



АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА
И ВЕТЕРИНАРСТВО

ВОДИЧ

ЗА БИЗНИС ОПЕРАТОРИТЕ НИЗ ЗАКОНОТ
ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА



ОПМ

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

ВОДИЧ

ЗА БИЗНИС ОПЕРАТОРИТЕ
НИЗ ЗАКОНОТ ЗА
БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

Скопје, 2011



ВОВЕД

Во декември 2010 година донесен е нов Закон за безбедност на храната. Со донесувањето на Законот формирана е АГЕНЦИЈАТА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО на Република Македонија. Агенцијата е самостоен орган на државната управа со својство на правно лице. Таа е правен наследник на Дирекцијата за храна и Управата за ветеринарство.

Со имплементацијата на Законот треба да се обезбеди висок степен на заштита на животот и здравјето на луѓето и заштита на интересите на потрошувачите, со интегриран приод во контролата на безбедноста на храната според принципот „од нива до трпеца“ односно контрола во сите фази на производството и прометот на храната.

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија во соработка со Организацијата на потрошувачи на Македонија, во рамки на Програмата за заштита на потрошувачи за периодот 2011-2012 година, што ја донесува Владата на Република Македонија, изготви седум публикации:

1. Водич низ Законот за безбедност на храната/за потрошувачите/
2. Водич низ Законот за безбедност на храната/за бизнис операторите/
3. Водич низ Законот за безбедност на храната/за инспекторите/
4. Брошура „Адитиви во храната и потрошувачи“
5. Брошура „Додатоци на храната“
6. Брошура „Храна за посебна нутритивна употреба“
7. Брошура „Храна збогатена со витамини и минерали“

Водичите низ Законот за безбедност на храната треба да допринесат во процесот на имплементирање на Законот.

Брошурите имаат повеќе информативно-едукативен карактер и се наменети за потрошувачите. Тие даваат одговор на одредени прашања поставувани од потрошувачите и треба да дадат придонес во подигањето на свеста на потрошувачите.

Оваа публикација претставува краток водич низ Законот за безбедност на храната „Службен весник на РМ“, бр. 157/2010, 53/2011 (во понатамошниот текст закон) кој е наменет за бизнис-операторите со храна и храна за животни, со цел да им помогне во нивното секојдневно работење.

Во Законот се транспонирани Регулативите на Европската Унија:

- **178/2002 за безбедност на храната,**
- **852/2004 за хигиена на прехранбени производи,**
- **853/2004 за посебните хигиенски барања за храна од животинско потекло,**
- **854/2004 за посебните барања за службени контроли на храна од животинско потекло и**
- **882/2004 службени контроли на прехранбени производи.**

Законот се однесува на сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храната за хумана исхрана и храната за животни, првенствено од аспект на нивната безбедност за консумените, но и аспекти како што се, на пример, рекламирањето, означувањето и сл. Исто така, тој ги регулира и производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната.

Со донесувањето на овој закон е формирана Агенција за храна и ветеринарство на Република Македонија - АХВ (во понатамошниот текст Агенција), која е самостоен орган на државната управа со својство на правно лице и со седиште во Скопје.

Поими од Законот значајни за бизнис операторите

- Под поимот „храна“ се подразбира секоја супстанција или производ, во преработена, делумно преработена или непреработена состојба, наменет да биде или се очекува да биде консумирана од луѓето. Со поимот „храна“ се опфатени: пијалаци, гumi за џвакање и сите супстанции, намерно вградени во храната во текот на нејзиното производство, подготвување или преработка, вклучувајќи ја и водата согласно прописите за безбедност и квалитетот на водата за пиење.

-
- Под поимот „храна за животни“ се подразбира секоја супстанција или производ, вклучувајќи ги адитивите, без оглед на тоа дали се преработени, делумно преработени или непреработени, а кои се наменети за орална исхрана на животни.
 - „Оператор со храна“ е секое физичко или правно лице кое е одговорно да обезбеди исполнување на условите пропишани со прописите за храна во рамките на бизнисот со храна кој е под негова контрола. Оператор со храна за животни е секое физичко или правно лице одговорно да обезбеди исполнување на условите кои се пропишани со прописите за храна во рамките на бизнисот со храна за животни кој е под негова контрола.
 - „Бизнис со храна“ е секоја активност, профитна или непрофитна, јавна или приватна, која е поврзана со која било фаза од производството, преработката и дистрибуцијата на храна;
 - „Бизнис со храна за животни“ е секоја активност, профитна или непрофитна, јавна или приватна, која е поврзана со која било фаза од производството, преработката, складирање, транспорт или дистрибуција на храна за животни, вклучувајќи го секој производител кој врши производство, преработка или складирање на храна за животни за исхрана на животните на сопственото одгледувалиште;
 - „Правила за добра производствена и добра хигиенска пракса“ е систем на главни правила за работа кои мора да бидат обезбедени во производството и прометот на храната, производите и материјалите кои доаѓаат во контакт со храната и се однесуваат на персоналот, објектите, опремата, материјалите, состојбата на материјалите кои се внесуваат, документацијата, одржувањето на хигиената, технологијата на производството и контролните системи, со цел да се сведе на минимум ризикот за контаминација на храната преку производни или со други човекови активности;
 - „Правила за добра земјоделска практика“ (ГАП) се национално препорачано, овластено или регистрирано безбедно користење производи за заштита на растенијата под нормални услови во секоја фаза на производството, складирањето, транспортот, дистрибуцијата и преработката на храна и храна

за животни. Дефиницијата ги опфаќа и начелата за интегриран систем на контрола на штетници во одредена климатска зона, како и употребата на минимално количество пестициди и поставување привремени МРЛ и МРЛ на најниско ниво со кои се овозможува да се постигне саканиот ефект.

Во кој рок операторите со храна се должни да го усогласат своето работење со Законот за безбедност на храната?

Операторите со храна се должни во рок од две години од денот на влегувањето во сила на законот, да го усогласат своето работење со неговите одредби (до 16.12.2012 година).

Што доколку ова не го стораат?

Операторите го губат правото на вршење дејност и се бришат од Регистарот на одобрени и регистрирани објекти и оператори со храна (Член 136, став 2 од Законот).

Во кој временски рок и како може да се користат материјалите за завитување, пакување и означување кои се во резерва, на кои е испечатена здравствена или идентификациска ознака пред влегувањето во сила на овој закон?

