

20090951837

## МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 54, 55, 56, 57, и 58 од Законот за ветеринарно јавно здравство (“Службен весник на Република Македонија” бр.114/2007), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесе

### ПРАВИЛНИК ЗА НАЧИНОТ И ПОСТАПКАТА НА ВРШЕЊЕ НА СЛУЖБЕНИТЕ КОНТРОЛИ НА ПРОИЗВОДИТЕ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО НАМЕНЕТИ ЗА ИСХРАНА НА ЛУЃЕТО

#### 1. ОПШТИ ОДРЕДБИ

##### Предмет на уредување

##### Член 1

(1) Со овој правилник се уредуваат начинот и постапката на:

1. Службените контроли кои ги вршат официјалните ветеринари во кланиците, објекти за манипулација со дивеч и објекти за расекување кои ставаат во промет свежо месо;
2. Ставање на здравствен печат на труповите на домашните чапункари и копитари, сите цицачи одгледувани како дивеч освен зајаци, крупен одгледуван дивеч, како и полутки, четвртинки и половинки расечени на три дела;
3. Асистенцијата на официјалните ветеринари од страна на официјалните ветеринарни техничари;
4. Земање на мостри и тестирање;
5. Обука на официјалните ветеринари, официјалните ветеринарни техничари и персонал од кланиците;
6. Неопходниот персонал за вршење на службени контроли и бројот на службените контроли, потребниот персонал од кланиците овластени да ги помагаат официјалните ветеринари при вршењето на службените контроли при преглед на свежо месо од живина и зајаци;
7. За вршење на службена контрола на бивални мекотели, иглокожи, туникати и гастроподи;
8. За вршење на службена контрола на производи од риба;
9. За вршење на службена контрола на млеко и производи од млеко;

(2) Одредбите од овој правилник се однесуваат и на храната што се увезува.

(3) Со овој правилник се уредуваат посебните правила за организирање и спроведување на службените контроли на храна од животинско потекло кои се еквивалентни на Regulation (EC) No 854/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption.

#### Поими

##### Член 2

(1) Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1. „официјален ветеринар“ е доктор по ветеринарна медицина кој е квалификуван, во согласност со овој правилник, да дејствува во такви овластувања согласно Законот за ветеринарно здравство;

2. „овластен ветеринар“ е доктор по ветеринарна медицина, ветеринар назначен од Управата за ветеринарство да спроведува специфични службени контроли во одгледувалиште во согласност со прописите за ветеринарно здравство;

3. „официјален ветеринарен техничар“ е лице квалификувано во согласност со овој правилник, да дејствува со такви овластувања и назначено од Управата за ветеринарство и работи под надзор и одговорност на официјалниот ветеринар; и

4. „здравствена ознака“ значи ознака што покажува дека, кога е нанесена, била спроведена службена контрола во согласност со овој правилник.

(2) Исто така се применуваат поимите наведени во: Закон за безбедност на храна, Законот за нуспроизводи од животинско потекло, прописите за општите хигиенски барања и прописите за посебните барања за храната од животинско потекло.

## 2. СЛУЖБЕНИ КОНТРОЛИ ПОВРЗАНИ СО ОБЈЕКТИТЕ

### Објекти

#### Член 3

Службени контроли се вршат во објектите кои се одобрени согласно Законот за ветеринарно јавно здравство.

### Општи принципи за службени контроли во поглед на храната од животинско потекло

#### Член 4

(1) Операторите со храна треба да ја овозможат сета неопходна помош потребна да се обезбеди дека службените контроли спроведени од Управата за ветеринарство може да се изведат ефективно, а особено:

1. да овозможат пристап до сите згради, објекти, простории или останати инфраструктури;

2. да ја стават на располагање сета достапна документација и записите потребни согласно прописите или оние документи што се сметаат за неопходни од Управата за ветеринарство за оценување на ситуацијата при вршење на службена контрола.

(2) Управата за ветеринарство ги спроведува службените контроли за да се верификува сообразноста на операторите со храна со барањата од прописите од областа на безбедноста на храната, ветеринарното здравство и прописите за нуспроизводите од животинско потекло.

(3) Службените контроли од став (1) на овој член вклучуваат:

1. увиди на добрата хигиенска пракса и системите за внатрешна контрола (НАССР);

2. службените контроли уредени со овој правилник, а особено членовите 5 и 51 од овој правилник; и

3. сите конкретни задачи за увид уредени со прилозите.

(4) Со увидот на добрите хигиенските практики се верификува дали операторите со храна ги применуваат постапките постојано и соодветно, а особено:

1. контрола на информациите за ланецот на исхрана;

2. дизајнот и одржувањето на објектите и опремата;

3. предоперативната, оперативната и постоперативната хигиена;

4. хигиената на вработените;

5. обуката за хигиена и постапки за работа;
6. контролата на штетници;
7. квалитетот на водата;
8. контрола на температурата; и
9. контролите на храна што влегува и го напушта објектот и сета придружна документација.

(5) Со увидот на постапките базирани на НАССР се верифицира дали операторите со храна ги применуваат таквите постапки постојано и соодветно, а особено да обезбедат дека постапките ги постигнуваат посебните барања за храна од животинско потекло. Увидот особено треба да одреди дали постапките гарантираат, дека производите од животинско потекло:

1. се усогласени со микробиолошките критериуми утврдени со прописите од областа на безбедноста на храна и ветеринарното здравство;
2. се усогласени со прописите за резидуи, контаминенти и забранети супстанции; и
3. не содржат физички опасности, како што се страни тела.

Доколку во согласност со општите барања за безбедност на храна, операторот со храна ги користи постапките утврдени во Упатства за примена на НАССР принципите, наместо да утврди сопствени конкретни постапки, увидот ја опфаќа правилната примена на тие насоки.

(6) Верификување на сообразноста со одредбите за посебните барања за храна од животинско потекло, во однос на примената на идентификационите ознаки, се прави во сите објекти одобрени во согласност со прописите за ветеринарно здравство, дополнително верификација на сообразноста со останатите барања за следливоста.

(7) Во случај на кланици, објекти за обработка на дивеч и објекти за расекување кои ставаат во промет свежо месо, официјалните ветеринари спроведуваат увид согласно ставовите (3) и (4) од овој член.

(8) При увидот, треба особено:

1. да се утврди дали персоналот и активностите на персоналот во објектот за време на сите фази на производниот процес се сообразни со релевантните барања од прописите за ветеринарно здравство наведени во ставовите 1(а) и (б) од овој член. Во дополнение на увидот, може да спроведува тестови на ефективност со цел да утврди дали резултатите на персоналот ги задоволуваат конкретните параметри;
2. да се верификува релевантната евиденција на операторот со храна;
3. земат мостри за лабораториските анализи кога тоа е потребно; и
4. да ги документираат сите елементите земени предвид како и наодите од увидот.

(9) Природата и интензитетот на увидот во поглед на поедини објекти зависат од проценетиот ризик. За таа цел, Управата за ветеринарство редовно ги проценува:

1. ризиците по јавното здравје и кога тоа е соодветно ризиците по здравствената заштита на животните;
2. во случај на кланици, аспектите по благосостојбата на животните;
3. типот и резултатите од спроведените процеси; и
4. претходната евиденција на операторот со храна во поглед на сообразноста со прописите за безбедност на храна.

## **Свежо месо**

### **Член 5**

(1) Службените контроли во поглед на свежото месо се спроведуваат во согласност со членовите 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 и 38 од овој правилник.

(2) Официјалните ветеринари вршат службени контроли во кланиците, објектите за обработка на дивеч и објектите за расекување, кои ставаат во промет свежо месо во согласност со општите барања од член 7 од овој правилник и посебни барања од членовите 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 и 30 од овој правилник, особено во поглед:

1. информации за ланецот на исхрана;
2. ante mortem инспекција (преглед пред колење);
3. благосостојба на животните;
4. post mortem инспекција (преглед по колење); и
5. специфичен ризичен материјал и други нуспроизводи од животинско потекло, и
6. лабораториски тестирања.

(3) Здравствените ознаки на труповите на домашни копитари и чапункари, фармски одгледуваните цицачи, со исклучок на лагоморфи, и крупен дивеч, како и половинки трупови, четвртинки и парчиња добиени со сечење на половинки на три парчиња, се означуваат со здравствен печат во кланиците и објектите за обработка на дивеч во согласност со член 31 на овој правилник. Здравствениот печат се ставаат од страна на официјалниот ветеринар или под одговорност на официјален ветеринар кога со службените контроли не се откриени било какви недостатоци што го прават месото несообразно за исхрана на луѓе.

(4) По спроведувањето на контролите наведени во точките 1 и 2 од став (1) на овој член, официјалниот ветеринар ги презема неопходните мерки содржани во членовите 8, 9, 10, 11 и 12 од овој правилник, а особено во поглед на:

1. соопштување на резултатите од инспекцијата;
2. одлуки што се однесуваат на информации за ланецот на исхрана;
3. одлуки што се однесуваат на живи животни;
4. одлуки што се однесуваат на благосостојбата на животните; и
5. одлуки што се однесуваат на месото.

(5) При вршење на службените контроли кои се спроведуваат во согласност со членовите 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 31 и 32, од овој правилник, на официјалниот ветеринар може да му асистираат официјалните ветеринарни техничари, на начин одреден во член 33 од овој правилник, во кој случај, работат како дел од независен тим.

(6) Бројот на официјалниот персоналот за спроведување на службени контроли се определува во зависност од :

1. фреквенцијата на контрола утврдена во член 34 од овој правилник.
2. Врз основа на пристап базиран на анализа на ризик се одредува бројот на официјален персонал кој треба да биде присутен на линијата на колење во кланицата.

(7) Бројот на вклучениот официјален персонал го одредува Управата за ветеринарство сообразно со барањата од овој правилник.

(8) Управата за ветеринарство може да дозволи на персоналот на кланицата да асистира при службените контроли извршувајќи одредени специфични задачи, под надзор на официјалниот ветеринар, во врска со производството на месо од живина и лагоморфи во согласност со член 37 од овој правилник. Во тој случај персоналот кој ги извршува таквите задачи:

1. е квалификуван и има поминато обука во согласност со тие одредби;
2. постапува независно од персоналот за производство; и
3. го известува официјалниот ветеринар за сите недостатоци.

(8) Управата за ветеринарство може исто така да одобри на персоналот во кланиците да спроведува специфични задачи за земање мостри и тестирање во согласност со член 30 од овој правилник.

(9) Официјалните ветеринарни и официјалните ветеринарни техничари треба да бидат квалификувани и да имаат поминато обука согласно со членовите 35 и 36 од овој правилник.

