

20160822257

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точка 12) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15 и 39/16), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

### ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА КОНТРОЛА НА *TRICHINELLA* ВО МЕСОТО (\*)

#### Глава I Општи одредби

##### Член 1 Предмет

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за контрола на *Trichinella* во месото.

##### Член 2 Примена

Одредбите на овој правилник се применуваат на методите на испитување на присутност на *Trichinella* во месото, постапувањето на Агенцијата за храна и ветеринарство (во натамошниот текст: Агенцијата) и операторите со храна, доделување и отповикување на здравствениот статус, ветеринарно - санитарните услови за увоз и начинот на спроведување на службени контроли и мониторинг на трихинелозата.

##### Член 3 Дефиниции

Одредени изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- (а) „*Trichinella*“ е кој било нематод што припаѓа на видот на родот *Trichinella*.
- (б) „Контролирани услови на одгледување“ е тип на одгледување животни каде што свињите цело време се држат под услови контролирани од операторот во однос на хранењето и сместувањето.
- (в) „Оддел“ се група на одгледувалишта кај кои се применуваат контролирани услови за одгледување. Сите одгледувалишта кои се со примена на контролирани услови на одгледување, може да се сметаат како еден оддел (компартмент).

#### Глава II Постапување на Агенцијата и операторите со храна

##### Член 4 Земање примерок од трупови

(1) При *post-mortem* преглед во кланиците, од трупови од домашни свињи се земаат примероци, и тоа:

---

(\*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулацијата на Комисијата за спроведување (EY) 2015/1375 од 10 август 2015 година во која се пропишани посебни правила за официјални контроли на *Trichinella* во месо (CELEX број 32015R1375).

(а) од сите трупови на расплодни маторици и нерези или најмалку 10% од трупови кои што се пратени за колење секоја година од секое одгледувалиште кое е официјално регистрирано како одгледувалиште каде што се применуваат контролирани услови на одгледување, за испитување на *Trichinella*;

(б) од сите трупови од одгледувалишта кои не се официјално регистрирани како одгледувалишта каде се применети контролирани услови за одгледување со систематско испитување на *Trichinella*.

(2) Примероци се земаат од секој труп и се испитува присуство на *Trichinella* во лабораторија назначена од страна на Агенцијата, со користење на една од следните методи:

(а) референтната метода за откривање дадена во Глава I од Прилог I кој е составен дел на овој правилник или

(б) еквивалентната метода за откривање дадена во Прилог I, Глава II на овој правилник.

(3) Труповите од коњи, диви свињи и други фармски и диви животински видови подложни на инфестација со *Trichinella* треба систематски да се испитуваат во кланици или објекти за расекување на месото, како дел од *post-mortem* прегледот.

Примерок се зема од секој труп и се испитува во согласност со Прилог I на овој правилник и Прилог III кој е составен дел од овој правилник, во лабораторија назначена од страна на Агенцијата.

(4) До добивање на резултатите од испитувањето на присуство на *Trichinella*, под услов операторот со храна да обезбедил потполна следливост:

(а) труповите на домашни свињи и коњи можат да бидат исечени максимално на шест дела во кланица или во објект за расекување што се наоѓа во истите простории, како и кланицата, или

(б) по исклучок од точка (а) од овој став и по одобрување од страна на Агенцијата, трупови можат да се исечат во објект за расекување поврзан или одвоен од кланицата, доколку:

- постапката е под надзор на официјален ветеринар;
- трупот или деловите од истиот се превезуваат до еден ист објект за расекување како идна дестинација;
- објектот за расекување се наоѓа на територијата на Република Македонија, и
- во случај на позитивен резултат, сите делови од трупот се прогласуваат како неисправни за исхрана на луѓето.

## Член 5 Исклучоци

(1) По исклучок од член 4 став (1) на овој правилник, месото од домашните свињи кое било подложено на третман на замрзнување во согласност со Прилог II кој е составен дел на овој правилник, а под надзор на официјален ветеринар не треба да се испитува на присуство на *Trichinella*.

(2) По исклучок од член 4 став (1) на овој правилник, труповите и месото од неодлачени - домашни свињи на возраст помала од пет недели не треба да се испитуваат за *Trichinella*.

(3) По исклучок од член 4 став (1) на овој правилник, труповите и месото од домашни свињи не треба да се испитуваат за *Trichinella* кога животните доаѓаат од одгледувалишта или оддел официјално одобрени и во кои се применуваат контролирани услови за одгледување во согласност со член 10 од овој правилник, доколку:

(а) нема автохтона инфестација со *Trichinella* кај домашни свињи одгледувани во одгледувалишта официјално одобрени како одгледувалишта каде што се применуваат контролирани услови на одгледување во последните три години, за кое време се спроведува континуирано тестирање во согласност со член 4 на овој правилник или

(б) постојат историски податоци за континуирано тестирање извршено на популација закрани свињи со најмалку 95% сигурност дека распространетоста на *Trichinella* не надминува една на милион во таа популација.

#### Член 6

### Испитување за *Trichinella* и ставање на здравствена ознака

(1) Труповите на животни од член 4 на овој правилник или делови на истите, освен тие што се наведени во член 4 став (4) на овој правилник, не треба да го напуштаат објектот пред да се утврди дека резултатите од испитувањето за *Trichinella* се негативни. Исто така, другите делови од животните наменети за исхрана на луѓе или животни, кои содржат ткиво на напречно-набраздени мускули, не треба да го напуштат објектот пред да се утврди дека резултатите од испитувањето на *Trichinella* се негативни.

(2) Отпадот од животинско потекло и нус-производите од животинско потекло кои не се наменети за исхрана на луѓето и кои не содржат ткиво на напречно-набраздени мускули може да го напуштат објектот пред да се добиени резултатите од испитувањето на *Trichinella*.

(3) По исклучок од став (2) на овој член, официјалниот ветеринар, доколку оцени дека е потребно, може да нареди испитување на присуство на *Trichinella* или соодветен третман на нус-производите од животинско потекло пред тие да го напуштат објектот.

(4) Кога во кланицата се применува постапка со која е обезбедено дека ниту еден дел од трупот кој се прегледува не го напушта објектот додека не се утврди дека резултатот од испитувањето на *Trichinella* е негативен и кога таа постапка формално е одобрена од Агенцијата или во случај на примена на одредбите од член 4 став (4) на овој правилник, ознаката за здравствена исправност согласно член 63 од Законот за безбедност на храната<sup>(\*1)</sup> може да се стави пред да се добијат резултатите од испитување на *Trichinella*.

#### Член 7

### Обука

Персоналот вклучен во испитувањето на примероците за присуство на *Trichinella* треба да е соодветно обучен и да учествува во:

- 1) програмата за контрола на квалитетот на испитувањата за присуство на *Trichinella* и
- 2) редовна проценка на постапките на испитувањата, евиденцијата и анализите кои се употребуваат во лабораторијата.

#### Член 8

### Методи на откривање

(1) За испитување на примероците од трупови од домашни свињи од член 4 на овој правилник кога постои основан сомнеж на инфестација со *Trichinella* се користат методите на откривање дадени во Прилог I, Глави I и II на овој правилник.

(2) Сите позитивни примероци се доставуваат до Националната референтна лабораторија или до референтна лабораторија на Европската Унија за утврдување на видот на *Trichinella*.

## Член 9

### Планови за итни мерки

Агенцијата согласно членот 52 од Законот за ветеринарно здравство изготвува планови за итни мерки во кои се предвидени сите активности кои треба да се преземат кога примероците од трупови од домашни свињи од член 4 на овој правилник се позитивни на *Trichinella*. Плановите треба да го содржат најмалку следново:

(а) следливост на инфестираните трупови и нивните делови кои содржат мускулно ткиво;

(б) мерки за постапката со инфестираните трупови и нивните делови;

(в) постапка за утврдување на изворот на инфестација и дали е проширена меѓу дивите животни;

(г) мерките кои треба да се преземат на ниво на малопродажба или на ниво на потрошувач;

(д) мерките кои треба да се преземат кога инфестираните трупови не можат да се идентификуваат во кланицата и

(ѓ) одредување на видот на *Trichinella* кој е вклучен во инфестацијата.

## Член 10

### Добивање на статус на одгледувалиште или оддел со контролирани услови за одгледување

(1) За да добијат официјален статус на одгледувалиште или оддел со контролирани услови за одгледување, операторите треба да ги исполнат и условите од член 11 став (1) од овој правилник како и следните барања:

(а) да ги имаат преземено сите можни практични мерки на претпазливост во однос на градбата и одржувањето на објектот, со цел да се спречат глодарите, кој било друг вид цицачи и големи птици карнивори да имаат пристап до објектите каде што се држат животните;

(б) да применуваат програма за заштита од штетници, особено за глодари, за ефикасно да се спречи инфестацијата на свињите, за која операторите треба да водат евиденција за спроведување;

(в) да обезбедат дека целата храна за животни е добиена од објекти кои произведуваат храна за животни согласно Законот за безбедност на храната за животни<sup>(\*)</sup>;

(г) да ја складираат храната за животни наменета за видовите кои се приемчиви на *Trichinella* во затворени силоси или друг тип на контејнери кои се недостапни за глодари. Останатата храна за животни треба да биде термички обработена или произведена и складирана на соодветен начин;

(д) угинатите животни треба да се собираат, означат и превезат на соодветен начин во рок од 24 часа од угинувањето согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло. Угинатите животни може да се собираат и складираат на одгледувалиштето во затворен контејнер до нивно нештетно отстранување;

(ѓ) ако во непосредна близина на одгледувалиштето е лоцирана јама за отпад или депонија, операторот треба да ја информира Агенцијата. Агенцијата го проценува ризикот и одлучува дали одгледувалиштето може да добие статус на одгледувалиште со примена на контролирани услови за одгледување;

(е) да обезбедат прасињата и свињите кои се внесуваат во одгледувалиштето, како и купените свињи да се родени и одгледани под контролирани услови за одгледување;