Материјалите за завитување, пакување и означување кои се во резерва, на кои е испечатена здравствена или идентификациска ознака пред влегувањето во сила на овој закон, може да продолжат да се употребуваат во рок од една година од денот на влегувањето во сила на овој закон, под услов бројот на одобрените на соодветниот објект да остане непроменет (Член 137 од законот).

Во кој рок и што е потребно да направат операторите со храна од животинско потекло, кои согласно одредбите на овој закон подлежат на постапка на одобрување?

Сите објекти и оператори со храна од животинско потекло, кои согласно одредбите на овој закон подлежат на постапка на одобрување, потребно е да достават барање до Агенцијата за утврдување на нивниот статус во однос на усогласеноста со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство во рок од шест месеци од денот на влегувањето во сила на овој закон (Согласно член 139 од законот).

Агенцијата во рок од шест месеци ќе изврши преоценување на сите барања кои се целосни и уредно доставени.

Сите оператори со храна од животинско потекло кои се усогласени со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство, што е утврдено со увид од страна на Агенцијата, добиваат одобрение согласно законот.

Што доколку операторите не достават барање до Агенцијата во временскиот рок предвиден со овој закон?

Операторите со храна од животинско потекло кои согласно одредбите на овој закон подлежат на постапка на одобрување, а кои нема да поднесат барање до Агенцијата за утврдување на нивниот статус во однос на усогласеноста со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство, го губат правото на вршење дејност и се бришат од Регистарот на одобрени и регистрирани објекти и оператори со храна од животинско потекло.

Што се должни да спроведат правните и физичките лица кои вршеле дејности утврдени со Законот за ветеринарно јавно здравство пред донесување и усогласување со Законот за безбедност на храна?

Правните и физички лица кои вршеле дејности утврдени со Законот за ветеринарно јавно здравство пред влегувањето во сила на овој закон, а кои не се усогласени до крајниот период од две години од влегувањето во сила на Законот за ветеринарно јавно здравство, се должни да спроведат унапредување на објектите кои не се во сообразност со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство согласно роковите и на начин утврден во подзаконски акти, кои треба да ги пропише Владата на РМ.

Каде се запишуваат регистрираните и одобрените објекти?

Регистрираните и одобрените објекти се запишуваат во регистрите кои ги има воспоставено Агенцијата, во зависност од дејноста:

- 1) Регистар на објекти и оператори со храна од неживотинско потекло
- 2) Регистар на објекти и оператори со храна од животинско потекло и



- 3) Регистар на храна за животни. Овој регистар е воспоставен согласно

Законот за безбедност на храната за животни (Сл. весник/годи-на: **145/2010**).

Со правилник се пропишува формата и содржината на регистарот на објекти и оператори со храна од неживотинско потекло, формата и содржината на регистарот на објекти и оператори со храна од животинско потекло, формата и содржината на барањето за регистрација и начинот на регистрација на операторите со храна и објектите.

Кој го врши надзорот на безбедноста на храната и храната за животни?

- 1) Агенцијата, согласно со законот, прописите донесени врз основа на законот и прописите од областа на ветеринарното здравство, преку државните инспектори за храна и официјалните ветеринари;
- 2) Државниот инспекторат за земјоделство, за храната од растително потекло и храна за животни во примарното земјоделско производство и придружните операции на примарното производство и здравствената заштита на растенијата, согласно овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон, прописите од областа на земјоделството и здравјето на растенијата преку државните инспектори за земјоделство и
- 3) Фитосанитарната управа, согласно со законот и прописите донесени врз основа на овој закон и прописите од областа на здравјето на растенијата и поблиските прописи донесени врз основа на тој закон и другите прописи од областа на земјоделството, преку државните фитосанитарни инспектори.

Кои се општите барања за безбедноста на храната?

Во согласност со општите барања за безбедност на храната, операторите со храна смеат да ставаат во промет само храна која е безбедна.



Храната ќе се смета за небезбедна ако:

- е штетна по здравјето на луѓето и/или
- не исправна за исхрана на луѓето.

Што треба да се земе предвид при одредување дали некоја храна е небезбедна?

Се земаат во предвид:

- нормалните услови на употреба на храната од страна на потрошувачот
- информациите што ги добива потрошувачот, вклучувајќи ги и информациите на означувањето, или други информации кои, генерално, се достапни до потрошувачот, а се однесуваат на избегнување на посебни несакани дејства врз здравјето од посебен вид или категорија храна.



Што треба да се земе предвид при одредување дали некоја храна е штетна по здравјето?

Се земаат во предвид:

- Можните директни краткотрајни и/или долготрајни ефекти на храната по здравјето на потрошувачот и на следните генерации;
- Можните кумулативни токсични ефекти и
- Посебната чувствителност по здравјето на одредени категории потрошувачи, во случај кога храната е наменета за соодветните категории потрошувачи.

При одредување дали некоја храна не е исправна за исхрана на луѓето, мора да се има предвид дали храната не е прифатлива за исхрана на луѓето според нејзината намена, поради контаминација од надворешни или други извори, поради процеси на гниење, разградување или распаѓање.

Што доколку небезбедната храна е дел од серија или прајк со храна од истата класа или вид?

Во тој случај мора да се претпостави дека целата храна од серијата или пратката е исто така небезбедна, освен доколку при де-

тална процена не постојат докази дека остатокот од серијата или пратката е безбедна.

Кои се општите барања за безбедност на храната за животни?

Согласно со општите барања за безбедност, храната за животни не смее да се стави во промет или да се користи во исхраната на животни наменети за производство на храна доколку истата е небезбедна.

Која храната за животни се смета за небезбедна за нејзина намена?

Ваквата храна е небезбедна ако:

- Има несакано дејство врз здравјето на луѓето или животните и
- Ја прави храната добиена од животните наменети за производство на храна, небезбедна за исхрана на луѓето.

Што во случај кога небезбедната храна е дел од серија или пратка со храна за животни од исти класа или вид?

Тогаш се смета дека целата храна за животни од таа серија или пратка е небезбедна, освен ако со деталната процена не постојат докази дека остатокот од серијата или пратката со храна за животни ги исполнува условите за безбедност на храната за животни.

Кои се општите барања за безбедност на произведени и материјалите што доаѓаат во дојир со храната?

Тие треба да се произведуваат во согласност со правилата за „Добра производна практика“. Под нормални или предвидливи услови на употреба тие не смеат да ги пренесуваат своите состојки во храната во количества што можат да го загорзат човековото здравје, да предизвикаат неприфатлива промена во составот на храната и да предизвикаат влошување на органолептичките карактеристики на храната.



