

20181733208

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, 39/16 и 64/18), 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(*)

Член 1

Во Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*) („Службен весник на Република Македонија“ бр. 100/13, 145/14 и 37/17), во членот 5 по точката 14 се додава нова точка 15 која гласи:

„15. „ркулци“ се производи добиени од ртење на семиња и нивниот развој во вода или друг медиум, собрани пред развојот на вистинските лисја и кои се наменети да се јадат цели, вклучувајќи го и семето.“

Член 2

Во Прилогот 1, Поглавје 1 потточката 1.4 се менува и гласи:

1.4 Свежо месо од пилци и живина во парчиња	Salmonella spp.	5	0	Отсуство во 25gr	EN ISO 6579	Месо пласирано на пазарот во текот на неговиот рок на траење
	Campylobacter spp.	5	0	Отсуство во 25gr	EN ISO 10272-2	
	Yersinia enterocolitica	5	0	Отсуство во 25gr		

Во Поглавјето 2, по потточката 2.1.8 се додава нова потточка 2.1.9 која гласи:

2.1.9 Трупови од бројлери	Campylobacter spp.	50 (*)	c = 20 од 1.1.2020 c = 15; од 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Трупови после ладење	Подобрување на хигиената при колење, повторен преглед на контролите на процесот, потеклото на животните и на бисигурносните мерки на фармите на контрола
---------------------------	--------------------	--------	---	-------------	----------------	----------------------	--

Фуснотата (2) се менува и гласи:

„(2) За точките 2.1.3-2.1.5 и 2.1.9 m = M.“

Во поднасловот "Толкување на резултатите од тестот" на крајот на текстот се додава следниот текст:

„Campylobacter spp. кај трупови од живина на бројлери:

- задоволително, ако максимум c/n вредностите се > m и
- незадоволително, ако повеќе од c/n вредностите се > m. "

Во Поглавјето 3, точката 3.2 се менува и гласи:

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулацијата (ЕЗ) БР. 209/2013 од 11 март 2013 година со која се менува Регулацијата 2073/2005 за микробиолошките критериуми за 'ркулци и правила за земање на мостри од трупови од живина и свежо живинско месо (CELEX број 32013R0209) и Регулацијата на Комисијата (ЕУ) 2017/1495 од 23 август 2017 година за изменување и дополнување на Регулацијата (ЕЗ) бр. 2073/2005 во однос на Campylobacter кај трупови од бројлери (CELEX број 32017R1495).

„Бактериолошко земање мостри во кланици и во простории за производство на мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо и свежо месо

Правила за земање мостри од трупови на говеда, свињи, овци, кози и коњи

Деструктивните и не-деструктивните методи за земање мостри, изборот на места за земање мостри и правилата за складирање и транспорт на мостри што треба да се користат се дадени во стандардот ISO 17604.

Се земаат мостри од пет трупови по случаен избор во текот на секоја сесија за земање мостри. Местата за земање на мостри треба да бидат избрани земајќи ја во предвид технологијата на колење што се користи во секој објект.

Кога се земаат мостри за анализа на бројот на Enterobacteriaceae и аеробни колонии, истите се земаат од четири места на секој труп. Четирите мостри од ткиво, вкупно 20 cm², треба да бидат добиени со деструктивен метод. Кога се користи не-деструктивниот методот за оваа намена, површината за земање мостри треба да покрива минимум 100 cm² (50 cm² за трупови од мали преживари) по место за земање мостри.

Кога се земаат мостри за анализите на Salmonella, се користи метод за земање мостри со абразивни сунѓери. Треба да бидат избрани области со најголема веројатност за контаминација. Вкупната површина за земање мостри треба да покрива минимум 400 cm².

Кога мострите се земаат од различни места од трупот, пред испитувањето од нив се формира збирна мостра.

Правила за земање мостри за трупови од живина и свежо месо од живина

Со цел да се олесни земањето на мостри на операторите со храна во рамките на нивните сопствени планови за мострирање, планот за земање мостри за Campylobacter може да го следи истиот пристап за тестирање, како и за критериумот за хигиена на процесот утврден за Salmonella кај трупови од живина. Истиот примерок од кожата на вратот кој се користи за тестирање на усогласеноста со критериумот за хигиена на процесот за Salmonella кај трупови живина може да се користат за анализата на Campylobacter.

