

20130100306

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 60 став (6) и член 116 став (5) од Законот за безбедност на храната (“Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 1/12) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА УСЛОВИТЕ ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ ОД СТРАНА НА ПРОИЗВОДИТЕЛОТ НА МАЛИ КОЛИЧЕСТВА ПРИМАРНИ ПРОИЗВОДИ ДО КРАЈНИТЕ ПОТРОШУВАЧИ ИЛИ ДО ЛОКАЛНИТЕ МАЛОПРОДАЖНИ ТРГОВЦИ КОИ ДИРЕКТНО ГО СНАБДУВААТ КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ, КАКО И ОПШТИТЕ И ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ ЗА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ ОБЕМ

Општи одредби

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат условите за директно снабдување, од страна на производителот, на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, ловци кои снабдуваат мали количини на дивеч или месо од дивеч директно до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач, како и општите и посебните барања за локализирана активност за операторите со храна од мал обем.

Член 2

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

- директно снабдување на крајниот потрошувач на фарма, место на потекло и производство;
- директно снабдување на локален малопродажен објект или угостителски објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач со посебно означување на потеклото на храната и е во состав на фармата на производство; и
- директно снабдување на друг малопродажен објект или угостителски објект специјализирани за тој тип на храна со посебно означување на храната.

Поими

Член 3

Поимите дефинирани во Законот за безбедност на храната се применуваат и во овој правилник, доколку поинаку не се дефинирани со овој правилник.

Одделни изрази употребени во овој правилник ги имаат следните значења:

- 1) “Малопродажба” значи манипулација и/или преработување на храна и нејзино складирање на продажба или нејзино доставување до крајниот потрошувач;
- 2) “Примарно производство” е одгледување и производство на примарни производи вклучувајќи берба/жетва, молзење и производство на животни одгледувани на фарма пред колење. Исто така, вклучува лов и риболов и собирање на производи од природата;

3) “Примарни производи” се производи добиени од примарно производство вклучувајќи ги производите од почвата, сточарството, ловот и риболовот. ;

4) “Преработка на храна на местото на потекло (фарма)” е процес кој се состои од активности и постапки на обработка, преработка и доработка на примарниот производ на местото на нивно производство односно потекло;

5) “Угостителски објект во состав на одгледувалиште е одгледувалиште (фарма) која ги исполнува условите од овој правилник во однос на одгледувалиште за производство на примарни производи, како и минималните технички барања за услуги на угостителство, како и прописите за типот, обемот и условите за дополнителни активности на фарма;

6) “Малопродажен и угостителски објект, кој не е во состав на одгледувалиште, специјализиран за продажба на храна произведена на фарма” се објекти и оператори со храна кои се регистрирани согласно прописите за безбедност на храна, а како дел од активностите е продавање односно послужување на храна произведена на одгледувалиште;

7) “Индивидуален производител” е физичко лице, кој произведува и/или преработува на неговата фарма (местото на потекло) одреден тип на храна кој го става во промет со директно снабдување до крајниот корисник;

8) “Примарни производи од животинско потекло” се: сурово млеко, полжави, јајца, риби, месо од дивеч и мед;

9) “Директно снабдување на месо од дивеч” се подразбира месо од дивеч во мали количини од страна на ловци кои го снабдуваат крајниот потрошувач или локален малопродажен објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач;

10) “Преработени примарни производи на ниво на фарма” се примарни производи од животинско потекло во смисла на овој правилник кога со нивната манипулација, третман или преработка значително се менува нивниот карактер: млечни производи, сирење, урда, кисело млеко, јогурт, павлака, путер, производи од мед;

11) “Подвижни продажни пунктови”и се објектите (тезги и витрини) поставени на отворен простор надвор од регистрирани и/или одобрени објекти за таа намена.

Член 4

Преработката на храна на местото на производство може да се врши на примарните производи од член 2 точка 8 на овој правилник под услов сировината да потекнува од сопственото одгледувалиште и да се исполнети барањата согласно овој правилник и прописите од областа на безбедноста на храната.