### 3. ПОСТАПКИ НА ОФИЦИЈАЛНИОТ ВЕТЕРИНАР ПРИ ВРШЕЊЕ НА СЛУЖБЕНИТЕ КОНТРОЛИ

#### Постапки при увид

##### Член 6

(1) Дополнително на општите барања од член 4 став (4) од овој правилник кои се однесуваат на постапките на увид на добрата хигиенска пракса, официјалниот ветеринар верификува и континуирана сообразност со сопствените внатрешни процедури на контрола на операторите со храна кои се однесуваат на собирање, транспорт, складирање, ракување, преработка и употреба или отстранување на нуспроизводите од животинско потекло, вклучително специфично ризичниот материјал, за кои операторот со храна е одговорен.

(2) Дополнително на општите барања од член 4 став (5) од овој правилник за увид на НАССР, официјалниот ветеринар треба да провери дали постапките на операторот гарантираат, дека месото:

1. не покажува пато-физиолошки абнормалности или промени;
2. не содржи фекално или друго загадување; и
3. не содржи специфичен ризичен материјал, освен доколку така е утврдено со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и доколку е произведено во согласност со прописите за ТСЕ.

#### Постапки при инспекција

##### Член 7

(1) При извршување на официјалните контроли во согласност со овој член, официјалниот ветеринар ги зема предвид резултатите од увидот извршен согласно со членовите 4 и 6 од овој правилник.

(2) Официјалниот ветеринар ја спроведува постапката согласно следното:

1. Информации за ланецот на исхрана кој опфаќа:

(а) Официјалниот ветеринар ги проверува и анализира релевантните информации од записите на одгледувалиштето за потекло на животните наменети за колење и ги зема предвид документираниите резултатите од овие проверки и анализи кога врши ante-mortem и post-mortem преглед.

(б) При извршување на инспекциските задачи, официјалниот ветеринар ги зема предвид официјалните сертификати кои ги придружуваат животните и декларации од докторите по ветеринарна медицина кои вршеле контроли на ниво на примарното производство, вклучувајќи официјални ветеринари и овластени ветеринари.

(в) Кога операторите со храна во ланецот на исхрана преземаат дополнителни мерки за гаранција на безбедноста на храната преку спроведување на интегрирани системи, приватни системи на контрола, сертификација од независна трета страна или на друг начин, и кога овие мерки се документирани, а животните опфатени со овие шеми јасно се идентификуваат, официјалниот ветеринар може истите да ги земе предвид при спроведување на инспекциските задачи и при увид на НАССР процедурите.

2. Во поглед на Ante-mortem преглед кој опфаќа:

(а) Во согласност со потточките (г) и (д) од оваа точка:

- официјалниот ветеринар врши ante-mortem преглед на сите животни пред колење;
- инспекцијата треба да се изврши во рок од 24 часа по пристигнување во кланицата и помалку од 24 часа пред колењето.

Дополнително, официјалниот ветеринар може да побара инспекција во кое било време.

(б) Ante-mortem прегледот треба особено да утврди дали животното кое е предмет на инспекција покажува знаци:

- дека благосостојбата е нарушена; или
- на било која состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето или животните, особено откривање на зоонози и болести од Листата А или, кога тоа е соодветно, Листата Б од Office International des Epizooties (Светска организација за здравствена заштита на животните - ОИЕ).

(в) Дополнително на рутинските ante mortem прегледи, официјалниот ветеринар извршува клинички преглед на сите животни кои операторот со храна или официјалниот помошник ги одвоил на страна.

(г) Во случај на принудно колење надвор од кланица и на уловен дивеч, официјалниот ветеринар во кланицата или објектот за ракување со дивеч треба да ја прегледа декларацијата која го придружува трупот на животното издадена од страна на ветеринар или обучено лице, во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство за посебните барања за храна од животинско потекло.

(д) Кога тоа е предвидено со член 34 од овој правилник или со посебните барања, ante-mortem прегледот може да се изврши во одгледувалиштето на потекло. Во такви случаи, официјалниот ветеринар во кланицата треба да изврши ante-mortem преглед само кога тоа и до кој степен тоа е одредено.

### 3. Благосостојба на животните

Официјалниот ветеринар верифицира сообразност со прописите за благосостојба на животните, кои се однесуваат на заштита на животните за време на колењето и во текот на транспортот.

### 4. Post-mortem преглед

(а) Трупот и внатрешните органи, треба без одложување, по колењето да подлежат на post mortem преглед. Сите надворешни површини треба визуелно да се прегледаат. За таа цел, се применува минимално ракување со трупот и со внатрешните органи или употреба на специјална техничка опрема. Особено внимание треба да се посвети на утврдување на присуство на зоонози и болести од ОИЕ Листата А и, кога тоа е соодветно и ОИЕ Листата Б. Брзината на линијата за колење и бројот на присутен инспекциски персонал треба да е соодветен за да се овозможи соодветна инспекција.

(б) Доколку е неопходно, се превземаат и дополнителни испитувања како палпација и засекување на деловите од труповите и внатрешните органи, како и лабораториски тестови со цел да, секогаш кога е тоа потребно:

- за да се постави конечна дијагноза; или
- за да се детектира присуство на:
  - i) болест кај животното,
  - ii) резидуи и контаминенти во вредности повисоки од нивото утврдено со прописите за безбедност на храна,
  - iii) несообразност со микробиолошките критериуми, или
  - iv) други фактори на основа на кои месото може да се прогласи како неисправно за исхрана на луѓето или да се воведат ограничувања за негово користење, особено во случај на животни принудно заклани.

(в) Официјалниот ветеринар може, за потребите на прегледот, да побара труповите од домашни копitari, говеда постари од шест месеци и домашни свињи постари од четири недели, да се достават на постмортален преглед поделени на половинки по должина на

‘рбетниот столб. Доколку прегледот тоа го условува, официјалниот ветеринар може да побара која било глава или труп да се расечат надолжно. Сепак, за да се земат предвид особените навики на конзумација, технолошките достигнувања или конкретната санитарна ситуација, надлежниот орган може да одобри инспекцијата на домашни копitari, говеда постари од шест месеци и домашни свињи постари од четири недели да се спроведе на трупови што не се поделени на половинки.

(г) Прегледот, треба да се врши со особено внимание, за да се обезбеди дека контаминацијата на месото преку палпација, расекување или засекување е минимална.

(д) Во случај на принудно колење, трупот треба да е предмет на post-mortem испитување во најкус можен рок во согласност со подточките (а) до (г) од оваа трочка, пред да биде ставен во промет за исхрана на луѓе.

#### 5. Специфичен ризичен материјал и други нуспроизводи од животинско потекло

Во согласност со посебните прописи за специфичниот ризичен материјали и други нуспроизводи од животинско потекло, официјалниот ветеринар го проверува отстранувањето, одделувањето и кога тоа е соодветно, обележување на таквите производи. Официјалниот ветеринар треба да обезбеди дека операторот со храна ги презема сите неопходни мерки за да избегне контаминација на месото со специфичниот ризичен материјал во текот на колењето (вклучувајќи го и зашметување) и отстранување на специфичниот ризичен материјал.

#### 6. Лабораториски тестирања

(а) Официјалниот ветеринар обезбедува дека земањето на мостри, и дека самите мостри се соодветно идентификувани, со нив соодветно се ракува и се праќаат во соодветни лаборатории во рамките на :

- мониторингот и контрола врз зоонозите и зооноските агенци ;
- специфични лабораториски тестирања за дијагноза на ТСЕ во согласност со прописите за контрола на ТСЕ;
- откривање на неодобрени супстанции или производи и контрола на одобрени супстанции, особено во рамките на националната програма за контрола на резидуи;
- откривање на болести од ОИЕ Листата А и, кога тоа е соодветно, од ОИЕ Листата Б.

(б) Официјалниот ветеринар исто така обезбедува извршување и на секое друго лабораториско тестирање за кое се смета дека е неопходно.

## 4. ПОСТАПКИ НА ОФИЦИЈАЛНИОТ ВЕТЕРИНАР ПО СПРОВЕДЕНИТЕ СЛУЖБЕНИ КОНТРОЛИ

### Известување за резултатите од инспекциите

#### Член 8

(1) Официјалниот ветеринар ги евидентира и евалуира резултатите од извршените прегледи, при што:

1. Доколку со прегледот се утврди присуство на болест или состојба што може да влијае на јавното здравство или здравствената заштита на животните или неповолно влијание на благосостојбата на животните, официјалниот ветеринар го информира операторот со храна .

2. Кога идентификуваниот проблем се појавил во текот на примарното производство, официјалниот ветеринар го информира ветеринарот кој го посетува одгледувалиштето на потекло, операторот со храна одговорен за местото на потекло (доколку таквите информации не ги доведуваат во прашање последователните правни постапки) и, кога тоа е соодветно, официјалниот ветеринар одговорен за надзор врз одгледувалиштето на потекло или ловната областа.

3. Доколку животните се одгледани во друга земја, официјалниот ветеринар го информира надлежниот орган на другата земја каде објектот е лоциран, заради преземање на соодветни мерки.

(2) Резултатите од инспекцијата и испитувањата се евидентираат електронски или во пишана форма во соодветни бази на податоци.

(3) Кога во текот на извршување на ante и post-mortem прегледот или друга инспекциска активност, официјалниот ветеринар постави сомнение на присуство на инфективни агенси споменати во ОИЕ Листата А или, кога тоа е соодветно, ОИЕ Листата Б, официјалниот ветеринар треба веднаш да ја извести Управата за ветеринарство и треба веднаш да ги преземат сите неопходни и превентивни мерки од можно ширење на инфективниот агенс во согласност со прописите за ветеринарно здравство.

### **Одлуки кои се однесуваат на информациите за ланецот на исхрана**

#### **Член 9**

(1) Официјалниот ветеринар верификува дека животните не се колат сè додека операторот со храна во кланица не ги утврди и не ги провери релевантните информации за ланецот на исхрана.

(2) По исклучок од став (1) на овој член, официјалниот ветеринар може да дозволи колење на животните иако релевантните информации за ланецот на исхрана не се достапни. Во овој случај, сите релевантни информации за ланецот на исхрана треба да се обезбедени пред трупот да биде одобрен за исхрана на луѓето. До донесување на крајната одлука, труповите и внатрешните органи треба да се складираат одделно од останатото месо.

(3) Доколку не е во спротивност со ставот (2) од овој член, кога релевантните информации за ланецот на исхрана не се достапни во рок од 24 часа по пристигнување на животното во кланицата, сето месо од животното треба да се прогласи како несоодветно за исхрана на луѓето. Доколку животното сè уште не е заклано, тоа треба да се усмрти одделно од останатите животни.