Директорот на Агенцијата ти прويшува:

- општите барања за безбедност на производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната,
- правилата на добрата производна пракса за производство на материјалите и производите што доаѓаат во контакт со храната,
- групите на материјалите што доаѓаат во контакт со храната,
- посебните барања за безбедност што треба да ги исполнуваат специфичните групи на материјалите што доаѓаат во контакт со храната (листите на авторизирани супстанции, листите на авторизирани супстанции кои можат да се додадат на интелигентните материјали, критериумите за чистота на супстанциите, специфичните услови на употреба на супстанциите кои се користат во материјалите, просечната граница на мигрирање и специфичната граница на мигрирање на супстанциите во храната и други барања);
- посебните барања за безбедност што треба да ги исполнуваат индивидуални супстанции или групи на супстанции кои се користат за производство на материјали и производи што доаѓаат во контакт со храната и
- процедурите за авторизација на супстанции или групи на супстанции кои се користат за производство на материјали и производи што доаѓаат во контакт со храната.

Кои се обврските на операторите со храна во однос на прописите кои произлегуваат од Законот?

Нивна обврска е во сите фази на производство, преработка и дистрибуција во рамките на активностите кои се под нивна контрола, да обезбедат дека храната и храната за животни ги задоволуваат барањата кои се пропишани во прописите за храна и храна за животни кои се релевантни за нивните активности и мора да потврдат дека тие барања се исполнети.

Следливоста треба да биде воспоставена во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храната, храната за животни, животните наменети за производство на храна и сите супстанции наменети да бидат вградени во храната или храната за животни.

При тоа операторите со храна треба да се во можност да го идентификуваат секое физичко или правно лице од коешто ја набавиле храната, храната за животни, животни наменети за производство на храна или секоја супстанција наменета да биде или се очекува да биде вградена во храна или храна за животни.

Дали Агенцијата има пристап до овие информации?

Операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки кои овозможуваат овие информации да бидат достапни на барање на Агенцијата. Исто така, операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки за идентификација на другите бизниси со храна кои ги снабдуваат (нивните купувачи).

Која е обврската за означувањето на храната и храна за животни?

Храната или храната за животни, која е ставена во промет или ќе се стави во промет, мора да биде соодветно означена или идентификувана со цел да се олесни нејзината следливост, со помош на соодветна документација или информации во согласност со општите и посебните прописи за означување.

Кои се одговорностите на операторите со храна доколку храната не е во согласност со барањата за безбедност на храна?

Ако операторот со храна процени или има причина да верува дека храната која е увезена, произведена, преработена, обработена или дистрибуирана, не е во согласност со барањата за безбедност на храна, мора да започне итна постапка за повлекување на храната од промет, а во случај кога храната ја поминала непосредната контрола на операторот со храна, да ја информира Агенцијата.

Што доколку ваквиот производ веќе стигнал до потрошувачот?

Во тој случај, операторот мора ефикасно и точно да ги информира потрошувачите за причината поради која се повлекува храната и, доколку е потребно, да ја повлече храната со која потрошувачите веќе се снабдени во случај кога другите мерки не се

доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето на луѓето.

Што треба да направи во тој случај операторот со храна одговорен за малопродажба и дистрибуција?

Тој нема влијание на пакувањето, означувањето, безбедноста или интегритетот на храната, но мора во рамките на неговите соодветни активности да започне постапка за повлекување од промет на храната која не е во согласност со барањата за безбедност на храната и мора да даде свој придонес за безбедност на храната со давање релевантни информации неопходни за следливост на храната, како и да соработува во активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или надлежните органи.

Дали во ваков случај треба да се информира Агенцијата?

Операторот со храна мора веднаш да ја информира Агенцијата доколку смета или има причина да верува дека храната која била ставена во промет може да биде штетна по здравјето на луѓето. Операторот со храна, исто така, мора да ја информира Агенцијата за активностите преземени за да се спречи ризикот по крајниот потрошувач и не смее да го обесхрабри или да го спречи кое било лице кое соработува со Агенцијата, во случај кога тоа може да го спречи, намали или да го елиминира ризикот кој произлегува од храната.

Операторите со храна мора да соработуваат во активностите преземени од страна на Агенцијата со цел да се избегне или да се намали ризикот предизвикан од храна која ја набавува или ја снабдува.

Кои се одговорностите на операторите со храна за животни?

Ако операторот со храна за животни смета или има причина да верува дека храната за животни која е увезена, произведена, преработена, обработена или дистрибуирана не е во согласност со барањата за безбедност на храна за животни, мора да започне итна постапка за повлекување на храната за животни од промет и да ја информира Агенцијата за истото.

Што кога серијата или прајката не ги задоволува барањата за безбедност на храна за животни?

Во вакви случаи, истата мора да се уништи, освен ако Агенцијата не одобри друга мерка.

Какви се во ваквиот случај одговорностите на операторот кон корисниците на храна за животни?

Операторот мора ефикасно и точно да ги информира корисниците на храна за животни за причините за нејзино повлекување, а доколку е потребно, да ги повлече од нив производите со кои се снабдени, во случај кога други мерки не се доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето.

Што треба да направи операторот на храна одговорен за малопродажба и дистрибуција?

Операторот со храна за животни одговорен за малопродажба или дистрибуција која нема влијание на пакувањето, означувањето, безбедноста или интегритетот на храната за животни, во рамките на неговите соодветни активности мора да започне постапка за повлекување од промет на храната за животни која не е во согласност со барањата за безбедност на храна за животни и мора да даде свој придонес за безбедност на храна за животни со давање релевантни информации неопходни за следливост на храната за животни, како и да соработува во активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или Агенцијата.

Кој ја информира Агенцијата во ваквиот случај?

Операторот со храна за животни мора веднаш да ја информира Агенцијата доколку смета или има причина да верува дека храната за животни која е ставена во промет не ги исполнува барањата за безбедност на храна за животни. Операторот со храна за животни мора да ја информира Агенцијата за активностите преземени за да се спречи ризикот од употреба на таа храна за животни, и не смее да го обесхрабри или да го спречи кое било лице кое сака да соработува со Агенцијата, во случај кога тоа може да го спречи, да го намали или да го елиминира ризикот кој произлегува од храната за животни.