Ставање во промет

Член 5

(1) Мали количества на примарни производи може да се ставаат во промет на места на директна продажба доколку ги исполнуваат општите и посебните барања за безбедност и тоа:

- на местото на потекло и производство – фарма;
- во локален малопродажен објект или друг малопродажен објект специјализиран за продавање на храна произведена согласно овој правилник и е во состав на фармата на производство; и
- во локален угостителски објекти или друг специјализиран угостителски објект за храна произведена согласно овој правилник.

(2) По исклучок од став (1) од овој член јајцата и медот може да се продаваат и на зелените пазари согласно прописите од областа на економијата за уредување на зелените пазари доколку се исполнат условите од член 8 и член 9 од овој правилник.

(3) По исклучок од став (1) на овој член медот може да се продава и на подвижни продажни пунктови.

Општи услови кои треба да ги исполнат производителите
на мали количества на примарни производи

Член 6

(1) Производителите на мали количества на примарни производи опфатени со овој правилник треба:

- да ги одржуваат чисти сите објекти во врска со примарното производство и нивните придружни операции, вклучувајќи ги просториите кои што се користат за складирање и ракување со храна за животни и кога тоа е потребно, по чистењето да ги дезинфицираат на соодветен начин;

- да ги одржуваат чисти и каде што е потребно, по чистењето да се врши дезинфекција на соодветен начин на опремата, контејнерите, гајбите, возилата и другата опрема;

- да ги одржуваат што е можно почисти животните кои се користат за производство;

- да користат вода за пиење или чиста вода за да се спречи загадувањето;

- да обезбедат, персоналот кој ракува со храната, да е со добра здравствена состојба и да има поминато обука за ризиците по здравјето на луѓето;

- да се спречи до најголем можен степен, загадувањето предизвикано од животни и штетници;

- да се складира и ракува со отпадот и опасните супстанции на начин со кој се спречува загадувањето;

- да се спречи појава и ширење на заразни болести преносливи на луѓето преку храната, вклучувајќи и преземање на превентивни мерки при воведување на нови животни и пријавување на надлежните органи за постоење на сомнеж за појава на такви болести;

- да се земат предвид резултатите од сите релевантни анализи извршени врз примероци земени од животни или други примероци кои се од важност за здравјето на луѓето; и

- правилно да се употребуваат адитиви во храната за животни и ветеринарно медицинските препарати, согласно важечките прописи од областа.

(2) Производителите на мали количества на примарни производи и нивните придружни операции треба да превземат мерки за исполнување на општите услови од став (1) на овој член.

(3) Производителите на мали количества на примарни производи треба да ги чуваат, на начин и во временски период, записите кои се однесуваат на превземените мерки за контрола на опасностите, соодветно на природата и големината на бизнисот со храна. Производителите на мали количества на примарни производи треба да ги направат достапни овие информации за надлежните органи и за други оператори со храна, непосредно поврзани меѓу себе, во ланецот на производство и промет на храна, на нивно барање.

(4) Производителите на мали количества на примарни производи кои одгледуваат животни, треба да водат евиденција за:

- природата и потеклото на храната за животни;

- ветеринарно медицинските препарати или други третмани дадени на животните, датата на третманот и периодите на каренца;

- појавата на болести кои може да влијаат врз безбедноста на производите од животинско потекло;

- резултатите од сите анализи извршени врз примероци земени од животни или други примероци земени за дијагностички цели, коишто имаат важност за здравјето на луѓето; и

- сите релевантни извештаи од проверки извршени врз животни или производи од животинско потекло.

(5) Производителите на мали количества на примарни производи од овој правилник, треба да ги исполнат и општите и посебните барања за безбедност на храна, а особено:

- да ги имплементираат сите мерки од аспект на заштита односно елиминирање на негативното влијание на здравјето и на здравствената заштита на животните, вклучувајќи ги и сите програми за следење и контрола зоонози и зооотични агенси;

- храната (сировината и преработката) да е соодветно заштитена од контаминација од воздух, почвата, водата, храна, ѓубрива, лекови, ветеринарни медицински препарати, производи за заштита на растенијата и биоциди и складирање, ракување и отстранување на отпадот; и

- одржување на задоволителен ниво на хигиена и чистотата на сите објекти, опрема и прибор се користат во примарното производство и сродните оперативни процедури.