(4) Кога придружната евиденција, документација или други информации покажуваат дека:

1. животните доаѓаат од одгледувалиште или област кои се предмет на забрана или други ограничувања заради јавното здравство или здравствена заштита на животните;
2. не се исполнети прописите за употреба на ветеринарни медицински производи; и
3. има присуство на други состојби кои може да имаат штетен ефект врз јавното здравство или здравствената заштита на животните, животните не може да се примат за колење, освен во согласност со постапките утврдени со посебени прописи за да се елиминира ризикот врз здравјето на луѓето или животните;

Доколку животните се веќе присутни во кланицата, тие треба одделно да се убијат и да се прогласат како неисправни за исхрана на луѓе, со преземање на мерки на претпазливост за заштита на јавното здравство или здравјето на животните, кога тоа е соодветно. Кога официјалниот ветеринар смета дека тоа е неопходно, официјалните контроли треба да се извршат и на одгледувалиште на потекло на животните.

(5) Управата за ветеринарство презема соодветни дејства доколку открие дека придружните записи, документација или останатите информации не соодвествуваат со вистинската состојба на одгледувалиштето на потекло или на вистинската состојба на животните или имаат за цел намерно погрешно да го наведат официјалниот ветеринар. Управата за ветеринарство презема дејства против операторите со храна одговорни за одгледувалиштето на потекло или кое било друго вклучено лице. Овие дејства особено се



состојат од дополнителни контроли. Операторот со храна одговорен за одгледувалиштето на потекло и кое било вклучено лице ги сносат трошоците од таквите дополнителни контроли.

### **Одлуки кои се однесуваат на живи животни**

#### **Член 10**

(1) Официјалниот ветеринар верифицира усогласеност на операторот со храна со неговите обврски согласно со прописите за ветеринарно здравство и посебните барања за храна од животинско потекло, за да се обезбеди дека животните кои се прифатени за колење се наменети за исхрана на луѓе се соодветно идентификувани. Официјалниот ветеринар обезбедува дека, животните чиј идентитет не е со сигурност утврдлив се усмртуваат одвоено и се прогласуваат како неисправни за исхрана на луѓето. Ако официјалниот ветеринар смета дека е неопходно, официјалните контроли се вршат и во одгледувалиштето на потекло на животните.

(2) Во случај на приоритетни причини за благосостојба на животните, коњите може да се заколат во кланица, иако не се доставени сите барани информации за нивниот идентитет. Во секој случај, овие информации треба да се достават пред трупот да се прогласи како исправен за исхрана на луѓе. Овие барања исто така се применуваат во случај на принудни колења на коњите надвор од кланиците.

(3) Официјалниот ветеринар верификува дека операторите со храна ги исполнуваат одредбите за посебните барања за храна од животинско потекло, за да се обезбеди дека животните со нечиста кожа, волна и руно, кај кои постои неприфатлив ризик од загадување на месото во текот на колењето, не се колат за исхрана на луѓе, се додека не се исчистат претходно.

(4) Животните со болест или состојба која може да се пренесе врз животни или луѓе преку ракување или конзумирање на месото и, општо, животните кои покажуваат клинички знаци на систематска болест или слабост, не се колат за исхрана на луѓето. Таквите животни треба да се усмртат одделно, во услови кои оневозможуваат други животни или трупови да се контаминираат, и истите се прогласуваат како неисправни за исхрана на луѓе.

(5) Колењето на животни за кои постои сомнение дека имаат болест или состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето или здравствената заштита на животните треба да се одложи. Таквите животни треба да минат детални ante-mortem преглед со цел да се постави дијагноза. Дополнително, официјалниот ветеринар може да одлучи да земе мостри и изврши лабораториските испитувања како дополнување на post-mortem прегледот. Доколку тоа е неопходно, животните треба да се колат одделно или на крај од вообичаеното колење, и треба да се преземат сите неопходни мерки на претпазливост за да се одбегне контаминација на останатото месо.

(6) Со животните кои може да содржат резидуи од ветеринарни медицински препарати, кои ги надминуваат утврдените нивоа во согласност со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство, или резидуи од забранети супстанции треба да се постапува согласно прописите за контрола на резидуи.

(7) Официјалниот ветеринар, согласно прописите од областа на ветеринарното јавно здравство, ги одредува условите, под негов директен надзор, според кои се постапува со животните кои се субјект на посебна шема за ерадикација или контрола на дадена болест, како бруцелоза или туберкулоза или причинители на зоонози како салмонела. Управата за ветеринарство, согласно прописите од областа на ветеринарното јавно здравство, ги одредува условите под кои таквите животните може да се заколат. Овие услови имаат за

цел минимизирање на контаминацијата на другите животни како и месото од други животни.

(8) Животните кои се донесени во кланица за колење треба, да бидат заклани таму. Сепак, во исклучителни случаи, како сериозни отстапувања во објектите за колење, официјалниот ветеринар може да дозволи директни пренесувања на животните во друга кланица.

### **Одлуки кои се однесуваат за благосостојба на животните**

#### **Член 11**

(1) Кога прописите кои се однесуваат на заштита на животните за време на колење или убивање не се почитуваат, официјалниот ветеринар обезбедува операторот со храна веднаш да ги превземе неопходните корективни мерки, како и спречување на повторување.

(2) Мерките кои ги наредува официјалниот ветеринар треба да бидат соодветни и постепено прогресивни, со варирање од давање на упатства до смалување или запирање на производството, во зависност од природата и тежината на проблемот.

(3) Кога тоа е соодветно, официјалниот ветеринар ги информира другите надлежни органи за проблемите со благосостојбата.

(4) Кога официјалниот ветеринар открие дека прописите кои се однесуваат на заштитата на животните за време на транспортот не се почитуваат, презема неопходни мерки во согласност со релевантните прописи за заштита и благосостојба на животните.

(5) Кога официјалниот ветеринарен техничар извршува проверки за благосостојбата на животните во согласност со членовите 33 и 34 од овој правилник и посебните барања ги евидентираат и утврдуваат несообразностите со прописите за заштита на животните, тие веднаш го информира официјалниот ветеринар и, доколку тоа е потребно во случај на итност, ги презема мерките посочени во ставовите (1) до (4) од овој член до пристигнувањето на официјалниот ветеринар.

### **Одлуки кои се однесуваат на месото**

#### **Член 12**

(1) Месото се прогласува како неисправно за исхрана на луѓе доколку тоа :

1. потекнува од животни врз кои не е извршен ante-mortem преглед, освен за уловен дивеч;

2. потекнува од животни чии внатрешни органи не подлежат на post-mortem преглед, освен доколку не е поинаку утврдено со овој правилник или прописите за посебните барања за храна од животинско потекло;

3. потекнува од животни кои се мртви пред колењето, мртвородени, неродени или заколени под седумдневна возраст;

4. е добиено како резултат од тримување на местото на убод.

5. потекнува од животни кои се заболени од болести од ОЈЕ Листата А или, кога тоа е соодветно, ОЈЕ Листата Б, освен доколку не е поинаку утврдено со посебните барања;

6. потекнува од животни заболени од генерализирани болести како генерализирана септикемија, пиемија, токсемија или виремија;

7. не е сообразно на микробиолошките критериуми утврдени во прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство;

8. покажува паразитска инфестација, доколку не е поинаку утврдено со посебните барања;

9. содржи резидуи или контаминенти кои го надминуваат нивото утврдено со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство. Секое надминување на релевантните нивоа треба, кога тоа е соодветно, да води кон дополнителни анализи.

10. се добива од животни или трупови кои содржат резидуи од забранети супстанции или од животни кои се третирани со забранети супстанции, без да ги прејудира посебните прописи за контрола на резидуи;

11. содржи црн дроб и бубрези од животни постари од две години, од региони каде со примена на планот за утврдување на присуство на резидуи е откриено општо присуство на тешки метали во животната средина;

12. е незаконски третирано со супстанции за деконтаминација;

13. е незаконски третирано со јонизирачки или УВ зраци;

14. содржи страни тела (освен во случај на дивеч, материјал употребен за ловење на животното);

15. ги надминува максимално дозволените нивоа на радиоактивност утврдени со закон;

16. укажува на патофизиолошки промени, аномалии во конзистентноста, недоволно искрварење (со исклучок на дивеч) или органолептички аномалии, особено нагласен сексуален мирис;

17. потекнува од исцрпени и изгладнети животни;

18. содржи специфичен ризичен материјали, освен доколку не е поинаку утврдено со прописите за ветеринарно здравство;

19. е нечисто или покажува фекално или друго загадување;

20. содржи крв која може да претставува ризик за јавното здравство или здравствената заштита на животните поради здравствениот статус на кое било животно од кое е добиено или поради контаминација настаната во процесот на колење;

21. според мислењето на официјалниот ветеринар, по согледувањето на сите релевантни податоци, може да претставува ризик по јавното здравство или здравствената заштита на животните или од било која друга причина не е соодветно за исхрана на луѓето.

(2) Официјалниот ветеринар, согласно прописите од областа на ветеринарното јавно здравство, може да одреди посебни услови кои се однесуваат на употребата на месо кое потекнува од животни принудно заклани надвор од кланица.

## 5. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ ГОВЕДА

### Говеда помлади од шест недели

#### Член 13

Труповите и внатрешните органи од говеда помлади од шест недели подлежат на следниве постапки за *post-mortem* преглед:

1. визуелна инспекција на главата и грлото; инцизија и преглед на ретрофарингеалните лимфни јазли (*Lnn. retropharyngiales*); преглед на усната празнина и грло, палпација на јазикот,

2. визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови; инцизија и преглед на бронхијалните и медијастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* и *mediastinales*). Трахејата и главните бронхиални гранки треба да се отворат по должина, а белите дробови треба да се зарежат по нивната долна третина, нормално на нивната главна оска; овие резови не се неопходни кога белите дробови се исклучени од исхрана на луѓе;

3. визуелна инспекција на перикардот и срцето кое е расечено по должина, за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервертикуларниот септум;
4. визуелна инспекција на дијафрагмата;
5. визуелна инспекција на црниот дроб, хепатичните и панкреасните лимфни јазли (Lnn. portales); палпација и, доколку е потребно, засекување на црниот дроб и неговите лимфни јазли;
6. визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезентериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (Lnn. gastrici mesenterici, craniales, и caudales); палпација и, доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
7. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација на слезината;
8. визуелна инспекција на бубрезите и, доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (Lnn. renales);
9. визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;
10. визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и на зглобовите. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се инцизира, а зглобовите да се отворат; синовијалната течност треба да се прегледа.

