*).

Член 140

Објект за производство на подготовки од месо и производи од месо

Објектот за производство на подготовки од месо и производи од месо, во зависност од технологијата на производство, треба да има:

- 1) разладна комора или ладилник за ладење и чување на месото со соодветна големина и капацитет;
- 2) просторија за производство на подготовки од месо или производи од месо;
- 3) просторија за димење и зреење;
- 4) разладна комора или ладилник за чување на готовите производи;
- 5) просторија или простор за држење на зачини, додатоци и останати потребни предмети за производството и
- 6) просторија или простор за чување на материјали за пакување и спремање.

Член 141

Објект за преработка на млеко и производство на млечни производи

Објектот за преработка на млеко и производство на млечни производи треба да има:

- 1) просторија или простор за прием на млеко;
- 2) просторија или простор за производство на сирење (сирењара) со опрема за ладење и складирање односно просторија за преработка на млеко или друг тип на млечен производ;
- 3) просторија или простор за обликување и цедење, како и за зреење на сирењето;
- 4) ладилник за готови производи и
- 5) простор за испорака.

Член 142

Објект за сортирање и пакување на јајца

Објектот за сортирање и пакување на јајца треба да има:

- 1) простор за прием, сортирање и пакување на јајца и
- 2) просторија за складирање на јајца со соодветен температурен режим, во зависност од капацитетот на производство.

Член 143

Објектот за полнење и пакување на мед

Објектот за полнење и пакување на мед треба да има:

- 1) простории или простор за прием, полнење и пакување на медот и
- 2) простор за складирање на медот со соодветен температурен режим.

Член 144

Услови за објекти

Објектите од член 131 на овој правилник треба да имаат:

- 1) ѕидови и подови изработени од водоотпорен материјал, со светла боја и со мазни површини, што лесно хигиенски се одржуваат;
- 2) врати и прозорци заштитени од влегување на инсекти и глодачи;
- 3) осветлување, што во просторијата обезбедува дифузна и воедначена светлост со соодветна јачина;
- 4) опрема од материјал што не влијае штетно врз производите, која одговара на технологијата на производството и на работа и што може лесно да се чисти, мие и санитира;
- 5) уред за ладење, кој овозможува складирање на суровините или производите на температура до +100С;

- 6) посебно уреден санитарен јазол (бања и тоалет) и орман за работна облека и обувки;
- 7) хигиенски исправна и топла вода, уред за миеење на рацете и опрема за миеење и за санитација на садовите и приборот;
- 8) непосреден одвод на отпадните води од опремата и од подните површини и барања за прифаќање на отпадните води (директно во канализација или во септичка јама) и
- 9) садови (контејнери) или посебно заштитени места за ѓубриште и отпадоци.

Член 145

Форма на идентификациона знак

(1) Идентификационата ознака треба да биде читлива и небришлива, а знаците лесно да се разбираат. Ознаката треба да биде поставена така да биде јасно видлива на надлежните органи.

(2) Идентификационата ознака треба да го наведува бројот на одобрување на објектот во форма на последните четири цифри.

(3) Идентификационата ознака треба да биде округла со податоците наведени во став (2) од овој член.

ГЛАВА V. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 146

Престанок на примена

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло ("Службен весник на Република Македонија" бр. 115/08 и 21/09).

Член 147

Престанок на важење

Одредбите на дел II на овој правилник ќе престанат да важат со денот на пристапување на Република Македонија во Европската унија.

Член 148

Влегување во сила

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во "Службен весник на Република Македонија", а ќе се објави по претходно добиена согласност од Владата на Република Македонија.

Бр. 02-3323/6
21 декември 2015 година
Скопје

Директор на Агенција
за храна и ветеринарство,
м-р **Зоран Поповски**, с.р.

Прилог

Модел документ кој ја придружува суровината наменета за производство на желатин или колаген наменети за исхрана на луѓето

Број на комерцијалниот документ _____

1) Идентификација на суровината

Природа на суровината: _____

Вид на животни: _____

Вид на пакување: _____

Број на пакувања: _____

Нето тежина (кг): _____

2) Потекло на суровината

Вид, име адреса и број на одобрение/регистрација/посебно одобрување на објектот на потекло:

Име и адреса на испраќачот⁽¹⁾: _____

3) Дестинација на суровината

Вид, име адреса и број на одобрение/регистрација/посебно одобрување на објектот на потекло:

Име и адреса на испраќачот⁽²⁾: _____

4) Средства за транспорт

Направено _____, на _____

(Потпис на операторот на објектот на потекло или негов претставник)

⁽¹⁾ Само доколку е различно од објектот на потекло.

⁽²⁾ Само доколку е различно од објектот на дестинација.

^(1*) Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 854/2004 на Европскиот парламент и на советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни правила за организирање на службена контрола на производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето, (CELEX број 32004R0854).

^(2*) Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната е усогласен со Регулативата на комисијата број 2073 од 15 ноември 2005 година за микробиолошките критериуми за храна (CELEX број 32005R2073).

^(4*) Правилникот за начинот на постапување со животните за време на убивање е усогласен со Регулативата на Советот (ЕЗ) Бр. 1099/2009 од 24 септември 2009 година за заштита на животните за време на убивање, (CELEX број 32009R1099).

^(5*) Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции, како и општите барања за храна е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 2004/852 на Европскиот парламент и Совет од 29 април 2004 година за хигиена на храната (CELEX број 32004R0852).

^(6*) Законот за нус производи од животинско потекло е усогласен со Регулативата (ЕЗ) Бр 1774/2002 на Европскиот Парламент и Европскиот Совет од 3 Октомври 2002 година која ги пропишува правилата за здравствена заштита кои се однесуваат на нус-производи од животинско потекло кои не се наменети за исхрана на луѓето (CELEX број 32002R1774).

^(7*) Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната е усогласен со Регулативата на комисијата број 2073 од 15 ноември 2005 година за микробиолошките критериуми за храна (CELEX број 32005R2073).