(ж) ниедна свиња да нема пристап до надворешна средина, освен доколку операторот може на темел на анализа на ризик да докаже на Агенцијата, дека со одглед на временскиот период, објектите и условите на надворешен пристап не постои опасност од внес на *Trichinella* во одгледувалиштето;

(з) да обезбедат идентификација на свињите на начин со кој за секое животно може да се проследи информација од кое одгледувалиште доаѓа;

(с) нови животни во одгледувалиштето се внесуваат само доколку:

- доаѓаат од одгледувалишта официјално одобрени со примена на контролирани услови за одгледување или

- се придружени од сертификат, заверен од страна на надлежниот орган на земјата извозник со кој потврдуваат дека животното доаѓа од одгледувалишта официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување или

- се чуваат изолирано се додека резултатите од серолошкиот тест одобрен од референтната лабораторија на Европската Унија не се покажат негативни. Серолошкото земање примероци треба да се изведе откако животните биле во одгледувалиштето во траење од четири недели;

(и) да обезбедат дека свињите наменети за колење немале пристап до надворешната средина за време на целиот производствен период, освен доколку операторот може да обезбеди гаранции, со направена анализа на ризик, дека временскиот период, објектите и околностите во кои животните имаат пристап кон надворешната средина не претставуваат ризик од внесување на *Trichinella* на одгледувалиштето. Агенцијата ги проверува дадените гаранциите и одлучува дали истите се соодвени за нивната намена;

(ј) пристап до надворешниот простор за време на првите неколку недели живот пред одбивањето се дозволува ако се исполнети следните барања:

- не се дијагностицира инфестации со *Trichinella* кај домашните животни во земјата во последните десет години;

- постои годишна програма за прегледање со мострирање на примероци од диви животни приемчиви на *Trichinella*. Програмата се заснова на анализа на ризик и се изведува во област која е епидемиолошки поврзана со географската локација на одгледувалиштата официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување на свињи. Програмата ги испитува релевантните видови на животни-индикатори врз основа на претходните наоди. Резултатите треба да покажуваат преваленција на *Trichinella* кај животните-индикатори под 0,5 %;

- кога се на отворено, животните се чуваат во ограден простор;

- програмата за мониторинг од член 14 се спроведува и обезбедува зачестен мониторинг кај засегнатите одгледувалишта;

- од сите расплодни маторици и нерези кои на одгледувалиштето се чуваат за расплод, при колењето систематски се земаат примероци за испитување со користење на референтната метода на испитување дадена во Прилог I, Глава I на овој правилник или на една од еквивалентните методи дадени во Прилог I, Глава II на овој правилник, и

- се преземаат чекори за да се спречи пристапот на големи карниворни или омниворни птици (чавки, грабливки).

(к) ниедна од свињите за размножување и производство дефинирани согласно член 3 став (2) точка 2) од Правилникот за условите за ставање во промет на говеда и свињи<sup>(\*3)</sup>, не се истоварени по напуштањето на одгледувалиштето во собирни центри дефинирани согласно член 3 точка 20 од Законот за ветеринарно здравство, освен доколку собирните центри ги исполнуваат барањата утврдени во овој став и сите свињи групирани за пратки во собирните центри потекнуваат или доаѓаат од одгледувалишта кои се официјално признаени дека ги применуваат условите за контролирани услови на одгледување или од официјално признаени оддели.

(2) Операторите со храна на одгледувалишта со статус официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување, треба да ја информираат Агенцијата ако не исполнуваат некое од барањата од став (1) на овој член или кога се појавила каква било друга промена која може да влијае на одгледувалиштето во однос на неговиот статус за официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување.

(3) За да го додели статус на одгледувалиште или оддел официјално одобрени дека применуваат контролирани услови на одгледување Агенцијата врши проверка на исполнетоста на барањата од ставовите (1) и (2) на овој член.

#### Член 11

### **Барања за добивање на статус на официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување**

(1) Во случаи кога *Trichinella* е откриена кај домашните свињи во последните десет години одгледувалиштето може да добие статус на официјално одобрено за примена на контролирани услови за одгледување доколку:

(а) се направени најмалку две контролни посети во 12 месеци пред признавањето на одгледувалиштето, за да се потврди усогласеноста со барањата од член 10 став (1) на овој правилник,

(б) сите свињи испратени на колење во период од 24 месеци пред доделувањето на статус за одобрени за примена на контролирани услови за одгледување, или за подолг временски период ако Агенцијата одлучи дека е потребно, се испитани со репрезентативен број на испитани животни од одгледувалиштето со користење на една од методите за откривање паразити, дадени во Прилог I Глави I и II на овој правилник,

(в) резултатите од испитувањата се негативни, и

(г) се спроведува програма за мониторинг на диви животни заснована на анализа на ризик во областите каде што коегзистираат дивите животни и одгледувалиштата кои се пријавени за добивање статус одобрени за примена на контролирани услови за одгледување. Програмата за мониторинг го оптимизира откривањето на *Trichinella* паразити со примена на најсоодветната техника за животно индикатор и за откривање, со земање примерок од што е можно поголем број животни и што е можно повеќе месо. Паразитите откриени кај дивите животни се идентификуваат на ниво на вид во референтна лабораторија на Европската Унија или во национална референтна лабораторија. Претходно добиените податоци може да се искористат за исполнување на барањата утврдени во овој став.

(2) Во случај кога *Trichinella* не е откриена кај домашните свињи во последните десет години одгледувалиште може да добие статус одобрено за примена на контролирани услови за одгледување доколку се исполнети барањата утврдени во став (1) точка (г) од овој член.

(3) Одгледувалиште може да добие статус на категорија на одгледувалиште официјално одобрено за примена на контролирани услови за одгледување, доколку:

(а) се исполнети сите барања утврдени во член 10 став (1) на овој правилник, со исклучок на барањата од член 10 став (1) точка (j) на овој правилник;

(б) не се откриени автохтони инфестации со *Trichinella* кај домашните животни во последните десет години, при што за време на наведениот период се вршат непрекинати испитувања на популација на свињи кои се заклани, со која се овозможуваат најмалку 95% доверливост и откривање на секоја инфестација со преваленца на *Trichinella* која не надминува 0,0001%,

(в) треба да биде достапен јасен опис на категоријата на одгледувалиште, типот на производство и видот и категоријата на животни и

(г) се спроведува програма за мониторинг на диви животни заснована врз анализа на ризик во согласност со став (1) точка (г) од овој член.

(4) Покрај податоците утврдени во Прилог II од Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот<sup>(\*4)</sup>, Агенцијата изготвува годишен извештај кој треба да ги содржи следните податоци:

(а) бројот на случаи (увезени или автохтони) на трихинелоза кај луѓе, вклучувајќи и епидемиолошки податоци;

(б) резултатите од испитувањето на *Trichinella* кај домашните свињи кои не се одгледани во одгледувалишта одобрени за примена на контролирани услови за одгледување. Резултатите треба да ја вклучуваат возраста и полот на засегнатите животни, типот на системот на одгледување, типот на употребената дијагностичка метода, степенот на инфестираност (ако е познат), и какви било релевантни дополнителни информации;

(в) резултатите од испитувањето за *Trichinella* кај расплодни свињи и нерези кои резултати треба да ги вклучуваат информациите од точка (б) на овој став;

(г) резултатите од испитувањето на *Trichinella* кај труповите од диви свињи, коњи, дивеч и кои било други животни-индикатори;

(д) резултатите од серолошките испитувања од член 14 на овој правилник;

(ѓ) други случаи каде што постои сомневање на *Trichinella*, без разлика дали е увезена или автохтона, и сите релевантни лабораториски резултати;

(е) деталите од сите позитивни резултати и верификацијата на видовите на *Trichinella* од страна на националната референтна лабораторија или референтна лабораторија на Европската Унија;

(ж) податоците треба да се достават во формат и според распоредот одреден од EFSA за известување за зоонози;

(з) за извештаи кои се однесуваат на одгледувалишта или категории на одгледувалишта одобрени за примена на контролирани услови за одгледување, за бројот на одгледувалиштата кои немаат *Trichinella* и преглед на резултатите од извршените инспекции на одгледувалиштата одобрени за примена на контролирани услови за одгледување, вклучувајќи ги податоците за усогласеноста на фармерите со барањата од овој правилник;

(с) за извештаи кои се однесуваат на регион со незначителен ризик треба да се достават податоци за:

- програмата за мониторинг спроведена во согласност со член 14 на овој правилник или еквивалентни податоци, и

- програмите за мониторинг на дивите животни, засновани врз анализа на ризик спроведени согласно став (1) точка (г) на овој член, или еквивалентни податоци.

## Член 12

### **Барања за операторите со храна за информирање**

Операторите со храна на одгледувалишта официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување треба да ја информираат Агенцијата доколку не исполнуваат некое од барањата утврдени во член 10 став (1) на овој правилник или за која било друга промена која може да влијае на статусот на одгледувалиштата одобрени за примена на контролирани услови за одгледување.

### Член 13

#### **Официјални контроли (аудити) на одгледувалишта одобрени за примена на контролирани услови за одгледување**

(1) Агенцијата спроведува периодични контроли на одгледувалиштата кои се официјално одобрени за примена на контролирани услови за одгледување.

(2) Зачестеноста на контролите се одредува на основа на анализата на ризик имајќи ја во предвид историјата на болеста, нејзината преваленца, резултатите од претходните контроли, географската област, локалните приемчиви диви животни, начинот за одгледување на животните, ветеринарниот надзор и усогласеноста на фармерите со барањата утврдени во овој правилник.

(3) Агенцијата верификува дека домашни свињи кои потекнуваат од одгледувалишта од став (1) на овој член се испитуваат согласно член 4 став (1) на овој правилник.

### Член 14

#### **Програми за мониторинг**

(1) Со цел да се потврди дека животните се слободни од *Trichinella*, се спроведува програма за мониторинг, согласно Законот за безбедност на храната<sup>(\*)</sup>, кај домашните свињи, коњите и другите видови животни кои се приемчиви за *Trichinella* и кои доаѓаат од одгледувалишта или оддели официјално регистрирани како одгледувалишта кои применуваат контролирани услови за одгледување, со цел верификација на неинфестираност со *Trichinella* во наведената популација.