Операторот со храна за животни мора да соработува во активностите преземени од страна на Агенцијата со цел да се избегне или да се намали ризикот кој произлегува од храната за животни која ја набавува или ја снабдува.

Врз кои принципи се засноваат омиштите барања за хигиена на храна што треба да ги применуваат операторите ?



Општите барања за хигиена на храната се засноваат врз следниве принципи:

- Примарната одговорност за безбедноста на храната ја снесат операторите со храна;
- Безбедност на храната треба да се обезбеди низ целиот синџир на производство, преработка и дистрибуција на храната, започнувајќи со примарното производство;
- Треба да се обезбеди одржувањето на ладниот синџир за да може храната безбедно да се складира на соодветна температура, особено замрзнатата храна;
- Општата имплементација на процедурите кои се засноваат на принципите на анализа на опасност и критични контролни точки (НАССР), заедно со примена на правилата за добрата хигиенска практика (ДХП), треба да ги зајакне одговорностите на операторите со храна;
- Упатствата за добра практика претставуваат важен инструмент за поддршка на бизнис-операторите со храна на сите нивоа од синџирот на храна, а во согласност со правилата за хигиена на храната и со примена на принципите на НАССР;
- Неопходно е да се утврдат микробиолошките критериуми и барањата за контрола на температурата засновани врз научна процена на ризикот и
- Неопходно е да се осигури дека увезената храна ги исполнува најмалку истите хигиенски стандарди како храната која е произведена во Република Македонија, или е со еквивалентен стандард.





Каде се применуваат општите барања за хигиена на храна?

Во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храна и на извоз, не доведувајќи ги во прашање поспецифичните барања поврзани со хигиената на храната.

Каде не се применуваат општите барања за хигиена на храна?

Не се применуваат во:

- Примарно производство за приватна домашна употреба;
- Домашна подготовка, ракување и складирање на храната за приватна домашна употреба;
- 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 и
- Собирни центри и штавилници кои се опфатени со дефиницијата за бизнис со храна единствено поради тоа што ракуваат со сировини за производство на желатин или колаген.

Кои се посебните мерки за хигиена и кој ги применува?

Операторите со храна треба да ги применат посебните мерки за хигиена:

- Усогласеност со микробиолошките критериуми за храна;
- Процедури неопходни за исполнување на целите поставени во овој закон;
- Почитување на барањата за контрола на температурата на храната;
- Одржување на ладниот синџир на храна и
- Земање примероци за анализа.

Што пропишува директорот на Агенцијата?

Директорот на Агенцијата поблиску ги пропишува:

- Општите барања за примарно производство и придружни операции;



-
- Општите барања за сите оператори со храна и барања и условите кои се однесуваат на оператори со храна од животинско потекло;
 - Општи барања за храна;
 - Општи барања за храна од животинско потекло;
 - Посебните барања за храна од животинско потекло;
 - Посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храна;
 - Посебните барања за температурна контрола;
 - Посебните барања за одржување на ладен синџир;
 - Посебните барања за мерките или постапките неопходни за исполнување на поставените цели за хигиена на храната;
 - Општите и посебните услови што треба да ги исполнуваат објектите за производство, промет и употреба на храна и производство и промет на храна од животинско потекло;
 - Општите и посебните барања за превентива, контрола и ерадикација на болестите кај животните кои преку храната можат да се пренесат на луѓето;
 - Посебните барања за превентива, контрола и ерадикација на трихинелозата кај животните и контролата на трихинела во месото;
 - Општите и посебните барања за благосостојба на животните кои се одгледуваат и се искористуваат за производство на храна;
 - Начинот и постапката за земање примероци, начинот и методите на вршење лабораториски анализи на храна од животинско потекло и храна за животни;
 - Забрана за употреба на одредени супстанции, производи и материји во примарното производство и процесите на производство, преработка и промет на храната и
 - Забрана за употреба на одредени производи од животинско потекло во исхраната на луѓето.

До моментот на стапување во сила на овие нови прописи ќе се применуваат постојните, донесени врз основа на претходно важечките закони (Види член 140). Операторите со храна треба континуирано да го следат донесувањето на подзаконските акти од овој домен и да ги приспособат нивните операции на пропишаното.

Дали операторите со храна треба да воведат, имплементираат и одржуваат процедури кои се засновани на анализа на опасност и контролни точки?

Да, операторите со храна, освен операторите со храна во примарното производство и придружните операции, се должни да воведат, да имплементираат и да одржуваат постојана процедура или процедури засновани врз анализа на опасности и критични контролни точки, односно HACCP принципите.

Кои се HACCP принципите ?

- Идентификација на секоја опасност која мора да се спречи, да се елиминира или да се намали на прифатливо ниво;
- Идентификација на критичните контролни точки на чекорот или чекорите кога контролата е нужна за да се спречи или да се елиминира опасноста или истата да се намали на прифатливо ниво;
- Воведување критични граници на критичните контролни точки кои го одделуваат прифатливото од неприфатливото за спречување, елиминирање или намалување на опасност;
- Воведување и имплементирање ефикасни процедури за мониторинг на критичните контролни точки;
- Воведување корективни активности во случај кога мониторингот укажува дека критичните контролни точки не се под контрола;
- Воведување процедури кои редовно ќе се спроведуваат со цел да се потврди ефикасноста на мерките и
- Воведување документи и записи соодветни на природата и големината на бизнисот со храна со цел да се докаже ефикасна примена на мерките.

Што треба да се стори доколку се праваат какви било промени на производот, процесот или кој било чекор?

Во таков случај, операторите со храна мора да ја проверат процедурата и да направат соодветни измени.

Операторите со храна треба:

Да приложат на Агенцијата доказ на начин на кој бара Агенцијата, имајќи ја предвид природата и големината на бизнисот со храна.

- Да обезбедат редовно ажурирање на сите документи кои ја опишуваат постапката .
- Да ги чуваат сите документи и евиденцијата во временски период од две години, освен во случаите кога заради природата на храната временскиот период е подолг.

Како се одобруваат и ставаат во промет додатоците на исхрана, храна за посебна нутритивна употреба и збогатена храна, храна на која се додадени витамини и минерали?

Операторот со храна може да произведува и да стави во промет додатоци на исхрана, храна за посебна нутритивна употреба и збогатена храна, храна на која се додадени витамини и минерали, кои ги исполнуваат посебните барања за безбедност само по претходно издадено мислење за производот од страна на Агенцијата.

