

20151574549

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 69 ставови (4) и (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 и 72/15), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

### П РА В И Л Н И К ЗА НАЧИНОТ И ПОСТАПКАТА НА ВРШЕЊЕ НА ОФИЦИЈАЛНИТЕ КОН- ТРОЛИ НА ПРОИЗВОДИТЕ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО НАМЕНЕТИ ЗА ИСХРАНА НА ЛУЃЕТО<sup>(\*)</sup>

#### ГЛАВА I ОПШТИ ОДРЕДБИ

##### Член 1

##### Предмет на уредување

(1) Со овој правилник се пропишува начинот и постапката на:

- 1) официјалните контроли кои ги вршат официјалните ветеринари во кланици, објекти за манипулација со дивеч и објекти за расекување кои ставаат во промет свежо месо;
- 2) ставање на здравствен печат на труповите на домашните чапункари и копитари, фармски одгледувани диви цицачи со исклучок на лагоморфи, крупен одгледуван дивеч, како и полутки, четвртинки и половинки расечени на три дела;
- 3) асистенција на официјалните ветеринари од страна на официјалните ветеринарни техничари;
- 4) земање на примероци и тестирање;
- 5) обука на официјалните ветеринари, официјалните ветеринарни техничари и персонал од кланиците;
- 6) официјалните контроли на бивални мекотели, иглокожи, туникати и гастроподи;
- 7) официјалните контроли на производи од риба;
- 8) официјалните контроли на млеко и производи од млеко и
- 9) официјалните контроли на други производи од животинско потекло.

(2) Со овој правилник поблиску се пропишуваат минималниот број и структурата на персоналот за вршење на официјални контроли и фреквенција на официјални контроли, потребниот персонал од кланиците овластен да им помага на офи-

---

<sup>(\*)</sup> Овој правилник е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 854/2004 на Европскиот парламент и на советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни правила за организирање на службена контрола на производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето; (CELEX број 32004R0854).

цијалните ветеринари при вршењето на официјалните контроли при преглед на свежо месо од живина и зајаци.

## Член 2

### Поими

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

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

- 1) „млади говеда“ се говеда од било кој пол што не се постари од осум месеци;
- 2) „млади овци“ се овци од било кој пол што не се постари од 12 месеци;
- 3) „млади кози“ се кози од било кој пол што не се постари од шест месеци;
- 4) „стадо“ се животни или група на животни кои се чуваат на одгледувалиште како една епидемиолошка единица; доколку повеќе од едно стадо се чува на одгледувалиште, секое од овие стада формира посебна епидемиолошка единица и
- 5) „одгледувалиште“ е секој објект, зграда или во случај на отворена фарма секое место кое се наоѓа во рамките на територијата на иста земја во кое се држат, чуваат или се постапува со животни.

## Член 3

### Објекти

Официјалните контроли на производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето (во натамошниот текст: официјални контроли) се вршат во објектите кои се регистрирани и одобрени согласно Законот за безбедност на храната.

## Член 4

### Општи принципи за официјални контроли

(1) Операторите со храна треба да му овозможат на официјалниот ветеринар официјалните контроли да се изведат ефективно, а особено:

- 1) да овозможат пристап до сите згради, објекти, простории или друга инфраструктура и

- 2) да ја стават на располагање сета документација и записите потребни согласно прописите од областа на безбедност на храната или оние документи што се сметаат за неопходни од официјалниот ветеринар за вршење на службена контрола.
- (2) Официјалниот ветеринар ги спроведува официјалните контроли за да се верификува сообразноста на операторите со храна со барањата од Законот за безбедност на храната, Законот за ветеринарно здравство, Законот за нуспроизводи од животинско потекло и Законот за заштита и благосостојба на животните, како и прописите донесени врз основа на тие закони.
- (3) Официјалните контроли од став (1) на овој член вклучуваат:
  - 1) аудит на добрата хигиенска пракса и системите за внатрешна контрола (НАССР);
  - 2) официјални контроли од член 6 и Главите VII, VIII и IX од овој правилник и
  - 3) сите посебни задачи за аудит уредени во овој правилник.
- (4) Со аудитот на добрата хигиенска пракса се верификува дали операторите со храна ги применуваат постапките постојано и соодветно, а особено:
  - 1) контрола на информациите за ланецот на исхрана;
  - 2) дизајнот и одржувањето на објектите и опремата;
  - 3) предоперативната, оперативната и постоперативната хигиена;
  - 4) хигиената на вработените;
  - 5) обуката за хигиена и процедури при работа;
  - 6) контролата на штетници;
  - 7) квалитетот на водата;
  - 8) контрола на температурата и
  - 9) контролата на храната што влегува и го напушта објектот и сета придружна документација.
- (5) Со аудитот на постапките базирани на НАССР се верификува дека операторите со храна ги применуваат таквите постапки постојано и соодветно, особено имајќи во предвид дека процедурите обезбедуваат гаранции за исполнување на општите и посебните барања за храна од животинско потекло. Со аудитот особено треба да се утврди дали постапките гарантираат дека производите од животинско потекло:
  - 1) се усогласени со микробиолошките критериуми утврдени со прописите од областа на безбедноста на храна и ветеринарното здравство;
  - 2) се усогласени со прописите за резидуи, контаминенти и забранети супстанции и
  - 3) не содржат физички опасности, како што се страни тела.
- (6) Доколку во согласност со општите барања за безбедност на храна, операторот со храна користи процедури утврдени во Упатства за примена на НАССР принципите, наместо да воспостави сопствени конкретни процедури, аудитот ја опфаќа правилната примена на тие упатства.

- (7) Верификување на сообразноста со одредбите за посебните барања за храна од животинско потекло, во однос на примената на идентификационите ознаки се спроведува во сите објекти регистрирани и одобрени во согласност со прописите за ветеринарно здравство и дополнително верификација на сообразноста со останатите барања за следливоста.
- (8) Во случај на кланици, објекти за обработка на дивеч и објекти за расекување кои ставаат во промет свежо месо, официјалните ветеринари спроведуваат аудит согласно ставовите (4) и (5) од овој член.
- (9) При аудитот, официјалниот ветеринар треба особено да:
- 1) утврди дали персоналот и активностите на персоналот во објектот за време на сите фази на производниот процес се сообразни со релевантните барања од прописите за ветеринарно здравство од став (1) од овој член. Во дополнење на аудитот, официјалниот ветеринар може да спроведе тестови на ефективност со цел да утврди дали ефикасноста на персоналот ги исполнува определените параметри;
  - 2) ја верификува релевантната евиденција на операторот со храна;
  - 3) земе примероци за лабораториски анализи кога тоа е потребно и
  - 4) ги документира сите елементи земени во предвид како и наодите од аудитот.
- (10) Природата и интензитетот на аудитот во поглед на одделни објекти зависат од проценетиот ризик. За таа цел, официјалниот ветеринар редовно ги проценува:
- 1) ризиците по јавното здравје и кога тоа е соодветно, ризиците по здравствената заштита на животните;
  - 2) во случај на кланици, аспектите по благосостојбата на животните;
  - 3) типот и резултатите од спроведените процеси и
  - 4) претходната евиденција за операторот со храна во поглед на сообразноста со прописите за безбедност на храната.

## Член 5

### Свежо месо

- (1) Официјалните контроли во поглед на свежото месо се спроведуваат во согласност со одредбите од Главите III, IV, V и VI од овој правилник.
- (2) Официјалните ветеринари вршат официјални контроли во кланици, објекти за обработка на дивеч и објекти за расекување кои ставаат во промет свежо месо во согласност со општите барања од член 7 од овој правилник и посебни барања од Глава VI од овој правилник, особено во однос на:
- 1) информации за ланецот на исхрана;
  - 2) преглед пред колење (*ante-mortem* инспекција);

- 3) благосостојба на животните;
  - 4) преглед по колење (*post-mortem* инспекција);
  - 5) специфичен ризичен материјал и други нуспроизводи од животинско потекло и
  - 6) лабораториски тестирања.
- (3) Труповите на домашни копитари и чапункари, фармски одгледуваните цицачи, со исклучок на лагоморфи, крупен дивеч, како и половинки трупови, четвртинки и парчиња добиени со сечење на половинки на три парчиња, се означуваат со здравствен печат во кланиците и објектите за обработка на дивеч во согласност со член 8 на овој правилник. Здравствениот печат се става од страна на официјалниот ветеринар или под одговорност на официјален ветеринар доколку со официјалните контроли не се откриени било какви недостатоци што го прават месото непогодно за исхрана на луѓе.
- (4) По спроведувањето на контролите од ставовите (1) и (2) од овој член, официјалниот ветеринар ги презема неопходните мерки во согласност со членовите 10, 13, 15, 16 и 17 од овој правилник, а кои се однесуваат на:
- 1) соопштување на резултатите од инспекцијата;
  - 2) одлуки за информации за ланецот на исхрана;
  - 3) одлуки за живи животни;
  - 4) одлуки за благосостојбата на животните и
  - 5) одлуки за месото.
- (5) При вршење на официјалните контроли кои се спроведуваат во согласност со одредбите од Глава III од овој правилник на официјалниот ветеринар може да му асистираат официјалните ветеринарни техничари, на начин одреден во член 18 од овој правилник.
- (6) Бројот на официјалните ветеринари и официјалните ветеринарни техничари за спроведување на официјални контроли се определува:
- 1) во зависност од фреквенцијата на контролите утврдени во член 19 од овој правилник и
  - 2) врз основа на пристап базиран на анализа на ризик со кој се одредува бројот на официјалните ветеринари и официјалните ветеринарни техничари кои треба да бидат присутени на линијата на колење во кланицата.
- (7) Бројот на вклучените официјални ветеринари и официјалните ветеринарни техничари се определува во согласност со барањата од овој правилник.
- (8) Персоналот на кланицата по одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенцијата) може да асистира при вршењето на официјалните контроли за извршување на одредени специфични задачи под надзор на официјалниот ветеринар, во врска со производството на месо од живина и лагоморфи во согласност со член 21 од овој правилник. Во тој случај персоналот кој ги извршува таквите задачи треба да:

- 1) е квалификуван и да има поминато обука за специфични задачи;
  - 2) постапува независно од персоналот за производство и
  - 3) го известува официјалниот ветеринар за сите недостатоци.
- (9) Персоналот во кланиците по одобрување од страна на Агенцијата може да спроведува специфични задачи за земање примероци и испитување во согласност со член 22 од овој правилник.
- (10) Официјалните ветеринарни и официјалните ветеринарни техничари треба да бидат квалификувани и да имаат поминато обука согласно со членовите 23 и 24 од овој правилник.

## ГЛАВА II ПОСТАПКИ НА ОФИЦИЈАЛНИОТ ВЕТЕРИНАР ПРИ ВРШЕЊЕ НА ОФИЦИЈАЛНИТЕ КОНТРОЛИ

### Член 6 Постапки при аудит

- (1) Покрај барањата од член 4 став (4) од овој правилник кои се однесуваат на постапките на аудит на добрата хигиенска пракса, официјалниот ветеринар ја верификува и континуираната сообразност со сопствените внатрешни процедури на контрола на операторите со храна кои се однесуваат на собирање, транспорт, складирање, ракување, преработка и употреба или отстранување на нуспроизводите од животинско потекло, вклучително и специфично ризичниот материјал за кои е одговорен операторот со храна.
- (2) Покрај барањата од член 4 став (5) од овој правилник за аудит на НАССР, официјалниот ветеринар треба да провери дали постапките на операторот гарантираат дека месото:
  - 1) не покажува пато-физиолошки абнормалности или промени;
  - 2) не содржи фекално или друго загадување и
  - 3) не содржи специфичен ризичен материјал, освен доколку така е утврдено со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и доколку е произведено во согласност со прописите за трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии -ТСЕ.

### Член 7 Постапки при вршење на официјалните контроли

- (1) При вршење на официјалните контроли од ставовите (2), (3), (4), (5), (6) и (7) на овој член, официјалниот ветеринар ги зема предвид резултатите од аудитот извршен согласно со членовите 4 и 6 од овој правилник.

(2) Во врска со информациите за ланецот на исхрана:

(а) при вршење на *ante-mortem* и *post-mortem* инспекција официјалниот ветеринар ги проверува и анализира релевантните информации од записите на одгледувалиштето на потекло на животните наменети за колење и ги зема предвид документираните резултати од овие проверки и анализи,

(б) при извршување на инспекциските задачи, официјалниот ветеринар ги зема предвид официјалните сертификати кои ги придружуваат животните и изјавите од докторите по ветеринарна медицина кои вршеле контроли на ниво на примарното производство, вклучувајќи и од официјални ветеринари и овластени ветеринари и

(в) кога операторите со храна во ланецот на исхрана преземаат дополнителни мерки за гаранција на безбедноста на храната преку спроведување на интегрирани системи, приватни системи на контрола, сертификација од независна трета страна или на друг начин и кога овие мерки се документирани, а животните опфатени со овие шеми јасно се идентификувани, официјалниот ветеринар може гаранциите за безбедност на храна да ги земе предвид при спроведување на инспекциските задачи и при аудит на HACCP процедурите.