(2) Зачестеноста на испитувањата, бројот на животни кои се испитуваат и планот на земање примероци треба да се содржани во Програмата за мониторинг. Примероците на месо се собираат и се испитуваат за присуство на *Trichinella* во согласност со Прилозите I и II на овој правилник.

(3) Програмата за мониторинг може да вклучи серолошки методи како дополнителен метод, доколку се претходно одобрени од страна на референтната лабораторија на Европската Унија.

### Член 15

#### **Повлекување на статусот на одгледувалишта официјално одобрени како одгледувалишта кои применуваат контролирани услови за одгледување**

(1) Во случај кога од резултатите од аудитите извршени во согласност со член 13 на овој правилник, се утврди дека барањата од член 11 на овој правилник повеќе не се исполнети, Агенцијата го повлекува статусот на одгледувалиштето официјално одобрено како одгледувалиште кое применува контролирани услови на одгледување, без одложување.

(2) Во случај кога домашна свиња е позитивна на присуство на *Trichinella* на одгледувалиштето официјално одобрено како одгледувалиште кое применува контролирани услови за одгледување, треба да се превземат следните мерки:

(а) повлекување на одгледувалиштето од регистарот;

(б) испитување на сите домашни свињи при колење;

(в) иследување и испитување на сите животни за приплод кои пристигнале во одгледувалиштето и доколку е можно, сите што го напуштиле одгледувалиштето во период од најмалку шест месеци пред позитивните наоди. За таа цел примероците на месо се собираат и се испитуваат на присуство на *Trichinella* со користење на методите на откривање дадени во Прилозите I и II на овој правилник;



(г) кога е потребно и доколку е изводливо откривање на начинот на ширење на паразитската инфестација преку дистрибуција на месо од домашните свињи заклани во период пред позитивниот наод;

(д) епидемиолошко испитување за да се утврди причината за инфестацијата;

(ѓ) зголемување на зачестеноста на испитувањето и обемот на програмата за мониторингот од член 14 на овој правилник;

(е) соодветни мерки во кланица кога инфицираниот труп не може да се идентификува во кланицата, вклучувајќи:

- зголемување на големината на секој примерок на месо земен за испитување на сомнителни трупови или

- прогласување на труповите како неисправни за исхрана на луѓето и

- преземање соодветни мерки за нештетно одстранување на сомнителните трупови или нивните делови, како и на тие кои се позитивни на испитувањата.

(3) По повлекување на статусот на одгледувалиштето официјално одобрено како одгледувалиште кое применува контролирани услови на одгледување, одгледувалиштето повторно може да го добие статусот за официјално одобрено за примена на контролирани услови за одгледување кога се отстранети утврдените несообразности и се исполнети барањата утврдени во член 11 став (1) на овој правилник.

(4) Доколку со контролата се утврди несообразност со одредбите од член 12 на овој правилник или позитивен резултат во едно одгледувалиште на одделот, наведеното одгледувалиште ќе биде исклучено од одделот се до одстранување на несообразноста.

### Глава III

#### Увоз

#### Член 16

#### Здравствени барања за увоз

(1) Увоз на месо од видови на животни кои може да се носители на *Trichinella*, кое е составено од напречно-набраздена мускулатура, може да се врши само ако пред извозот месото е испитано на *Trichinella* во земјата извозник во услови еквивалентни на барањата утврдени во членовите 4 и 5 на овој правилник.

(2) Трета земја може да ги применува исклучоците од член 5 ставови (2) и (3) на овој правилник само доколку за тоа ја има известено Агенцијата и доколку:

(а) е ставена на листа за увоз на живи домашни свињи од Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло<sup>(\*5)</sup>;

(б) е ставена на листата за увоз на свежо месо од домашни свињи од Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло<sup>(\*5)</sup> или

(в) е ставена на листа за увоз на преработки од месо добиени исклучиво од месо или производи од месо од домашни свињи од Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на

ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло<sup>(\*)5</sup>.

## Член 17 Документи

(1) Здравствениот сертификат, во кој се вклучени здравствените барања за увоз од член 16 на овој правилник, и кој ја придружува пратката при увоз на месо треба да биде потпишан од страна на официјален ветеринар со што се потврдува дека месото е испитано во земјата на потекло во согласност со член 16 на овој правилник.

(2) Здравствениот сертификат од став (1) на овој член треба да ја придружува пратката во оригинал, освен ако е дозволен исклучок согласно член 64 од Законот за безбедност на храната<sup>(\*)1</sup>.

## Глава IV Преодни и завршни одредби

### Член 18

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

### Член 19

Со денот на отпочнувањето со примена на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебни барања за контрола на *Trichinella* во месото („Службен весник на Република Македонија“ бр. 127/12).

### Член 20

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 и ќе отпочне да се применува од 1 јули 2016 година.

Бр. 02-433/4  
15 март 2016 година  
Скопје

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

Прилог I

## Метод на испитување

### Глава I Референтна метода на откривање

#### I. Метода на вештачка дигестија на збирни примероци со апаратот за магнетно мешање

##### 1. Апаратура и реагенси

(а) Нож или ножици и пинцета за сечење примероци;

(б) Плоча подлошка обележана на 50 одвоени квадрати, од кои секој може да држи примероци од приближно 2g месо, или друга опрема што дава еквивалентни гаранции во однос на следливоста на мострите;

(в) Блендер со остро сечиво за сецкање. Кога примероците се поголеми од 3g, треба да се употреби машина за мелење месо со отвори од 2 до 4mm или ножици. Во случај на замрзнато месо или јазик (по отстранување на површинското сврзно ткиво, кое не може да се дигестира), се иситнува во машина за мелење месо, а големината на примерокот треба значително да се зголеми;

(г) Магнетна мешалка со термостатски контролирана грејна плоча и стапчиња за мешање обложени со тефлон долги приближно 5cm;

(д) Конусни стаклени инки за сепарација, со капацитет од најмалку 2 литри, по можност со вградени тефлонски безбедносни затворачи;

(ѓ) Држачи, прстени и стегачи;

(е) Сита со големина на дупчињата на мрежата од 180 микрони со надворешен дијаметар 11cm, со дупчиња од не'рѓосувачки челик;

(ж) Инки, внатрешен дијаметар не помал од 12cm, за држење на ситата;

(з) Стаклени садови, капацитет 3 литри;

(с) Стаклени мерни цилиндри, капацитет 50 до 100ml, или кивети за центрифугирање;

(и) Трихиноскоп со хоризонтална плоча или стереомикроскоп, со сопствен пропустен светлински извор чиј интензитет може да се прилагоди;

(ј) Петриеви плочи со дијаметар од 9cm (за употреба со стереомикроскоп), означени на нивната долна страна со квадратчиња со големина 10x10mm како области за испитување, со користење на инструмент поинтер;

(к) Сад за броење ларви (за употреба со трихиноскоп), направено од тенки акрилни плочки дебели 3mm на следниот начин:

(i) дното на садот треба да биде 180x40mm, поделено на квадратчиња;

(ii) страните да бидат 230x20mm;

(iii) крајот да биде 40x20mm. Дното и краевите треба да бидат внесени меѓу страните, за да формираат две мали дршки на краевите. Горната страна на дното треба да биде подигната 7 до 9mm од основата на рамката што е формирана од страните на краевите. Деловите треба да бидат залепени меѓусебе со лепило соодветно за материјалот;

(л) Алуминиумска фолија;

(љ) 25% хидрохлорна киселина;

(м) Пепсин, јачина: 1:10 000 NF (US National Formulary) што одговара на 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2000 FIP (Federation Internationale de Pharmacie) или стабилизирани течен пепсин со најмалку 660 European Pharmacopoeia единици/ml;

(н) Вода загреана на 46 до 48°C;

(њ) Вага со точност до најмалку 0.1g;

(о) Метални садови со капацитет 10 до 15 литри, за собирање на преостанатиот сок од дигестијата;

(п) Пипети со различни големини (1, 10 и 25ml) и држачи за пипети;

(р) Термометар со точност до 0.5°C во опсегот 1 до 100°C;

(с) Сифон/одвод на вода.

2. Собирање примероци и количеството што треба да се дигестира

(а) Во случај на земање на примероци од цели трупови на домашни свињи, се зема примерок со маса од најмалку 1g од коренот на дијафрагмата на преодот од мускулниот во тетивниот дел. За оваа намена се употребуваат посебни клешти за Trichinella кои обезбедуваат примероците да се со маса од 1.00 до 1.15g.

Во случај на расплодни свињи и нерези, се зема поголем примерок со маса од најмалку 2g од коренот на дијафрагмата од преодот на мускулниот кон тетивниот дел. Во отсуство на коренот на дијафрагмата, се зема примерок двојно поголем од 2g (или 4g во случај на расплодни свињи и нерези) од ребрениот или градниот дел на дијафрагмата, или од жвакачките мускули (m.masseter), јазикот или од стомачните мускули.

(б) Од парчиња месо, се зема примерок со маса од најмалку 5g од напречно-набраздената мускулатура, со што помалку масно ткиво, по можност што поблиску до коските или фасциите. Ако месото не е наменето за варење или други типови обработка, по колењето треба да се земе дополнителен примерок со иста големина;

(в) Од замрзнатите примероци треба да се земе за анализа примерок од напречно-набраздено мускулно ткиво со жили, со маса од најмалку 5g. Масата на примерокот месо се однесува на примерок месо кое е без маснотија и сврзно ткиво. Посебно внимание треба да се обрне кога се собираат мускулни примероци од јазикот за да се избегне контаминацијата со површинскиот слој на јазикот, кој не е сварлив и може да го попречи читањето на седиментот.