Мислењето се однесува на усогласеноста со пропишаните барања за составот и означувањето на секој производ кој се става во промет на пазарот во Република Македонија.

Што е важно да се знае за храната и состојките на храна произведени со иновирани технологии?

Храната и состојките на храната произведени со иновирани технологии не смеат:

- Да претставуваат опасност за потрошувачот,
- Да го доведуваат во заблуда потрошувачот и

- Да се разликуваат од храната и состојките на храната кои треба да ги заменат, до таа мера што нивната нормална консумација би била нутритивно некорисна за потрошувачот.

Која овој вид храна може да се произведува и да се стави во промет?

Операторот со храна може да произведува и да стави во промет храна и состојки на храната произведени со иновирани технологии кои ги исполнуваат посебните барања за безбедност само по претходно издадено одобрение за производот од страна на Агенцијата.

Што треба да се знае за Генетски модифицираната храна?

Генетски модифицираната храна (ГМО) не смее:



- Да има негативни ефекти врз здравјето на луѓето, животните и животната средина,
- Да го доведува во заблуда потрошувачот во однос на нејзиниот состав и својства и
- Да се разликува од храната и состојките на храната кои треба да ги заменат, до таа мера што нивната нормална консумација би имала негативен ефект за потрошувачот во прехранбена смисла.

Што доколку операторот со храна сака да ја стави во промет ГМО храна?

Доколку тој сака да стави во промет ГМО храна на пазарот во Република Македонија, во согласност со Законот за ГМО и овој закон, треба да поднесе барање за одобрение за ставање во промет на ГМО храна до Агенцијата.

Како операторот со храна може да произведува храна произведена со јонизирачко зрачење и други видови храна?

Само по претходно одобрение за производите од страна на Агенцијата.

Истото важи и за операторите со храна кои полнат и да ставаат во промет минерална вода. која ги исполнува посебните барања

за безбедност само по претходно издадено одобрение за производот од страна на Агенцијата.

Директорот на Агенцијата ги пропишува начинот на издавањето на одобрението и потребната документација и висината на трошоците во постапката за издавање на одобрението за производот.

Како се сѐаваат во промет адитивите, ензимите за храна и аромиите за храна и под кои услови ?

Операторите со храна кои произведуваат и ставаат во промет адитиви, треба да ги исполнат одредбите од овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон.

Што е „Адитив“?

Под терминот „Адитив“ се подразбира секоја супстанција која вообичаено самата не се консумира како храна и не се користи како карактеристична состојка на храната, без оглед дали има нутритивна вредност и чие намерно додавање во храната за технолошка намена во производството, преработката и подготовката, третманот, пакувањето, транспортот или складирањето на таква храна резултира или разумно може да се очекува дека ќе резултира во неа или во нејзините нуспроизводи и станува директно или индиректно состојка на таквата храна.

Дали е потребно одобрение за да се сѐава во промет ваков вид производ и кој го издава?

Секој нов производ кој спаѓа во групата адитиви, ензими за храна и ароми за храна се става во промет само по претходна авторизација на производот од страна на Агенцијата и издадено одобрение дека ги исполнува општите и посебните барања за безбедност.

Кои се условите за сѐавање во промет храна од животинско потекло од аспект на посебните хигиенски барања ?

Храната од животинско потекло треба да биде набавена, манипулирана, означена и етикетирана во согласност со прописите за безбедност на храната и ветеринарното здравство и да биде придружена со соодветен документ согласно со прописите за ветеринарно здравство.



Што се должни да сторат сопствениците и другите одговорни лица за објектите на местото на испорака и пошкето?

Тие се должни да ги преземат сите неопходни мерки со цел дадената храна од животинско потекло да ги исполнува пропишаните ветеринарни барања во сите фази на производство, складирање, промет и превоз.

Кои документи се потребни за време на превозот на пратките на храна од животинско потекло?

Тие треба да бидат придружувани со комерцијален документ за пратката, а во случаи кога е утврдено со закон и со ветеринарно-здравствен сертификат, односно друг документ издаден од официјален ветеринар. Овие документи треба да се чуваат во период од најмалку две години, сметано од денот на издавање и да бидат достапни за увид на барање на Агенцијата.

Што доколку при превозот има неколку места на дестинација?

Во тој случај, производите мора да бидат групирани во толку пратки колку што има места на дестинација. Секоја пратка мора да биде придружена со претходно спомнатите документи.

Кој го издава комерцијалниот документ за пратката и зошто служи?

Овој документ се издава од страна на одговорното лице на операторот со храна кој ја испорачува храната и со него се потврдува дека наведената пратка на храна од животинско потекло ги исполнува барањата согласно прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

Кои се посебните обврски за операторите со храна од животинско потекло?

Операторите со храна треба да ги исполнат посебните хигиенски услови за храна од животинско потекло утврдени со Законот и прописите донесени врз основа на Законот.

Што доколку постои површинска контаминација на производите од животинско потекло?



Операторите со храна треба да употребуваат само проточна или чиста вода за да ја отстранат површинската контаминација на производите од животинско потекло освен доколку употребата на друга супстанција е одобрена во согласеност со постапките наведени во следниот пасус.

Директорот на Агенцијата го пропишува начинот на одобрување и начинот на користење на супстанциите дозволени за отстранување на површинска контаминација на храна од животинско потекло.

Што е треба да се знае за здравствен печат и идентификациска ознака?

Операторите со храна од животинско потекло и објектите кои подлежат на одобрување во согласност со овој Закон и прописите донесени врз основа на овој Закон не смеат да ставаат во промет производи доколку тие не се означени со:

- Здравствен печат во согласност со одредбите од овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон или
- За производи за кои не е потребен здравствен печат, идентификациска ознака ставена од страна на операторот со храна во согласност со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон.

Под кои услови се става идентификациска ознака на производ од животинско потекло?

Операторите со храна и објектите кои подлежат на регистрација во согласност со овој Закон и прописите донесени врз основа на овој Закон можат да ставаат идентификациска ознака на производ од животинско потекло ако истиот е произведен во согласност со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон.

Дали здравствениот печат смеа да се отстранува?

Операторите со храна не смеат да го отстранат здравствениот печат од месото, ставен во согласност со овој Закон и прописите донесени врз основа на овој Закон, освен ако не го расекнуваат и ако понатаму не го обработуваат.

Како се врши увоз на производи од животинско потекло?