(3) При спроведување на *ante-mortem* инспекција:

(а) во согласност со подточките (г) и (д) од овој став:

- официјалниот ветеринар врши *ante-mortem* инспекција на сите животни пред колење и
- инспекцијата треба да се изврши во рок од 24 часа по пристигнување на животните во кланицата и најкасно 24 часа пред колењето

а воедно, официјалниот ветеринар може да изврши инспекција во кое било време,

(б) официјалниот ветеринар треба особено да утврди дали животното кое е предмет на инспекција покажува знаци:

- дека благосостојбата е нарушена или
- на било која друга состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето или животните, особено откривање на зоонози и болести кај животните за кои се пропишани правила во националното законодавство од областа на ветеринарната медицина,

(в) дополнителна на рутинската *ante-mortem* инспекција, официјалниот ветеринар извршува клинички преглед на сите животни кои операторот со храна или официјалниот ветеринарен техничар ги одвоил на страна,

- (г) во случај на принудно колење надвор од кланица и на уловен дивеч, официјалниот ветеринар во кланицата или објектот за ракување со дивеч треба да ја прегледа декларацијата која го придружува трупот на животното издадена од страна на ветеринар или обучено лице, во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство за посебните барања за храна од животинско потекло и
- (д) кога тоа е предвидено со член 19 и Глава VI од овој правилник или со посебните барања, *ante-mortem* инспекцијата може да се изврши во одгледувалиштето на потекло. Во такви случаи, официјалниот ветеринар во кланицата треба да изврши *ante-mortem* инспекција само кога и до степен до кој е одредено.
- (4) Во поглед на благосостојба на животните, официјалниот ветеринар ја верификува сообразност со прописите за благосостојба на животните кои се однесуваат на заштита на животните за време на колењето и во текот на транспортот.
- (5) При спроведување на *post-mortem* инспекција:
- (а) трупот и внатрешните органи треба без одложување, по колењето да подлежат на *post-mortem* инспекција. Сите надворешни површини треба визуелно да се прегледаат. За таа цел, се применува минимално ракување со трупот и со внатрешните органи или употреба на специјална техничка опрема. Особено внимание треба да се посвети на утврдување на присуство на зоонози и болести кај животните за кои се пропишани правила во националното законодавство од областа на ветеринарната медицина. Брзината на линијата за колење и бројот на присутен инспекциски персонал треба да е соодветен за да се овозможи соодветна инспекција,
- (б) доколку е неопходно, се превземаат и дополнителни испитувања како палпација и засекување на деловите од труповите и внатрешните органи, како и лабораториски тестови со цел секогаш кога е тоа потребно да се постави конечна дијагноза или да се детектира присуство на:
- болест кај животното,
  - резидуи и контаминенти во вредности повисоки од нивото утврдено со прописите за безбедност на храна,
  - несообразност со микробиолошките критериуми или
  - други фактори на основа на кои месото може да се прогласи како неисправно за исхрана на луѓето или да се воведат ограничувања за негово користење, особено во случај на принудно заклани животни,
- (в) официјалниот ветеринар може за потребите на прегледот да побара труповите од домашни копitari, говеда постари од шест месеци и домашни свињи постари од четири недели да се достават на *post-mortem* инспекција поделени на половинки по должина на 'рбетниот столб. Доколку прегледот тоа го условува, официјалниот ветеринар може да побара која било глава или труп



да се расечат надолжно. За да се земат предвид особените навики за конзумација, технолошките достигнувања или конкретната санитарна ситуација, може да се одобри инспекцијата на домашни копитари, говеда постари од шест месеци и домашни свињи постари од четири недели да се спроведе на трупови што не се поделени на половинки,

(г) прегледот треба да се врши со особено внимание, за да се обезбеди дека контаминацијата на месото преку палпација, расекување или засекување е минимална и

(д) во случај на принудно колење, трупот треба да е предмет на *post-mortem* испитување во најкус можен рок во согласност со подточките (а), (б), (в) и (г) од овој став, пред да биде ставен во промет за исхрана на луѓе.

(6) Во поглед на специфичен ризичен материјал и други нуспроизводи од животинско потекло официјалниот ветеринар го проверува отстранувањето, одделувањето и кога тоа е соодветно, обележувањето на таквите производи во согласност со посебните прописи за специфичниот ризичен материјал и други нуспроизводи од животинско потекло. Официјалниот ветеринар треба да обезбеди дека операторот со храна ги презема сите неопходни мерки за да избегне контаминација на месото со специфичниот ризичен материјал во текот на колењето (вклучувајќи го и зашметувањето) и отстранување на специфичниот ризичен материјал.

(7) Во поглед на лабораториски тестирања кои опфаќаат:

(а) официјалниот ветеринар обезбедува дека се земени примероци и дека самите примероци се соодветно идентификувани, со нив соодветно се ракува и се праќаат во национална референтна лабораторија во рамките на:

- мониторингот и контролата врз зоонозите и зооноските агенсии
- специфични лабораториски тестирања за дијагноза на ТСЕ во согласност со прописите за контрола на ТСЕ и
- откривање на болести кај животните за кои се пропишани правила во прописите од областа на ветеринарната медицина и

(б) официјалниот ветеринар исто така обезбедува дека е извршено секое друго лабораториско тестирање за кое се смета дека е неопходно.

## Член 8

### **Здравствен печат на месото исправно за исхрана на луѓето**

(1) Официјалниот ветеринар го надгледува здравственото означување и ознаките кои се користат за таа цел.

- (2) Официјалниот ветеринар, особено треба да обезбеди дека здравствениот печат се става:
- 1) единствено кај животни (домашни копитари и чапункари, фармски одгледуван дивеч, освен лагоморфи и крупен дивеч) кои минале низ *ante-mortem* и *post-mortem* инспекција во согласност со овој правилник и кога не постои основа за прогласување дека месото не е исправно за исхрана на луѓето. По исклучок, здравствениот печат може да се стави и пред добивање на резултати од испитување на трихинелоза, доколку официјалниот ветеринар е сигурен дека месото од наведените животни ќе се стави во промет единствено доколку резултатите од прегледот на документи и визуелниот преглед се задоволителни и
  - 2) на надворешната површина од трупот, преку втиснување на печат со мастило или врел жиг на начин на кој доколку трупот е поделен на половинки или четвртинки, или доколку половинките од трупот се пресечени на три дела, секое од парчињата е означено со печат за здравствена исправност.
- (3) Здравствениот печат треба да е овален, најмалку 6,5 cm широк и 4,5 cm висок и читливо да ги содржи следните информации:
- 1) кодот на Република Македонија со напишан со две големи букви МК во согласност со релевантните МКС ЕУ ISO стандарди или
  - 2) името на земјата во која е лоциран објектот напишано со големи букви во целост или во форма на код со две големи букви во согласност со релевантните МКС ЕУ ISO стандарди и
  - 3) бројот на одобрување на кланицата.
- (4) Висината на буквите треба да биде најмалку 0,8 cm, а висината на бројките 1 cm. Димензиите и буквите на печатот може да се намалат кај здравствените печати за јагниња, јариња и млади прасиња.
- (5) Боите кои се користат за здравствениот печат треба да бидат одобрени согласно прописите за безбедност на храна.
- (6) Здравствениот печат може да вклучува и ознака на официјалниот ветеринар кој го извршил здравствениот преглед на месото.
- (7) Месото од животни принудно заклани надвор од кланица треба да има посебен здравствен печат кој не може да се замени со здравствениот печат од овој член, ниту со идентификационата ознака согласно прописите за посебните барања за безбедност на храна од животинско потекло.
- (8) Месото од дивеч на кој не му е симната кожата не треба да има здравствен печат, се додека кога по отстранување на кожата во објект за ракување со дивеч, истиот поминал *post-mortem* инспекција и месото е прогласено за исправно за исхрана на луѓето.

- (9) Одредбите од овој член се применуваат без оглед на посебните одредбите за здравствено означување од аспект на прописите за здравствена заштита на животните.

#### Член 9

#### Здравствен печат за месо условно исправно за исхрана на луѓе

- (1) Здравствениот печат кој се става на месо кое е условно исправно за исхрана на луѓе поради потеклото на животните од регион кој е предмет на рестрикции во поглед на здравствената заштита на животните или други причини, треба да има дијагонален крст кој се состои од две прави линии кои се вкрстуваат во центарот на печатот и овозможуваат соодветната информација да остане читлива.
- (2) Здравствениот печат од став (1) од овој член може да се примени со употреба на овален печат со 6,5 см ширина и 4,5 см висина со следните информации кои треба да се појават на маркицата со совршени читливи знаци:
- 1) во горниот дел МК (кодот на Република Македонија со две букви во согласност со релевантните МКС ЕУ ISO стандарди) напишано со големи букви;
  - 2) во средина, бројот на одобрување на кланицата и
  - 3) две прави линии кои поминуваат низ центарот на печатот на таков начин што не ја покриваат информацијата.
- (3) Висината на буквите треба да биде 0,8 cm, а висината на бројките 1 cm.
- (4) Печатот исто така треба да содржи информација со која ќе може да се идентификува официјалниот ветеринар кој ја направил инспекцијата на месото.
- (5) Здравствениот печат треба да се аплицира од страна на или под директен надзор на официјалниот ветеринар кој го контролира спроведувањето на барањата кои се однесуваат на здравствена заштита на животните.

### ГЛАВА III

#### ПОСТАПКИ НА ОФИЦИЈАЛНИОТ ВЕТЕРИНАР ПО СПРОВЕДЕНИТЕ ОФИЦИЈАЛНИ КОНТРОЛИ

#### Член 10

#### Известување за резултатите од инспекциите

- (1) Официјалниот ветеринар ги евидентира и евалуира резултатите од извршените официјални контроли поврзани со *ante-mortem* и *post-mortem* инспекциите, при што:

- 1) доколку со прегледот се утврди присуство на болест или состојба што може да влијае на јавното здравство или здравствената заштита на животните или неповолно влијание на благосостојбата на животните, официјалниот ветеринар за тоа веднаш го информира операторот со храна,
  - 2) кога идентификуваниот проблем се појавил во текот на примарното производство, официјалниот ветеринар го информира ветеринарот кој го посетува одгледувалиштето на потекло, операторот со храна одговорен за местото на потекло (доколку таквите информации не ги доведуваат во прашање последователните правни постапки) и кога тоа е соодветно, официјалниот ветеринар одговорен за надзор врз одгледувалиштето на потекло или ловната област и
  - 3) доколку животните се одгледани во друга земја, официјалниот ветеринар преку Агенцијата го информира надлежниот орган на другата земја каде објектот е лоциран заради преземање на соодветни мерки.
- (2) Резултатите од инспекцијата и испитувањата се евидентираат електронски или во пишана форма во соодветни бази на податоци.
- (3) Кога во текот на извршување на *ante-mortem* и *post-mortem* инспекциите или друга инспекциска активност, официјалниот ветеринар ќе се посомнева на присуство на причинители на болести кај животните за кои се пропишани правила во националното законодавство од областа на ветеринарната медицина официјалниот ветеринар веднаш ја известува Агенцијата и се преземаат сите неопходни и превентивни мерки за да се спречи можно ширење на инфективниот агенс во согласност со прописите од областа на ветеринарно здравство и безбедноста на храната.

#### Член 11

#### Обврски на операторот со храна

- (1) Операторот со храна кој ги одгледува животни испратени на колење треба да обезбеди дека информациите за ланецот на исхрана утврдени во Правилникот за посебни барања за храната од од животинско потекло<sup>(5)</sup> се вклучени соодветно во документацијата во вреќа со испратените животни за да му бидат достапни на засегнатиот оператор во кланицата.
- (2) Информациите за ланецот на исхрана кои операторот од став (1) на овој член ги доставува до операторот во кланица, или по негово овластување ги доставува овластеното ветеринарно друштво, се дадени на образец во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник .

Член 12

**Одредби за информации на ланецот на исхрана**

- (1) Официјалниот ветеринар или овластениот ветеринар на местото на испораќање треба да го извести операторот со храна кој ја испраќа храната за минимум елементите на ланецот на исхрана кои операторот треба да ги достави до кланицата во согласност со барањата за информации за ланецот за исхрана утврдени во Правилникот за посебни барања за храната од животинско потекло<sup>\*5</sup>.
- (2) Официјалниот ветеринар на местото на колење проверува дали:
  - 1) информациите за ланецот на исхрана постојано и ефикасно се соопштуваат помеѓу операторот со храна кој ги одгледал или ги чувал животните пред нивното испраќање и операторот во кланицата;
  - 2) информациите за ланецот на исхрана се валидни и сигурни и
  - 3) доколку е потребно, се обезбедува враќање на релевантни информации до одгледувалиштето.
- (3) Кога животните се испратени за колење во трета земја Агенцијата ќе соработува со надлежниот орган на местото на колење во третата земја за да се осигура дека информациите обезбедени од страна на операторот со храна кој ги испраќа животните се лесно достапни до операторот во кланицата кој ги прима.

Член 13

**Одредби кои се однесуваат на информациите за ланецот на исхрана**

- (1) Официјалниот ветеринар треба да обезбеди дека животните не се колат сè додека операторот со храна во кланица не ги утврди и не ги провери релевантните информации за ланецот на исхрана.
- (2) По исклучок од став (1) на овој член, официјалниот ветеринар може да дозволи колење на животните иако релевантните информации за ланецот на исхрана не се достапни. Во тој случај сите релевантни информации за ланецот на исхрана треба да се обезбедени пред трупот да биде одобрен за исхрана на луѓето. До донесување на крајната одлука, труповите и внатрешните органи на животните треба да се складираат одделно од останатото месо.
- (3) Кога релевантните информации за ланецот на исхрана не се достапни во рок од 24 часа по пристигнување на животното во кланицата во случај од став (2) на овој член, сето месо од животното треба да се прогласи како непогодно за исхрана на луѓето. Доколку животното сè уште не е заклано, тоа треба да се усмрти одделно од останатите животни.