### 3. Постапка

#### I. Комплетен групен примерок (100g на примероци се испитуваат одеднаш)

(а)  $16 \pm 0.5$ ml хлороводородна киселина се додава во сад од 3 литри кој содржи 2 литри вода, претходно загреана на 46 до 48°C; стапчето за мешање се става во садот и садот се става на преходно загреана плоча на магнетната мешалка и се започнува со мешањето;

(б) Се додава  $10 \pm 0.2$ g пепсин или  $30 \pm 0.5$ ml течен пепсин;

(в) Во блендерот се ставаат 100g примероци (мускулно ткиво) собрани согласно со точка 2 од оваа глава и се иситнуваат;

(г) Иситнетото месо се префрла во сад од 3 литри, кој содржи вода, пепсин и хидрохлорна киселина;

(д) Ножот на блендерот се потопува повеќекратно во садот со дигестивната течност, а садот во кој се иситнувало месото се плакне со мало количество дигестивна течност за отстранување на месото кое стои залепено на површината на садот;

(ѓ) Садот се покрива со алуминиумска фолија;

(е) Магнетната мешалка се регулира да одржува постојана температура од 44 до 46°C во текот на целата постапка. За време на мешањето, дигестивната течност треба да ротира со задоволително висока брзина за да создаде длабок вртлог без прскање на течност надвор од садот;

(ж) Дигестивната течност се меша се додека не исчезнат честичките од месото (приближно 30 минути). Потоа се исклучува мешалката и дигестивната течност се цеди преку ситото во инката за седиментација (сепаратор). При обработката на одредени типови месо (јазик, месо од дивеч) можно е да биде потребно подолго време на дигестија (не повеќе од 60 минути);

(з) Процесот на дигестија се смета за задоволителен ако почетната маса на примерокот кој останал не е повеќе од 5% останат на ситото;

(с) Дигестивната течност се остава да се исталожи во инката околу 30 минути;

(и) По 30 минути, примерок од дигестивната течност во количество од 40ml се претура во мерниот цилиндер или киветата за центрифугирање;

(ј) Дигестивната течност и другиот течен отпад се чуваат во садот се додека не заврши читањето на резултатите;

(к) Примерокот од 40ml се остава да одстои 10 минути. 30ml од површинската течност што плови внимателно се отстранува со вшмукување за да се отстранат горните слоеви и се остава волумен не поголем од 10ml;

(л) Преостанатите 10ml примерок од седиментот се истураат во сад за броење на ларви, или во петриева шоља;

(љ) Мерниот цилиндер или киветата за центрифугирање се плакне со 10ml вода која треба да се додаде на примерокот во садот за броење ларви или во петриевата шоља. Последователно, примерокот се испитува со трихиноскоп или со стереомикроскоп при

зголемување од 15 до 20 пати. Дозволена е визуелизација со користење на други техники, под услов да се докаже дека испитувањето на позитивните контролни примероци дава еднакви или подобри резултати од традиционалните методи на визуелизација. Во сите случаи на сомнителни области или облици слични на паразити, треба да се употреби поголемо зголемување од 60 до 100 пати;

(м) Дигестите треба да се испитаат веднаш штом ќе бидат готови. Во никој случај испитувањето не треба да се одложува за следниот ден. Ако дигестот не се испита во рок од 30 минути од подготовката, тој треба да се разбистри на следниот начин. Крајниот примерок од околу 40ml се претура во мерен цилиндер и се остава да одстои 10 минути. Потоа 30ml од површинската течност сеотстранува, оставајќи волумен од 10ml. Овој волумен се зголемува до 40ml со додавање на вода. По периодот на смирување од 10 минути, 30ml од површинската течност се отстранува со вшмукување, оставајќи волумен од 10ml за испитување во петриева шоља или во сад за броење ларви. Мерниот цилиндер се мие со не повеќе од 10ml вода и овие испироци се додаваат на примерокот во петриевата шоља или во садот за броење ларви за испитување.

Доколку при испитувањето се востанови дека седиментот не е бистар, примерокот се претура во мерниот цилиндер и се зголемува количеството на седиментот до 40ml со вода од чешма и потоа се следи горната постапка. Постапката може да се повтори 2 до 4 пати, се додека течноста не стане доволно чиста за сигурно читање.

## **II. Групи примероци помали од 100g**

Кога е потребно, дополнителни 15g можат да се додадат на примерокот од 100g и да се испитаат заедно со овие примероци во согласност со потточка I од оваа точка. Примероците чија маса надминува 15g треба да се испитаат како засебна група. За групи до 50g, дигестивната течност и состојките можат да се намалат на 1 литар вода, 8ml хлороводородна киселина и 5g пепсин.

## **III. Позитивни или сомнителни резултати**

Кога испитувањето на збиен примерок дава позитивен или несигурен резултат, дополнителен примерок од 20g се зема од секоја свиња во согласност со точка 2 потточка (а) од оваа глава. Примероците од 20g од пет свињи се групираат и се испитуваат со користење на методата опишана погоре. На тој начин, ќе се испитаат примероците од 20 групи на пет свињи.

Кога ќе се открие *Trichinella* во групен примерок од 5 свињи, дополнителни примероци од по 20g се земаат од поединечни свињи во групата и секој се испитува одделно со користење на методата опишана погоре.

Примероците на паразити треба да се чуваат во 90% етил алкохол за конзервација и за идентификување на видот во референтна лабораторија на Европската Унија или во националната референтна лабораторија.

По собирањето на паразитите, материјалот од позитивните примероци (дигестивниот сок, површинската течност, измивањата) треба да се деконтаминираат со загревање до најмалку 60°C.

## **IV. Чистење и постапка на деконтаминација по позитивен или сомнителен резултат**

При испитувањето на колективен или индивидуален примерок кој дава позитивен или сомнителен резултат, сите материјали кои дошле во контакт со месото (садот од блендерот и ножот, чашата, прачките за мешање, температурниот сензор, конусната инка

за филтрација, ситото и форцепсите) треба внимателно да се деконтаминираат со перење во топла вода (65 до 90°C). Се препорачува да се исплакне секое парче темелно за да се отстрани детергентот доколку за време на миењето се користи детергент.

## Глава II

### ЕКВИВАЛЕНТНИ МЕТОДИ

#### **A. Метод на механички потпомогната дигестија на збирен примерок/техника на седиментација**

##### 1. Апаратура и реагенси

- (а) Нож или ножици за сечење примероци;
- (б) Плоча подлошка поделена на 50 квадрати, од кои секој може да држи примероци од приближно 2g месо, или други алатки што даваат еквивалентни гаранции во однос на следливоста на примероците;
- (в) Машина за мелење месо или електричен блендер;
- (г) Мешалка тип Stomacher lab-blender 3500 thermo model;
- (д) Пластични вреќи соодветни за Stomacher lab-blender;
- (ѓ) Конусни инки за сепарација со капацитет од најмалку 2 литри, по можност опремени со тефлонски безбедносни затварачи;
- (е) Држачи, прстени и стегаачи;
- (ж) Сита со големина на отворите на мрежата од 180 микрони, надворешен дијаметар 11cm и со мрежа од не'рѓосувачки челик;
- (з) Инки, со внатрешен дијаметар не помал од 12cm, за држење на ситата;
- (с) Стаклени мерни цилиндри од 100ml;
- (и) Термометар со точност до 0.5°C во опсег од 1 до 100°C;
- (ј) Вибратор, на пр. електрична машинка за бричење со отстранет врв;
- (к) Релеј (склопка), кој ќе се вклучува и исклучува на интервали од една минута;
- (л) Трихиноскоп со хоризонтална плоча или стереомикроскоп, со сопствен пропустен светлински извор со прилагодлив интензитет на светлина;
- (љ) Сад за броење ларви и неколку петриеви шољи со дијаметар од 9cm како што се наведени во Глава I точка 1 потточки (j) и (к);
- (м) 17.5% хлороводородна киселина;
- (н) Пепсин, јачина: 1:10 000 NF (US National Formulary) што одговара на 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2000 FIP (Federation Internationale de Pharmacie) или стабилизирани течен пепсин со најмалку 660 European Pharmacopoeia единици/ml;
- (њ) Канти од 10 литри за деконтаминација на апаратурата, на пр. со формол и за преостанатиот дигестивен сок кога примероците ќе се покажат позитивни на тестирањето;
- (о) Вага со точност до 0.1g.

2. Собирање на примероците и количеството што треба да се дигестира како што е предвидено во Глава I точка 2.

##### 3. Постапка

##### **I. Мелење**

Однапред извршеното мелење на примероците месо во машината за мелење ќе го подобри квалитетот на дигестија. Ако се користи електричен блендер, со блендерот треба да се работи три до четири пати во траење од околу една секунда секој пат.

## II. Постапка на дигестија

Постапката може да вклучи комплетни збирни примероци (100g примероци одеднаш) или групи помали од 100g.

(a) Збирни примероци (100g на примероци одеднаш):

(i) Во лабораторискиот хомогенизатор Stomacher lab-blender 3500 се ставаат две пластична вреќи една во друга и контролата на температурата се подесува на 40 до 41°C;

(ii) Еден и половина литар загреана вода од 40 до 41°C се префрла во внатрешната пластична вреќа;

(iii) 25ml 17.5% хлороводородна киселина се додаваат на водата во хомогенизаторот;

(iv) Се додаваат 100 примероци, од кои секој треба да е со маса од приближно 1g (на 25 до 30 °C), а кои се земени од секој поединечен примерок во согласност со точка 2 од овој дел;

(v) На крајот се додава 6g пепсин или 18ml течен пепсин. Овој редослед треба строго да се почитува за да се избегне декомпозиција на пепсинот;

(vi) Се пушта хомогенизаторот да ја хомогенизира содржината на вреќата во траење од 25 минути;

(vii) Пластичната вреќа се отстранува од хомогенизаторот и дигестивната течност се филтрира преку ситото во сад од 3 литри;

(viii) Пластичната вреќа се мие со приближно 100ml вода, која потоа се користи за плакнење низ ситото и на крај се додава во филтратот во садот и

(ix) До 15 поединечни примероци можат да се додадат на вкупната група од 100 примероци и да се испитаат заедно со овие примероци;

(б) Помали групни примероци (помалку од 100 примероци)

(i) Во лабораторискиот хомогенизатор Stomacher lab-blender 3500 се ставаат две пластични вреќи една во друга а температурата се подесува на 40 до 41°C;

(ii) Се подготвува дигестивна течност со мешање на околу еден и пол литар вода и 25ml на 17.5% хидрохлорна киселина. Се додава 6g пепсин и се меша на температура од 40 до 41°C. Овој редослед треба строго да се почитува за да се избегне декомпозиција на пепсинот;

(iii) Од дигестивната течност, се мери волумен што одговара на 15ml на грам од примерок (на пр. за 30 примероци бараниот волумен е  $30 \times 15 \text{ml} = 450 \text{ml}$ ) и се префрла во внатрешноста од двете пластични вреќи, заедно со примероците месо кои имаат маса приближно 1g (на 25 до 30°C) земени од секој индивидуален примерок во согласност со точка 2 од овој дел;

(iv) Вода со температура од приближно 41°C се додава во надворешната вреќа, за да се создаде вкупен обем во двете вреќи од еден и половина литар. Потоа се пушта хомогенизаторот да ја хомогенизира содржината на вреќата во траење од 25 минути.

