

20191442134

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 42 став (4), член 60 став (6), член 113 став (4), член 114 став (3), член 115 став (2) и член 116 став (5) 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 БАРАЊАТА ЗА УСЛОВИТЕ И ХИГИЕНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО НАМЕНЕТА ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ, ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ, ВО ГЕОГРАФСКИ ИЛИ ЕКОНОМСКИ ОГРАНИЧУВАЊА, КАКО И ОПШТИТЕ И ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ПРИМЕНА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕТОДИ НА ПРОИЗВОДСТВО, ПРЕРАБОТКА И ДИСТРИБУЦИЈА НА ХРАНА СО ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ**

#### 1. ОПШТИ ОДРЕДБИ

##### Член 1

(1) Со овој правилник поблиску се пропишуваат:

1) барањата за хигиена на храната за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач;

2) условите за директно снабдување од страна на производителот, на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, директно снабдување од страна на мали производители на мали количини од месо од живина и зајаци заклани на фарма до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно снабдува такво месо до краен потрошувач како свежо месо, ловци кои снабдуваат мали количини на дивеч или месо од дивеч директно до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач;

3) начинот и барањата кои треба да се исполнат за колење на животните надвор од кланица за сопствена потрошувачка во сопственото домаќинство, начинот на водење и содржина на службената евиденција и формата и содржината на барањето за колење надвор од кланица и начинот на вршење на контрола;

4) начинот и барањата кои треба да се исполнат при директно снабдување со храна од страна на производител до краен потрошувач;

5) условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат, како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики и

6) условите и барањата кои треба да ги исполнат операторите за храна од мал обем и операторите со храна кои се наоѓаат во подрачја во кои постојат посебни географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за локализирана активност на операторите со храна и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна.

## Член 2

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) Директното снабдување е снабдување од страна на производителот, на мали количини примарни производи од животинско потекло кои потекнуваат од сопствени животни или преработени производи кои потекнуваат од примарни производи од сопствени животни, заклани животни на сопствено одгледувалиште, отстрелан дивеч од самите ловци и уловена риба до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач во рамките на општината или соседната општина.

Директното снабдување на мали количества на примарни производи до крајниот потрошувач, опфаќа:

а) директно снабдување на крајниот потрошувач на фарма, место на производство и до домот на локален краен потрошувач;

б) директно снабдување на локален малопродажен објект или угостителски објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач со посебно означување на потеклото на храната и е во состав на фармата на производство;

в) директно снабдување на друг малопродажен објект или угостителски објект специјализирани за тој тип на храна со посебно означување на храната и

г) директно снабдување на крајниот потрошувач на саеми и изложби на храна на целата територија на државата.

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

а) историски се препознава како традиционален производ или

б) се произведува во согласност со кодифицирани или регистрирани технички референци за традиционален процес или според традиционални методи на производство или

в) е заштитена како традиционален производ со закон.

3) Традиционалниот прехранбен производ е производ што често се конзумира 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 адитиви и нови технологии.

5) Локализирана активност е производство и продажба на храната од животинско потекло во планскиот регион каде што операторот со храна ја произведува храната. Суровината за производство потекнува од планскиот регион.

6) Подрачја со географски или економски ограничувања се подрачја со неповолна патна и останата пристапна инфраструктура или со депопулациони рурални заедници и истите се со ограничена можност за земјоделска и сточарска дејност.

7) Оператор со храна од мал обем е правно лице или физичко лице кое што произведува, преработува или става во промет храна во количини пропишани со овој правилник.

## Член 3

Производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло се врши како:

- 1) директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини примарни производи од животинско потекло;
- 2) локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од животинско потекло од страна на операторите со храна од мал обем;
- 3) производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло во географски и економски ограничени услови и
- 4) производството на производи со традиционални методи на производство и традиционални карактеристики.

#### Член 4

Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини примарни производи од животинско потекло се врши од страна на примарни производители на производи кои потекнуваат од сопствени животни или преработени производи кои потекнуваат од примарни производи од сопствени животни, заклани животни на сопствено одгледувалиште, отстрелан дивеч од самите ловци и уловена риба.

#### Член 5

Локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од животинско потекло од страна на операторите за храна од мал обем и производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло во географски и економски ограничени услови, се врши од страна на примарни производители, но и од страна на одобрени објекти и оператори со храна од животинско потекло согласно член 51 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 6

Одредбите на овој правилник се применуваат на производството и ставањето во промет на следните производи од животинско потекло:

- 1) сурово млеко и производи од млеко;
- 2) месо добиено при колење на животни;
- 3) месо од дивеч;
- 4) производи од месо;
- 5) мед;
- 6) конзумни јајца и
- 7) конзумна риба.

## 2. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА СУРОВО МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО

### 2.1. Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини сурово млеко и производи од млеко

#### Член 7

(1) Суровото млеко кое се користи за директна човечка употреба или за изработка на производи од млеко треба да потекнува од животни кои:

- 1) потекнуваат од одгледувалиште кое ги исполнува барањата за здравствена заштита на животни;
- 2) се во добра здравствена состојба и не покажуваат знаци на болест;
- 3) имаат здраво виме, без рани или исекотини;

- 4) не се третирани со неодобрен супстанции и ветеринарно медицински препарати;
- 5) се третирани со одобрени ветеринарно медицински препарати но со поминат рокот на каренца и
- 6) слободни од бруцелоза и туберкулоза на основа на негативен резултат на извршен клинички преглед и дијагностичко испитување.
  - (2) Со суровото млеко од различни видови животни се ракува одвоено.
  - (3) Може да се меша само сурово млеко од две последователни молзења.
  - (4) До местото на молзење на располагање треба да има соодветен уред за миење на рацете. Лицето кое го изведува молзењето треба да одржува висок степен на лична хигиена.
  - (5) Садовите и опремата кои доаѓаат во допир со суровото млеко треба редовно да се чистат, мијат со вода за пиење и дезинфицираат со соодветни средства.
  - (6) Суровото млеко после молзењето, треба да се складира во просторија која е одвоена од просториите во кои се држат животните, а која ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции, како и општите барања за храна.
  - (7) Суровото млеко од копитари може да се замрзне, притоа неопходно е да се евидентира одржувањето на ладен ланец согласно член 31 од Законот за безбедност на храната.
  - (8) Колострумот треба да се третира одвоено.
  - (9) Суровото млеко треба да ги исполнува критериумите утврдени во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи во однос на бројот на соматски клетки, микроорганизми и присуство на остатоци од ветеринарно медицински препарати.

#### Член 8

- (1) Директно снабдување со сурово млеко и производи од млеко може да се врши само за млеко добиено на сопствено одгледувалиште или на производи од млеко добиени од такво млеко, од страна на примарни производители регистрирани од страна на Агенција за храна и ветеринарство како одгледувачи на животни.
- (2) Просториите за производство на сурово млеко или производи од млеко наменети за директна продажба треба да се регистрирани од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.
- (3) Количината на сурово млеко која може да стави во промет или да се преработи во млечен производ наменет за директно снабдување, може да биде најмногу 700 литри неделно, односно 100 литри дневно за кравјо млеко и неограничена количина на млеко од овци и други животински видови.

