

20081152282

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 6, став (6), алинеи 2, 3, 4, 6 и 7 од Законот за ветеринарно јавно здравство („Службен весник на Република Македонија“ бр. 114/2007), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесува

ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за хигиена на храна од животинско потекло.

Член 2

Одредбите на овој правилник се применуваат за непреработени и преработени производи од животинско потекло.

Член 3

Одредбите на овој правилник, не се применуваат на:

- а) храна која содржи истовремено и производи од растително потекло и преработени производи од животинско потекло, освен преработените производи од животинско потекло кои се употребуваат за подготовка на таква храна кои треба да се добијат и манипулираат во согласност со барањата утврдени во овој правилник;
- б) примарното производство наменето за приватна домашна употреба; и
- в) подготовка, ракување или складирање на храна во домаќинствата наменето за приватна домашна употреба.

Член 4

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1. **"Храна"** е која било супстанција или производ добиен од животни или производи добиени од нив, вклучително и живи животни наменети за таа употреба, било преработени, делумно преработени или непреработени, кои се наменети или се очекува да бидат употребени за исхрана на луѓе;
2. **"Бизнис со храна"** е секоја активност со или без остварување на профит, за јавен или приватен интерес, со кој се вршат активности поврзани со која било фаза на производство, преработување и дистрибуција на храна;
3. **"Оператор со храна"** е секое правно или физичко лице одговорно да обезбеди исполнување на барањата во бизнисите со храна кои се под нивна контрола;
4. **"Хигиена на храна"** се мерки и услови неопходни за контрола на опасности и обезбедување на храна погодна за исхрана на луѓето, имајќи ја предвид нејзината предвидена употреба;
5. **"Надлежен орган"** е Управата за ветеринарство во состав на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство на Република Македонија односно централен надлежен орган на друга компетентен да спроведува ветеринарни прегледи или кој било друг орган на кој му е доделена таа надлежност;

6. **"Малопродажба"** е постапка и/или преработување на храната и/или нејзино складирање до момент на продажба, или достава до крајниот потрошувач, кое вклучува и терминали за дистрибуција, кетеринг, кантини на фабрики, кетеринг служби на институции, ресторани и други слични услуги, продавници, супермаркети, дистрибутивни центри и центри за продажба на големо;

7. **"Ставање во промет"** е поседување на храна заради продажба, нудење на продажба или друга форма на трансфер, со или без наплата, како и продажба, достава и други форми на трансфер на храна;

8. **"Краен потрошувач"** е финален потрошувач кој нема да ја користи храната како дел од бизнис со храна, или некоја друга активност со храна;

9. **"Објект"** е која било единица на бизнис со храна;

10. **"Контаминација"** е присуство или опасност од ризик;

11. **"Завиткување"** е ставање на храна во опаковка или контејнер кој е во директен контакт со храната на која се однесува, како и самата опаковка и контејнер;

12. **"Пакување"** е ставање на една или повеќе завиткани храни во втора опаковка, како и самата опаковка;

13. **"Херметички затворен контејнер"** е контејнер кој е дизајниран така да спречи влез на опасности;

14. **"Преработување"** е секоја постапка која значително го менува почетниот производ, вклучувајќи термичко преработување, димење, конзервирање, зреење, сушење, маринирање, екстрахирање, формирање или комбинација од овие процеси;

15. **"Непреработени производи"** е храна која не е преработена и вклучува производи кои се поделени, разделени, крупно расечени, тенок расечени, обескостени, мелени, без кожа, раздробени, пресечени, исчистени, тримувани, исушени, сомелени, оладени, замрзнати, длабоко замрзнати или одмрзнати;

16. **"Преработени производи"** е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство, или им даваат посебни карактеристики;

17. **"Увоз"** е внес на животни и производи во Република Македонија кои потекнуваат од друга земја, како и нивен внес во складови во слободни зони или слободни складови и царински складови;

18. **"Земање мостри за анализа"** е земање на храна или секоја друга супстанција, вклучувајќи и од околината, која е важна за производство, преработка и дистрибуција на храна или по здравјето на животните, со цел да се потврди усогласеноста со барањата за хигиена на храна или правилата за здравствена состојба на животните преку анализи;

19. **"Појава на заболување предизвикано од храна"** е инцидент набљудуван под одредени околности, од два или повеќе случаи на појава на иста болест и/или инфекција кај луѓе, односно состојба во која забележаниот број на случаи го надминува очекуваниот број, кога случаите се поврзани или постои веројатност дека се поврзани со истиот извор на храна;

20. **"Недозволени супстанции и производи"** се супстанции или производи чија апликација на животните е забранета согласно со прописите за ветеринарното здравство;

21. **"Недозволен третман"** е употреба на недозволени супстанции или производи, или употреба на супстанции или производи одобрени согласно со прописите за ветеринарно здравство за намена или под услови различни од пропишаните;

22. **"Резидуи"** се остатоци од супстанции кои имаат фармаколошко дејство, нивни метаболити или други супстанции, кои се пренесуваат на производите од животинско потекло и се потенцијално штетни по здравјето на луѓето;

23. **"Службена мостра"** е мостра земена од страна на надлежен орган во рамките на неговата работа при вршење на службена контрола која вклучува референца за видот на животните, типот, земеното количество, начинот на земање на мострата и други детали за идентификација на полот и потеклото на животните, потеклото на производите од животинско потекло или добиточна храна, доколку е можно;

24. **"Продажба на големо"** е бизнис со храна кој вклучува неколку одвоени единици кои делат заеднички инсталации и оддели каде што храната се продава на операторите со храна;

25. **"Дистрибуција на храна"** е складирање, транспорт и постапка со храната без влијание врз нејзиното пакување, како и продажба на храната на големо и мало;

26. **"Принудно колење"** е колење без претходен преглед пред колењето и се врши само во случаи кога:

а) животното е тешко повредено или поради повреда силно крвари;

б) животното е надуено како последица на исхрана, или ако на здраво животно му се заканува опасност од задушвање поради застој на туѓо тело во хранопроводот или во душникот и

в) животното е повредено со електрична струја или со удар од гром;

27. **"Локализирана активност"** е продажба на храната во сопствената општина на операторот со храна каде што ја произведува храната;

28. **"Животно"** е секое рбетно или безрбетно животно (вклучувајќи водни животни, влекачи и амфибии);

29. **"Животни за колење"** се добиток освен пчели и живина, наменети за носење во кланица за колење или во собирен центар од каде што можат да бидат однесени само на колење;

30. **"Риби"** се риби во сите стадиуми на развој, вклучувајќи јајца и гамети, кои: постојано или повремено живеат во слатки води; се чуваат во морски води; речни јагуловидни примитивни риби (cyclostomata). За риби се сметаат и ракови и школки;

31. **"Аквакултура"** се живи риби, ракови и водни мекотели кои потекнуваат од одгледувалишта, вклучувајќи ги и оние од природни водни базени кои се наменети за одгледување;

32. **"Производи од аквакултура"** се производи добиени од аквакултура, било да се наменети за производство на јајца или икра, или наменети за исхрана на човекот;

33. **"Суровина"** е секој животински производ користен како состојка за добивање на месни производи или други производи од животинско потекло, вклучувајќи екстракти од месо, обработена животинска лој, седимент од лој или сало, месно брашно, брашно од надворешни обвивки, солена или сушена крв, солена или сушена крвна плазма, исчистени, солени или сушени и/или термички обработени желудници, мочни и жолчни меури и црева или за подготовка на готови оброци;

34. **"Производи"** се производи од животинско потекло, вклучувајќи нуспроизводи од животинско потекло кои, особено заради нивната претстојна дестинација, може да предизвикаат ризик по здравјето на животните, човекот и животната средина, поради што треба да бидат подложени на ветеринарни прегледи;

35. **"Ставање во промет"** е секоја постапка чија цел е трансфер на животни, производи или нуспроизводи од животинско потекло, или секоја друга форма на испорака, за исплата или бесплатно, или складирање со цел за снабдување на друг субјект;

36. **"Ветеринарен преглед"** е службен преглед на документи, идентитет или физички преглед вклучувајќи земање на мостри, кој се врши врз животни, производи, нуспроизводи од животинско потекло или предмети заради директна заштита или на друг начин, заштита на јавното здравство или здравјето и благосостојбата на животните;

37. **„Службена контрола“** е контрола што надлежниот орган ја спроведува за потврдување на усогласеноста со прописите за здравствената заштита на животните, ветеринарното јавно здравство и благосостојбата на животните;

38. **„Физички преглед“** е преглед на пакувањето, означувањето и моменталната состојба на самата пратка и може да вклучи земање на мостри и лабораториско испитување;

39. **„Верификување“** е проверка со испитување и обезбедување на објективни докази дали пропишаните барања се исполнети;

40. **„НАССР“** е систем што ги идентификува, проценува и контролира опасностите кои се значајни за безбедноста на храната;

41. **„Превозни средства“** се средства за патен сообраќај или железнички возила, делови од бродови и авиони, кои се користат за превоз на животни, производи и нуспроизводи од животинско потекло, вклучувајќи ја опремата за натовар;

42. **„Официјален ветеринар“** е ветеринар квалификуван, вработен во надлежниот орган за вршење на ветеринарни инспекции, на работно место државен ветеринарен инспектор;

43. **„Овластен ветеринар“** е ветеринар квалификуван и овластен од директорот за вршење на ветеринарни инспекции како јавно овластување, под надзор и одговорност на надлежниот орган;

44. **“Месо”** се делови од домашни чапункари копитарии, живина, лагоморфи, дивеч, фармски одгледуван дивеч, ситен и крупен, вклучувајќи ја и крвта, кои се употребуваат во исхрана на луѓето.

45. **“Домашни чапункари и копитарии”** се домашни говеда (вклучувајќи ги видовите Bubalus и Bison), свињи, овци и кози, и домашни копитарии.

46. **„Живина“** се фармски одгледувани птици, вклучително и птици кои не се сметаат за домашни, но се фармски одгледувани како домашни животни, со исклучок на ноеви (ratitae).

47. **“Лагоморфи”** се куникули, диви зајаци и глодари.

48. **„Дивеч“** се диви чапункари и лагоморфи, како и други копнени цицачи кои се ловат за исхрана на луѓе, и се сметаат за дивеч согласно прописите од областа на ловството, вклучително диви цицачи кои живеат во ограден простор во услови на слобода слична на онаа која ја имаат дивите животни), и диви птици кои се ловат за исхрана на луѓе.

49. **„Фармски одгледуван дивеч“** се фармски одгледувани ноеви и фармски одгледувани копнени цицачи, различни од домашни чапункари и копитарии.

50. **“Ситен дивеч”** се диви птици и лагоморфи кои живеат слободно во дивина.

51. **“Крупен дивеч”** се диви копнени цицачи кои живеат слободно во дивина а кои не се опфатени со дефеницијата за ситен дивеч.

52. **“Труп”** е тело на животно по колење и обработка.

53. **“Свежо месо”** е месо кое не било подложено на ни еден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакумски пакувана или спакувано во контролирана атмосфера.

54. **“Ситнеж”** е свежо месо со исклучок од месото од трупот, вклучително и внатрешните органи и крв.

55. **“Внатрешни органи”** се органи на градна, стомачна и карлична празнина, како и дишникот и хранопроводот, а кај птиците и бапката.

56. **“Мелено месо”** е обескостено месо кое било сомелено на парчиња и кое содржи помалку од 1 % сол.

57. **“Механички одвоено месо”** или “МОМ” е производ кој е добиен, по обескоскувањето, со одвојување на месото од коските, или од трупови на живината, со помош на механички средства кои резултираат со губење или модификација на мускулната фибрилна структура.

58. **“Подготовки од месо”** е свежо месо, вклучително и месо кое е иситнето на парчиња, на кое се додадени прехранбени производи, зачини или адитиви или кое подлежело на процес недоволен за да се модификува внатрешната фибрилна структура на месото и со тоа да се елиминираат карактеристиките на свежо месо.

59. **“Кланица”** е објект кој се користи за колење и обработка на трупови на животните за добивање месо наменето за исхрана на луѓе.

60. **“Објект за расекување”** е објект кој се користи за обескоскување и/или расекување на месото.

61. **“Објект за обработка на дивеч”** е објект во кои дивечот и месото од дивеч по ловот се подготвуваат за ставање во промет.

62. **„Бивалвни мекотели“** се ламелибрахиати што се хранат со филтрација.

63. **„Морски биотоксини“** се отровни супстанции кои се акумулираат во бивалвните мекотели, а особено како резултат на исхрана со планктони кои содржат токсини.

64. **„Кондиционирање“** е држење на живи бивалвни мекотели, кои доаѓаат од производни ареи од класа А, центри за пречистување или центри за испорака, во резервоари или други постројки кои содржат чиста морска вода, или во природни простори, за да се отстрани песокот, калта или слузта, за да се зачуваат или подобрат органолептичките квалитети и за да се обезбеди дека тие се во добра витална состојба пред да се спакуваат или амбалажираат.

65. **„Собирач“** е секое физичко или правно лице кое собира/изловува живи бивалвни мекотели на каков било начин од ареата за собирање за потребите на ракување и ставање во промет.

66. **„Производна ареа“** е подрачје на море, речно устие или лагуна, каде што постојат природни живеалишта на бивалвни мекотели или локации употребени за одгледување на бивалвни мекотели, а од каде што бивалвните мекотели се собираат или изловуваат.

67. **„Ареа за повторно полагање на бивалвните мекотели“** е подрачје на море, речно устие или лагуна со јасно назначени граници обележени со пловки, столбови или други фиксни средства а кое се употребува исклучиво за природно пречистување на живи бивалвни мекотели.

68. **„Центри за испорака“** е објект на копно или море за прием, кондиционирање, миење, чистење, сортирање, завиткување и пакување на живи бивалвни мекотели за исхрана на луѓето.

69. **„Центри за пречистување“** е објект со резервоари кои се полнат со чиста морска вода и во кои се држат живи бивалвни мекотели за временски период неопходен за да се намали нивната контаминацијата со цел истите да станат исправни за исхрана на луѓето.

70. **„Повторно полагање“** е пренесување на живи бивалвни мекотели до морето, лагуните или речните устија за временски период неопходен да се намали контаминацијата со цел истите да станат исправни за исхрана на луѓето. Ова не ја вклучува конкретната активност на пренесување на живи бивалвни мекотели до ареи кои се повеќе погодни за нивно понатамошно растење или товење.

71. **„Рибни производи“** се сите животни од морски или слатки води (со исклучок на живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи, како и сите цицачи, рептили и жаби) без оглед дали се диви или фармски одгледувани, и вклучително сите форми, делови и производи од такви животни кои се користат за исхрана на луѓето.

72. **„Брод фабрика“** е брод на кој рибните производи се подложени на една или повеќе од следниве операции проследени со завиткување или пакување и, ако тоа е неопходно, разладување или замрзнување филетирање, сечење на парчиња, отстранување на кожата, оклопите и лушпите, ситнење или преработка.

73. **„Брод ладилник“** е брод на кој се врши замрзнување на рибните производи, кога тоа е соодветно по подготовката како што е отстранување на крвта, главата, утробата и перките и, кога тоа е неопходно, проследено со завиткување или пакување.

74. **„Механички одвоени рибни производи“** се производи добиени со отстранување на месото од рибните производи употребувајќи механички средства што резултира во губење или модификација на структурата на месото.

75. **„Свежи рибни производи“** се непреработени рибни производи, цели или подготвени, вклучително производи спакувани во вакуум или во модифицирана атмосфера, кои не поминале каков било третман за да се обезбеди нивно конзервирање, освен разладување.

76. **„Подготвени рибни производи“** се непреработени рибни производи кои поминале активности што влијаат на нивната анатомска целина, како што е отстранување на утробата и главата, сечење, филетирање и грубо сечење.

77. **„Јајца“** се јајца во лушпа - освен скршени, инкубирани или варени јајца - кои се добиени од фармски одгледувани птици и кое се исправни за директна исхрана на луѓето или за подготовка на производи од јајца.

78. **„Течно јајце“** е непреработената содржина на јајцето по отстранувањето на лушпата.

79. **„Напукнати јајца“** се јајца со оштетена лушпа но со неоштетени цели мембрани.

80. **„Центар за пакување“** е објект каде што јајцата се сортираат според квалитетот и масата.

81. **“Копан од жаба”** е заден дел од телото на жаба поделен со трансверзален попречен засек позади предните краци, на кој му се извадени внатрешните органи и одстранета кожата, кои припаѓаат на RNA-видот (фамилија Ranidae),

82. **“Полжави”** се копнени гастроподи од видот *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видови од фамилијата Achatinidae.

83. **“Производи од месо”** се преработени производи добиени со преработка на месо или со понатамошна преработка на така преработени производи, така што површината на пресекот покажува дека производот нема повеќе карактеристики на свежо месо.

84. **„Производи од јајца“** се преработени производи добиени со преработување на јајца или од различни компоненти или мешавини на јајца или со понатамошно преработување на така преработени производи.

85. **„Преработени рибни производи“** се преработени производи добиени со преработување на рибни производи или со понатамошно преработување на така преработени производи.

86. **“Топена животинска маст”** се масти добени со топење на месо, вклучително и коските, кои се наменети за исхрана на луѓе.

87. **“Чварки”** се остатоци на топењето на животинска маст, кои содржат протеини, а кои се добиваат по делумно одвојување на масти и вода.

88. **“Желатин”** е природен, растворлив протеин, желатинизиран или нежелатинизиран, добиен со делумна хидролиза на колагенот и тоа од коски, кожа и покожје, тетиви или синовији од животни.

89. **“Колаген”** е производ на база на протеини кој се добива од коски, кожа и покожје, и тетиви од животни кои се произведени во согласност со релевантните барања од овој правилник.

90. **“Обработен желудник, мочен меур и црева”** е желудник, мочен меур и црева кои по нивното добивање и чистење, подлежат на третман како соли, сушење или топлотен третман.

91. **„Производи од животинско потекло“** се:

- храна од животинско потекло, вклучително мед и крв;

- живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи наменети за исхрана на луѓето; и

- други животни наменети да бидат подготвени и снабдени како живи до крајниот потрошувач.

92. „Пазар на големо“ е дејност со храна што вклучува неколку одделни работни единици кои делат заеднички погони и оддели каде што храната им се продава на операторите со храна.

93. „Мед“ е природна слатка супстанција произведена од пчелата-*Apis mellifera* од нектарот на растенијата или од секрети од живите делови од растенијата или инсекти кои ги цицаат екскретите од живите делови од растенијата, кои ги собираат пчелите, трансформираат со комбинирање на сопствените специфичните супстанции, депонираат, дехидрираат, складираат и оставаат во саќе да зрее и созрева.

II. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

1. Заеднички одредби

Член 5

Општи обврски

(1) Операторите со храна треба да ги исполнуваат соодветните барања пропишани со овој правилник.

