

20100731320

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 14 став (9) од Законот за нус производи од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” број 113/2007), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ПОСЕБНИТЕ УСЛОВИ ВО ОДНОС НА ОБЈЕКТИТЕ, ТЕХНИЧКАТА ОПРЕМЕНОСТ, КАКО И ПОСТАПКИТЕ И БАРАЊАТА ЗА ВРШЕЊЕ НА СООДВЕТНА ДЕЈНОСТ КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВААТ ПРЕРАБОТУВАЧКИТЕ ОБЈЕКТИ ЗА КАТЕГОРИЈА 1 МАТЕРИЈАЛИ И КАТЕГОРИЈА 2 МАТЕРИЈАЛИ НА НУС ПРОИЗВОДИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

Член 1

Предмет

Со овој правилник се пропишуваат посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и барањата за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали на нус производи од животинско потекло.

Член 2

Преработувачки објекти за Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали на нус производи од животинско потекло

(1) Преработувачките објекти за Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали на нус производи од животинско потекло треба да бидат одобрени од Управата за ветеринарство и да ги исполнуваат минимум следните посебни услови:

- 1) општите барања за преработувачки објекти за Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали;
- 2) оперативни барања за манипулирање, преработка и складирање на Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали;
- 3) барањата за валидација;
- 4) да воспостават сопствен систем на внатрешна контрола согласно Законот за нус производи од животинско потекло и
- 5) да воспостават систем кој обезбедува по преработката производите да ги исполнуваат условите утврдени со овој правилник.

Член 3

Услови за преработувачки објекти за Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали на нус производи од животинско потекло

(1) Објектите и опремата треба да ги исполнуваат најмалку следниве барања:

1) просториите за преработка на нус производите од животинско потекло не смеат да се наоѓаат на истите локации со кланиците, освен доколку не се лоцирани во одвоени објекти. Во секој случај, систем на конвери може да поврзува индивидуален објект со кланица на самото место доколку се обезбедат следните барања:

а) да постојат одвоени влезови, приемни пултови, опрема, излези и персонал за преработувачкиот објект и кланицата и,

б) нус производите од животинско потекло кои се преработуваат да потекнуваат од истиот објект.

2) неовластени лица и животни треба ефективно да бидат спречени да влезат во преработувачкиот објект.

3) преработувачкиот објект треба да поседува чист и нечист сектор, адекватно одвоен. Во нечистиот сектор треба да постои покриен дел за прием на нус производи од животинско потекло и треба да е конструиран на начин за да лесно се чисти и дезинфицира. Подовите треба да бидат поставени на начин со кој се овозможува дренаже на течностите. Преработувачките објекти треба да поседуваат соодветни тоалети, соблекувални и мијалници за персоналот;

4) преработувачкиот објект треба да поседува задоволителен производствен капацитет за топла вода и пара за преработката на нус производи од животинско потекло;

5) нечистиот сектор, доколку е соодветно, треба да содржи опрема за намалување на големината на нус производите од животинско потекло и опрема за ставање на издробените нус производи од животинско потекло во уредот за преработка.

6) сите инсталации за преработка на нус производи од животинско потекло треба да работат во согласност со оперативните барања за манипулирање, преработка и складирање. Онаму каде што е потребна термална обработка, сите уреди треба да се опремени со:

а) опрема за мерење наменета за следење на температурата во однос на времето, а доколку е потребно, мерење на критичните точки;

б) опрема за регистрирање со која се врши постојано запишување на резултатите од овие мерења; и

в) соодветен безбедносен систем за да се спречи претераното затоплување;

7) за да се спречи повторна контаминација на крајниот производ со новопримените нус производи од животинско потекло, треба да постои целосна одвоеност меѓу просторот за растовар на новопримените материјали во преработувачкиот објект и просторот за оставање на тие производи за преработка, како и на просторот за складирање на преработените производи.

(2) Преработувачкиот објект треба да поседува соодветни капацитети за чистење и дезинфекција на контејнерите или приемните контејнери во кои се примаат нус производите од животинско потекло и соодветни капацитети за возилата со кои се транспортираат.

(3) Објектот треба да обезбеди соодветни капацитети за дезинфекција на тркалата на возилата, при напуштањето на нечистиот сектор на преработувачкиот објект.