(v) Пластичната вреќа се отстранува од хомогенизаторот и дигестивната течност се филтрира преку сито во сад од 3 литри;

(vi) Пластичната вреќа се мие со приближно 100ml вода (на 25 до 30°C), која потоа се користи за плакнење на ситото и на крај се додава во филтратот во садот.

## III. Откривање на ларвите со седиментација

- Се додава мраз (300 до 400g парчиња мраз, распрскан мраз или искршен мраз) на дигестивната течност за да се зголеми нејзиниот обем до околу 2 литри. Потоа се меша дигестивната течност додека мразот не се стопи. Во случај на помали групи (види поточка II (б) од оваа точка), соодветно треба да се намали количеството мраз;

- Разладената дигестивна течност се префрла во 2 литарска инка за сепарација, опремена со вибратор и дополнителен стегаач;

- Седиментацијата е дозволена да продолжи 30 минути, а во тоа време инката за седиментација вибрира непрекинато, т.е. една минута вибрирање по кое следува една минута пауза,

- По 30 минути, примерок од 60ml од седиментот брзо се истура во мерен цилиндар од 100ml (по употребата, инката се плакне со растворен детергент);

- 60ml од примерок се остава да одстои најмалку 10 минути, по што површинската течност се отстранува со вшмукување за да остане волумен од 15ml, што треба да се испита за присуство на ларви;

- За вшмукување може да се употреби шприц за еднократна употреба, опремен со пластична цевка. Должината на цевката треба да биде таква да останат 15ml во мерниот цилиндер кога рабовите на шприцот се потпираат на работ на цилиндерот;

- Преостанатите 15ml се истураат во сад за броење ларви или во две петриеви шољи и се испитуваат со користење трихиноскоп или стереомикроскоп;

- Мерниот цилиндер се мие со 5 до 10ml вода, а испироците се додаваат на примерокот;

- Дигестираните елементи треба да се испитаат штом ќе бидат готови. Во никој случај не треба да се одложи испитувањето за следниот ден;

Кога дигестот не е јасен или не се испита во рок од 30 минути од подготовката, тој треба да се разбистри на следниот начин:

- крајниот примерок од 60ml се претура во мерен цилиндер и се остава да одстои 10 минути; потоа се отстранува 45ml површинска течност со вшмукување, а преостанатите 15ml се зголемуваат на 45ml со додавање на вода;

- по период на таложење од 10 минути, 30ml од површинската течност се отстранува со вшмукување и преостанатите 15ml за испитување се истураат во петриева шоља или во сад за броење ларви;

- мерниот цилиндер се мие со 10ml вода, а испироците се додаваат за испитување на примерокот во петриева шоља или во сад за броење на ларви.

#### **IV. Позитивни или сомнителни резултати**

Кога резултатите се позитивни или несигурни, се применува постапката утврдена во Глава I точка 3 потточка III.

#### **Б. Механички асистирани дигестија на збирен примерок/техника на „изолација на филтер“**

##### **1. Апаратура и реагенси**

Како што е наведено во дел А точка 1 од оваа глава.

Дополнителна опрема:

(а) Гелманова инка од 1 литар, заедно со држач на филтер (дијаметар 45mm);

(б) Филтер дискови, кои се состојат од кружна мрежа од не'рѓосувачки челик со отвори од 35 микрони (дијаметар на дискот 45mm), два гумени обрачи дебели 1mm (надворешен дијаметар 45mm; внатрешен дијаметар 38mm), кружната мрежа се поставува меѓу двата гумени обрачи и се прицврстува за нив со двокомпонентно лепило соодветно за двата материјали;

(в) Ерленмаеров сад, капацитет од 3 литри, опремен со странична цевка за вшмукување;

(г) Филтерска пумпа;

(д) Пластични вреќи со капацитет од најмалку 80ml;

(ѓ) Опрема за затворање пластични вреќи;

(е) Ренилаза, јачина 1:150.000 сокслетови единици на грам.

##### **2. Собирање примероци**

Како што е предвидено во Глава I точка 2.



### 3. Постапка

#### I. Мелење

Однапред извршено мелење на примероците месо во машината за мелење месо, го подобрува квалитетот на дигестијата. Ако се користи електричен блендер, со блендерот треба да се работи три до четири пати во траење од околу една секунда за секој пат.

#### II. Постапка на дигестија

Оваа постапка може да вклучи комплетни групи (100g примероци одеднаш) или групи од помалку од 100g.

(а) Комплетни групни примероци (100 примероци одеднаш)

Наведено во дел А точка 3 потточка II(а) од оваа глава;

(б) Помали групни примероци (помалку од 100 примероци)

Наведено во дел А точка 3 потточка II(б) од оваа глава.

#### III. Откривање на ларвите со филтрација

(а) Се додава мраз (300 до 400g парчиња мраз, распрскан мраз или искршен мраз) на дигестивната течност за да се зголеми нејзиниот волумен до околу 2 литри. Во случај на помали групи, соодветно треба да се намали количеството мраз.

(б) Се меша дигестивната течност додека мразот не се стопи. Разладената дигестивна течност потоа се остава најмалку три минути за ларвите да се свијат.

(в) Гелмановата инка, опремена со држач за филтер и со филтерски диск, се монтира на ерленмаеровиот сад поврзан со филтерска пумпа;

(г) Дигестивната течност се префрла во гелмановата инка и се филтрира. Кон крајот на филтрацијата на дигестивната течност, може да и се помогне да помине низ филтерот со примена на вшмукување со филтерска пумпа. Вшмукувањето треба да престане пред филтерот да стане сув, т.е. кога 2 до 5ml течност се останати во инката;

(д) Штом ќе се исфилтрира целата дигестивна течност, се отстранува филтерскиот диск и се става во пластична вреќа со капацитет од 80ml, заедно со 15 до 20ml раствор на ренилаза. Растворот на ренилаза се прави со додавање 2g ренилаза на 100ml вода;

(ѓ) Пластичната вреќа два пати се затвора и се става меѓу внатрешната и надворешната вреќа на хомогенизаторот;

(е) Се дозволува хомогенизаторот да хомогенизира три минути, на пр. додека работи на целосна или на нецелосна група;

(ж) По три минути, пластичната вреќа заедно со филтерските дискови и растворот на ренилаза, се отстранува од хомогенизаторот и се отвора со ножици. Течната содржина се истура во садот за броење ларви или во петриева шољата. Вреќата се мие со 5 до 10ml вода, која потоа се додава во садот за броење ларви за испитување со трихиноскоп или во петриева шоља за испитување со стереомикроскоп;

(з) Дигестираните елементи треба да се испитаат штом ќе бидат готови. Во никој случај не треба да се одложи испитувањето за следниот ден.

Забелешка: Филтерските дискови никогаш не треба да се употребат кога не се целосно чисти. Нечистите дискови никогаш не треба да се дозволи да се исушат. Филтерските дискови можат да се чистат со нивно ставање преку ноќ во раствор на ренилаза. Пред употреба, тие треба да се измијат со свеж раствор на ренилаза со користење на хомогенизатор.

#### IV. Позитивни или сомнителни резултати

Кога резултатите се позитивни или несигурни, се применуваат одредбите утврдени во Глава I точка 3 потточка III.

## **В. Метод на автоматска дигестија за збирни примероци до 35g**

### 1. Апаратура и реагенси

- (а) Нож или ножици за сечење примероци;
  - (б) Плоча подлошка поделена на 50 квадрати, од кои секој може да држи примероци од приближно 2g месо, или други алатки што даваат еквивалентни гаранции во однос на можноста за следење на примероците;
  - (в) Миксер трихоматик 35® со филтрациски додаток;
  - (г) Хлороводородна киселина со маса  $8.5 \pm 0.5\%$ ;
  - (д) Просирни поликарбонатни мембрански филтри со дијаметар од 50mm и големина на отворите од 14 микрони;
  - (ѓ) Пепсин, јачина 1:10000 NF (US National Formulary) што одговара на 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2000 FIP (Federation Internationale de Pharmacie) или стабилизирани течен пепсин со најмалку 660 European Pharmacopoeia единици/ml;
  - (е) Вага со точност до 0.1g;
  - (ж) Пинцети со тап врв;
  - (з) Неколку микроскопски стакла со должина на страната од најмалку 5cm или неколку петриеви плочи со дијаметар од најмалку 6cm, означени на нивната долна страна со квадратчиња со големина 10x10mm како области за испитување со користење на остар инструмент;
  - (с) Микроскоп (стереомикроскоп) со извор на светлина (зголемување 15 до 60 пати) или трихиноскоп со хоризонтална плоча;
  - (и) Сад за собирање отпадни течности;
  - (ј) Садови од 10 литри што треба да се употребат за деконтаминација на апаратурата, на пр. со формол и за преостанатиот дигестивен сок кога примероците ќе се покажат позитивни на тестирањето;
  - (к) Термометар со точност до  $0.5^{\circ}\text{C}$  во опсегот 1 до  $100^{\circ}\text{C}$ .
2. Собирање примероци  
Наведено во Глава I точка 2.
3. Постапка