(2) За одстранување на површинската контаминација од производите од животинско потекло операторите со храна не треба да употребуваат никакви други материи освен вода за пиење, или чиста вода доколку е тоа утврдено со одредбите од овој правилник. По исклучок може да се користи и друга супстанција доколку тоа е утврдено со прописите за општите барања за хигиена на храна или со прописите од ветеринарното здравство.

Член 6

Регистрација и одобрување на објекти

(1) Операторите со храна можат да стават во промет производи од животинско потекло единствено доколку истите се подготвени и манипулирани исклучиво во објекти:

(а) кои ги исполнуваат општите барања за хигиена на храната, барањата од овој правилник и другите барања од прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство и

(б) кои се регистрирани односно одобрени од надлежен орган согласно прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

(2) Објектите кои работат со производи од животинско потекло, а за кои се утврдени барањата за хигиена со овој правилник ќе отпочнат со работа по добивањето на одобрението од Управата за ветеринарство во согласност со Законот за ветеринарно јавно здравство, со исклучок на објектите кои спроведуваат само:

а) примарно производство;

б) транспортни активности;

в) складирање на производи при што не се бараат температурно контролирани услови за складирање за внатрешен промет освен ако посебно не е одредено со прописите од областа на ветеринарното здравство; или

г) малопродажни активности, освен ако посебно не е одредено со прописите од областа на ветеринарното здравство.

Член 7

Здравствена и идентификациона ознака

(1) Операторите со храна не можат да стават во промет производ од животинско потекло приготвен и манипулиран во објект кој е предмет на одобрување, доколку:

(а) не е употребена здравствена ознака во согласност со прописите за ветеринарно здравство; или

(б) кога не е уредено дека треба да има примена на здравствена ознака, не е употребена идентификациона ознака во согласност со член 8 од овој правилник.

(2) Операторите со храна употребуваат идентификациона ознака за производ од животинско потекло само доколку производот бил произведен во согласност со овој правилник во објекти кои ги исполнуваат условите од овој правилник.

(3) Операторите со храна не треба да ја одстрануваат здравствената ознака од месото, применета во согласност со прописите од ветеринарното здравство, освен доколу не го расекуваат, преработуваат или на некој друг начин обработуваат.

Член 8

Ставање на идентификациона ознака

(1) Производот треба да се означи со идентификациона ознака пред да биде испорачан од објектот за производство.

(2) Кога производот се вади од обвивката и/или амбалажата или понатаму се преработува во друг објект, треба да се означи со нова ознака при што на новата ознака треба да биде наведен бројот на одобрението на објектот во кој се врши таа дејност.

(3) Идентификационата ознака не е неопходна за јајца за кои се применуваат барањата што се однесуваат на етикетирањето или означувањето во врска со квалитетот на јајцата.

(4) Операторите, треба во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство, да имаат воспоставено системи и постапки на следливост на производите и системи и постапки за идентификација на операторите од кои ги добиле и на кои им ги испорачале производите од животинско потекло.

Член 9

Форма на идентификациона 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 надлежните органи.

(2) Идентификационата ознака треба да го наведува името на Република Македонија во целост или во облик на код МК како ознака со две букви во согласност со релевантниот ISO стандард.

(3) Идентификационата ознака треба да го наведува 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 со податоците наведени во став (2) и (3) од овој член.

Член 10

Начин на означување

(1) Идентификационата ознака може, во зависност од формата на различни производи од животинско потекло, 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) Во случај на пакување кое што содржи расечено месо или ситнеж, идентификационата ознака треба да биде нанесена на етикета прилепена на пакувањето или испечатена на пакувањето, на начин што обезбедува истата да се уништи кога се отвора пакувањето. Кога обвивката ја обезбедува истата заштита како пакувањето, етикетата може да биде прилепена на обвивката.

(3) По исклучок од став (2) на овој член, уништувањето на етикетата не е потребно, доколку процесот на отворање го уништува пакувањето.

(4) За производи од животинско потекло 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.

(5) Во случај на течни, гранулирани и прашкасти производи од животинско потекло кои се пренесуваат во рифузна состојба, како и рибни производи пренесувани во рифузна состојба, не е неопходна идентификационата ознака, доколку придружната документација ги содржи информациите наведени во ставовите (2) и (3) од член 9 на овој правилник.

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

(7) Кога идентификационата ознака е нанесена директно на производите од животинско потекло, употребените бои треба да се одобрени во согласност со прописите кои ја уредуваат примената на супстанции за бојење на прехранбени производи.

Член 11

Производи од животинско потекло увезени од други земји

(1) Операторите со храна кои увезуваат производи од животинско потекло треба да обезбедат исполнување на барањата за хигиена утврдени во овој правилник, прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

(2) Операторите со храна кои увезуваат храна, која што содржи производи од растително потекло и преработени производи од животинско потекло, треба да обезбедат дека преработените производи од животинско потекло содржани во таквата храна ги задоволуваат барањата од став (1) на овој член, со приложување на соодветна документација и сертификати, во форма и содржина кои се утврдени со прописите за ветеринарното здравство и безбедност на храна.

Член 12

Документи

Операторите со храна треба да обезбедат сертификатите или друга пропратна документација да ги придружува пратките со производи од животинско потекло согласно прописите за ветеринарно здравство.

Член 13

Цели на НАССР засновани процедури

(1) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба да обезбедат дека постапките што ги воспоставиле во согласност со општите хигиенски барања ги исполнуваат барањата кои со анализа на хазардите се покажале како неопходни, како и специфичните барања наведени во став (2) од овој член.

(2) Процедурите треба да гарантираат дека секое животно или, кога тоа е соодветно, секоја група на животни прифатени во кругот на кланицата:

а) се правилно идентификувани;

б) се придружени со релевантните информации од одгледувалиштето на потекло наведени во член 14 од овој правилник;

в) не доаѓаат од одгледувалишта или област кои се предмет на забрана за движење или други ограничувања поради причини поврзани со здравствена заштита на животните или заштита на јавното здравство, освен кога тоа е одобрено од Управата за ветеринарство;

г) се чисти;

д) се здрави, до степен кој може да го оцени процени операторот; и

ѓ) при пристигнувањето во кланицата се во задоволителна состојба во поглед на благосостојбата.

(3) Во случај да не е исполнето кое било од барањата наведени во став (2) од овој член, операторот со храна треба да го извести официјалниот ветеринар и да преземе соодветни мерки.

Член 14

Информации за ланецот на исхрана

(1) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба, како е соодветно, да ги побараат, примат, проверат и постапат според информациите за ланецот на исхрана, утврдени со овој член, за сите животни, освен дивечот, испратени или наменети да бидат испратени во кланица.

(2) Операторите со храна кои управуваат со кланици не треба да примат животни во просториите на кланицата, доколку не ги побарале и добиле релевантните информации за безбедноста на храната содржани во евиденцијата што се чува во одгледувалиштето на потекло во согласност со прописите за ветеринарно здравство.

(3) Операторите со храна кои управуваат со кланици треба да бидат обезбедени со информациите не помалку од 24 часа пред пристигнувањето на животните во кланицата, освен во случаите споменати во став (9) од овој член.

(4) Информации за безбедност на храната од став (1) на овој член треба да ги содржат следните податоци:

а) состојбата на одгледувалиштето на потекло или статус на подрачјето на потекло на животното во однос на здравствена состојба на животните;

б) здравствената состојба на животните;

в) ветеринарните медицински препарати или другите третмани применети на животните во рамките на релевантниот период и со период на каренца поголем од нула, заедно со датумите на нивна примена и должината на каренцата;

г) појавата на болести што може да влијае на безбедноста на месото;

д) резултатите, доколку истите се релевантни за заштитата на јавното здравјето, од сите анализи спроведени на мостри земени од животни или други мостри земени со цел да се дијагностицираат болести што може да влијаат на безбедноста на месото, вклучително мостри земени во рамките на мониторингот и контролата на зоонозите и резидуите;

ѓ) релевантните извештаи за претходни ante-mortem и post-mortem инспекции на животни од истото одгледувалиште на потекло, вклучувајќи ги, особено, извештаите од официјалните ветеринари;

е) податоците од производството, кога ова може да индицира присуство на болест; и

ж) името и адресата на приватниот ветеринарен лекар кој вообичаено го посетува одгледувалиштето на потекло.

(5) По исклучок од став (4) на овој член, операторот со храна кој управува со кланица не е неопходно да биде обезбеден со:

- информациите наведени во став (4) точки (а), (б), (ѓ) и (ж), доколку операторот со храна е веќе запознаен со овие информации (преку постоен договор или систем за обезбедување на квалитетот); или

- информациите наведени во став (4) точки (а), (б), (ѓ) и (е), доколку производителот изјави дека не постојат релевантни информации за известување.

(6) Информациите не е потребно да бидат обезбедени во форма на извадок од евиденција на производителот. Информациите треба да се обезбедат во форма на стандардизирана декларација потпишана од производителот.

(7) Операторите со храна, кои после оценувањето на релевантните информации за ланецот на исхрана, одлучат да го прифатат животното во кланицата треба тие податоци да му ги стават на располагање на официјалниот ветеринар без одлагање, а, освен во случаевите споменати во став (9) од овој член, не помалку од 24 часа пред пристигнувањето на животното или групата. Операторот треба да го известува официјалниот ветеринар за сите информации што укажуваат на одредени здравствени прашања пред преморталните инспекции на засегнатите животни.

(8) Доколку животното пристигне во кланицата без информациите за ланецот на исхрана, операторот со храна треба веднаш да го известува официјалниот ветеринар. Колењето на животното не смее да се врши сè додека тоа не го дозволи официјалниот ветеринар.

(9) Доколку тоа е одобрено од официјалниот ветеринар, информациите за ланецот на исхрана, може да ги придружуваат животните на кои се однесуваат до кланицата, наместо да пристигнат најмалку 24 часа однапред, во следниве случаи:

(а) свињи, живина или фармски одгледуван дивеч кои поминале ante-mortem инспекција на одгледувалиштето на потекло, доколку се придружени со сертификат потпишан од доктор по ветеринарна медицина, а во кој е наведено дека се испитани животните на самото одгледувалиште и утврдено е дека се здрави;

(б) домашни копитари;

(в) животни кои се принудно заклани, доколку се придружени со декларација потпишана од доктор по ветеринарна медицина, а во којашто е евидентиран поволен резултат од post-mortem инспекција; и

(г) животни кои не се испорачуваат директно од одгледувалиштето на потекло до кланицата.

Операторите со храна кои управуваат со кланици треба да ги оценат релевантните информации. Доколку ги прифатат животните за колење, тие треба да му ги предадат на официјалниот ветеринар документите споменати во точките (а) и (в) од овој став. Колењето или обработката на животните не треба да се изведуваат се додека тоа не го одобри официјалниот ветеринар.

(10) Операторите со храна треба да ги проверуваат документите за идентификација (пасоши) кои ги придружуваат домашните копитари за да осигурат дека животното е наменето за колење за исхрана на луѓето. Доколку го прифатат животното за колење, тие треба ги предадат документи за идентификација (пасоши) на официјалниот ветеринар.

2. Посебни барања за месо од домашни чапункари и копитари

2.1. Транспорт на живи животни до кланицата

Член 15

Освен одредбите од прописите за благосостојба на животните кои се однесуваат на заштита и благосостојба на животните за време на транспортот, операторот со храна кој превезува живи животни до кланица, треба да обезбеди сообразност со следните барања:

- 1) за време на собирањето и транспортот, со животните треба да се постапува внимателно без предизвикување на непотребен стрес;
- 2) животните кои покажуваат симптоми на болест или потекнуваат од стада за кои се знае дека се заразени со причинители на болест од важност за јавното здравство, можат да бидат транспортирани до кланица единствено со одобрение од официјален ветеринар.

2.2. Барања за кланици

Член 16

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата на кланицата во која се колат домашни чапункари и копитари, ги исполнува следните барања:

- 1) имаат соодветни хигиенски кланични депоа или, доколку климатските услови дозволуваат, обори за држење на животните, кои се лесни за чистење и дезинфекција. Овие простории треба да бидат опремени со систем за поеење на животните и доколку е потребно, за нивно хранење. Одводот на отпадната вода не смее да ја загрози безбедноста на храната;
- 2) имаат одделни простории кои се заклучуваат или, доколку климатските услови дозволуваат, обори за сместување на болни или животни кои се под сомнеж на болест, со посебен одвод на отпадни води, поставени на начин за да се избегне контаминација на останатите животни, освен во случај кога Управата за ветеринарство смета дека такви простории не се потребни;
- 3) големината на кланичните депоа треба да гарантира дека се почитува благосостојбата на животните. Нивниот распоред треба да ја олесни ante-mortem инспекција, вклучувајќи ја и идентификацијата на животните или групите на животни.

(2) За да се одбегне контаминација на месото, кланицата треба да:

- 1) има доволен број на простории, соодветни за активностите кои се спроведуваат во нив;
- 2) има одделна просторија за празнење и чистење на желудници и црева, освен во случај кога Управата за ветеринарство одобри временско одделувањето на овие активности, во зависност од случај до случај за секоја поедина кланица;
- 3) обезбедува просторно или временско одделување на следните активности:
 - а) зашметување и искрварување;
 - б) во случај на свињи, попарување, отстранување на четини, отстранување на согорениот епидерм и опалување;
 - в) евисцерација и понатамошни постапки;
 - г) ракување со чисти црева и шкембе;
 - д) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење;
 - ѓ) пакување на ситнежот; и
 - е) испорака на месото.

4) има инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема; и

5) има линија за колење дизајнирана да (кога е во функција) овозможи непрекинат тек на процесот на колењето, за да се избегне вкрстена контаминација помеѓу различни делови од линијата за колење. Кога во една просторија се користи повеќе од една линија за колење, треба да постои соодветна одвоеност на линиите за да се спречи вкрстена контаминација.

(3) Кланицата треба да имаат опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

(4) Опредметата за миене раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација.

(5) Треба да постојат простории за разладено складирање за задржано месо и одделни простории кои се заклучуваат, за складирање на месо кое е прогласено како неисправно за исхрана на луѓето.

(6) Треба да постои посебен простор, соодветно опремен за чистење, миене и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни. Овие места не треба да постојат доколку Управата за ветеринарство го одобри тоа, а во близина постојат официјално одобрени места и капацитети за тоа.

(7) Постојат простории кои се заклучуваат, наменети за колење на болни и сомнителни животни. Ова не е неопходно доколку колењето се одвива во други објекти кои се одобрени за таа цел од страна на Управата за Ветеринарство, или на крајот од редовниот период на колење.

(8) Постои посебен дел или место за цврстото ѓубриво или содржината од дигестивниот тракт, доколку тие се складираат во кланицата.

(9) Има соодветно опремен простор кој се заклучува, или каде што е неопходно, просторија, исклучително за употреба на ветеринарната служба.

(10) Има соодветна опрема кои овозможуваат безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло или доколку се применуваат соодветни алтернативи има одделни и безбедни простории за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло.

2.3. Барања за објекти за расекување на месо

Член 17

Операторот со храна треба да обезбеди дека објектот за расекување во кој се ракува со месо од домашни чапункари и копитари:

1) е конструиран на начин да се избегне контаминација на месото, а особено со:

а) обезбедување на континуиран тек на работата; или

б) обезбедувајќи одвоеност помеѓу различни производствени серии.

2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо, освен ако не е складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација на месото;

3) има простории за расекување опремени за да обезбедат согласност со условите пропишани член 19 од овој правилник.

4) има опрема за миене раце, која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо, со славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација; и

5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој се постигнува еднаков ефект.

2.4. Хигиена при колењето

Член 18

(1) Операторот со храна кој управува со кланица за домашни чапункари и копитари треба да се обезбеди сообразност со следните барања.

(2) По пристигнувањето во кланица, колењето не смее неоправдано да се одложува. Меѓутоа, доколку е потребно од аспект на благосостојбата на животните треба да им се овозможи период за одмор пред колење.

(3) Операторот со храна во кланица треба да обезбеди дека:

1) месото од животни, освен оние наведени во точките 2) и 3) не смее да се користи за исхрана на луѓе, доколку тие угинале на поинаков начин, а не се заклани во кланица;

2) единствено живи животни наменети за колење може да бидат донесени во просториите на кланицата, со исклучок на:

а) животни кои биле принудно заклани надвор од кланица во согласност со член 20 од овој правилник;

б) животни кои биле заклани на местото на производство во согласност со член 29 од овој правилник; и

в) дивеч, во согласност со член 31 од овој правилник;

3) месо од животни заклани, поради несреќен случај, во кланица може да се користи за исхрана на луѓето доколку при прегледот не се пронајдени сериозни повреди освен оние кои настанале како последица на несреќата.

(4) Животното или соодветно, секоја група на животни, пратени на колење треба да бидат идентификувани за да може да се одреди нивното потекло.

(5) Животните треба да бидат чисти.

(6) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека ante-mortem инспекција е извршена во соодветни услови, на секое животно кое треба да биде заклано.

(7) Животните внесени во кланичното одделение треба да бидат заклани без непотребно одложување.

(8) Зашеметувањето, искрварувањето, симнување на кожата, евисцерацијата и понатамошната обработка треба да се спроведат без непотребно одложување и на начин за да се избегне контаминацијата на месото. Особено:

1) дишникот и хранопроводот треба да останат непресечени за време на искрварувањето, освен во случај на религиозно колење;

2) за време на отстранувањето на кожата и руното:

а) контактот помеѓу надворешниот дел од кожата и трупот треба да се спречи; и

б) операторите и опремата кои доаѓаат во контакт со надворешната површина од кожата и руното, не треба да го допираат месото;

3) треба да се применуваат мерки на претпазливост за да се спречи истекување на содржината од дигестивниот тракт за време и по евисцерацијата и да се осигура дека евисцерацијата е завршена во најбрз можен рок по зашеметувањето; и

4) отстранувањето на вимето не треба да предизвика контаминација на трупот со млеко, односно колострум.

(9) Од труповите и другите делови од телото наменети за исхрана на луѓето, кожата треба да биде потполно отстранета, освен во случај на свињи, глави од овци, кози и телиња и муската и усните на говеда, и долните делови на говеда, овци и кози. Главите, вклучително и муските и усните, како и долните делови на нозеете треба да бидат третираны на начин кој би ја одбегнал контаминација;

(10) Кога не им се отстранува кожата, на свињите треба веднаш да им бидат отстранети четините. Ризикот од контаминација на месото со вода за попарување треба да биде минимализиран. Единствено одобрени адитиви можат да се користат за оваа операција. Свињите потоа треба да бидат темелно испрани со хигиенски исправна вода.

(11) На труповите не треба да има видлива фекална контаминација. Секоја видлива контаминација треба да биде отстранета без одложување, со тримување или други алтернативни средства со ист ефект.

