

20120120425

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точки 1) и 3) од Законот за безбедност за храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 3/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

### **ПРАВИЛНИК ЗА ОПШТИТЕ БАРАЊА ЗА ПРИМАРНО ПРОИЗВОДСТВО И ПРИДРУЖНИ ОПЕРАЦИИ КАКО И ОПШТИТЕ БАРАЊА ЗА ХРАНА\***

#### **Глава 1 Општи одредби**

##### Член 1

Со овој правилник се пропишуваат општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна.

##### Член 2

(1) Одредбите на овој правилник се применуваат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храната.

(2) Одредбите од овој правилник се применуваат во примарното производство и следните придружни операции:

- транспорт, складирање и ракување со примарните производи на местото на производство, доколку ова не ја менува значително нивната природа;
- транспорт на живи животни, кога ова е потребно во смисла на овој правилник, и
- транспортни операции за превоз на примарни производи од местото на производство до објектот кога се работи за производи од растително потекло, производи од риба и дивеч, чија што природа не е значително изменета.

#### **Глава 2 Општи барања за примарното производство и придружните операции во врска со примарното производство**

##### Член 3

Операторите со храна треба да обезбедат заштита од загадување на примарното производство, имајќи ја во предвид секоја фаза во примарното производство, без тоа да влијае на општите обврски утврдени во овој член, кои операторите со храна треба да ги исполнуваат во контрола на опасностите во примарното производство и придружните операции, вклучувајќи ги:

- 1) мерките за контрола на загадувањето од воздухот, почвата, водата, храната за животни, ѓубривата, ветеринарно медицинските препарати, производите за заштита на растенијата и биоцидите, како и од складирањето, ракувањето и исфрлањето на отпадот и
- 2) мерките поврзани со здравјето и благосостојбата на животните и здравјето на растенијата кои имаат влијание врз здравјето на луѓето, вклучувајќи ги и програмите за мониторинг и контрола на зоонозите и зоонозните агенсии.

---

\* Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата (ЕЗ) Бр. 2004/852 на Европскиот парламент и Совет од 29 април 2004 за хигиена на храната, CELEX број 32004R0852.

#### Член 4

Операторите со храна кои одгледуваат, собираат плодови или ловат диви животни, вклучувајќи произведување на примарни производи од животинско потекло, каде е соодветно, треба:

- 1) 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;
- 2) да ги одржуваат чисти и каде што е потребно, по чистењето да се врши дезинфекција на соодветен начин на опремата, контејнерите, гајбите, возилата и бродовите;
- 3) да ги одржуваат што е можно почисти животните наменети за колење и животните кои се наменети за производство;
- 4) да користат вода за пиење или чиста вода за да се спречи загадувањето;
- 5) да обезбедат, персоналот кој ракува со храната, да е со добра здравствена состојба и да има поминато обука за ризиците по здравјето на луѓето;
- 6) да се спречи до најголем можен степен, загадувањето предизвикано од животни и штетници;
- 7) да се складира и ракува со отпадот и опасните супстанции на начин со кој се спречува загадувањето;
- 8) 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;
- 9) да ги 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
- 10) правилно да ги употребуваат адитивите во храната за животни и ветеринарно медицинските препарати, согласно прописите од областа на ветеринарното здравство.

#### Член 5

Операторите со храна, кои произведуваат и собираат растителни производи, треба да ги обезбедат следните мерки:

- 1) да ги одржуваат чисти просториите, опремата, контејнерите, гајбите, возилата и бродовите, и кога тоа е потребно по чистењето да ги дезинфицираат на соодветен начин;
- 2) да обезбедат услови за хигиенско производство, транспорт и складирање и чистење на растителните производи;
- 3) да употребува вода за пиење или чиста вода за да се спречи загадувањето;
- 4) да обезбедат, персоналот кој ракува со храната, да е со добра здравствена состојба и да има поминато обука за ризиците по здравјето на луѓето;
- 5) да спречи до најголем можен степен загадувањето предизвикано од животни и штетници;
- 6) да се складира и ракува со отпадот и опасните супстанции на начин со кој се спречува загадувањето;
- 7) да се земат предвид резултатите од сите релевантни анализи извршени врз примероци земени од растенија или други примероци кои се од важност за здравјето на луѓето; и
- 8) правилно да ги употребуваат производите за заштита на растенијата и биоцидите, согласно важечките прописи од областа.

