

Врз основа на член 14 став (12) од Законот за нус производи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” број 113/07 и 144/14), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

Правилник за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и начинот и условите за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат операторите и објекти за Категорија 1 материјали, Категорија 2 материјали и Категорија 3 материјали на нус производи од животинско потекло и нивните деривати^{с *)}

Член 1

Предмет

Со овој правилник се пропишуваат посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и барањата за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 1 Материјали, Категорија 2 Материјали и Категорија 3 Материјали на нус производи од животинско потекло и нивните деривати.

Член 2

Преработувачки објекти за Категорија 1 материјали, Категорија 2 материјали и Категорија 3 материјали на нус производи од животинско потекло

(1) Преработувачките објекти за Категорија 1 материјали, Категорија 2 материјали и Категорија 3 материјали на нус производи од животинско потекло (во понатамошниот текст: Категорија 1,2 и 3 материјали) треба да бидат одобрени од Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенцијата) и треба да ги исполнуваат минимум следните услови:

- 1) основните услови за преработувачки објекти за Категорија 1, 2 и 3 материјали;
- 2) оперативни услови за манипулирање, преработка и складирање на Категорија 1, 2 и 3 материјали и специфичните услови за Категорија 1, 2 и 3 материјали;
- 3) условите за валидација, и
- 4) операторот да воспостави систем кој обезбедува по преработката производите да ги исполнуваат основните стандарди за дадените производи.

Член 3

Основни услови за преработувачки објекти за Категорија 1,2 и 3 материјали

(1) Објектите и техничките уреди треба да ги исполнуваат најмалку следните услови:

- 1) Просториите за преработка на нуспроизводи од животинско потекло не треба да се наоѓаат на истите локации со кланиците, освен доколку не се лоцирани во комплетно одвоени објекти. Во секој случај, систем на конвери може да го поврзува преработувачките објект за Категорија 1,2 и 3 материјали со кланицата на самото место доколку се обезбедени следните услови, и тоа:
 - а) да постојат одвоени влезови, приемни пултови, опрема, излези и персонал за преработувачките објекти за Категорија 1,2 и 3 материјали и кланицата, и
 - б) нуспроизводите од животинско потекло кои се преработуваат да потекнуваат од истата кланица.
- 2) Да поседуваат адекватно одвоени чисти и нечисти сектори. Во нечистиот сектор треба да постои покриен дел за прием на нуспроизводи од животинско потекло и треба да е конструиран на начин за лесно чистење и дезинфекција. Подовите треба да бидат поставени на начин со кој се овозможува дренажа на течностите.
- 3) Да поседуваат соодветни тоалети, соблекувални и мијалници за персоналот;
- 4) Преработувачките објекти за Категорија 1,2 и 3 материјали треба да поседува задоволителен производствен капацитет за топла вода и пара за преработката на нуспроизводи од животинско потекло;
- 5) Нечистиот сектор, доколку е потребно, треба да содржи опрема за намалување на големината на нуспроизводите од животинско потекло и опрема за ставање на раздробените нуспроизводи од животинско потекло во единицата за преработка.
- б) Сите инсталации за преработка на нуспроизводи од животинско потекло треба да работат во согласност со оперативните услови за манипулирање, преработка и складирање, а доколку е потребен термички третман, сите уреди треба да се опремени со:

- а) опрема за мерење наменета за следење на температурата во однос на времето, а доколку е потребно и мерење на критичните точки;
- б) опрема за регистрирање со која се врши постојано запишување на резултатите од овие мерења, и
- в) соодветен безбедносен систем за да се спречи претераното затоплување.
- 7) За да се спречи повторна контаминација на крајниот производ со новопримените нуспроизводи од животинско потекло, треба да постои целосна одвоеност меѓу просторот за растовар на новопримените материјали во преработувачкиот објект и просторот за оставање на тие производи за преработка, како и на просторот за складирање на преработените производи.
- 8) Неовластени лица и животни не треба да влегуваат во преработувачкиот објект.
- (2) Преработувачкиот објект треба да поседува соодветни капацитети за чистење и дезинфекција на приемните контејнери во кои се примаат нуспроизводите од животинско потекло и соодветни капацитети за возилата со кои се примаат нус производите од животинско потекло.
- (3) Треба да обезбедат соодветни капацитети за дезинфекција на тркалата на возилата, при напуштањето на нечистиот сектор на преработувачкиот објект.
- (4) Сите преработувачки објекти треба да поседуваат систем за отстранување на отпадната вода, кој ги исполнува условите утврдени од надлежниот орган.
- (5) Во преработувачките објекти треба да има лабораторија или операторот на објектот да ги користи услугите на надворешна лабораторија. Лабораторијата во преработувачкиот објект треба да биде опремена за спроведување на неопходните анализи и да биде овластена од страна на Агенцијата.