- (4) Животните не треба да се примат за колење, освен во согласност со постапките утврдени со прописите за здравствена заштита на животните за да се елиминира ризикот врз здравјето на луѓето или животните, доколку придружната евиденција, документација или други информации покажуваат дека:
- 1) животните доаѓаат од одгледувалиште или област кои се предмет на забрана или други ограничувања заради јавното здравство или здравствена заштита на животните;
  - 2) не се исполнети прописите за употреба на ветеринарни медицински препарати и
  - 3) има присуство на други состојби кои може да имаат штетен ефект врз јавното здравство или здравствената заштита на животните.
- (5) Доколку животните се веќе присутни во кланицата, тие треба одделно да се убијат и да се прогласат како непогодни за исхрана на луѓе, со преземање на мерки на претпазливост за заштита на јавното здравство или здравјето на животните, кога тоа е соодветно. Кога официјалниот ветеринар смета дека тоа е неопходно, официјалните контроли треба да се извршат и на одгледувалиштето на потекло на животните.
- (6) Официјалниот ветеринар презема соодветни дејства доколку се открие дека придружните записи, документација или останатите информации не соодвествуваат со вистинската состојба на одгледувалиштето на потекло или на вистинската состојба на животните или имаат за цел намерно погрешно да го наведат официјалниот ветеринар. Агенцијата ќе преземе мерки согласно член 122 од Законот за безбедност на храната против операторите со храна одговорни за одгледувалиштето на потекло или кое било друго вклучено лице. Овие активности особено се состојат од дополнителни контроли.

#### Член 14

#### **Повратни информации на одгледувалиште на потекло**

- (1) За релевантните инспекциски резултати кои треба да бидат доставени до одгледувалиштето каде што животните биле одгледувани пред да бидат заклани во согласност со член 7 од овој правилник официјалниот ветеринар пополнува Документ со повратни информации до одгледувалиштето на потекло од Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.
- (2) Во случаи каде што животните се одгледани на одгледувалиште во трета земја, пополнетиот документ со повратни информации на одгледувалиштето на потекло од Прилог 2 на овој правилник Агенцијата го доставува до надлежниот орган на третата земја. Документ со повратни информации на одгледувалиштето на потекло од Прилог 2 од овој правилник треба да биде пополнет на македонски јазик и на јазикот на земјата-корисник.

Член 15

**Одлуки кои се однесуваат на живи животни**

- (1) Официјалниот ветеринар треба да ја утврди усогласеноста на операторот со храна со неговите обврски согласно со прописите за ветеринарно здравство и посебните барања за храна од животинско потекло, за да се обезбеди дека животните кои се прифатени за колење, а се наменети за исхрана на луѓе се соодветно идентификувани. Официјалниот ветеринар обезбедува дека, животните чиј идентитет не е со сигурност утврдлив се усмртуваат одвоено и се прогласуваат како непогодни за исхрана на луѓето. Ако официјалниот ветеринар смета дека е неопходно, официјалните контроли се вршат и во одгледувалиштето на потекло на животните.
- (2) Во случај на приоритетни причини за благосостојба на животните, коњите може да се заколат во кланица, иако не се доставени сите барани информации за нивниот идентитет. Во секој случај, овие информации треба да се достават пред трупот да се прогласи како исправен за исхрана на луѓе. Овие барања исто така се применуваат во случај на принудни колења на коњи надвор од кланиците.
- (3) Официјалниот ветеринар треба да ја утврди усогласеноста на операторите со храна со одредбите за посебните барања за храна од животинско потекло, за да се обезбеди дека животните со нечиста кожа, волна и руно, кај кои постои неприфатлив ризик од загадување на месото во текот на колењето, не се колат за исхрана на луѓе, се додека претходно не се исчистат.
- (4) Животните со болест или состојба која може да се пренесе врз животни или луѓе преку ракување или конзумирање на месото и општо, животните кои покажуваат клинички знаци на систематска болест или слабост, не се колат за исхрана на луѓето. Таквите животни треба да се усмртат одделно, во услови кои оневозможуваат други животни или трупови да се контаминираат и истите се прогласуваат како непогодни за исхрана на луѓе.
- (5) Колењето на животни за кои постои сомнение дека имаат болест или состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето или здравствената заштита на животните треба да се одложи. Таквите животни треба да минат детални *ante-mortem* инспекција со цел да се постави дијагноза. Дополнително, официјалниот ветеринар може да одлучи да земе примероци и изврши лабораториските испитувања како дополнување на *post-mortem* прегледот. Доколку тоа е неопходно, животните треба да се колат одделно или на крај од редовното колење, и треба да се преземат сите неопходни мерки на претпазливост за да се одбегне контаминација на останатото месо.

- (6) Со животните кои може да содржат резидуи од ветеринарни медицински препарати, кои ги надминуваат утврдените нивоа во согласност со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство, или резидуи од забранети супстанции треба да се постапува согласно прописите за контрола на резидуи.
- (7) Официјалниот ветеринар, согласно прописите од областа на ветеринарното јавно здравство ги одредува условите, под негов директен надзор, според кои се постапува со животните кои се предмет на посебна шема за ерадикација или контрола на дадена болест, како бруцелоза или туберкулоза или причинители на зоонози како салмонела. Агенцијата, согласно прописите од областа на ветеринарното јавно здравство, ги одредува условите под кои таквите животните може да се заколат. Овие услови имаат за цел минимизирање на контаминацијата на другите животни како и месото од други животни.
- (8) Животните кои се донесени во кланица за колење треба да бидат заклани таму. По исклучок, заради сериозен дефект во објектите за колење, официјалниот ветеринар може да дозволи пренесувања на животните во друга кланица.

#### Член 16

#### **Одлуки кои се однесуваат за благосостојба на животните**

- (1) Кога прописите кои се однесуваат на заштита на животните за време на колење или убивање не се почитуваат, официјалниот ветеринар треба да обезбеди операторот со храна веднаш да ги превземе неопходните корективни мерки, како и спречување на повторување.
- (2) Мерките кои ги наредува официјалниот ветеринар треба да бидат соодветни и постепено прогресивни, со варирање од давање на упатства до смалување или запирање на производството, во зависност од природата и тежината на проблемот.
- (3) Официјалниот ветеринар ја информира Агенцијата за проблемите со благосостојбата на животните.
- (4) Кога официјалниот ветеринар ќе открие дека прописите кои се однесуваат на заштитата на животните за време на транспортот не се почитуваат треба да преземе неопходни мерки во согласност со прописите за заштита и благосостојба на животните.
- (5) Кога официјалниот ветеринарен техничар при извршување на проверки за благосостојбата на животните во согласност со одредбите од Глава VI од овој правилник и ќе утврди несообразности со прописите за заштита на животните, веднаш го информира официјалниот ветеринар и доколку тоа е потребно во случај на итност, ги презема мерките од ставовите (1), (2), (3) и (4) од овој член до пристигнувањето на официјалниот ветеринар.



Член 17

**Одлуки кои се однесуваат на месото**

- (1) Официјалниот ветеринар го прогласува месото како неисправно за исхрана на луѓе доколку:
- 1) потекнува од животни врз кои не е извршен *ante-mortem* инспекција, освен за уловен дивеч;
  - 2) потекнува од животни чии внатрешни органи не подлежат на *post-mortem* инспекција, освен доколку не е поинаку утврдено со овој правилник или прописите за посебните барања за храна од животинско потекло;
  - 3) потекнува од животни кои се мртви пред колењето, мртвородени, неродени или заколени под седумдневна возраст;
  - 4) е добиено како резултат од тримување на местото на убод;
  - 5) потекнува од животни кои се заболени од Класична чума кај свињите, Афричка чума кај свињите, Лигавка и Шап, Авијарна инфлуенца, Њукастелска болест, Чума кај говеда, Чума кај овци и кози, Везикуларна болест кај свињи или болести кај аквакултура, освен доколку не е добиено во согласност со посебните барања од Законот за безбедност на храната и Законот за ветеринарно здравство<sup>(\*1)</sup>, и освен доколку не е поинаку утврдено со одредбите од Глава VI од овој правилник;
  - 6) потекнува од животни заболени од генерализирани болести како генерализирана септикемија, пиемија, токсемија или виремија;
  - 7) не е сообразно на микробиолошките критериуми утврдени во прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство;
  - 8) покажува паразитска инфестација, освен доколку не е поинаку утврдено со одредбите од Глава VI од овој правилник;
  - 9) содржи резидуи или контаминенти кои го надминуваат нивото утврдено со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство. Секое надминување на релевантните нивоа треба, кога тоа е соодветно, да води кон дополнителни анализи.
  - 10) е добиено од животни или трупови кои содржат резидуи од забранети супстанции или од животни кои се третирани со забранети супстанции, без да ги прејудуира посебните прописи за контрола на резидуи;
  - 11) содржи црн дроб и бубрези од животни постари од две години, од региони каде со примена на план за утврдување на присуство на резидуи во согласност со Национална мониторинг програма за контрола на резидуи од ветеринарно медицински препарати и контаминенти од живи животни и храна од животинско потекло<sup>(\*2)</sup> е откриено општо присуство на тешки метали во животната средина;

- 12) е незаконски третирано со супстанции за деконтаминација;
  - 13) е незаконски третирано со јонизирачки или УВ зраци;
  - 14) содржи страни/туѓи тела (освен во случај на дивеч, материјал употребен за ловење на животното);
  - 15) ги надминува максимално дозволените нивоа на радиоактивност утврдени со закон;
  - 16) укажува на патофизиолошки промени, аномалии во конзистентноста, недоволно искрварење (со исклучок на дивеч) или органолептички аномалии, особено нагласен сексуален мирис;
  - 17) потекнува од исцрпени и изгладнети животни;
  - 18) содржи специфичен ризичен материјали, освен доколку не е поинаку утврдено со прописите за ветеринарно здравство;
  - 19) е нечисто или покажува фекално или друго загадување;
  - 20) содржи крв која може да претставува ризик за јавното здравство или здравствената заштита на животните поради здравствениот статус на кое било животно од кое е добиено или поради контаминација настаната во процесот на колење и
  - 21) според мислењето на официјалниот ветеринар, по согледувањето на сите релевантни податоци, може да представува ризик по јавното здравство или здравствената заштита на животните или од било која друга причина не е соодветно за исхрана на луѓето.
- (2) Официјалниот ветеринар може да одреди посебни барања кои се однесуваат на употребата на месо од животни:
- 1) кои се принудно заклани надвор од кланица или
  - 2) доколку е од јата каде што се применува третман на месото во согласност со Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми<sup>(\*\*3)</sup>, пред да се стави месото во промет.

#### ГЛАВА IV ОДГОВОРНОСТ И ФРЕКФЕНЦИЈА НА КОНТРОЛИТЕ

##### Член 18

##### **Официјален ветеринарен техничар**

Официјалниот ветеринарен техничар може да му помогат на официјалниот ветеринар во сите задачи, согласно сите посебни правила утврдени во членовите 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, и 41 на овој правилник и согласно следните ограничувања:

- 1) при аудит, официјалните ветеринарни техничари може единствено да прибираат информации за добрата хигиенска пракса и постапките засновани на HACCP;
- 2) при *ante-mortem* инспекција и проверките што се однесуваат на благосостојбата на животните, официјалниот ветеринарен техничар може единствено да помага во практичните задачи што може да вклучува предселекција на животни со абнормалности и
- 3) при *post-mortem* инспекција, официјалниот ветеринар треба редовно да ја проверува работата на официјалниот ветеринарен техничар и во случај на животни кои се принудно заклани, лично да го изврши прегледот.

#### Член 19

#### Фреквенција на контролите

- (1) Најмалку еден официјален ветеринар треба да е присутен во:
  - 1) кланиците, во текот на *ante-mortem* и *post-mortem* инспекциите и
  - 2) објектите за ракување со дивеч, во текот на *post-mortem* инспекција.
- (2) По исклучок од став (1) на овој член, во одредени кланици и објекти за ракување со дивеч, идентификувани врз основа на анализата на ризикот може да се одобри:
  - 1) официјалниот ветеринар да не биде присутен во време на *ante-mortem* инспекција во кланиците доколку:
    - (а) официјалниот ветеринар или овластениот ветеринар извршиле *ante-mortem* инспекција во одгледувалиште на потекло, ги провериле информациите за ланецот на исхрана и ги известиле официјалните ветеринарни техничари за резултатите од проверката во кланицата;
    - (б) официјалниот ветеринарен техничар во кланицата утврдил дека информациите за ланецот на исхрана не укажуваат на никаков можен проблем за безбедноста на храната и дека општата состојба и благосостојбата на животното е задоволителна и
    - (в) официјалниот ветеринар редовно проверува и утврдува дека официјалните ветеринарни техничари правилно ги извршуваат наведените проверки.
  - 2) официјалниот ветеринар да не биде постојано присутен за време на *post-mortem* инспекцијата во кланиците доколку:
    - (а) официјалниот ветеринарен техничар ја извршува *post-mortem* инспекцијата и го одделува месото со абнормалности од целокупното останато месо од истото животно;
    - (б) официјалниот ветеринар последователно го прегледува целокупното месо и

- (в) официјалниот ветеринарен техничар ги документира своите постапки и наоди на начин што овозможува на официјалниот ветеринар утврдување на исполнување на стандардите.
- (3) По исклучок од став (1) на овој член, во случај на живина и лагоморфи, официјалниот ветеринарен техничар може да го да го прогласи за неисправно за исхрана на луѓето месото со промени, па согласно со одредбите од Глава VI, Оддел V од овој правилник, официјалниот ветеринар не треба систематски да врши инспекција врз целокупното такво месо.
- (4) Одредбите од став (2) од овој член не се применуваат кај:
- 1) животните кои се принудно заклани;
  - 2) животните за кои постои сомнение дека имаат болест или состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето;
  - 3) говедата од стада кои официјално не се прогласени како стада ослободени од туберкулоза;
  - 4) говедата, овците и козите од стада кои официјално не се прогласени како стада ослободени од бруцелоза;
  - 5) во случај на појава на болести кај животните за кои се пропишани правила во националното законодавство од областа на ветеринарната медицина. Ова се однесува за животни кои се приемливи на одредена болест за која се работи и кои доаѓаат од одреден регион како што е дефинирано во член 3 од Правилникот за условите за ставање во промет на говеда и свињи<sup>(4)</sup> и
  - 6) кога се неопходни построги контроли за да се земат предвид нови болести или одредени болести од ОЕ Листата.
- (5) Во објектите за расекување официјалниот ветеринар или официјалниот ветеринарен техничар треба да се присутни кога месото се обработува, со соодветна фреквенција за постигнување на целите на овој правилник.