#### Член 9

- (1) Суровото млеко наменето за директно снабдување потребно е да ги исполни барањата за бројот на соматски клетки и бројот на микроорганизми утврдени во Прилог 3 од Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи, без отстапувањата од барањата за сурово кравјо млеко по години и временскиот период.
- (2) Суровото млеко после молзењето треба веднаш да се олади на температура под 4°C и да се достави до крајниот потрошувач во рок од 24 часа после молзењето.
- (3) Суровото млеко може да се достави до крајниот потрошувач како непакувано или пакувано.

(4) Непакуваното сурово млеко при достава до крајниот потрошувач се полни во чисти садови во присуство на потрошувачот или се продава преку млекомот.

(5) Пакуваното сурово млеко се пакува во чиста амбалажа која ги исполнува барањата од Правилникот за посебните барања за безбедност на пластичните материјали и производи што доаѓаат во контакт со храната.

(6) При продажбата на суровото млеко, примарниот производител треба да наведе дека се работи за сурово млеко, име и адреса на примарниот производител, регистарски број на одгледувалиштето (РБО), регистарски број на објектот, датумот на молзење, видот на животното и нето количина.

(7) Сопственикот кој става во промет сурово млеко треба да се придружува кон правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса и да ги евидентира податоците за количината на продадено млеко по денови согласно член 31 од Законот за безбедност на храната.

## 2.2. Млекомот

### Член 10

Млекомот е апарат преку кој се врши продажба на сурово, термички нетретирано млеко. Ставањето во промет на сурово млеко преку млекомот се врши под следните услови:

1) млекомот треба да е наведен во регистрацијата на примарниот производител кој врши директна продажба;

2) продажбата на сурово млеко на еден автомат за млеко може да ја врши само еден производител на млеко;

3) суровото млеко во млекомот не смее да биде чувано подолго од 24 часа од молзењето;

4) млекомотите треба да ги исполнуваат барањата за материјалите кои доаѓаат во контакт со храната;

5) контејнерот што се користи за транспорт на сурово млеко се чисти и дезинфицира после секоја употреба;

6) температурата на млекото во млекомот треба да се одржува на температура од 0-4°C и да биде јасно истакната на екранот на млекомот;

7) на млекомот треба да се достапни најмалку следниве информации:

а) опис на производот („сурово млеко“) со препорака за варење на млекото пред консумација;

б) име, адреса и информации за контакт со производителот и регистарски број на операторот датум и час на молзење и

в) датум и час на полнење на млекомот.

8) суровото млеко кое не се продало преку млекомот може да се користи за производство на производи од млеко или како храна за животни на одгледувалиштето од кое потекнува, а во согласност со Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи.

### Член 11

Во објектот за преработка на сурово млеко и изработка на производи од млеко за директно снабдување, може да се врши производство на разни видови сирења, урда, кравја маст, кајмак, матеница, сурутка при што е потребно да се исполнат условите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и

општите барања за храна, Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи, како и минимум следните услови:

1) да е лоциран на самото одгледувалиште, физички одвоен од просторот за држење на животните или како одвоен дел од станбениот простор и не може да се користат за други цели на домаќинството;

2) активностите во станбениот дел на домаќинството не ги загрозуваат хигиенските услови и безбедноста на производите;

3) различните производни процеси како сечење, солење, цедење и т.н. или пакување може да се одвиваат во истиот простор доколку бидат временски одвоени;

4) во просторијата за обработка или во непосредна околина има барем еден уред за миење на раце;

5) обезбедена е соодветна опрема за разните технолошки постапки изработена од нетоксичен и некодирачки материјал, лесна за чистење и дезинфекција;

6) садовите, додатоците и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;

7) санитарниот чвор во состав на станбениот простор може да се користи, ако е во непосредна близина;

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

9) суровините и преработените производи може да се чуваат во иста ладна просторија / ладилник;

10) просторија за зреење на сирење и ладна просторија за складирање на производот во зависност од процесот на производство и видот на производ може да е на различна локација од просторијата за производство;

11) во објектот се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација;

12) за време на работата треба да се применат соодветни постапки со цел да се спречи вкрстена контаминација и

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

#### Член 12

Примарниот производител, на преработениот млечен производ треба да ги наведе следните податоци:

1) име и адреса на производителот;

2) датум на производство;

3) име и вид на производот;

4) рок на употреба (употребливо до);

5) услови за чување и

6) број на регистрација.

#### Член 13

Произведувачот согласно член 32 од Законот за безбедност на храната за да се овозможи следливост треба да ги евидентира податоците за датумот на производство, листа за зреење, видовите на производи, количина на преработено млеко и количина на добиени производи по вид на производ и податоци за продажбата.

### **2.3. Локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко од страна на операторите со храна од мал обем**

#### **Член 14**

Производство и ставање во промет на производи од млеко од страна на оператори со храна од мал обем, се врши како локализирана активност со исполнување на следните услови:

- 1) количината на сурово млеко која може да се преработи во производ од млеко може да биде најмногу 3500 литри за кравјо млеко неделно или неограничено за овчо млеко и млеко од други животински видови;
- 2) објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната;
- 3) суровото млеко не може да се стави во промет како конзумно млеко и
- 4) во работата на објектот треба да се применуваат правила за добра производствена и добра хигиенска пракса и начела на НАССР принципите.

#### **Член 15**

Во објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко може да се изработуваат разни видови млечни производи и потребно е да се обезбеди исполнување на барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и минимум следните услови:

- 1) Објектот треба да биде засебен објект со обезбедени простории за:
  - а) прием на суровина и производство на млечни производи;
  - б) зреење и/или ферментација на млечни производи;
  - в) складирање готови производи и
  - г) гардероба и санитарен јазол за вработените.
- 2) Во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови сирења, но само кога се временски одвоени. Во истата просторија може да се вршат и активности на сечење, солење и пакување на производите, само доколку се временски одвоени од производните процеси;
- 3) Опремата да е изработена од нетоксичен, некородирачки материјал, лесен за чистење и дезинфекција;
- 4) Во просторијата за обработка има барем еден соодветен уред за миеење на раце;
- 5) Садовите и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;
- 6) Сидовите, подовите и таваните да се изработени од мазен материјал, лесен за чистење и дезинфекција;
- 7) Во објектот да се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација од околината, а за време на работата треба да се применат мерки со цел да се спречи вкрстена контаминација и
- 8) За време на транспортот потребно е да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови.

#### **Член 16**

Производите од млеко, од страна на оператори со храна од мал обем, за локализирана активност, треба да бидат означени со идентификационата ознака согласно Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло.