Член 4

Оперативни услови за преработувачки објекти за Категорија 1, 2 и 3 материјали

- (1) Нуспроизводите од животинско потекло треба да се преработат што е можно поскоро по нивното пристигнување и правилно да се складираат до нивната преработка.
- (2) Контејнерите, сандаците и возилата кои се користат за ракување со непреработените материјали треба да се исчистат во за тоа наменет простор, кој треба да е лоциран или дизајниран на начин за да се спречи ризикот од контаминација на преработените производи.
- (3) Лицата кои работат во нечистиот сектор не треба да влегуваат во чистиот сектор пред да ја пресоблечат работната облека и обувките, или без дезинфекција на обувките. Опремата и сатовите не треба да се носат од нечистиот во чистиот сектор, ако не се исчистат и дезинфицираат. Треба да се утврдат постапки за движење на персоналот, со цел да се контролира нивното движење меѓу просторите и да се утврди правилната употреба на кадите за чистење на нозете и на тркалата.
- (4) Отпадната вода која потекнува од нечистиот сектор треба да се обработи, за да се отстранат, колку што е разумно практично, остатоците од патогените агенци.
- (5) Треба да се преземаат систематски превентивни мерки против птици, глодари, инсекти и други штеточинци со воведување на документирана програма за контрола на штеточини.
- (6) Треба да се воспостават и документираат постапките за чистење на сите делови од објектот со обезбедување на соодветна опрема и средства за чистење.
- (7) Контрола на хигиената треба да вклучува редовни контроли на средината и опремата. Распоредот на контролите и резултатите од нив треба да се документираат и да се чуваат најмалку две години.
- (8) Техничките уреди и опремата треба да се чуваат во добра состојба, а мерната опрема треба редовно да се калибрира.
- (9) Преработените производи треба да се манипулираат и складираат во преработувачките објекти на начин кој спречува повторна контаминација.

Член 5

Специфични услови за одобрување на преработувачки објект за Категорија 1 материјали и Категорија 2 материјали

(1) Дизајнот и изведбата на преработувачките објекти за Категорија 1 материјали и Категорија 2 материјали треба да ги исполнат следниве услови:

1) Целосна одделеност на Категорија 1 материјалите од Категорија 2 материјалите, од нивниот прием до испораката на преработениот производ;

По исклучок од став 1) на овој член, Агенцијата може да дозволи преработувачки објект за Категорија 2 материјали привремено да се користење за преработка на Категорија 1 материјали, доколку раширеноста на одредена епизоотија или други исклучителни и непредвидени околности доведат до недостаток на капацитетот на преработувачки објекти за Категорија 1 материјали. Во тој случај, потребно е Агенцијата повторно да даде одобрување на преработувачкиот објект за Категорија 2 материјали во согласност со процедурата за одобрување, пред објектот повторно да започне со преработка на Категорија 2 материјал.

(2) Стандардите за преработка треба да ги исполнат следниве услови:

1) Критичните контролни точки со кои се одредува степенот на термичките обработки, кои се применуваат во преработка, треба да се идентификуваат за секој метод на преработка. Критичките контролни точки може да ги сочинуваат:

а) големината на парчињата на суровината;

б) постигнатата температура во процесот на термичка обработка;

в) притисокот кој се применува врз суровината, и

г) времетраењето на процесот на термичка обработка, или процентот на напојување на непрекинатиот систем.

2) Минималните стандарди на процесот треба да се прецизираат за секоја применлива критична контролна точка.

3) Евиденцијата да се чува најмалку две години, за да се демонстрира дека се применуваат основните вредности на процесот за секоја критична контролна точка.

4) Преработувачките објекти треба да користат прецизно калибрирани мерачи/регистер за следење на барањата на преработката. За да се демонстрира датумот на калибрирање/снимање треба да се чува виденција.