#### Член 20

#### **Барања за инспекција на месото заснована на ризик без засекување**

- (1) Со исклучок на посебните барања од членовите 25, 26 и 27 од овој правилник, процедурите за *post-mortem* инспекција на млади говеда, овци и кози можат да се редуцираат на визуелна инспекција со ограничена палпација, доколку се обезбеди исполнување на следните услови:
- 1) операторот со храна гарантира дека младите говеда се одгледуваат во стадо официјално слободно од туберкулоза;
  - 2) Агенцијата спроведува или наредува спроведување на редовен серолошки и/или микробиолошки мониторинг на селектиран број на животни врз основа на анализа на ризикот од опасности по безбедноста на храната кои се присутни кај живите животни и се релевантни на ниво на одгледувалиште и

- 3) *post-mortem* инспекција на млади говеда секогаш вклучува палпација на ретрофарингеалните, бронхијалните и медиастиналните лимфни чворови (*Lnn. retropharyngeales, bronchiales u mediastinales*).
- (2) Во случај на откриена абнормалност, труповите и ситнежот ќе подлежат на целосна *post-mortem* инспекција од членовите 25, 26 и 27 од овој правилник.
- (3) Официјалниот ветеринар може да одлучи на основа на анализа на ризик, месото со одредени мали абнормалности, дефинирани од страна на Агенцијата, кои не претставуваат ризик по здравјето на животните и луѓето да не биде предмет на целосна *post-mortem* инспекција.
- (4) Млади говеда, овци и кози и одбиени прасиња кои не одат директно од одгледувалиштето на раѓање во кланица можат да се преселат во една прилика во друго одгледувалиште (за одгледување или товење) пред испраќањето во кланица. Во тие случаи:
  - 1) може да се користат одобрени и овластени собирни центри за млади говеда, овци или кози меѓу одгледувалиштето на потеклото и одгледувалиштето за одгледување или товење, како и помеѓу овие одгледувалишта и кланицата и
  - 2) следливоста се обезбедува на ниво на поединечни животини или група на животни.

#### Член 21

#### **Посебни задачи за персонал од кланица вклучен во производство на месо од живина и лагоморфи**

Персоналот во кланиците може да ги преземе активностите на официјалните ветеринарни техничари за контрола на производството на месо од живина и лагоморфи, во следните случаи:

- 1) кога објектите ја применуваат добрата хигиенска пракса во согласност со член 4 став (4) од овој правилник и постапките за HACCP за период од најмалку 12 месеци, Агенцијата може да го овласти персоналот од објектот да ги извршува задачите на официјален ветеринарен техничар. Овластувањето може да се додели единствено доколку персоналот на објектот е обучен на ист начин како и официјалните ветеринарни техничари и положил испит. Овој персонал треба да е под контрола, дирекција и одговорност на официјалниот ветеринар. Во овие случаи, официјалниот ветеринар е присутен при *ante-mortem* и *post-mortem* инспекција, ги надгледува овие активности и врши редовни тестови на ефикасност и изведба за да обезбеди дека при спроведување на задачите од персоналот на кланицата се почитуваат критериумите дадени од Агенцијата и ги документира резултатите од овие тестови на ефикасност и изведба. Деталните правила за испитувањето на резултати на ефикасност се утврдуваат од страна на Агенцијата. Кога степенот на

хигиена на објектот е загрозен од работата на овој персонал и кога персоналот не ги извршува правилно овие задачи или кога овој персонал ја извршува својата работа на начин кој Агенцијата го смета за незадоволителен, овој персонал ќе биде заменет со официјален ветеринарен техничар. Одговорностите за производство и инспекција на објектот треба да бидат одделени, а персоналот од објектот треба да представува независен тим.

- 2) Агенцијата одлучува во принцип и за секој случај одделно во врска со овластување на персоналот од објектот да ги извршува задачите на официјален ветеринарен техничар. Примената на овој систем на работа не е задолжителен и операторите со храна кај кои е имплементиран, можат сами да одлучат за неговата примена. Доколку Агенцијата утврди дека операторот со храна не ги исполнува бањата, овој систем на работа нема да биде имплементиран во објектот.
- 3) При овластување на персоналот од кланицата од точка 2) од овој став, Агенцијата врши анализи на производството и на евиденцијата од извршените контроли, видот на активности кои се преземаат во објектот, историјата на почитување на правилата, експертизата, професионалниот став и чувството за одговорност кај персоналот во кланиците во поглед на безбедноста на храната заедно со други релевантни информации.

#### Член 22

#### **Посебни задачи за земање примероци и тестирање**

Персоналот на кланиците кој поминал низ обука согласно член 24 од овој правилник може, под одговорност и надзор на официјалниот ветеринар, да извршува специфични задачи за земање примероци и тестирање во поглед на животни од сите видови.

### ГЛАВА V

#### **ОБУКА НА ОФИЦИЈАЛЕН ВЕТЕРИНАР, ОФИЦИЈАЛНИ ВЕТРИНАРНИ ТЕХНИЧАРИ И ПЕРСОНАЛ ОД КЛАНИЦА**

#### Член 23

#### **Професионални квалификации на официјален ветеринар**

- (1) За спроведување на одредбите од овој правилник официјалниот ветеринар треба да помине обуки за исполнување на барањата од став (2) од овој член.

(2) Агенцијата обезбедува организирање и спроведување на обуки за да се потврди знаењето за следните теми:

- 1) законодавството на Република Македонија и законодавството на Европската унија за ветеринарното јавно здравство, безбедноста на храната, здравствената заштита на животните, благосостојбата на животните и ветеринарно медицинските препарати;
- 2) принципите на заедничката земјоделска политика, пазарните мерки, извозни надоместоци и откривање на измами (вклучувајќи ги во глобален контекст: Светската трговска организација (WTO), Договорот за примена на санитарни и фитосанитарни мерки (SPS), Кодекс алиментариус (Codex Alimentarius), Светската организација за здравствена заштита на животните (OIE));
- 3) основите на преработка на храната и прехранбената технологија;
- 4) принципи, концепти и методи за добрата производна пракса и управување со квалитетот;
- 5) управување со квалитет пред собирањето/изловување (добра практика на фармата);
- 6) промоција и употреба на принципите на хигиена и здравствена исправност на храната (добра хигиенска пракса);
- 7) принципи, концепти и методи за анализа на опасностите;
- 8) принципи, концепти и методи за HACCP, употреба на HACCP низ целиот ланец на производство на храна;
- 9) превенција и контрола на опасности кои произлегуваат од храната поврзани со здравјето на луѓето;
- 10) динамика на инфекциите и интоксикација во популациите;
- 11) дијагностика во епидемиологијата;
- 12) системи за надгледување и надзор;
- 13) оценка од аудитиот и регулаторна оценка на системите за управување со безбедноста на храната;
- 14) принципи и дијагностичка примена на современите методи за испитување;
- 15) информатичка и комуникациска технологија поврзана со ветеринарното јавно здравство;
- 16) ракување со податоци и примена на биостатистика;
- 17) истражувања за појава на болести кај луѓето кои потекнуваат од храна;
- 18) релевантни аспекти за TSE;

- 19) благосостојба на животните на ниво на производство, транспорт и колење;
  - 20) прашања за животната средина поврзани со производство на храна (вклучувајќи управување со отпад);
  - 21) принципи за претпазливост и заштита на потрошувачите и
  - 22) принципи за обука на персонал кој работи во ланецот на производство.
- (3) Агенцијата треба да организира обуки со различна содржина што ќе ги земат предвид искуството и образованието на официјалниот ветеринар.
  - (4) Официјалниот ветеринар треба да поседува вештина и способност за мултидисциплинарна соработка.
  - (5) Секој официјален ветеринар треба да помине практична обука со пробен период од најмалку 200 часови пред да започне со самостојна работа. Во текот на овој пробен период, тој работи под надзор на постојани официјални ветеринари во кланици, објекти за расекување, инспекциски места за свежо месо и на самите одгледувалишта на потекло. Обуката особено треба да се однесува на аудит на системите за управување со безбедност на храната.
  - (6) Официјалниот ветеринар треба да го следи современото знаење и да држи чекор со новите откритија преку редовни активности на континуирана едукација и професионална литература. Официјалниот ветеринар треба да има континуирана едукација на годишно ниво.

#### Член 24

#### **Професионални квалификации за официјални ветеринарни техничари**

- (1) Како официјални ветеринарни техничари се назначуваат единствено оние лица кои поминале обука во согласност со барањата од ставовите (2), (3), (4), (5), (6), (7) и (8) од овој член.
- (2) Агенцијата обезбедува организирање и спроведување на обуки за официјални ветеринарни техничари .
- (3) Официјални ветеринарни техничари треба да докажат дека минале:
  - 1) најмалку 500 часа теоретска обука и најмалку 400 часа практична обука што ги опфаќа областите специфицирани во став (5) од овој член и
  - 2) дополнителна обука што е потребна за да му овозможи на официјалниот ветеринарен техничар компетентно извршување на своите задачи.
- (4) Практичната обука од став (3) точка 1) од овој член треба да се одвива во кланиците и во објектите за расекување под надзор на официјален ветеринар, во одгледувалиштата и во други соодветни објекти.
- (5) Обуката треба првенствено да се однесуваат на месо и месо од живина. Лицата кои минале низ обука за црвено месо или месо од живина треба да минат единствено скратена обука за другиот вид месо. Обуката, кога тоа е соодветно, треба да опфати дивеч, дивеч одгледуван на фарми и лагоморфи.



(6) Обуката за официјални ветеринарни техничари треба да ги опфати следните теми:

1) во поглед на одгледувалиштата:

(а) теоретски дел:

- познавање на организацијата на фармерската дејност, производните методи, меѓународната трговија;
- добри практики за одгледување на домашни животни;
- основно знаење за болестите, особено зоонозите – вирусите, бактериите, паразитите;
- надзор на болести, употреба на ветеринарно медицински препарати и вакцини, испитување на резидуи;
- хигиенски и здравствени инспекции;
- благосостојба на животните на фармата и во текот на транспортот;
- барања за животната средина – во просториите, на фармата и воопшто;
- релевантни закони, прописи и административни одредби и
- заштита на потрошувачите и контрола на квалитетот.

(б) практичен дел:

- посети на фарми од различен вид и употреба на различни методи на одгледување;
  - посети на објекти за производство;
  - надгледување на утовар и истоварот на животните;
  - лабораториски вежби;
  - ветеринарни прегледи и
  - документација.
- 2) во поглед на кланиците и објекти за расекување:

(а) теоретски дел:

- познавање на организацијата на месната индустрија, производствените методи, меѓународната трговија и технологијата на кланиците и на технологијата за расекување;
- добри знаење за хигиената и добрата хигиенска пракса, а особено индустриската хигиена, хигиена на колењето, расекувањето и складирањето, хигиена при работа;
- НАССР и аудит на постапките засновани врз НАССР;
- благосостојба на животните при истовар по транспорт и во кланиците;
- основни знаења за анатомијата и физиологијата на закланите животни;
- основни знаења за патолошката анатомија на закланите животни;
- релевантно знаење за ТСЕ и други важни зоонози и агенси кои предизвикуваат зоонози;

- знаење за методите и постапките за колење, инспекција, приготвување, обвивање, пакување и превоз на свежо месо;
- основни знаења за микробиологија;
- *ante-mortem* инспекција;
- преглед за трихинелоза;
- *post-mortem* инспекција;
- административни задачи;
- познавање на релевантни закони, прописи и административни одредби;
- постапки за земање примероци и
- прашања поврзани со противправно постапување.

(б) практичен дел:

- идентификација на животни;
- проверка на староста;
- преглед и оцена на закланите животни;
- *post-mortem* инспекција во кланиците;
- прегледи за трихинелоза;
- идентификација на животинските видови со преглед на типичните делови на животните;
- идентификација и коментирање за деловите на закланото животно на кои промените се појавуваат;
- хигиенски контроли, вклучително аудит на добрите хигиенски практики и постапките засновани врз HACCP;
- запис на резултатите од *ante-mortem* инспекцијата;
- земање на примероци;
- следливост на месото и
- документација.

(7) Официјалните ветеринарни техничари треба да го одржуваат нивото на знаење и да држат чекор со новите откритија преку редовни активности на континуирана едукација и професионална литература. Официјалниот ветеринарен техничар презема годишни активности на континуирана едукација.

Лицата веќе именувани како официјални ветеринарни техничари треба да стекнат знаење за темите од став (б) на овој член, преку активности на континуирана едукација организирани од страна на Агенцијата. Ако официјалните ветеринарни техничари вршат единствено само земање на примероци и анализи поврзани со испитувањата за трихинелоза, Агенцијата треба да обезбеди дека истите се обучени за овие задачи.

ГЛАВА VI  
ПОСЕБНИ БАРАЊА

Оддел I  
ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ ГОВЕДА

Член 25

**Говеда помлади од шест недели**

Труповите и внатрешните органи од говеда помлади од шест недели подлежат на следните постапки за *post-mortem* инспекција:

- 1) визуелна инспекција на главата и грлото; инцизија и преглед на ретрофарингеалните лимфни јазли (*Lnn. retropharyngiales*); преглед на усната празнина и грло, палпација на јазикот;
- 2) визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови; инцизија и преглед на бронхијалните и медијастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*). Трахејата и главните бронхиални гранки треба да се отворат по должина, а белите дробови треба да се засечат по нивната долна третина, нормално на нивната главна оска; овие резови не се неопходни кога белите дробови не се користат за исхрана на луѓе;
- 3) визуелна инспекција на перикардот и срцето кое е расечено по должина, за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервертикуларниот септум;
- 4) визуелна инспекција на дијафрагмата;
- 5) визуелна инспекција на црниот дроб, хепатичните и панкреасните лимфни јазли (*Lnn. poprtales*); палпација и, доколку е потребно, засекување на црниот дроб и неговите лимфни јазли;
- 6) визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезентериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales* и *caudales*); палпација и доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
- 7) визуелна инспекција и доколку е потребно, палпација на слезината;
- 8) визуелна инспекција на бубрезите и доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);
- 9) визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот и
- 10) визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и на зглобовите. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се инцизира, а зглобовите да се отворат и синовијалната течност треба да се прегледа.