#### Член 6

Операторите со храна во примарното производство треба да ги превземат соодветните корективни мерки за отстранување на проблемите идентификувани во текот на официјалните контроли.

#### Член 7

(1) Операторите со храна треба да ги чуваат, на соодветен начин и за временски период согласно член 45 став (4) точка 3) од Законот за храна, записите кои се однесуваат на превземените мерки за контрола на опасностите, соодветно на природата и големината на прехранбениот бизнис.

(2) Операторите со храна треба да ги направат достапни овие информации за Агенцијата за храна и ветеринарство (во понатамошниот текст: Агенција) и за други оператори со храна, непосредно поврзани меѓу себе, во синџирот на производство и промет на храна, на нивно барање.

#### Член 8

Операторите со храна кои одгледуваат животни или произведуваат примарни производи од животинско потекло, треба да водат евиденција за:

- 1) природата и потеклото на храната за животни;
- 2) ветеринарно медицинските препарати или други третмани дадени на животните, датата на третманот и периодите на каренца;
- 3) појавата на болести кои може да влијаат врз безбедноста на производите од животинско потекло;
- 4) 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
- 5) сите релевантни извештаи од проверки извршени врз животни или производи од животинско потекло.

#### Член 9

Операторите со храна кои произведуваат или собираат растителни производи, треба да водат евиденција за:

- 1) секоја употреба на производи за заштита на растенија и биоциди;
- 2) сите појави на штетници или болести, коишто може да влијаат врз безбедноста на производите од растително потекло; и
- 3) резултатите од сите анализи извршени врз примероци земени од растенија или други примероци, коишто имаат важност за здравјето на луѓето.

#### Член 10

Упатствата за добра хигиенска пракса треба да вклучуваат соодветни информации за опасностите што се појавуваат во примарното производство и нивните придружни операции и дејствија за контрола на опасностите, вклучувајќи ги релевантните мерки дадени во Законот за безбедност на храната, како и прописите донесени врз основа на овој закон. Примери за такви опасности и мерки може да вклучуваат:

- контрола на загадувањето, како што се микотоксини, тешки метали и радиоактивни материјали;
- употреба на вода, органски отпад или ѓубрива;
- правилна и соодветна употреба на производи за заштита на растенијата, биоциди и нивна следливост;
- правилна и соодветна употреба на ветеринарно медицинските препарати и адитиви за храна за животни и нивна следливост;

- подготовка, складирање, употреба и следливост на храната за животни;
- правилно одстранување на мртви животни, отпад и шталско ѓубриво;
- заштитни мерки за спречување на внесување на заразни болести преносливи на луѓето преку храната и обврските за пријавување на надлежните органи;
- постапки, практики и методи со кои се обезбедува дека храната е произведена, ракувана, спакувана, складирана и транспортирана во соодветни хигиенски услови, вклучувајќи и ефикасно чистење и контрола на штетници;
- мерки поврзани со чистотата на животните наменети за колење и животните наменети за производство; и
- мерки поврзани со водење на евиденцијата.

### Глава 3

#### Општи барања за хигиена на храната за сите оператори со храна (освен за примарното производство)

##### Член 11

#### Објектите за производство и промет на храна, со исклучок на објектите од член 13 на овој правилник

(1) Објектите за производство и промет на храна треба да се одржуваат чисти и во добра состојба.

(2) Планот, дизајнот, градбата, поставеноста и големината на објектите за производство и промет на храна треба:

1) да овозможат соодветно одржување, чистење и/или дезинфекција, одбегнување или минимизирање на аеробно загадување и да овозможат соодветен работен простор за извршување на хигиенските барања во сите фази на производство и промет на храна;

2) да спречуваат собирање на нечистотија, допир со токсични материјали, наслојување на честички во храната и создавање на кондензација или несакана мувла на површините;

3) да овозможат практикување на добра хигиенска пракса, вклучувајќи заштита од контаминација, особено, заштита од штетници;

4) каде што е потребно, да овозможат ракување во соодветно контролирана температура и услови на складирање на храната во соодветни капацитети за одржување на соодветна температура, дизајнирани да овозможат мониторирање на температурата и кога е неопходно нивно евидентирање.

(3) Санитарните јазли треба да се со соодветен број, да бидат достапни и поврзани со ефикасен одводен систем. Санитарните јазли не треба директно да се отвораат во просториите во кои се ракува со храна.