5) Материјалот кој не претрпел специфична термичка обработка (материјал исфрлен на самиот почеток, или истечен од садот за топлење) треба повторно да помине термичка обработка, или да се собере и повторно да се преработи.

б) Категорија 1 и 2 материјалите треба да се преработат во согласност со следниве стандарди на преработка:

а) Преработувачки методот 1 се користи за:

1. Категорија 2 материјали, со исклучок на ѓубриво и содржината на дигестивниот тракт одвоен од дигестивниот тракт, млеко и колострум наменети за објектите за биогаз и компост, или наменети да се користат како органиски фертилајзери или средства за подобрување на почвата, и

2. Категорија 1 и Категорија 2 материјали наменети за депонирање во депонија.

б) Преработувачките методи 1 до 5 се користат за:

1. Категорија 2 материјали од кои добиените протеини се наменети за горење или за согорување;

2. Категорија 2 материјали, чија топена маст е наменета за олеохемиска објекти за Категорија 2 материјали; и

3. Категорија 1 и Категорија 2 материјали наменети за горење или за согорување.

(3) Преработени производи треба да ги исполнат следниве барања:

1) Преработените производи кои потекнуваат од Категорија 1 и 2 материјали, со исклучок на течни производи наменети за објектите за биогаз или компост, треба перманентно да бидат обележани, каде што е технички возможно со мирис, со примена на систем одобрен од Агенцијата.

2) Мострите од преработените производи, наменети за објекти за биогаз или компост, или за директно носење во депонија по термичката обработка, треба да бидат слободни од патогени бактеријски спори отпорни на топлина (отсуство на *Clostridium perfringens* во 1 гр. производ).

Член 6

Специфични услови за одобрување на преработувачки објекти за Категорија 3 материјали

(1) Дизајнот и изведбата на преработувачките објекти за Категорија 3 материјали треба да ги исполнат следниве услови:

1) Просториите не треба да се наоѓаат на истите локации со просториите на преработувачките објекти за Категоријата 1 материјали или Категоријата 2 материјали, освен доколку не се во комплетно одделени објекти.

По исклучок од став (1) точка 1) на овој член, Агенцијата може да одобри преработувачки објект за Категоријата 3 материјали привремено да се користи за преработка на Категоријата 1 материјали или Категоријата 2 материјали, во случаи кога широката распространетост на одредена епизоотија, или други исклучителни и непредвидени околности, доведат до недостаток на капацитетот на преработувачки објекти за Категорија 1 материјали или Категорија 2 материјали, при што Агенцијата треба повторно да даде одобрување на преработувачкиот објект за Категорија 3 материјали, во согласност со одредбите од Законот за ветеринарно здравство, пред тој објект повторно да започне со преработка на Категоријата 3 материјали.

2) Треба да има техничките уреди за контрола на присуство на туѓи материи (амбалажи, метални парчиња, и други предмети во нуспроизводите од животинско потекло), и

3) Треба да има соодветно опремена просторија, која може да се заклучува, исклучиво наменета за инспекциската служба доколку, заради количината на производите кои се преработуваат, е потребно редовно или континуирано присуство на официјален ветеринар.

(2) Како суровини за производство на преработени животински протеини и други материјали наменети за исхрана на животните можат да се користат само Категоријата 3 материјали наведени во Правилникот за поблиските услови, начинот и постапката за спроведување и примена на забраните за употреба на одредени нус производи во исхраната на животните, како и посебните услови кои треба да ги исполнуваат нус производите во исхрана на животните при увоз и извоз^(*) („Службен весник на Република Македонија” бр. 28/14) кои биле манипулирани, складирани и транспортирани согласно одредбите на Законот за нуспроизводи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” бр. 113/07 и 144/14) и пред преработката треба да се проверат на присуство на туѓи материи кои треба веднаш да се отстранат доколку се присутни

(3) Стандардите за преработка треба да ги исполнат следниве услови:

1) Критичните контролни точки со кои се одредува степенот на термичките обработки, кои се применуваат во преработка, треба да се идентификуваат за секој поединечен метод на преработка. Критичките контролни точки ги сочинуваа, најмаку:

а) големината на парчињата на суровината;

б) постигнатата температура во процесот на термичка обработка;

в) притисокот кој се применува врз суровината, доколку се применува, и

г) времетраењето на процесот на термичка обработка, или процентот на напојување на непрекинатиот систем.