(4) Сите преработувачки објекти треба да поседуваат систем за отстранување на отпадната вода, кој ги исполнува барањата утврдени од надлежниот орган.

(5) Преработувачкиот објект треба да поседува сопствена лабораторија или да ги користи услугите на друга лабораторија. Лабораторијата треба да биде опремена за спроведување на неопходните анализи и да биде овластена од страна на Управата за ветеринарство согласно Законот за ветеринарно здравство.

Член 4

Оперативни барања за манипулирање, преработка и складирање на Категорија 1 Материјали и Категорија 2 Материјали на нус производи од животинско потекло

(1) Нус производите од животинско потекло треба да се преработат што е можно поскоро по нивното пристигнување. Тие треба правилно да се складираат до нивната преработка.

(2) Контејнерите, сандаците и возилата кои се користат за транспортирање на непреработените материјали треба да се исчистат во наменет простор за истото. Тој простор треба да е лоциран или назначен, за да се спречи ризикот од контаминација на преработените производи.

(3) Лицата кои работат во нечистиот сектор не смеат да влегуваат во чистиот сектор пред да ја пресоблечат работната облека и обувките, или без дезинфекција на обувките. Опремата и садовите не смеат да се носат од нечистиот во чистиот сектор, ако не се исчистат и дезинфицираат. Треба да се утврдат постапки за движење на персоналот, со цел да се контролира нивното движење меѓу просторите и да се утврди правилната употреба на кадите за чистење на нозете и на тркалата.

(4) Отпадната вода која потекнува од нечистиот сектор треба да се обработи, за да се отстранат, колку што е разумно практично, остатоците од патогените агенци.

(5) Треба да се преземаат систематски превентивни мерки против птици, глодари, инсекти и други штетници со воведување на документирана програма за контрола на штетници.

(6) Треба да се воспостават и документираат постапките за чистење на сите делови од објектот со обезбедување на соодветна опрема и средства за чистење.

(7) Хигиенската контрола треба да вклучува и редовни инспекции на средината и опремата. Распоредот и резултатите од инспекциите треба да се документираат и да се чуваат најмалку две години.

(8) Уредите и опремата треба да се чуваат во добра состојба, а мерната опрема треба редовно да се калибрира.

(9) Преработените производи треба да се манипулираат и складираат во преработувачките објекти на начин кој спречува повторна контаминација.

Член 5

Специфични барања за преработка на Категорија 1 Материјал и Категорија 2 Материјал на нус производи од животинско потекло

(1) Како дополнување на условите од член (3) од овој правилник, преработувачите на Категорија 1 Материјалите и Категорија 2 Материјалите треба да ги манипулираат и преработуваат согласно следниве барања.

А. Објекти

(1) Дизајнот и изведбата на преработувачките објекти за Категорија 1 и Категорија 2 Материјали треба да обезбедат целосна одделеност на Категорија 1 Материјалите од Категорија 2 Материјалите, од приемот на суровината, до испораката на преработениот производ.

(2) По исклучок, Управата за ветеринарство може да дозволи преработувачки објект за Категорија 2 Материјали привремено да се користење за преработка на Категорија 1 Материјали, доколку раширеноста на одредена епизоотија или други исклучителни и непредвидени околности доведат до недостаток на капацитетот на преработувачки објекти за Категорија 1 Материјали.

Во тој случај, Управата за ветеринарство е потребно повторно да даде одобрување на преработувачкиот објект за Категорија 2 Материјали во согласност со процедурата за одобрување, пред објектот повторно да започне со преработка на Категорија 2 Материјал.

Б. Стандарди на преработка

(3) Критичните контролни точки со кои се одредува степенот на термичките обработки, кои се применуваат во преработка, треба да се идентификуваат за секој метод на преработка. Критичките контролни точки може да ги сочинуваат:

- 1) големината на парчињата на суровината;
- 2) постигнатата температура во процесот на термичка обработка;
- 3) притисокот кој се применува врз суровината; и
- 4) времетраењето на процесот на термичка обработка, или процентот на напојување на непрекинатиот систем.

Минималните стандарди на процесот треба да се прецизираат за секоја применлива критична контролна точка.

(4) Евиденцијата треба да се чува најмалку две години, за да се демонстрира дека се применуваат основните вредности на процесот за секоја критична контролна точка.

(5) Треба да се користат прецизно калибрирани мерачи/регистер за следење на барањата на преработката. Евиденцијата треба да се чува за да се демонстрира датумот на калибрирање/снимање.

(6) Материјалот кој не претрпел специфична термичка обработка (материјал исфрлен на самиот почеток, или истечен од садот за топлење) треба повторно да помине термичка обработка, или да се собере и повторно да се преработи.

(7) Нус производи од животинско потекло треба да се преработат во согласност со следниве стандарди на преработка.

1) Преработувачки Методот 1 се користи за:

а) Категорија 2 Материјали, со исклучок на ѓубриво и содржината на дигестивниот тракт одвоен од дигестивниот тракт, млеко и колострум наменети за објектите за биогаз и компост, или наменети да се користат како органиски фертилајзери или средства за подобрување на почвата, и

б) Материјалите од Категоријата 1 и Категоријата 2 наменети за депонија.

2) Преработувачките Методи 1 до 5 се користат за:

а) Категорија 2 Материјали од кои добиените протеини се наменети за горење или за согорување;

б) Категорија 2 Материјали, чија топена маст е наменета за олеохемиска објекти за Категорија 2 Материјали; и

в) Категорија 1 и Категорија 2 Материјали наменети за горење или за согорување.

В. Преработени производи

(8) Преработените производи кои потекнуваат од Категорија 1 и 2 Материјали, со исклучок на течни производи наменети за објектите за биогаз или компост, треба перманентно да бидат обележани, каде што е технички возможно со мирис, со примена на систем одобрен од Управата за ветеринарство.

(9) Мострите од преработените производи, наменети за објекти за биогаз или компост, или за директно носење во депонија по термичката обработка, треба да бидат слободни од патогени бактериски спори отпорни на топлина (отсуство на *Clostridium perfringens* во 1 гр. производ).

Член 6

Постапки за преработување

(1) За преработување на Категорија 1 и Категорија 2 Материјали од животинско потекло се користат следните методи:

а) Метод 1

б) Метод 2

в) Метод 3

г) Метод 4

д) Метод 5

ѓ) Метод 6

е) Метод 7

Член 7

Метод 1

А) Редуцирање

(1) Доколку големината на деловите на нус производи од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 50 милиметри, нус производите треба да се редуцираат во големина со соодветна опрема, така да нивната големина не е поголема од 50 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и барањата да се евидентираат. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 50 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

Б) Време, температура и притисок

(2) По редуцирањето, нус производите од животинско потекло треба да подлежат на топлотен третман на средна температура повисока од 133 °С, без прекини од најмалку 20 минути на најнизок притисок (апсолутен) од 3 бари со помош на заситена пара. Третманот со топлота може да се примени како единствен процес со термичката обработка самостојно, или како пред или пост фаза на стерилизација.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

Член 8

Метод 2

А) Редуцирање

(1) Доколку големината на деловите на нус производи од животинско потекло кои треба да се преработат е поголема од 150 милиметри, нус производи треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 150 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 150 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

Б) Време, температура и притисок

(2) По редуцирањето, нус производите од животинско потекло треба да се затоплат на средна температура повисока од 100 °С најмалку 125 минути, на средна температура повисока од 110°С најмалку 120 минути и на средна температура повисока од 120°С најмалку 50 минути.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 9

Метод 3

А) Редуцирање

(1) Доколку големината на деловите на нус производите кои треба да се преработат е поголема од 30 милиметри, животинските нус производи треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 30 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира

нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

Б) Време, температура и притисок

(2) По намалувањето, нус производите треба да подлежат на термички третман на средна температура повисока од 100 °С најмалку 95 минути, на средна температура повисока од 110 °С најмалку 55 минути и на средна температура повисока од 120 °С најмалку 13 минути.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 10

Метод 4

А) Редуцирање

(1) Доколку големината на деловите на животинските нус производи кои треба да се преработат е поголема од 30 милиметри, животинските нус производи треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 30 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