Кланиците треба да земат мостри од целите трупови од живина со кожата на вратот за анализите на Salmonella и Campylobacter.

Објектите за расекување и преработка, кои не се дел на кланицата, што го расекуваат и обработуваат месото добиени само од таа кланица, исто така земаат мостри за анализа на Salmonella. Кога го прават тоа, тие треба да дадат приоритет на цели трупови од живина со кожата на вратот, доколку се достапни, но истовремено да се обезбеди дека и живината со кожа и/или делови од живина без кожа или со мала количина на кожа се покриени, и тој избор е базиран на ризик.

Кланиците во своите планови за мострирање треба да ги вклучуваат трупови од живина од јата со непозната Salmonella статус или со статус за кој се знае дека е позитивен на Salmonella Enteritidis или Salmonella Typhimurium.

При тестирање на критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог за Salmonella и Campylobacter кај трупови од живина во кланиците, ако тестовите за Salmonella и Campylobacter се вршат во иста лабораторија, се земаат кожи од врат од минимум 15 трупови од живина по случаен избор по ладење за време на секоја сесија на земање мостри. Пред испитувањето, мостри на кожата од вратот земени од најмалку три трупови од јато жи вина со исто потеклото се собираат во еден примерок од 26 g. Така, мострите од кожата на вратот формираат 5 × 26 g конечни мостри (26 g се потребни за да се извршат анализи за Salmonella и Campylobacter од еден примерок паралелно).

По земањето мострите треба да се чуваат и да се транспортираат во лабораторија на температура не пониска од 1°C и не повисока од 8°C, а времето помеѓу земањето на мострата и тестирањето за *Campylobacter* треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди одржување на интегритетот на примерокот. Мостри кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за *Campylobacter*. Мострите од 5 × 26 g не треба да се користат за да се потврди усогласеност со критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог и критериумот за безбедност на храната утврден во Поглавје 1 потточка 1.38 од овој прилог. Со цел да се подготви почетната суспензија во лабораторијата, 26 g доза за испитување ќе се префрли во девет волуменска (234 ml) пуферирана пептонска вода (BPW). BPW треба да биде на собна температура пред додавањето. Мешавината треба да се третира во stomacher или пулсификатор за приближно едена минута. Треба, што е можно повеќе, да се избегнува создавањето на пена со отстранување на воздухот од stomacher. Од оваа почетна суспензија 10 ml (~ 1 g) се пренесува на празна стерилна цевка и 1 ml од 10 ml се употребува за броење на *Campylobacter* на селективни плочи. Остатокот од почетната суспензија (250 ml ~ 25 g) треба да се користи за откривање на *Salmonella*.

При тестирање на критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог за *Salmonella* и *Campylobacter* кај трупови од живина во кланиците, ако тестовите за *Salmonella* и *Campylobacter* се спроведуваат во две различни лаборатории, се земаат кожи од вратот од најмалку 20 трупови од живина по случаен избор по замрзнување во текот на секоја сесија за земање мостри. Пред испитувањето, кожи од врат од најмалку четири труповите живина од истото јато на потекло се собираат во еден примерок од 35 g. Така, формираните мостри од кожа на вратот формираат мостри од 5 × 35 g, кои за возврат треба да се поделат за да се добијат 5 × 25 g финални мостри (да бидат тестирани за *Salmonella*) и 5 × 10 g финални мостри (да бидат тестирани за *Campylobacter*).

По земањето мострите треба да се чуваат и да се транспортираат во лабораторија на температура не пониска од 1°C и не повисока од 8°C, а времето помеѓу земањето на мострата и тестирањето за *Campylobacter* треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди одржување на интегритетот на примерокот. Мостри кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за *Campylobacter*. Мострите од 5 × 25 g се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 од овој прилог и критериум за безбедност на храната утврден во Поглавје 1 потточка 1.38 од овој прилог. Финалните мостри од 5 × 10 g се користат за да се потврди усогласеноста со критериумот за хигиена на процесите утврден во Поглавје 2 потточка 2.1.9 од овој прилог.