### **Говеда постари од шест недели**

#### **Член 14**

Труповите и внатрешните органи од говеда постари од шест недели подлежат на следниве постапки за post-mortem преглед:

1. визуелна инспекција на главата и грлото; засекување и преглед на подвиличните, ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли (Lnn. retropharyngiales, mandibulares, и parotidei); преглед на надворешните мускули за цвакање (musculus masseter), каде се прават две инцизии паралелно со мандибулата и внатрешните мускули за цвакање (musculus pterygoideus), кои се зарежуваат со еден рез. Јазикот треба да се ослободи за да се овозможи детална визуелна инспекција на устата, а самиот премин помеѓу устата и фаринксот треба визуелно да се прегледа и палпира.
2. визуелна инспекција на трахејата и езофагусот; визуелна инспекција и палпација на белите дробови; засекување и преглед на бронхијалните и медијастиналните лимфни јазли (Lnn. bifurcationes, eparteriales и mediastinales). Трахејата и главните гранки на бронхиите мора да се отворат по должина, а белите дробови мора да се засечат по нивната задна третина, нормално на нивната главна оска; овие засекувања не се неопходни кога белите дробови се исклучени од исхраната на луѓето;
3. визуелна инспекција на перикардот и срцето коешто е засечено по должина за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервентрикуларниот септум;
4. визуелна инспекција на дијафрагмата;
5. визуелна инспекција и палпација на црниот дроб, лимфните јазли на црниот дроб и панкреасот, (Lnn. portales); засекување на висцералната површина на црниот дроб и на основата на каудалниот лобус (lobus caudalis) за да се прегледаат жолчните канали;
6. визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (Lnn. gastrici mesenterici, craniales, и caudales); палпација и, доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;
7. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација на слезината;
8. визуелна инспекција на бубрезите и, доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (Lnn. renales);
9. визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;
10. визуелна инспекција на гениталните органи (освен на penisот, доколку претходно е отстранет);

11. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација и засекување на вимето и неговите лимфни јазли (*Lnn. supramammarii*). Кај кравите, секоја половина на вимето мора да се отвори по должина, со долг длабок засек се до лактиферните синуси (*sinus lactiferes*) и лимфните јазли на вимето мора да се засечат, освен кога вимето е исклучено од исхрана на луѓето.

## 6. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ ОВЦИ И КОЗИ

### Член 15

Труповите и внатрешните органи на овци и кози подлежат на следниве постапки за *post-mortem* преглед:

1. визуелна инспекција на главата по одерување на кожата и, во случај на сомнеж, преглед на грлото, јазикот и ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли. Не доведувајќи ги во прашање прописите за здравствена заштита на животните, овие прегледи не се потребни доколку главата, вклучувајќи ги јазикот и мозокот, не се употребуваат за исхраната на луѓето;

2. визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови и бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (*Lnn. bifurcationes, eparteriales и mediastinales*); во случај на сомнение, овие органи и лимфни јазли мора да се засечат и прегледаат;

3. визуелна инспекција на перикардот и срцето; во случај на сомнение, срцето мора да се засече и прегледа;

4. визуелна инспекција на дијафрагмата;

5. визуелна инспекција на црниот дроб и на панкреасните лимфни јазли, (*Lnn. portales*); палпација на црниот дроб и на неговите лимфни јазли; засекување на гастричната површина на црниот дроб за да се испита жолчниот канал;

6. визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales, и caudales*);

7. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација на слезината;

8. визуелна инспекција на бубрезите и, доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (*Lnn. renales*);

9. визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;

10. визуелна инспекција на гениталните органи (освен на penisот, доколку веќе е отстранет);

11. визуелна инспекција на вимето и лимфни јазли;

12. визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и зглобовите на младите животни. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се засече, зглобовите да се отворат; и синовијалната течност треба да се прегледа.

## 7. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ КОПИТАРИ

### Член 16

Труповите и внатрешните органи од копитари подлежат на следниве постапки за *post-mortem* преглед:

1. визуелна инспекција на главата и, по ослободување од јазикот, грлото; палпација и, доколку е потребно, инцизија на подвиличните, ретрофарингијалните и паротидните лимфни јазли (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares, и parotidei*). Јазикот треба да се

ослободи за да се овозможи детална визуелна инспекција на устата, а премиот помеѓу устата и грлото треба визуелно да се прегледа и да се палпира.

2. визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови и, доколку е потребно, засекување на бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (Lnn. bifurcationes, eparteriales и mediastinales); Трахејата и главните гранки на бронхиите мора да се отворат по должина, а белите дробови треба да се засечат по нивната задна третина, нормално на нивната главна оска; овие засеци не се неопходни кога белите дробови не се употребуваат за исхрана на луѓето;

3. визуелна инспекција на перикардот и срцето кое е засечено по должина, за да се отворат коморите и да се направи пресек низ интервентрикуларниот септум;

4. визуелна инспекција на дијафрагмата;

5. визуелна инспекција, палпација и, доколку е потребно, засекување на црниот дроб и на хепатичните и панкреасните лимфни јазли, (Lnn. portales);

6. визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (Lnn. gastrici mesenterici, craniales, и caudales); и, доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;

7. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација на слезината ;

8. визуелна инспекција на бубрезите и, доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (Lnn. renales);

9. визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;

10. визуелна инспекција на гениталните органи на пастувите (освен на пенисот, доколку претходно е отстранет) и кобилите;

11. визуелна инспекција на вимето и лимфните јазли (Lnn. supramamarii) и, доколку е потребно, засекување на супрамамарните лимфни јазли;

12. визуелна инспекција и палпација на папачниот регион и зглобовите на младите животни. Во случај на сомнение, папачниот регион треба да се засече, а зглобовите да се отворат; синовијалната течност треба да се прегледа;

13. сите сиви и бели коњи треба да се прегледаат за меланоза и меланоматија со преглед на мускулите и рамените лимфни јазли (Lnn. subrhomboidei) под скапуларната 'рскавица по олабавување на врската на едното рамо. Бубрезите треба да се ослободат и да се прегледаат со засек низ целиот бубрег.

## 8. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНИ СВИЊИ

### Посебни барања за Ante-mortem преглед

#### Член 17

(1) Управата за ветеринарство може да одлучи свињите наменети за колење да се подложат на ante-mortem преглед на одгледувалиштето на потекло. Во тој случај, колењето на група свињи од одгледувалиштето може да се одобри единствено ако:

1. се придружени со здравствена потврда дадена во Прилог II кој е составен дел на овој правилник; и

2. се исполнети барањата од ставовите 2 до 5 од овој член.

(2) Ante-mortem преглед на одгледувалиштата на потекло се состои од:

1. проверки на записите и документацијата во одгледувалиштето, вклучително информации за ланецот на исхрана;

2. преглед на свињите за да се одреди дали:

(а) имаат болест или состојба која може да се пренесе на животни или луѓе преку ракување или конзумирање на месото, или се однесуваат, индивидуално или колективно, на начин кој укажува дека таква болест може да се случи.

(б) покажуваат нарушување во општото однесување или знаци на болест кои може да го направат месото неисправно за исхрана на луѓето, или

(в) постојат докази или причини за сомневање дека тие може да содржат резидуи кои ги надминуваат нивоата утврдени со прописи, или резидуи од забранети супстанции.

(3) Официјален ветеринар или овластен ветеринар врши премортални контроли на одгледувалиштето. Свињите треба директно да се испратат на колење и не смеат да се мешаат со другите свињи.

(4) Ante-mortem преглед во кланицата треба единствено да покрива:

1. контрола на идентификацијата на животното; и
2. преглед за да се осигури дека правилата за благосостојба на животното се исполнети и дали постојат знаци на состојба која може да има несакан ефект врз здравјето на луѓето или здравствената заштита на животните. Официјалниот помошник може да го врши овој преглед.

(5) Доколку свињите не се заколат во период од три дена од издавање на здравствената потврда утврдена во став 1, точка 1 на овој член:

1. тие не го напуштале одгледувалиштето на потекло на пат до кланицата, треба повторно да се прегледаат и да се издаде нова здравствена потврда;
2. тие се веќе на пат до или во кланицата, колењето може да се одобри откако причината за одолжувањето е оценета, под услов свињите да поминат понатамошен ветеринарен ante-mortem преглед.

### **Посебни барања за post-mortem преглед**

#### **Член 18**

(1) Труповите и внатрешните органи на свињите, кои ги исполнуваат условите од член 17 од овој правилник, треба да минат низ следниве постапки на post-mortem преглед:

1. визуелна инспекција на главата и грлото, засекување и преглед на подвиличните лимфни јазли (Lnn. mandibulares), визуелна инспекција на устата, преминот помеѓу устата и грлото и јазикот;

2. визуелна инспекција на белите дробови, трахејата и езофагусот; палпација на белите дробови и на бронхијалните и медиастиналните лимфни јазли (Lnn. bifurcationes, eparteriales и mediastinales); Трахејата и главните бронхиални гранки треба да се отворат по должина, а белите дробови треба да се засечат во нивната задна третина, нормално на нивната главна оска; овие засеци не се неопходни кога белите дробови не се употребуваат во исхрана на луѓето;

3. визуелна инспекција на перикардот и срцето и негово надолжно засекување за да се отворат коморите и засекување на интервентрикуларниот септум;

4. визуелна инспекција на дијафрагмата;

5. визуелна инспекција на црниот дроб и на хепатичните и панкреасните лимфни јазли, (Lnn. portales), палпација на црниот дроб и неговите лимфни јазли;

6. визуелна инспекција на гастроинтестиналниот тракт, мезинтериумот, гастричните и мезентеријалните лимфни јазли (Lnn. gastrici mesenterici, craniales, и caudales); палпација и, доколку е потребно, засекување на гастричните и мезентеријалните лимфни јазли;

7. визуелна инспекција и, доколку е потребно, палпација на слезината;

8. визуелна инспекција на бубрезите и, доколку е потребно, засекување на бубрезите и на бубрежните лимфни јазли (Lnn. renales);

9. визуелна инспекција на плеврата и перитонеумот;

10. визуелна инспекција на гениталните органи (освен на penisот, ако претходно е отстранет);

11. визуелна инспекција на вимето и лимфните јазли (Lnn. supramammarii); засекување на лимфни јазли на вимето кај маторици;

12. визуелна инспекција и палпација на папочниот регион и зглобовите на младите животни. Во случај на сомнение, папочниот регион треба да се засече, а зглобовите да се отворат.

(2) Управата за ветеринарство може да одлучи, врз основа на епидемиолошките и други податоци од одгледувалиштето на потекло, дека свињите за тов сместени под контролирани услови на интегриран систем на производство од моментот кога се одбиени од доење треба, во некои или во сите случаи утврдени во членовите 17 и 18 од овој правилник, да подлежат само на визуелна инспекција.