### **I. Постапка на дигестија**

- (а) Се поставува миксерот со филтрацискиот додаток, се поврзува цевката за одвод и се поставува да истекува во кофата за отпад;
- (б) Кога миксерот е вклучен, загревањето ќе започне;
- (в) Пред да се направи ова, вентилот на дното што се наоѓа под комората за реакција, треба да се отвори и да се затвори;
- (г) Потоа се додаваат до 35 примероци, од кои секој со маса од приближно 1g (на 25 до  $30^{\circ}\text{C}$ ), а кои се земени од секој поединечен примерок во согласност со точка 2 од овој дел. Големите парчиња мускулни жили треба да се отстранат, бидејќи можат да го затнат мембранскиот филтер;
- (д) Вода се додава до работ на комората за течности поврзана со миксерот (приближно 400ml);
- (ѓ) Се додаваат околу 30ml хлороводородна киселина (8.5%) до работ на помалата, поврзана комора за течности;
- (е) Мембранскиот филтер се става под грубиот филтер во држачот на филтерот во филтерскиот додаток;
- (ж) На крај, се додаваат 7g пепсин или 21ml течен пепсин. Овој редослед треба строго да се почитува за да се избегне декомпозиција на пепсинот;
- (з) Се затвораат капаците на реакција и на коморите со течности;

(s) Се избира периодот на дигестија. Треба да се утврди краток период за дигестија (5 минути) за свињите со нормална возраст за колење и подолго време (8 минути) за други примероци;

(и) Кога ќе се вклучи копчето за започнување на миксерот, процесот на разделување и дигестација започнува автоматски, по кој следува филтрацијата. По 10 до 13 минути процесот се завршува и автоматски престанува;

(j) Капакот на комората за реакција се отвора по проверката дека комората е празна. Ако во комората има пена или каков било остаток од дигестивна течност, постапката се повторува во согласност со потточка V од оваа точка.

## **II. Откривање на ларвите**

(a) Се остстранува држачот на филтерот и се префрла мембранскиот филтер на микроскопското стакло или на петриевата плоча.

(б) Се испитува мембранскиот филтер со употреба на (стерео) микроскоп или трихиноскоп.

## **III. Опрема за чистење**

(a) Кога резултатот е позитивен, се полни комората за реакција на миксерот со зовриена вода додека не се наполнат две третини. Обична вода се префрла во поврзаната комора за течности додека не го покрие долниот сензор. Потоа се одвива автоматско чистење. Држачот на филтерот и останатата опрема се деконтаминира со користење на формол;

(б) Откако ќе се заврши работата за тој ден, комората за течности на миксерот се полни со вода и се подложува на стандарден циклус.

## **IV. Употреба на мембранските филтри**

Секој поликарбонатен мембрански филтер може да се употреби најмногу пет пати. Филтерот треба да се сврти меѓу секоја употреба. Освен тоа, филтерот треба да се проверува по секоја употреба за какво било оштетување што може да го направи несоодветен за употреба.

## **V. Методи кои треба да се применат кога обработката е нецелосна и кога филтрацијата не може да се изведе**

Кога миксерот е ставен во автоматски циклус во согласност со дел В точка 3 потточка I од оваа глава, се отвора капакот на комората за реакција и се проверува дали има пена или каков било остаток од течност во комората. Ако има, се постапува на следниот начин:

(a) се затвора вентилот на дното под комората за реакција;

(б) се отстранува држачот на филтерот и се префрла мембранскиот филтер на микроскопско стакло или на петриева плоча;

(в) се става нов мембрански филтер во држачот за филтер и се прицврстува држачот за филтер;

(г) се полни комората за течности на миксерот со вода додека не се покрие долниот сензор;

(д) се врши автоматски циклус на чистење;

(f) откако ќе заврши циклусот на чистење, се отвора капакот на комората за реакција и се проверува дали има какви било остатоци од течности;

(e) ако комората е празна, се отстранува држачот на филтерот и со пинцета се префрла мембранскиот филтер на микроскопско стакло или на петриева плоча;

(ж) се испитуваат двата мембрански филтри во согласност со дел В точка 3 потточка II од оваа глава. Ако филтрите не можат да се испитаат, се повторува целиот процес на дигестија со подолго време на дигестија во согласност со дел В точка 3 потточка I од оваа глава.

## **VI. Позитивни или сомнителни резултати**

Кога резултатите се позитивни или несигурни, се применуваат одредбите утврдени во Глава I точка 3 потточка III.

### **Г. Метод на вештачка дигестија на збирни мостри со апаратот за магнетно мешање/”на филтриран изолат” и откривање на ларви со латекс аглутинациски тест**

Овој метод се смета за еквивалентен само за тестирање на месо од домашни свињи.

#### 1. Апаратура и реагенси

- (а) Нож или ножици и пинцета за сечење примероци;
- (б) Плоча подлошка обележана на 50 одвоени квадрати, од кои секој може да држи примероци од приближно 2g месо, или друга опрема што дава еквивалентни гаранции во однос на следливоста на примероците;
- (в) Блендер со остро сечиво за сечење. Кога примероците се поголеми од 3g, треба да се употреби машина за мелење месо со отвори од 2 до 4mm или ножици. Во случај на замрзнато месо или јазик (по отстранување на површинскиот слој на сврзно ткиво, кој не може да се дигестира), се иситнува во машина за мелење месо, а големината на примерокот треба значително да се зголеми;
- (г) Магнетна мешалка со термостатски контролирана грејна плоча и стапчиња за мешање обложени со тефлон долги приближно 5cm;
- (д) Стаклени садови со капацитет од 3 литри;
- (ѓ) Сита, со големина на дупчињата на мрежата од 180 микрони, со надворешен дијаметар 11cm, со дупчиња од не’рѓосувачки челик;
- (е) Челични апарати за филтрација со големина од 20µm на мрежата со челична инка;
- (ж) Вакуум пумпа;
- (з) Метални или пластични садови, со капацитет од 10 до 15 литри, за собирање на дигестивниот сок;
- (с) 3D Ротирачка ногарка;
- (и) Алуминиумска фолија;
- (ј) 25% хлороводородна киселина
- (к) Пепсин, јачина: 1:10 000 NF (US National Formulary) што одговара на 1:12500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2000 FIP (Federation Internationale de Pharmacie) или стабилизирани течен пепсин со најмалку 660 European Pharmacopoeia единици/ml
- (л) Вода од чешма загреана на 46 до 48°C;
- (љ) Вага со точност до најмалку 0.1g;
- (м) Пипети со различни големини (1.10 и 25ml) микропипети според упатствата на производителот за латекс аглутинацијата и држачи за пипети;
- (н) 20 микрони најлонски мрежи за филтрација со дијаметар кој што одговара на системот за филтрација;
- (њ) Пластични или челични пинцети од 10-15cm;
- (о) Конусни тегли од 15ml;
- (п) Сад со тефлонски или челичен врв да одговара на конусните тегли;
- (р) Термометар со точност до 0.5°C во опсегот 1 до 100°C;
- (с) Латекс аглутиниращки карти од Trichin-L antigen тест кит валидирани според кодот No EURLP\_D\_001/2011;
- (т) Пуферска течност со конзерванс (разреден примерок) од Trichin-L antigen тест кит валидиран според кодот No EURLP\_D\_001/2011;
- (ќ) Пуфер со додаток на конзерванс (негативна контрола) на Trichin-L antigen тест кит валидиран според кодот No EURLP\_D\_001/2011;

(y) Пуфер со додаток на *Trichinella spiralis* антигени и конзерванс (позитивна контрола) на Trichin-L antigen тест кит валидиран според кодот No EURLP\_D\_001/2011;

(ф) Пуфер со полиетиленски парчиња обложени со антитела и со додаток на конзерванс (латекс топчиња) на Trichin-L antigen тест кит валидиран според кодот No EURLP\_D\_001/2011;

(х) Стапчиња за еднократна употреба.

## 2. Собирање примероци

Како што е наведено во Глава I точка 2.

## 3. Постапка

### **I. За комплетен групен примерок (во вкупно количество од 100g примероци одеднаш)**

(а)  $16 \pm 0.5$  ml 25% хидрохлорна киселина (0.2% крајно разредување) се додава во сад 3 литри вода, која содржи 2 литри  $\pm 200$  ml вода, претходно загреана на 46 до 48°C; стапчето за мешање се става во садот и садот се става на преходно загреана плоча на магнетната мешалка и се започнува со мешањето;

(б) Се додава  $10 \pm 1$  g пепсин (или  $30 \pm 3$  ml течен пепсин);

(в) Во блендерот се ставаат 100-115g од примероците кои се земени во согласност со точка 2 од овој дел со  $150 \pm 15$  ml загреан пуфер за дигестија и се исцитнуваат;

(г) Исцитнетото месо се става во садот кој содржи 3 литри вода, пепсин и хидрохлорна киселина;

(д) Ножот на блендерот се потопува повеќекратно во садот со дигестивната течност, а садот во кој се исцитнувало месото се мие со мало количество дигестивна течност за отстранување на месото кое стои залепено на површината на садот;

(ѓ) Садот се покрива со алуминиумска фолија;

(е) Магнетната мешалка се регулира да одржува постојана температура од 44 до 46°C воекот на целата постапка. За време на мешањето, дигестивната течност треба да ротира со задоволително висока брзина за да создаде длабок вртлог без прскање на течност надвор од садот;

(ж) Дигестивната течност се меша се додека не исчезнат честичките од месото (приближно 30 минути). Мешалката потоа се исклучува и дигестивната течност се претура преку ситото во инка за седиментација (сепаратор). При обработката на одредени типови месо (јазик, месо од дивеч) можно е да биде потребно подолго време на дигестија (не повеќе од 60 минути);

(з) Процесот на дигестија се смета за задоволителен ако не повеќе од 5% од почетната маса на примерокот останат на ситото;

(с) 20 микронски филтер од најлонска мрежа се поставува на постољето за филтрација.