(12) Труповите, внатрешните органи и ситнежиот не треба да дојдат во контакт со подовите, сидовите или постаментите.

(13) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека post-mortem инспекција на сите заклани животни е извршен во соодветни услови во согласност со прописите за ветеринарно здравство.

(14) До завршување на post-mortem инспекција, деловите од закланото животно кои се предмет на прегледот треба:

1) да бидат означени така да се знае дека му припаѓаат на одреден труп; и

2) да не дојдат во контакт со други трупови, внатрешни органи и ситнеж, вклучително и оние кои веќе се послемортално прегледани. Сепак, доколку не покажува патолошки промени пенисот може веднаш да биде отстранет.

(15) Двата бубрега треба да бидат отстранети од нивната масна обвивка. Во случај на говеда, свињи и копитари, периреналната капсула треба да биде одстранета.

(16) Ако крвта или ситнежот, од неколку животни, се собираат во ист контејнер пред да заврши post-mortem инспекција, целата содржина треба да биде прогласена како неисправна за исхрана на луѓе ако трупот на едно или повеќе животни бил прогласен за неисправна за исхрана на луѓе.

(17) По завршувањето на post-mortem инспекција:

1) тонзилите кај говедата, свињите и копитарите треба да бидат отстранети на хигиенски начин;

2) деловите кои не се исправни за исхрана на луѓе треба да бидат отстранети од чистиот дел на објектот колку што е можно побрзо;

3) месото кое е задржано или прогласено неисправно за исхрана на луѓето и нејестивите нуспроизводи не смеат да дојдат во контакт со месото прогласено како исправно за исхрана на луѓето; и

4) внатрешните органи или делови од нив кои остануваат на трупот, со исклучок на бубрезите, треба целосно да бидат отстранети колку што е можно побрзо, освен ако официјалниот ветеринар не одобри поинаку.

(18) По завршувањето на колењето и post-mortem инспекција, месото треба да биде складирано во согласност со условите пропишани во член 21 од овој правилник.

(19) Доколку се наменети за понатамошна обработка:

1) желудниците треба да бидат ошурени или исчистени;

2) цревата треба да бидат испразнети и исчистени; и

3) од главите и папците треба да е симната кожата или да бидат ошурени, а влакната одстранети.

(20) Кога објектите се одобрени за колење на различни видови на животни или за ракување со трупови на фармски одгледуван дивеч и дивеч, треба да бидат превземени мерки на претпазливост против вкрстена контаминација со временско или просторно одделување на активностите кои се спроведува на различните видови. Треба да бидат обезбедни одделни простории за прием и складирање на трупови на кои не им е отстранета кожата од дивеч и од фармски одгледуван дивеч, заклан на фарма.

(21) Доколку кланицата не располага со посебни простории и опрема кои се заклучуваат, а се наменети за колење на болни или сомнителни на болест животни, просториите и опремата кои се користеле за колење на такви животни треба да бидат исчистени, измиени и дезинфицирани под официјална контрола пред да се продолжи со колење на другите животни.

2.5. Хигиена за време на расекувањето и обескоскувањето

Член 19

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека расекувањето и обескоскувањето на месото од домашни чапункари и копитари се одвива во согласност со следните барања:

1) Труповите од домашни чапункари и копитари во кланица може да бидат расечени на половинки или четвртини, а половинките на не повеќе од три дела. Понатамошното расекување и обескоскување треба да се изврши во објект за расекување;

2) Работата со месото треба да биде организирана на начин за да се спречи или минимализира контаминацијата. За тоа операторот со храна треба посебно да обезбеди дека:

а) месото кое е наменето за расекување се доставува во работните простории постепено по потреба;

б) за време на расекувањето, обескоскувањето, тримувањето, сечењето на парчиња, завиткувањето и пакувањето, месото се оддржува на температура не повисока од 7°C, а ситнежот од 3°C, со помош на амбиентална температура не поголема од 12°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект; и

в) кога објектите се одобрени за расекување на месо од различни видови животни, се превземаат мерки на претпазливост за да се избегне вкрстена контаминација, со одделување на активностите врз различни видови во простор или време.

(2) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во став (1) точка 2б од овој член, под услови во согласност со член 21, став (3) од овој правилник.

(3) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во став (1) точка 2б од овој член во случај кога просторијата за расекување е во состав на објектот за колење. Во тој случај месото треба да биде пренесено во просторијата за расекување или директно од просториите за колење или по период на разладување. Кога е расечено и каде е потребно спакувано, месото треба да биде оладено на температурата наведена во став (1) точка 2б од овој член.

2.6. Принудно колење надвор од кланица

Член 20

Операторот со храна треба да обезбеди дека месото од домашни чапункари и копитари кои се принудно заклани надвор од кланица, може да се користи за исхрана на луѓето единствено доколку е во согласност со следните барања:

1) принудно колење се врши доколку здрави животни претрпеле незгода која го спречува нивниот транспорт до кланицата од аспект на благосостојба на животното;

2) доктор по ветеринарна медицина треба да спроведе ante-mortem инспекција на животното;

3) закланото и искрвареното животното треба да биде транспортирано до кланица на хигиенски начин и без одлагање. Отстранувањето на желудникот и цревата, но не и други обработки, може да се изврши на лице место, под надзор на доктор по ветеринарна медицина. Секој орган кој е отстранет, треба да го придружува закланото животно до кланицата и да биде идентификуван дека му припаѓа на тоа животно;

4) доколку има повеќе од два часа од колењето до пристигнувањето во кланица, трупот треба да биде разладен. Доколку климатските услови го дозволуваат тоа, активното ладење не е неопходно;

5) изјава од операторот со храна кој го одгледал животното, која го докажува идентитетот на животното и укажува на аплицирани ветеринарно-медицински препарати и други третмани врз животното, датуми на апликација и периоди на каренца, треба да го придружува закланото животно до кланицата;

6) изјава издадена од страна на доктор по ветеринарна медицина која го потврдува поволниот исход од ante-mortem инспекција, датумот и времето, и причината за принудно колењето, како и природата на третманот применет од страна на докторот по ветеринарна медицина врз животното, треба да го придружува закланото животно до кланицата;

7) закланото животно треба да биде исправно за исхрана на луѓето по post-mortem инспекција извршен во кланица, вклучувајќи ги и резултатите од дополнителните потребни тестови во случај на принудно колење;

8) операторот со храна треба да ги следи инструкциите од официјалниот ветеринар по post-mortem инспекција, во врска со употребата на месото; и

9) операторот со храна не може да стави во промет месо од животни кои биле принудно заклани, без посебна здравствена ознака, која треба да се разликува од здравствената ознака согласно членовите 7, 8 и 9 од овој правилник. Ова месо може единствено да се става во промет на националниот пазар.

2.7. Складирање и транспорт

Член 21

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека складирањето и транспортот на месо од домашни чапункари и копитари се одвива во согласност со следниве барања:

1а) доколку други посебни одредби не предвидуваат поинаку, по post-mortem инспекција, местото треба веднаш да биде оладено во кланицата, за да обезбеди температура не поголема од 7°C за месото и 3°C за ситнежот, по крива на разладување која обезбедува континуирано смалување на температурата. По исклучок, месото може да биде расечено и обескоскено за време на ладењето во согласност со член 19 став (3) од овој правилник;

1б) за време на процесот на ладење, треба да постои соодветна вентилација за да се спречи кондензацијата на површината на месото.

2) Месото треба да ја достигне температурата која е наведена во став (1) точка 1а од овој член и да ја одржува таа температура за време на складирањето.

3) Месото пред транспортот треба да ја достигне температурата која е назначена во став (1) точка 1а од овој член и да ја одржува истата температура за време на транспортот. Меѓутоа, транспортот исто така може да се одвива доколку официјалниот ветеринар го одобри тоа, за да овозможи производство на посебни производи, под услов:

а) транспортот се одвива во согласност со условите кои се дадени од страна на Управата за ветеринарство во поглед на транспорт од еден до друг даден објект; и

б) месото веднаш ја напушта кланицата или просторијата за расекување која се наоѓа на исто место со кланицата и транспортот не трае подолго од два часа.

(2) Месото кое е наменето за замрзнување треба да биде замрзнато без одложување, земајќи го во предвид периодот на стабилизација пред замрзнувањето.

(3) Непакуваното месо треба да се складира и транспортира одделно од пакуваното месо, освен доколку не се складираат и транспортираат во различен временски период или на таков начин да материјалот за пакување и начинот на складирање или транспорт не претставува извор на контаминација на месото.

3. Посебни барања за месо од живина и лагоморфи

3.1. Транспорт на живи животни до кланицата

Член 22

Освен одредбите од прописите за благосостојба на животните, кои се однесуваат на заштита и благосостојба на животните за време на транспортот, операторите со храна кои превезуваат живи животни до кланица треба да обезбедат сообразност со следните барања:

1) за време на собирањето и транспортот, со животните треба да се постапува внимателно без предизвикување на непотребен стрес;

2) животните кои покажуваат симптоми на болест или потекнуваат од јато за кое се знае дека е заразено со причинители на болести од важност за јавното здравство, може да бидат транспортирани до кланица единствено со одобрение од официјален ветеринар; и

3) кафезите за пренесување на животните до кланиците треба да бидат направени од некорозирачки материјал и да можат лесно да се чистат и дезинфицираат. Веднаш по празнењето и доколку е потребно пред повторната употреба, целокупната опрема која се користела за собирање и доставување на живите животни треба да се исчисти, измие и дезинфицира.

3.2. Барања за кланиците

Член 23

Операторот со храна треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата на кланицата во која се коле живина или лагоморфи, ги исполнува следните барања:

1) да има просторија или покриен простор за прием на животните и за нивен преглед пред колењето;

2) За да се одбегне контаминација на месото, кланицата треба да:

а) има доволен број на простории, соодветни за активностите кои се спроведуваат во неа;

б) има одделна просторија за евисцерација и понатамошна обработка, вклучувајќи додавање на адитиви на трупот на живината, освен кога Управата за Ветеринарство одобри временско одделување на овие активности, во зависност од случај до случај за секоја поедина кланица;

в) обезбедува просторно или временски одделување на следните активности:

- зашметување и искрварување;

- кубење на перјата или отстранување на кожата и попарување; и

- испорака на месото.

г) има инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема; и

д) има линија за колење дизајнирана да (кога е во функција) овозможи непрекинат тек на процесот на колењето, за да се избегне вкрстена контаминација помеѓу различни делови од линијата за колење. Кога во една просторија се користи повеќе од една линија за колење, треба да постои соодветна одвоеност на линиите за да се спречи вкрстена контаминација.

3) Кланицата треба да има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

4) Опремата за миење раце која ја користи персоналот кој ангажиран во ракувањето со непакувано месо, треба да има славини дизајнирани на начин да се спречи ширење на контаминација.

5) Треба да постојат простории за разладено складирање на задржано месо и одделни простории кои се заклучуваат, за складирање на месо кое е прогласено како неисправно за исхрана на луѓе.

6) Треба да постои посебен простор, соодветно опремен за чистење, миење и дезинфекција на:

- а) опрема за транспорт како што се кафези;
- б) превозни средства.

Овие места не треба да постојат доколку Управата за ветеринарство го одобри тоа, а во близина постојат официјално одобрени места и капацитети за тоа.

7) Има соодветно опремен простор кои се заклучуваат или каде што е неопходно, просторија, исклучително за употреба на ветеринарната служба.

8) Има соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на нуспроизводите од животинско потекло или доколку се применуваат соодветни алтернативи да има одделни и безбедни простории за собирање и привремено складирање на нуспроизводи од животинско потекло наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло.

3.3. Барања за објекти за расекување на месо

Член 24

(1) Операторот со храна треба да се обезбеди дека објектот за расекување во кој се ракува со месо од живина или лагоморфи:

1) е конструиран на начин да се избегне контаминација на месото, а особено:

- а) обезбедување на континуиран тек на работата; или
- б) обезбедување на одвоеност помеѓу различни производствени серии.

2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо, освен ако не е складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација на месото;

3) има простории за расекување кои се опремени да обезбедат согласност со условите пропишани во член 26 од овој правилник;

4) има опрема за миење раце, која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо, со славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација; и

5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

(2) Ако следниве операции се одвиваат во објектот за расекување:

1) евисцирација на гуски и патки кои се одгледани за производство на масен црн дроб “foie gras”, кои биле зашеметени, искрварени и искубани на фармата за гоеење; или

2) одложена евисцирација на живина,

операторот со храна треба да обезбеди посебни одвоени простории за таа намена.

3.4. Хигиена при колење на живина

Член 25

(1) Операторот со храна кој управува со кланица во која се коле живина и лагоморфи треба да обезбеди сообразност со следните барања:

1) месо од животни, освени оние наведени во точка 2 од овој став, не смее да се користи за исхрана на луѓе доколку тие угинале на поинаков начин, а не се заклани во кланица.

2) единствено живи животни наменети за колење може да бидат донесени во просториите на кланицата, со исклучок на:

а) одложено евисцерирана живина, одгледана за производство на масен црн дроб и птици кои не се сметат како домашни, но кои се одгледувани на фарма како домашни животни, ако се заклани на фармата во согласност со член 27 од овој правилник;

б) фармски одгледуван дивеч заклан на местото на производство во согласност со членовите од 29 овој правилник; и

в) ситен дивеч во согласност со член 32 од овој правилник.

(2) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека ante-mortem инспекција е извршен во соодветни услови;

(3) Кога кланицата е одобрена за колење на различни видови животни или за ракување со фармски одгледувани ноеви и ситен дивеч, треба да бидат превземени мерки на претпазливост против вкрстена контаминација, со временско или просторно одделување на активностите кои се спроведуваат на различни видови. Треба да бидат обезбедени одделни простори за прием и складирање на труповите од фармските одгледувани ноеви кои биле заклани на фарма и за ситен дивеч;

(4) Животните внесени во кланичното одделение треба да бидат заклани без непотребно одложување;

(5) Зашеметувањето, искрварувањето, симнувањето на кожата или кубењето, евисцерирањата и понатамошната обработка треба да се спроведат без непотребно одложување и на начин за да се избегне контаминацијата на месото. Особено, треба да се применат мерки на претпазливост за да се спречи истекување на содржината од дигестивниот тракт за време на евисцерирањата;

(6) Операторот со храна во кланица треба да ги следи упатствата на официјалниот ветеринар за да обезбеди дека post-mortem инспекција е извршен во соодветни услови, а особено закланите животни да бидат правилно прегледани;

(7) По завршување на post-mortem инспекција:

1) деловите кои не се исправни за исхрана на луѓето треба да бидат отстранети од чистиот дел на објектот колку што е можно побрзо;

2) месото кое е задржано или прогласено неисправно за исхрана на луѓе, како и нејастивите нуспроизводи, не смеат да дојдат во контакт со месото утврдено како исправно за исхрана на луѓе; и

3) внатрешените органи или делови од нив кои остануваат на трупот, со исклучок на бубрезите, треба целосно да бидат отстранети, колку што е можно побрзо, освен ако официјалниот ветеринар не одобри поинаку.

(8) По прегледот и евисцерирањата, закланите животни треба колку што е можно побрзо да бидат исчистени и оладени на температура не повисока од 4°C, освен во случај кога месото се расекува додека се уште е топло.

(9) Кога труповите се разладуваат со потопување во вода, треба да се земе во предвид следново:

1) да се превземат сите мерки на претпазливост за да се избегне контаминација на труповите, земајќи ги во предвид параметрите како што се тежината на трупот, температурата на водата, волуменот и насоката на протокот на водата и времето на разладување;

2) опремата да биде комплетно испразнета, исчистена и дезинфицирана, секогаш кога е тоа потребно, а најмалку еднаш дневно.

(10) Болните или животните кои се под сомнеж на болест, како и животните кои се заклани во склоп на програма за сузбивање на болест или контролна програма, не смеат да бидат заклани во објектот, освен во случај кога тоа е одобрено од страна на Управата за Ветеринарство. Во тој случај, колењето треба да се изврши под официјален надзор и да се превземат соодветни чекори за да се спречи контаминацијата, а просториите треба да бидат исчистени, измиени и дезинфицирани пред да бидат повторно употребени.

3.5. Хигиена за време на и по расекувањето и обескоскувањето

Член 26

Операторот со храна треба да обезбеди дека расекувањето и обескоскувањето на месото од живина и лагоморфи се одвива во согласност со следните условите:

1) Работата со месото треба да биде организирана на начин за да се спречи или минимализира контаминацијата. За тоа, операторот со храна треба да обезбеди дека:

а) месото кое е наменето за расекување се доставува во работните простории постепено по потреба;

б) за време на расекувањето, обескоскувањето, тримувањето, сечењето на парчиња, завиткувањето и пакувањето, месото се одржува на температурата не повисока од 4°C со помош на амбиентална температура од 12°C или алтернативен систем со кој се постигнува еднаков ефект; и

в) кога објектите се одобрени за расекување на месо од различни видови животни, се превземаат мерки на претпазливост за да се избегне вкрстена контаминција, со одделување на активностите врз различните видови во простор или време.

2) Месото може да биде обескоскено и расечено пред да ја достигне температурата наведена во точка 1б од овој став кога просторијата за расекување е на исто место со просториите за колење и под услов ако месото е пренесено во просторијата за расекување или:

а) директно од просториите за колење; или

б) по периодот на разладување.

3) Кога е расечено и кога е соодветно спакувано, месото треба да биде разладено на температурата наведена во точка 1б од овој став; и

4) Непакуваното месо треба да биде складирано и транспортирано одделно од пакуваното месо, освен ако не е складирано или транспортирано во различни временски периоди или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање и транспорт не би можеле да претставуваат извор на контаминација за месото.

3.6. Колење на фарма

Член 27

Операторот со храна може да врши колење на живина од член 25, став (1) точка 1б од овој правилник, на фарма, единствено со одобрување од надлежен орган и во согласност со следните услови:

1) Фармата треба да е под редовна ветеринарна контрола.

2) Операторот со храна треба предходно да го информира официјалниот ветеринар за датумот и времето на колење;

3) Одгледувалиштето треба да располага со простор во кои би се сконцентрирале птиците за да им се изврши ante-mortem инспекција;

4) Одгледувалиштето треба да располага со соодветни простории за хигиенско колење и понатамошно ракување со живината;

5) Треба да бидат исполнети условите за благосостојба на животните;

6) Закланата живина треба да бидат придружена до кланица со изјава потпишана од страна на операторот со храна кој ги одгледал, наведувајќи ги ветеринарно-медицински производи или други третмани применети врз нив, датумите на третманите и времето на каренцата, како и датумот и времето на колење;

7) Закланото животно до кланицата треба да биде придружувано со сертификат согласно прописите за ветеринарното здравство;

8) Во случај на живина одгледана за производство на масен црн дроб, неевисцерираните птици треба да бидат транспортирани веднаш и ако е потребно, да бидат разладени за време на транспортот до кланица или објект за расекување. Тие треба да бидат евасцирирани во рок од 24 часа по колењето, под надзор на официјалниот ветеринар; и

9) Живината со одложена евасцирација, на фармата на производство може да се чува до 15 дена, на температура не повисока од 4°C. Потоа треба да се евасцирира во кланица или објект за расекување.