Сурово Млеко

Член 7

(1) Максималното количество на сурово млеко за директно снабдување на крајниот потрошувач односно млеко кое може да се преработи на ниво на фарма не треба да изнесува повеќе од 10.000 литри сурово млеко годишно или до 30 литри на ден.

(2) По исклучок од став (1) на овој член, максималното количество на сурово млеко кое може да се преработи на фарма од овци не ограничено, под услов млекото да потекнува од овците од сопственото одгледувалиште.

(3) Производителот на примарни производи - сурово млеко, треба да обезбеди животните од кои се добива суровото млеко да ги исполнуваат следните услови:

- да потекнуваат од одгледувалишта кои ги исполнуваат прописите од областа на здравствена заштита на животните;

- да не покажуваат знаци на заразни болести кои преку млекото може да се пренесат на луѓето;

- да се во добра општа здравствена состојба и не покажуваат никакви знаци на болест, која може да резултира со контаминација на млеко, а не страдаат од некоја инфекција на генитален начин, ентеритис со дијареа и треска, или воспаление на вимето;

- немаат било какви рани на вимето кои можат да влијаат врз млеко;

- да не се третирани со неодобрани супстанции или ветеринарно медицински препарати или не е поминат периодот на каренца; и

- официјално да се слободни од бруцелоза и туберкулоза.

(4) Просториите и опремата треба да ги задоволуваат следните општи хигиенски барања:

- опремата за молзење и простории каде што млекото се складира треба да бидат лоцирани и конструирана така што се елиминира ризикот од контаминација на млекото од воздух, почва, вода, храна, ѓубрива, ветеринарно медицински препарати, производи за заштита на растенијата и биоцидите;

- опремата и површини кои доаѓаат во контакт со млеко (прибор, контејнери, тенкови, итн. за собирање на млеко), треба да бидат изработени од материјал кој лесно може да исчисти и дезинфицирани и правилно да се одржува;

- места каде што млекото се складира, и површината на опремата која доаѓа во контакт со млеко мора редовно да се чистат и ако е потребно дезинфицираат;

- млеко во рок од два часа по молзењето, доколку не се достави до крајниот потрошувач, треба да биде оладено на 6-8 ° C и

- лицата кои го вршат молзење и ракувањето со млеко треба да имаат санитарни књишки и да грижат за одржување на личната хигиена.

Јајца

Член 8

(1) Максималното количество на јајца за консумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 17.000 јајца годишно или до 50 јајца дневно.

(2) Производителот на примарни производи- јајца, треба да обезбеди исполнување на следните услови:

- јатото живина да е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести што се пренесуваат преку јајца на луѓето;

- живината да не е третирана со забранети супстанции или недобрени препарати односно е поминат периодот на каренца;

- јајцата да се чувани во чисти, суви и ладни проистории, заштитени од директна сончева светлина и негативно делување на штетници; и

- јајцата не треба да бидат постари од 21 ден однесењето.

Мед и производи од пчели

Член 9

(1) Максималното количество на медот и другите производи од пчели (млеч, поленов прав и прополис) за консумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине од 1000 кг годишно.

(2) Производителот на примарни производи- мед и други производи од пчели (млеч, поленов прав и прополис), треба да обезбеди исполнување на следните услови:

- пчелините семејства да се во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести кои се пренесуваат преку медот и пчелни производи на луѓето;

- пчелите да не се третирани со забранети или неодобрени супстанции, односно се почитува периодот на каренца за ветеринарно медицинските препарати и

- производите да се чуваат во чист, сува и ладни услови, заштитени од директна сончева светлина и штетно влијание на штетници.

Риби

Член 10

(1) Максималното количество на риба за консумирање со директна испорака на крајниот потрошувач не треба да надмине 3500 кг годишно или до 10 кг дневно.

(2) Уловената риба треба да се испорача до крајниот корисник непосредно по уловот и не треба да ги надминува количествата од став (1) на овој член.

(3) Производителот на примарни производи- риба, треба да обезбеди исполнување на следните услови :

- рибите да се во добра општа здравствена состојба;

- при уловот, рибата е соодветно заштитени од контаминација од непосредната околина;

- опремата наменета за чување на уловена риба треба да биде чиста и добро одржувана и

- доколку рибата не се испорачува веднаш до крајниот потрошувач треба да се обезбеди соодветен температурен режим (ладење) во текот на складирањето и транспортот на температура на топење мраз, при што мразот треба да биде добиен од вода која ги

исполнува барањата за водата за пиење или да се обезбеди соодветни ладење во фрижидерите.