Храната од животинско потекло која се увезува во Република Македонија со цел ставање во промет мора да ги задоволува барањата од овој Закон и прописите донесени врз основа на овој Закон или доколку постои посебен меѓународен договор меѓу Република Македонија и земјата-извозник со условите содржани во истиот.

Од кои земји може да се увезува храна од животинско потекло?

Храната од животинско потекло може да се увезува во Република Македонија доколку потекнува од:

- Земјите-членки на Европската унија или нејзини делови и трети земји или делови на трети земји кои се на списокот на трети земји од кои е дозволен увоз во Европската унија која ја составува и ја ажурира Европската комисија;
- Трети земји или делови од трети земји кои се наоѓаат на списокот кој го составува и го ажурира Агенцијата. Третата земја се воведува на списокот доколку во неа Европската унија или Агенцијата за храна и ветеринарство извршила контрола и утврдила дека се исполнети соодветни гаранции. Третата земја може да се воведо во списокот на одобрени земји и без извршена контрола доколку Агенцијата врз основа на анализа на документација утврди дека се исполнети соодветни гаранции и
- Објектот од којшто бил испратен производот и во којшто истиот бил добиен, подготвен или складиран, се наоѓа на списокот на објекти на земјите-членки на Европската унија, списокот на објекти од трети земји од кои е дозволен увоз во Европската унија која ја составува и ја ажурира Европската комисија и списокот на одобрени објекти од трети земји составен од Агенцијата.

Какви услови треба да исполнува храната од животинско потекло за да може да се увезува во Република Македонија?

Треба да ги исполнува:

- Барањата од овој Закон, вклучувајќи ги и барањата за здравствен печат и идентификациска ознака;

-
- Условите за увоз пропишани во согласност со прописите кои ги регулираат контролите при увоз на производи од животинско потекло и
 - Барањата од областа на ветеринарното законодавство за сертификати и придружни документи.

Што е должен да стори операторот со храна кој увезува храна од груѓа земја?

Должен е да го пријави пристигнувањето на сите пратки до официјалниот ветеринар на место на дестинацијата во согласност со прописите за ветеринарно здравство.

Какви се надлежностите на Директорот на Агенцијата при увоз на храна од груѓа земја?

Директорот на Агенцијата ги пропишува начинот, содржината и фреквенцијата на прегледот на пратките на храна од животинско потекло од увоз на местото на дестинација и случаите во кои се врши прегледот, како и начинот на пријавување на пратките од страна на операторот со храна, како и списоците на земји и објекти од кои е одобрен увоз на храна од животинско потекло.

Кои се должностите на одгледувачите на животни и операторите со храна од животинско потекло?

- 1) Секое одгледувалиште кое става во промет фармски животни, како и секое правно или физичко лице вклучено во трговијата со такви животни, претходно треба да биде регистрирано кај Агенцијата и да подлежи на прописите од областа на ветеринарното здравство;
- 2) Лицето кое е одговорно за објектот за почетна преработка на примарни производи од животинско потекло да ги преземе сите неопходни мерки при спроведувањето внатрешна проверка, а особено:
 - а) да ги прифати само оние животни доставени директно или преку посредник, за кои производителот гарантира дека времето на излачување на аплицираните ветеринарно-медицински производи е запазено и
 - б) фармските животни или производи внесени во објектот не содржат:

- резидуи кои го надминуваат максимумот на дозволеното ниво и
 - траги од забранети супстанции или производи.
- 3) Производителите или одговорните лица од точките 1 и 2 ставаат во промет само:
- а) животни во кои не се аплицирани недозволените супстанции или производи, или кои не се предмет на недозволен третман согласно овој Закон;
 - б) животни на кои се аплицирани одобрени производи или супстанции доколку е запазен периодот на излучување пропишан за овие производи или супстанции и
 - в) производи добиени од животните наведени во точката 3 потточки а) и б).
- 4) Онаму каде што животното се носи од страна на правно или физичко лице кое не е производител во објект за колење, обврските пропишани во точката 4 се пренесуваат на овие лица.

Што треба да се направи за да се спречи појава на резидуи од недозволените или забранетите препарати и супстанции во храната од животинско потекло?

Сопствениците на животните, операторите со храна, ветеринарните лекари мора да се придржуваат до пропишаните превентивни мерки и одредените рокови на каренца при употреба на ветеринарно-медицинските препарати и други супстанции кои можат да се пренесат на храната од производите од животинско потекло.

Дали е потребно сопственикот на животни чии производи се наменети за исхрана на луѓето да води евиденција?

Сопственикот на животните е должен да поседува и тековно да ажурира евиденција за примена на ветеринарно-медицинските препарати и медицирана храна за животни кај животните кои се во негова сопственост, а чии производи се наменети за исхрана на луѓето.

Како животинските наменети за колење можат да се носат на колење?

Единствено ако постои документ на сопственикот/производителот дека животните не се третирани со забранети или недозво-

лени супстанции, а во случај на третман со ветеринарно-медицинските препарати, дека е поминато времето на каранца.

Што доколку производи од животинско потекло кои се наменети за исхрана на луѓето, содржат повисоки количества од дозволените нивоа на резидуи или други контаминанти кои се шtetни за здравјето на луѓето?

Ваквите производи не смеат да се ставаат во промет за исхрана на луѓето.

Какви мерки може да преземе Директорот на Агенцијата заради заштитата на здравјето на луѓето од вакви производи?

Директорот на Агенцијата заради заштита на здравјето на луѓето може да забрани употреба и третман на одредени ветеринарно-медицински препарати, хормони и други супстанции и производи кај одредени видови и категории животни.

Кои се надлежностите на Агенцијата во однос на ширење болести кои се пренесуваат на животните?

Агенцијата обезбедува во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на производи од животинско потекло, операторите со храна да не шират болести кои се пренесуваат на животните.

Од какви животни мораат да бидат добиени производи од животинско потекло?

Од животни кои ги исполнуваат условите за здравствена состојба на животните утврдени во прописите од областа на ветеринарното здравство.

Производи од животинско потекло мора да бидат добиени од животни кои:

- 1) Не доаѓаат од одгледувалишта, објекти или делови од Република Македонија кои подлежат на ограничувања заради здравствената заштита на животните, кои се применуваат на животни и производи пропишани со прописите од областа на ветеринарното здравство;
- 2) Во случај на месо и производи од месо, не се заклани во објект во кој животни сомнителни или заразени со некоја од

болестите регулирани со прописите од областа на ветеринарното здравство, трупови или делови од такви животни, биле присутни за време на колењето или процесот на преработување, освен ако таквото сомневање не е исклучено и

- 3) Во случај на животни и производи од аквакултура, се во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство.