За анализите на *Salmonella* за свежо месо од живина, освен месо од трупови од живина, треба да се земат пет мостри од најмалку 25 g од иста серија. Мострата земена од делови од живина со кожа треба да содржи кожа и тенко парче мускул во случај количината на кожата да не е доволна за да формира единица мостра. Примерот земен од делови од живина без кожа или само со мала количина на кожа треба да содржат тенок слој на површински мускули или парчиња додадени на било која кожа што е присутна за да се направи доволна единица мостра. Парчињата од месо се земаат на начин што вклучува колку што е можно поголема површина на месото.

Упатства за земање на мостри

Подетални упатства за земање на мостри од трупови, особено во врска со местата за земање мостри, може да бидат вклучени во водичи за добра практика согласно член 10 од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна(*¹).

Фреквенции за земање мостри од трупови, мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо и свежо месо од живина

Операторите со храна од кланици или објекти за производство на мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо или свежо месо од живина треба да зема мостри за микробиолошка анализа најмалку еднаш неделно. Денот на земање мостри треба да се менува секоја недела за да се обезбеди секој ден од неделата да е покриен.

Што се однесува до земањето мостри од мелено месо и подготовки од месо за анализи на *E. coli* и анализа на бројот на аеробни колонии, фреквенцијата на тестирање може да се намали на секои две недели, ако се постигнат задоволителни резултати шест последователни недели.

Во случај на земање мостри за анализа на *Salmonella* од мелено месо, подготовки од месо, трупови и свежо месо од живина, фреквенцијата може да се намали на две недели, ако се добиени задоволителни резултати во текот на 30 последователни недели. Фреквенцијата на земање мостри за *Salmonella* може исто така да се намали согласно националната програма за контрола на *Salmonella* доколку со неа е опфатено тестирање кое го заменува примерокот утврден во овој став. Фреквенцијата на земање мостри може дополнително да се намали доколку националната програма за контрола на *Salmonella* покажува дека преваленцијата на *Salmonella* е ниска кај животните купени од кланицата.

Во случај на земање мостри за анализа на *Campylobacter* од трупови од живина, фреквенцијата може да се намали на секои две недели, ако се добиени задоволителни резултати во текот на 52 последователни недели. Фреквенцијата на земање мостри *Campylobacter* може да се намали ако е воспоставена официјална или официјално признаена национална или регионална програма за контрола на *Campylobacter* и ако оваа програма вклучува земање мостри и тестирање еквивалентни на барањата за земање мостри и тестирање потребни за потврдување на усогласеноста со критериумот за хигиена на процесите утврден во Поглавје 2 потточка 2.1.9 од овој прилог. Доколку во контролната програма за контрола на *Campylobacter* е поставен низок степен на контаминација на јатата за *Campylobacter*, фреквенцијата на земање мостри може понатаму да се намали ако се достигне ова ниво на ниска контаминација на *Campylobacter* во период подолг од 52 недели во фармите на потекло на бројлерите купени од кланицата. Во случај кога контролната програма покажува задоволителни резултати во текот на одреден период од годината, фреквенцијата на анализата на *Campylobacter* исто така треба да се приспособи на сезонските варијации по овластување од Агенцијата согласно член 44 став (5) од Законот за безбедност на храната.

Меѓутоа, врз основа на анализа на ризик и следствено одобрено од Агенцијата согласно член 44 став (5) од Законот за безбедност на храната, мали кланици и објекти за производство на мелено месо, подготовки од месо и свежо месо од живина во мали количини може да бидат изземени од овие фреквенции за земање мостри.“

Член 3

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. 02-1962/4
11 јули 2018 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
Директор,
Зоран Атанасов, с.р.

(*) Членот 10 од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна е усогласен со членот 7 од Регулацијата (ЕЗ) бр. 2004/852 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за хигиена на храната, (CELEX број 32004R0852).