## 9. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ЖИВИНА

### Посебни барања за ante-mortem преглед

#### Член 19

(1) Управата за ветеринарство може да одлучи живината наменета за колење да биде подложена на ante-mortem преглед во одгледувалиштето на потекло. Во тој случај, колењето на јато живина од одгледувалиште може да се одобри единствено ако:

1. се придружени со здравствена потврда дадена во Прилог I кој е составен дел на овој правилник; и

2. се исполнети барањата од ставовите 2 до 5 од овој член.

(2) Ante-mortem прегледите на одгледувалиштето на потекло се состојат од:

1. проверки на записите и документацијата на одгледувалиштето на потекло, вклучувајќи ги информациите за ланецот на исхрана;

2. проверки на јатото живина за да се одреди дали:

(а) постои болест или состојба која може да се пренесе на животни или луѓе преку ракување или конзумирање на месото или се однесуваат на начин што укажува дека таква болест може да се појави,

(б) покажуваат нарушување во општото однесување или знаци на болест што може да го направи месото неисправно за исхрана на луѓето, или

(в) постојат докази или причини за сомнение дека тие може да содржат резидуи кои ги надминуваат нивоата утврдени во прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство или резидуи од забранети супстанции.

(3) Официјален ветеринар или овластен ветеринар врши ante-mortem преглед на одгледувалиштето.

(4) Ante-mortem преглед во кланицата треба единствено да покрива:

1. контрола на идентификацијата на животното; и

2. преглед за да се осигура дека прописите за благосостојбата на животното се исполнети и дали постојат знаци на состојба која може да има неповолен ефект врз здравјето на луѓето и здравствената заштита на животните. Официјалениот ветеринарен техничар може да го врши овој преглед.

(5) Доколку птиците не се заколат во период од три дена по издавањето на здравствениот сертификат утврден во став 1 точка 1 од овој член:

1. доколку јатото не го напуштало одгледувалиштето на потекло до кланицата, тие треба повторно да се прегледаат и да се издаде нов здравствен сертификат;



2. доколку јатото е веќе на пат до или во кланицата, колењето може да се одобри откако причината за одолжувањето е оценета, под услов јатото повторно помине низ ante-mortem преглед.

(6) Кога ante-mortem преглед не се врши на одгледувалиштето, официјалниот ветеринар врши преглед на јатото во кланицата.

(7) Доколку птиците покажуваат клинички знаци на болест, тие не може да се колат за исхрана на луѓе. Колењето на овие птици на линијата за колење може да се одвива на крајот на редовниот процес на колење доколку се преземени мерки за одстранување на ризикот од ширење на патогени организми, а просториите се чистат и дезинфицираат веднаш по колењето.

(8) Во случај на живина одгледувана за производство на масен црн дроб 'foie gras' како и птици со одложена евисцерација закланана на одгледувалиштето на потекло, ante-mortem преглед се врши во согласност со ставовите 2 и 3 од овој член. Здравствената потврда дадена во Прилог II на овој правилник ги придружува неевисцерирани трупови до кланицата или до објектот за расекување.

### **Посебни барања за post-mortem преглед**

#### **Член 20**

(1) Сите птици минуваат низ post-mortem преглед во согласност со членовите 6, 7, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 и 38 од овој правилник. Дополнително, официјалниот ветеринар лично ги врши следниве прегледи:

1. дневни инспекции на утробата и телесните празнини на репрезентативна мостра од птиците;

2. детална инспекција на мостра по случаен избор, од секоја група живина со исто потекло, на делови од птици или цели птици кои се прогласени како неисправни за исхрана на луѓе по post-mortem преглед; и

3. сите неопходни понатамошни испитувања кои се потребни кога постои причина за сомневање дека месото од птиците може да е неисправно за исхрана на луѓе.

(2) При преглед на живина одгледувана за производство на масен црн дроб 'foie gras' и одложена евисцерација на живина заклана на одгледувалиштето на потекло, post-mortem прегледот вклучува преглед на здравствената потврда, дадена во Прилог I од овој правилник, која ги придружува труповите. Кога ваквите трупови се транспортираат директно од одгледувалиштето до објектот за расекување, post-mortem преглед се изведува во објектот за расекување. Здравствената потврда, дадена во Прилог I од овој правилник, ги придружува труповите кои не се евисцерирани до кланицата или до објектот за расекување.

### **10. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ЛАГОМОРФИ ОДГЛЕДУВАНИ НА ФАРМА**

#### **Член 21**

За преглед на лагоморфи одгледувани на фарма се применуваат посебните барања за преглед на живина од членовите 19 и 20 од овој правилник.

## 11. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ФАРМСКИ ОДГЛЕДУВАН ДИВЕЧ

### Посебни барања за ante-mortem преглед

#### Член 22

(1) Ante-mortem преглед може да се врши во одгледувалиштето на потекло кога се исполнети барањата согласно прописите за посебните барања за храната од животинско потекло. Во овој случај, предморталниот преглед го врши официјален или овластен ветеринар.

(2) Ante-mortem преглед на одгледувалиштето треба да вклучува контрола на евиденција или документацијата на фармата вклучувајќи и информации за ланецот на исхрана.

(3) Кога ante-mortem преглед се извршува не повеќе од три дена пред пристигнувањето на животните во кланицата, и животните се донесуваат живи до кланицата, ante-mortem преглед во кланицата единствено треба да опфаќа:

1. контрола на идентификацијата на животните; и
2. преглед за да се обезбеди дека прописите за благосостојба на животното се исполнети и дали постојат знаци на состојба која може да има неповолен ефект врз здравјето на луѓето и здравствената заштита на животните.

(4) Здравствената потврда која е дадена во Прилог II од овој правилник, ги придружува живите животни врз кои е извршена инспекција на фармата. Здравствената потврда, која е дадена во Прилог III кој е составен дел на овој правилник, ги придружува живите животни врз кои е извршен преглед и кои се заклани на одгледувалиште.

### Посебни барања за post-mortem преглед

#### Член 23

(1) Инспекциите вклучуваат палпација и, кога тоа се смета потребно, засекување на оние делови на животни кај кои има промени или за кои постои сомневање од какви било причини.

(2) Постапките за post-mortem прегледите опишани за говеда и овци, домашни свињи и живина се применуваат на соодветните видови на фармски огледуван дивеч.

(3) Кога животните се заклани на одгледувалиштето на потекло, официјалниот ветеринар во кланицата го проверува сертификатот кој ги придружува.

## 12. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ДИВЕЧ

### Посебни барања за post-mortem преглед

#### Член 24

(1) Инспекцијата врз дивечот се врши во најкраток можен рок по приемот во објектот за ракување со дивечот.

(2) Официјалниот ветеринар ја зема предвид декларацијата или информацијата која ја доставило обученото лице вклучено во ловот на животното во согласност со посебните барања за хигиена на храна од животинско потекло.

(3) Во текот на post-mortem преглед, официјалниот ветеринар извршува:

1. визуелен преглед на трупот, неговите празнини и, кога тоа е соодветно, органите со цел да се:

(а) откријат абнормалности кои не се резултат на ловот. За оваа цел, дијагнозата може да се заснова на која било информација која обученото лице ја доставило, а која се однесува на однесувањето на животното пред убивањето,

(б) провери дека смртта не е предизвикана од некоја друга причина, освен ловот.

Доколку оценката не може да се направи само врз основа на визуелниот преглед, треба да се направат подетални лабораториски испитувања;

2. испитување на органолептичките абнормалности;

3. палпација на органите, кога тоа е соодветно;

4. кога постои сериозна основа за сомнение за присуство на резидуи или контаминенти, се земаат мостри за извршување на анализи на резидуи кои не се резултат од процесот на лов, вклучувајќи ги и контаминентите од животната средина. Кога се врши подетален преглед врз основа на таквите сомневања, треба да се почека додека прегледот не заврши, пред конечна проценка за целиот дивеч убиен за време на релевантниот лов или оние делови од дивечот за кои има сомнение или кои покажуваат абнормалности;

5. преглед на карактеристиките кои укажуваат дека месото претставува ризик по здравјето, вклучувајќи:

(а) невообичаено однесување или нарушување на општата состојба на животното, според известување од ловецот,

(б) генерализирано присуство на тумори или апсцеси на различни внатрешни органи или мускули,

(в) артритис, орхитис, патолошки промени на црниот дроб или слезината, воспаление на цревата или на папачната регија,

(г) присуство на страни тела кои не потекнуваат од процесот на лов во празнините на трупот, стомакот, внатрешните органи или урината, дисколорација на плеврата или перитонеумот (кога релевантните внатрешни органи се присутни),

(д) присуство на паразити,

(ѓ) создавање на значително количество на гас во гастроинтестиналниот тракт со дисколорација на внатрешните органи (кога овие внатрешни органи се присутни),

(е) значителни абнормалности во бојата, конзистентноста или мирисот на мускулното ткиво или органите,

(ж) постари отворени скршеници,

(з) кахексија и/или општ или локализиран едем,

(с) скорешна плеврална или перитонеална адхезија и

(и) други очигледни екстензивни промени како путрификација.

(4) Кога официјалниот ветеринар смета за потребно, 'рбетниот столб и главата треба да се расечат надолжно.

(5) Во случај на ситен дивеч чија утроба не е отстранета веднаш по убивањето, официјалниот ветеринар извршува *post-mortem* преглед на репрезентативен примерок од животните донесени на преглед. Кога инспекцијата укажува на болест пренослива на луѓе или на која било карактеристика дадена во став 3(д) од овој член, официјалниот ветеринар извршува други проверки на сите животни за да одреди дали тие да се прогласат неисправни за исхрана на луѓе или дали секој труп треба индивидуално да се прегледа.

(6) Во случај на сомнение, официјалниот ветеринар може да изврши дополнителни засеци и прегледи на релевантните делови од животното потребни за да се добие крајната дијагноза.

(7) Дополнително на случаите наведени член 12 од овој правилник, месото кое во текот на *post-mortem* преглед покажува каква било од карактеристиките дадени во членовите 22 и 23 од овој правилник се прогласува неисправно за исхрана на луѓе.

### 13. ПОСЕБНИ БАРАЊА ЗА ПРЕГЛЕД НА ПОСЕБНИ ОПАСНОСТИ

#### **Трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии (ТСЕ)**

##### Член 25

(1) Официјалните контроли извршени за контрола на ТСЕ треба да ги земат предвид посебните барања за превентива и контрола на трансмисивните спонгиоформни енцефалопатии.

(2) Месото од животни инфицирано или сомнително на инфекција со ТСЕ се прогласува неисправно за исхрана на луѓе.