## **2.4. Производство и ставање во промет на производи од млеко во географски и економски ограничени услови**

### **Член 17**

(1) Производство и ставање во промет на производи од млеко од страна на оператори со храна кои работат во подрачја со географски и економски ограничени услови може да се врши под следните услови:

- 1) објектот да е лоциран во подрачје со географски и економски ограничени услови;
- 2) објектот во кои се врши производство подлежи на одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната;
- 3) суровото млеко може да потекнува од сопственото и/или од соседните одгледувалишта;
- 4) количината на сурово млеко која може да се преработи не е ограничена;
- 5) суровото млеко не може да стави во промет како конзумно млеко;
- 6) во објектите може да се произведуваат разни видови сирења, урда и сурутка;
- 7) водата која се користи во објектот може да биде изворска вода, која ги исполнува условите пропишани во Правилникот за безбедност на водата. Безбедноста на водата се потврдува со лабораториски испитувања, микробиолошка и хемиска анализа најмалку еднаш годишно и
- 8) во работата на објектот треба да се применуваат правила за добра производствена и добра хигиенска пракса и начела на НАССР принципите.

(2) Добиените производи може да се пласираат на целата територија на Република Северна Македонија.

### **Член 18**

Објектите и операторите со храна кои вршат производство и ставање во промет на производи од млеко во подрачја со географски и економски ограничени услови треба да ги исполнат барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и минимум следните услови:

- 1) Распоредот, дизајнот и конструкцијата на објектот за преработка на млеко и производство на производи од млеко треба да има минимум:
  - а) просторија за прием на суровина и производство на производи од млеко;
  - б) просторија за зреење и/или ферментација на производи од млеко, како дел од објектот или засебен објект
  - в) просторија за складирање на готови производи, како дел од објектот или засебен објект и
  - г) гардероба и санитарен чвор за персоналот.
- 2) Санитарниот чвор може да е во близина на објектот или во станбениот простор;
- 3) Материјалите од кои се направени ѕидовите, таваните и вратите не мора секогаш да се мазни, но водоотпорни, неапсорбирачки и нерѓосувачки;
- 4) Подните површини треба да бидат од цврст материјал и лесни за чистење и дезинфекција;
- 5) Повеќенаменски мијалник за раце и алатки може да се користи временски но во одвоени термини;
- 6) Алатките и опремата може да бидат изработени од природни материјали и автентични за средината (дрво, дрвени прачки, бакар, месинг) со обезбедена гаранција за нивна безбедност и
- 7) Чистењето и миењето на опремата и собирните садови за млеко може да се изведува и надвор од објектот на површина која е чиста и заштитена од околината.



### 3. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ДОБИЕНО ПРИ КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ

#### Член 19

(1) Месото кое е наменето за конзумирање или изработка на производи од месо потребно е да потекнува од:

1) Одгледувалиште кое е регистрирано од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство, согласно Законот за идентификација и регистрација на животните, да подлежи на официјални контроли и да не е предмет на забрана во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство заради сомневање на жариште на болест или појава на болест кај животните;

2) Животни кои:

а) ги задоволуваат условите за посебните видови на животни и нивна намена согласно со прописите од областа на ветеринарното здравство;

б) се идентификувани и регистрирани во согласност со прописите од областа на Законот за идентификација и регистрација на животните на начин што овозможува следливост на одгледувалиштето на потекло или привремен престој;

в) времето на излучување на аплицираните ветеринарно-медицински производи е запазено и

г) не покажуваат знаци на нарушена здравствена состојба.

(2) Сопственикот на животните треба да води и тековно ажурира листа за примена на ветеринарно-медицинските препарати и медицирана храна за животни кај животните кои се во негова сопственост, а чии производи се наменети за исхрана на луѓето, согласно прописите од областа на ветеринарно - медицинските препарати.

#### **3.1. Колење на животни на фарма за сопствена употреба**

#### Член 20

Колење на фарма за сопствена употреба се однесува на животни од сопствено одгледувалиште, а месото е наменето исклучиво за сопствена потрошувачка во сопственото домаќинство.

#### Член 21

(1) При колењето потребно е да се применат условите од Законот за заштита и благосостојба на животните во однос на зашеметувањето и колењето, како и мерките за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање.

(2) Труповите на говеда, свињи, овци и кози се прегледани после колењето од страна на овластен ветеринар со добиен задоволителен резултат во однос на безбедност на месото. За таа цел сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар со барање за колење на животни надвор од кланица од сопствено одгледувалиште за домашна употреба на образец кој е даден во Прилог 1 и е составен дел од овој правилник.

(3) Труповите свињи препорачливо е да подлежат на испитување на трихинелоза. За овие потреби може да се користи компресиона метода од страна на овластениот ветеринар.

(4) Со нуспроизводите од животинско потекло добиени при колењето се постапува согласно прописите од областа на нуспроизводите од животинско потекло.

(5) Просторот каде се врши колењето, по завршување на постапката се чисти, мие и дезинфицира.

(6) Сопственикот на животните го евидентира извршеното колење на фарма за сопствена употреба на образец кој е даден во Прилог 2 и е составен дел од овој правилник.

(7) Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво ги евидентира извршените прегледи при колење на животни на фарма за сопствена употреба за што доставува месечен извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство на образец кој е даден во Прилог 3 и е составен дел од овој правилник.

### **3.2. Колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач**

#### **Член 22**

(1) Колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач може да се врши само на живина и зајци од сопствено одгледувалиште.

(2) Просторијата за колење на живина и зајци на фарма треба да биде регистрирана од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.

(3) Објектот за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач треба да ги исполнува следните услови:

1) просторијата за колење е лоциран на самото одгледувалиште или во негова непосредна близина и ги исполнуваат барањата утврдени во Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;

2) водата која се користи при колењето и за перење и дезинфекција на опремата која доаѓа во контакт со месото треба да ги задоволува барањата на водата за пиење утврдени во Правилникот за безбедност на водата;

3) обезбедена е топла вода и опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82<sup>0</sup>Ц;

4) обезбедена е опремата за миење раце која ја користат лицата ангажирани при колењето и ракувањето со месото;

5) одводот на отпадната вода не треба да ја загрози безбедноста на храната;

6) гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина;

7) обезбеден е простор за опрема и средства за чистење и дезинфекција;

8) добиеното месо треба да се складишти под термички режим, доколку веднаш по колењето не се доставува до крајниот потрошувач;

9) добиеното месо треба да се достави на крајниот потрошач во рок од 24 часа и

10) превозните средства за достава на месото до крајниот потрошувач треба да ги исполнуваат одредбите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна.

#### **Член 23**

Бројот на живина и зајци кои може да се заколат на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач изнесува:

- 1) Живина
  - а) кокошки и бројлери - 50 животни неделно и
  - б) мисирки и гуски - 20 животни неделно.
- 2) Зајци - 20 животни неделно.