2) За секоја поединечна критична контролна точка треба да се назначат минималните стандарди на преработка .

3) Во случја на хемиски третман, кој е одобрен од Агенцијата како преработка со Метод 7 со критичната контролна се одредува степенот на хемиски третман преку прилагодувањето на рН вредностите.

4) Евиденцијата треба да се чува најмалку две години, за да се демонстрира дека се применуваат основните вредности на процесот за секоја поединечна критична контролна точка.

5) Треба да се користат прецизно калибрирани мерачи/регистри за следење на условите на преработката. За да се демонстрира датумот на калибрирање/баждарење на мерачот/регистерот евиденцијата треба да се чува најмалку две години,

б) Материјалот кој не претрпел специфична термичка обработка (материјалот исфрлен на самиот почеток, или истечен од садот за варење) треба повторно да помине термичка обработка, или да се собере и повторно да се преработи.

(4) Преработени производи треба да ги исполнат следниве барања:

1) Мострите од крајните производи, кои се земени во текот на складирањето или при повлекувањето од складот на преработувачкиот објект, треба да се усогласени со следните стандарди:

Salmonella: отсутност во 25 гр: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae : $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ во 1 гр.

каде:

n = број на мостри кои треба да се тестираат;

m = праг на вредноста за бројот на бактерии; резултатот се смета задоволителен доколку бројот на бактерии во сите мостри не го надминува m ;

M = максимална вредност на бројот на бактерии; резултатот се смета за недоволителен доколку бројот на бактерии во една или повеќе мостри е еднаков на M или е поголем и

c = бројот на бактерии во мострите, чиј број може да биде меѓу m и M , мострата сепак се смета за прифатлива доколку бројот на бактерии во другите мостри е m или помал.

2) Неискористетните или вишокот на преработени производи треба после нивното перманентно бележење:

а) нештетно да се одстранат како отпад со горење или согорување во објекти за горење или согорување одобрени од Агенцијата;

б) нештетно да се одстраната во депонии кои се одобрени согласно прописите за заштита на животната средина и

в) да се трансформираат во објекти за биогаз или објекти за компост одобрени од Агенцијата.

Член 7

Постапки за преработување

(1) За преработување на Категорија 1 и Категорија 2 материјали од животинско потекло се користат следните методи:

1) Метод 1

2) Метод 2

3) Метод 3

4) Метод 4

5) Метод 5

6) Метод 6

7) Метод 7

(2) За преработување на Категорија 3 материјали од животинско потекло се користат Методите 1, 2, 3, 4, 5 и 7

Член 8

Метод 1

Редуцирање, време, температура и притисок

(1) Доколку големината на деловите на нус производи од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 50 милиметри, нус производите треба да се редуцираат во големина со соодветна опрема, така да нивната големина не е поголема од 50 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и барањата да се евидентираат. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 50 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

(2) По редуцирањето, нус производите од животинско потекло треба да подлежат на топлотен третман на средна температура повисока од 133 °C, без прекини од најмалку 20 минути на најнизок притисок (апсолутен) од 3 бари со помош на заситена пареа. Третманот со топлота може да се примени како единствен процес со термичката обработка самостојно, или како пред

или пост фаза на стерилизација.

(3)Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

Член 9

Метод 2

Редуцирање, време, температура и притисок

(1)Доколку големината на деловите на нус производи од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 150 милиметри, нус производите од животинско потекло треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 150 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 150 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

(2)По редуцирањето, нус производите од животинско потекло треба да се затоплат на средна температура повисока од 100 °C најмалку 125 минути, на средна температура повисока од 110°C најмалку 120 минути и на средна температура повисока од 120°C најмалку 50 минути.

(3)Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4)Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 10

Метод 3

Редуцирање, време, температура и притисок

(1) Доколку големината на деловите на нус производите од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 30 милиметри, нус производите од животинско потекло треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 30 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

(2) По намалувањето, нус производите од животинско потекло треба да подлежат на термички третман на средна температура повисока од 100 °C најмалку 95 минути, на средна температура повисока од 110 °C најмалку 55 минути и на средна температура повисока од 120 °C најмалку 13 минути.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 11

Метод 4

Редуцирање, време, температура и притисок

(1) Доколку големината на деловите на нус производите од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 30 милиметри, нус производите од животинско потекло треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 30 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

(2) По намалувањето, нус производите од животинско потекло треба да се стават во сад, да се додаде маст и да се затоплат на средна температура повисока од 100°C најмалку 16 минути, на средна температура повисока од 110°C најмалку 13 минути, на средна температура повисока од 120 °C најмалку осум минути и на средна температура повисока од 130°C најмалку три минути.