#### **Цистицеркоза**

##### Член 26

(1) Постапките за post-mortem преглед опишани во овој правилник се минимални барања за преглед за цистицеркоза кај говеда постари од шест недели и кај свињи. Како надополна, може да се применат посебни серолошки тестови. Во случај на говеда постари над шест недели, засекување на масетерите при post-mortem преглед не е задолжително, кога се применува посебен серолошки тест. Истото се однесува кога говедата постари од шест недели се одгледани на фарма која официјално е сертифицирана како слободна од цистицеркоза.

(2) Месото инвадирано со цистицеркоза се прогласува како неисправно за исхрана на луѓето. Кога животното не е генерализирано инвадирано, деловите што не се инфицирани со цистицеркоза може да се прогласат како исправни за исхрана на луѓе по извршување на ладен третман.

#### **Трихинелоза**

##### Член 27

(1) Трупови од свињи (домашни свињи, диви свињи фармски одгледувани и диви свињи од природа), копитари и други видови подложни на трихинелоза се прегледуваат за трихинелоза во согласност со прописите за ветеринарно здравство, доколку законската регулатива не предвидува поинаку.

(2) Месото од животни инфицирано со трихинела се прогласува несоодветно за исхрана на луѓе.

#### **Малеус**

##### Член 28

(1) Копитарите се прегледуваат за малеус. Прегледите за малеус кај копитарите вклучуваат детални прегледи на мукозните мембрани на трахејата, ларинксот, носната шуплина и синусите и нивните разграноци, со поделба на главата по должина на медијалната рамнина и одстранување на носниот септум.

(2) Месото од коњи кај кои е дијагностицирана сакагија се прогласува неисправно за исхрана на луѓето.

## Туберкулоза

### Член 29

(1) Кога животните реагираат позитивно или сомнително на туберкулин, или постојат други основи за сомневање за инфекција, се колат одделно од другите животни, преземајќи ги сите мерки за претпазливост за да се избегне ризикот од контаминација на другите трупови тела, линијата за колење и присутниот персонал во кланицата.

(2) Месото од животни кај кое со *post-mortem* преглед се откриени локализирани туберкулозни лезии во повеќе органи или ткива, се прогласува неисправно за исхрана на луѓето. Кога туберкулозните лезии се пронајдени во лимфните јазли на само еден орган или на дел од трупот, единствено зафатениот орган или дел од трупот и придружните лимфни јазли се прогласуваат за неисправни за исхрана на луѓе.

## Бруцелоза

### Член 30

(1) Кога животните реагираат позитивно или сомнително на тест за бруцелоза или постојат други основи за сомневање на инфекција, се колат одделно од другите животни, преземајќи ги сите мерки за претпазливост за да се избегне ризикот од контаминација на другите трупови, линијата за колење и присутниот персонал во кланицата.

(2) Месото од животни кај кои со постморталните инспекции се откриени лезии кои укажуваат на акутна инфекција со бруцелоза се прогласува неисправно за исхрана на луѓе. Во случај на животни кои позитивно или сомнително реагираат на тест за бруцелоза, вимето, гениталниот тракт и крвта мора да се прогласат за неисправни за исхрана на луѓе дури и ако не се пронајдени лезии.

## 14. ЗДРАВСТВЕН ПЕЧАТ

### Здравствен печат на месото исправно за исхрана на луѓето

### Член 31

(1). Официјалниот ветеринар го надгледува здравственото обележување и ознаките кои се користат за таа цел.

(2). Официјалниот ветеринар, особено треба да обезбеди дека:

1. здравствените ознаки се ставаат единствено кај животни (домашни копитари и чапункари, фармски одгледувани цицачи освен лагоморфи, и крупен дивеч) кои минале низ *ante-mortem* и *post-mortem* преглед во согласност со овој правилник и кога не постои основа за прогласување дека месото не е исправно за исхрана на луѓето. По исклучок, здравствената ознака може да се стави и пред добивање на резултати од испитување на трихинелоза, доколку официјалниот ветеринар е сигурен дека месото од наведените животни се става во промет единствено доколку резултатите се задоволителни, и

2. здравствената ознака се става на надворешната површина од трупот, преку втиснување на ознака со мастило или врел жиг, на начин на кој, доколку трупот е поделен на половинки или четвртинки, или доколку половинките од трупот се пресечени на три дела, секое од парчињата е означено со ознака за здравствена исправност.

(3). Здравствениот печат треба да е овален, најмалку 6,5 cm широк и 4,5 cm висок и читливо да ги содржи следниве информации:

1. МК (кодот на Република Македонија со две-букви во согласност со релевантните ISO стандарди) напишано со големи букви.

2. одобрениот број на кланицата; и

(4). Висината на буквите треба да биде најмалку 0,8 cm, а висината на бројките 1 cm. Димензиите и буквите на ознаката може да се намалат кај здравствена ознака на јагниња, јариња и млади прасиња.

(5). Боите кои се користат за здравственото обележување треба да бидат одобрени согласно прописите за безбедност на храна.

(6). Здравствената ознака може да вклучува и ознака на официјалниот ветеринар кој го извршил здравствениот преглед на месото.

(7). Месото од животни принудно заклани надвор од кланица треба да носат посебна здравствена ознака која не може да се замени со здравствениот печат утврдена во ова поглавје, ниту со идентификационата ознака согласно прописите за посебните барања за безбедност на храна од животинско потекло.

(8). Месо од дивеч на кој не му е симната кожата не може да има здравствен печат, се додека кога по отстранување на кожата во објект за ракување со дивеч, истиот поминал post-mortem преглед и месото е прогласено исправно за исхрана на луѓето.

(9). Одредбите од овој член се применуваат без оглед на одредбите за здравствено означување од аспект на прописите за здравствена заштита на животните.

### **Здравствен печат за месо условно исправно за исхрана на луѓе**

#### **Член 32**

(1). Здравствениот печат кој се става на месо кое е условно исправно за исхрана на луѓе, поради потеклото на животните од регион, кој е предмет на рестрикции во поглед на здравствената заштита на животните или други причини, треба да има дијагонален крст кој се состои од две прави линии кои се вкрстуваат во центарот на печатот и овозможуваат соодветната информација да остане читлива.

(2). Здравствениот печат споменат во став (1) од овој член исто така може да се примени со употреба на овален печат со 6,5 cm ширина и 4,5 cm висина; следниве информации мора да се појават на маркицата со совршени читливи знаци:

1. во горниот дел, МК (кодот на Република Македонија со две-букви во согласност со релевантните ISO стандарди) напишано со големи букви;

2. во средина, одобрениот број на кланицата ; и

3. две прави линии кои поминуваат низ центарот на печатот на таков начин што не ја покриваат информацијата.

Висината на буквите мора да биде 0,8 cm, а висината на бројките 1 cm.

Печатот исто така треба да содржи информација со која ќе може да се идентификува ветеринарот кој ја направил инспекцијата на месото.

(3). Здравствениот печат треба да се аплицира под директен надзор на официјалниот ветеринар кој го контролира спроведувањето на барањата кои се однесуваат на здравствена заштита на животните.

## 15. ФРЕКВЕНЦИЈА НА КОНТРОЛИТЕ ОФИЦИЈАЛНИ ВЕТЕРИНАРНИ ТЕХНИЧАРИ КАКО АСИСТЕНЦИЈА НА ОФИЦИЈАЛНИ ВЕТЕРИНАРИ

### Официјални ветеринарни техничари

#### Член 33

Официјалните ветеринарни техничари може да му помогнат на официјалниот ветеринар во сите задачи, согласно следните ограничувања и сите посебни правила утврдени со посебните барања:

1. во однос на увидот, официјалните ветеринарни техничари може единствено да прибираат информации за добрата хигиенска пракса и постапките засновани на НАССР;

2. во однос на ante-mortem прегледот и проверките што се однесуваат на благосостојбата на животните, официјалните ветеринарни техничари може единствено да направат почетна проверка на животните и да помагаат во чисто практичните задачи; и

3. во однос на post-mortem прегледот, официјалниот ветеринар треба редовно да ја проверува работата на официјалните ветеринарни техничари и, во случај на животни кои се принудно заклани, лично да го изврши прегледот.

### Фреквенција на контролите

#### Член 34

(1) Управата за ветеринарство треба да обезбеди најмалку еден официјален ветеринар да е присутен:

1. во кланиците, во текот на ante и post-mortem прегледот; и

2. во објектите за ракување со дивеч, во текот на post-mortem прегледот;

(2) По исклучок од став (1) на овој член, Управата за ветеринарство може да го прилагоди овој пристап во одредени кланици и објекти за ракување со дивеч, идентификувани врз основа на анализата на ризикот, да одобри:

1. официјалниот ветеринар да не биде присутен во време на ante-mortem прегледот во кланиците доколку:

(а) официјалниот ветеринар или овластен ветеринар извршил ante-mortem преглед во одгледувалиште на потекло, ги проверил информациите за ланецот на исхрана и ги известиле официјалните ветеринарни техничари за резултатите од проверката во кланицата,

(б) официјалниот ветеринарен техничар во кланицата утврдил дека информациите за ланецот на исхрана не укажуваат никаков можен проблем за безбедноста на храната и дека општата состојба и благосостојбата на животното е задоволителна, и

(в) официјалниот ветеринар редовно проверува и утврдува дека официјалните ветеринарни техничари правилно ги извршуваат наведените проверки;

2. официјалниот ветеринар не треба постојано да биде присутен за време на post-mortem прегледот во кланиците доколку:

(а) официјалниот ветеринарен техничар ги извршува post-mortem прегледите и го одделува месото со абнормалности од целокупното останато месо од истото животно,

(б) официјалниот ветеринар последователно го прегледува целокупното такво месо, и

(в) официјалниот ветеринарен техничар ги документира своите постапки и наоди на начин што овозможува на официјалниот ветеринар утврдување на исполнување на стандардите.

По исклучок од став (1) на овој член, во случај на живина и лагоморфи, официјалниот ветеринарен техничар може да го отфрли месото со промени и, согласно со посебните

барања, официјалниот ветеринар не треба систематски да врши инспекција врз целокупното такво месо.

(3) Одредбата на став (2) од овој член не се применува кај:

1. животните кои се принудно заклани;
2. животни за кои се сомнева дека имаат болест или состојба која може да има штетен ефект врз здравјето на луѓето;
3. говеда од стада кои официјално не се прогласени како стада ослободени од туберкулоза;
4. говеда, овци и кози од стада кои официјално не се прогласени како стада ослободени од бруцелоза;
5. во случај на појава на болести од ОИЕ Листата А или, кога тоа е соодветно, ОИЕ Листата Б особено животни подложни на одредени болести утврдени со прописите за ветеринарно здравство;
6. кога се неопходни построги контроли за да се земат предвид нови болести или одредени болести од ОИЕ Листата Б.