Кој ги пропишува барањата за здравствена состојба на животините и производите од животинско потекло за да не предизвикуваат ширење болести кои се пренесуваат на животините?

Директорот на Агенцијата поблиску ги пропишува барањата кои треба да ги исполнуваат животните и производите од животинско потекло во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на производи од животинско потекло и условите за здравствена состојба на животните за да не предизвикуваат ширење болести кои се пренесуваат на животните.

Што уште во тој поглед може да одобри Агенцијата?

По исклучок, Агенцијата може да одобри производство, преработка и дистрибуција на производи од животинско потекло која потекнува од делови на Република Македонија кои се предмет на ограничување од аспект на здравјето на животните, но кои не доаѓаат од одгледувалиште кое е заразено или е сомнително на зараза.

Кој може да воспостави програми за контрола на зоонози?

Операторите со храна од животинско потекло може да воспостават програми за контрола на зоонози кои ќе ги опфатат сите фази на производство, преработка и дистрибуција. Оваа програма може да биде дел од повеќегодишен контролен план согласно членот 99 од Законот.

Дали е потребно одобрување на овие програми за контрола на зоонози и кој ги одобрува?

Ако операторите со храна или здруженијата кои ги застапуваат нив сакаат нивните програми за контрола на зоонози да бидат дел од повеќегодишниот контролен план, треба да ги поднесат нив-

ните програми за контрола до Агенцијата за храна и ветеринарство за одобрување.

Агенцијата ги одобрува повеќегодишните програми за контрола на операторот со храна доколку се во согласност со условите наведени во прописите од областа на ветеринарното здравство и со целите на повеќегодишниот контролен план.

Агенцијата води евиденција за одобрените програми за контрола на зоонози на операторите со храна од животинско потекло.

Во кој временски период се доставуваат ваквите програми?

Операторите со храна од животинско потекло еднаш годишно поднесуваат извештај за спроведување и за резултатите од нивните програми за контрола на зоонози до Агенцијата.

Како и од кој се спроведуваат официјалните контроли врз основа на анализа на ризиците и на што се однесуваат?

Агенцијата спроведува официјални контроли со соодветна зачестеност врз основа на анализа на ризикот, а особено за:

- Утврдениот ризик поврзан со животните, храната, прометот со храна, користење храна или кој било процес, материјал, дејност или работа кои можат да влијаат врз безбедноста на храната, здравствената заштита на животните или благосостојбата на животните;
- Документацијата за операторите со храна од претходно извршените контроли во однос на усогласеноста со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон или со одредбите за здравствена заштита и благосостојба на животните;
- Соодветноста на претходно извршените внатрешни проверки и
- Информациите кои можат да укажат на неусогласеност со одредбите од овој закон.

Дали официјалните контроли се најавуваат?

Официјалните контроли се вршат без претходна најава, освен во случај кога е неопходно претходно известување на операторите со храна. Официјалните контроли можат да се вршат и без да бидат испланирани.



Каде се вршат и што вклучуваат?

Официјалните контроли се вршат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храна. Тие вклучуваат контроли на бизниси со храна, на користење храна, на складирање храна, на секој процес, материјал, супстанција, активност, вклучувајќи го и транспортот на храна и на живи животни. Официјалните контроли се применуваат при ставање во промет на храната и при увоз и извоз.

Што прават операторите за време на контролите?

Операторите со храна се должни да дадат потребна помош за да се обезбеди официјалните контроли кои ги врши Агенцијата да бидат ефикасно изведени.

За што е задолжен официјалниот ветеринар?

Тој врши контрола на објекти и оператори со храна од животинско потекло во согласност со одредбите уредени со овој Закон и прописите донесени врз основа на овој закон и прописите од областа на ветеринарно здравство.

Од кој и каде се вршат контроли на храна за животни и храна од неживотинско потекло при увоз?

Агенцијата врши редовни официјални контроли на храна за животни и храна од неживотинско потекло увезени во Република Македонија во согласност со овој закон.

Официјалните контроли се вршат на соодветно место, вклучувајќи го и инспекциски местото на граничен премин за влез на производите, местото на ставање во промет, складиштата, просториите за увоз на храна за животни и храна на операторот или други места од синџирот на храна и храна за животни.

Официјалните контроли исто така можат да се вршат на производи кои:

- Се ставени под една од царинските постапки согласно прописите од областа на царинското работење или
- Треба да влезат во технолошко-индустриски развојни зони и слободните складишта согласно прописите од областа на царинското работење.



Кави се обврскиџе на ојерашорот за храна?

Задоволителните резултати од официјалните контроли не влијаат врз обврската на операторите со храна и храна за животни да обезбедат усогласеност на храната и храната за животни со одредбите на овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон од моментот на ставање во промет, ниту да ги спречат понатамошните официјални контроли на храна за животни или храна.

Што прави Агенцијата и во кој случај интензитетот на ваквите контроли е зголемен?

Агенцијата изготвува и ажурира список на храна и храна за животни од неживотинско потекло врз основа на познат или ризик кој се појавува, кој треба да биде предмет на зголемен интензитет на официјални контроли на гранично инспекциско место на влез на територијата на Република Македонија.

Какви мерки презема Агенцијата за спроведување на Законот?

Кога Агенцијата ќе утврди неусогласеност со одредбите Законот и прописите донесени врз основа Законот, презема мерки со кои ќе обезбеди операторот со храна да ја отстрани неусогласеноста.

При одлучувањето кои мерки да бидат изречени, Агенцијата ја зема предвид природата на неусогласеноста и податоците од евиденцијата за констатираните неусогласености од претходното работење на операторот со храна.

Што вклучуваат овие мерки?

Мерките за отстранување на неусогласеноста вклучуваат:

- Наложување мерки за санитација или други неопходни корективни мерки за да се овозможи безбедност на храната и храната за животни и усогласеноста со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон и здравствена заштита и благосостојба на животните;
- Ограничување или забрана за ставање во промет, увоз и извоз на храна, храна за животни и живи животни;
- Надзор на храна и храна за животни и, ако е потребно, наредба за повлекување и/или уништување на истата;

- Овластување за употреба на храна и храна за животни за друга намена различна од првобитната;
- Забрана за вршење дејност или затворање на цел или дел од објектот за одреден временски период;
- Времено повлекување или укинување на одобрението за објектот;
- Активности за отстранување на неусогласеностите на пратките од увоз;
- Други мерки за кои Агенцијата смета дека се соодветни.