(4) Доколку рибите потекнуваат од одгледувалиште за риби, примарниот производител на истата треба да обезбеди исполнување на следните услови:

- рибите да се во добра општа здравствена состојба и
- рибите да не се третирани или хранети со неodobrenи препарати или супстанции или да не се испочитува периодот на каренца.

(5) Доколку се врши чистење на риба пред испорака на крајниот потрошувач треба да се исполнат следните услови:

- опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со очистена риба треба да биде чисти и добро одржувани;
- постои соодветен простор за вадење на внатрешните органи и отстранување на луспи, доколку тоа се врши на место на уловот;
- ако рибата не се доставува до крајниот потрошувач непосредно по уловот, треба да се обезбедат соодветни услови за нивно чување на температура на топење мраз, кои треба да бидат добиени од вода за пиење, или складирање во соодветни фрижидери и
- контејнерите и опремата за складирање и транспорт треба да бидат изработени од соодветен материјал, чисти и добро одржани.

Дивеч

Член 11

(1) Максималното количество на дивеч наменет за директна испорака на крајниот потрошувач на местото на производството не треба да надмине 20 грла годишно или до две грла месечно за крупен дивеч и 60 единки годишно или до пет единки месечно за ситен дивеч.

(2) Ловци кои снабдуваат мали количини на дивеч или месо од дивеч, треба да обезбедат исполнување на следните услови:

- ловецот треба да има статус на квалификуван персонал согласно членовите 30, 31 и 32 од Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло (“Службен весник на Република Македонија” бр. 115/08 и 21/09);
- дивечот да е прегледан од официјален ветеринар;
- да постои посебна просторија или простор за симнување на кожата со опрема за дерење и обработка на трупот во висечка позиција;
- да постои мијалник со топла и ладна вода и стерилизатор за алатите;
- да постои одвоено складирање на трупови од неодрани животни;
- трупот да може да се расече на максимум шест дела и
- труповите и месото од дива свиња да бидат испитани од присуство на трихинелоза.

Услови кои треба да се исполнат за производство на ниво на фарма

Член 12

(1) Пакувањето и преработката на примарните производи во мал обем може да се врши под услов суровината да потекнува од сопственото одгледувалиште и да се исполнети барањата согласно овој правилник и другите општи и посебни барања од областа на безбедноста на храната, а особено:

- општите услови дадени од член 6 од овој правилник и
- посебните хигиенски услови кои се уредени со посебни прописи за безбедност на храна од животинско потекло.

(2) Просториите треба да бидат поставени, дизајнирани, изведени и одржувани чисти и во добра хигиенска состојба за да се избегне ризикот од контаминацијата, особено од животни и штеници. Особено треба да имаат на располагање:

- соодветни простории и уреди за одржување на личната хигиена (вклучително и уреди за хигиенско миење и сушење на раце, хигиенски санитарни аранжмани и гардероби и тоалети);

- површините кои доаѓаат во контакт со храната треба да се во состојба во која можат лесно да се чистат и кога е потребно да се дезинфицираат, изработени од материјали кои се мазни, да можат да се перат, резистентни на корозија и нетоксични материјали;

- со соодветни процедури за чистење и кога е потребно за дезинфекција за работниот прибор и опрема;

- доколку прехранбените производи се мијат или чистат како дел од активностите на преработката соодветни услови и процедури за тоа да се изведе хигиенски;

- соодветно снабдување со топла и/или ладна вода за пиење да е на располагање;

- соодветни процедури и/или уреди за хигиенско чување и одстранување на опасните и/или неупотребливи супстанции и отпад (течен или цврст) како и нус производи од животинско потекло и отпадни води се на располагање;

- соодветни уреди и/или процедури за одржување и следење на соодветна температура на храната се на располагање; и

- со прехранбените производи се постапува на начин со кој се избегнува ризикот од контаминација.

(3) Максималното количество на примарни производи, кое може да се преработи на одгледувалиште, за консумирање со директно снабдување до краен потрошувач, треба да е во согласност со максимално дозволените количества од членовите 7, 8, 9, 10 и 11 на овој правилник.