(4) Во објектите за расекување, Управата за ветеринарство треба да обезбеди дека официјалниот ветеринар или официјалниот ветеринарен техничар е присутен кога месото се обработува, со соодветна зачестеност за постигнување на целите на овој Правилник.

## 16. ОБУКА НА ОФИЦИЈАЛЕН ВЕТЕРИНАР, ОФИЦИЈАЛНИ ВЕТРИНАРНИ ТЕХНИЧАРИ И ПЕРСОНАЛ ОД КЛАНИЦА

### Професионални квалификации на официјални ветеринари

#### Член 35

(1) Управата за ветеринарство може да ги назначи како официјални ветеринари за спроведување на одредбите од овој правилник единствено оние доктори по ветеринарна медицина кои го положиле испитот за исполнување на барањата од став (2) од овој член.

(2) Управата за ветеринарство уредува организирање и спроведување на испити од став (1) од овој член. Испитот треба да го потврди знаењето за следниве теми до степен потребен во зависност од знаењето и квалификациите на докторот за ветеринарна медицина за:

1. националното и законодавството на Европската Унија за ветеринарното јавно здравство, безбедноста на храната, здравствената заштита на животните, благосостојбата на животните и фармацевтски супстанции;
2. принципите на заедничката земјоделска политика, пазарните мерки, извозни надоместоци и откривање на измами (вклучувајќи ги во глобален контекст: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);
3. основите на преработка на храната и прехранбената технологија;
4. принципи, концепти и методи за добрата производна пракса и управување со квалитетот;
5. управување со квалитет пред собирањето/изловување (добра практика на фармата);
6. промоција и употреба на принципите на хигиена и здравствена исправност на храната, (добра хигиенска пракса);
7. принципи, концепти и методи за анализа на опасностите;
8. принципи, концепти и методи за HACCP, употреба на HACCP низ целиот ланец на производство на храна;
9. превенција и контрола на опасности кои произлегуваат од храната поврзани со здравјето на луѓето;



10. динамика на инфекциите и интоксикација во популациите;
11. дијагностика во епидемиологијата;
12. системи за надгледување и надзор;
13. оценка од увидиот и регулаторна оценка на системите за управување со безбедноста на храната;
14. принципи и дијагностичка примена на современите методи за испитување;
15. информатичка и комуникациска технологија поврзана со ветеринарното јавно здравство;
16. ракување со податоци и примена на биостатистика;
17. истражувања за појава на болести кај луѓето кои потекнуваат од храна;
18. релевантни аспекти за ТСЕ;
19. благосостојба на животните на ниво на производство, транспорт и колење;
20. прашања за животната средина поврзани со производство на храна (вклучувајќи управување со отпад);
21. принципи за претпазливост и заштита на потрошувачите; и
22. принципи за обука на персонал кој работи во ланецот на производство.

(3) Кандидатите може да го добијат потребното знаење како дел од нивната основна едукација, преку помината обука или преку добиено професионално искуство по дипломирањето.

(4) Управата за ветеринарство може да постави различни испити што ќе ги земат предвид искуството и образованието на кандидатите.

(5) Управата за ветеринарство може да назначи како официјален ветеринар, кандидат без полагање на испит доколку истиот кандидат се здобил со знаење како дел од универзитетското образование или преку продолжено образование кое резултира со последипломска квалификација.

(6) Официјалниот ветеринар треба да има способност за мултидисциплинарна соработка.

(7) Секој официјален ветеринар треба да мине практична обука со пробен период од најмалку 200 часови пред да започне со самостојна работа. Во текот на овој пробен период, тој работи под надзор на постојани официјални ветеринари во кланици, објекти за расекување, инспекциски места за свежо месо и на самите одгледувалишта на потекло. Обуката особено треба да се однесува на увид на системите за управување со безбедност на храната.

(8) Официјалниот ветеринар треба да го следи современото знаење и да држи чекор со новите откритија преку редовни активности на континуирана едукација и професионална литература. Официјалниот ветеринар, кога тоа е возможно, презема годишни активности на континуирана едукација.

(9) Докторите по ветеринарна медицина веќе именувани како официјални ветеринари треба да стекнат знаење за темите од став 2 на овој член, преку активности на континуирана едукација. Управата за ветеринарство организира адекватни активности за ова.

(10) Доколку не е во спротивност со ставовите 1 до 9 од овој член, Управата за ветеринарство може да воведо посебни правила за официјалните ветеринари, кои работат со делумно работно време и кои се одговорни за вршење на контрола кај помалите оператори со храна.

## Професионални квалификации за официјални ветеринарни техничари

### Член 36

(1) Управата за ветеринарство може да ги назначи како официјални ветеринарни техничари единствено оние лица кои поминале обука и испит во согласност со барањата наведени во ставовите 2 до 8 од овој член.

(2) Управата за ветеринарство уредува организирање и спроведување на испити. (3) За да може да полагаат, кандидатите мора да докажат дека минале:

1. најмалку 500 часа теоретска обука и најмалку 400 часа практична обука што ги опфаќа областите специфицирани во став 5 од овој член; и

2. дополнителна обука што е потребна за да му овозможи на официјалниот ветеринарен техничар компетентно извршување на своите задачи.

(4) Практичната обука посочена во став 3 точка 1 од овој член треба да се одвива во клиниците и во објектите за расекување под надзор на официјален ветеринар, во одгледувалиштата и во други соодветни објекти.

(5) Обуката и испитите, треба предимно да се однесуваат на црвено месо и месо од живина. Лицата кои минале низ обука за една од двете категории и го положиле испитот, треба да минат единствено скратена обука за да го поминат испитот за другата категорија. Обуката и испитот, кога тоа е соодветно, треба да опфатат дивеч, дивеч одгледуван на фарми и лагоморфи.

(6) Обуката за официјални ветеринарни техничари треба да опфати, а испитите треба да го потврдат знаењето од следниве теми:

1. во поглед на одгледувалиштата:

(а) теоретски дел:

— познавање на организацијата на фармерската дејност, производните методи, меѓународната трговија,

— добри практики за одгледување на домашни животни,

— основно знаење за болестите, особено зоонозите – вирусите, бактериите, паразитите,

— надзор на болести, употреба на лекови и вакцини, испитување на резидуи,

— хигиенски и здравствени инспекции,

— благосостојба на животните на фармата и во текот на транспортот,

— барања за животната средина – во просториите, на фармата и воопшто,

— релевантни закони, прописи и административни одредби,

— заштита на потрошувачите и контрола на квалитетот;

(б) практичен дел:

— посети на фарми од различен вид и употреба на различни методи на одгледување,

— посети на објекти за производство,

— надгледување на утовар и истоварот на животните,

— лабораториски вежби,

— ветеринарни прегледи,

— документација;

2. во поглед на клиниците и објекти за расекување:

(а) теоретски дел:

— познавање на организацијата на месната индустрија, производствените методи, меѓународната трговија и технологијата на клиниците и на технологијата за расекување,

— добри знаење за хигиената и добрата хигиенска пракса, а особено индустриската хигиена, хигиена на колењето, расекувањето и складирањето, хигиена при работа,

— НАССР и увид на постапките засновани врз НАССР,

- благосостојба на животните при истовар по транспорт и во кланиците,
  - основни знаења за анатомијата и физиологијата на закланите животни,
  - основни знаења за патолошката анатомија на закланите животни,
  - релевантно знаење за ТСЕ и други важни зоонози и агенси кои предизвикуваат зоонози,
  - знаење за методите и постапките за колење, инспекција, приготвување, обвивање, пакување и превоз на свежо месо,
  - основни знаења за микробиологија,
  - ante-mortem преглед,
  - преглед за трихинелоза,
  - post-mortem преглед,
  - административни задачи,
  - познавање на релевантни закони, прописи и административни одредби,
  - постапки за земање мостри,
  - прашања поврзани со противправно постапување;
- (б) практичен дел:
- идентификација на животни,
  - проверка на староста,
  - преглед и оценка на закланите животни,
  - post-mortem преглед во кланиците,
  - прегледи за трихинелоза,
  - идентификација на животинските видови со преглед на типичните делови на животните,
  - идентификација и коментирање за деловите на закланото животно на кои промените се појавуваат,
  - хигиенски контроли, вклучително увид на добрите хигиенски практики и постапките засновани врз НАССР,
  - запис на резултатите од ante-mortem прегледите,
  - земање на мостри,
  - следливост на месото,
  - документација.

(7) Официјалните ветеринарни техничари треба да го одржуваат нивото на знаење и да држат чекор со новите откритија преку редовни активности на континуирана едукација и професионална литература. Официјалниот ветеринарен техничар, кога тоа е возможно, презема годишни активности на континуирана едукација.

(8) Лицата веќе именувани како официјални ветеринарни техничари треба да треба да стекнат знаење за темите од став 6 на овој член, преку активности на континуирана едукација. Управата за ветеринарство организира адекватни активности за ова.

(9) Ако официјалните ветеринарни техничари вршат единствено само земање на мостри и анализи поврзани со испитувањата за трихинелоза, Управата за ветеринарство треба да обезбеди дека истите добиле обука соодветна за овие задачи.

### **Посебни задачи за персонал од кланица вклучен во производство на месо од живина и лагоморфи**

#### **Член 37**

(1) Персоналот во кланиците може да ги преземе активностите на официјалните ветеринарни техничари за контрола на производството на месо од живина и лагоморфи, под следниве услови:

(а) кога објектите ја применуваат добрата хигиенска пракса во согласност со член 4 став (4) од овој правилник и постапките за НАССР за период од најмалку 12 месеци, Управата за ветеринарство може да го овласти персоналот од објектот да ги извршува задачите на официјален ветеринарен техничар. Овластувањето може да се додели единствено доколку персоналот на објектот е обучен на ист начин како и официјалните ветеринарни техничари и положил испит. Овој персонал треба да е под контрола, дирекција и одговорност на официјалниот ветеринар. Во овие случаи, официјалниот ветеринар е присутен при ante-mortem и post-mortem преглед, ги надгледува овие активности и врши редовни тестови на ефикасност и изведба за да обезбеди дека при спроведување на задачите од персоналот на клиницата се почитуваат критериумите дадени од Управата за ветеринарство и ги документира овие резултати од овие тестовите на ефикасност и изведба. Деталните правила за тестирањето на резултати на ефикасност се утврдуваат од страна на надлежниот орган. Кога степенот на хигиена на објектот е загрозен од работата на овој персонал и кога персоналот не ги извршува правилно овие задачи или кога воопшто овој персонал ја извршува својата работа на начин кој надлежниот орган го смета за незадоволителен, овој персонал ќе биде заменет со официјален помошник.