Б) Време, температура и притисок

(2) По намалувањето, нус производите треба да се стават во сад, да се додаде маст и да се затоплат на средна температура повисока од 100°C најмалку 16 минути, на средна температура повисока од 110°C најмалку 13 минути, на средна температура повисока од 120 °С најмалку осум минути и на средна температура повисока од 130°C најмалку три минути.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 11

Метод 5

А) Редуцирање

(1) Доколку големината на деловите на нус производите кои треба да се преработат е поголема од 20 милиметри, нус производите треба да се намалат со помош на соодветна опрема, така да нивната величина не е поголема од 20 милиметри. Ефективноста на опремата треба секојдневно да се проверува и да се евидентира нејзината состојба. Доколку при проверката се откријат парчиња поголеми од 30 милиметри, процесот се прекинува и се вршат соодветни исправки пред повторно да се продолжи процесот.

Б) Време, температура и притисок

(2) По намалувањето, нус производите треба термички да се третираат додека да коагулираат и потоа да се подложат на притисок за да се отстранат маста и водата од протеинската материја. Потоа протеинската материја треба да се затопли на средна температура повисока од 80 °С најмалку 120 минути или средна температура повисока од 100°C најмалку 60 минути.

(3) Преработката може да се изврши како систем на серија, група или како континуиран систем.

(4) Нус производите од животинско потекло треба да се варат на начин да се постигнат во исто време временските температурни услови.

Член 12

Метод 6

(Само за Категорија 3 Материјали нуспроизводи од животинско потекло кои потекнуваат од риба)

А) Редуцирање

(1) Нус производите од животинско потекло треба да се редуцираат на најмалку:

- 1) 50 мм во случај на тоplotен третман во согласност со став (2), точка 1);
- 2) 30 мм во случај на тоplotен третман во согласност со став (2), точка 2).

Потоа треба да се измеша со мравја киселина за да се намали рН на 4,0 или помалку. Мешавината треба да стои најмалку 24 часа пред последователниот третман.

Б) Време и температура и притисок

(2) По редуцирањето, мешавината треба да подложи на:

- 1) температура од најмалку 90 °C за најмалку 60 минути; или
- 2) температура од најмалку 70 °C за најмалку 60 минути.

Кога се користи континуиран тековен систем, напредувањето на производот низ топлинскиот конвертор треба да се контролира по пат на механички команди со кои се ограничува нејзиното поместување на начин кој овозможува дека на крајот на тоplotниот третман производот во циклусот е изложен на задоволително ниво на време и температура.

Член 13

Метод 7

(1) Секоја метода за преработка која е одобрена од Управата за ветеринарство, каде е демонстрирано дека финалниот производ е мостриран на дневна база за период од еден месец во согласност со следните микробиолошки стандарди:

1) Мостри од материјал земен веднаш по термичката обработка:

- *Clostridium perfringens* одсутен во 1 g од производот

2) Мостри од материјалот земени во текот на складирањето или по повлекувањето од складиштето на преработувачкиот објект:

- *Salmonella*: одсуство во 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

- *Enterobacteriaceae*: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ во 1 g

каде:

n = бројот на мостри кои треба да се тестираат;

m = праг на вредноста на бројот на бактерии, резултатот се смета задоволителен, доколку бројот на бактерии во сите мостри не ја надминува m ;

M = максимална вредност на бројот на бактерии, резултатот се смета незадоволителен, доколку бројот на бактерии во еден или повеќе мостри е M или повисок; и

c = број на мостри чиј број на бактерии може да биде меѓу m и M , мострата се смета прифатлива доколку бројот на бактерии во другите мостри е m или помал.

(2) Деталите за критичните контролни точки за секој преработувачки објект од аспект на задоволително исполнување на микробиолошките стандарди треба да се евидентираат и чуваат, така да сопственикот, операторот, или нивниот претставник и Управата за ветеринарство можат да го следат работењето на објектот за преработка. Во податоците

кои треба да се регистрираат и следат треба да се вклучат: големината на парчињата, критичната температура, а каде што е соодветно, апсолутното време, шемата на притисокот, хранливата вредност на суровината и нивото на рециклирање на маста.

(3) Овие податоци треба да бидат достапни на барање на Управата за ветеринарство.

Член 14

Влегување во сила

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

Министер,
Љупчо Димовски, с.р.