3.7. Средства за задржување на вода

Член 28

Операторот со храна треба да обезбеди дека месото од живина третирано со средства за задржување на вода, не се става во промет како свежо месо, туку како подготовки од месо или да се користи за производство на преработени производи.

4. Посебни барања за месо од дивеч одгледуван на фарма

Член 29

(1) Одредбите од делот 2 Посебни барања за месо од домашни чапункари и копитари се однесуваат и на производство и ставање во промет на месо од фармски одгледувани дивичици со парен број прст (*Cervidae* и *Suidae*).

(2) Одредбите од делот 3 Посебни барања за месо од живина и лагоморфи се однесуваат на производство и ставање во промет на месо од ноеви. Соодветни простории треба да бидат обезбедени, адаптирани на големината на животните.

(3) По исклучок од став (1) и (2) од овој член, операторите со храна може да извршат колење на местото на потекло, на ноеви и фармски одгледуван дивеч наветни во став (1) од овој член со одобрување од официјален ветеринар, доколку:

1) животните не можат да бидат транспортирани, за да се избегне ризикот по лицето кое ракува со нив или да се запази благосостојбата на животните;

2) стадото подлежи на редовна ветеринарна инспекција;

3) сопственикот на животните поднесе барање;

4) официјалниот ветеринар е однапред информиран за датумот и времето на колење на животните;

5) одгледувалиштето има простории за собирање на животните за да се овозможи извршување на ante-mortem инспекција на групата;

6) одгледувалиштето има капацитети (простории и опрема) соодветни за колење, искрварување и кога на ноевите треба да им се отстранат пердувите, за отстранување на пердувите на животните;

7) се почитуваат условите за благосостојба на животните;

8) закланите и искрварените животни се транспортирани до кланица на хигиенски начин и во најбрз рок. Ако за транспорт се потребни повеќе од два часа, труповите, доколку е потребно, се разладуваат. Евисцерирацијата може да се изврши на лице место, под надзор на доктор по ветеринарна медицина;

9) изјава од операторот со храна, кој ги одгледал животните, која го докажува нивниот идентитет и укажува на ветеринаро-медицинските производи или други третмани кои биле аплицирани врз животните, датумите на апликација и на периодот на каренца, ги придружува закланите животни до кланицата; и

10) за време на транспортот до одобриениот објект, закланите животни ги придружува сертификат издаден и потпишан од страна на официјалниот ветеринар, кој го потврдува поволниот резултат добиен од ante-mortem инспекција, правилното колење и искрварување, како и датумот и времето на колење.

(4) Операторот со храна во исклучителни околности можа да изврши колење и на бизон на фарма во согласност со став (3) од овој член, по претходно одобрение од официјален ветеринар.

5. Посебни барања за месо од дивеч

5.1 Обука на ловци за здравјето и хигиената

Член 30

(1) Лицата кои ловат дивеч со цел ставање во промет за исхрана на луѓе, треба да имаат доволно познавање за патологијата на дивечот, како и за производството и ракувањето со дивеч и месото од дивеч по ловењето, за да можат да извршат првичен преглед на дивечот на лице место.

(2) При групен лов, доволно е најмалку едно лице од тимот да има познавање наведено во став (1) од овој член. Референтните точки во овој Оддел за “обучено лице” се референтни точки за тоа лице.

(3) Обученото лице може да биде и ловочувар или одгледувач на дивеч, ако тој е дел од тимот за ловење или е лоциран во непосредна близина каде што се одвива ловењето. Во вториот случај, ловецот треба да му го предочи дивечот на ловочуварот или одгледувачот на дивеч и да ги информира за секое абнормално однесување кое е забележано пред убивањето.

(4) Обуката треба да ги задоволува критериумите кои се предвидени од страна на Управата за ветеринарство за да овозможи соодветна оспособеност на ловците. Таа треба да ги покрива најмалку следните области:

1) нормалната анатомија, физиологија и однесување на дивечот;

2) абнормално однесување и патолошки промени кај дивечот поради појава на болест, контаминација од животната средина или други фактори кои може да влијаат на јавното здравство по конузмацијата;

3) хигенските услови и правилните техники за ракување, транспорт, евисцерација и другите процедури на дивечот по убивањето; и

4) правни и административни одредби за јавното здравство и здравствената заштита на животните и хигиенските услови кои се однесуваат на ставање во промет на дивеч.

(5) Управата за ветеринарство во рамки на своите можности ја промовира спроведување на наведената обука на ловечките организации.

5.2 Постапка со крупен дивеч

Член 31

(1) По одстрелот, на крупниот дивеч треба да му се отстрани желудникот и цревата во колку што е можно побрзо и доколку е неопходно, да се искрвари.

(2) Обучено лице треба да изведе испитување на телото, и на сите одстраните органи за да ги утврди сите карактеристики кои би можеле да укажуваат на тоа дека месото може да представува опасност по здравјето. Прегледот треба да се изврши што е можно побрзо по одстрелот.

(3) Месото од крупен дивеч може да биде ставено во промет единствено ако трупот е транспортиран во објект за обработка на дивеч во најбрз можен временски рок по прегледот наведен во став (2) од овој член. Заедно со трупот треба да бидат испратени и внатрешните органи наведени во став (4) од овој член. Внатрешните органи треба да се идентификуваат дека му припаѓа на одредено животно.

(4а) Ако за време на прегледот не се пронајдени абнормалности, пред одстрелот не е забележано абнормално однесување и не постои сомневање на контаминација од животна средина, обученото лице на трупот од животното треба да прикачи нумерирана изјава која го потврдува ова. Оваа изјава треба исто така да укажува на датумот, времето и местото на одстрелот. Во овој случај главата и внатрешните органи не треба да го придружуваат трупот освен во случај на животни кои се приемчиви на Трихинелоза (свињи, копитари и други), чии глави (со исклучок на заби) и дијафрагми треба да го придружуваат трупот. Меѓутоа, ловците треба да обезбедат согласност со сите дополнителни услови кои се предвидени со закон, особено да се дозволи мониторинг на одредени резидуи и субстанции или болести;

(4б) Во други случаи, главата со исклучок на заби и рогови и внатрешните органи со исклучок на желудникот и цревата треба да го придружуваат трупот. Обученото лице кое го извршило прегледот треба да го информира официјалниот ветеринар за утврдените абнормалности, абнормално однесување или сомневање од контаминација од животната средина која го спречила во изготвувањето на изјавата во согласност со точка 4а;

(4в) Ако во посебен случај, обучено лице за да го изврши прегледот кој е наведен во став (1) од овој член, не е на располагање, главата со исклучок на заби и рогови и внатрешните органи со исклучок на желудникот и цревата, треба да го придружуваат трупот.

(5) Разладувањето треба да започне во разумен временски период по отстрелот и да се достигне температура на месото не повисока од 7°C. Активното разладување не е потребно кога климатските услови го дозволуваат тоа.

(6) За време на транспортот до објектите каде се ракува со дивеч, треба да се одбегне натрупување на дивечот.

(7) Крупниот дивеч доставен во објект за ракување со дивеч, треба да му биде достапен на официјалниот ветеринар за да се изврши преглед.

(8) Дивечот на кој не му е симната кожата, истото може да се изврши и да се стави во промет единствено ако:

1) пред симнувањето на кожата, трупот бил складиран и со него се ракувало одделно од останатата храна и не бил замрзнат; и

2) по симнувањето на кожата, е подложен на post-mortem инспекција во согласност со прописите за ветеринарно јавно здравство.

(9) Барањата пропишани во член 19 од овој правилник, се применуваат и на расекување и обескоскување и на крупен дивеч.

5.3 Постапка со ситен дивеч

Член 32

(1) Обученото лице треба да изврши преглед за да идентификува абнормалности кои може да индицираат дека месото може да представува ризик по здравјето. Прегледот треба да се изврши што е можно побрзо по отстрелот.

(2) Ако за време на прегледот се утврдат абнормалности, пред отстрелот е забележано абнормално однесување или се посомнева контаминација од животната средина, обученото лице треба да го информира официјалниот ветеринар.

(3) Месо од ситен дивеч може да биде ставено во промет единствено ако трупот е транспортиран во објект за ракување со дивеч во најбрз можен временски рок по прегледот наведен во став (1) од овој член.

(4) Разладувањето треба да започне во разумен временски период по отстрелот и да се достигне температура на месото не повисока од 4°C. Активно разладување не е потребно кога климатските услови го дозволуваат тоа.

(5) Евисцерацијата треба да се изврши што е можно побрзо по пристигнувањето во објектот за ракување со дивеч, освен во случај кога официјалниот ветеринар одобри поинаку.

(6) Ситниот дивеч донесен во објектот за ракување со дивеч треба да му биде достапен на официјалниот ветеринар за да се изврши преглед.

(7) Барањата пропишани во член 19 од овој правилник се применуваат и на расекување и обескоскување и на ситниот дивеч.

6. Посебни барања за мелено месо, месни подготовки и механички одвоено месо (мом)

6.1. Барања за производните објекти

Член 33

Операторот со храна во објект за производство на мелено месо, подготовки од месо или механички одвоено месо (МОМ) треба да обезбеди дека објектот:

1) се конструирани на начин да се избегне контаминација на месото и производите, особено со:

а) обезбедување континуиран тек на работата; или

б) обезбедувајќи одвоеност помеѓу различни производствени серии.

2) има простории за одделно складирање на пакувано и непакувано месо и производи, освен ако не се складирано во различно време или на начин да материјалот за пакување и начинот на складирање не може да претставуваат извор на контаминација за месото или производите;

3) има простории опремени за да обезбедат согласност со температурните услови пропишани во членовите 37 и 38 од овој правилник;

4) има опрема за миење на раце која ја користи персоналот кој е ангажиран на ракување со непакувано месо и производи, со славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација; и

5) има опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C или алтернативен систем кој постигнува еднаков ефект.

6.2. Барања за суровините

а) Услови за суровини кои се користат за производство на мелено месо

Член 34

(1) Операторот со храна кој произведува мелено месо треба да обезбеди дека суровините кои се користат ги задоволуваат следниве услови:

1) се во согласност со барањата за свежо месо;

2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхеретните масни ткива;

3) не потекнуваат од:

а) остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);

б) механички одвоено месо (МОМ);

в) месо кое содржи делови од коска или кожа; или

г) месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од *linea alba*, месо од регионот на *carpus* и *tarsus*, месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

б) Услови за суровини кои се користат за производство на подготовки од месо

Член 35

(1) Операторот со храна кој произведува подготовки од месо треба да обезбеди дека суровините кои се користат ги исполнуваат следниве услови:

- 1) е свежо месо;
- 2) месо кое ги исполнува условите од член 34 став (1) од овој правилник; и
- 3) ако подготовката од месо не е јасно наменета за конзумирање без претходно спроведен топлотен третман:
 - а) месо кое потекнува од мелење или фрагментација на месо кое ги исполнува условите од член 34 став (1) од овој правилник; и
 - б) механички одвоено месо (МОМ) кое ги исполнува условите од член 38 став (1) точка 4.
 - в) Услови за суровини кои се користат за подготовка на механички одвоено месо (МОМ)

Член 36

(1) Суровината која се користи за подготовка на механички одвоено месо (МОМ) треба да ги исполнува следниве услови.

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) следниов материјал не смее да се користи за производство на МОМ:
 - а) од живина, стапалата, кожата од вратот и главата; и
 - б) од останати животни, коските од главата, стапалата, опашките, фемур, тибиа, фибула, хумерус, радиус и улна.

6.3. Хигиена за време и по производството

а) Заеднички одредби

Член 37

(1) Операторот со храна кој произведуваат мелено месо, подготовки од месо или механички одвоено месо (МОМ) треба да обезбеди сообразност со следните барања.

(2) Работата со месото треба да биде организирана на начин да се спречи или минимализира контаминацијата. Во тој проглед операторот со храна треба да обезбеди дека месото кое се користи е:

- 1) со температура не повисока од 4°C за живина, 3°C за ситнеж и 7°C за друго месо; и
 - 2) донесено во просторијата за подготовка постепено според потребата.
- (3) Следните услови се однесуваат на производство на мелено месо и подготовки од месо:
- 1) освен ако официјалниот ветеринар не одобри обескоскување веднаш пред мелењето, замрзнатото или длабоко замрзнатото месо кое се користи за подготовка на мелено месо или подготовки од месо, треба да се обескости пред да се замрзне. Тоа може да биде складирано само одреден временски период.
 - 2) кога е подготвено од оладено месо, меленото месо треба да биде приготвено од:
 - а) во случај на живина, не подоцна од три дена по нивното колење;
 - б) во случај на други животни, не подоцна од шест дена по нивното колење; или
 - в) најдоцна во рок од 15 дена од колењето на животните во случај на обескоскено, вакумирано телешко или јунешко месо.
 - 3) веднаш по производството, меленото месо и подготовките од месо треба да бидат завиткани или спаковани и да бидат:

а) изладени на внатрешна температура не повисока од 2°C за мелено месо и 4°C за подготовки од месо; или

б) замрзнати на внатрешна температура не повисока од -18°C.

Овие температурни услови треба да се одржуваат за време на складирањето и транспортот.

4) Меленото месо и подготовките од месо не смеат повторно да се замрзнат после одмрзнување.

б) Хигиенски услови за производство на механички одвоено месо (МОМ)

Член 38

(1) Следните услови се однесуваат на производството и употребата на механички одвоеното месо (МОМ) кое се произведува со помош на техники кои не ја менуваат структурата на коските, а кои се користат за производство на механички одвоено месо (МОМ) и содржина на калциум која не е значително поголема од онаа кај меленото месо:

1) суровините за обескоскување не смее да биде постара од пет дена, освен суровини добиени на лице место во кланица каде постои објект за обескоскување, кога не смеаат да бидат постари од седум дена, додека труповите од живина не смеат да бидат постари од три дена;

2) механичкото одвојување треба да се изврши веднаш по обескоскувањето;

3) доколку не се искористи веднаш по добивањето, механички одвоеното месо (МОМ) треба да биде завиткано или пакувано и потоа оладено на температура не повисока од 2°C или замрзнато на внатрешна температура на повисока од -18°C. Овие услови за температура треба да се одржуваат и за време на складирањето и транспортот.

4) ако операторот со храна има извршено анализи кои покажуваат дека механички одвоеното месо (МОМ) е во согласност со микробиолошките критериуми за мелено месо, тоа може да се користи за подготовки од месо кои јасно не се наменети за употреба без претходен топлотен третман и во производи од месо; и

5) механички одвоеното месо (МОМ) кое не покажува дека е во согласност со критериумите кои се наведени во точка 4 од овој став, може да се употребува едвинствено за производство на термички третирани производи од месо во објекти одобрени согласно овој правилник;

(2) Следните услови се однесуваат на производството и употребата на механички одвоено месо (МОМ) произведено со помош на техники кои се разликуват од оние наведени во став (1):

1) суровините за обескоскување не смее да биде постара од пет дена, освен суровини добиени на лице место во кланица каде постои објект за обескоскување, кога не смеаат да бидат постари од седум дена, додека труповите од живина не смеат да бидат постари од три дена;

2) ако механичкото одвојување не се случи веднаш по одвојувањето од коска, коските со месо треба да бидат складирани и транспортирани на температура не повисока од 2°C или доколку се смрзнати, на температура не повисока од -18°C;

3) коски со месо добиени од замрзнати трупови не смеат да бидат повторно замрзнувани;

4) доколку не се искористи во рок од еден час откако ќе се добие, механички одвоеното месо (МОМ) треба веднаш да биде оладено на температура не повисока од 2°C;

5) ако, по ладењето, механички одвоеното месо (МОМ) не се преработи во рок од 24 часа, тоа треба да биде замрзнато во рок од 12 часа од производството и да достигне внатрешна температура не повисока од -18°C во рок од шест часа;

б) замрзнатото механички одвоено месо (МОМ) треба да биде завиткано или пакувано пред да се складира или транспортира, не смее да е складирано повеќе од три месеци и треба да се одржува температура не повисока од -18°C за време на складирањето и транспортот;

7) механички одвоеното месо (МОМ) може да се користи единствено за производство на производи од месо кои поминале низ топлотен третман во одобрени објекти; и

8) Механички одвоеното месо (МОМ) не смее да биде повторно замрзнато по одмрзнувањето.

6.4. Означување

Член 39

(1) Како надополнување на општите услови утврдени со прописите за ветеринарно здравство, операторот со храна треба да обезбеди сообразност со условите од став (2) на овој член.

(2) Пакувањата кои се наменети за снабдување на крајниот корисник кои содржат мелено месо од живина или копитари или подготовки од месо кои содржат механички одвоено месо (МОМ), треба да носат ознака која укажува дека тие производи треба да бидат термички третирани пред употреба.

7. Посебни барања за производи од месо

Член 40

(1) Операторот со храна треба да обезбеди дека следните делови не се употребуваат во производство на производи од месо:

- 1) генитални органи од машки или женски животни, освен тестиси;
- 2) мокрачни органи, освен бубрези и мочен меур;
- 3) р'скавицата на ларинксот, трахеата и екстра-лобуларните бронхи;
- 4) очи и очни капаци;
- 5) надворешен ушен канал;
- 6) рожно ткиво; и
- 7) кај живина, главата, совен крестата и подбрадоците, подгушата и езофагус, бапката, цревата и гениталните органи.

(2) Целото месо, вклучително меленото месо и подготовките од месо, кои се користат за производство на производи од месо треба да ги исполнуваат условите за свежо месо. По исклучок, меленото месо и подготовките од месо кои се користат за производство на производи од месо не треба да ги задоволат останатите посебни услови од наведени во членовите 33 до 39 од овој правилник.

8. Посебни барања за живи бивалвни мекотели

Член 41

(1) Овој оддел се однесува на живи бивалвни мекотели. Со исклучок на одредбите за пречистување, истиот се однесува на живите иглокожи, туникати и морски гастроподи.

(2) Членовите од 42 до 52 од овој правилник, се однесуваат на животни уловени од производни области класифицирани од надлежниот орган во согласност со прописите за ветеринарно здравство. Членот 53 од овој правилник се однесува на пектиници уловени надвор од тие области.

(3) Членовите 49, 50, 52 и 53 и ставот (3) од член 51 од овој правилник се однесуваат и на малопродажбата.

(4) Барањата од овој оддел ги надополнуваат општите барања за храна од животинско потекло.

8.1. Општи барања за ставање во промет на живи бивалвни мекотели

Член 42

(1) Живите бивалвни мекотели не може да се ставаат во промет освен преку центар за испорака, каде што треба да се означат со идентификациона ознака во согласност со член 51 од овој правилник.