(4) Соодветен број на мијалници треба да се достапни, соодветно лоцирани и дизајнирани за миење на рацете. Мијалниците за миење на рацете треба да бидат опремени со доводи за топла и ладна проточна вода, средства за миење на рацете и хигиенско сушење. Инсталациите за миење на рацете, каде е потребно, треба да се одделат од просториите за миење на храната.

(5) Во просториите за производство и промет на храна треба да постои природна и/или вештачка вентилација. Треба да се избегне протокот на воздух да оди од загадените области во чистите области. Системите за вентилација треба да се конструирани на начин кој овозможува лесен пристап до филтрите и останатите делови кои бараат чистење или замена.

(6) Просториите за одржување на лична хигиена треба да се опремени со соодветна природна и механичка вентилација.

(7) Просториите за производство и промет на храна треба да имаат соодветно природно и/или вештачко осветлување.

(8) Одводите на отпадните материи треба да се соодветни за нивната намена. Тие треба да се дизајнирани и изградени на начин со кој се избегнува ризик од загадување. Во случај кога одводните канали се целосно или делумно отворени, треба да се дизајнирани на начин кој обезбедува дека протокот на отпадните материи не се движи од загадената во чистата област, особено во делови од објектот каде што се ракува со храна која претставува висок ризик за крајните потрошувачи.

(9) Во објектите за производство и промет на храна треба да се обезбедат соодветни простории за пресоблекување на персоналот.

(10) Средства за чистење и за дезинфекција не треба да се чуваат во просториите во кои се ракува со храната.

## Член 12

(1) Во објектите за производство на храна, во просториите каде храната се подготвува, обработува и произведува, (со исклучок на просториите за послужување и оние објекти наведени во член 13 од овој правилник, но вклучувајќи ги просториите во средствата за транспорт), дизајнот и планот треба да овозможат примена на добра хигиенска пракса, вклучително и заштита од загадување, помеѓу и во тек на процесите на производство. Овие простории треба да бидат дизајнирани со цел:

1) подните површини да се одржуваат во добра хигиенска состојба и лесно да се чистат, и кога е потребно и да се дезинфицираат. Ова бара употреба на непропустливи, неапсорбирачки, нетоксични материјали кои што лесно се мијат, освен кога операторот со храна, може да му докаже на надлежниот орган дека другите материјалите кои ги користи се соодветни. Подовите да овозможуваат соодветно површинско одводнување, кога тоа е потребно;

2) ѕидните површини да се одржуваат во добра хигиенска состојба и лесно да се чистат, а кога тоа е потребно, и да се дезинфицираат. Ова бара употреба на непропустливи, неапсорбирачки, нетоксични материјали кои што лесно се мијат и мазни површини со висина соодветна на процесот на производство, освен кога операторот со храна, може да му докаже на надлежниот орган дека другите материјалите кои ги користи се соодветни;

3) таваните, а во случај кога нема тавани, внатрешната површина на покривот, и висечките елементи и инсталации да се изградени и изработени на начин кој оневозможува собирање на нечистотија и кондензација, раст на несакана мувла и наслојување на честички;

4) прозорците и останатите отвори да се градат на начин кој оневозможува собирање на нечистотија. Оние кои што се отвораат кон надворешната средина, доколку тоа е потребно, се зацврстуваат со окна за заштита од инсекти, кои лесно се отстрануваат за чистење. Кога преку отворените прозорци може да се предизвика загадување, истите треба да останат затворени во текот на производството;

5) вратите лесно да се чистат и дезинфицираат. Да се употребуваат на мазни и неапсорбирачки површини, освен кога операторот со храна, може да и докаже на Агенцијата дека другите материјалите кои ги користи се соодветни; и

6) површините (вклучувајќи ги површините на опремата) во просториите каде што се ракува со храна и особено оние кои доаѓаат во допир со храната да се одржуваат во добра хигиенска состојба и лесно се чистат и се дезинфицираат. Ова бара употреба на мазни, нер'ѓосувачки и нетоксични материјали кои што лесно се мијат, освен кога операторот со храна, може да му докаже на надлежниот орган дека другите материјалите кои ги користи се соодветни.

(2) Операторите со храна треба да обезбедат соодветни простории, кога тоа е потребно, за чистење, дезинфицирање и складирање на средства за чистење и опремата. Овие простории треба да се изградени од материјали отпорни на р'ѓосување, кои што лесно се чистат и имаат соодветно снабдување со топла и ладна вода.

(3) Операторите со храна треба да обезбедат соодветен број на простории за миење на храната. Секој мијалник или било која просторија за миење на храната треба да има соодветно снабдување со топла и/или ладна вода за пиење согласно член 17 од овој правилник и истите треба да се одржуваат чисти и по потреба да се дезинфицираат.

