

20201521932

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 ставови (4) и (5), член 114 став (3) и член 115 став (2) 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 ОТСТАПУВАЊА ОД ПОСЕБНИТЕ МЕРКИ ЗА ХИГИЕНА ЗА МАЛИТЕ БИЗНИСИ, НАЧИНОТ И БАРАЊАТА КОИ ТРЕБА ДА СЕ ИСПОЛНАТ ПРИ ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ СО ХРАНА ОД СТРАНА НА ПРОИЗВОДИТЕЛ ДО КРАЕН ПОТРОШУВАЧ, УСЛОВИТЕ ЗА ПРОСТОРИИТЕ, МАТЕРИЈАЛИТЕ, ИНСТРУМЕНТИТЕ И ОПРЕМАТА ВО ОБЈЕКТИТЕ КОИ ПРОИЗВЕДУВААТ КАКО И НАЧИНОТ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНА СО ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ**

#### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат отстапувањата од посебните мерки за хигиена за малите бизниси, начинот и барањата кои треба да се исполнат при директно снабдување со храна од страна на производител до краен потрошувач, условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики.

#### Член 2

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) **Директното снабдување** е снабдување од страна на производителот на мали количества преработени примарни производи од неживотинско потекло кои потекнуваат од сопствени земјоделски површини до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач и тоа:

- а) директно снабдување на крајниот потрошувач на фарма, место на производство;
- б) директно снабдување на малопродажен објект или угостителски објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач со посебно означување на храната и
- в) директно снабдување на крајниот потрошувач на саеми и изложби на храна на целата територија на Република Северна Македонија;

2) **Храна со традиционални карактеристики** е храна која е традиционално произведена во Република Северна Македонија и:

- а) историски се препознава како традиционален прехранбен производ или
- б) се произведува во согласност со кодифицирани или регистрирани технички референции за традиционален процес или според традиционални методи на производство или
- в) е заштитена како традиционален прехранбен производ согласно закон;

3) **Традиционалниот прехранбен производ** е производ што често се консумира или е поврзан со специфични прослави и/или сезони, вообичаено пренесен од една генерација на друга, направен со грижа и на специфичен начин во согласност со традицијата и културата на исхрана, со малку или без обработка, кој се разликува и е познат поради неговите сензорни особини и лесно се поврзува со одредена локална област, регион или држава;

4) **Традиционални методи** за производство се начини за производство на храна кои во текот на процесот вклучуваат природни материјали, едноставни чекори и алатки за преработка на суровината, а исклучуваат употреба на нови технологии и

5) **Мал бизнис** во смисла на овој правилник е производство и промет на мали количества храна од оператор со храна, правно или физичко лице кое што произведува, преработува или става во промет храна од неживотинско потекло, во количества до максимум 10 t готов производ на годишно ниво со исклучок на производство на жестоки алкохолни пијалаци каде што максималното дозволено количество е 2500 l на годишно ниво, за производство на пиво максималното дозволено количество е 150.000 l на годишно ниво и за производство на вино максималното дозволено количество е 100.000 l на годишно ниво во согласност со Законот за акцизите (\*1).

### Член 3

Одредбите од овој правилник се применуваат на производството и ставањето во промет на: преработки од овошје, зеленчук и печурки, зачини и чаеви, жита и преработки од жита и пекарски производи, кондиторски производи, жестоки алкохолни пијалоци, пиво, вино и безалкохолни пијалоци.

### Член 4

Производството и ставањето во промет на производи од неживотинско потекло од страна на малите бизниси се врши како:

- 1) директно снабдување до крајниот потрошувач на мали количества преработени производи од неживотинско потекло и
- 2) производство на производи со традиционални карактеристики произведени со традиционални методи за производство.

### Член 5

Лицата кои работат во производствата од членот 4 од овој правилник потребно е да се со добра здравствена состојба, да имаат основни знаења за хигиена на храна и да водат евиденција на количествата на набавените и потрошените суровини и произведените производи.

### Член 6

Во примарното производство и во објектот за производство и преработка на мали количества на производи за директно снабдување до крајниот потрошувач, за да се врши производство на производите од член 3 од овој правилник потребно е да се исполнат следните барања:

- 1) да е одвоен дел од станбениот простор и да не се користи за други цели на домаќинството;
- 2) активностите во станбениот дел и влијанијата од надворешната средина на домаќинството да не ги загрозуваат хигиенските услови и безбедноста на производите;
- 3) материјалите од кои се направени таваните и сидовите може да не се мазни, но треба да се водоотпорни, неапсорбирачки и нерѓосувачки;
- 4) подните површини треба да бидат од цврст материјал и лесни за чистење и дезинфекција;
- 5) различните подготвителни производни процеси како подготовка на основната суровина, подготовка на помошните суровини, подготовка на амбалажа, преработка и пакување може да се одвиваат во истиот простор доколку бидат временски одвоени;
- 6) суровините и додатоците кои се користат во производство потребно е да бидат набавени од регистрирани или одобрени производители/добавувачи;