#### Член 24

Посморталниот преглед при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на краен потрошувач, се врши од страна на овластен ветеринар. За таа цел сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар во ветеринарното друштво со кое има договор со Барање за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач на образец чиј модел е даден во Прилог 4 на овој правилник.

#### Член 25

Сопственикот на животните/објектот за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на краен потрошувач, води евиденција со податоци за извршеното колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач на образец кој е даден во Прилог 5 и е составен дел од овој правилник.

#### Член 26

Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво ги евидентира извршените прегледи при колење на живина и зајци на фарма за снабдување на крајниот потрошувач на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач за што доставува месечен извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство на образец кој е даден во Прилог 6 и е составен дел од овој правилник.

#### Член 27

Во случај на сомневање на болест кај животното или за проблем во текот на производство, сопственикот на животните, односно овластениот ветеринар треба веднаш ја известува Агенцијата за храна и ветеринарство и да ја прекине испораката на месо.

#### Член 28

Сопственикот на животните кој врши колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач треба да се придржува кон правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса.

#### Член 29

(1) Добиеното месо при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

(2) Добиеното месо при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач, треба да биде пропратено со следните податоци:

- 1) регистарски број на одгледувалиште (РБО);
- 2) адреса и име на сопственик;
- 3) вид и старост на закланото животно;
- 4) регистарски број на објектот за колење;
- 5) датум на колење и рок на траење и
- 6) потребна температура за чување.

### 3.3. Колење на животни на фарма

#### Член 30

Колење на животни на фарма се врши само на животни од сопствено одгледувалиште, а месото е наменето исклучиво за снабдување на крајниот потрошувач на лице место во самата фарма и за сопствена локална туристичка понуда.

#### Член 31

Објектот за колење на животни на фарма треба да биде регистриран од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 32

(1) Предморталниот и посморталниот преглед се спроведува од страна на овластен ветеринар.

(2) Труповите на свињи подлежат на задолжително испитување на трихинелоза.

#### Член 33

(1) Операторот со храна кој врши колење на животни на фарма треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата во објектот ги исполнува барањата на Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и обезбедува минимум:

1) Просторија со временско одделување на следните активности:

а) зашметување и искрварување;

б) евисцерација и понатамошни постапки;

в) празнење и чистење на желудци и црева и

г) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење.

2) Инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;

3) Опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C;

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) Простор кој се заклучува исклучително за потребите на ветеринарната служба;

6) Соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделни безбедни простори за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со прописите од областа на нуспроизводите од животинско потекло;

7) Простор под термички режим за добиеното месо и внатрешните органи, да се оладат на температура од 7°C, односно 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи, освен ако не се преземе од крајниот потрошувач во рок од 2 часа;

8) Гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина и

9) Простор за опремата и средствата за чистење и дезинфекција.

(2) Во кланичното одделение, постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да ги врши и 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.

#### Член 34

(1) Бројот на животни кои може да се заколат во објектот за колење на животни на фарма од сите старосни категории изнесува:

- 1) Говеда;
  - а) стари - четири животни неделно и
  - б) телиња до шест месеци - шест животни неделно.
- 2) Свињи;
  - а) гоеници - шест животни неделно и
  - б) прасиња до 20 кгг – десет животни неделно.
- 3) Овци, кози;
  - а) стари - пет животни неделно и
  - б) јагниња, јариња - десет животни неделно
- 4) Живина;
  - а) кокошки, бројлери - 50 животни неделно;
  - б) мисирки, гуски - 20 животни неделно и
  - в) ситна живина – 150 животни неделно.
- 5) Зајци - 20 животни неделно;
  - б) Фармски одгледуван дивеч;
    - а) крупен копнен дивеч (диви свињи и преживари) – пет животни неделно;
    - б) ситен копнен дивеч (зајаци) – 20 животни неделно;
    - в) ситна перната живина - 20 животни неделно и
    - г) ноеви – пет животни неделно.

#### Член 35

(1) Добиеното месо во кланица за колење на животни на фарма се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

(2) Добиеното месо во кланица за колење на животни на фарма се означува согласно Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето.

### **3.4. Колење на животни како локализирана активност на производство и ставањето во промет на месо од страна на операторите со храна од мал обем**

#### Член 36

Објектот за колење на животни за локализирана активност - објект со мал обем на работа, треба да биде одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство, согласно член 51 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 37

(1) Операторот со храна во објектот со мал обем на работа во кој се врши локализирана активност на колење на животни треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата во објектот ги исполнува барањата на Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и има обезбедено минимум:

- 1) Просторија со временско одделување на следните активности:
    - а) зашеметување и искрварување;
    - б) евисцерација и понатамошни постапки и
    - в) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење.
  - 2) Просторија за празнење и чистење на желудци и црева;
  - 3) Соодветен простор за држење на животните (депо) со обезбедено систем за поеење на животните, кој лесно се чисти и дезинфицира. Големината на просторот 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;
  - 4) Соодветно опремена просторија кој служи за потребата на ветеринарната служба;
  - 5) Просторија под термички режим за добиеното месо и внатрешни органи, да се оладат на температура од 7°C, односно 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи;
  - 6) Гардероба и санитарна просторија за вработените и
  - 7) Посебен простор, соодветно опремен за чистење, миеење и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни.
- (2) Во кланичното одделение постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да 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.

#### Член 38

- (1) Бројот на животни кои може да се заколат во кланица за колење на животни за локализирана активност од сите старосни категории изнесува:
- 1) Говеда;
    - а) над шест месеци - пет животни дневно и
    - б) телиња до шест месеци - десет животни дневно.
  - 2) Свињи;
    - а) гоеници - десет животни дневно и
    - б) прасиња до 20 кг - 20 животни дневно.
  - 3) Овци, кози;
    - а) стари - 15 животни дневно и
    - б) јагниња, јариња - 30 животни дневно.
  - 4) Живина;
    - а) кокошки, бројлери - 500 животни дневно и
    - б) мисирки, гуски - 100 животни дневно.
  - 5) Зајци - 100 животни дневно.
    - б) Фармски одгледуван дивеч;
      - а) крупен копнен дивеч (диви свињи и преживари) – пет животни дневно;
      - б) ситен копнен дивеч (зајаци) – 50 животни дневно;
      - в) ситна перната живина - 100 животни дневно и
      - г) ноеви - пет животни дневно.
- (2) Животни од разни животински врсти се колат одвоено.

#### Член 39

Предморталниот и послеморталниот преглед во кланица за колење на животни за локализирана активност се врши од страна на официјален или овластен ветеринар.

#### Член 40

(1) Потеклото на животните и ставањето на месото и внатрешните органи во промет е исклучиво во рамките на локализирана активност.

(2) Добиеното месо се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

(3) Добиеното месо се означува согласно Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето.

### 3.5. Мобилни кланици

#### Член 41

Мобилните кланици вршат активности за колење на животни од членовите 20, 22 и 30 како и активности од членовите 48 и 54 од овој правилник, на самата фарма или ловиште.