Директно снабдување

Член 13

(1) Доколку мали количества на примарни производи се продаваат надвор од регистрирани и/или одобрени објекти за таа намена, потребно е да бидат исполнети и следните услови:

- местото на продавање треба да биде на одвоен простор, соодветно заштитен од надворешна контаминација и да има соодветна опрема за продавање (витрина, на отворен простор, тезга на отворен простор);

- продажбата на одделни видови на храна од животинско потекло опфатени со одредбите од овој правилник и кои не се во оригинално пакување може да се врши само во затворени простории и витрини со обезбедување на соодветни температурни услови;

- продавањето на примарни производи од животинско потекло доколку се во соодветно оригинално пакување како и на останатите типови на храна од животинско потекло може да се врши и во витрини поставени на соодветен отворен простор со обезбедување на соодветни температурни услови и

- по исклучок јајцата може да се продаваат и на отворени тезги.

(2) Оригинално пакување на примарни производи од животинско потекло односно храна од животинско потекло се смета одредено количество на храна спакувано во производниот објект или на индивидуалното земјоделско стопанство согласно прописите за безбедност на храна.

(3) Продажба на примарни производи може да ја вршат само лица кои се примарни производители и тоа само за храна од нивно сопствено производство и само во рамките на максималните количества утврдени во рамките на овој правилник.

Опрема

Член 14

При продажбата на примарни производи, од член 13 на овој правилник, опремата треба да ги исполнува следните услови:

- витрините со или без уреди за ладење треба да се направени од материјали кои не кородираат, отпорен на влага и средства за дезинфекција и да имаат мазни површини. Внатрешноста на витрините треба да биде заштитена од надворешни влијанија. Сидовите на витрината треба да бидат од провидни материјали кои лесно се одржуваат и обезбедуваат заштита од надворешните влијанија;

- тезгите треба да се направени од материјали кои не кородираат, отпорни на влага и средства за дезинфекција и да имаат мазни површини и лесно да се одржуваат;

- објектите (тезгите и витрините) наведени во став (2) од овој член доколку се поставени на отворен простор, треба да имаат заштита од атмосферски влијанија (врнежи). Наведената заштита треба да ја штити површината на тезгата односно витрината во целост со соодветна продолжена заштита околу самиот објект како би се обезбедило безбедност на производите со зголемување за 0,75 од двете надолжни страни на објектот;

- опремата треба да биде изработена од материјал кој не кородира, со мазни површини и кој е отпорен на влага и средства за дезинфекција и

- сатовите во кои се изложува храната од животинско потекло треба да бидат направени од материјал погоден за перење и дезинфекција (метал, пластика, стакло) со нештетени, мазни површини и без рабови и површини тешки за чистење. Наведените услови треба да бидат исполнети и со приборот за ракувања (нож, лажица, опрема за мерење).

Означување на примарните производи

Член 15

(1) Примарните производи кои се ставаат во промет согласно членовите 7, 8, 9, 10 и 11 од овој правилник, во зависност од видот на храна на местото на потекло, треба да бидат означени со следните информации:

- име на производот или на името на животински видови од кои е добиено;
- начинот на подготовка;
- детали за производителот (име и презиме на производителот, регистерски број од Агенцијата за храна и ветеринарство);
- крајниот рок на употреба и датумот на производство;
- начин на чување, доколку е потребно;
- начин на употреба, каде што е потребно;
- Рок на траење на лесно расиплива храна со зборовите "Употребливо до " и
- "Сурово млеко " или "направени со сурово млеко" за суровини и млеко и млечни производи од сурово млеко.

(2) Декларирањето (означувањето) треба да биде на храната или во нејзина непосредна близина, во зависност од типот на храна, на македонски јазик, на видливо место, недвосмислено, читливо и не треба да бидат покриени од страна на друг вербален или сликовит знак.

(3) Одредбите од ставовите (1) и (2) од овој член се применуваат и за примарни производи со кои директно се снабдуваат малопродажни и угостителски објекти надвор од одгледувалиште.

Член 16
Влегување во сила

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

Бр. 11-151/1
11 јануари 2013 година
Скопје

Директор
Дејан Рунтевски, с.р.