(2) Операторите со храна може да прифатат серии од живи бивалвни мекотели само доколку се исполнети барањата за документите утврдени во ставовите (3) до (7) од овој член.

(3) При секое преместување на производна серија од живи бивалвни мекотели помеѓу објекти, до и вклучително и до центарот за испорака или објект за преработка, производната серија треба да биде придружена со пропратна документација (документ за регистрација).

(4) Пропратната документација треба да биде на македонски јазик, и да ги содржи најмалку информациите наведени подолу.

1) Во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од производна ареа, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку следниве информации:

- а) идентитетот и адресата на собирачот;
- б) датумот на собирање/излов;
- в) локацијата на производната ареа опишана со најпрецизни практични детали или со код;
- г) здравствениот статус на производната ареа;
- ѓ) видовите и количината на школките; и
- д) дестинацијата на серијата.

2) Во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од ареа за повторно полагање, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку следниве информации:

- а) локацијата на ареата за повторно полагање; и
- б) времетраењето на повторното полагање.

3) Во случај на серија од живи бивалвни мекотели испратени од центар за пречистување, пропратната документација (документот за регистрација) треба да ги содржи најмалку информациите споменати во точка 1 и следниве информации:

- а) адресата на центарот за пречистување;
- б) времетраењето на пречистувањето; и
- в) датумите кога серијата влегла и го напуштила центарот за пречистување.

(5) Операторите со храна кои испорачуваат серии од живи бивалвни мекотели треба да ги пополнат релевантните делови од документот за регистрација така што истите лесно се читаат и не можат да се изменат. Операторите кои ги примаат сериите треба да стават печат со датумот на документот за прием на серијата или да го евидентираат датумот на прием на друг начин.

(6) Операторите со храна треба да чуваат копија од пропратната документација (документот за регистрација) што се однесува на секој испратена и примена серија барем дванаесет месеци по испораката или приемот (или за подолг временски период доколку така одреди надлежниот орган)

(7) По исклучок, доколку:

а) персоналот кој ги собира живите бивалвни мекотели исто така работи и во центарот за испорака, центарот за пречистување, ареата за повторно полагање или објект за преработка каде што се примаат живите бивалвни мекотели; и

б) еден надлежен орган ги надгледува сите засегнати објекти, пропратната документација (документите за регистрација) не се неопходни доколку тоа го дозволи надлежниот орган.

8.2. Хигиенски барања за производство и собирање/ловење на живи бивалвни мекотели

а) Барања за производни ареи

Член 43

(1) Собирачите може да собираат/ловат само живи бивалвни мекотели единствено од производни ареи со утврдени локации и граници класифицирани од надлежниот орган – кога тоа е соодветно, во соработка со операторите – како класа А, Б или Ц во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство.

(2) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни ареи од класа А за директна исхрана на луѓето, само доколку ги исполнуваат барањата од член 49 на овој правилник.

(3) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни ареи од класа Б за директна исхрана на луѓето, само по третман во центарот за пречистување или по повторно полагање.

(4) Операторите со храна може да ставаат во промет живи бивалвни мекотели собрани од производни ареи од класа Ц за директна исхрана на луѓето, само по повторно полагање со подолго времетраење во согласност со член 49 од овој правилник.

(5) По пречистувањето или повторно полагање, живите бивалвни мекотели од производни ареи од класа Б или Ц треба да ги исполнуваат сите барања од член 49 на овој правилник. По исклучок, живите бивалвни мекотели од такви ареи кои не биле предмет за пречистување или повторно полагање можат да се испратат во објект за преработка, каде треба да поминат третман за да се елиминираат патогените микроорганизми (кога тоа е соодветно, по отстранувањето на песокот, калта или слузта во истиот или друг објект). Дозволени методи за третман се:

1) стерилизација во херметички затворени контејнери; и

2) термички третмани, вклучувајќи:

а) потопување во зовриена вода во времтратење потребно да се постигне внатрешна температура на месото на мекотелите не пониска од 90°C и одржување на оваа минимална температура за период не пократок од 90 секунди;

б) готвење во времетраење од три до пет минути во затворен сад со температурата помеѓу 120°C и 160°C, и притисокот помеѓу 2 и 5 kg/cm², по што следи отстранување на оклопите и замрзнување на месото на внатрешна температура од -20°C; и

в) подложување на пара под притисок во затворен сад кој ги задоволува барањата за времето на готвење и внатрешната температура на месото на мекотелите споменати во точка 2а од став (5) од овој член. Методата која се употребува треба да биде валидирана. Треба да се воспоставени постапки базирани на НАССР принципи за се верифицира униформната дистрибуција на топлината.

(6) Операторите со храна не смеат да произведуваат или собираат/ловат живи бивалвни мекотели од ареи кои не се класифицирани од надлежниот орган или се неисправни од здравствени причини. Операторите со храна треба да ги земат предвид сите релевантни информации што се однесуваат на погодноста на ареата за производство и ловење, вклучувајќи ги информациите добиени од сопствените контрола и надлежниот орган. Тие треба да ги употребат овие информации, особено информациите за условите во животната средина и временските услови, за да се одреди соодветен третман на обработка на собраните/изловените серии.

б) Барања за изловување/собирање и манипулација по изловувањето/собирањето

Член 44

Операторите со храна кои собираат/изловуваат живи бивалвни мекотели или манипулираат со нив веднаш по собирањето/изловувањето, треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Техниките за собирање/изловување и понатамошна манипулација не треба да предизвикаат дополнителна контаминација или претерано оштетување на оклопите или ткивото на живи бивалвни мекотели или да резултираат во промени што значително влијаат на нивната погодност за третман со пречистување, преработување или повторно полагање. Операторите со храна треба, особено:

а) адекватно да ги заштитат живите бивалвни мекотели од кршење, абразии или вибрации;

б) да не ги изложуваат живите бивалвни мекотели на екстремни температури;

в) да не ги потопуваат повторно живите бивалвни мекотели во вода што може да предизвика дополнителна контаминација; и

г) доколку спроведуваат кондиционирање во природни локации, да ги користат само ареите класифицирани со класа А од страна на надлежниот орган.

2) Транспортните средства треба да дозволуваат соодветен одвод на отпадна вода, да бидат опремени со најдобрите можни услови за преживување и да обезбедуваат ефикасна заштита од контаминација.

в) Барања за повторно полагање на живи бивалвни мекотели

Член 45

(1) Операторите со храна кои повторно полагаат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Операторите со храна може да ги користат само тие ареи кои надлежниот орган ги одобрил за повторно полагање на живи бивалвни мекотели. Пловците, столбовите или други прицврстени/фиксни средства треба јасно да ги означуваат границите на локациите. Треба да постои минимално растојание помеѓу ареите за повторно полагање и исто така помеѓу ареите за повторно полагање и ареите за производство, така што се минимизира секој ризик за раширување на контаминацијата.

2) Условите за повторно полагање треба да обезбедат оптимални услови за пречистување. Особено, операторите требаат:

а) да применуваат техники за манипулирање со живи бивалвни мекотели наменети за повторно полагање кои на мекотелите им овозможуваат повторно да ја воспостават активноста за хранење со филтрација, по потопувањето во природни води;

б) да не полагаат повторно живи бивалвни мекотели со густина при која го оневозможува пречистувањето;

в) да ги држат живите бивалвни мекотели во морска вода во ареата за повторно полагање за соодветен период, одреден во зависност од температурата на водата, при што тој период треба да биде најмалку два месеци, освен кога надлежниот орган одобри пократок период врз основа на анализата на ризикот на операторот; и

г) да обезбедат доволна одвоеност на локациите во рамките на ареата за повторно полагање за да се спречи мешање на сериите; треба да се користи системот „сите внатре, сите надвор“, така што новата серија не може да се положи пред да се отстрани целата претходна серија.

(2) Операторите со храна кои управуваат со ареи за повторно полагање треба да чуваат постојана евиденција за потеклото на живите бивалвни мекотели, периодите за повторно полагање, ареите за повторно полагање кои се користени и последователната дестинација на серијата по повторно полагање, за инспекција од страна на надлежниот орган.

8.3. Структурни барања за центрите за испорака и центрите за пречистување

Член 46

(1) Локациите на објектите на копно не треба да бидат подложени на поплави од вообичаени плими или порои од околните области.

(2) Резервоарите и контејнерите за вода треба да ги исполнуваат следниве барања:

а) внатрешните површини треба да бидат мазни, издржливи, непропустливи и лесни за чистење.

б) конструираны така што овозможуваат потполно истекување на вода.

в) сите влезни вентили за довод на вода треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминација на водоснабдувањето.

(3) Дополнително, во центрите за пречистување, резервоарите за пречистувањето треба да се соодветни за количеството и типот на производи кои се пречистуваат.

8.4. Хигиенски барања за центрите за пречистување и центри за испорака

а) Барања за центрите за пречистување

Член 47

(1) Операторите со храна кои пречистуваат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Пред да започне пречистувањето, живите бивалвни мекотели треба да се измијат од калта и акумулираната нечистотија со чиста вода;

2) Работата на системот за пречистување треба да овозможи живите бивалвни мекотели брзо да ја воспостават и да ја задржат активноста за хранење со филтрација, да се излачат остатоците од контаминацијата со отпадни води, повторно да не се контаминираат и да останат живи и во соодветна состојба по пречистувањето за завиткување, складирање и транспортирање пред да се стават во промет;

3) Количината на живи бивалвни мекотели што се пречистува не треба да го надмине капацитетот на центарот за пречистување. Третманот на пречистување на живите бивалвни мекотели треба постојано да се одвива за период што е доволен да се постигне усогласеност со здравствените стандарди од член 49 од овој правилник и релевантните микробиолошките критериуми;

4) Доколку одреден резервоар за пречистување содржи повеќе серии живи бивалвни мекотели, тие треба да се од истите видови, а времетраењето на третманот треба да се базира на времето потребно за серијата со најдолг период на пречистување;

5) Контејнерите употребени за чување на живи бивалвни мекотели во системите за пречистување треба да имаат конструкција што овозможува низ нив да тече чиста морска вода. Длабочината на слоевите со живи бивалвни мекотели не смее да го отежнува отворањето на оклопите во текот на пречистувањето;

6) Ракови, риби или други морски видови не треба да се чуваат во резервоарот за пречистување каде што се одвива пречистување на живи бивалвни мекотели; и

7) Секој пакет што содржи пречистени живи бивалвни мекотели испратени до центарот за испорака треба да содржи етикета којашто потврдува дека сите мекотели биле пречистени.

б) Барања за центрите за испорака

Член 48

Операторите со храна кои оперираат со центрите за испорака треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Ракувањето со живи бивалвни мекотели, особени подготвувањето, калибрацијата, завиткувањето и пакувањето, не треба да предизвика контаминација на производот или да влијае на виталност на мекотелите;

2) Пред испораката, оклопите на живите бивалвни мекотели треба темелно да се измијат со чиста вода;

3) Живите бивалвни мекотели треба да дојдат од:

а) производна ареа од класа А;

б) ареа за повторно полагање;

в) центар за пречистување; или

г) друг центар за испорака.

4) Барањата наведени во точките 1 и 2 од овој член исто така важат за центрите за испорака сместени на бродови. Мекотелите со кои се ракува во таквите центри треба да доаѓаат од производна ареа од класа А или ареа за повторно полагање.

8.5. Здравствени стандарди за живи бивалвни мекотели

Член 49

(1) Во дополние на општите барања за микробиолошките критериуми, операторите со храна треба да обезбедат дека живите бивалвни мекотели ставени во промет за исхрана на луѓето ги исполнуваат следните стандарди.

1) треба да имаат органолептички карактеристики својствени на свежи и витални мекотели, со оклопи очистени од нечистотија, соодветна реакција на перкусија и нормални количини на интравалвуларна течност;

2) не смеат да содржат морски биотоксини во вкупна количина (измерени во цело тело или секој јестив дел посебно) што ги надминува следниве граници:

а) паралитички токсин на школките (PSP Paralytic Shellfish Poison), 800 микрограми на килограм;

б) за амнезичен токсин во школките (ASP Amnesic Shellfish Poison), 20 милиграми домоинска киселина на килограм;

в) окадаинска (okadaic) киселина, динофизистоксини (dinophysistoxin) и пектенотоксини (pectenotoxin) заедно, 160 микрограми на еквиваленти на окадаинска киселина на килограм;

г) за јесотоксини (yessotoxins), 1 милиграм на еквивалент на јесотоксин на килограм; и

д) за азаспирациди, 160 микрограми на еквиваленти на азаспирациди на килограм.

8.6. Завиткување и пакување на живи бивалвни мекотели

Член 50

(1) Остригите треба да се завиткуваат или пакуваат со конкавниот оклоп надолу.

(2) Индивидуалните пакувања на живи бивалвни мекотели за крајни потрошувачи треба да се затворат и останат затворени откако ќе го напуштат центарот за испорака и тоа сè до продажба до крајните потрошувачи.

8.7. Идентификациона ознака и етикетање

Член 51

(1) Етикетата, вклучувајќи ја идентификационата ознака, треба да бидат водоотпорни.

(2) Дополнително на општите барања за идентификационите ознаки содржани во членовите 8, 9 и 10 од овој правилник, следниве информации треба да се презентираат на етикетата:

- 1) видот на бивалвни мекотели (вообичаено и научно име); и
- 2) датумот на пакување, составен најмалку од денот и месецот. По исклучок од општите прописи за означување, рокот на траење може да се замени со записот „овие животни треба да се живи кога се продаваат“.

(3) Продавачот од малопродажба треба да ја чува етикетата прилепена на пакувањето со живи бивалвни мекотели, кои не се во индивидуални пакувања наменети за крајни потрошувачи, најмалку 60 дена по поделбата на содржината.

8.8. Останати барања

Член 52

(1) Операторите со храна кои складираат и транспортираат живи бивалвни мекотели треба да обезбедат дека истите се чуваат на температура што не влијае непожелно на безбедноста на храната или нивната употребливост.

(2) Живите бивалвни мекотели не смеат да бидат повторно потопени во или испрскани со вода откако биле спакувани за малопродажба и го напуштиле центарот за испорака.

8.9. Специфични барања за пектиниди уловени надвор од класифицираните производни ареи

Член 53

(1) Операторите со храна кои ловат пектиниди надвор од класифицираните производни ареи или пак ракуваат со такви пектиниди треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Пектинидите не може да се ставаат во промет, освен кога се уловени и манипулирани во согласност со член 44 од овој правилник и ги исполнуваат стандардите утврдени во член 49 од овој правилник, што е докажано со систем на сопствена контрола;

2) Дополнително, кога податоците од официјалните програми за мониторинг му овозможуваат на надлежниот орган да ги класифицира ловиштата за риби – кога тоа е соодветно, во соработка со операторите, за пектинидите по аналогија се применуваат одредбите од член 43 од овој правилник;

3) Пектинидите можат да се ставаат во промет за исхрана на луѓето единствено преку аукција за риби, центар за испорака или објект за преработка. Кога ракуваат со пектинидите, операторите кои раководат со такви објекти треба да го информираат надлежниот орган и, доколку се работи за центри за испорака, да обезбедат усогласеност со релевантните барања од членовите 46, 47 и 48 од овој правилник;

4) Операторите кои ракуваат со пектиниди треба да обезбедат усогласеност со:

(а) барањата за документи од ставови (3) до (7) од член 42 од овој правилник, кога тоа е применливо. Во овој случај, пропратниот документот, треба јасно да ја наведе локацијата на ареата каде што пектинидите се уловени; или

(б) барањата од член 51 од овој правилник во поглед на идентификационата ознака и етикетата, доколку се работи за спакуваните пектиниди и завитканите пектиниди, доколку обвивката обезбедува заштита еквивалентна на таа од пакувањето.

9. Посебни барања за рибини производи

Член 54

(1) Овој оддел не се применува на живи бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи кога истите се ставени во промет живи. Со исклучок на членовите од 55 до 62 од овој правилник, оделот се применува за наведените животни кога истите не се ставаат во промет живи и во тој случај тие треба да се добиени во согласност со делот 8 Посебни барања за живи бивалвни мекотели;

(2) Членовите 63, 64, 66, 68 и 69 се однесуваат на малопродажбата.

(3) Барањата од овој оддел ги надополнуваат опште барања за хигиена на храна.

(4) Во врска со рибните производи:

а) примарното производство ги опфаќа одгледувањето, риболовот и собирањето на живи рибни производи заради нивно ставање во промет; и

б) придружните активности ги опфаќаат сите следни активности, доколку истите се спроведени на рибарски бродови: колење, искрварување, отстранување на главата, утробата и перките, разладување и завиткување; тие исто така го вклучуваат:

- транспортот и складирањето на рибни производи чии природни карактеристиките не се значително изменети, вклучително и живите рибни производи во рибниците на копно; и

- транспортот на рибни производи чии природни карактеристики не се значително изменети, вклучително и живите рибни производи од местото на производство до првиот објект на дестинација.

9.1. Барања за бродови

Член 55

Операторите со храна требаат да обезбедат дека:

1) бродовите употребени за ловење на рибни производи од нивната природна средина или за ракување, или преработување по изловот се во согласност со структурните барања и барањата за опрема утврдени во членовите од 56 до 59 од овој правилник; и

2) активностите спроведени на бродовите се одвиваат во согласност со правилата утврдени во член 60 од овој правилник.

9.1.1. Структурни барања и барања за опремата

9.1.1.1. Барања за сите бродови

Член 56

(1) Бродовите треба да се дизајнирани и конструирани така да не предизвикуваат контаминација на производите со наталожена вода, отпадни води, дим, гориво, масло, маснотии или други непожелни супстанции.

(2) Површините со кои рибните производи доаѓаат во контакт треба да се од соодветен материјал отпорен на 'рѓосување, мазен и лесен за чистење. Заштитниот слој на површината треба да биде издржлив и нетоксичен.

(3) Опремата и материјалот кои се употребуваат за работа со рибните производи треба да бидат направени од материјал отпорен на корозија и лесен за чистење и дезинфицирање.

(4) Кога бродовите имаат влезен довод за вода која се употребува за рибните производи, сите влезни вентили треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминација на водоснабдувањето.

9.1.1.2. Барања за бродови дизајнирани и опремени за чување рибни производи за период подолг од 24 часа

Член 57

(1) Бродови дизајнирани и опремени за да чуваат рибните производи подолго од 24 часа треба да се опремени со простори за складирање, резервоари или контејнери за складирање на рибни производи на температурите утврдени во член 76 од овој правилник.

(2) Просторите за складирање треба да се одделени од машинските делови и од деловите за персоналот со прегради доволни да се спречи каква било контаминација на складираните рибни производи. Просторите за складирање и контејнерите употребени за

складирање на рибни производи треба да обезбедат нивно одрчување во задоволителни хигиенски услови и, кога тоа е неопходно, да обезбедат дека водата од растопувањето нема да се остане во контакт со производите.