#### Член 42

Мобилните кланици се одобруваат од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 43

Мобилните кланици потребно е да ги исполнат минимум условите од член 33 на овој правилник.

#### Член 44

Одобрените мобилни кланици може да се движат од една до друга локација (фарма и ловиште) на територијата на Република Северна Македонија со претходно известување и одобрување од страна на официјален ветеринар во подрачната единица на Агенцијата за храна и ветеринарство каде ќе се врши колењето или обработката на дивечот.

#### Член 45

Предморталниот и послеморталниот преглед на животните заклани во мобилна кланица се врши од страна на официјален или овластен ветеринар.

#### Член 46

Со оглед дека се работи за подвижен објект сопственикот на мобилната кланица треба да обезбеди гаранции за безбедноста на употребената вода согласно Правилникот за безбедност на водата, како и хигиената на производството согласно прописите од областа на безбедноста на храната.

## 4. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД ДИВЕЧ

### 4.1. Директно снабдување на месо од ситен дивеч

#### Член 47

(1) Директно снабдување на мали количини на месо од ситен дивеч може да се врши од страна на ловци кои го одстрелале дивечот под следните услови:

1) прегледот е извршен во објект за собирање на дивеч од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло;

2) објектот е во сопственост на ловното друштво кое има договор за концесија на дивеч каде е извршен ловот;

- 3) објектот е лоциран на подрачје за кое е доделен договор за концесија на дивеч;
  - 4) објектот за собирање на дивеч треба да биде регистриран од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната;
  - 5) објектот ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;
  - 6) операциите на обработка на труповите може да се вршат во една просторија со преземање на соодветни хигиенски мерки со цел да се оневозможи контаминација на месото;
  - 7) обезбедени се гардеробери и санитарен простор за персоналот кој може да се во непосредна близина;
  - 8) другата обработка на труповите се врши од страна на крајниот корисник со исклучок на евисцерација;
  - 9) треба да се обезбеди ладење на труповите за да се постигне температура од најмногу +40°C (ладење не е непходно во соодветни климатски услови со постигнување на наведената температура во месото) во просторија соодветно голема за да се спречи натрупување на труповите;
  - 10) треба да се обезбеди припадност на органите на одреден труп поради следливост;
  - 11) обезбедена е ладна и топла вода од најмалку 82°C;
  - 12) по секоја серија на обработка, а најмалку еднаш дневно се спроведува чистење и дезинфекција на просторот и опремата;
  - 13) со нуспроизводи од животинско потекло се постапува согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло и
  - 14) труповите ситен дивеч за директно снабдување, треба да бидат прегледани единствено од страна на обучено лице, согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло.
- (2) Доколку месото од ситен дивеч е наменето за ставање во промет како локализирана активност, по првичниот преглед од став 1 на овој член, треба дополнително да се изврши преглед од страна на овластен ветеринар.

#### **4.2. Ставање во промет на месо од крупен дивеч**

##### **Член 48**

Доколку во објектот се прифаќа и крупен дивеч покрај условите на барањата од член 47 на овој правилник, потребно е да се исполнат и следните услови:

- 1) просторија под термички режим до +7°C за прифаќање на труповите;
- 2) активностите кои се спроведуваат - симнување на кожата, евисцерација, празнење и чистење на желудници и црева може да се одвиваат во една просторија но временски одвоено;
- 3) обезбедени се инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, ѕидовите и фиксната опрема;
- 4) има просторија под термички режим до +7°C за добиеното месо доколку не се користи просторија за прифаќање на труповите, но по временско разграничување и спроведени мерки на чистење и дезинфекција;
- 5) соодветна опрема за безбедно отстранување на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделна просторија за 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 и



б) отстреланиот дивеч, по првичниот преглед од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло, бил прегледан од страна на овластен ветеринар.

#### Член 49

(1) Труповите диви свињи подлежат на испитување на трихинелоза. За ова испитување може да се користи компресиона метода од страна на овластениот ветеринар.

(2) Добиеното месо во објекти од член 48 на овој правилник се става во промет како локализирана активност и треба да се достави на крајниот потрошувач во рок од 24 часа;

(3) Добиеното месо се доставува на крајниот потрошувач како половинки, четвртинки или половинки расечени најмногу на три дела, непаковано во чисти садови.

#### Член 50

Агенцијата за храна и ветеринарство треба да биде известена пред ловот за да се изврши прегледот на отстреланиот дивеч.

#### Член 51

Во работата на објектот за собирање на дивеч се применуваат правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса.

#### Член 52

(1) Операторот на објектот за собирање на дивеч од членовите 47 и 48 на овој правилник, за прием на дивеч и за обработка и испораката на добиеното месо и органи се евидентира согласно член 32 од Законот за безбедност на храната, на образец кој е даден во Прилог 7 и е составен дел од овој правилник.

(2) Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво ги евидентира извршените прегледи при обработка на дивеч за што доставува месечен извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство на образец кој е даден во Прилог 8 и е составен дел од овој правилник.

#### Член 53

Месото од одстреланиот дивеч доставено до крајниот потрошач треба да биде пропратено со следните податоци:

- 1) број и име на ловиштето;
- 2) број и адреса на објектот;
- 3) име на доставувачот;
- 4) име и адреса на крајниот корисник;
- 5) датум на отстрел и датум на испорака;
- 6) видови на дивеч и количина на трупови/месо и
- 7) број на лиценца на овластениот ветеринар кој извршил преглед (во случај на локализирана активност).

### **4.3. Ставање во промет на месо од дивеч на целата територија на Република Северна Македонија**

#### Член 54

Месото од одстрелан дивеч може да се стави во промет на целата територија на Република Северна Македонија под следните услови:

1) труповите отстрелан дивеч се доставени во одобрена кланица, која е посебно одобрена и за ракување со дивеч или во одобрен објект за ракување со дивеч или до мобилна кланица, директно од собирниот центар за дивеч, за понатамошна обработка;

2) отстреланиот дивеч првично е прегледан од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло и

3) дополнителен постмортален преглед е извршен во одобрената кланица или во одобриот објект за ракување со дивеч или во мобилна кланица, од страна на Агенција за храна и ветеринарство.

#### Член 55

Месото од одстрелан дивеч наменет за ставање во промет на целата територија на Република Северна Македонија се означува согласно Правилникот за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето.

### 5. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

#### 5.1. Производство на производи од месо од страна на примарен производител

#### Член 56

Производство на производи од месо од примарен производител се врши од:

1) одгледувачот на животни од месо добиено согласно членовите 22 и 30 од овој правилник;

2) одгледувачот на животни од месо добиено од животни во сопствено одгледувалиште, заклани во одобрен објект за колење на животни согласно член 51 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 57

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител треба да биде регистриран од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната и може да биде:

- 1) во склоп на објект од членовите 22 и 30 од овој правилник или
- 2) во засебен објект.