Член 26

**Говеда постари од шест недели**

Труповите и внатрешните органи од говеда постари од шест недели подлежат на следните постапки за *post-mortem* инспекција:

- 1) визуелна инспекција на главата и грлото; засекување и преглед на подвиличните, ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* и *parotidei*); преглед на надворешните мускули за цвакање (*musculus masseter*), каде се прават две инцизии паралелно со мандибулата и внатрешните мускули за цвакање (*musculus pterygoideus*), кои се засекуваат со еден рез. Јазикот треба да се ослободи за да се овозможи детална визуелна инспекција на устата, а самиот премин помеѓу устата и фаринкот треба визуелно да се прегледа и палпира;
- 2) визуелна инспекција на трахејата и езофагусот; визуелна инспекција и палпација на белите дробови; засекување и преглед на бронхијалните и медијастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*). Трахејата и главните гранки на бронхиите треба да се отворат по должина, а белите дробови треба да се засечат по нивната задна третина, нормално на нивната главна оска; овие засекувања не се неопходни кога белите дробови се исклучени од исхраната на луѓето;
- 3) визуелна инспекција на перикардот и срцето коешто е засечено по должина за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервентрикуларниот септум;
- 4) визуелна инспекција на дијафрагмата;
- 5) визуелна инспекција и палпација на црниот дроб, лимфните јазли на црниот дроб и панкреасот, (*Lnn. portales*); засекување на висцералната површина на црниот дроб и на основата на каудалниот лобус (*lobus caudalis*) за да се прегледаат жолчните канали;
- 6) визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales* и *caudales*); палпација и доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
- 7) визуелна инспекција и доколку е потребно, палпација на слезината;
- 8) визуелна инспекција на бубрезите и доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);
- 9) визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;
- 10) визуелна инспекција на гениталните органи (освен на penisот, доколку претходно е отстранет) и

- 11) визуелна инспекција и доколку е потребно, палпација и засекување на вимето и неговите лимфни јазли (*Lnn. supramammarii*). Кај кравите, секоја половина на вимето треба да се отвори по должина, со долг длабок засек се до лактиферните синуси (*sinus lactiferes*) и лимфните јазли на вимето треба да се засечат, освен кога вимето е исклучено од исхрана на луѓето.

## Оддел II ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ ОВЦИ И КОЗИ

### Член 27 Овци и кози

Труповите и внатрешните органи на овци и кози подлежат на следните постапки за *post-mortem* инспекција:

- 1) визуелна инспекција на главата по одерување на кожата и во случај на сомнеж, преглед на грлото, јазикот и ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли. Не доведувајќи ги во прашање прописите за здравствена заштита на животните, овие прегледи не се потребни доколку главата, вклучувајќи ги јазикот и мозокот, не се употребуваат за исхраната на луѓето;
- 2) визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови и бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*); во случај на сомнение, овие органи и лимфни јазли треба да се засечат и прегледаат;
- 3) визуелна инспекција на перикардот и срцето; во случај на сомнение, срцето треба да се засече и прегледа;
- 4) визуелна инспекција на дијафрагмата;
- 5) визуелна инспекција на црниот дроб и на панкреасните лимфни јазли, (*Lnn. poprtales*); палпација на црниот дроб и на неговите лимфни јазли; засекување на гастричната површина на црниот дроб за да се испита жолчниот канал;
- 6) визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales* и *caudales*);
- 7) визуелна инспекција и доколку е потребно, палпација на слезината;
- 8) визуелна инспекција на бубрезите и доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);
- 9) визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;
- 10) визуелна инспекција на гениталните органи (освен на пенисот, доколку веќе е отстранет);
- 11) визуелна инспекција на вимето и лимфни јазли и
- 12) визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и зглобовите на младите животни. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се засече, зглобовите да се отворат, и синовијалната течност треба да се прегледа.

**Оддел III**  
**ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ КОПИТАРИ**

**Член 28**  
**Копитари**

Труповите и внатрешните органи од копитари подлежат на следните постапки за *post-mortem* инспекција:

- 1) визуелна инспекција на главата и по ослободување од јазикот, грлото; палпација и доколку е потребно, инцизија на подвиличните, ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* и *parotidei*). Јазикот треба да се ослободи за да се овозможи детална визуелна инспекција на устата, а преминокот помеѓу устата и грлото треба визуелно да се прегледа и да се палпира.
- 2) визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови и доколку е потребно, засекување на бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*); Трахејата и главните гранки на бронхиите треба да се отворат по должина, а белите дробови треба да се засечат по нивната задна третина, нормално на нивната главна оска; овие засеци не се неопходни кога белите дробови не се употребуваат за исхрана на луѓето;
- 3) визуелна инспекција на перикардот и срцето кое е засечено по должина, за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервентрикуларниот септум;
- 4) визуелна инспекција на дијафрагмата;
- 5) визуелна инспекција, палпација и доколку е потребно, засекување на црниот дроб и на хепатичните и панкреасните лимфни јазли, (*Lnn. portales*);
- 6) визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales* и *caudales*); и доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
- 7) визуелна инспекција и доколку е потребно, палпација на слезината ;
- 8) визуелна инспекција на бубрезите и доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);

- 9) визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;
- 10) визуелна инспекција на гениталните органи на пастувите (освен на penisот, доколку претходно е отстранет) и кобилите;
- 11) визуелна инспекција на вимето и лимфните јазли (*Lnn. supramammarii*) и доколку е потребно, засекување на супрамамарните лимфни јазли;
- 12) визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и зглобовите на младите животни. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се засече, а зглобовите да се отворат; синовијалната течност треба да се прегледа и
- 13) сите сиви и бели коњи треба да се прегледаат за меланоза и меланоматија со преглед на мускулите и рамените лимфни јазли (*Lnn. subrhomboides*) под скапуларната врскавица по олабавување на врската на едното рамо. Бубрезите треба да се ослободат и да се прегледаат со засек низ целиот бубрег.

#### Оддел IV ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ СВИЊИ

##### Член 29

##### Посебни барања за *post-mortem* инспекција

- (1) Труповите и внатрешните органи на свињите треба да минат низ следните постапки на *post-mortem* инспекција:
  - 1) визуелна инспекција на главата и грлото, визуелна инспекција на устата, преминот помеѓу устата и грлото и јазикот;
  - 2) визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот;
  - 3) визуелна инспекција на перикардот и срцето;
  - 4) визуелна инспекција на дијафрагмата;
  - 5) визуелна инспекција на црниот дроб и на хепатичните и панкреасните лимфни јазли, (*Lnn. portales*);
  - 6) визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales, u caudales*);
  - 7) визуелна инспекција на слезината;
  - 8) визуелна инспекција на бубрезите;
  - 9) визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;

- 10) визуелна инспекција на гениталните органи (освен на penisот, ако претходно е отстранет);
  - 11) визуелна инспекција на вимето и лимфните јазли (*Lnn. supramammarii*); и
  - 12) визуелна инспекција на папочниот регион и зглобовите на младите животни.
- (2) Официјалниот ветеринар треба да продолжи со дополнителни *post-mortem* процедури со користење на инцизија и палпација на труповите и внатрешните органи кога според нејзино/негово мислење има индикации за можен ризик по јавното здравје, здравјето на животните или благосостојба на животните согласно:
- 1) контролите и анализите на информациите за ланецот на храна спроведени во согласност со член 7 став (2) точка 1) од овој правилник;
  - 2) наодите од *ante-mortem* инспекцијата спроведена во согласност со член 7 став (2) точка 2) од овој правилник;
  - 3) резултатите од верификацијата во однос на исполнување на правилата за благосостојба на животните спроведени во согласност со член 7 став (2) точка 3) од овој правилник;
  - 4) наодите од *post-mortem* инспекцијата спроведена во согласност со член 7 став (2) точка 4) од овој правилник и став (1) од овој член и
  - 5) дополнителни епидемиолошки податоци или други податоци од одгледувалиштето на потекло на животните.
- (3) Во зависност од идентификуваните ризици, дополнителните *post-mortem* процедури од став (2) на овој член можат да вклучуваат:
- 1) засекување и преглед на подвиличните лимфни јазли (*Lnn. mandibulares*);
  - 2) палпација на белите дробови и на бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*); Трахејата и главните бронхиални гранки треба да се засечат по должина, а белите дробови треба да се засечат во нивната задна третина нормално на нивната главна оска; овие засеци не се неопходни доколку белите дробови не се употребуваат за исхрана на луѓето;
  - 3) надолжно засекување на срцето за да се отворат коморите и пресек на интервентрикуларниот септум;
  - 4) палпација на црниот дроб и неговите лимфни јазли;
  - 5) палпација и доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
  - 6) палпација на слезината;
  - 7) засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);
  - 8) засекување на лимфни јазли на вимето и
  - 9) палпација на папочниот регион и зглобовите на младите животни и доколку е потребно, засекување на папочниот регион и отварање на зглобовите.



**Оддел V**  
**ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ЖИВИНА**

Член 30

**Посебни барања за *ante-mortem* инспекција**

- (1) Живината наменета за колење може да биде подложена на *ante-mortem* инспекција во одгледувалиштето на потекло доколку:
  - 1) се придружени со ветеринарно здравствен сертификат даден на образец од Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник и
  - 2) се исполнети барањата од ставовите (2), (3), (4) и (5) од овој член.
- (2) *Ante-mortem* инспекцијата на одгледувалиштето на потекло се состои од:
  - 1) проверки на записите и документацијата на одгледувалиштето на потекло, вклучувајќи ги информациите за ланецот на исхрана и
  - 2) проверки на јатото живина за да се утврди:
    - (а) присуство на болест или состојба која може да се пренесе на животни или луѓе преку ракување или конзумирање на месото или се однесуваат на начин кој укажува дека таква болест може да се појави,
    - (б) нарушување во општото однесување или знаци на болест што може да го направи месото неисправно за исхрана на луѓето или
    - (в) доказ или причини за сомневање за присуство на резидуи кои ги надминуваат нивоата утврдени со прописи, или резидуи од забранети супстанции.
- (3) *Ante-mortem* инспекција на одгледувалиштето треба да ја врши официјален ветеринар или овластен ветеринар.
- (4) *Ante-mortem* инспекција во кланицата треба единствено да покрива:
  - 1) контрола на идентификацијата на животното и
  - 2) преглед за да се осигура дека прописите за благосостојбата на животното се исполнети и дали постојат знаци на состојба која може да има неповолен ефект врз здравјето на луѓето и здравствената заштита на животните.
  - 3) Прегледот од точка 2) од овој став може да го врши официјалениот ветеринарен техничар.
- (5) Кога птиците не се заклани во период од три дена по издавањето на ветеринарно здравствениот сертификат од став (1) точка 1) од овој член:
  - 1) доколку јатото не го напуштало одгледувалиштето на потекло до кланицата, птиците треба повторно да се прегледаат и да се издаде нов ветеринарно здравствен сертификат и
  - 2) доколку јатото е веќе на пат до или во кланицата, колењето може да се одобри откако причината за одолжувањето е оценета, под услов јатото повторно да помине низ *ante-mortem* инспекција.

- (6) Кога *ante-mortem* инспекција не се врши на одгледувалиштето, официјалниот ветеринар врши преглед на јатото во кланицата.
- (7) Доколку птиците покажуваат клинички знаци на болест, тие не треба да се колат за исхрана на луѓе. Колењето на овие птици на линијата за колење може да се одвива на крајот на редовниот процес на колење доколку се преземени мерки за одстранување на ризикот од ширење на патогени организми, а просториите се чистат и дезинфицираат веднаш по колењето.
- (8) Во случај на живина одгледувана за производство на масен црн дроб '*foie gras*' како и птици со одложена евисцерација заклани на одгледувалиштето на потекло, *ante-mortem* инспекција се врши во согласност со ставовите (2) и (3) од овој член. Ветеринарно здравствениот сертификат дадена на образец од Прилог 4 на овој правилник ги придружува неевисцерирани трупови до кланицата или до објектот за расекување.

#### Член 31

#### Посебни барања за *post-mortem* инспекција

- (1) Сите птици минуваат низ *post-mortem* инспекција во согласност со одредбите од Глава II и IV од овој правилник. Дополнително, официјалниот ветеринар лично ги врши следните прегледи:
  - 1) дневни инспекции на утробата и телесните празнини на репрезентативна мостра од птиците;
  - 2) детална инспекција на мостра по случаен избор, од секоја група живина со исто потекло, на делови од птици или цели птици кои се прогласени како неисправни за исхрана на луѓе по *post-mortem* инспекција и
  - 3) сите неопходни понатамошни испитувања кои се потребни кога постои причина за сомневање дека месото од птиците може да е неисправно за исхрана на луѓе.
- (2) При преглед на живина одгледувана за производство на масен црн дроб '*foie gras*' и одложена евисцерација на живина заклана на одгледувалиштето на потекло, *post-mortem* инспекцијата вклучува преглед на ветеринарно здравствениот сертификат, од Прилог 4 од овој правилник, која ги придружува труповите. Кога овие трупови се транспортираат директно од одгледувалиштето до објектот за расекување, *post-mortem* инспекција се изведува во објектот за расекување. Ветеринарно здравствениот сертификат, од Прилог 4 од овој правилник, ги придружува труповите кои не се евисцерирани до кланицата или до објектот за расекување.

