

20170370654

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точка б) 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, 213/15 и 39/16), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

### **ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА МИКРОБИОЛОШКИТЕ КРИТЕРИУМИ ЗА ХРАНАТА<sup>(\*)</sup>**

#### Член 1

Во Правилникот за посебните барања кои се однесуваат за микробиолошките критериуми на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 100/13 и 145/14), во Прилогот 1, Поглавје 1 потточката 1.33. се менува и гласи:

---

(\*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕУ) бр. 1019/2013 од 23 октомври 2013 година со која се врши изменување на Анекс I од Регулативата (ЕЗ) бр. 2073/2005 во врска со хистамин во производи од риба (CELEX бр. 32013R1019); Регулативата на Комисијата (ЕУ) бр. 217/2014 од 7 март 2014 година со која се врши изменување на Регулативата (ЕЗ) бр. 2073/2005 во врска со салмонела во трупови од свињи (CELEX бр. 32014R0217) и Регулативата на Комисијата (ЕУ) 2015/2285 од 8 декември 2015 година со која се врши изменување на Анекс II од Регулативата (ЕЗ) бр. 854/2004 на Европскиот Парламент и на Советот во која се пропишани посебни барања за организација на официјални контроли на производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓе во однос на одредени барања за живи бивалвни мекотели, ехинодерми, туникати и морски гастроподи и на Анекс I од Регулативата (ЕЗ) бр. 2073/2005 за микробиолошки критериуми на храна (CELEX бр. 32015R2285).

1.33. Живи бивалвни мекотели и живи иглокожи, тункасти и полжави	E.coli <sup>(15)</sup>	5 <sup>(16)</sup>	1	230 MPN/100g од месото и интравалвуларна течност	700 MPN/100g од месото и интравалвуларна течност	МКС EN ISO 16649-3	Производи плаширани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
						МКС EN ISO 8914	
	Vibrio parahaemolyticus	5	1	100 cfu/g	1000 cfu/g		

Потточката 1.37. се менува и гласи:

1.37. Рибни производи, освен оние од категоријата храна 1.37а, што биле подложени на постапка за созревање на ензим во саламура, произведени од видови риба кои имаат високо количество на хистидин <sup>(17)</sup>	Хистамин	9 <sup>(18)</sup>	2	200 mg/kg	400 mg/kg	НПЛС <sup>(19)</sup>	Производи плаширани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
---	----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	--

По потточката 1.37. се додава нова потточка 1.37а. која гласи:

1.37а. Рибен сос добиен со ферментација на рибни производи	Хистамин	1	0	400 mg/kg		НПЛС <sup>(19)</sup>	Производи плаширани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
--	----------	---	---	-----------	--	----------------------	--

Фуснотата (2) се менува и гласи:

„(2) За точките 1.1-1.24 и 1.37а m=M.“.

Фуснотата (16) се менува и гласи:

„(16) Секоја единица мостра се состои од минимален број поединечни животни во согласност со МКС EN ISO 6887-3.“.

Фуснотата (18) се менува и гласи:

„(18) Единечни мостри можат да се земат од малопродажно ниво. Во тој случај, не важи презумпцијата, според која целата серија треба да се смета за неисправна, освен доколку резултатот е над М.“.

Делот „Толкување на резултатите од тестовите“ се менува и гласи:

„Дадените граници се однесуваат на сите испитувани мостри.

Резултатите од испитувањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на испитаната серија (1).

*Listeria monocytogenes* во храна готова за консумирање наменета за доенчиња и за специјални медицински цели се:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*Listeria monocytogenes* во храната готова за конзумирање може да го поддржи размножувањето на *Listeria monocytogenes* пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна кој ја произведува, кога не може да докаже дека производот нема да ја надмине границата од 100 cfu/g во текот на рокот на траење:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*L. monocytogenes* во друга храна готова за консумирање:

— задоволителни, ако сите забележани вредности се  $\leq$  од границата,

— незадоволителни, ако која било од вредностите е  $>$  од границата.