7) водата која се користи во објектот треба да ги исполнува барањата пропишани во Правилникот за барања за безбедност и квалитет на водата за пиење (\*2);

8) во просторијата за подготовка и преработка или во непосредна околина да има најмалку еден повеќенаменски мијалник;

9) да е обезбедена соодветна опрема за разните производни постапки изработена од нетоксичен и некородирачки материјал, лесна за чистење и дезинфекција;

10) садовите и опремата соодветно да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;

11) да се користи санитарниот чвор во состав на станбениот простор;

12) гардеробата да биде надвор од објектот, ако е во непосредна близина;

13) суровините и преработените производи да се чуваат во иста просторија доколку се физички соодветно одделени во зависност од карактерот на готовиот производ;

14) просторијата за складирање и чување на производот во зависност од процесот на производство и видот на производот да биде на различна локација од просторијата за производство;

15) во објектот да се преземаат мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација;

16) за време на работата треба да се применат соодветни постапки на добра производна и добра хигиенска пракса со цел да се спречи вкрстена контаминација и

17) за време на транспортот на производите, да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови.

#### Член 7

Производителите, на пакувањето на преработениот производ од неживотинско потекло треба да ги наведат следните информации:

1) име и адреса на производителот;

2) датум на производство;

3) име и вид на производот;

4) услови за чување;

5) состав на производ и

6) рок на употреба на производот.

#### Член 8

Произведувачот за да се овозможи следливост на набавените суровини, основни и помошни и дистрибуцијата на готовиот производ треба да ги евидентира податоците за датумот на производство, видовите на производи, количества на преработени основни и помошни суровини и количества на добиени производи по вид на производ согласно член 32 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 9

Во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики со примена на традиционални методи за производство треба:

1) да се употребува опрема и помошна опрема и садови во процесот на подготовка на производите кои се од материјал кој се користи во традиционалното производство како соодветни и автентични;

2) да се врши ферментација на производите во простории од дрво, камен, бетон и/или на отворен простор во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики,

3) да се изложуваат производите на потребните соодветни атмосферски влијанија доколку е обезбедена заштита од контаминација на производот и

4) суровините кои се користат во производство да бидат набавени од регистрирани или одобрени производители/добавувачи.

#### Член 10

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија“, а ќе се објави по претходно добиена согласност од Владата на Република Северна Македонија.

Бр. 02-864/5  
22 мај 2020 година  
Скопје

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

---

(\*1) Законот за акцизите е усогласен со 1. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 2008/118/ЕЗ од 16 декември 2008 во врска со општите аранжмани за акцизи и укинување на Директивата 92/12/ЕЕЗ; 2. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 2003/96/ЕЗ од 27 октомври за реструктурирање на рамката на Заедницата за оданочување енергетски производи и електрична енергија; 3. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 92/83/ЕЕЗ од 19 октомври 1992 за усогласување на структурите на акцизи на алкохол и за алкохолни пијалаци; 4. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 92/84/ЕЕЗ од 19 октомври 1992 за усогласување на стапките на акцизи на алкохол и за алкохолни пијалаци; 5. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 2011/64/ЕУ од 21 јуни 2011 за акцизната структура и акцизните стапки кои се однесуваат на преработен тутун; 6. РЕГУЛАТИВА НА КОМИСИЈАТА (ЕЗ) Бр. 31/96 од 10 Јануари 1996 за потврда за ослободување од акциза; 7. ДИРЕКТИВА 2006/79/ЕЗ на Советот за даночно ослободување при увоз на мали испораки на добра од некомерцијален карактер од трети земји; 8. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 2007/74/ЕЗ за ослободување од данокот на додадена вредност и акциза на добра увезени од лица кои патуваат од трети земји и 9. ДИРЕКТИВА НА СОВЕТОТ 95/60/ЕЗ од 27 Ноември 1995 за фискални обележувачи на гасно масло и керозин.

(\*2) Правилникот за барања за безбедност и квалитет на водата за пиење е усогласен со Директивата на Советот 98/83/ЕЗ од 3 ноември 1998 година за квалитетот на водата наменета за пиење (CELEX бр. 31998L0083) и Директивата на Советот 2013/51/Еуроатом од 22 октомври 2013 година, со која се пропишуваат барањата за заштита на јавното здравје во однос на присуството на радиоактивни супстанции во водата за пиење (CELEX бр.32013L0051).