(3) На бродовите опремени за разладување на рибните производи во оладена чиста морска вода, резервоарите треба да содржат уреди за постигнување на униформна температура низ резервоарите. Таквите уреди треба да постигнат стапка на разладување што обезбедува дека мешавината на риби и чиста морска вода ќе постигнат 3°C за времетраење од шест часа по утоварот и не повеќе од 0°C по 16 часа и дозволуваат мониторинг и, кога тоа е неопходно, евидентирање на температурите.

9.1.1.3. Барања за бродови ладилник

Член 58

Бродови ладилници треба да:

1) имаат опрема за замрзнување со доволен капацитет за брзо намалување на температурата така што се постигнува внатрешна температура не повисока од -18°C;

2) имаат опрема за ладење со доволен капацитет за да се одржат рибните производи во простори за складирање на не повисоко од -18°C. Просторите за складирање треба да се опремени со уреди за евидентирање на температурата, на место каде може лесно да се чита. Сензорот на мерачот на температурата треба да е сместен во од просторот за складирање каде температурата е највисока; и

3) ги исполнуваат барањата за бродови, дизајнирани и опремени за чување рибни производи за период подолг од 24 часа, утврдени во член 57 став (2) од овој правилник.

9.1.1.4. Барања за бродови фабрики

Член 59

(1) Бродовите фабрики треба да имаат најмалку:

1) приемен простор за прием на рибните производи, дизајнирана да дозволи секој последователен улов да биде одделен. Овој простор треба лесно да се чисти и да биде дизајнирана да ги заштити производите од сонцето или климатските фактори и било кои други извори на контаминација;

2) хигиенски систем за пренос на рибните производи од приемниот простор до работниот простор;

3) работните простори доволно големи за хигиенско подготвување и преработка на рибните производи, кои лесно се чистат и дезинфицираат и се дизајнирани и уредени на начин што спречуваат било каква контаминација на производите;

4) простории за складирање на финалните производи доволно големи и дизајнирани така што се лесни за чистење. Доколку на бродот има и единицата за преработка на отпадот, треба да се назначи посебно место за складирање на таквиот отпад;

5) место за складирање на материјал за пакување, одделено од областите за подготовка и преработка на производот;

6) посебна опрема за одстранување на отпадот или рибни производи кои се неисправни за исхрана на луѓето директно во морето или, кога тоа го бараат околностите, во водоотпорен резервоар наменети единствено за таа намена. Доколку отпадот се складира и преработува на бродот со цел негова санитација, треба да се одреди посебен простор за таа намена;

7) сите влезни вентили за довод за вода треба да се сместени во позиција така што се избегнува контаминацијата на водоснабдувањето; и

8) опрема за миење на рацете за употреба од страна на персоналот вклучен во ракување на неспакувани рибни производи, со славини дизајнирани за да се спречи раширувањето на контаминацијата.

(2) По исклучок, бродовите фабрики во кои раковите и мекотелите се готват, разладуваат или завиткуваат, не треба да ги исполнуваат барањата од точка 1, доколку на тие бродови не се одвива ниту една друга форма на ракување или преработка.

(3) Бродови фабрики кои ги замрзнуваат рибните производи треба да имаат опрема којашто ги исполнува барањата за средства за замрзнување, утврдени во точки 1 и 2 од член 58 од овој правилник.

9.1.2. Хигиенски барања

Член 60

(1) Кога се употребуваат, деловите од бродовите или контејнерите за складирање на рибни производи треба да се чуваат чисти и да се одржуваат во добра и исправна состојба. Особено, тие не смеат да бидат контаминирани со гориво или со наталожена вода.

(2) Веднаш штом ќе се натоварат, рибните производи треба да се заштитат од контаминација како и од ефектите на сонцето и останатите извори на топлина. Кога се мијат, употребената вода треба да биде или вода за пиење или, кога тоа е соодветно, чиста вода.

(3) Рибните производи треба да се манипулираат и складираат така што се спречува нивно оштетување и набивање. Ракувачите може да користат остри инструменти за поместување на големи риби или риби кои може да им нанесат повреди, под услов месото на производите да не се оштети.

(4) Рибните производи, освен оние кои се чуваат живи, треба да се оладат во најкраток можен рок по утоварот. Кога оладувањето не е возможно, рибните производи треба да се пренесат на копно во најкраток можен рок.

(5) Мразот употребен за да се оладат рибните производи треба да биде од вода за пиење или чиста вода.

(6) Кога на рибите им се отстрануваат главите и/или се врши евисцерација лице место, таквите активности треба да се спроведуваат на хигиенски начин во најкраток можен рок по ловењето, а производите треба да се измијат веднаш и тоа темелно со вода за пиење или чиста вода. Во тој случај, утробата и деловите што може да претставуваат опасност по јавното здравје треба да се отстранат во најкраток можен рок и да се чуваат подалеку од производите наменети за исхрана на луѓето. Црните дробови и икрата наменети за исхрана на луѓето треба да се конзервираат во мраз, на температура блиска до таа на мразот што се топи или да се замрзнат.

(7) Кога се практикува замрзнување во саламура на целата риба наменета за конзервирање, треба да се постигне температура на производот не повисока од -9°C . Саламурата не смее да биде извор на контаминација за рибата.

9.2. Барања за време на истоварот на копно

Член 61

(1) Операторите со храна одговорни за истоварот на копно на рибните производи треба:

1) да обезбедат дека истоварот и опремата за истовар која доаѓа во контакт со рибните производи е изградена од материјал што лесно се чисти и дезинфицира и се одржува во исправна и чиста состојба; и

2) да обезбедат избегнување на контаминација на рибните производи за време на растоварањето и истоварање на копно, особено со:

(а) брзо спроведување на активностите на растоварање и истовар на копно;
(б) складирање на рибните производи без одложување во заштитена средина на температурата утврдена во член 76 од овој правилник; и

(в) неупотребување на опрема ниту применуваат практики што може да предизвикаат непотребно оштетување на јестивите делови на рибните производи.

(2) Операторите со храна кои се одговорни за аукција и пазарите за продажба на големо или нивните делови во кои рибните производи се излагаат за продажба треба да обезбедат сообразност со следниве барања.

1) (а) Треба да постојат капацитети (посебни простори и опрема) кои се заклучуваат за ладно складирање на задржаните рибни производи како и за складирање на рибни производи прогласени како неисправни за исхрана на луѓето.

(б) Доколку надлежниот орган го побара тоа, тие треба да имаат адекватно опремен простор кој се заклучува или, кога тоа потребно, просторија за исклучителна употреба од страна на надлежниот орган.

2) За време на изложувањето или складирањето на рибните производи:

(а) објектите од став (2) на овој член не треба да се користат за други цели;

(б) возилата кои емитираат гасови кои може штетно да делуваат на квалитетот на рибните производи не треба да имаат пристап до објектите;

(в) лицата кои имаат пристап до објектите не смеат да внесуваат други животни; и

(г) објектите треба да се добро осветлени за да ги олеснат официјалните контроли.

(3) Кога не е можно разладување на самиот брод, свежите рибните производи, освен оние кои се чуваат живи, треба да се разладат во најкраток можен рок по истоварот на копно и да се складираат на температура блиска на таа на топење на мразот.

(4) Операторите со храна треба да соработуваат со релевантните надлежни органи така што ќе им дозволат да ги спроведат официјалните контроли во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство.

9.3. Барања за објектите, вклучувајќи ги бродовите, каде што се ракува со рибни производи

Член 63

Операторите треба да обезбедат сообразност со следниве барања, кога тоа е релевантно, во објектите каде што се ракува со рибни производи.

а) Барања за свежи рибни производи

Член 64

(1) Кога разладени, непакувани производи не се дистрибуираат, испорачуваат, подготвуваат или преработуваат веднаш откако по доставата во објектот на копно, тие треба да се складираат на мраз во соодветни капацитети. Мразот треба да се дополнува онолку пати колку што е неопходно. Спакуваните рибни производи треба да се разладуваат на температура блиска до таа на топењето на мразот.

(2) Активностите како што е отстранувањето на главата и евисцерација треба да се спроведуваат на хигиенски начин. Кога е можна евисцерацијата од техничка и комерцијална гледна точка, истата треба да се спроведе во најкраток можен рок откако производите биле уловени или истоварени на копно. Производите треба да се измијат темелно со вода за пиење или, на самите бродови, со чиста вода веднаш по овие активности.

(3) Активностите како што е филетирањето и расекување треба да се спроведат така да се избегнува контаминација или расипување на филетите и исечените парчиња. Филетите и исечените парчиња не смеат да останат на работните маси повеќе од потребното време за нивна подготовка. Филетите и исечените парчиња треба да се завиткаат и, кога тоа е неопходно, да се спакуваат и да се разладат во најкраток можен рок по нивната подготовка.

(4) Контејнерите употребени за испорака или складирање на неспакувани свежи рибни производи складирани во мраз, треба да обезбедат дека водата од растопувањето нема да остане во контакт во производите.

(5) Целите и евисцерираните свежи рибни производи може да се транспортираат и складираат во изладена вода на самите бродови. Тие може да продолжат да бидат транспортирани во разладена вода по истоварот на копно и да се транспортираат од објектите за аквакултури сè додека не пристигнат во првиот објект на копно каде што се спроведува која било од активностите, освен транспортирање или сортирање.

б) Барања за замрзнати производи

Член 65

Објектите на копно каде што се замрзнуваат рибните производи треба да имаат опрема којашто ги исполнува барањата за бродови ладилници, утврдени во став (1) и (2) од член 58 од овој правилник.

в) Барања за механички одвоени рибни производи

Член 66

(1) Операторите со храна кои произведуваат механички одвоени рибни производи треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Суровините кои се употребуваат треба да ги исполнуваат следниве барања.

а) единствено целите риби и коски по филетирањето, може да се употребат за производство на механички одвоени рибни производи;

б) сите суровини треба да бидат исчистени од внатрешните органи.

2) Производниот процес треба да ги задоволува следниве барања:

а) механичкото одвојување треба да се одвива без непотребно одложување по филетирањето.

б) доколку се употребуваат цели риби, истите треба претходно да се исчистени од внатрешните органи и измиени.

в) по производството, механички одвоени рибни производи треба да се замрзнат во најкраток можен рок или да се додадат во производ наменет за замрзнување или третман за стабилизација.

г) Барања што се однесуваат на паразитите

Член 67

(1) Следниве рибни производи треба да се замрзнат на температура не повисока од -20°C во сите делови на производот за период не подолг од 24 часа; овој третман треба да се применува на суровините или на финалниот производ:

1) рибните производи кои се конзумираат сурови или скоро сурови;

2) рибните производи од следниве видови, доколку треба да поминат ладен процес на димење при што внатрешната температура на рибниот производи не е повисока од 60°C:

а) харинги;

б) скуша;

в) спрат (папалини);

г) (див) атлантски и пацифички лосос; и

3) маринирани и/или засолени рибни производи, доколку преработката е недоволна да се уништат ларвите на нематодите.

(2) Операторите со храна не треба да ги спроведуваат третманите што се бараат во точка 1 доколку:

1) достапни се епидемиолошките податоци кои укажуваат дека риболовните ареи од каде потекнуваат производите не претставуваат опасност по здравјето во поглед на присуството на паразити; и

2) надлежниот орган го одобри тоа.

(3) Документ од производителот, каде што е наведен видот на процесот што го поминале, треба да ги придружува рибните производи споменати во став (1) од овој член кога истите се ставаат во промет, освен кога се снабдуваат до крајниот потрошувач.

д) Барања за рибино масло за исхрана на луѓето

Операторите со храна треба да обезбедат дека суровините кои се користат за добивање на рибино масло за исхрана на луѓе ги исполнуваат следните барања:

1) треба да се добијат од рибини производи кои се исправни за исхрана на луѓе;

2) треба да потекнуваат од објекти, кои вклучително и бродовите, се одобрени во согласност со овој правилник;

3) треба да се транспортираат и складираат до преработката во хигиенски услови.

9.4. Барања за преработени рибни производи

Член 68

(1) Операторите со храна кои готват ракови и мекотели треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) По готвењето треба да следи брзо ладење. Водата употребена за оваа цел треба да биде вода за пиење или, на бродовите, чиста вода. Доколку не се употребува друг метод на конзервација, ладењето треба да продолжи сè додека не се постигне температурата на топење на мразот.

2) Отстранувањето на оклопите или лушпите треба да се спроведува хигиенски, избегнувајќи ја контаминацијата на производот. Кога таквите активности се спроведуваат рачно, работниците треба да посветат особено внимание на миењето на нивните раце.

3) По отстранувањето на оклопите или лушпите, зготвените производи треба веднаш да се замрзнат или разладат во најкраток можен рок на температурата утврдена во член 76 од овој правилник.

9.5. Здравствени стандарди за рибни производи

Член 69

(1) Во дополнение на општите барања за усогласеност со микробиолошките критериуми, операторите со храна треба да обезбедат, во зависност од природата на производот или видовите, дека рибните производи ставени во промет за исхрана на луѓето ги исполнуваат следните стандарди.

а) Органолептички својства на рибните производи

Член 70

Операторите со храна треба да спроведат органолептичко испитување на рибните производи. Особено, ова испитување треба да обезбеди дека рибните производи се во согласност со сите критериуми за свежина.

б) Хистамин

Член 71

Операторите со храна треба да обезбедат дека не се надминати граничните вредности во поглед на хистаминот.

в) Вкупен испарлив нитроген

Член 72

Непреработените рибни производи не смее да се ставаат во промет доколку со хемиски тестови се открие дека се надминати границите во поглед ТВБ-Н (TVB-N Total volatile basic nitrogen) и ТМА-Н (ТМА-N Trimethylamine nitrogen).

г) Паразити

Член 73

Операторите со храна треба да обезбедат дека рибните производи биле подложени на визуелно испитување со цел да се детектираат видливи паразити пред да се стават во промет. Тие не смеат да ставаат во промет рибни производи за исхрана на луѓето, кои се очигледно контаминирани со паразити.

д) Токсини штетни за здравјето на луѓето

Член 74

(1) Рибните производи добиени од отровни риби од следниве фамилии не смеат да се ставаат во промет: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae. Свежи, приготвени и преработени рибни производи од фамилијата Gempylidae, а особено *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, може единствено да се стават во промет во завиткана/запакувана форма и треба да бидат соодветно етикетирани за да обезбедат информации за конзументот за приготвувањето/варењето и за ризикот од присуство на супстанции кои делуваат со штетен гастроинтестинален ефект. Научното име треба да го придружува вообичаеното име на етикетата.

(2) Рибните производи кои содржат биотоксини како што е цигатоксинот (ciguatoxin) или токсини кои предизвикуваат мускулна парализа не смее да се ставаат во промет. По исклучок, рибните производи добиени од бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи може да се ставаат во промет доколку се произведени во согласност со делот 8. Посебни барања за живи бивалвни мекотели и се во согласност со стандардите наведени во точка 2 од член 49 од овој правилник.

9.6. Завиткување и пакување на рибни производи

Член 75

(1) Приемните средства каде што се чуваат рибните производи под мраз треба да се водоотпорни и да обезбедат дека водата од растопувањето нема да остане во контакт во производите.

(2) Замрзнатите блокови подготвени на самите бродови треба да се адекватно завиткани пред истоварот на копно.

(3) Кога рибните производи се завиткани на самите бродови, операторите требаат да обезбедат дека материјалот за завиткување:

а) не е извор на контаминација;

б) е складиран на таков начин што не е изложен на ризик од контаминација;

в) кога е наменет за повторна употреба лесно се чисти и, кога тоа е неопходно, дезинфицира.

9.7. Складирање на рибни производи

Член 76

(1) Операторите со храна кои складираат рибни производи треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Свежите рибни производи, одмрзнатите непреработени рибни производи и зготвените и разладените производи од ракови и мекотели, треба да се одржуваат на температура блиска до таа на топењето на мразот;

2) Замрзнатите рибни производи треба да се одржуваат на температура не повисока од -18°C во сите делови на производот; По исклучок, целата риба замрзната во саламура и наменета за производство на конзервирана храна може да се чува на температура не повисока од -9°C ; и

3) Рибните производи кои се чуваат живи треба да се одржуваат на температура и на начин што нема несакани влијанија на безбедноста на храната и одржливоста на производот.

9.8. Транспорт на рибни производи

Член 77

Операторите со храна кои транспортираат рибни производи треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) За време на транспортот, рибните производи треба да се одржуваат на потребната температура. Особено:

а) свежите рибни производи, одмрзнатите непреработени рибни производи и зготвените и разладените производи од ракови и мекотели, треба да се одржуваат на температура блиска до таа на топењето на мразот;

б) замрзнатите рибни производи, со исклучок на замрзнатите риби во саламура и наменети за производство на конзервирана храна, треба да се одржуваат за време на транспортот на еднаква температура не повисока од -18°C во сите делови на производот; по дозволени краткотрајни отстапувања од најмногу 3°C ;

2) Операторите со храна не треба да се во согласност со точка 1б од став (1) на овој член, кога замрзнатите рибни производи се транспортираат од ладилник до одобрен објект за да се одмрзнат при пристигнувањето, а со цел да се подготват и/или преработат, доколку транспортот е краток и тоа е дозволено од официјалниот ветеринар;

3) Доколку рибните производи се чуваат под мраз, водата од растопувањето не смее да остане во контакт со производите; и

4) Рибните производи кои се ставаат во промет живи треба да се транспортираат на начин што нема несакани влијанија врз безбедноста на храната и одржливоста на производот.

10. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ЈАЈЦА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈЦА

10.1. Јајца

Член 78

(1) Во објектите на производителот, и сè до продажбата на потрошувачот, јајцата треба да се чуваат чисти, суви и слободни од надворешни мириси, ефективно заштитени од удари и заштитени од директна сончева светлина.

(2) Јајцата треба да се складираат и транспортирани на температура, по можност непроменета, која е најсоодветна за да се обезбеди оптимално зачувување на нивните хигиенски својства.

(3) Јајцата треба да се му се испорачаат на потрошувачот во максимален временски рок од 21 ден по несењето.

10.2. Производи од јајца

а) Барања за објектите

Член 79

Операторите со храна треба да обезбедат дека објектите за производство на производи од јајца се конструирани, поставени и опремени за да се обезбеди одделеност на следниве активности:

- 1) миење, сушење и дезинфекција на валкани јајца, кога истите се спроведуваат;
 - 2) кршење на јајцата, собирање на нивната содржина и отстранување на деловите од лушпите и мембраните; и
 - 3) активности различни од тие наведени во точките 1 и 2 од став (1) на овој член.
- б) Суровини за производство на производи од јајца

Член 80

Операторите со храна треба да обезбедат дека суровините употребени за производство на производи од јајца се сообразни со следниве барања:

1) Лушпите од јајца употребени за производство на производи од јајца треба да се потполно развиени и да немаат пукнатини. По исклучок, напукнатите јајца може да се употребат за производство на производи од јајца доколку објектот за производство или центарот за пакување ги испорачува директно до објектот за преработка, каде што истите треба да се скршат во најкраток можен рок.