**Оддел VI**  
**ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ЛАГОМОРФИ ОДГЛЕДУВАНИ НА**  
**ФАРМА**

Член 32  
**Лагоморфи**

За преглед на лагоморфи одгледувани на фарма соодветно се применуваат посебните барања за преглед на живина од членовите 30 и 31 од овој правилник.

**Оддел VII**  
**ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ФАРМСКИ ОДГЛЕДУВАН ДИВЕЧ**

Член 33  
**Посебни барања за *ante-mortem* инспекција**

- (1) *Ante-mortem* инспекција на фармски одгледуван дивеч може да се врши во одгледувалиштето на потекло кога се исполнети барањата согласно прописите за посебните барања за храната од животинско потекло. Во овој случај *ante-mortem* инспекцијата ја врши официјален или овластен ветеринар.
- (2) *Ante-mortem* инспекција на одгледувалиштето треба да вклучува контрола на евиденција или документацијата на одгледувалиштето вклучувајќи и информации за ланецот на исхрана.
- (3) Кога *ante-mortem* инспекција се извршува не покасно од три дена пред пристигнувањето на животните во кланицата, и животните се донесени живи до кланицата, *ante-mortem* инспекција во кланицата единствено треба да опфаќа:
  - 1) контрола на идентификацијата на животните и
  - 2) преглед за да се обезбеди дека прописите за благосостојба на животното се исполнети и дали постојат знаци на состојба која може да има неповолен ефект врз здравјето на луѓето и здравствената заштита на животните.
- (4) Ветеринарно здравствен сертификат од Прилог 3 од овој правилник треба да ги придружува прегледаните живите животни на фармата. Ветеринарно здравствен сертификат од Прилог 5 кој е составен дел на овој правилник, треба да ги придру-

жува живите животни врз кои е извршен преглед и кои се заклани на одгледувалиште. Ветеринарно здравствен сертификат од Прилог 6 кој е составен дел на овој правилник, треба да ги придружува животните кои се прегледани и заклани во одгледувалиште во согласност со посебните барања за месо од дивеч одгледуван на фарма од Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло<sup>(#5)</sup>.

- (5) Во случаи кога Агенцијата му одобрила на операторот со храна да го атестира правилното колење и искрварување на животните, официјалниот ветеринар или одобрен ветеринар врши редовни проверки на работата на лицето кое го извршува колењето и искрварувањето.

#### Член 34

#### **Посебни барања за *post-mortem* инспекција**

- (1) *Post-mortem* инспекција на фармски одгледуван дивеч вклучува палпација и кога тоа се смета потребно, засекување на оние делови на животни кај кои има промени или за кои постои сомневање од какви било причини.
- (2) Постапките за *post-mortem* инспекција кои се однесуваат за говеда и овци, домашни свињи и живина од овој правилник се применуваат на соодветните видови на фармски огледуван дивеч.
- (3) Кога животните се заклани на одгледувалиштето на потекло, официјалниот ветеринар во кланицата го проверува ветеринарно здравствениот сертификат кој ги придружува.

#### Оддел VIII

#### **ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДИВЕЧ**

#### Член 35

#### **Посебни барања за *post-mortem* инспекција**

- (1) Прегледот врз дивечот се врши во најкраток можен рок по приемот во објектот за ракување со дивечот.
- (2) Официјалниот ветеринар ја зема предвид декларацијата или информацијата која ја доставило обученото лице вклучено во ловот на животното во согласност со посебните барања за хигиена на храна од животинско потекло.

(3) Во текот на *post-mortem* инспекција, официјалниот ветеринар врши:

- 1) визуелната инспекција на трупот, телесните празнини и кога тоа е соодветно, органите со цел да се:
  - (а) откријат абнормалности кои не се резултат на ловот. За оваа цел, дијагнозата може да се заснова на која било информација која обученото лице ја доставило, а која се однесува на однесувањето на животното пред убивањето и
  - (б) провери дека смртта не е предизвикана од некоја друга причина, освен ловот. Доколку оценката не може да се направи само врз основа на визуелниот преглед, треба да се направат подетални лабораториски испитувања;
    - 2) испитување на органолептичките абнормалности;
    - 3) палпација на органите, кога тоа е соодветно;
    - 4) кога постои сериозна основа за сомнение за присуство на резидуи или контаминенти, се земаат примероци за извршување на анализи на резидуи кои не се резултат од процесот на лов, вклучувајќи ги и контаминентите од животната средина. Кога се врши подетален преглед врз основа на таквите сомневања, треба да се почека додека прегледот не заврши, пред конечна проценка за целиот дивеч убиен за време на релевантниот лов или оние делови од дивечот за кои има сомнение или кои покажуваат абнормалности;
    - 5) преглед на карактеристиките кои укажуваат дека месото претставува ризик по здравјето, вклучувајќи
      - (а) невообичаено однесување или нарушување на општата состојба на животно, според известување од ловецот;
      - (б) генерализирано присуство на тумори или апсцеси на различни внатрешни органи или мускули;
      - (в) артритис, орхитис, патолошки промени на црниот дроб или слезината, воспаление на цревата или на папачната регија;
      - (г) присуство на страни тела кои не потекнуваат од процесот на лов во празнините на трупот, стомакот, внатрешните органи или урината, дисколорација на плеврата или перитонеумот (кога релевантните внатрешни органи се присутни);
      - (д) присуство на паразити;
      - (ѓ) создавање на значително количество на гас во гастроинтестиналниот тракт со дисколорација на внатрешните органи (кога овие внатрешни органи се присутни);
      - (е) значителни абнормалности во бојата, конзистентноста или мирисот на мускулното ткиво или органите;
      - (ж) постари отворени скршеници;
      - (з) кахексија и/или општ или локализиран едем;

- (с) скорешна плеврална или перитонеална адхезија и  
(и) други очигледни екстензивни промени како путрификација.
- (4) Кога официјалниот ветеринар смета за потребно, 'рбетниот столб и главата треба да се расечат надолжно.
- (5) Во случај на ситен дивеч чии внатрешни органи не се отстранети веднаш по убивањето, официјалниот ветеринар извршува *post-mortem* инспекција на репрезентативен примерок од животните донесени на преглед. Кога инспекцијата укажува на болест пренослива на луѓе или на која било карактеристика дадена во став (3) точка 5) од овој член, официјалниот ветеринар извршува други проверки на сите животни за да одреди дали тие да се прогласат неисправни за исхрана на луѓе или дали секој труп треба индивидуално да се прегледа.
- (6) Во случај на сомнение, официјалниот ветеринар може да изврши дополнителни засеци и прегледи на релевантните делови од животното потребни за да се добие крајната дијагноза.
- (7) Покрај случаите од член 17 од овој правилник, месото кое во текот на *post-mortem* инспекција покажува каква било од карактеристиките дадени во став (3) точка 5) од овој член се прогласува за неисправно за исхрана на луѓе.

## Оддел IX СПЕЦИФИЧНИ ОПАСНОСТИ

### Член 36

#### Трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии (ТСЕ)

- (1) Официјалните контроли извршени за контрола на трансмисивни спонгиоформни енцефалопатиин (ТСЕ) треба да ги земат предвид посебните барања за превентива и контрола на трансмисивните спонгиоформни енцефалопатии.
- (2) Месото од животни инфицирано или сомнително на инфекција со трансмисивни спонгиоформни енцефалопатиин (ТСЕ) се прогласува за неисправно за исхрана на луѓе.

### Член 37

#### Цистицеркоза

- (1) Постапките за *post-mortem* инспекција утврдени во овој правилник се минимални барања за преглед за цистицеркоза кај говеда постари од шест недели и кај свињи. Како надополна, може да се применат посебни серолошки тестови. Во случај на го-

веда постари над шест недели, засекување на масетерите при *post-mortem* инспекција не е задолжително, кога се применува посебен серолошки тест. Истото се однесува кога говедата постари од шест недели се одгледани на фарма која официјално е слободна од цистицеркоза.

- (2) Месото инвадирано со цистицеркоза се прогласува како неисправно за исхрана на луѓето. Кога животното не е генерализирано инвадирано, деловите што не се инфицирани со цистицеркоза може да се прогласат како исправни за исхрана на луѓе по извршување на ладен третман.

#### Член 38

#### **Трихинелоза**

- (1) Трупови од свињи (домашни свињи, диви свињи фармски одгледувани и диви свињи од природа), копитари и други видови подложни на трихинелоза се прегледуваат за трихинелоза во согласност со прописите за ветеринарно здравство.
- (2) Месото од животни инфицирано со трихинела се прогласува за несоодветно за исхрана на луѓе.

#### Член 39

#### **Малеус**

- (1) Копитарите се прегледуваат за малеус. Прегледите за малеус кај копитарите вклучуваат детални прегледи на мукозните мембрани на трахејата, ларинксот, носната шуплина и синусите и нивните разграноци, со поделба на главата по должина на медијалната рамнина и одстранување на носниот септум.
- (2) Свежо месо од копитари одгледани во земји кои не се слободни од малеус не треба да се става во промет, освен доколку таквото месо не е добиено од копитари испитани на малеус во согласност со став (1) од овој член.
- (3) Месото од коњи кај кои е дијагностициран малеус се прогласува за неисправно за исхрана на луѓето.

#### Член 40

#### **Туберкулоза**

- (1) Кога животните реагираат позитивно или сомнително на туберкулин, или постојат други основи за сомневање за инфекција, се колат одделно од другите животни, преземајќи ги сите мерки за претпазливост за да се избегне ризикот од контаминација на другите трупови тела, линијата за колење и присутниот персонал во клиниката.

- (2) Месото од животни кај кое со *post-mortem* инспекција се откриени локализирани туберкулозни лезии во повеќе органи или ткива, се прогласува за неисправно за исхрана на луѓето. Кога туберкулозните лезии се пронајдени во лимфните јазли на само еден орган или на дел од трупот, единствено зафатениот орган или дел од трупот и придружните лимфни јазли се прогласуваат за неисправни за исхрана на луѓе.

#### Член 41

#### **Бруцелоза**

- (1) Кога животните реагираат позитивно или сомнително на тест за бруцелоза или постојат други основи за сомневање на инфекција, се колат одделно од другите животни, преземајќи ги сите мерки за претпазливост за да се избегне ризикот од контаминација на другите трупови, линијата за колење и присутниот персонал во кланицата.
- (2) Месото од животни кај кои со *post-mortem* инспекција се откриени лезии кои укажуваат на акутна инфекција со бруцелоза се прогласува неисправно за исхрана на луѓе. Во случај на животни кои позитивно или сомнително реагираат на тест за бруцелоза, вимето, гениталниот тракт и крвта треба да се прогласат за неисправни за исхрана на луѓе дури и ако не се пронајдени лезии.

#### Член 42

#### **Салмонелоза**

- (1) Без да е во спротивност со одредбите од Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми<sup>(\*3)</sup>, официјалниот ветеринар треба да ја потврди правилната имплементација на критериумите за хигиена на процес за Салмонела на трупови од свињи, утврдени во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.1.4 од Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми, со примена на следните мерки:
- 1) земање на службени примероци со користење на ист метод и од ист регион како и операторот со храна. Треба да бидат земени најмалку 49 примероци по случаен избор во секоја кланица секоја година. Овој број на примероци може да се намали во мали кланици врз основа на евалуација на ризик и/или;
  - 2) собирање на сите информации за вкупниот број и бројот на примероци позитивни на салмонела земени од операторот со храна во согласност со Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.1.4 <sup>(\*3)</sup> и/или



- 3) собирање на сите информации за вкупниот број и бројот на примероци позитивни на салмонела земени во рамките на националниот контролен план во однос на производство на свинско месо.
- (2) Доколку сите земени службени примероци од став (1) точка 1) на овој член се негативни, обезбедена е 95% сигурност дека преваленцата е пониска од 6%.
- (3) Доколку критериумите за хигиена на процес не се исполнети во неколку случаи, официланиот ветеринар наредува мерки за отстранување на утврдените недостатоци согласно член 122 од Законот за безбедност на храната при што операторот со храна кој е засегнат треба да изготви акционен план и стриктно да го надгледува исходот од истиот.

## ГЛАВА VII ЖИВИ БИВАЛВНИ МЕКОТЕЛИ

### Член 43

- (1) Производството и ставањето во промет на живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи подлежи на официјални контроли утврдени во одредбите на оваа Глава кои ги спроведува надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели во Република Македонија.
- (2) Агенцијата ќе одобри ставање во промет на живи бивалвни мекотели само доколку надлежниот орган на земјата извозничка ги спровел сите активности утврдени во членовите 44, 45, 46, 47, 48, 49 и 50 од овој правилник.

### Член 44

#### **Класификација на производните области и области за повторно полагање**

- (1) Надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели треба да ја одреди локацијата и границите на производните области и областите за повторно полагање кои ги класифицира. Кога тоа е соодветно, одредувањето на локацијата и границите може да се изврши во соработка со операторот со храна.
- (2) Надлежниот орган од став (1) на овој член треба да ја класифицира производната област од која го одобрил собирањето на живи бивалвни мекотели, како една од трите категории во согласност со нивото на фекална контаминација. Кога тоа е соодветно, класификацијата може да се изврши во соработка со операторот со храна.