Конусната челична инка за филтрација се поставува на постољето за филтрација со систем за затворање и челично сито со отвори на мрежата од 180 микрона се поставува на инката. Вакуумска пумпа се спојува со постољето за филтрација и дигестивната течност се собира во метален или пластичен сад;

(и) Се запира со мешањето и се дозволува да дигестивната течност истече во инката за филтрација преку ситото. Садот се испира со 250ml топла вода. Течноста за испирање треба да се додаде во филтрационата подлога после филтрирањето на дигестивната течност;

(ј) Со пинцета се зема мембраната за филтрација држејќи ја за рабовите. Мембраната за филтрација се превиткува (минимално) на четири и се става во 15ml конусна епрувета;

(к) Мембраната за филтрација се притиска на дното на 15ml конусна епрувета со помош на толчник и силно се притиска правејќи повторувачки движења напред-назад позиционирајќи го во внатрешноста на филтрационата мембрана, според упатството на производителот;

(л) Во 15ml конусна епрувета се додава  $0.5\pm 0.01$ ml разредител со помош на пипета и мембраната за филтрација се хомогенизира со помош на толчникот со правење на благи напред-назад движења, избегнувајќи нагли движења да не би дошло до прскање натечности (постапка според упатството на производителот);

(љ) Секој примерок, негативната контрола и позитивната контрола се распоредуваат во различни полиња на картицата за аглутинација со помош на пипети, според упатството на производителот;

(м) Латексните топчиња се додаваат во секое поле на картицата за аглутинација со помошна пипета според упатството на производителот без да се овозможи нивен контакт со примероците и контролите. Во секое поле латексните топчиња нежно се мешаат со стапче, се додека хомогенизираната течност не ги прекрие целите полиња;

(н) Картицата за аглутинација се става на 3Д ротирачка ногарка и се ротира според упатството на производителот;

(њ) После истекот на времето одредено во упатството од производителот ротирањето се запира и картицата за аглутинација се става на рамна површина и се чита резултатот од реакцијата. Во случај на позитивен примерок агрегатните топчиња треба да се појават. Во случај на негативен примерок суспензијата останува хомогенизирана без појава на агрегатни топчиња.

## **II. Групни примероци помали од 100g како што е предвидено во Глава I точка 3 потточка II.**

За групни примероци помали од 100g, треба да се спроведе постапката наведена во Глава I точка 3 потточка II.

### **III. Позитивни или сомнителни резултати**

Кога испитувањето на збирен примерок дава позитивен или несигурен латекс аглутиначки резултат, дополнителен примерок од 20g се зема од секоја свиња во согласност со Глава I точка 2 потточка (а). Примероци од 20g од пет свињи се групираат и се испитуваат со користење на методата опишана во потточка I од оваа точка. На тој начин, ќе се испитаат примероците од 20 групи на пет свињи.

Кога ќе се добие позитивен латекс аглутиначки резултат во групен примерок од 5 свињи, дополнителни примероци од 20g се земаат од поединечни свињи во групата и секој се испитува одделно со користење на методата опишана во Глава I.

Примероците на паразити треба да се чуваат во 90% етил алкохол за конзервација и за идентификување на видот во референтна лабораторија на Европската Унија или во националната референтна лабораторија.

По собирањето на паразитите, материјалот од позитивните примероци (дигестивниот сок, површинската течност, измивањата) треба да се деконтаминираат со загревање до најмалку 60°C.

## **IV. Чистење и постапка за деконтаминација по позитивен или сомнителен резултат**

При испитувањето на збирен или индивидуален примерок кој дава позитивен или сомнителен латекс аглутиначки резултат, сите материјали кои што дошле во контакт со месото (садот на блендерот и ножот, толчникот, чашата, прачката за мешање, температурниот сензор, конусната инка за филтрација, ситото и форцепсите) треба да бидат внимателно деконтаминирани со натопување на неколку секунди во врела вода (65-90°C). Остатоците од месо или неактивните ларви кои би можеле да останат на нивната површина, може да се отстранат со сунѓер и чиста вода. Ако е потребно, може да се додадат неколку капки детергент за одмастување на опрема. Тогаш се препорачува да се измие секое парче темелно за да се отстранат сите траги на детергентот.

#### **Д. Тест за вештачка дигестија за *in vitro* откривање на ларви на *Trichinella spp.* во примероци од месо, PrioCHECK® *Trichinella* AAD Kit**

Овој метод се сметаат за еквивалентен на тестирањето на месото само од домашни свињи.

PrioCHECK® *Trichinella* AAD Kit се користи во согласност со упатството за користење од страна на производителот со употреба на одвоени инки (Lenz NS 29/32) и стаклена епрувета од 80ml.

### **Прилог II**

#### **Третмани со замрзнување**

##### **А. Метод на замрзнување 1**

- (а) Месото кое е донесено замрзнато треба да се одржува во таа состојба;
- (б) Техничката опрема и снабдувањето со енергија на просторијата за замрзнување треба да е таква да обезбеди дека бараната температура се достигнува многу брзо и се одржува во сите делови од просторијата и од месото;
- (в) Материјалот во кој месото е запакувано треба да се отстрани пред замрзнување, освен во случај кога месото е веќе на бараната температура, додека е во просторијата за замрзнување или на месо кое е спакувано на начин со кој пакувањето нема да го спречи достигнувањето на бараната температура за определено време;
- (г) Пратките во просторијата за замрзнување треба да се држат одвоено и да се заклучени;
- (д) Датумот и времето кога пратка е донесена во просторијата за замрзнување треба да се запише;
- (ѓ) Температурата во просторијата за замрзнување треба да биде најмалку  $-25^{\circ}\text{C}$ .  
Температурата треба да се мери со користење на калибрирани термо-електрични инструменти и постојано да се запишува. Не треба да се мери директно на студено воздушно струење. Инструментите треба да се држат заклучени. Табелите со температура треба да ги вклучуваат релевантните податоци од регистарот за инспекција на месо при увоз и датумот и времето од почетокот и завршувањето на замрзнувањето и треба да се чуваат една година по собирањето;
- (е) Месото со дијаметар или дебелина до 25cm треба да биде смрзнато најмалку 240 последователни часа, а месото со дијаметар или дебелина помеѓу 25 и 50cm треба да биде смрзнато најмалку 480 последователни часа. Овој процес на замрзнување не треба да се применува на месо кое е подебело или е со поголем дијаметар. Времето на замрзнување се пресметува од моментот кога температурата во просторијата за замрзнување ќе ја достигне онаа наведена во точка (ѓ).

##### **Б. Метод на замрзнување 2**

Општите одредби од точките (а) до (е) на Методот 1 се применуваат, со следните односи помеѓу времето и температурата:

(а) месото со дијаметар или дебелина до 1 cm треба да биде смрзнато според некоја од следниве комбинации време-температура:

- 20 дена на  $-15^{\circ}\text{C}$
- 10 дена на  $-23^{\circ}\text{C}$
- 6 дена на  $-29^{\circ}\text{C}$

(б) месото со дијаметар или дебелина помеѓу 15cm и 50cm треба да биде смрзнато со една од следниве комбинации на време-температура:

- 30 дена на - 15<sup>0</sup>C
- 20 дена на - 25<sup>0</sup>C
- 12 дена на - 29<sup>0</sup>C.

Температурата во просторијата за замрзнување не треба да биде повисока од нивото на избраната температура на инактивирање. Температурата треба да се мери со користење на калибрирани термо-електрични инструменти и постојано да се запишува. Не треба да се мери директно на студено воздушно струење. Инструментите треба да се држат заклучени. Табелите со температура треба да ги вклучуваат релевантните податоци од регистарот за инспекција на месо при увоз и датумот и времето од почетокот и завршувањето на замрзнувањето, и треба да се чуваат една година по собирањето.

Доколку се користат тунели за замрзнување, а не се следат доследно горенаведените постапки, операторот со храна треба да докаже на Агенцијата дека алтернативната метода е ефикасна во уништувањето на паразитите на *Trichinella* кај свинското месо.

### В. Метод на замрзнување 3

Третманот се состои од комерцијално суво замрзнување или замрзнување на месото според одредени комбинации на време-температура со температура која се следи во центарот на секое парче.

(а) Општите одредби од точките (а) до (е) од Методот 1 се применуваат со следниве односи на време-температура:

- 106 часа на - 18<sup>0</sup>C
- 82 часа на - 21<sup>0</sup>C
- 63 часа на - 23.5<sup>0</sup>C
- 48 часа на - 26<sup>0</sup>C
- 35 часа на - 29<sup>0</sup>C
- 22 часа на - 32<sup>0</sup>C
- 8 часа на - 35<sup>0</sup>C
- 1/2 час на - 37<sup>0</sup>C

(б) Температурата треба да биде мерена со користење на калибрирани термоелектрични инструменти и постојано да се запишува. Сондата на термометарот се внесува во центарот на парчето месо, кое не треба да е помало од најдебелото парче месо кое треба да се замрзне. Ова парче треба да се постави на најнеповолната позиција во просторијата за замрзнување, подалеку од опремата за разладување или директно на студено воздушно струење. Инструментите треба да се држат заклучени. Табелите со температура треба да ги вклучуваат релевантните податоци од регистарот за инспекција на месо при увоз и датумот и времето од почетокот и завршувањето на замрзнувањето, и треба да се чуваат една година по собирањето.

## Прилог III

### Испитување на животни различни од свињите

Месото од коњи, месото од дивеч и другото месо што може да содржи паразити на *Trichinella* треба да биде испитано во согласност со еден од методите на дигестија определени во Прилог I Глава I или Глава II од овој правилник, со следниве промени:

(а) примероци што тежат најмалку 10g се земаат од мускулот на јазикот или на жвакачката мускулатура на коњите (*m.masseter*) и од предната нога, јазикот или дијафрагмата кај дива свиња;



(б) во случај на коњ, доколку наведените мускули недостасуваат, треба да се земе поголем примерок од коренот на дијафрагмата при преодот од мускулниот дел кон сврзното ткиво. Мускулот треба да биде исчистен од сврзно и масно ткиво;

(в) најмалку 5g од примерокот се дигестира според референтната метода на откривање наведена во Прилог I Глава I од овој правилник или според еквивалентната метода наведена во Прилог I Глава II од овој правилник. За секој дигестиран елемент, вкупната маса на испитуваниот мускул не треба да надмине 100g во случај на методата од Прилог I Глава I и методите А и Б од Прилог I Глава II и 35g во случај на методот В од Прилог I Глава II од овој правилник;

(г) кога резултатот е позитивен, се земаат дополнителни 50g примерок за повторно независно испитување;

(д) без да е во спротивност со правилата за зачувување на животински видови, целото месо од дивечот, освен од дива свиња, мечки, од месојадни цицачи (вклучувајќи ги и морските цицачи) и од рептили, треба да се тестира со земање примерок 10g мускул од предилекционите места или поголеми количини, доколку тие места не се на располагање. Предилекциони места се:

- кај мечката: дијафрагма, жвакачки мускул (m.masseter) и јазик;
- кај моржот: јазик;
- кај крокодилите: жвакачки мускул (m.masseter), крилести (m.pterygoideus) и меѓуребрени мускули (m.intercostales);
- кај птиците: мускулите на главата (масетер (m.masseter) и вратни мускули).