2) Течно јајце добиено во објект одобрен за таа цел може да се употреби како суровина. Течното јајце треба да се добие во согласност со барањата од точките 1, 2, 3, 4 и 7 од член 81 од овој правилник.

в) Посебни хигиенски барања за производството на производи од јајца

Член 81

Операторите со храна треба да обезбедат дека сите активности се спроведени на начин со кој се избегнува секаква контаминација за време на производството, манипулирање и складирањето на производи од јајца, особено со обезбедување на сообразност со следниве барања:

1) Јајцата не смее да се скршат освен кога истите се чисти и суви;

2) Јајцата треба да се скршат на начин што ја минимизира контаминацијата, особено со обезбедување на адекватно одделување од останатите активности. Напукнатите јајца треба да се обработат во најкраток можен рок;

3) Јајцата кои не се добиени од кокошки, мисирки или бисерки, треба да се манипулираат и обработуваат одделно. Целата опрема треба да се исчисти и дезинфицира пред да продолжи преработката на јајца од кокошки, мисирки и бисерки;

4) Содржината на јајцата не може да се добие со центрифугирање или дробење на јајцата, ниту пак може да се употребува центрифугирање за да се добијат остатоците на белки од празни лушпи за исхрана на луѓето;

5) По кршењето, секој дел од производот од јајца треба да се подложи на преработка во најкраток можен рок за да се елиминираат микробиолошките опасности или истите да се намалат на прифатливо ниво. Серија која што е недоволно обработена може веднаш да помине на повторна преработка во истиот објект, доколку со таа преработка се обезбеди да биде исправна за исхрана на луѓето. Кога одредена серија е утврдена како неисправна за исхрана на луѓето, истата треба да биде денатурализирана за да се обезбеди дека истата не се употребува за исхрана на луѓето;

6) Преработката не е потребна за белки од јајца наменети за производство на исушен или кристализиран албумин наменет за последователен термички третман;

7) Доколку преработката не се спроведува веднаш по кршењето, течното јајце треба да се складира или на температура не повисока од 4°C или замрзне. Периодот на складирање пред преработка, на температура од 4°C, не смее да надмине 48 часа. Сепак, овие барања не се применуваат на производи кои што се ослободуваат од шеќер, доколку тој процес се спроведе во најкраток можен рок; и

8) Производите кои не се стабилизирани за да се чуваат на собна температура треба да се оладат на температуре не повисока од 4°C. Производите за замрзнување треба да се замрзнат веднаш по преработката.

г) Аналитички спецификации

Член 82

(1) Концентрациите на 3-ОН-бутирична киселина не смее да надмине 10 mg/kg во сува материја на неизменет производ од јајца.

(2) Содржината на млечна киселина во суровината употребена за производство на производи за јајца не смее да надминува 1 g/kg сува материја. По исклучок, за ферментирани производи оваа вредност треба да биде иста со вредноста евидентирана пред процесот на ферментација.

(3) Количината на остатоците од лушпи од јајца, мембрани на јајца и останатите делови во преработените производи од јајца не смее да надмине 100 mg/kg производот од јајца.

д) Етикетирање и идентификациона ознака

Член 83

(1) Дополнително на општите барања за идентификационата ознака утврдени во членовите 8, 9 и 10 од овој правилник, пратките со производи со јајца, кои не се наменети за малопродажба туку за употреба како состојка во производството на друг производ, треба да имаат етикета со температурата на која треба да се одржуваат производите од јајца и периодот за кој со тоа може да се обезбеди одржаност.

(2) Во случај на течни јајца, етикетата наведена во став (1) од овој член, треба исто така да ги содржи зборовите: „непастеризирани течни производи од јајца – да се третираат на местото на дестинација“ и да го покажува датумот и часот на кршењето.

11. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ЖАБЈИ КОПАНИ И ПОЛЖАВИ

Член 84

Операторите со храна кои подготвуваат жабји копани или полжави за исхрана на луѓето треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

1) Жабите и полжавите треба да се усмртат во објект конструиран, поставен и опремен за таа цел;

2) Објектот каде што се подготвуваат жабјите копани треба да имаат просторија наменета единствено за складирање и миење на живи жаби и за нивно колење и искрварување. Оваа просторија треба физички да биде одделена од просторијата за подготвување;

3) Жабите и полжавите кои угинале на друг начин, а не со усмртување во самиот објект, не смеат да се подготвуваат за исхрана на луѓето;

4) Жабјите копани и полжави треба да подложат на органолептичко испитување кое се спроведува со земање мостри. Доколку тоа испитување покаже дека тие може да претставуваат опасност, истите не смее да се користат за исхрана на луѓето; и

5) Веднаш по подготовката, жабјите копани треба темелно да се измијат со проточна вода за пиење и веднаш да се разладат на температура блиска до температура на топењето на мразот, да се замрзнат или преработат.

6) По усмртувањето, хепато-панкреасот на полжавите, кој може да претставува опасност, треба да се отстрани и да не се употребува за исхрана на луѓето.

11.1.Хигиенска проценка на копани од жаби

Член 85

(1) Хигиенски исправни за исхрана на луѓе се само одрани копани од жаби, и тоа копаните од зелена жаба (*Rana esculenta*) и копани од костенлива мала жаба (*Rana temporaria*).

(2) Хигиенски неисправни за исхрана на луѓе се копани од жаби:

1) чие мускулно ткиво (месо) е темно кафеаво, разводнето и има мирис на гнилеж;

2) кои се нападнати со паразити;

3) кои не се во согласност со одредбите пропишани во националното законодавство, кои се однесуваат на микробиолошката исправност кои производитите треба да ги исполнуваат кога се ставаат во промет;

4) кои не се во согласност со одредбите пропишани во националното законодавство, а кои се однесуваат на пестициди и други токсични супстанции, хормони, антибиотици и микотоксини кои може да бидат присутни во храна.

5) ако се утврди контаминација со радионуклиди над дозволеното ниво на активност.

(3) Хигиенски неисправни за исхрана на луѓе исто така се копани од крастави жаби т.е. од жаби чии нозе се пократки и со потемна боја од бојата на копаните на зелената и костенливата жаба.

11.2.Специфични хигиенски услови за полжави наменети за исхрана на луѓе

Член 86

(1) Операторите со храна треба да осигураат дека само големиот градинарски полжав (*Helix pomatia*) и сродните видови на него може да се користат за исхрана на луѓе и дека подготовката на полжавите ќе биде во согласност со услови пропишани во овој член.

(2) Подготовката на месо од полжави со куќичка, сварени и подготвени полжави треба да е во согласност со следните барања:

1) Во зависност од тоа која операција се изведува, од страната на објектот треба да се постават специјални простории или површини за:

а) складирање на материјалот за пакување и завиткување,

б) прием и складирање на живи полжави,

в) миење, бланширање или варење, откостување и триминг,

г) складирање и каде е неопходно чистење и третирање на полжавите,

д) каде е неопходно, термичка преработка на месото од полжави,

ѓ) завиткување или пакување на месото од полжави,

е) складирање на крајниот производ во ладилници;

2) Полжавите треба да се прегледаат пред да се сварат. Мртвите полжави како и полжавите кои умираат на друг начин не смеат да се подготвуваат за исхрана на луѓе.

3) Полжавите може да се конзервираат со замрзнување. За замрзнување, полжавите се вадат од куќичките и се чистат од слузта, се замрзнуваат и складираат на температура не повисока од - 18°C.

4) По отстранување на куќичката, хепато-панкреасот кој ќе се отстрани за време на тримување не смее да се користи за исхрана на луѓе. По убивањето, хепато-панкреасот од полжавот треба да се отстрани и да не се користи за исхрана на луѓе.

(3) Месото од полжавите кое се употребува за да се пополнат куќичките пред варењето треба да ги задоволува пропишаните услови кои се однесуваат на месо од полжави со куќичка.

(4) Во согласност со процедурите кои се пропишани во националното законодавство, онаму каде што има потреба за заштита на јавното здравство треба да се пропишат микробиолошки критериуми, вклучувајќи и планови за земање на мостри и методи за анализа.

(5) Полжавите подлежат на органолептичко испитување изведено како дел од испитувањата кои се спроведуваат. Ако испитувањето индицира дека е можно присуство на опасност, тие не смеат да се користат за исхрана на луѓе, треба да се превземат мерки за да се повлечат од промет и да се денатурираат така што нема да може да се користат повторно за исхрана на луѓе.

11.3.Пакување и амбалажирање на полжави и копани од жаби

Член 87

Полжавите и копаните од жаби треба да бидат, спакувани, складирани и транспортирани под соодветни хигиенски услови согласно прописите за ветеринарно здравство.

12. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ТОПЕНА ЖИВОТИНСКА МАСТ И ЧВАРКИ

12.1. Барања применливи за објектите кои што ги собираат или преработуваат суровините

Член 88

Операторите со храна треба да обезбедат дека објектите кои ги собираат или преработуваат суровините за производство на топени животински масти и чварки се во сообразност со следниве барања:

1) Центрите за собирање на суровини и понатамошен транспорт до објектите за преработка треба да се опремени со капацитети (простори и опрема) за складирање на суровини на температура не повисока од 7°C;

2) Секој објект за преработка треба да има:

а) просторија и опрема за ладење;

б) просторија за испорака, освен кога објектите ја испорачуваат топената животинска маст само во цистерни (танкери); и

в) кога тоа е соодветно, адекватна опрема за подготовка на производи кои содржат топени животински масти измешани со други прехранбени производи и/или зачини; и

3) По исклучок, капацитетите (просторот и опремата) за разладување потребни според точките 1 и 2 (а) од став (1) на овој член не се неопходни доколку аранжманите за снабдување на суровини обезбедуваат дека истите никогаш не се складираат или транспортираат без активно разладување, на начин различен од оној одреден со одредбите во член 89 точка 1г од овој правилник.

12.2. Хигиенски барања за подготовка на топена животинска маст и чварки

Член 89

Операторите со храна кои подготвуваат топени животински масти и чварки треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

- 1) Суровините за подготовка на преработени животински масти и чварки треба да:
 - а) потекнуваат од животни кои биле заклани во кланица, и кои се исправни за исхрана на луѓе после ante-mortem и post-mortem инспекција;
 - б) се состојат од масно ткиво или коски, кои се ослободени од крв и нечистотија;
 - в) доаѓаат од регистриран објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за ветеринарно здравство; и
 - г) се транспортираат и складираат се до нивната преработка, во хигиенски услови и на внатрешна температура не повисока од 7°C. По исклучок, суровините може да се складираат и транспортираат без активно разладување доколку се преработуваат (топат) за време од 12 часа од моментот на нивното добивање.
- 2) За време на преработката, употребата на растворувачи е забранета.
- 3) Кога мастите за рафинирање ќе ги исполнат стандардите кои се пропишани во точка 4 од овој член, преработените животински масти подготвени во согласност со точки 1 и 2 од овој член може да се рафинираат во истиот објект или во друг објект, во поглед на подобрување на нивниот физичко – хемиски квалитет.
- 4) Преработените животински масти, во зависност од видот, треба да ги исполнат следниве стандарди:

	Преживари			Свињи			Други животински масти	
	Прехрамбен лој		Лој за рафинирање	Прехрамбени масти		Свинска маст и други масти за рафинирање	Прехрамбен	за рафинирање
	Лој (Premium jus) ⁽¹⁾	Друго		Свинска маст ⁽²⁾	Друго			
Слободни масни киселини FFA (m/m олеинска к-на) максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксид Максимум	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Вкупно нерастворливи нечистотии	Максимум 0,15 %			Максимум 0,5 %				
Мирис, вкус, боја	Нормална							
⁽¹⁾ Топени масти од животинско потекло добиени со топење при ниска температура со преработка на свежо масно ткиво од срце, бубрези и мезентериум од говеда и масти од објектите за расекување. ⁽²⁾ Преработени масти од животинско потекло од масно ткиво на свињи								

5) Чварките кои се наменети за исхрана на луѓе треба да се складираат во согласност со следниве температурни услови:

- а) Кога чварките се топени на температура не повисока од 70°C, тие треба да се складираат:
 - на температура не повисока од 7°C за период кој не преминува 24 часа; или
 - на температура не повисока од -18°C.
- б) Кога чварките се топени на температура повисока од 70°C и содржина на вода е 10% (m/m) или повеќе, тие треба да се складираат на:

- температура не повисока од 7°C за период кој нема да премине 48 часа или друиг комбинации време/температура во пропорција која дава еквивалентна гаранција; или
 - на температура не повисока од -18°C.
- в) Кога чварките се топени на температура повисока од 70°C и содржина на вода помала од 10 % (m/m), нема посебни услови.

13. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ОБРАБОТЕНИ ЖЕЛУДНИЦИ, МОЧНИ МЕУРИ И ЦРЕВА

Член 90

Операторите со храна кои третираат желудници, мочни меури и црева треба да обезбедат сообразност со следниве барања:

- 1) Животинските црева, мочните меури и желудникот наменети за преработка треба да:
 - а) Потекнуваат од животни кои биле заклани во кланица и кои се исправни за исхрана на луѓе по ante-mortem и post-mortem инспекцијата.
 - б) се посолени, подлежат на термичка преработка или се сушени; и
 - в) по преработката, пропишани во точка 1б од став (1) на овој член, да подлежат на ефективни мерки за да се спречи повторна контаминација.
- 2) Преработени желудници, мочни меури и црева кои не може се чуваат на амбиентална температура, треба да се складираат разладени во простори и уреда наменети за таа цел, се до нивното испорака. Производите кои не се солени или сушени треба да се чуваат на температура не повисока од 3°C.

14. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ЖЕЛАТИН

Член 91

(1) Операторите со храна кои произведуваат желатин треба да обезбедат сообразност со следните барања.

(2) За целите на овој дел, „штавење“ значи стврднување на животински кожи, со растителни штавила, соли на хром или други супстанции како што се соли на алуминиум, соли на железо, соли на силициум, алдехиди и кинони или други синтетички агенси за штавење.

14.1. Барања за суровините

Член 92

(1) За производство на желатин наменет за употреба во храната, може да се користат следниве суровини:

- а) коски;
- б) кожа и поткожје на фармски одгледани преживни животни;
- в) свинска кожа;
- г) кожа од живина;
- д) тетиви и синовии;
- ѓ) кожа и поткожје од дивеч; и
- е) кожа и коски од риби.

(2) Употребата на кожа и поткожје е забрането, доколку истите подлежат на било каков процес на штавење, без оглед дали овој процес е завршен.

(3) Суровините наведена во став (1) точка (а) до (д) на овој член треба да потекнува од животни кои биле заклани во кланица и чии трупови се исправни за исхрана на луѓе по ante-mortem и post-mortem инспекцијата, или во случај на дивеч, кој е исправен за исхрана на луѓе.

(4) Суровините треба да доаѓаат од објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за ветеринарно здравство.

(5) Собирните центри и објектите за штавење може да снабдуваат сурова материја за производство на желатин наменет за исхрана на луѓе ако Управата за ветеринарство тоа посебно ги одобри, и ги исполнат следниве барања:

1) да имаат простории за складирање, со цврсти подови и мазни сидови, кои се лесни за чистење и дезинфекција и каде е соодветно со уреди за разладување - ладилници.

2) просториите за складирање треба да се во задоволителна состојба во однос на чистота и одржувањето, за да не представуваат извор на контаминација и онечистување за суровините.

3) ако суровините кои не се во согласност со одредбите кои се применуваат за желатин се складираани и/или преработени во овие простории, треба да се раздвојат од суровата материја која ги исполнува одредбите во тек на периодот на примање, складирање, преработка и испорака.

14.2. Транспорт и складирање на суровини

Член 93

(1) Наместо идентификационата ознака уредена со членовите 8, 9 и 10 од овој правилник, документ каде што е наведен објектот на потекло и кој ги содржи информациите утврдени во прилог 1 треба да ги придружува суровините за време на транспортот, кога се испорачуваат до центарот за собирање или објектот за штавење и кога се испорачуваат до објектот за преработка на желатин.

(2) Суровините треба да се транспортираат и складираат разладени или замрзнати, освен кога се преработуваат во рок од 24 часа по нивната испорака. По исклучок, коски ослободените од масти и осушени или осеин, солени и сушени кожи, кожи третирани со гасена вар и кожи третирани со бази или киселини може да се транспортираат и складираат на амбиентална температура.

14.3. Барања за производство на желатин

Член 94

(1) Производствениот процес за желатин треба да обезбеди дека:

1) Целиот коскен материјал од преживни животни кој потекнува од животни кои се родени, одгледани или заклани во земја или региони со контролиран или неодреден БСЕ ризик во согласност со прописите за ветеринарното здравство, подлежи на процес со кој ќе се осигура дека целиот коскениот материјал е фино издробен и одмастен со врела вода, третиран со разредена хидрохлорна киселина (со минимум концентрација од 4 % и рН < 1,5) за период од најмалку два дена, по кој следи

- алкален третман со заситена раствор на вар (рН > 12,5) за времетраење од најмалку 20 дена, со топлотен третман (стерилизација) од минимум 138°C за време од најмалку 4 секунди, или

- ациден третман (рН < 3,5) за времетраење од најмалку 10 часа, со топлотен третман (стерилизација) од минимум 138°C за време од најмалку 4 секунди, или

- третман со тополота и притисок за времетраење од најмалку 20 минути со заситена пара од 133°C на повеќе од 3 бара, или

или со било кој друг одобрен еквивалентен процес; и

2) Другите суровини подлежат на третман со киселини или бази, по кое следи едно или повеќе плакнења. рН вредноста треба подоцна да се подеси соодветно. Желатинот треба да се екстрахира еднаш или повеќе пати последователно, проследно со прочистување преку филтрација и топлотен третман.

(2) Операторот може да произведува и складира и желатин за исхрана на луѓе и желатин кој не е наменет за исхрана на луѓе во ист објект доколку обезбеди дека суровината и производствениот процес се во согласност со барањата кои се применуваат за желатин наменет за исхрана на луѓето.

14.4. Барања за финални производи

Член 95

Операторите со храна треба да обезбедат дека желатинот е во согласност со граничните вредности за резидуи утврдени во следнава табела.

Резидуи	Гранична вредност
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
CO ₂ (Европска Фармакопеја 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европска Фармакопеја 2005)	10 ppm

15. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА КОЛАГЕН

Член 97

(1) Операторите кои произведуваат колаген треба да обезбедат сообразност со следните барања.

(2) За целите на овој дел, „штавење“ значи стврдување на животински кожи, со растителни штавила, соли на хром или други супстанции како што се соли на алуминиум, соли на железо, соли на силициум, алдехиди и кинони или други синтетички агенси за штавење.