### Член 13

(1) Одредбите на овој член се применуваат на подвижните и/или привремените објекти (како што се саеми/панаѓури, мобилни возила дизајнирани за продажба на храна) и автомати за храна.

(2) Подвижните и/или привремените објекти и автоматите за храна, треба да бидат поставени, дизајнирани и изградени, така да се одржуваат чисти и во добра состојба и во услови со кои се избегнува ризикот од загадување, посебно од животни и штетници;

(3) Објектите од овој член, потребно е:

1) да имаат соодветни простории за одржување на лична хигиена на персоналот (вклучувајќи простории за миење и сушење на раце, санитарни јазли, пресоблекување);

2) да имаат работни површини кои доаѓаат во допир со храната, кои треба да се во добра состојба, лесно да се чистат и да се дезинфицираат. Материјалите од кои се изградени треба да бидат мазни, нер'ѓосувачки, нетоксични и лесно да се мијат, освен кога операторот со храна, може да му докаже на надлежниот орган дека другите материјали кои ги користи се соодветни;

3) да овозможуваат да се превземат соодветни мерки за чистење и дезинфекција на приборот за работа и опрема;

4) да овозможуваат прехранбениот производ да се исчисти/измие како дел од работењето на бизнисот со храна, треба да се обезбедат соодветни услови/мерки, чистењето да се прави во хигиенски услови;

5) да имаат обезбеден приклучок и довод на топла и/или ладна вода за пиење;

6) да овозможуваат да се воведат постапки и/или обезбедат простории за складирање и нештетно отстранување на опасни и/или нејастиви супстанции и отпад (без разлика дали течни или цврсти);

7) да обезбедат соодветни простории и/или да се воведат постапки за одржување и следење на температурните услови за одржување на храната;

8) да овозможуваат прехранбените производи да се ставаат во промет така што да се избегне ризикот од загадување.

### Член 14

(1) Транспортните средства и/или садовите за транспорт на храна треба да се одржуваат чисти и во добра состојба и на начин со кој ја заштитуваат храната од загадување, при што е потребно истите да се дизајнираат и конструираат на начин со кој се овозможува соодветно чистење и/или дезинфекција.

(2) Садовите во возилата и/или контејнерите не смее да се употребуваат за превоз на ништо друго освен за храна за да се одбегне можно загадување.

(3) Кога транспортните средства и/или садовите за транспорт, освен за храна се употребуваат за превоз и на други производи или за едновремен превоз на различна храна, треба да се воведат ефикасно физичко одделување на производите, кога тоа е потребно.

(4) Храна во рефус во течна, зрнеста форма или во прав се пренесува во транспортни средства и/или контејнери/цистерни наменети за транспорт на соодветниот вид на храна.

Таквите контејнери се означуваат на јасно видлив начин и трајно на службен јазик на Република Македонија, за да укаже дека се користи за транспорт на храна или пак е означен со зборовите ”само за храна”.

(5) Кога транспортните средства и/или контејнерите за транспорт се употребуваат за превоз на други производи освен храна или за транспорт на различна храна, истите треба ефикасно да се исчистат помеѓу двата утовари за да се избегне загадување.

(6) Храната во транспортните средства и/или контејнерите за транспорт на храна треба да се поставени и заштитени на начин со кој се намалува ризикот од загадување.

(7) Кога е потребно, садовите во транспортните средства и/или контејнерите за транспорт на храна треба да се во состојба да ја одржуваат соодветната температура на храната и да овозможуваат мониторинг на температурата.

#### Член 15

(1) Сите предмети, уреди и опрема со кои храната доаѓа во контакт треба:

1) ефикасно да се чистат и, кога тоа е потребно, да се дезинфицираат. Чистењето и дезинфекцијата треба да се врши доволно често за да се избегне ризик од загадување;

2) да се конструирани, направени од соодветни материјали и да се одржуваат во исправна состојба и во соодветни услови за да се намали ризикот од загадување;

3) да се конструирани, направени од соодветни материјали и да се одржуваат во исправна состојба и во соодветни услови на начин кој овозможува лесно чистење и дезинфицирање, освен контејнерите и пакувањата за еднократна употреба; и

4) да се поставени на начин со кој се овозможува соодветно чистење на опремата и околината.

(2) Кога тоа е потребно, опремата треба да е поврзана со соодветна контролна направа за да се гарантира исполнување на целите на овај правилник.

(3) Кога се употребуваат хемиски додатоци за спречување на р’усување на опремата и контејнерите, истите се употребуваат во согласност со добрата производна и добрата хигиенска пракса.

#### Член 16

(1) Отпадоците од храна, нус производите кои не се јадат и останатите отпадоци, треба да се отстранат од просториите во кои се држи храната во најкус можен рок за да се оневозможи нивно насобирање.

(2) Отпадоците од храна, нус производите кои не се јадат и останатите отпадоци се отстрануваат во затворени контејнери, освен кога операторите со храна може да демонстрираат пред Агенцијата, дека други видови на контејнери или системи за евакуација се соодветни. Овие контејнери треба да се соодветно конструирани, да се чуваат во добри услови, лесно да се чистат и, кога тоа е потребно, да се дезинфицираат.

(3) Складирањето и одстранувањето на отпадоците од храна, нус производите кои не се јадат и останатите отпадоци се врши под утврдени процедури. Складиштата за отпадоци треба да се дизајнирани и управувани на начин кој им овозможува да се држат чисти, но и да оневозможат влез на животни и штетници.

(4) Отпадот треба да нештетно да се отстрани на начин кој овозможува заштита на животната средина и не претставува директен или индиректен извор на загадување во согласност со националното законодавство од областа.

#### Член 17

(1) Операторите со храна треба да обезбедат соодветно снабдување со вода за пиење која се користи за да обезбеди дека храната не е загадена.

(2) Чиста вода може да се употребува со сите производи од риба.

(3) Чиста морска вода може да се употребува со живи бивалвни мекотели, ехинодерми, туникати и морски гастроподи; чиста вода исто така може да се употребува за надворешно миеење.

(4) Кога се употребува чиста вода, треба да се обезбедат соодветни простории и постапки за снабдување со чиста вода, за да се обезбеди дека истата не е извор на загадување.

(5) Кога се употребува вода која не е за пиење, како на пример вода која се употребува за контрола на пожари, производство на пареа, ладење и слично, истата треба да циркулира во одреден идентификуван и обележан систем. Оваа вода не треба да е поврзана со системот за водата за пиење, ниту пак да е поврзана со одлив во системот за водата за пиење.

(6) Рециклираната вода, употребена во преработката или како состојка, не треба да претставува ризик од загадување и треба да има ист стандард како водата за пиење, освен доколку и докажат на Агенцијата дека квалитетот на водата не може да влијае врз храната како готов производ.

(7) Мразот кој доаѓа во допир со храната или кој може да ја загади храната, е од вода за пиење или кога се употребува за ладење на цели производи од риба, е од чиста вода. Истиот се прави, ракува и чува во услови кои го заштитуваат од загадување.

(8) Пареата, која директно доаѓа во допир со храната, не треба да содржи супстанции кои претставуваат ризик за здравјето на луѓето или може да ја загадат храната.

(9) Кога храната термички се третира во херметички затворени контејнери, треба да се обезбеди дека водата употребена за ладење на контејнерите по термичкиот третманот не е извор на загадување на храната.

#### Член 18

(1) Секое лице, кое ракува со храна треба да одржува висок степен на лична хигиена и да носи соодветна, чиста работна облека и кога тоа е потребно и заштитна облека.

(2) Лице заболено или носител на болест која може да се пренесе преку храната, или лице со инфицирани рани, инфекции на кожата, гнојници и диареа, не смее да ракува со храна, ниту пак да има пристап во просторот во која се ракува со храната, за да се избегне било какво директно или индиректно загадување. Секое лице вработено во бизнис со храна и кое доаѓа во допир со храната, веднаш треба да го извести операторот со храна за симптомите или појавата на болеста.

#### Член 19

(1) Операторот со храна не треба да прифаќа суровини или состојки, освен живи животни, ниту пак друг материјал употребен во преработените производи, доколку се знае или реално се очекува истите да бидат загадени со паразити, патогени организми или токсични, разградени или страни супстанции, до тој степен што дури и по хигиенска примена на вообичаените постапки за сортирање и/или производство или преработка од страна на операторот со храна, крајниот производ би бил несоодветен за исхрана на луѓето.

(2) Суровините или состојките кои се складираат во бизнисот со храна, се чуваат во соодветни услови дизајнирани на начин кој ќе оневозможи штетно разградување на храната и заштита од загадување.

(3) Во сите фази на производство, преработка и дистрибуција, храната се заштитува од загадување кое може да се пренесе врз храната и да ја направи несоодветна за исхрана на луѓето, штетна за здравјето или загадена до степен така што е нереално да се очекува истата да се конзумира во таква состојба.



(4) Соодветни постапки се воведуваат за контрола на штетниците, за спречување на пристап за домашните животни до местата каде што храната се приготвува, ракува или складира или каде што Агенцијата го дозволува тоа во специјални случаи, за да спречи таквиот пристап да резултира со загадување.

(5) Суровините, состојките, полупроизводите и крајните производи, кои лесно може да ја поддржат размножувањето на патогени микроорганизми или создавање на токсини, не се чуваат на температура која може да резултира со ризик по здравјето на луѓето. Студениот синѓир на одржување на храната не смее да се прекинува. Сепак, дозволени се ограничени периоди на прекинување на студениот синѓир за да се применат практичните постапки при ракувањето во тек на подготовката, превозот, складирањето, изложувањето и служењето на храната, доколку тоа не претставува ризик по здравјето на луѓето. Операторите со храна во производство, ракување, пакување на преработени производи треба да имаат соодветни простории, доволно големи за одделно складирање на суровините и преработените материјали и доволно големи ладилници за нивно складирање.

(6) Кога храната треба да се чува или служи разладена, истата треба да се олади во најкус можен рок по фазата на термичка обработка или крајната фаза на преработка, доколку не се применува термички процес до степен до кој истата не претставува ризик по здравјето на луѓето.

(7) Одмрзнувањето на храната треба да се прави на начин со кој се намалува ризикот од раст на патогени микроорганизми или создавање на токсини во храната. Во текот на одмрзнувањето, храната се одмрзнува на температури кои нема да предизвика ризик по здравјето на луѓето. Во случај, кога течноста од процесот на одмрзнување може да претставува ризик за здравјето на луѓето, истата треба соодветно да се дренира. По одмрзнувањето, со храната се ракува на таков начин со кој се намалува ризикот од раст на патогени микроорганизми или создавање на токсини.

(8) Опасните и/или супстанции кои не се јадат, вклучувајќи ја и храната за животни, треба да се соодветно означени и да се складираат одделно и во обезбедени садови.

## Член 20

(1) Материјалот кој се употребува за завиткување и пакување на храната не треба да биде извор на загадување.

(2) Материјалот за завиткување на храната треба да се чува на таков начин што не е изложен на ризик од загадување.

(3) Операциите за завиткување или пакување на храната треба да се вршат на начин со кој се избегнува загадување на производите. Во случаи на конзерви или тегли, истите треба да се чисти и неоштетени.

(4) Материјалот за завиткување и пакување на храната кој повторно се употребува за завиткување и пакување на храна, треба лесно да се чисти и, кога тоа е потребно, да се дезинфицира.

## Член 21

За храната која се пушта на пазарот во херметички затворени контејнери се применува следното:

1) Секој процес со термички третман што се применува врз непреработени производи или за понатамошна преработка на преработен производ:

а) треба да ја зголеми температурата на секој дел од третираниот производ до одредена температура за одреден временски период, и

б) треба да го спречи загадувањето на производот во текот на процесот;

2) Треба да обезбеди дека процесот кој се применува ги постигнува посакуваните цели, при што операторите со храна, редовно ги проверуваат основните релевантни параметри (особено температурата, притисокот, запечатувањето и микробиологијата), вклучувајќи употреба и на автоматски направи;

3) Процесот кој се применува треба да е во согласност со меѓународно прифатените стандарди (на пример, пастеризација, ултрависока температура или стерилизација).

#### Член 22

Операторите со храна треба да обезбедат дека:

1) лицата кои ракуваат со храната се надгледуваат и имаат добиено инструкции и/или обука за прашања поврзани со хигиена на храната во однос на нивните работни задачи;

2) лицата одговорни за развој и одржување на постапките засновани врз HACCP принципите и операциите од релевантните упатства, минале низ соодветна обука за примена на HACCP принципите, и

3) се почитуваат сите барања од Законот за безбедност на храната кои се однесуваат на програмите за обука на лицата кои работат во одредени прехранбени сектори.

### Глава 4 Завршни одредби

#### Член 23

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за санитарно хигиенски услови за производство на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 32/06 и 35/09).

#### Член 24

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

Бр. 16-153/2  
12 јануари 2012 година  
Скопје

Директор,  
**Дејан Рунтевски**, с.р.