(ѓ) Времето на дигестија треба да биде доволно за да се обезбеди соодветна дигестија на ткивото на овие животни, но тоа не треба да надмине 60 минути.

<sup>(\*)</sup> Законот за безбедност на храната е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 854/2004 од 29 април 2004 година, која ги пропишува посебните услови за организација на официјалните контроли на производи од животинско потекло наменети за човечка исхрана, (CELEX бр. 32004R0854).

<sup>(\*)</sup> Законот за безбедност на храната за животни е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр.183/2005 од 12 јануари 2005 година за барањата за безбедност на храната за животни, (CELEX бр. 32005R0183).

<sup>(\*)</sup> Правилникот за условите за ставање во промет на говеда и свињи е усогласен со Директивата на Советот 64/432/ЕЕЗ од 26 јуни 1964 година за здравствените проблеми кои влијаат на трговијата во Заедницата со говеда и свињи, (CELEX бр. 31964L0432), последен пат изменета со: Директивата на Советот 66/600/ЕЕС на 25 Октомври 1966, (CELEX број 31966L0600); Директива на Советот 70/360/ЕЕЗ од 13 јули 1970 година, (CELEX број 31970L0360); Директива на Советот 71/285/ЕЕЗ од 19 јули 1971 година, (CELEX број 31971L0285); Директива на Советот 72/97/ЕЕЗ од 7 февруари 1972 година, (CELEX број 31972L0097); Директива на Советот 72/445/ЕЕЗ од 28 декември 1972 година, (CELEX број 31972L0445); Директива на Советот 72/462/ЕЕЗ од 12 декември 1972 година, (CELEX број 31972L0462); Директива на Советот 73/150/ЕЕЗ од 5 јуни 1973 година, (CELEX број 31973L0150); Директива на Советот 74/387/ЕЕЗ од 15 јули 1974 година, (CELEX број 31974L0387); Директива на Советот 75/379/ЕЕЗ од 24 јуни 1975 година, (CELEX број 31975L0379); Директива на Советот 77/98/ЕЕЗ од 21 декември 1976 година, (CELEX број 31977L0999); Директива на Советот 79/109/ЕЕЗ од 24 Јануари 1979 година, (CELEX број 31979L0109); Директива на Советот 79/111/ЕЕЗ од 24 јануари 1979 година, (CELEX број 31979L0111); Директива на Советот 80/219/ЕЕЗ од 22 јануари 1980 година, (CELEX број 31980L0219); Директива на Советот 80/1098/ЕЕЗ од 11 ноември 1980 година, (CELEX број 31980L1098); Директива на Советот 80/1102/ЕЕЗ од 11 ноември 1980 година, (CELEX број 31980L1102); изменета и дополнета со Директивата на Советот 85/571/ЕЕЗ од 19 декември 1985 година, (CELEX број 31985L0571); Директива на Советот 80/1274/ЕЕЗ од 22 декември 1980 година, (CELEX број 31980L1274); Директивата на Советот 81/476/ЕЕЗ од 24 јуни 1981 година, (CELEX број 31981L0476); Директива на Советот 82/61/ЕЕЗ од 26 јануари 1982 година, (CELEX број 31982L0061); Директива на Советот 82/893/ЕЕЗ од 21 декември 1982 година, (CELEX број 31982L0893); Директива на Советот 83/646/ЕЕЗ од 13 декември 1983 година, (CELEX број 31983L0646); Директива на Советот 84/336/ЕЕЗ од 19 јуни 1984 година, (CELEX број 31984L0336); Директива на Советот 84/643/ЕЕЗ од 11 декември 1984 година, (CELEX број 31984L0643); Директива на Советот 84/644/ЕЕЗ од 11 декември 1984 година, (CELEX број 31984L0644); Директива на Советот 85/320/ЕЕЗ од 12 јуни 1985 година, (CELEX број 31985L0320); Директива на Советот 85/586 / ЕЕЗ од 20 декември 1985 година, (CELEX број 31985L0586); Регулатива на Советот (ЕЕК) бр 3768/85 од 20 декември 1985 година, (CELEX број 31985L3768); Одлука на Советот 87/231/ЕЕЗ од 7 април 1987 година, (CELEX број 31987L0231); Директива на Советот 87/489/ЕЕЗ на 22 септември 1987 година, (CELEX број 31987L0489); Директива на Советот 88/406/ЕЕЗ од 14 јуни 1988 година, (CELEX број 31988L0406); Директива на Советот 89/360/ЕЕЗ од 30 мај 1989 година, (CELEX број 31989L0360); Директива на Советот 89/662/ЕЕЗ од 11 декември 1989 година, (CELEX број 31989L0662); Директива на Советот 90/422/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, (CELEX број 31990L0422); Директива на Советот 90/423/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, (CELEX број 31990L0423); Директива на Советот 90/425/ЕЕЗ од 26 јуни 1990 година, (CELEX број 31990L0425); Директива на Советот 91 / 499/ЕЕЗ од 26 јуни 1991 година, (CELEX број 31991L0499); Директива на Советот 91/687/ЕЕЗ од 11 декември 1991 година, (CELEX број 31991L0687); Директива на Советот 92/65/ЕЕЗ од 13 јули 1992 година, (CELEX број 31992L0065); Директива на Советот 92/102/ЕЕЗ на 27 ноември 1992, (CELEX број 31992L0102); Директива на Советот 94/42/ЕЗ од 27 јули 1994 година, (CELEX број 31994L0042); Директива на Советот 95/25/ЕЗ од 22 јуни 1995 година, (CELEX број 31995L0025); Директива на Советот 97/12/ЕЗ од 17 март 1997 година, (CELEX број 31997L0012); Директива на Советот 98/99/ЕЗ од 14 декември 1998 година, (CELEX број 31998L0099); Директива на Советот 98/46/ЕЗ од 24 јуни 1998 година, (CELEX број 31998L0046); Директивата 2000/15/ЕЗ на Европскиот парламент и на Советот од 10 април 2000 година, (CELEX број 32000L0015); Директивата 2000/20/ЕК на Европскиот парламент и на Советот од 16 мај 2000 година, (CELEX број 32000L0020); Одлука на Комисијата 2001/298/ЕК од 30 март 2001 година, (CELEX број 32001D0298); Регулатива на Комисијата (ЕК) бр 535/2002 на 21 Март 2002 година, (CELEX број 32002R0535); Регулатива на Комисијата (ЕК) бр 1226/2002 од 8 јули 2002 година, (CELEX број 32002R1226); Регулатива на Советот (ЕК) бр 21/2004 од 17 декември 2003 година, (CELEX број 32004L0021); Регулатива на Советот (ЕК) бр 1/2005 од 22 декември 2004 година, (CELEX број 32005L0001); Одлука на Комисијата 2006/911/ЕК од 5 декември 2006 година, (CELEX број 32006D0911); Директива на Советот 2006/104/ЕК од 20 ноември 2006 година, (CELEX број 32006L0104); Одлука на Комисијата 2007/729/ЕК од 7 ноември 2007 година, (CELEX број 32007L0729); Директива на Советот 2008/73/ЕК од 15 јули 2008 година, (CELEX број 32008L0073); Одлука на Комисијата 2008/984/ЕК од 10, декември 2008 (CELEX број: 32008D0984); Одлука на Комисијата 2009/976/ЕК од 15 декември 2009 година, (CELEX број: 32009D0976); Актот за пристапување на Данска, Ирска и Обединетото Кралство на Велика Британија и Северна Ирска L 73 14 27.3.1972 година; Актот за пристапување на Грција L 291 17 19.11.1979; Актот за пристапување на Австрија, Шведска и Финска Со 241 21 1994/08/29; Акт во врска со условите за пристапување на Република Чешка, Република Естонија, Република Кипар, Република Латвија, Република Литванија, Република Унгарија, Република Малта, Република Полска, Република Словенија и Република Словачка и на корекција на договорите, на кои Европската унија е основана L 236 33 23.9.2003 година; Поправена од: поправено, OJ L 120; поправено, OJ L 120; поправено, OJ L 64, поправено, OJ L 49; поправено, OJ L 329; поправено, OJ L 192; поправено, OJ L 133; поправено, OJ L 42, и поправено, OJ L 10.

<sup>(\*)</sup> Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот е усогласен со Директивата 2003/99/ЕЗ на Европскиот Парламент и на Советот од 17 ноември 2003 година за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози, за измена на Одлуката на Советот 90/424/ЕЕЗ и за укинување на Директивата на Советот 92/117/ЕЕЗ, (CELEX бр. 32003L0099).

<sup>(\*)</sup> Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло е усогласен со Регулативата бр. 206/2010 во која се пропишани листи на трети земји или делови од нив од кои се врши увоз на одредени животни и свежо месо во Европската Унија и барања за ветеринарно здравствена сертификација, (CELEX бр. 32010R0206) и со Одлуката на Комисијата 2007/777/ЕЗ од 29 ноември 2007 година за утврдување на условите за здравјето на животните и за здравјето на луѓето и модел на потврди за увоз на одредени производи од месо и обработени желудници, мочни и жолчни меури и црева за човекова исхрана од трети земји и за укинување на Одлука 2005/432/ЕЗ, (CELEX бр. 32007R0777).