15.1. Барања за суровините

Член 98

(1) За производство на колаген наменет за употреба во храната, може да се употребуваат следниве суровини:

- а) кожа и поткожје на фармски одгледани преживни животни;
- б) кожи и коски од свињи;
- в) кожа и коски од живина;
- г) тетиви;
- д) кожа и поткожје од дивеч; и
- ѓ) кожа и коски од риба.

(2) Употребата на кожи и поткожје е забранета доколку истите подлежат на било каков процес на штавење, без оглед дали овој процес е завршен.

(3) Суровините наведени во став (1) точка (а) до (г) од овој член треба да потекнуваат од животни заклани во кланица, чии трупови се исправни за исхрана на луѓето по ante-mortem и post-mortem инспекцијата или во случај на кожи од дивеч, кој е исправен за исхрана на луѓето.

(4) Суровините треба да доаѓаат од објект кој е регистриран или одобрен согласно прописите за ветеринарно здравство.

(5) Собирните центри и објектите за штавење може да снабдуваат сурова материја за производство на колаген наменет за исхрана на луѓе ако Управата за ветеринарство тоа посебно ги одобри, и ги исполнат следниве барања:

1) да имаат простории за складирање, со цврсти подови и мазни сидови, кои се лесни за чистење и дезинфекција и каде е соодветно со уреди за разладување - ладилници.

2) просториите за складирање треба да се во задоволителна состојба во однос на чистота и одржувањето, за да не представуваат извор на контаминација и онечистување за суровините.

3) ако суровините кои не се во согласност со одредбите кои се применуваат за колаген се складираани и/или преработени во овие простории, треба да се раздвојат од суровата материја која ги исполнува одредбите во тек на периодот на примање, складирање, преработка и испорака.

15.2. Транспорт и складирање на суровини

Член 99

(1) Наместо идентификационата ознака уредена со членовите 8, 9 и 10 од овој правилник, документ каде што е наведен објектот на потекло и кој ги содржи информациите утврдени во прилог 1 треба да ги придружува суровините за време на транспортот, кога се испорачуваат до центарот за собирање или објектот за штавење и кога се испорачуваат до објектот за преработка на колаген.

(2) Суровините треба да се транспортираат и складираат разладени или замрзнати, освен кога се преработуваат во рок од 24 часа по нивната испорака. По исклучок, коски ослободени од масти и осушени или осеин, солени и сушени кожи, кожи третирани со гасена вар и кожи третирани со бази или киселини може да се транспортираат и складираат на амбиентална температура.

15.3. Барања за производство на колаген

Член 100

(1) Колагенот треба да се произведува со процес што обезбедува дека суровините се подложуваат на третман со миене, прилагодување на рН вредноста со киселина или база, по што следи едно или повеќе плакнења, филтрација и екструзија или со друг еквивалентен одобрен процес.

(2) Откако е подложен на процесот споменат во став (1) од овој член, колагенот може да подлежи на процес на сушење.

(3) Операторот може да произведува и складира и колаген за исхрана на луѓе и колаген кој не е наменет за исхрана на луѓе во ист објект доколку обезбеди дека суровината и производствениот процес се во согласност со барањата кои се применуваат за колаген наменет за исхрана на луѓето.

15.4. Барања за финални производи

Член 101

Операторите со храна требаат да обезбедат дека колагенот е во согласност со граничните вредности за резидуи утврдени во следнава табела.

Резидуи	Гранична вредност
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европска фармакопеја 1986 (V2O2))	10 ppm

15.5. Означување

Член 102

Обвивката и пакувањето кои содржат колаген треба да се означени со зборовите „колаген исправен за исхрана на луѓето“ и да го наведува датумот на производство.

15. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА КОИ СЕ ЗАНИМАВААТ СО ПРОИЗВОДСТВО НА МЕД

Член 103

Видови мед

(1) Главните видови на мед се следниве:

1) Според потеклото:

а) Цветен мед или нектарен мед е мед кој се добива од нектарот на растенијата; и

б) Медена роса значи мед кој се добива главно од екскретите на инсектите кои го цицаат растението (Hemiptera) на неговиот жив дел или секретите на живиот дел од растението;

2) Според начинот на производство и/или неговиот пласман:

а) медово саќе значи мед складиран од пчели во ќелиите на свежо изградени ќелии или тенка подлога од саќе направено исклучиво од восокот на пчелите и продаван запечатен со цело саќе или делови од такво саќе;

б) мед во парчиња или сечено саќе во мед, значи мед кој содржи еден или повеќе делови на медово саќе;

б) сушен мед е мед добиен со сушење на незалежан сот;

г) врзан мед е мед добиен со центрифугирање на незалежан сот;

д) гмечен мед е мед добиен со гмечење на сотот со или без примена на умерена топлина која не поминува 45 °C;

ѓ) филтриран мед е мед кој се добива со отстранување на туѓи неоргански и органски материи на начин со што ќе се добие значително отстранување на поленот.

(2) Пекарски мед е мед кој е добар за индустриска употреба или како дел од друг прехранбен производ кои се преработени и имаат:

- 1) туѓ вкус и мирис, или
- 2) започнале да ферментираат или се веќе ферментирани, или
- 3) се прегреани.

Член 104

Критериуми за составот на медот

(1) Кога се става во промет како мед или друг производ кој е наменет за исхрана на луѓе, медот не смее да биде додаден како составен дел во храната, вклучувајќи ги тука и адитивите во храната, ниту пак некои други адитиви смеат да се додаваат наместо медот. Медот треба колку што е можно повеќе да биде слободен од органски и неоргански материи кои се туѓи во неговиот состав. Со исклучок на член 103 став (2) од овој правилник, не смее да има туѓ мирис и вкус, не смее да почне да ферментира, не смее да има вештачка променета киселост или да се загрева така што би се уништиле или значајно би се инактивирале природните ензими.

(2) Без оглед на член 103, став (1) точка 2ѓ, поленот или другите составни делови на медот не смеат да се отстранат освен ако тоа не е неизбежно при отстранувањето на органските и неорганските материи.

(3) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓе, медот треба да ги исполнува следниве критериуми за неговиот состав:

- 1) Содржина на шеќер
 - а) Содржина на фруктоза и глукоза (збир од двете)
 - цветен мед не повеќе од 60 g/100 g
 - медена роса, мешавини од медена роса со цветен мед не повеќе од 45 g/100 g
 - б) содржина на сахароза
 - општо земено, не повеќе од 5 g/100 g
 - *Robinia pseudoacacia*), *Medicago sativa*, *Banksia menziesii*, *Hedysarum*, *Eucalyptus camadulensis*, *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus spp.* Не повеќе од 10 g/100 g
 - lavender (*Lavandula spp.*), borage (*Borago officinalis*) не повеќе од 15 g/100 g
- 2) Содржина на влага
 - а) општо земено, не повеќе од 20 %;
 - б) врес - (*Calluna*) и пекарски мед општо не повеќе од 23 %
 - в) пекарски мед од врес (*Calluna*) не повеќе од 25 %
- 3) содржина нерастворлива во вода
 - а) општо земено не повеќе од 0,1 g/100 g
 - б) гмечен мед не повеќе од 0,5 g/100 g
- 4) Електрична спроводливост
 - а) медот кој е подолу наведен и мешавини од овие медови не повеќе од 0,8 mS/cm
 - б) медната роса и костенов мед како нивна мешавина, освен оние кои се наведени подолу не помалку од 0,8 mS/cm
 - в) исклучоци: *Arbutus unedo*, *Erica*, еукалиптус, лимун (*Tilia spp.*), *Calluna vulgaris*, *leptospermum*, *Melaleuca spp.*
- 5) Вкупна киселост

- а) општо земено, не повеќе од 50 мили-мола киселини на 1000 грама
- б) пекарски мед не повеќе од 80 мили-мола на 1000 грами
- б) Активноста на ензимот на диастаза и содржината на хидрокси метил фурфуралот (НМФ) се одредува после секоја преработка и после секое мешање: Активност на диастаза
 - а) општо, освен пекарскиот мед не повеќе од 8;
 - б) медот со ниска природна содржина на ензимот (пр. медот од портокал) и содржината на НМФ, не повеќе од 15 mg/kg и не помалку од 3.
- 7) Содржина на Хидроксиметилфурфурал (НМФ)
 - а) општо земено, освен пекарскиот мед не повеќе од 40 mg/kg (подлежат на одредбите од став (3) точка бб од овој член;
 - б) медот кој е со потекло од региони со тропски клими и мешавина од овие медови не повеќе од 80 mg/kg.

Член 105

Известување на надлежниот орган

Медот наменет за исхрана на луѓе заради преглед се пријавува кај Управата за ветеринарство во рок од 12 часа пред да се стави во промет.

Член 106

Хигиенска проценка на медот

(1) Испитувањето на медот треба да се изведе органолептички, а ако е неопходно и со соодветни лабораториски испитување и во зависност од резултатите на испитувањето, медот се проценува како:

- 1) хигиенски исправен за исхрана на луѓе;
- 2) хигиенски неисправен за исхрана на луѓе;
- (2) Медот е хигиенски исправен за исхрана на луѓе, ако:
 - 1) потекнува од пчелно друштво кое не боледувало од заразни болести на пчелите;
 - 2) органолептички е непроменет и хигиенски исправен.
- (3) Медот е хигиенски неисправен за исхрана луѓе, ако:
 - 1) потекнува од пчеларник во кој е утврдена чума на пчелино легло, акароза и ноземоза;
 - 2) е собран од цветови на растенија од видот азалеа, олеандер и горски лавор;
 - 3) е механички загаден со туѓи тела;
 - 4) е бојадисан или конзервиран со хемиски средства кои ја намалуваат киселоста;
 - 5) е мувлосан;
 - 6) е зафатен со млечно-киселинските или оцетно-киселинско вриење;
 - 7) има чуден мирис и вкус;
 - 8) не е во согласност со одредбите кои се пропишани со националното законодавство, а кое се однесува на микробиолошката исправност која производитите треба да ја исполнат пред да се стават во промет;
 - 9) не е во согласност со одредбите кои се пропишани со националното законодавство за пестициди и други токсични супстанции, хормони, антибиотици и микотоксини кои може да бидат присутни во прехранбените производи.
 - 10) е контаминирано со радионуклиди над дозволеното ниво на активност.

Член 107

Означување на медот

(1) Името на производот во согласност со член 103 од овој правилник, ќе се применува само ако производите кои се дефинирани таму и ќе се користат во трговија за тоа за што се наменети. Овие имиња може да се заменат со едноставно име на производот ‘мед’, освен во случај на филтриран мед, мед во саќе, парчиња мед или сечено саќе во мед и пекарски мед. Меѓутоа,

1) Во случај на пекарски мед, ознаката ‘наменет само за готвење’ треба да се појави на етикетата во близина на името на производот;

2) Со исклучок на филтриран мед и пекарски мед, името на производот може да се замени со податоци кои се однесуваат на:

а) цветно или зеленчуково потекло, ако производот целосно или делумно доаѓа од означениот извор или содржи органолептички, физичко-хемиски и микроскопски карактеристики на изворот,

б) регионално, територијално и топографско потекло, ако производот доаѓа целосно од назначениот извор,

в) специфични барања за квалитет;

(3) Онаму каде се користи пекарски мед како составен дел од прехранбениот производ, тогаш терминот ‘мед’ може да се користи во името на производот како дел од храната наместо ознаката пекарски мед. Како и да е, во листата на составни продукти терминот кој треба да се користи е наведен во член 103 став (2) од овој правилник;

(4) Земјата или земјите на потекло од каде медот бил собран треба да се наведат на етикетата. Како и да е, ако медот потекнува од повеќе од една земја тој податок треба соодветно да се замени со една од следниве ознаки:

1) ‘мешавина од медови кои потекнуваат од земји од ЕУ’,

2) ‘мешавина од медови кои потекнуваат од земји од кои не се во ЕУ’,

3) ‘мешавина од медови кои потекнуваат од ЕУ и мед кој не е од ЕУ’.

(5) Во случај на филтриран мед и пекарски мед, групните контејнери, пакувањата и документите за трговија треба јасно да го индицираат целото име на производот, како што е наведено во член 103, став (1) точка 2г, и став 2 од овој правилник.

III ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ВРШЕЊЕ НА ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ

Член 108

Посебните барања за вршење на локализирана активност се однесуваат на уредувањето, опремата, начинот на работа, работниците и хигиената во објектите на операторите со храна од животинско потекло кои се бават со локализирана активност.

Член 109

Локализирана активност во смисла на обработка, преработка и складирање на храна од животинско потекло може да се врши во следниве објекти за:

1) обработка на млеко и производство на млечни производи;

2) полнење и пакување на мед;

3) сортирање и пакување на јајца;

4) производство на месни производи.

Член 110

Објектите/просториите и опремата наменета за производство за храна од член 109 на овој правилник не треба да се користат за други потреби.

Член 111

За спроведувањето на секојдневните постапки на санитација на просторот/просториите, опремата и приборот, пред, за време, и после завршувањето на работата, а за цел спречување на контаминација на продуктите, одговорен е операторот со храна.

Член 112

Храната произведени од операторите со локализирана активност може да се стават во промет само на подрачјето на општината во која се наоѓа објектот.

Член 113

(1) Лицата кои работат во просториите за производство, а кои доаѓаат во директен допир со суровините и производите за време на работата, треба:

- 1) да се грижат за личната хигиена и чистота;
- 2) да носат светла работна облека и обувки;
- 3) косата да ја заштитат со капа или марама.

(2) Во работната облека и обувки не е дозволено да се напуштаат просториите односно просторот за производство на продукти.

(3) Лицата кои работат во производството на продукти треба да бидат здравствено прегледани во согласност со прописите за ветеринарното здравство.

Член 114

Површините околу објектот од член 109 на овој правилник треба да бидат покриени со бетон или асфалт, а кругот ограден со соодветна ограда.

Член 115

Отпадот од животинско потекло кој настанува при производството треба:

- 1) да се собира во за тоа одредени затворени контејнери;
- 2) да се одстранува од просториите за производство односно просторот веднаш после завршената работа;
- 3) да се осигура пропишан начин на нештетно одстранување.

Член 116

Отпадните води настанати во текот на производството треба да се одстранат согласно прописите за ветеринарното здравство.

Член 117

Објектот за производство на месни производи, во зависност од технологијата на производство, треба да има:

- 1) разладна комора или ладилник за ладење и чување на месото со соодветна големина и капацитет;
- 2) просторија за производство на дозволени производи од месо;
- 3) просторија за димење и зреење;
- 4) разладна комора или ладилник за чување на готовите производи;
- 5) просторија или простор за држење на зачини, додатоци и останати потребни предмети за производството;
- 6) просторија или простор за чување на материјали за пакување и спремање.

Член 118

Објектот за преработка на млеко треба да има:

- 1) просторија за собирање;
- 2) просторија за производство на сирење (сирењара) со опрема за ладење и складирање односно просторија за преработка на млеко;
- 3) просторија за обликување и цедење како и за зреење на сирењето (зреарница);
- 4) ладилник за готови производи.

Член 119

Објектот за сортирање и пакување на јајца треба да има:

- 1) ладилница или ладилник за складирање на јајца, во зависност од капацитетот на производство;
- 2) простор за сортирање и пакување на јајца.

Член 120

Објектот за полнење и пакување на мед треба да има:

- 1) просторија за прифаќање како и полнење и пакување на медот;
- 2) простор за складирање на медот.

Член 121

Објектите од член 109 на овој правилник треба да имаат:

- 1) сидови и подови изработени од водоотпорен материјал, со светла боја и со мазни површини, што лесно хигиенски се одржуваат;
- 2) врати и прозорци заштитени од влегување на инсекти и глодачи;
- 3) осветлување, што во просторијата обезбедува дифузна и уедначена светлост со соодветна јачина;
- 4) опрема од материјал што не влијае штетно врз производите, која одговара на технологијата на производството и на работа и што може лесно да се чисти, мие и санитира;
- 5) уред за ладење, кој овозможува складирање на суровините или производите на температура до $+10^{\circ}\text{C}$;
- 6) посебно уреден санитарен јазол (бања и тоалет) и орман за работна облека и обувки;
- 7) хигиенски исправна и топла вода, уред за миење на рацете и опрема за миење и за санитарнија на садовите и приборот;
- 8) непосреден одвод на отпадните води од опремата и од подните површини и услови за прифаќање на отпадните води (директно во канализација или во септичка јама);
- 9) садови (контејнери) или посебно заштитени места за ѓубриште и отпадоци.

Член 122

Форма на идентификациона 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 надлежните органи.

(2) Идентификационата ознака треба да го наведува бројот на одобрување на објектот во форма на последните 4 цифри.

(3) Идентификационата ознака треба да биде округла со податоците наведени во став (2) од овој член.

IV. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 123

Операторите може да продолжат да ги користат залихите и опремата кои ги нарачале до влегување во сила на овој правилник до моментот кога истите ќе се потрошат или ќе треба да се заменат.

Член 124

Со денот на влегување во сила на овој правилник престануваат да се применуваат одредбите кои се однесуваат на посебните хигиенски барања за храна од животинско потекло од:

- Правилник за условите што мора да ги исполнуваат објектите за колење на животни, преработка, обработка и складирање на производи од животинско потекло ("Службен лист на СФРЈ" бр. 53/89).

- Правилник за минималните техничко технолошки услови што треба да ги исполнуваат објектите и опремата за колење на ноєви и објектите и опремата за расекување на месо од ноєви ("Службен весник на Република Македонија" бр. 133/2007).

Член 125

Одредбите на дел II на овој правилник ќе престанат да важат со денот на пристапувањето на Република Македонија во Европската унија.

Член 126

Влегување во сила

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

Бр. 11-10863/1
20 август 2008 година
Скопје

Министер,
Ацо Спасеноски, с.р.

**МОДЕЛ ДОКУМЕНТ ШТО ЈА ПРИДРУЖУВА СУРОВИНАТА
НАМЕНЕТА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЖЕЛАТИН И
КОЛАГЕН ЗА ИСХРАНА НА ЛУЃЕ**

Бројот на комерцијалниот документ

I. Идентификација на суровината

Карактер на суров материјал:.....

Вид на животно:

Тип на пакување:

Број на пакети:

Нето тежина (kg):

II. Потекло на суровината

Тип, Име, Адреса и број на одобрување / регистрација / специјално одобрување на објектот на потекло:

.....
Име и адреса на испраќачот (1)

III. Дестинација на суровината

Тип, Име, Адреса и број на одобрување / регистрација / специјално одобрување на објектот на дестинација:

.....
Име и адреса на примател (2)

IV Средства на транспорт:

.....
(потпис на оператор на објектот на потекло или негов представник)

(1) Само доколку е различен од објектот на потекло.

(2) Само доколку е различен од објектот на дестинација