- (3) Производните области може да се класифицираат како области од класа А од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели за директна исхрана на луѓето. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области треба да ги исполнат здравствените стандарди за живи бивалвни мекотели утврдени во прописите за посебните барања за храна од животинско потекло.
- (4) Производните области може да се класифицираат како области од класа Б од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели, но пред нивното ставање во промет за исхрана на луѓе, истите треба да минат низ третман во центар за пречистување или повторно полагање за да ги исполнат здравствените стандарди од став (3) од овој член. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области не треба да ги надминат, во 90% до примероците, 4 600 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид. Во преостанатите 10% од примероците, живите бивалвни мекотели не треба да надминат 46 000 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид. Референтен метод за анализите од став (4) на овој член е со five-tube, three dilutions Most Probable Number (MPN) test специфициран во стандардот MAC EN ISO 16649-3. Алтернативни методи може да се користат доколку се валидирани наспроти овој референтен метод во согласност со стандардот MAC EN ISO 16140.
- (5) Производните области може да се класифицираат како области од класа Ц од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели, но пред нивното ставање во промет за исхрана на луѓе, истите треба да минат низ третман на повторно полагање за подолг период за да се исполнат здравствените стандарди од став (3) на овој член. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области не треба да ги надминат, 46000 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид. Референтен метод за овие анализи е со five-tube, three dilutions Most Probable Number (MPN) test специфициран во стандардот MAC EN ISO 16649-3. Алтернативни методи може да се користат доколку се валидирани наспроти овој референтен метод во согласност со стандардот MAC EN ISO 16140.
- (6) За класификување на производните области и областите за повторно полагање, надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели треба да:
- 1) изработи листа на извори на контаминација од хумано или животинско потекло кои најверојатно може да бидат извор на контаминација за производните области;
  - 2) ги испита количествата на органски загадувачи кои се испуштаат во текот на различни периоди од годината, во согласност со сезонските варијации, од хуманата или животинската популација во областите за зафаќање, нивото на дождовни врнежи, третман на отпадните води, и други фактори;

- 3) ги одреди карактеристиките на циркулација на загадувачите преку тековните шеми, батиметрија и циклусот на плима во производните области и
- 4) воспостави програма за земање примероци од бивалвни мекотели во производните области заснована на испитување на воспоставените податоци, географската дистрибуција на точките за земање примероци и фреквенција на нивното земање треба да обезбеди резултатите од анализата да се репрезентативни до највисок можен степен за областа во прашање.

#### Член 45

#### **Мониторинг врз класификуваните области за повторно полагање и производните области**

- (1) Надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели треба периодично да ги контролира класификуваните области за повторно полагање и производните области за да провери:
  - 1) дека нема неправилна работа во поглед на потеклото и дестинацијата на живите бивалвни мекотели;
  - 2) микробиолошкиот квалитет на живите бивалвни мекотели во однос на производните области и областите за повторно полагање;
  - 3) присуството на планктони кои произведуваат токсини во водите на производните области и областите за повторно полагање и биотоксини кај живите бивалвни мекотели и
  - 4) присуството на хемиски контаминенти кај живите бивалвни мекотели.
- (2) За да се спроведат проверките од став (1) точки 2), 3) и 4) од овој член треба да се приготват планови за земање примероци обезбедувајќи контролите да се одвиваат во редовни интервали или врз основа на случај доколку периодите на собирање не се редовни. Географската дистрибуција на точките за земање примероци и фреквенцијата на нивното земање треба да обезбеди резултатите од анализата да се репрезентативни до највисок можен степен за областа во прашање.
- (3) Плановите за земање примероци за проверка на микробиолошкиот квалитет на живите бивалвни мекотели треба особено да ги земат во предвид:
  - 1) можната варијација на фекалната контаминација и
  - 2) параметрите од член 44 став (6) од овој правилник.
- (4) Плановите за земање примероци за проверка на присуството на планктоните кои произведуваат токсини во водите на производните области и областите за повторно полагање и биотоксини кај живите бивалвни мекотели, треба особено да ги земат предвид можните варијации во присуство на планктони кои содржат биотоксини. Земањето примероци треба да содржи:

- 1) периодично земање примероци за откривање на промени во составот на планктоните кои содржат токсини и нивната географска дистрибуција. Резултатите кои сугерираат собирање на токсини во месото на мекотелите треба да се следат со интензивно земање примероци и
  - 2) периодични испитувања за токсичност со користење на мекотели во погодените области кои се најподложни на контаминација.
- (5) Фреквенцијата на земање примероци за анализа на токсини во мекотели, е секоја недела во текот на периодот на собирање. Овие фреквенции може да се намалат во конкретни области или за конкретни видови на мекотели, доколку оценката на ризикот за токсини или појавата на фитопланктони укажува на многу низок ризик од токсични епизоди. Фреквенцијата треба да се зголеми кога таквата оценка укажува дека неделното земање примероци нема да биде доволно. Оценката за ризикот треба периодично да се ревидира со цел да се оцени ризикот од појавата на токсини на ниво на живите бивалвни мекотели од овие области.
- (6) Кога постои сознание за степенот на акумулација на токсини за група на видови кои растат на иста област, видовите со највисок степен на акумулација може да се употреби како индикаторен вид. Ова овозможува искористување на сите видови во групите доколку нивото на токсини во индикаторните видови се под регулаторните граници. Кога нивото на токсини во индикаторните видови се над регулаторните граници, собирањето на други видови единствено се дозволува доколку дополнителни анализи на другите видови укажува нивоа на токсини под границите.
- (7) Во однос на мониторинг на планктоните, примероците треба да се репрезентативни на водениот столб и да обезбедуваат информации за присуството на токсичните видови како и популациони трендови. Доколку се откријат какви било промени на токсичната популација кои може да водат до акумулација на токсини, фреквенцијата на земање примероци на мекотелите треба да се зголеми или треба да се извршат затворања на областа како мерка на претпазливост сè додека не се добијат резултатите од анализата на токсините.

#### Член 46

#### **Одлуки на основа на мониторинг**

- (1) Кога резултатите од земањето примероци покажуваат дека здравствените стандарди за мекотели се надминати или дека може на поинаков начин да претставуваат ризик по здравјето на луѓето, надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели треба да ја затвори производната област во прашање, со што ќе го спречи собирањето на живите бивалвни мекотели. Сепак, производната област може повторно да се класификува како класа Б или В доколку ги исполнува релевантните критериуми утврдени во член 44 од овој правилник и не претставува друг ризик за здравјето на луѓето.

- (2) Производната област од став (1) на овој член може повторно да биде отворена само доколку здравствените стандарди за мекотели повторно се усогласени со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна. Доколку производството е затворено поради присуство на планктони или зголемено количество на токсини во мекотелите, потребни се најмалку два последователни резултати под регулаторните граници со најмала временска разлика од 48 часа за повторно отворање. При донесување на одлука може да се земат во предвид информациите за фитопланктонските трендови. Кога постојат обемни информации за динамиката на токсичноста за дадена област и доколку постојат неодамнешни податоци за опаѓачки тренд на токсичноста, може повторно да се отвори областа согласно добиените резултати под регулаторните граници при едно единствено земање на примероци.

#### Член 47

#### **Дополнителни барања за мониторинг**

- (1) Класификуваната производна област во која собирањето на живи бивалвни мекотели е забрането или собирањето е предмет на специјални барања треба да е под постојан надзор на надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели за да се обезбеди дека не се ставаат во промет производи штетни по здравјето на луѓето.
- (2) Како дополнување на мониторингот на производни области и областите за повторно полагање од член 45 став (1) од овој правилник, треба да се воспостави контролен систем кој се состои од лабораториски испитувања за да се потврди усогласеноста со барањата за финалниот производ во сите фази на производство, преработка и дистрибуција од страна на операторите со храна. Контролниот систем особено треба да потврди дека нивоата на биотоксини и загадувачи не ги надминуваат безбедносните граници и дека микробиолошкиот квалитет на мекотелите не претставува опасност за здравјето на луѓето.

#### Член 48

#### **Евидентирање и размена на информации**

Надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивалвни мекотели треба:

- 1) да го утврди и ажурира списокот на одобрени производни области и областите за повторно полагање со податоци за нивните локации и граници, како и класите во кои областите се класификуваат, од каде може да се соберат

живите бивалвни мекотели во согласност со барањата од оваа Глава. Овој список треба да се достави до сите заинтересираните страни - производители, собирачи и оператори во центрите за пречистување и центрите за испраќање;

- 2) веднаш да ги информираат заинтересираните страни - производители, собирачи и оператори во центрите за пречистување и центрите за испраќање, за сите промени на локацијата, границите или класата на производната област или нејзиното затворање, привремено и трајно и
- 3) да дејствува веднаш кога контролите од членовите 45, 46 и 47 од овој правилник укажуваат дека производната област треба да се затвори или да се прекласификува или може повторно да се отвори.

#### Член 49

##### **Сопствени контроли на операторите со храна**

За да се донесе одлука за класификацијата, отворањето или затворањето на производна област надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивални мекотели може да ги земе во предвид резултатите од контролите кои ги извршиле операторите со храна или организациите кои ги претставуваат. Во тој случај, треба да се назначи лабораторија за извршување на анализите и, доколку тоа е потребно, земањето примероци и анализите треба да се одвиваат во согласност со протоколот договорен со операторите со храна или организациите кои ги претставуваат.

#### Член 50

##### **Официјални контроли на пектинади и живи морски гастроподи кои не се хранат со филтрација на водата (*filter feeders*) собрани надвор од класификуваните производни области**

- (1) Надлежниот орган на земјата од која се врши увоз на живи бивални мекотели спроведува официјалните контроли за пектиниди и живи морски гастроподи, кои не се хранат со филтрација на водата, собрани надвор од класификуваните производни области на аукции за производи од риба, центри за испраќање и објекти за преработка.
- (2) Официјалните контроли од став (1) на овој член треба да ја потврдат усогласеноста со здравствените стандарди за живите бивалвни мекотели утврдени во посебните барања за храна од животинско потекло.

ГЛАВА VIII  
ПРОИЗВОДИ ОД РИБА

Член 51

**Официјални контроли на производството и ставање во промет**

- (1) Официјалните контроли на производство и ставање во промет на производи од риба треба да вклучуваат, особено:
  - 1) редовна контрола на хигиенските барања при истоварот и првата продажба;
  - 2) инспекции на редовни интервали на транспортните средства и објекти смесени на копно, вклучувајќи ги местата за аукција и продажба на риба на големо, за да се провери, особено:
    - (а) кога тоа е соодветно, дали барањата за одобрување се сè уште исполнети;
    - (б) дали со производите од риба се ракува правилно;
    - (в) усогласеноста со барањата за хигиена и температура и
    - (г) чистотата на објектите, вклучувајќи ги и бродовите и нивните капацитетите и опрема и хигиената на персоналот и
  - 3) контрола на барањата за складирање и транспорт.
- (2) Официјалните контроли на бродовите ги засегаат сите бродови што истовараат производи од риба во пристаништа, независно од знамето, а може:
  - 1) да се спроведат кога бродовите се во пристаниште и
  - 2) доколку тоа е неопходно и кога надлежниот орган на земјата чие знаме го носи бродот ја спроведува службената контрола, контролата да се спроведе кога бродот е на море или кога се наоѓа во пристаниште во трета земја.

Член 52

**Официјални контроли на производи од риба**

- (1) Официјалните контроли на производи од риба треба да вклучат најмалку: органолептички испитувања, индикатори на свежина, хистамин, резидуи и контаминенти, микробиолошки проверки, паразити и отровни производи од риба.
- (2) Случајните органолептички проверки треба да се спроведуваат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција. Цел на овие проверки е да се провери усогласеноста со критериумите за свежина утврдени во согласност со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна. Вклучително и верификување во сите фази на производство, преработка и дистрибуција, дека производите од риба ги надминуваат основните критериуми за свежина.

- (3) Кога органолептичкото испитување ќе покаже сомнение во поглед на свежината на производите од риба, може да се земат примероци и истите да се подложат на лабораториски тестови за да се одредат нивоата на вкупниот испарлив основен азот (TVB-N) и триметиламин азот (ТМА-N). Агенцијата ги користи критериумите од прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна. Доколку со органолептичкото испитување со утврди сомнеж дека постојат други причина кои може да влијаат врз здравјето на луѓето, се земаат соодветни примероци за да се потврди истото.
- (4) Испитувањето на хистамин по случаен избор се врши за да се одреди усогласеноста со дозволените нивоа утврдени со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.
- (5) Програмите за мониторинг се воспоставуваат за да се контролираат нивоата на резидуи и контаминенти во согласност со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.
- (6) Кога тоа е неопходно, микробиолошките контроли се спроведуваат во согласност со релевантните правила и критериуми утврдени со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.
- (7) Испитување по случаен избор се прави за да се верификува усогласеноста со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.
- (8) Официјалните контроли се спроведуваат за да се обезбеди дека следните производи од риба нема да се стават во промет:
  - 1) отровни риби од следните фамилии нема да се стават во промет: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae* и
  - 2) свежи, обработени, замрзнати и преработени производи од риба од фамилија *Gempylidae*, а особено *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, треба да бидат ставени во промет само во обвивка/запакувана форма и треба да бидат соодветно декларирани за да обезбедат информации за методите на приготвување/варење и за ризикот кој се однесува на присуство на супстанции со непожелен гастроинтестинален ефект. Научното име на рибата и вообичаеното име треба да биде назначено на декларацијата.
- (9) Производи од риба што содржат биотоксини како што се *Ciguatera* или други токсини опасни по здравјето на луѓето не треба да се ставаат во промет.
- (10) По исклучок на став (9) на овој член, производите од риба добиени од бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи може да се пласираат на пазарот доколку се произведени во согласност со посебните барања за храна од животинско потекло.