Која е постапката која се извезува храна од Република Македонија?

- бизнис операторот треба да биде одобрен/регистриран од АХВ
- треба да достави барање за извоз
- непосредно пред извозот надлежниот инспектор издава сертификат за пратката која е цел на извозот
- сертификатот патува заедно со пратката до крајната дестинација

Кои се посебните барања на кои е обврзан производителот ако директно го снабдува со храна крајниот потрошувач или локален малопродажен објект?

Производител, во оваа смисла е кое било физичко лице, вклучувајќи ги и ловците, кое работи споредна активност за некомерцијални цели во примарното производство наменето за домашна употреба, а повремено и при вишок, за директно снабдување, без или со наплата до краен потрошувач или до локален малопродажен објект.

Овие производители ги имаат следниве обврски:

- во случај на сомневање на болест кај животното или проблем во текот на производство или преработка на храна, веднаш да ја известат Агенцијата и да ја прекинат употребата и снабдувањето со храна;
- да го запазат периодот на излучување по апликацијата на ветеринарно-медицински или биолошки производи и употребата на адитиви или медицирани премикси во храната за животни;

-
- да обезбедат целосна соработка и помош на Агенцијата при вршење на неговите обврски и во случај на ловци да ја известат Агенцијата пред ловот и да го дадат уловот на увид на место и во време назначено од страна на Агенцијата, заради добивање ветеринарно-здравствен сертификат.

Што со храната со традиционални карактеристики?

По исклучок на одредбите од овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон за регистрација и одобрување на објектите за операторите со храна, Агенцијата може за објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики да им одобри посебни или општи отстапувања од условите утврдени во членот 43 од овој закон, во однос на:

- просториите каде што таквите производи, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики, се произведуваат;
- типот на материјалите од кои се направени, како и инструментите и опремата која се користи особено за приготвување, пакување и завиткување на овие производи и
- начините на производство на храна со традиционални карактеристики.

Директорот на Агенцијата поблиску ги пропишува условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат, како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики.

Дали постојат исклучоци од одредбите во овој закон?

Агенцијата може да одобри исклучоци од одредбите, во случај на оператори со храна од мал обем, под услов тие исклучоци да не влијаат врз остварувањето на целите на безбедност со храна утврдени со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон.

Какви мерки во тој случај одредува Агенцијата?

Мерки за приспособување на пропишаните општи и посебни барања за хигиена на храната во која било фаза на производство, преработка и дистрибуција на храна.

Која е целта на овие мерки?

Целта на мерките за приспособување на пропишаните општи и посебни барања за хигиена на храната во која било фаза на производство, преработка и дистрибуција на храната е:

- да се овозможи продолжување на примената на традиционални методи во секоја фаза на производство, преработка и дистрибуција на храна или:
- да се овозможи работа на операторите со храна кои се наоѓаат во подрачја во кои постојат посебни географски или економски ограничувања.

Кога операторот со храна своите производи ги става во промет како локализирана активност?

Во случај кога тие се наоѓаат во подрачја во кои постојат посебни географски или економски ограничувања.

Дали постојат одредени отстапувања, барања или услови за локализирана активност и примената на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна?

Директорот на Агенцијата поблиску ги пропишува отстапувањата и условите и барањата кои треба да ги исполнат операторите за храна од овој член, како и општите и посебните барања за локализирана активност на операторите со храна и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна.

Зошто операторот со храна или храна за животни е должен да ја означат храната или храната за животни?

Заради обезбедување информации за потрошувачите.

Какво треба да биде означувањето?

Операторот со храна и храна за животни е должен на пакувањето на храната наменета за ставање во промет, означувањето да го врши на начин кој е лесно разбирлив.

Во согласност со што треба да биде означувањето?

Означувањето, рекламирањето и презентацијата на храната и храната за животни, вклучувајќи го и нивниот облик, изглед или пакување, материјалот кој се користи за пакување, начинот на кој се подготвени и прикажани, како и информациите кои се достапни

преку сите медиуми треба да бидат во согласност со декларацијата, упатството за употреба и начинот на чување и не смеат да ги доведат потрошувачите во заблуда.

Што не е дозволено?

Не е дозволено означување и рекламирање храна со податоци кои сугерираат на лековити својства поврзани со превенција или лекување заболувања, потенцирање на специфичните својства на храната кои се слични со друга храна со ист квалитет, како и употреба на слики, цртежи, знаци, изрази и текстови што потрошувачот би можеле да го доведат во заблуда во поглед на идентитетот на производот, потеклото, составот, својството, намената и дејството на производот.

Што не смее да се користи при рекламирањето храна?

Не е дозволено да се користи:

- Изјави што се однесуваат на отстранување, намалување или спречување болести;
- Забелешки во форма на лекарски совети или лекарски наоди;
- Истории на болести;
- Изјави на трети лица, особено благодарници, пофалби или препораки ако се однесуваат на отстранување или намалување болести;
- Слики на лица во професионална медицинска облека или при изведување лекарска професија или промет со лекови и
- Списи или писмени податоци што наведуваат на тоа дека определени заболувања се третираат со храна.



Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија - АХВ има обезбедено бесплатна телефонска линија наменета за итнрошувачите, 08032222

www.fva.gov.mk

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија, со седиште во градот Скопје има подрачни канцеларии во градовите:

Битола	Кавадарци	Пехчево
Берово	Кочани	Прилеп
Богданци	Кичево	Пробиштип
Валандово	Крива Паланка	Радовиш
Виница	Кратово	Ресен
Велес	Крушево	Скопје
Гевгелија	Куманово	Струга
Гостивар	Македонски брод	Струмица
Делчево	Македонска	Свети Николе
Демир Хисар	Каменица	Тетово
Демир Капија	Неготино	Штип
Дебар	Охрид	

Канцеларии на граничните премини:

Аеродром	Деве Баир	Ново Село -
Александар Велики	Делчево	Струмица
Аеродром Охрид	Куманово	Табановце
Блаце	Меџитлија	Трубарево
Богородица		Кафасан

Оваа брошура е изработена во соработка со Организацијата на итнрошувачите на Македонија (ОПМ), тел. 3 212 440

www.opm.org.mk



ВОДИЧ

ЗА БИЗНИС ОПЕРАТОРИТЕ НИЗ ЗАКОНОТ
ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА