

20120260814

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 29 став (4), член 44 став (4) точки 5) и 9), член 63 став (4), член 69 став (4) точка 1) 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

П Р А В И Л Н И К ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ХИГИЕНА И НАЧИНОТ И ПОСТАПКАТА НА ВРШЕЊЕ НА СЛУЖБЕНИТЕ КОНТРОЛИ НА МЛЕКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОИЗВОДИ (*)

ГЛАВА I ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1 Предмет

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за млеко, колострум, млечни производи и производи на база на колострум, во однос на посебните барања за безбедност и хигиена на млеко, колострум, млечни производи и производи на база на колострум, начинот на означување, формата и содржината на идентификационата ознака и начинот на нејзината апликација и начинот и постапката на вршење на официјални контроли во објекти и оператори со храна.

Член 2 Дефиниции

(1) Поимите дефинирани во Законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на тој закон се применуваат и во овој правилник.

(2) Одредени изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) “Сурово млеко” е млеко добиено како производ при секреција на млечната жлезда на фармски одгледувани животни, кое термички не е третирано на температура повисока од 40°C или не подлежело на друг третман кој би имал еквивалентен ефект;

2) “Одгледувалиште за производство на млеко” е објект во кој еден или повеќе фармски одгледувани животни се чуваат за производство на млеко заради негово ставање во промет како храна;

3) “Млечни производи“ се преработени производи добиени како резултат од преработка на сурово млеко или од понатамошна преработка на такви преработени производи;

4) “Колострум” е течност која се лачи од млечната жлезда на животни наменети за производство на млеко три до пет дена по породувањето и е богата со антитела и минерали, и претходи на производството на сурово млеко; и

5) “Производи на база на колострум” се преработени производи кои настануваат како резултат на преработка на колострумот или од понатамошна преработка на таквите преработени производи.

* Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот Парламент и Советот од 29 април 2004 за утврдување на посебни хигиенски барања за храна од животинско потекло (Службен весник на Европската унија L 139 од 30 април 2004 година), 32004R0853

ГЛАВА II ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ХИГИЕНА НА МЛЕКО

Оддел I Основни одредби

Член 3

Посебни барања за безбедност и хигиена на млеко, колострум, млечни производи и производи на база на колострум

Посебните барања за безбедност и хигиена на млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум, утврдени со овој правилник се однесуваат на:

- 1) посебни барања за безбедност при производство на сурово млеко и колострум;
- 2) хигиенски барања за просториите и опремата на одгледувалиштата за производство на сурово млеко и колострум, текот на молзењето, собирањето и транспортот;
- 3) барања за сурово млеко; и
- 4) барања за производство на млечни производи и производи на база на колострум.

Член 4

Барања за безбедност и хигиена на млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум

Млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум се безбедни и хигиенски исправни за јавна потрошувачка и исхрана на луѓето ако во текот на добивањето, преработката, складирањето и транспортот се исполнети покрај општите барања за безбедност на храната утврдени со Законот за безбедност на храната и посебните барања за безбедност и хигиена на млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум пропишани со овој правилник.

Член 5

Категоризација на млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум во однос на безбедноста и хигиенската исправност

Млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум во зависност од нивната безбедност и хигиенска исправност се сметаат како:

- 1) исправни за исхрана на луѓето;
- 2) неисправни за исхрана на луѓето; и
- 3) условно употребливи за исхрана на луѓето.

Оддел II Посебни барања за безбедност при производство на сурово млеко и колострум

Член 6

Производство на сурово млеко и колострум

Производителот на млеко и колострум, или кога е соодветно, операторот кој го собира млекото и колострумот треба да обезбеди исполнување на посебните барања за безбедност при производство на сурово млеко и колострум и тоа:

- 1) здравствени барања за животните за производство на сурово млеко и колострум исправни за исхрана на луѓето;
- 2) барања за просториите и опремата на хигиена на одгледувалиштата за производство на сурово млеко и колострум;

- 3) хигиенски барања во текот на молзењето, собирањето и транспортот; и
- 4) барања за сурово млеко.

Член 7

Здравствени барања за животните за производство на сурово млеко и колострум

Суровото млеко и колострумот исправни за исхрана на луѓето треба да се добиени од животни кои ги исполнуваат барањата за:

- 1) општа здравствена заштита на животните;
- 2) производство на сурово млеко и колострум исправни за исхрана на луѓе; и
- 3) превентива и контрола на одредени заразни болести кај животните.

Член 8

Барања за здравствена заштита на животните

(1) Животните од кои се добива сурово млеко и колострум исправно за исхрана на луѓето треба:

- 1) да ги исполнуваат барањата за здравствениот статус на животните согласно прописите за здравствена заштита на животните; и
- 2) да не потекнуваат од одгледувалишта, објекти, подрачја или делови од подрачја кои се предмет на рестрикции од аспект на здравствената заштита на животните.

(2) За животните од став (1) на овој член од видот говеда производителот треба да поседува Уверение за исполнување на здравствениот статус на животните согласно Програмата за сузбивање и искоренување на бруцелозата кај говедата и Програмата за сузбивање и искоренување на туберкулозата кај говедата, во форма и содржина дадени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

(3) За животните од став (1) на овој член, од видовите овци и кози, производителот треба да поседува Уверение за исполнување на здравствениот статус на животните согласно Програмата за сузбивање и искоренување на бруцелозата кај овците и козите, во форма и содржина дадени во Прилог 1-А кој е составен дел на овој правилник.

Член 9

Барања за производство на сурово млеко и колострум

(1) Суровото млеко и колострумот треба да потекнуваат од животни кои:

- 1) не покажуваат симптоми на заразно заболување кое се пренесуваат на луѓето преку млекото и колострумот;
- 2) се во добра општа здравствена состојба, без знаци на заболување кое може да резултира со контаминација на млекото и колострумот, и особено, не страдаат од било каква инфекција на гениталните органи пропратено со исцедок, ентеритис со диареја и треска, или видливо воспаление на вимето;
- 3) немаат рани на вимето кои би влијаеле врз исправноста на млекото;
- 4) не биле третирани со неодобрени фармаколошки супстанции или ветеринарно медицински препарати и кои не подлежат на незаконски ветеринарно здравствен третман според прописите од областа на ветеринарното здравство; и
- 5) се третирани со одобрени ветеринарно медицински препарати или супстанции, доколку периодот на повлекување (каренца), пропишан за тие препарати или супстанции, е поминат.

(2) Производителот на млеко и колострум за исполнување на посебните барања за производство на сурово млеко исправно за исхрана на луѓето треба да води евиденција во вид на Молзен Картон, во форма и содржина дадени во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Член 10

Барања за превентива и контрола на одредени заразни болести кај животните

Заради добивање на сурово млеко и колострум исправно за исхрана на луѓе, животните подлежат на превентивни и контролни мерки, во однос на:

1) бруцелоза и тоа:

- крави или биволи од стада кои се слободни или официјално слободни од бруцелоза;
- овци и кози од одгледувалишта кои се официјално слободни или слободни од бруцелоза; или
- женски единки од друг вид, за видови на животни кои се приемчиви на бруцелоза, од стада кои редовно се прегледуваат за оваа болест и кои се опфатени со Програма за контрола.

2) туберкулоза и тоа:

- крави или биволи од стада официјално слободни од туберкулоза ; или
- женски единки од друг вид, за видови на животни приемчиви на туберкулоза, од стада кои редовно се прегледуваат за оваа болест и кои се опфатени во Програма за контрола.

3) Доколку козите се чуваат заедно со крави, тогаш козите се испитуваат и тестираат за туберкулоза.

Член 11

Млеко условно употребливо за исхрана на луѓето

(1) По исклучок од член 10 од овој правилник, млекото може да се оцени како условно употребливо за исхрана на луѓето, согласно барањата утврдени во став 2 од овој член.

(2) Суровото млеко, кое потекнува од животни кои не ги исполнуваат барањата во однос на бруцелозата и туберкулозата, може да се оцени како условно употребливо за исхрана на луѓето, со одобрување од официјалниот ветеринар, во следните случаи:

1) кај крави и биволи, доколку не покажуваат позитивна реакција на испитувањето за туберкулоза или бруцелоза, ниту пак покажуваат симптоми на овие болести а по термички третман, по кој млекото покажало негативна реакција на фосфатаза тестот;

2) кај овци и кози, доколку не покажуваат позитивна реакција на тестовите на бруцелоза, или овци и кози кои биле вакцинирани против бруцелоза, како дел од одобрената програма за сузбивање на болеста и кои не покажуваат симптоми на оваа болест, а по термички третман, по кој млекото покажало негативна реакција на фосфатаза тестот; и

3) кај женските единки од други видови, доколку не покажуваат позитивна реакција на испитувањата за туберкулоза или бруцелоза, ниту симптоми на овие болести, но припаѓаат на стадо каде бруцелозата или туберкулозата се откриени, а по прегледот од член 10 точка 1) трета алинеја или член 10 точка 2) втора алинеја на овој правилник и по соодветен термички третман на млекото, по кој е обезбедена негова исправност.

Член 12

Млеко неисправно за исхрана на луѓе

(1) Суровото млеко и колострум од секое животно кое не ги исполнува барањата за здравствениот статус на животните од членовите 9, 10 и 11 на овој правилник, а особено кога потекнуваат од животно кое индивидуално покажува позитивна реакција на тестот за туберкулоза или бруцелоза, се сметаат за неисправни за исхрана на луѓето.

(2) Изолацијата на животните кои се заразени или за кои постои сомневање дека се заразени со болестите од член 9 или 10 од овој правилник, треба да е ефикасна за да се избегне секој штетен ефект врз млекото и колострумот од другите животни.

Оддел III

Хигиенски барања за просториите и опремата на одгледувалиштата за производство на сурово млеко и колострум, текот на молзењето, собирањето и транспортот

Член 13

Хигиенски барања за просториите и опремата на одгледувалиштата

(1) Опремата за молзење и просториите каде што млекото и колострумот се складираат, каде се ракува со нив или ладат треба да биде поставена и конструирана за да го намали ризикот од контаминација на млекото и колострумот.

(2) Просториите за складирање на млекото и колострумот треба да бидат заштитени од штетници, да се соодветно одвоени од просториите каде животните се сместени, да ги исполнуваат хигиенските барања во текот на молзењето, собирањето и транспортот на млекото и колострумот, и кога е неопходно, да имаат соодветна опрема за разладување.

(3) Површината на опремата која доаѓа во контакт со млекото и колострумот (садови, контејнери, цистерни, и друга опрема наменети за молзење, собирање или транспорт) треба да се лесни за чистење и дезинфекција и да се одржуваат во добра состојба, со користење на материјали кои се мазни, лесни за миеење и не се токсични.

(4) По употребата, површините од став 3 на овој член треба да се исчистат и по потреба да се дезинфицираат. По секоја серија или по секоја група на серии кога временскиот период меѓу истоварање и следното товарање е многу краток, но најмалку еднаш дневно, контејнерите и цистерните кои се користат за транспорт на млеко и колострум треба да се исчистат и дезинфицираат на соодветен начин пред повторно да се употребат.

(5) Просториите во кои млекото се складира и преработува, како и транспортните средства и опремата која доаѓа во контакт со млекото за време на процесот на производство, преработка и транспорт треба да ги исполнуваат барањата пропишани со овој правилник.

Член 14

Хигиенски барања за време на молзењето

(1) Молзењето треба да се изведува хигиенски, и при тоа треба да се обезбеди следното:

1) дека пред да започне молзењето, боските, вимето и околните делови се чисти;

2) дека млекото и колострумот од секое животно е прегледано за органолептички или физичко-хемиски абнормалности од страна на молзачот или со метод со кој се постигнуваат слични резултати и дека млекото и колострумот кои имаат такви абнормалности не се користат за исхрана на луѓето;

3) дека млекото и колострумот од животни кои покажуваат клинички знаци на болести на вимето, не се користи за исхрана на луѓето, односно ќе се употребува во согласност со добиените упатства од ветеринарен лекар;

4) изведено е идентификување на животни кои подлежат на медицински третман со кој евентуално би се пренеле резидуи во млекото и колострумот, и млекото и колострумот добиено од такви животни пред пропишаниот период на каренца не се користи за исхрана на луѓето; и

5) дека се користат само средства за промивање на боските или спрејови кои се одобрени за употреба.

(2) Веднаш по молзењето, млекото и колострумот треба да се чуваат на чисто место дизајнирано и опремено за да се избегне контаминација:

1) Во случај на секојдневно собирање млекото треба веднаш да се излади на температура не повисока од 8°C, или ако собирањето не се изведува секојдневно, тогаш на температура не повисока од 6°C;

2) Колострумот треба да се чува одвоено и веднаш да се излади на температура не повисока од 8°C, или ако собирањето не се изведува секојдневно, тогаш на температура не повисока од 6°C, или смрзнат.

(3) За време на молзењето и при собирање на млекото и колострумот, треба да се обезбеди заштита од надворешна контаминација и од временските услови.

(4) До местото на молзење, на располагање треба да има соодветни објекти или уреди за да се овозможи лицата кои го изведуваат молзењето и кои ракуваат со сурово млеко и колострумот да ги измијат дланките и рацете.

Член 15

Хигиенски барања за време на транспорт

(1) Суровото млекото и колострумот може да се транспортираат во специјални цистерни, контејнери или садови. Цистерните, контејнерите или средствата за транспорт во кои се превезува млеко и/или колострумот не може да се користат и за превезување на други материи.

(2) Во текот на транспортот треба да се одржува ладниот температурен режим и со пристигнување во објектот на дестинација, температурата на млекото и колострумот не смее да биде повисока од 10°C.

(3) По исклучок од член 14 став (2) од овој правилник и став (2) на овој член, операторите не треба да ги исполнуваат температурните барања, доколку се исполнети барањата за млеко и доколку:

1) млекото е преработено во период од 2 часа по молзењето; или

2) е неопходна повисока температура поради технолошкиот процес на производство на одредени одобрени млечни производи.

(4) Транспортните средства и контејнерите за млеко, колострум, млечни производи и производи на база на колострум треба да ги исполнуваат следниве барања:

1) нивната внатрешна површина треба да биде изработени од материјал кој може лесно да се чисти, мие и дезинфицира;

2) треба да имаат под кој лесно се чисти и е со мазна и водоотпорна површина;

3) треба да се конструирани така да се избегне контаминација и мешање на мириси, и треба да поседуваат и системи за вентилација;

4) треба да бидат заштитени од неповолни атмосферски услови и прав;

5) посебните средства за транспорт освен барањата наведени во точките 1), 2), 3) и 4) од овој став, треба да поседуваат уред за ладење, дополнителен извор за ладење, како и уред за регулирање на температурата во транспортните средства со цел температурата на пратката да се одржува константна за време на утоварот и транспортот; и

б) цистерните за транспорт на млекото и колострумот треба термички да се изолирани и лесно да се чистат и дезинфицираат.

Член 16

Хигиена на персоналот

(1) Лицата кои го вршат молзењето и/или ракуваат со суровото млеко и колострум треба да носат соодветна и чиста облека.

(2) Лицата кои го изведуваат молзењето треба да одржуваат висок степен на лична хигиена. Во близина на местото на молзење треба да има соодветни простории за лицата кои го вршат молзењето и ракуваат со суровото млеко и колострумот да ги мијат нивните дланки и раце.

Член 17

Евиденција на одгледувалишта

(1) Сопственикот и лицето кое е одговорно за производство на млеко и колострум наменети за исхрана на луѓе или во негово име операторот кој го преработува млекото и колострумот води евиденција согласно членови 45 и 76 од Законот за безбедност на храната за:

- 1) видот на млекото;
- 2) намената и адресата на одгледувалиштето; и
- 3) видот и бројот на животните

(2) Сопственикот и лицето кое е одговорно за производство на млеко и колострумот наменети за исхрана на луѓе или во негово име операторот кој го преработува млекото и колострумот го известуваат официјалниот ветеринар за податоците од став (1) на овој член како и за секоја нивна измена.

Оддел IV

БАРАЊА ЗА СУРОВО МЛЕКО

Член 18

Исполнетост на барањата за сурово млеко

(1) Суровото млеко треба да ги исполнува барањата за бројот на соматски клетки и бројот на микроорганизми од член 19 од овој правилник.

(2) Репрезентативен број на мостри сурово млеко собрани од одгледувалишта кои произведуваат млеко и земени по случаен избор треба да се проверат дали ги исполнуваат барањата од член 19 од овој правилник. Прегледот може да се изведе од страна на, или во име на:

- 1) оператори кои произведуваат млеко;
- 2) оператори кои собираат или преработуваат млеко;
- 3) група на оператори; или
- 4) во рамка на шема за контрола.

(3) Испитувањата и прегледот на суровото млеко на исполнување на барањата за сурово млеко се вршат во лаборатории овластени согласно Законот за ветеринарно здравство.

Член 19

Барања за бројот на соматски клетки и бројот на микроорганизми во сурово млеко

(1) Операторите со храна треба да спроведат процедури со кои гарантираат дека суровото млеко ги исполнува следните барања:

1) за сурово млеко од крави

Број на колонии на 30°C (на ml)	$\leq 100\ 000$ ⁽¹⁾
Број на соматски клетки (на ml)	$\leq 400\ 000$ ⁽²⁾

⁽¹⁾ Тековна геометриска средина за циклус од два месеци, со најмалку две мостри месечно.

⁽²⁾ Тековна геометриска средина за циклус од три месеци, со најмалку една мостра месечно, освен ако надлежниот орган одреди друга методологија за да се земат предвид сезонските варијации во производството.

2) суровото млеко од крави дополнително треба да го исполнува и следниот стандард:

Staphylococcus aureus (на ml):

n = 5

m = 500

M = 2000

c = 2.

Каде: n = број на единечни примероци коишто го сочинуваат примерокот;

m = праг за бројот на бактерии; резултатот се смета за задоволителен доколку бројот на бактерии во сите примероци не ја надминува вредноста “m”;

M = максимална вредност на бројот на бактерии; резултатот се смета за незадоволителен доколку бројот на бактерии во еден или повеќе примероци е “M” или повеќе;

c = бројот на примероци кај кои бројот на бактерии може да биде помеѓу “m” и “M”, примерокот се смета за прифатлив доколку бројот на бактерии на останатите единечни примероци е “m” или помал.

3) за сурово млеко од биволици:

Број на колонии на 30°C (на ml)	$\leq 1\ 000\ 000$ ⁽¹⁾
Број на соматски клетки (на ml)	$\leq 500\ 000$ ⁽²⁾

⁽¹⁾ Тековна геометриска средина за циклус од два месеци, со најмалку две мостри месечно.

⁽²⁾ Тековна геометриска средина за циклус од три месеци, со најмалку една мостра месечно.

4) за сурово млеко од други видови:

Број на колонии на 30°C (на ml)	$\leq 1\ 500\ 000$ ⁽¹⁾
---------------------------------	-----------------------------------

⁽¹⁾ Тековна геометриска средина за циклус од два месеци, со најмалку две мостри месечно.

(2) Доколку суровото млеко потекнува од други видови на животни, освен од крави, и е наменето за производство на производи добиени од сурово млеко во процес што не вклучува никаков термички третман, операторите со храна треба да превземат чекори за да обезбедат дека употребеното млеко го исполнува следниот критериум:

Број на колонии на 30°C (на ml)	$\leq 500\ 000$ ⁽¹⁾
---------------------------------	--------------------------------

⁽¹⁾ Тековна геометриска средина за циклус од два месеци, со најмалку две мостри месечно.

(3) Во случаи кога суровото млеко не ги исполнува барањата наведени во ставови (1) и (2) од овој член и кога со дополнителни испитувања ќе се докаже дека постои опасност по здравјето на луѓето, операторот со храна треба да превземе соодветни корективни мерки.

(4) Операторот со храна треба да врши редовни контроли на исполнувањето на барањата за сурово млеко наведени во ставови (1) и (2) од овој член со земање на мостри по случаен избор при собирање на суровото млеко од одгледувалиштата за производство на млеко, или при приемот на суровото млеко во објектите за преработка на млеко.

Член 20

Отстапување од барањата за сурово млеко

(1) Операторите со храна можат да го користат суровото млеко кое не ги исполнува критериумите од член 19 став (1) во однос на бројот на колонии и бројот на соматски клетки за производство на сирење со период на зреење од најмалку 60 дена и на млечни производи добиени во процесот на производство на таквото сирење, доколку обезбедат дека останатите барањата пропишани во овој правилник се исполнети.

(2) Отстапувањата од барањата за бројот на соматски клетки и бројот на колонии во сурово кравјо млеко по години и временскиот период за кој што истите се применуваат се дадени во Прилог 3, кој е составен дел на овој правилник.

(3) Отстапувањата во барањата за бројот на соматски клетки и бројот на колонии во сурово млеко по години дадени во Прилог 3 од овој правилник не се однесуваат за сурово млеко наменето за преработка и производство на млеко и млечни производи наменети за пласирање на пазарот на земјите членки на Европската Унија.

Член 21

Резидуи

(1) Производителите на млеко треба да спроведат процедури со кои се обезбедува дека суровото млеко не е ставено во промет доколку:

1) содржи резидуи на антибиотици во количество кое го надминува максимално дозволеното ниво; или

2) вкупното количество на резидуи на антибиотски супстанции ја надминува максимално дозволената вредност; и

3) содржи супстанции со хормонска и тиростатски активности.

(2) Производителите на млеко треба да обезбедат дека суровото млеко наменето за производство на млеко и млечни производи не содржи остатоци од резидуи на антибиотици, хормони и тиреостатици коишто го надминуваат дозволеното ниво.

Член 22

Корективни мерки

Кога суровото млеко не е во согласност со барањата за сурово млеко, операторите со храна треба да превземат соодветни корективни мерки за што го известуваат официјалниот ветеринар согласно закон.

Оддел V

Барања за производство на млечни производи и производи на база на колострум

Член 23

Посебни барања за преработка на млеко и колострум

(1) Операторите кои преработуваат млеко и колострум и произведуваат млечни производи и производи на база на колострум, покрај општите барања за безбедност на храната, треба да обезбедат исполнување и на следните посебни барањата и тоа:

- 1) барања за сурово млеко;
- 2) барања за хигиената на производството;
- 3) внатрешен систем на контрола на критични точки (НАССР); и
- 4) температурен режим.

(2) Операторите со храна кои произведуваат млечни производи и производи на база на колострум треба да спроведат процедури со кои се гарантира дека млекото, односно колострумот кое се користи за производство ги исполнува барањата утврдени со овој правилник.

Член 24

Критериуми за сурово кравјо млеко за преработка

(1) Операторите со храна кои произведуваат млечни производи треба да спроведат процедури со кои се гарантира дека непосредно пред преработка и доклку периодот на прием наведен во процедурите засновани на НАССР е истечен:

- 1) суровото кравјо млеко кое се користи да се подготват млечните производи има број на колонии на 30 °C помал од 300 000 на ml; и
- 2) преработеното кравјо млеко кое се користи за подготовка на млечни производи има број на колонии на 30 °C помал од 100 000 на ml.

(2) Кога млекото не ги исполнува барањата од став (1) од овој член, операторот со храна треба да го известува официјалниот ветеринар и да преземе корективни мерки.

(3) По исклучок од барањата од став (1) точка 1) од овој член, максималниот број на колонии за сурово кравјо млеко ќе се применува само онаму каде таквото млеко ќе подлежи на термички третман, а кое не подлежело на термички третман во време од прифаќањето, а што е опишано во одобрени НАССР процедури и спроведени од операторите со храна.

Член 25

Општите и посебните барања за хигиената на производството

Просториите во кои се складира и преработува млекото и колострумот, како и садовите и опремата што доаѓаат во контакт со млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум во текот на добивањето, преработката и транспортот, треба да ги исполнуваат соодветните барања за хигиена на производство на млеко.

Член 26

Традиционални методи на производство

(1) По исклучок од одредбите за санитарно-хигиенски барања за производство на храна, при производство на кашкавал произведен со традиционален метод на производство површините на опремата на кои се врши негово зреење можат да бидат направени од дрво.

(2) Операторите со храна кои преработуваат млеко и вршат производство на млечни производи произведени со традиционален метод на производство треба да обезбедат дека површините на опремата од став (1) од овој член редовно се мијат, чистат и дезинфицираат на начин кој обезбедува примена на добрата производна и добрата хигиенска пракса, како и примена на HACCP принципите.

(3) Миењето, чистењето и дезинфекцијата на површините на опремата наведена во став (1) од овој член ќе се врши најмалку по завршување на секоја серија на зреење на кашкавалот произведен со традиционален метод на производство.

Член 27

Внатрешен систем на контрола на критични точки (HACCP)

Операторите со храна кои преработуваат млеко и колострум и произведуваат млечни производи и производи на база на колострум треба да воведат систем за проценка на ризиците на критичните контролни точки и процедури со кои се гаранитра дека млекото и млечните производи ги исполнуваат барања утврдени во овој правилник.

Член 28

Температурни Режиими

(1) Операторите со храна треба да обезбедат по прифаќањето во објектите за преработка:

1) млекото е брзо оладено на температура не повисока од 6 °C и се чува на таа температура се додека не се преработи; и

2) колострумот е брзо оладен на температура не повисока од 6 °C или се одржува смрзнат, и се чува на таа температура се додека не се преработи.

(2) Операторите со храна може да го чуваат млекото и колострумот на повисока температура ако:

1) преработката започнува веднаш по молзењето или во период од четири часа по прифаќањето во објектот за преработка; или

2) Агенцијата за храна и ветеринарство одобрила повисока температура од технолошки причини кои се однесуваат на производство на одредени млечни производи или производи на база на колострум.

Член 29

Критериуми за термичка обработка

(1) При термички третман на суровото млеко, колострум, млечните производи или производи на база на колострум, операторите со храна треба да обезбедат третманот да ги задоволува барањата пропишани со прописите за безбедност на храна, при што, кога се користат следните процеси, истите треба да се во согласност со следното:

1) Пастеризацијата се постигнува со третман кој вклучува:

- висока температура за кратко време (најмалку 72 °C за време од 15 секунди); или

- ниска температура за долго време (најмалку 63 °C за време од 30 минути); или
- било која друга комбинација на време и температура за да се постигне еднаков ефект, односно таков што производите покажуваат, онаму каде е применливо, негативна реакција на фосфатаза тест веднаш по таквиот третман.

2) Третман на Екстремно Високи Температури (УНТ) се постигнува со:

- континуиран проток на топлина на многу висока температура за кратко време (не пониска од 135 °C во комбинација со соодветно време) со што ќе нема микроорганизми или спори способни за раст и развој во производи кои се третираат кога се чуваат во асептички затворени контејнери на амбиентална температура; и

- третман доволен да се обезбеди дека производите остануваат микробиолошки стабилни по нивната инкубација на 30 °C во период од 15 дена, на 55 °C во период од 7 дена во затворени контејнери, или после било кој друг метод со кој се докажува дека бил применет соодветен топлотен третман.

(2) Кога донесува одлука термички да се обработува суровото млеко или колострумот, операторот со храна треба да:

1) се придружува кон процедурите кои се утврдени согласно принципите на HACCP и согласно прописите од областа на ветеринарното здравство; и

2) се придржува кон барањата на Агенцијата за храна и ветеринарство дадени при одобрување на објектите или при спроведувањето на прегледите во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство.

3) води соодветна евиденција за спроведениот термички третман (запис за температурата и времетраењето на термичкиот третман).

Член 30

Ставање во промет на сурово млеко

(1) По исклучок од одредбите на членовите 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 и 31 од овој правилник, примарен производител на млеко или во негово име друг операторот со храна може да стави во промет сурово млеко во форма на директно снабдување на крајниот потрошувач доколку ги исполнува следните барања:

1) Млекото потекнува од крави или биволици:

(а) кои потекнуваат од стада

- официјално слободни од туберкулоза;

- официјално слободни од бруцелоза;

(б) кои не покажуваат симптоми на заразно заболување преносливо на луѓето преку млеко;

(в) чие млеко нема абнормални органолептични карактеристики;

(г) чијашто општа здравствена состојба не е влошена од некакво видливо нарушување и кај кои не е присутна инфекција на репродуктивните органи проследена со исцедок, воспаление на цревата со дијареа и треска, или препознатливо воспаление на вимето;

(д) кои не покажуваат никаква рана на вимето која би се одразила на млекото;

(ѓ) од кои, во случај на крави, се добива два литри млеко дневно; и

(ж) кои не биле лекувани со супстанции опасни или потенцијално опасни по здравјето на луѓето кои се лачат преку млекото, освен ако млекото не го задоволува период на каренца одреден во прописите од областа на ветеринарното здравство.

2) Млекото потекнува од овци и кози:

(а) кои припаѓаат на одгледувалишта официјално слободни од бруцелоза; и

(б) кои ги задоволуваат барањата дефинирани во алинеа 1) со исклучок на оние во точките (а) и (ѓ).

3) Кога различни животински видови се одгледуваат заедно на одгледувалиште за производство на сурово млеко, за секој вид на животни треба да обезбеди дека се исполнети општите здравствени барања на ист начин како кога би биле сами; и

4) Доколку кози се чуваат заедно со крави на истите задолжително се спроведува тест за туберкулоза.

(2) Примарниот производител на млеко или во негово име друг оператор со храна кој става во промет суровото млеко треба да обезбеди дека животните на одгледувалиштето за производство на млеко поминуваат низ редовни службени контроли за да се обезбеди исполнување на барањата пропишани во овој правилник и исполнување на барањата за сурово млеко утврдени во овој правилник.

(3) За спроведување на одредбите од ставови (1) и (2) на овој член примарниот производител на млеко или во негово име друг оператор со храна треба постојано да спроведува сопствени контроли и да:

1) ги идентификуваат критичните точки на одгледувалиштето врз основа на користените процеси;

2) врши мониторинг и проверка на таквите критични точки со соодветни методи;

3) зема мостри за анализа во лабораторија одобрена од надлежниот орган за да ги проверува методите за чистење и дезинфекција и за да го проверува почитувањето на хигиенските барања за сурово млеко утврдени во овој правилник,

4) чува пишана евиденција на потребните информации во согласност со став (1) од овој член во поглед на нивното давање на увид на надлежниот орган;

5) го информира официјалниот ветеринар кога врз основа на испитувањето во лабораторија или која било други информации на негово располагање има причина да верува дека суровото млеко кое тие го произведуваат претставува сериозен ризик по здравјето на луѓето; и

6) во случај на непосреден ризик по здравјето на луѓето, да ја повлече од пазарот количината на производи добиена во технолошки слични услови или производи кои веројатно претставуваат ист ризик. Повлечената количина на производи треба да остане под надзор и контрола на надлежниот орган сè додека не се уништи, употреби за друга намена, сем за исхрана на луѓето или, по одобрувањето од надлежниот орган, преработи на соодветен начин за да се осигура безбедноста по здравјето на луѓето.

(4) Примарниот производител на млеко или во негово име друг оператор со храна треба докажете за усогласеност со барањата наведени во став (3) точките 1) и 2) од овој член да ги проследи до надлежниот орган, кој врши редовни службени контроли во однос на нивното исполнување.

ГЛАВА III ОЗНАЧУВАЊЕ И ИДЕНТИФИКАЦИОНАТА ОЗНАКА

Член 31

Постапка за затворање и пакување

(1) Означувањето се врши по затворање на готовиот производ наменет за директна конзумација од страна на потрошувачот кое се изведува веднаш по полнењето, во објектите каде последниот термички третман на течните млечни производи и производи на база на колострум е направен, преку уреди за затворање кои ја спречуваат контаминацијата.

(2) Системот за затворање треба да биде така дизајниран, во случај на отворање, доказот дека се отворени да остане јасен и лесен за проверка.

Член 32 Означување

(1) Како надополнување на прописите за означување на храната, на ознаката треба јасно да биде видливо:

1) во случај на сурово млеко наменето за директна консумација од страна на крајниот потрошувач, зборовите “сурово млеко”;

2) во случај на производи произведени од сурово млеко, процесите на производство кои не вклучуваат било каков термички третман или физички или хемиски третман, зборовите “произведедно со сурово млеко”;

3) во случај на колострум, зборот “колострум”; и

4) во случај на производи произведени со колострум, зборовите “направено со колострум”.

(2) Барањата од став (1) на овој член се применуваат на производи наменети за малопродажба.

(3) Терминот “означување” вклучува пакување, документ, известување, ознака, ring of collar кој ги придружува или се однесува на таквите производи.

Член 33 Идентификациона ознака

(1) Во согласност со барањата за безбедност на храна, операторите со храна треба да гарантираат дека млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум имаат идентификациона ознака која е аплицирана во согласност со одредбите од овој член.

(2) Идентификационата ознака треба да биде аплицирана на производот пред истиот да го напушти објектот на производство.

(3) Кога обвивката и/или пакувањето на производот е отстранета или тој понатаму се преработува во друг објект, треба да се означи со нова ознака. Во тој случај, на новата ознака треба да биде наведен бројот на одобрение на објектот во кој се изведени овие дејности.

(4) Операторите со храна во согласност со прописите од областа на безбедност на храната треба да имаат воспоставено системи и процедури за идентификација на операторите со храна од кои ги добиле и на кои ги испорачале производите од став (1) на овој член.

Член 34 Форма на идентификационата ознака

(1) Идентификационата ознака треба да биде читлива и небришлива, а знаците лесно да се разбираат. Ознаката треба да биде поставена така да биде јасно видлива на надлежниот орган.

(2) На идентификационата ознака треба да биде наведено името на Република Македонија во целост или во облик на код МК како ознака со две букви во согласност со релевантниот ISO стандард.

(3) На идентификационата ознака треба да биде наведен бројот на одобрување на објектот во форма на последните 4 цифри. Доколку објектот произведува и храна на којашто се однесува овој правилник и храна на кој не се однесува овој правилник, операторот може да ја употреби истата идентификациона ознака за двата типа на храна.

(4) Идентификационата ознака треба да биде овална и да ги содржи податоците наведени во ставови (2) и (3) од овој член.

Член 35

Начин на означување

(1) Идентификационата ознака може, во зависност од формата на производите, да се нанесе директно на производот, обвивката или пакувањето или да се испечати на етикета прилепена на производот, обвивката или пакувањето. Ознаката може да биде и во облик на неотстранлива маркичка направена од отпорен материјал.

(2) За производи кои се ставени во транспортни контејнери или големи пакувања и се наменети за понатамошна манипулација, преработка, завиткување или пакување во друг објект, идентификационата ознака може да се нанесе на надворешната површина на контејнерот или пакувањето.

(3) Во случај на течни, гранулирани и прашкасти производи кои се пренесуваат во рифузна состојба, не е неопходна идентификационата ознака, доколку придружната документација ги содржи информациите наведени во член 34 ставови (2) и (3) на овој правилник.

(4) Кога производите се ставени во пакување наменето за директно снабдување до крајниот потрошувач, доволно е идентификационата ознака да се нанесе само на надворешниот дел од пакувањето.

Член 36

Исклучоци во однос на идентификационата ознака

По исклучок на барањата од членовите 33, 34 и 35 од овој правилник:

1) идентификационата ознака може да вклучува референца каде на пакувањето или амбалажата е наведен бројот на одобрение на објектот, и да не биде наведен бројот на одобрение на објектот;

2) во случај на шишиња за повеќекратна употреба, на идентификационата ознака може да бидат наведени само иницијалите на земјата на испорака и бројот на одобрение на објектот.

ГЛАВА IV

НАЧИН И ПОСТАПКА НА ВРШЕЊЕ НА ОФИЦИЈАЛНИ КОНТРОЛИ

Член 37

Службени контроли

(1) Службените контроли се спроведуваат за да се утврди исполнување на барањата пропишани со овој правилник.

(2) При службените контроли, официјалниот ветеринар, ги контролира:

- 1) придружната документација;
- 2) безбедноста и хигиенската исправност на производот; и
- 3) хигиенските барања за производство, складирање и промет.

Член 38

Процедури за контрола на безбедноста и хигиенската исправност

Безбедноста и хигиенската исправност на производите се контролира со физички преглед, преглед на документација, а по потреба и со лабораториско испитување.

Член 39

Контрола на одгледувалиштата за производство на сурово млеко

(1) Животните во одгледувалиштата наменети за производство на сурово млеко и колострум за исхрана на луѓе подлежат на службени контроли за да се утврди дали се усогласени со здравствените барања за производство на сурово млеко и колострум, а особено здравствениот статус на животните и употребата на ветеринарните медицински препарати.

(2) Ако постои основа за сомневање дека барањата за здравствена заштита на животните не се во согласност со општиот здравствен статус на животните, животните треба да се прегледаат.

(3) Одгледувалиштата во кои се произведува сурово млеко и колострум подлежат на службена контрола за да се докаже дека се во согласност со хигиенските барања. Овие контроли вклучуваат контрола на просториите, опремата, и начинот на кој се преработени, складирани и ставани во промет млекото, колострумот, млечните производи и производите на база на колострум, а може да вклучат и инспекција и/или мониторинг на системот на внатрешни контроли на операторите. Ако се докаже дека хигиената е неадекватна, Агенцијата за храна и ветеринарство е потребно да провери и утврди дека се превземени соодветни мерки за корегирање на состојбата.

(4) Агенцијата за храна и ветеринарство согласно Годишниот план за спроведување на службени контроли, а врз основа на анализа на ризик спроведува контроли во одгледувалишта за производство на млеко за да потврди дека:

1) барањата за одобрување на објектите за производство на млеко и колострум се исполнети; и

2) барањата за безбедност и хигиена при молзењето, собирањето и транспортот на млеко и колострум пропишани со овој правилник, се исполнети.

(5) За време на контролите, од секој производител на млеко и колострум се земаат мостри и се испитува:

1) вкупниот број на микроорганизми;

2) број на соматски клетки;

3) хемиски состав; и

4) присуство на антибитоци, резидуи и недозволените супстанции.

Член 40

Земање на мостри за анализа и суперанализа

Начинот на земање на мостри од член 39 став (5) од овој правилник и начинот на земање на примероци за анализа и суперанализа се врши согласно одредбите за земање на мостри од Правилникот за начинот на чување на суровото млеко и земање примероци за анализа и суперанализа, содржината, формата и начинот на пополнување на записникот, методите за анализа на суровото млеко, начинот на класирање и методот на вреднување на обуката и програмата за вршење на обуката за контролори.

Член 41

Контрола на млеко при собирање

(1) Агенцијата за храна и ветеринарство врши мониторинг на прегледите и процедурите кои се спроведуваат од операторите со храна во согласност со овој правилник.

(2) Ако операторите со храна не ја корегираат состојбата во рок од три месеци од денот на првото известување на Агенцијата за храна и ветеринарство за неусогласеност со критериумите кои се однесуваат на бројот на колонии и на соматски клетки, испораката на сурово млеко од објектот за производство времено се забранува, или подлежи на преземање на неопходни мерки за заштита на здравјето на луѓето. Оваа временна забрана се применува се додека операторите со храна не докажат дека суровото млеко повторно ги исполнува барањата од овој правилник.

Член 42

Мерки кои се превземаат во случај на неусогласеност

(1) При вршење на службена контрола на млекото, колострум, млечните производи и производи на база на колострум кои се наменети за исхрана на луѓето, официјалниот ветеринар, согласно член 112 од Законот за безбедност на храната ќе го забрани складирањето и продажбата на тие производи, ако:

1) пратката на производи не ја придружуваат соодветни докумените согласно прописите од областа на ветеринарното здравство;

2) со физички преглед се утврди дека производите не се во согласност со хигиенските барања;

3) просториите и опремата на местото каде се складираат и продаваат производите, не е во согласност со пропишаните барања; и

4) се утврди несоодветна амбалажа или несоодветно пакување на производите.

(2) Ако официјалниот ветеринар во текот на службената контрола, се посомнева во безбедноста и хигиенската исправност на производите, зема мостри за микробиолошки и за други потребни прегледи, привремено ја забранува употребата на производите за исхрана на луѓето и го одредува начинот и местото за чување на тие производи додека не се донесе одлука за нивната безбедност и хигиенска исправност.

(3) Ако во согласност со физичките и/или лабораториските тестови се утврди дека млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум не се безбедни и хигиенски исправни за исхрана на луѓето, официјалниот ветеринар го забранува складирањето и продажбата и наложува нештетно отстранување на производите.

Член 43

Контрола на хигиенска исправност

Со цел да се прегледа и оцени млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум, официјалниот ветеринар зема мостри за:

1) микробиолошки тест, во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство;

2) преглед за присуство на резидуи, во согласност со повеќе-годишниот план за контрола на резидуи; и

3) преглед за присуство за радионуклеиди.

Член 44

Радиолошко испитување

(1) Заради испитување на присуство на радионуклеиди официјалниот ветеринар зема мостри за контрола и тестирање на млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум.

(2) Репрезентативна мостра од млеко во количина од 1 l се формира од секои 10 собирни центри од откупната мрежа на млекарницата.

(3) Мострите од млеко се земаат за:

1) Течни производи во оригинално пакување во количина од вкупно 1l за секој производ;

2) Цврсти производи во оригинално пакување во количина од вкупно 1 kg за секој производ.

(4) Мострите на млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум се доставуваат на преглед со следниве податоци: назив и место на млекарницата, подрачје каде мострите се земени, дата и време на земање мостри и категоријата на млеко и млечни производи.

(5) Млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум се оценуваат како хигиенски исправни за исхрана на луѓе ако содржат ниво на активност за определени радионуклеиди под максимално дозволено ниво или во согласност со барањата на земјата увозничка.

(6) Млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум кои содржат повеќе од дозволеното ниво на активност за определени радионуклиди не се безбедни и хигиенски исправни за исхрана на луѓето.

(7) Млекото може да се преработи во млечни производи, кои пред ставање во промет треба повторно да се прегледаат за да се утврди активноста на радионуклеидите.

(8) Млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум кои се оценети како хигиенски неисправни за исхрана на луѓе може да се користат за исхрана на животни во тој како протеинска компонента во крмната смеска.

Член 45

Контрола на млекарската опрема

(1) Официјалниот ветеринар најмалку еднаш годишно, визуелно ги прегледува кантите, цистерните, млечните цевки (млеководите), пакувањето и другата опрема за млеко и колострум и земаат брисеви за микробиолошки преглед.

(2) Микробиолошките резултати се проценуваат на следниот начин:

1) внатрешната површина на кантите и другите садови е доволна чиста, ако на 1 cm² нема повеќе од 5 колонии микроорганизми;

2) внатрешната површина на амбалажата има прифатлива хигиенска состојба ако на 1 cm² нема повеќе од една колонија на микроорганизми; и

3) внатрешната површина на цистерните, млеководите и другата млекарска опрема е доволно чиста ако на 1cm² нема повеќе од пет колонии на микроорганизми.

(3) Ако микробиолошката контаминација на амбалажата и на млекарската опрема е над дозволените граници пропишани во точката а и б на став (1) од овој член, тогаш истата не може да се употреба и треба да се спроведат мерки заради намалување на контаминацијата.

Член 46

Млеко кое не е безбедено и исправно за исхрана на луѓе

(1) Без оглед дали ги исполнуваат барањата од овој правилник, млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум, без разлика дали се преработуваат или не, нема да се сметаат за исправни за исхрана на луѓето ако:

1) се видливо извалкани, контаминирани или загадени;

2) се конзервирани со хемиски агенси, или ако содржат недозволен супстанции;

3) има промени во бојата, мирисот, вкусот и конзистенцијата;

- 4) не ги исполнуваат микробиолошките критериуми; и
 - 5) е утврдена контаминација со радионуклиди над дозволената граница на активност.
- (2) Млекото, колострумот, млечни производи и производите на база на колострум кои не се безбедни и исправни за исхрана на луѓе, може да се:
- 1) користат за технички цели или за добиточна храна само по соодветна преработка; или
 - 2) запленаат или отстранат заради спречување на ширење на заразни болести или друг ризик по здравјето на животните и луѓето.

ГЛАВА V ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 47 **Одложен престанок на важење**

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

Член 48 **Престанок на важење**

Со влегување во сила на овој правилник престанува да важи Правилник за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи („Службен весник на Република Македонија“ број 151/07 и 93/10).

Член 49 **Влегување во сила**

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

Бр. 11-289/2
20 јануари 2012 година
Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

Штембил на Ветеринарното Друштво

**Уверение
за здравстениот статус на животните во одгледувалиште**

РБО на одгледувалиштето	
Име и презиме на одгледувачот	
Единствен Матичен Број	
Адреса	

Со ова уверение се потврдува дека животните на одгледувалиштето се слободни од заразни болести на основа на негативен резултат на извршениот клинички преглед и/или дијагностичкото лабораториско испитување согласно
 01. Програмата за сузбивање и искоренување на бруцелозата кај говедата
 02. Програмата за сузбивање и искоренување на туберкулозата кај говедата

РБО на одгледувалиштето	
Име и презиме на одгледувачот	

Број на животни	
Број на молзни животни	
Број на ушните маркици на животните	

*Доколку се работи за одгледувалиште со поголем број на грла, списокот на ушни маркици може да се даде во прилог потпишан и печатиран од Ветеринарното друштво.

Ветеринарно друштво
 Доктор по Ветеринарна Медицина

 Потпис на докторот по ветеринарна медицина

 Печат на ветеринарното друштво

Штембил на Ветеринарното Друштво

**Уверение
за здравстениот статус на животните во одгледувалиште**

РБО на одгледувалиштето	
Име и презиме на одгледувачот	
Единствен Матичен Број	
Адреса	

- Со ова уверение се потврдува дека животните на одгледувалиштето
- се слободни или официјално слободни од бруцелоза на основа на Програмата за сузбивање и искоренување на бруцелозата кај овците и козите ги исполнуваат условите од член 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службени контроли на млекото и млечните производи.
- или
- биле вакцинирани против бруцелоза како дел од одобрена програма за сузбивање на болеста и кои не покажуваат симптоми на болеста и ги исполнуваат условите од член 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службени контроли на млекото и млечните производи.

РБО на одгледувалиштето	
Име и презиме на одгледувачот	

Број на животни	
Број на молзни животни	
Број на ушните маркици на животните*	

*Доколку се работи за одгледувалиште со поголем број на грла, списокот на ушни маркици може да се даде во прилог потпишан и печатиран од Ветеринарното друштво.

Ветеринарно друштво
Доктор по Ветеринарна Медицина

Прилог 2

Молзен Картон на ниво на одгледувалиште

РБО на одгледувалиштето	
Име и презиме на одгледувачот	
Единствен Матичен Број	
Адреса	

Број на ушната маркица на животното*	
--------------------------------------	--

Извршени клинички прегледи, дијагностички и лабораториски испитувања

Реден број на прегледот	Дијагностички и лабораториски испитувања						Потпис на доктор по ветеринарна медицина или овластено лице
	Лабораториско испитување		Маститис		Болест		
	Датум	Резултат	Предна Лева Задна Лева	Предна Десна Задна Десна	Тип на Мостра	Резултат	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

*Доколку се работи за одгледувалиште со поголем број на грла, списокот на ушни маркици може да се даде во прилог потпишан и печатиран од Ветеринарното друштво.

Прилог 3

Барања за сурово млеко		
------------------------	--	--

	Година	Број на Микроорганизми	Број на соматски клетки
01.01.	2013	800.000	600.000
01.01.	2014	600.000	500.000
01.01.	2015	400.000	400.000
01.01.	2016	100.000	400.000