#### Член 53

#### **Одлуки што се донесуваат по контролите**

Официјалниот ветеринар ги прогласува производите од риба како неисправни за исхрана на луѓето доколку:



- 1) органолептичките, хемиските, физичките или микробиолошките контроли или контролите за паразити покажале дека не се сообразни со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна;
- 2) содржат во деловите кои се користат за исхрана, контаминенти или резидуи над нивоата утврдени со прописите за безбедност на храна и ветеринарното здравство или нивоа при кои пресметаната доза на исхрана би ја надминала прифатливата дневна или неделна доза на внес за луѓето;
- 3) потекнуваат од:
  - (а) отровна риба,
  - (б) производи од риба коишто не се усогласени со барањето од член 52 став (8) од овој правилник што се однесува до биотоксините или
  - (в) бивалвни мекотели, иглокожи, туникати или морски гастроподи што содржат биотоксини во вкупни количества што ги надминуваат граничните вредности одредени со посебни барања за храната од животинско потекло или
- 4) поради друга причина не се погодни за исхрана на луѓето и може да претставуваат ризик по здравјето на луѓето или животните.

ГЛАВА IX  
СУРОВО МЛЕКО, КОЛОСТРУМ, ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ  
НА БАЗА НА КОЛОСТРУМ

Член 54

**Контрола на одгледувалиштата за производство на млеко**

- (1) Животните во одгледувалиштата за производство на млеко и колострум се предмет на официјални контроли за да се потврди дека се усогласени со здравствениите барања за производство на сирово млеко и колострум, а особено здравствениот статус на животните и употребата на ветеринарно медицински препарати.
- (2) Овие контроли може да се спроведат кога се спроведуваат ветеринарни прегледи согласно прописите за ветеринарно здравство, здравствената заштита на животните или јавното здравство или благосостојбата на животните и може да се спроведат од страна на овластен ветеринар.
- (3) Доколку постои основа за сомнение дека барањата за здравствениот статус на животните не се почитуваат, се проверува општиот здравствен статус на животните.

- (4) Одгледувалишата за производство на сирово млеко и колострум подлежат на официјални контроли за да се потврди дека се усогласени со барањата за хигиена. Овие официјални контроли може да вклучуваат инспекции и/или мониторинг на контролите што ги спроведуваат професионални организации. Доколку се покаже дека хигиената е несоодветна, официјалниот ветеринар ќе наложи и ќе потврди дека се преземаат соодветните чекори за да се поправи ситуацијата.

#### Член 55

### **Контрола на сирово млеко и колострум при негово собирање**

- (1) Мониторинг на контролите се врши согласно прописите за безбедност на млекото и производите од млеко.
- (2) Доколку операторот со храна не ја корегира состојбата во рок од три месеци по првото известување од официјален ветеринар за неусогласеност со критериумите во поглед на вкупниот број на бактерии и соматски клетки, испораката на сирово млеко и колострум од објектот за производство се суспендира или, во согласност со посебно одобрение или дадени инструкции од страна на Агенцијата, треба да подлежи на барања за неопходен третман и употреба за да се заштити јавното здравје. Ова суспендирање или овие барања се применуваат сè додека операторот со храна не докаже дека свежото млеко и колострумот повторно е во согласност со критериумите.

## ГЛАВА X

### ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

#### Член 56

### **Официјални контроли на јајца и производи од јајца**

Официјалните контроли на јајцата и производите од јајца се спроведуваат во согласност со одредбите од Главите I, II, III, IV и V од овој правилник и прописите за безбедност на јајца и производи од јајца.

#### Член 57

### **Официјални контроли на производи од пчели**

Официјалните контроли на производите од пчели се спроведуваат во согласност со одредбите од Главите I, II, III, IV и V од овој правилник и прописите за безбедност на производи од пчели.

ГЛАВА XI  
ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 58

**Престанок на примена**

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за начинот и постапката на вршење на официјалните контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето („Службен весник на Република Македонија“ бр. 95/09).

Член 59

**Престанок на важност**

Овој правилник престанува да важи со денот на пристапувањето на Република Македонија во Европската унија.

Член 60

**Влегување во сила**

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

Бр. 02-2670/3  
15 јули 2015 година  
Скопје

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

Прилог 1

Образец за Информации за ланец за исхрана за живи животни наменети  
за колење за исхрана на животни

**Информации за ланецот на исхрана**

Податоци за одгледувачот			
РБО на одгледувалиште		Адреса на одгледувалиште	
Име и презиме на одгледувач		Населено место/општина	

Податоци за животните				
Вид	Број	Пол	Старост	Боја
Индивидуална идентификација на животните				Податоци за групна идентификација

**Информации за безбедност на храната**

**Состојбата на одгледувалиштето на потекло или статус на подрачјето на потекло на животното во однос на здравствена состојба на животните**

- Изјавувам дека одгледувалиштето наведено во овој документ не е под ограничување заради здравствената заштита на животните

**Здравствената состојба на животните**

- Изјавувам дека животните наведени во овој документ се во добра здравствена состојба и може да се заколат за добивање на месо за човечка исхрана

**Резултатите, доколку истите се релевантни за заштитата на јавното здравјето, од сите анализи спроведени на мостри земени од животни или други мостри земени со цел да се дијагностицираат болести што може да влијаат на безбедноста на местото, вклучително мостри земени во рамките на мониторингот и контролата на зоонозите и резидуите**

- Спроведени дијагностички испитувања:

вид на испитување	датум	Резултат

- Земени мостри за испитување на зоонози и резидуи:

вид на испитување	датум	Резултат

**Релевантните извештаи за претходни ante-mortem и post-mortem инспекции на животни од истото одгледувалиште на потекло, вклучувајќи ги, особено, извештаите од официјалните ветеринари**

- Изјавувам дека за животни од одгледувалиштето наведено во овој документ, нема добиени информации за претходно несоодветни ante-mortem и post-mortem наоди и други извештаи од официјален ветеринар

- За животни од одгледувалиштето наведено во овој документ, добиени се информации за претходно несоодветни ante-mortem и post-mortem наоди и други извештаи од официјален ветеринар и тоа:

несоодветност	датум	објект	официјален ветеринар

**Податоците од производството, кога ова може да индицира присуство на болест**

- Изјавувам дека кај животните наведени во овој документ не се регистрирани отстапки во поглед на производствените параметри
- Кај животните наведени во овој документ приметени се отстапки во поглед на производствените параметри во поглед на: \_\_\_\_\_

**Податоци за ветеринарното друштво со кое постои договор**

Име на друштвото	Адреса	Доктор по ветеринарна медицина кој вообичаено го посетува одгледувалиштето

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на одгледувачот на животните или на овластен ветеринар)

Датум: \_\_\_\_\_

Место: \_\_\_\_\_

ДОКУМЕНТ СО ПОВРАТНИ ИНФОРМАЦИИ ДО ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ НА  
ПОТЕКЛО

1. Детали за идентификација

1.1. Одгледувалиште на потекло (на примет сопственик или менаџер)

име/број

целосна адреса

телефонски број

1.2. Броеви за идентификација (прикачена посебна листа)

вкупен број на животни (по видови)

идентификувани броеви (доколку ги има)

1.3. идентификација на стадо/јато/кафез (доколку е соодветно)

1.4. Видови на животни

1.5. Референтен број на здравствениот сертификат

2. Наоди од *ante-mortem* инспекцијата

2.1. Благосостојба

број на заболени/поврдени животни

тип/класа/возраст

согледувања (на пример, одгризани опашки)

2.2. Животните беа доставени нечисти

2.3. Клинички наоди (болест)

број на заразени животни

тип/класа/возраст

согледувања

датум на инспекција

2.4. Лабораториски резултати<sup>(1)</sup>

---

<sup>1</sup> Микробиолошки, хемиски, серолошки и тн. (додади ги резултатите како прилог).

3. Наоди од *post-mortem* инспекција

3.1. (макроскопски) наоди

број на заболени/повредени животни  
тип/класа/возраст  
повреден/заболен орган или страна на животно(и)  
датум на колење

3.2. Болест

број на заболени животни  
тип/класа/возраст  
повреден/заболен орган или страна на животно(и)  
делумно или целосно за задржани трупови (наведете причина)  
датум на колење

3.3. Лабораториски резултати<sup>(2)</sup>

3.4. Други резултати (на пример, паразити, страни тела и тн.)

3.5. Наоди за благосостојба (на пример, скршени нозе)

4. Дополнителни информации

5. Податоци за контакт

5.1. Кланица (број на одобрение)

име  
целосна адреса  
телефонски број

5.2. Електронска адреса, доколку има

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот ветеринар)

7. Датум

8. Број на додадени страни кон овој образец

<sup>2</sup> Микробиолошки, хемиски, серолошки и тн. (додади ги резултатите како прилог).



**Ветеринарно здравствен сертификат за живи животни кои се  
транспортираат од одгледувалиште до кланица**

Агенцијата за храна и ветеринарство, подрачна единица:

\_\_\_\_\_

Бр.:

\_\_\_\_\_

**1) Идентификација на животни:**

Видови: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

Идентификациона ознака: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на животните:**

Адреса на одгледувалиштето на потекло: \_\_\_\_\_

Идентификација на објектот (незадолжително): \_\_\_\_\_

**3) Дестинација на животните:**

Животните ќе бидат транспортирани во следнава кланица:

\_\_\_\_\_

со следните превозни средства: \_\_\_\_\_

**4) Останати релевантни информации:**

\_\_\_\_\_

**5) Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- животните кои се горе опишани се прегледани пред колењето во горе споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и не покажале знаци на болест;

- евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на животните.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

Образец на ветеринарно здравствен сертификат

**Ветеринарно здравствен сертификат за живина која е наменета за производство на масен црн дроб (foie gras) и живина со одложена евисцерација заклана на одгледувалиштето на потекло**

Агенцијата за храна и ветеринарство, подрачна единица:

\_\_\_\_\_

Бр.: \_\_\_\_\_

**1) Идентификација на неевисцерирани трупови**

Видови: \_\_\_\_\_

Број: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на неевисцерирани трупови**

Адреса на одгледувалиштето: \_\_\_\_\_

**3) Дестинација на неевисцерирани трупови**

Неевисцерираните трупови ќе бидат транспортирани до следниов објект за расекување:

\_\_\_\_\_

**4) Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- неевисцерираните трупови кои се погоре опишани се од птици кои биле прегледани пред колење во погоре споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и не покажале знаци на болест;

- евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на птиците.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

Образец на ветеринарно здравствен сертификат

**Ветеринарно здравствен сертификат за животни заклани  
во одгледувалиште**

Агенцијата за храна и ветеринарство, подрачна единица:

\_\_\_\_\_

Бр.: \_\_\_\_\_

**1) Идентификација на животни:**

Видови: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

Идентификациона ознака: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на животните:**

Адреса на одгледувалиштето на потекло: \_\_\_\_\_

Идентификација на објектот (незадолжително): \_\_\_\_\_

**3) Дестинација на животните:**

Животните ќе бидат транспортирани во следнава кланица:

\_\_\_\_\_

со следните превозни средства: \_\_\_\_\_

**4) Останати релевантни информации:**

\_\_\_\_\_

### 5) Изјава

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- животните кои се горе опишани се прегледани пред колењето во горе споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и не покажале знаци на болест;

- тие беа заклани во одгледувалиштето во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и колењето и искрварувањето беа правилно спроведени,

- евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на животните.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

Образец на ветеринарно здравствен сертификат

**Ветеринарно здравствен сертификат за фармски одгледуван дивеч заклан во одгледувалиште во согласност со посебните барања за месо од дивеч одгледуван на фарма од Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло<sup>(\*5)</sup>**

Агенција за храна и ветеринарство, подрачна единица: \_\_\_\_\_

Бр: \_\_\_\_\_

**1) Идентификација на животните**

Вид на животни: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

Идентификациона ознака: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на животните**

Адреса на одгледувалиштето на потекло: \_\_\_\_\_

Идентификација на објектот (незадолжително): \_\_\_\_\_

**3) Крајна дестинација на животните**

Животните ќе бидат транспортирани во следнава кланица:

\_\_\_\_\_

со следните превозни средства: \_\_\_\_\_

**4) Останати релевантни информации:**

\_\_\_\_\_

### 5) Изјава

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- животните кои се горе опишани се прегледани пред колењето во горе споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и не покажале знаци на болест;

- евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на животните.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)



(\*1) Законот за безбедност на храната и Законот за ветеринарно здравство се усогласени со Директива на советот 2002/99/ЕЗ од 16 декември 2002 година за правила на здравствената состојба на животните со која се регулира производството, преработката и внесувањето на производите од животинско потекло за исхрана на луѓето, (CELEX број 32002R0099);

(\*2) Национална мониторинг програма за контрола на резидуи од ветеринарно медицински препарати и контаминенти од живи животни и храна од животинско потекло е предмет на усогласување со член 5 од Директива 96/23/ЕЗ на советот од 29 април 1996 за мерки за следење на определени супстанции и остатоци од нив кај живи животни и производи од животинско потекло и за укинување на Директивите 85/358/ЕЕЗ и 86/469/ЕЕЗ и Одлуките 89/187/ЕЕЗ и 91/664/ЕЕЗ, (CELEX број 31996L0023);

(\*3) Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми е предмет на усогласување со Дел (Е) од Анекс II од Регулацијата (ЕЗ) бр. 2160/2003 на Европскиот Парламент и на Советот од 17 ноември 2003 за контрола на салмонела и други одредени причинители на зоонози кои потекнуваат од храна, (CELEX број 32003R2160).

(\*4) Член 3 од Правилникот за условите за ставање во промет на говеда и свињи е усогласен со член 2 од Директива на советот од 26 јуни 1964 за здравствените проблеми кои влијаат на трговијата со говеда и свињи во Заедницата, (CELEX број 31964L0432);

(\*5) Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло е усогласен со Регулацијата (ЕЗ) БР. 853/2004 на Европскиот парламент и на советот од 29 април 2004 година ги пропишува посебните хигиенски правила за храната со животинско потекло (CELEX број 32004R0853);

(\*6) Глава 2 од Правилникот за општите барања за примарното производство и придружни операции како и општите барања за храна е усогласен со Анекс I од Регулацијата (ЕЗ) БР. 852/2004 на Европскиот парламент и на советот од 29 април 2004 година за утврдување на хигиена на храната (CELEX број 32004R0852);