- (3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.
- (4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 12

Метод 5

Редуцирање, време, температура и притисок

- (1) Доколку големината на деловите на нус производите од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 20 милиметри, нус производите од животинско потекло треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 20 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.
- (2) По намалувањето, нус производите од животинско потекло треба термички да се третираат додека да коагулираат и потоа да се подложат на притисок за да се отстранат маста и водата од протеинската материја. Потоа протеинската материја треба да се затопли на средна температура повисока од 80 °C најмалку 120 минути или средна температура повисока од 100°C најмалку 60 минути.
- (3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.
- (4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 13

Метод 6

Редуцирање, време, температура и притисок **(Само за Категорија 3 материјали кои потекнуваат од риба)**

- (1) Нус производите од животинско потекло треба да се редуцираат на најмалку:
- 1) 50 мм во случај на тоplotен третман во согласност со став (2), точка 1);
 - 2) 30 мм во случај на тоplotен третман во согласност со став (2), точка 2).
- Потоа треба да се измеша со мравја киселина за да се намали рН на 4,0 или помалку. Мешавината треба да стои најмалку 24 часа пред последователниот третман.
- (2) По редуцирањето, мешавината треба да подложи на:
- 1) температура од најмалку 90 °C за најмалку 60 минути, или
 - 2) температура од најмалку 70 °C за најмалку 60 минути.
- Кога се користи континуиран тековен систем, напредувањето на производот низ топлинскиот конвертор треба да се контролира по пат на механички команди со кои се ограничува нејзиното поместување на начин кој овозможува дека на крајот на тоplotниот третман производот во циклусот е изложен на задоволително ниво на време и температура.

Член 14

Метод 7

- (1) Метод 7 е секоја метода за преработка која е одобрена од Агенцијата, каде е демонстрирано дека финалниот производ е мостриран на дневна база за период од еден месец во согласност со следните микробиолошки стандарди:
- 1) Мостри од материјал земен веднаш по термичката обработка:
 - *Clostridium perfringens* одсутен во 1 g од производот
 - 2) Мостри од материјалот земени во текот на складирањето или по повлекувањето од складиштето на преработувачкиот објект:
 - *Salmonella*: одсуство во 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 -
 - *Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 во 1 g

каде:

n = бројот на мостри кои треба да се тестираат;

m = праг на вредноста на бројот на бактерии, резултатот се смета задоволителен, доколку бројот на бактерии во сите мостри не ја надминува m ;

M = максимална вредност на бројот на бактерии, резултатот се смета незадоволителен, доколку бројот на бактерии во еден или повеќе мостри е M или повисок; и

c = број на мостри чиј број на бактерии може да биде меѓу m и M , мострата се смета прифатлива доколку бројот на бактерии во другите мостри е m или помал.

(2) Деталите за критичните контролни точки за секој преработувачки објект од аспект на задоволително исполнување на микробитолошките стандарди треба да се евидентираат и чуваат, така да операторот и Агенцијата можат да го следат работењето на објектот за преработка. Во податоците кои треба да се регистрираат и следат треба да се вклучат: големината на парчињата, критичната температура, а каде што е соодветно, апсолутното време, шемата на притисокот, хранливата вредност на суровината и нивото на рециклирање на маста.

(3) Овие податоци треба да бидат достапни на барање на Агенцијата.

Член 15

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и условите за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 3 Материјали и посебните услови за преработени животински протеини и други преработени производи кои може да се користат како материјал за исхрана на животните („Службен весник на Република Македонија" бр. 152/09) и Правилникот за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и барањата за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 1 материјали и Категорија 2 материјали на нус производи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија" бр. 73/10)

Член 16

Влегување во сила

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија".

Бр. _____
_____ 2014 год.
Скопје

Директор на Агенција за храна и
ветеринарство
м-р Зоран Поповски