#### Член 58

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител од член 57 точка 1) од овој правилник, покрај условите од членовите 22 и 30 од овој правилник, потребно е да ги исполни следните услови:

1) да има посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите;

2) обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат;

3) простор/ија за ферментација на производите – доколку се врши овој тип на активност;

4) простор за експедиција (врата) за готови производи;

5) простор за зачини/адитиви и

6) простор за материјали за пакување на производите.

#### Член 59

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител од член 57 точка 2) од овој правилник, покрај условите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, треба да ги исполни и следните услови:

- 1) да има простор под термички режим за суровина (разладено месо);
- 2) да има посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите;
- 3) обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат;
- 4) простор/и ја за ферментација на производите – доколку се врши таква активност;
- 5) простор за експедиција (врата) за готови производи;
- 6) гардероба и санитарен простор за вработени може да се лоцирани во непосредна близина;
- 7) инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;
- 8) опрема за дезинфекција на алат за работа со топла вода со температура не пониска од 82°C;
- 9) опремата за миење раце која ја користи персоналот;
- 10) простор за зачини/адитиви;
- 11) простор за материјали за пакување и
- 12) соодветна опрема кои овозможуваат безбедно отстранување на нуспроизводите од животинско потекло во согласно прописите од областа на нуспроизводите од животинско потекло.

#### Член 60

(1) Во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител може да се врши производство на подготовки и производи од месо, во количина до 400 кг неделно.

(2) Добиените производи во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител можат да се стават во промет како локализирана активност.

#### Член 61

Со цел да се обезбеди следливост, операторот со објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител ги евидентира потекло на суровината, датум на производство на производите од месо, видот и количина на производи, како и податоци за крајниот купувач, согласно член 32 од Законот за безбедност на храната.

#### Член 62

Производите од месо доставени до крајниот потрошач, треба да бидат пропратени со следните податоци:

- 1) име и седиште на производителот;
- 2) датум на производство;
- 3) име и вид на производот;
- 4) рок на употреба;
- 5) услови на чување и
- 6) регистарски број на објектот.

### Член 63

Операторот со објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител во работата ги применува правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса.

## **5.2. Локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од месо од страна на операторите со храна од мал обем**

### Член 64

Производство и ставање во промет на производи од месо од страна на оператори со храна од мал обем, се врши како локализирана активност со исполнување на следните услови:

- 1) количината на месо која може да се преработи во производи од месо може да биде најмногу до 2000 кгр. неделно;
- 2) објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од месо подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната и
- 3) во работата на објектот да се применуваат правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса и начела на НАССР принципите.

### Член 65

Во објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од месо може да се изработуваат разни видови подготовки и производи од месо и потребно е да се обезбеди исполнување на барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и минимум следните услови:

- 1) Објектот треба да биде засебен објект со обезбедени:
  - а) простор под термички режим за суровина
  - б) просторија за изработка на подготовки од месо или производи од месо;
  - в) простор за зачини и додатоци;
  - г) простор за обвивки и материјали за пакување;
  - д) просторија за димење и зреење;
  - ѓ) простор под термички режим за складирање готови производи и
  - е) гардероба и санитарен јазол за вработените.
- 2) Во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови производи, но само кога се временски одвоени;
- 3) Опремата да е изработена од нетоксичен, некородирачки материјал, лесен за чистење и дезинфекција;
- 4) Во просторијата за обработка има барем еден соодветен уред за миење на раце;
- 5) Садовите и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;
- 6) Сидовите, подовите и таваните да се изработени од материјал кој е мазен и лесен за чистење и дезинфекција;
- 7) Во објектот се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација од околината, а за време на работата мора да се применат соодветни постапки со цел да се спречи вкрстена контаминација и
- 8) За време на транспортот потребно е да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови.

#### Член 66

Производите од месо, од страна на оператори со храна од мал обем, за локализирана активност, треба да бидат означени со идентификационата ознака согласно Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло.

#### Член 67

Операторот со објектот за производство на производи од месо од мал обем со цел да се обезбеди следливост, ги евидентира податоците за потеклото на суровината, количество откупено месо и вид, датум на производство на производите од месо, видот и количина на производи, како и податоци за крајниот купувач, согласно член 32 од Законот за безбедност на храната.

### 5.3. Месарници

#### Член 68

(1) Месарниците се малопродажни објекти во кои се врши директно снабдување на крајниот потрошувач. Доколку во месарницата се врши производство на месни подготовки и полутрајни чадени производи, потребно е да се исполнува условите утврдени во Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и дополнително да се обезбеди:

- 1) физички одвоена просторија за обработка на месото и производство на подготовки од месо или производи од месо;
- 2) посебен простор и опрема за производство на чадени производи (чадена плешка, врат, шунка, ребра, печеница, чадени колбаси);
- 3) простор за складирање на материјал за пакување;
- 4) простор за складирање на зачини;
- 5) разладна комора или ладилник за складирање на готови производи;
- 6) опрема за собирање и складирање на животински нуспроизводи;
- 7) санитарна просторија за вработените, која може да е лоцирана во непосредна близина и
- 8) ладилник за готови производи.

(2) Месарниците од став (1) на овој член треба да бидат регистрирани од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.

(3) Како суровина за производство на месни подготовки и полутрајни чадени производи може да се користи само свежо разладено месо.

(4) Количината на месни подготовки и полутрајни чадени производи изнесува максимум до 100 кгр. месни подготовки и до 150 кгр. полутрајни чадени производи дневно.

(5) Месарниците од став (1) на овој член може да вршат снабдување со месни подготовки и полутрајни чадени производи на други субјекти во бизнисот со храна кои ги снабдуваат крајните потрошувачи во рамките на општината или соседната општина.

## 6. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕД И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ

### 6.1. Директно снабдување на мед и други производи од пчели

#### Член 69

(1) Ставењето во промет на мед и други производи од пчели се врши од страна на примарни производители - одгледувачи на пчели, регистрирани од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

(2) Производителите од став (1) на овој член треба да се придржуваат кон барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, при цедење и пакувањето на медот.

(3) Медот и други производи од пчели се ставаат во промет на целата територија на Република Северна Македонија.

#### Член 70

Примарните производители - одгледувачи на пчели, треба да евидентираат податоци за:

- 1) природата и потеклото на храната за прихрана на пчелите;
- 2) употребата на ветеринарно медицинските препарати и медицираната храна со наведување на периодот на каренца;
- 3) појавата на болест кај пчелите;
- 4) спроведени лабораториски испитувања и
- 5) добиената количина на мед и други производи од пчели.

#### Член 71

Медот и други производи од пчели наменети за снабдување до крајниот потрошувач треба да е соодветно спакуван, означен и складиран. Медот и други производи од пчели, треба да бидат пропратени со следните податоци:

- 1) име на операторот со храна - примарен производител на мед и други производи од пчели;
- 2) број на идентификација на примарниот производител;
- 3) локација на одгледувалиште/пчеларник;
- 4) вид на мед и
- 5) дата на двоене и полнење на медот.