*E. coli* во живи бивалвни мекотели и живи иглокожи, туникати и полжави:

— задоволителни, доколку сите пет вредности кои се следат се  $\leq$  230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност или доколку една од петте вредности кои се следат е  $>$  230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност, но  $\leq$  700 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност,

— незадоволителни, доколку било која од петте вредности кои се следат е  $>$  700 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност или доколку најмалку две од петте вредности кои се следат се  $>$  230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност.

*Yersinia enterocolitica* во свежо месо од свињи во парчиња и MOM:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*E. coli* O 157:H7 во свежо говедско месо во парчиња:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*Bacillus cereus* во житарки и нивни производи:

— задоволителни, ако се исполнат следниве барања:

1. средната вредност што е добиена е  $\leq m$ ,
2. максимум од добиените вредности  $c/n$  се помеѓу  $m$  и  $M$ ,
3. ниедна од добиените вредности не ја надминува границата  $M$ ,  
— незадоволителни, ако добиената средна вредност надминува  $m$  или повеќето од  $c/n$  вредностите се помеѓу  $m$  и  $M$  или една или повеќе од добиените вредности се  $>M$ .

*Salmonella* во различни категории на храна:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*Campylobacter* spp во живинско месо и производи кои содржат живинско месо:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

Стафилококни ентеротоксини во млечни производи:

— задоволителни, ако во ниедна од поединечни мостри не се детектираат ентеротоксини,

— незадоволителни, ако ентеротоксините се детектираат во било која од поединечните мостри.

*Enterobacter sakazakii* во млеко во прав за доенчиња или сушена храна за специјални медицински цели наменети за доенчиња од 0-6 месеци:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

*Vibrio parahaemolyticus* во морски плодови и морска риба:

— задоволителни, ако сите забележани вредности се  $\leq$  од границата,

— незадоволителни, ако која било од вредностите е  $>$  од границата.

*Vibrio parahaemolyticus* во пастеризирани полу-конзерви од риби, ракови, школки, полжави, главоноги и жаби:

— задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,

— незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.

Хистамин во рибни производи од видови риби кои имаат високо количество на хистидин, освен рибен сос добиен со ферментација на рибни производи:

— задоволителни, ако се исполнат следниве барања:

1. средната вредност што е добиена е  $\leq m$ ,
2. максимум од добиените вредности  $c/n$  се помеѓу  $m$  и  $M$ ,
3. ниедна од добиените вредности не ја надминува границата  $M$ ,  
— незадоволителни, ако добиената средна вредност надминува  $m$  или повеќето од  $c/n$  вредностите се помеѓу  $m$  и  $M$  или една или повеќе од добиените вредности се  $>M$ .

Хистамин во рибен сос добиен со ферментација на рибни производи:

- задоволителни, доколку добиената вредност е  $\leq$  граничната вредност,

- незадоволителни, доколку добиената вредност е  $>$  граничната вредност.

(1) Резултатите од тестирањата можат да се користат и за докажување на успешноста на НАССР или на добрата хигиенска процедура на процесот.“

Во Поглавјето 2., потточката 2.1.4. се менува и гласи:

2.1.4. Трупови на свињи	Salmonella	50 (6)	3 (6)	Отсуство во зоната на тестирање по труп	МКС EN ISO 6579	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење, проверка на контролите на процесот, потеклото на животните и од биосигурносните мерки во фармите на потекло.
----------------------------	------------	--------	-------	---	-----------------	--	---

Потточката 2.4.1. се менува и гласи:

2.4.1. Производи од готвени ракови и мекоглави ракови во оклоп или лушпа	E.coli	5	2	1 MPN/g	10 MPN /g	МКС EN ISO 16649-3	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството
	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	МКС EN EN/ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството

Член 2

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. 02-4182/3  
27 декември 2016 година  
Скопје

Агенција за храна  
и ветеринарство  
Директор,  
м-р **Зоран Поповски**, с.р.