#### Член 72

Количината на мед која може да се стави во промет за директно снабдување од страна на примарен производител изнесува до 1000 кг годишно.

#### Член 73

### **6.2. Ставањето во промет на мед и други производи од пчели од страна на операторите со храна од мал обем**

(1) Објектот за производство и ставањето во промет на мед и други производи од пчели од мал обем треба да биде регистриран од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.

(2) Медот и други производи од пчели како суровина за работа на објектот треба да потекнуваат од сопствено одгледувалиште/пчеларник.

(3) Производите добиени во објект од став (1) на овој член може да се стават во промет на целата територија на Република Северна Македонија.

(4) Производството и ставање во промет на мед и други производи од пчели од објект со мал обем на производство, се врши под следните услови:

1) објектот ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;

2) објектот има најмалку простории исклучиво за:

а) цедење, полнење и пакување на медот;

б) складирање на суровини, амбалажа и готови производи;

в) гардеробер и санитарен јазол (по исклучок во објекти кои се наоѓаат во ист круг каде што е и приватниот стамбен објект и ако се вработени членови од семејството, гардероба и санитарн чвор може да се користат од приватниот станбен објект) и

г) простор соодветен за чување на сретства за чистење и дезинфекција.

3) опремата која се користи за цедење или филтрирање на медот и други производи од пчели треба да е лесна за чистење и дезинфекција и направена од мазен, лесно одржлив и нетоксичен материјал;

4) теглите или другите садови за чување на медот и други производи од пчели да се чисти и неоштетени и не треба да бидат извор на загадување. Треба да се чуваат на начин што не е изложен на ризик од загадување. Доколку садовите се користат за повеќекратна употреба треба лесно да се мијат и да се дезинфицират во соодветен простор за тоа;

5) обезбеден е соодветно поставен уред за миење на раце во просторијата за полнење и пакување на пчелни производи;

6) водата која се користи треба да е вода за пиење за да се спречи загадување и

7) операторот со објектот за производство и ставањето во промет на мед и други производи од пчели од мал обем во работата ги применува правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса.

#### Член 74

Максималното количество на мед која може да се стави во промет од објектот со мал обем не може да надмине 5000 кг годишно.

#### Член 75

Медот и други производи од пчели наменет за ставањето во промет од објектот со мал обем се означува согласно барањата на Правилникот за информации поврзани со храната.

### 7. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА КОНЗУМНИ ЈАЈЦА

#### 7.1. Директно снабдување на конзумни јајца

#### Член 76

Конзумните јајца наменети за директно снабдување треба да потекнуваат од сопствени одгледувалишта на примарни производители, регистрирани од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната и ги исполнуваат барањата за здравствена заштита на животните од Законот за ветеринарно здравство.

#### Член 77

(1) Максималното количество на конзумни јајца од кокошки наменети за директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 350 јајца неделно односно 18 000 годишно.

(2) Максималното количество на конзумни јајца од други видови ситна живина наменети за директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 700 јајца неделно односно 35 000 јајца годишно.

#### Член 78

Производителот на јајца наменети за директно снабдување треба да ги обезбеди следните услови:

- 1) јатото живина да е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести кои се пренесуваат преку јајца на луѓето;
- 2) живината да не е третирана со забранети или неодобрените препарати, односно да се почитува периодот на каренца за ветеринарно-медицински препарати;
- 3) јајцата да се чувани во чисти, суви и ладни простории, заштитени од директна сончева светлина и заштитени од штетници;
- 4) јајцата се пласираат за продажба најдоцна 21 ден од денот на носење, а рокот на употреба е 28 дена од денот на носење и
- 5) се обезбедени достапни резултати од анализа на присуство на *Salmonella spp* во јатото.

#### Член 79

Јајцата наменети за директна продажба треба да бидат пропратени со следните податоци:

- 1) име и адреса на производител;
- 2) регистарски број на одгледувалиште;
- 3) видот на живина од која јајцата потекнуваат;
- 4) датум на носење и
- 5) рок на употреба.

### **7.2. Локализирана активност на ставањето во промет на конзумни јајца од страна на операторите со храна од мал обем**

#### Член 80

(1) Операторите со храна од мал обем кои вршат собирање и пакување на јајца за локализирана активност треба да обезбедат дека објектот ги исполнува условите утврдени со Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, и имаат обезбедено најмалку:

1) просторија за прием, сортирање и пакување на јајца и

2) просторија за складирање со соодветна површина во зависност од капацитетот на производство.

(2) Објектите за локализирана активност во кои се вршаи собирање и пакување на јајца од мал обем подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната.

(3) Операторот со храна, кој работи во просториите од ставот (1) на овој член треба да обезбеди дека јајцата потекнуваат од регистрирани примарни производители на јајца согласно член 50 од Законот за безбедност на храната, лоцирани во подрачјето на локализираната активност.

(4) Операторот со храна треба да обезбеди документи за следливост со кои ќе гарантираат дека:

1) јајцата потекнуваат од регистрирани одгледувалишта на живина;

2) живината е во добра општа здравствена состојба и не покажува знаци на заразни болести;

3) живината не е третирана со забранети или неодобрените препарати, односно се почитува периодот на каренца за ветеринарно медицински препарати и

4) јајцата се пласираат на пазар најдоцна до 21 ден од денот на носење.



#### Член 81

Операторите со храна од мал обем кои вршат сортирање и пакување на јајца за локализирана активност, ги евидентираат податоците за количината на собрани јајца, начинот на одгледување на живина, податоци за производителот (име, адреса и број на производителот) и датум или период на несење, датум на достава.

#### Член 82

Јајцата и амбалажа со јајца наменети за ставање на пазар како локализирана активност треба да се означат согласно прописите од областа на квалитетот на земјоделските производи.

### 8. ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА КОНЗУМНА РИБА

#### Член 83

Ставање во промет на свежа конзумна риба, може да се врши од примарни производители - риболовци, одгледувачи на риба и од страна на лица кои имаат договор за концесија на стопански риболов.

#### Член 84

Рибата за да се стави во промет потребно е да:

- 1) не потекнува од води кои се забранети за улов поради болест или контаминација;
- 2) е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести;
- 3) не е третирана или хранета со неodobrenи препарати или супстанции и се почитува периодот на каренца при употреба на дозволени ветеринарно-медицински препарати;
- 4) при уловот, биде соодветно заштитена од контаминација од надворешната средина и
- 5) опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со уловената риба да бидат чисти и добро одржувани.

#### Член 85

Примарниот производител ги евидентира податоците согласно член 32 од Законот за безбедност на храната за количината на уловена и произведена риба по видови на риба и испорачаната риба за да се обезбеди следливост на испорачаната риба.

#### Член 86

#### **8.1. Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини риба**

Максималното количество на уловена риба за конзумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач од страна на примарниот производител не треба да надмине 1000 кг годишно.

#### **8.2. Ставање во промет на свежа конзумна риба**

#### Член 87

(1) Рибата по уловот треба да се прифати во риболовен пункт - објект за прифаќање и привремено складирање на риба или транспортно средство опремено со контејнери за транспорт на жива риба, односно систем за ладење или производство на мраз.

(2) Објектот за прифаќање и привремено складирање на свежа конзумна риба, треба да биде регистриран од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно член 50 од Законот за безбедност на храната.

(3) Рибата од објектот за прифаќање и привремено складирање на свежа конзумна риба може да се стави во промет низ целата територија на Република Северна Македонија.

#### Член 88

Објектот за прифаќање и привремено складирање на риба треба да ги исполнува условите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, и има обезбедено минимум:

- 1) просторија за прифаќање на уловената риба;
- 2) простор за обработка, доколку се врши отстранување на глава, перки и изнутрици;
- 3) простор за привремено складирање на рибата;
- 4) опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со риба треба да бидат чисти и добро одржувани;
- 5) опрема за производство на мраз добиен од вода за пиење;
- 6) контејнери и опрема за складирање и транспорт изработени од соодветен материјал, чисти и добро одржувани;
- 7) садови за прифаќање на нуспроизводите и
- 8) простор за чување на средствата за чистење и дезинфекција.

#### Член 89

Операторот кој врши ставање во промет на свежа конзумна риба, треба во работата да ги применува правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса.

### 8.3. Рибарници

#### Член 90

(1) Рибарниците се малопродажни објекти во кои се врши директно снабдување со риба на крајниот потрошувач. Рибарницата треба да ги исполнува условите утврдени во Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна, како и да се обезбеди опрема за соодветно чување на рибите:

- а) за жива риба соодветни базенти со пумпи за снабдување со кислород и
- б) за свежи риби опрема за чување на температура на топење на мразот, при што мразот се обезбедува од вода за пиење од соодветна опрема (ледомат).

(2) Доколку во рибарниците се врши чистење на рибата потребно е да ги исполни и следните условите:

- а) простор/просторија за хигиенско отсечување на главите, евисцерација и чистење на рибата и
- б) садови за прифаќање и отстранување на нус производите.

### 9. ПРОИЗВОДСТВОТО НА ПРОИЗВОДИ СО ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕТОДИ НА ПРОИЗВОДСТВО И ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ

#### Член 91

(1) Објектите кои произведуваат храна со примена на традиционални методи на производство и традиционални карактеристики, може:

- 1) да употребуваат дрвен алат и садови во процесот на подготовка на производите;

2) да вршат ферментација на производите во простории од дрво, камен, бетон, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики и

3) да ги изложуваат производите на сонце.

(2) Објектите од став (1) на овој член ги користат наведените исклучоци само доколку е обезбедена заштита од контаминација на производот за што сопственикот на објектите има изготвено процедура во писмена форма.

## 10. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

### Член 92

Со денот на отпочнување на примена на овој правилник престануваат да важат Правилникот за условите и опремата во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики – сирење добиено од млеко од овци и кози (мандри) („Службен весник на Република Македонија“ бр. 61/09), Правилникот за условите за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, како и општите и посебните барања за локализирана активност за операторите со храна од мал обем („Службен весник на Република Македонија“ бр. 10/13), како и членовите 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144 и 145 од Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија“ бр. 28/16).

### Член 93

Одредбите на овој правилник ќе започнат да се применуваат од 1 септември 2019 година.

### Член 94

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. 02-1692/2  
22 мај 2019 година  
Скопје

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

**Прилог 1.**

**Барање за колење на животни надвор од кланица од сопствено одгледувалиште за домашна употреба**

До \_\_\_\_\_  
ветеринарно друштво

Од \_\_\_\_\_ ( име и презиме) држател на животни  
\_\_\_\_\_ ( вид на животни) од \_\_\_\_\_ (населено место и  
адреса) со Регистарски број на одгледувалиште \_\_\_\_\_

Замолувам да на ден \_\_\_\_\_ извршите преглед на трупови \_\_\_\_\_ заклани во  
сопственото одгледувалиште за домашна потреба.

Животните наменети за колење се во добра здравствена состојба, не се период на каренца  
од апликација на ветеринарно медицински препарати, а одгледувалиштето не е под  
официјална рестрикција пореди болест.

**Прилог 2.**

**Евидентирање за извршено колење на фарма за сопствена употреба**

Регистарски број на одгледувалиште \_\_\_\_\_

Адреса \_\_\_\_\_

Сопственик \_\_\_\_\_

Реден број	Датум на колење	Врста на животно	Број на животни	Идентификациска ознака на животното	Извршен преглед од	Забелешка

**Прилог 3.**

**Евидентирање за извршени прегледи при колење на животни на фарма за сопствена употреба**

Реден број	Датум на преглед	Регистарски број на одгледувалиште /адреса / сопственик	Врста на животно	Број на животни	И ентификациска ознака а животног	Резултат од преглед Без наод/со наод на...

**Прилог 4.**

**Барање за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач**

До \_\_\_\_\_  
ветеринарно друштво

Од \_\_\_\_\_ (име и презиме) држател на животни  
\_\_\_\_\_ (вид на животни) од \_\_\_\_\_ (населено место и адреса)  
со Регистарски број на одгледувалиште \_\_\_\_\_

Замолувам да на ден \_\_\_\_\_ извршите преглед при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач.

Животните наменети за колење се во добра здравствена состојба, не се период на каренца од апликација на ветеринарно медицински препарати, а одгледувалиштето не е под официјална рестрикција пореди болест.

**Прилог 5.**

**Евидентирање за извршено колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач**

Регистарски број на одгледувалиште \_\_\_\_\_

Адреса \_\_\_\_\_

Сопственик \_\_\_\_\_

Реден број	Датум на колење	Врста на животно	Број на животни	Извршен преглед од	Доставено до	Забелешка



**Прилог 6.**

**Евидентирање за извршени прегледи при колење на живина и зајци на фарма за снабдување на крајниот потрошувач на мали количини месо**

Ред н број	Датум на преглед	Регистарски број на одгледувалиште /адреса / сопственик	Врста на животно	Број на животни	Резултат од преглед Без наод/со наод на...	Забелешка

**Прилог 7.**

**Евидентирање за прием на дивеч и за обработка и испораката на добиеното месо и органи од дивеч**

Регистарски број на објектот \_\_\_\_\_

Адреса \_\_\_\_\_

Сопственик \_\_\_\_\_

Реден број	Датум на прием/обработка	Врста на дивеч	Број на животни	Извршен преглед од	Доставено до	Забелешка

**Прилог 8.**

<b>Евидентирање за извршени прегледи при обработка на дивеч</b>						
Ред н број	Датум на преглед	Регистарски број на објектот	Врста на дивеч	Број на животни	Резултат од преглед Без наод/со наод на...	Забелешка