Одговорностите за производство и инспекција на објектот треба да бидат одделени, а персоналот од објектот треба да представува независен тим.

(б) Употребата на НАССР системот за операторите со храна е доброволна. Доколку Управата за ветеринарство не е убедена дека операторите со храна ги задоволуваат барањата, системот нема да се спроведува во тој објект. За оцена на системот, Управата за ветеринарство врши анализи на записите за производството и инспекциите, видот на активности преземени во тој објект, историјата на почитување на правилата, експертизата, професионалниот став и чувството за одговорност кај персоналот во клиниците во поглед на безбедноста на храната заедно со други релевантни информации.

### **Посебни задачи за земање мостри и испитување**

#### **Член 38**

Персоналот на клиниците кој поминал низ обука согласно член 36 од овој правилник може, под одговорност и надзор на официјалниот ветеринар, да извршува специфични задачи за земање мостри и испитување во поглед на животни од сите видови.

### **17. ЖИВИ БИВАЛВНИ МЕКОТЕЛИ**

#### **Член 39**

Производството и ставањето во промет на живи бивалвни мекотели, живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи подлежи на службените контроли утврдено во членовите 40, 41, 42, 43, 44, 45 и 46 од овој правилник.

### **Официјални контроли за живи бивалвни мекотели од класификувани производни области и области за повторно полагање**

#### **Член 40**

(1) Управата за ветеринарство треба да ги утврди локацијата и границите на производните области и областите за повторно полагање кои ги класификува. Кога тоа е соодветно, тоа може да се изврши во соработка со операторот со храна.

(2) Управата за ветеринарство треба да ја класификува производната област според која го овластува производството на живи бивалвни мекотели, како една од трите категории во

согласност со нивото на фекална контаминација. Кога тоа е соодветно, тоа може да се изврши во соработка со операторот со храна.

(3) Управата за ветринарство може да ги класификува областите како области од класа А од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели за директна исхрана на луѓето. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области треба да ги исполнат здравствените стандарди за живи бивалвни мекотели утврдени во прописите за посебните барања за храна од животинско потекло.

(4) Управата за ветринарство може да ги класификува областите како области од класа Б од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели, но пред нивното ставање во промет за исхрана на луѓе, истите треба да минат низ третман во центар за пречистување или повторно полагање за да ги исполнат здравствените стандарди посочени во став 3 од овој член. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области не смеат да ги надминат, во 90% до мострите, 4 600 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид. Во преостанатите 10% од мострите, живите бивалвни мекотели не треба да надминат 46 000 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид.

Референтен метод за овие анализи е со five-tube, three dilutions Most Probable Number (MPN) test специфициран во ISO 16649-3. Алтернативни методи може да се користат доколку се валидирани наспроти овој референтен метод во согласност со EN/ISO 16140.

(5) Управата за ветринарство може да ги класификува областите како области од класа Ц од каде може да се собираат живи бивалвни мекотели, но пред нивното ставање во промет за исхрана на луѓе, истите треба да минат низ третман на повторно полагање за подолг период за да се исполнат здравствените стандарди посочени во став 3. Живите бивалвни мекотели добиени од овие области не смеат да ги надминат, 46000 E.colli на 100 грама месо или интравалвуларен ликвид. Референтен метод за овие анализи е со five-tube, three dilutions Most Probable Number (MPN) test специфициран во ISO 16649-3. Алтернативни методи може да се користат доколку се валидирани наспроти овој референтен метод во согласност со EN/ISO 16140.

(6) Доколку Управата за ветринарство начелно одлучи да ги класификува производните области и областите за повторно полагање, треба:

1. да изработи листа на извори на контаминација од хумано или животинско потекло кои најверојатно може да бидат извор на контаминација за производните области;

2. да ги испитува количествата органски загадувачи кои се испуштаат во текот на различни периоди од годината, во согласност со сезонските варијации, од хуманата или животинската популација во областите за зафаќање, нивото на дождовни врнежи, третман на отпадните води, и други фактори;

3. да ги одреди карактеристиките на циркулација на загадувачите преку тековните шеми, батиметрија и циклусот на плима во производните области; и

4. воспостави програма за земање мостри од бивалвни мекотели во производните области заснована на испитување на воспоставените податоци, географската дистрибуција на точките за земање мостри и фреквенција на нивното земање треба да обезбеди резултатите од анализата да се репрезентативни до највисок можен степен за областта во прашање.

### **Мониторинг врз класификуваните области за повторно полагање и производните области**

#### **Член 41**

(1) Класификуваните области за повторно полагање и производните области треба периодично да се контролираат за да се провери:

1. дека нема неправилна работа во поглед на потеклото и дестинацијата на живите бивалвни мекотели;

2. микробиолошкиот квалитет на живите бивалвни мекотели во однос на производни области и областите за повторно полагање;

3. за присуство на планктони кои произведуваат токсини во водите на производни области и областите за повторно полагање и биотоксини кај живите бивалвни мекотели; и

4. присуството на хемиски контаминенти кај живите бивалвни мекотели.

(2) За да се спроведат проверките од став 1, точки 2, 3, и 4 од овој член треба да се приготват планови за земање мостри обезбедувајќи контролите да се одвиваат во редовни интервали или врз основа на случај доколку периодите на собирање не се редовни. Географската дистрибуција на точките за земање мостри и фреквенцијата на нивното земање треба да обезбеди резултатите од анализата да се репрезентативни до највисок можен степен за областта во прашање.

(3) Плановите за земање мостри за проверка на микробиолошкиот квалитет на живите бивалвни мекотели треба особено да ги земе предвид:

1. можната варијација на фекалната контаминација; и

2. параметрите посочени во став 6 од член 40 од овој правилник.

(4) Плановите за земање мостри за проверка на присуството на планктоните кои произведуваат токсини во водите на производни области и областите за повторно полагање и биотоксини кај живите бивалвни мекотели, треба особено да ги земат предвид можните варијации во присуство на планктони кои содржат морски биотоксини. Земањето мостри треба да содржи:

1. периодично земање мостри за откривање на промени во составот на планктоните кои содржат токсини и нивната географска дистрибуција. Резултатите кои сугерираат собирање на токсини во месото на мекотелите треба да се следат со интензивно земање мостри;

2. периодични испитувања за токсичност со користење на мекотели во погодените области кои се најподложни на контаминација.

(5) Фреквенцијата на земање мостри за анализа на токсини во мекотели, е секоја недела во текот на периодот на собирање. Овие фреквенции може да се намалат во конкретни области или за конкретни видови на мекотели, доколку оценката на ризикот за токсини или појавата на фитопланктони укажува на многу низок ризик од токсични епизоди. Фреквенцијата треба да се зголеми кога таквата оценка укажува дека неделното земање мостри нема да биде доволно. Оценката за ризикот треба периодично да се ревидира со цел да се оцени ризикот од појавата на токсинин на ниво на живите бивалвни мекотели од овие области.

(6) Кога постои знаење за степенот на акумулација на токсини за група на видови кои растат на иста област, видовите со највисок степен може да се употреби како индикаторен вид. Ова овозможува искористување на сите видови во групите доколку нивото на токсини во индикаторните видови се под регулаторните граници. Кога нивото на токсини во индикаторните видови се над регулаторните граници, собирањето на други видови единствено се дозволува доколку дополнителни анализи на другите видови укажува нивоа на токсини под границите.

(7) Во однос на мониторинг на планктоните, мострите треба да се репрезентативни на водениот столб и да обезбедуваат информации за присуството на токсичните видови како и популациони трендови. Доколку се откријат какви било промени на токсичната популација кои може да водат до акумулација на токсини, фреквенцијата на земање мостри на мекотелите треба да се зголеми или треба да се извршат затворања на областта како мерка на претпазливост сè додека не се добијат резултатите од анализата на токсините.

(8) Плановите за земање мостри за да се провери присуството на хемиски контаминенти мора да овозможи откривање на какви било надминувања на нивоата утврдени со посебни прописи.

### **Одлуки на основа на мониторинг**

#### **Член 42**

(1) Кога резултатите од земањето мостри покажуваат дека здравствените стандарди за мекотели се надминати или дека може на поинаков начин да претставуваат ризик по здравјето на луѓето, надлежниот орган мора да ја затвори производната област во прашање, со што ќе го спречи собирањето на живите бивалвни мекотели. Сепак, надлежниот орган може повторно да ја класификува производната област како класа Б или Ц доколку ги исполнува релевантните критериуми утврдени во член 40 од овој правилник и не претставува друг ризик за здравјето на луѓето.

(2) Управата за ветринарство може повторно да ја отвори производната област само доколку здравствените стандарди за мекотели повторно се усогласени со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна. Доколку надлежниот орган го затвори производството поради присуство на планктони или зголемено количество на токсини во мекотелите, потребни се најмалку два последователни резултати под регулаторните граници со најмала временска разлика од 48 часа за повторно отворање. Управата за ветринарство може да ги земе предвид информациите за фитопланктонските трендови при донесување на одлука. Кога постојат обемни информации за динамиката на токсичноста за дадена област и доколку постојат неодамнешни податоци за опаѓачки тренд на токсичноста, надлежниот орган може да одлучи повторно да ја отвори областа согласно добиените резултати под регулаторните граници при едно единствено земање на мостри.

### **Дополнителни барања за мониторинг**

#### **Член 43**

(1) Управата за ветринарство ја надгледува класификуваната производна област во која собирањето на живи бивалвни мекотели е забрането или собирањето е предмет на специјални услови за да обезбеди дека не се ставаат во промет производи штетни по здравјето на луѓето.

(2) Како дополнување на мониторингот на производни области и областите за повторно полагање од став 1 од член 41 од овој правилник, треба да се воспостави контролен систем кој се состои од лабораториски испитувања за да се потврди усогласеноста со барањата за финалниот производ во сите фази на производство, преработка и дистрибуција од страна на операторите со храна. Контролниот систем особено треба да потврди дека нивоата на морски биотоксини и загадувачи не ги надминуваат безбедносните граници и дека микробиолошкиот квалитет на мекотелите не претставува опасност за здравјето на луѓето.

### **Евидентирање и размена на информации**

#### **Член 44**

Управата за ветринарство треба:

1. да го утврди и ажурира списокот на одобрени производни области и областите за повторно полагање со детали за нивните локации и граници, како и класите во кои областите се класификуваат, од каде може да се соберат живите бивалвни мекотели во согласност со барањата од овој анекс. Овој список треба да се достави до сите

заинтересираните страни засегнати од овој анекс како што се производители, собирачи и оператори во центрите за пречистување и центрите за испраќање;

2. веднаш да ги информираат заинтересираните страни засегнати од овој анекс, како што се производители, собирачи и оператори во центрите за пречистување и центрите за испраќање, за сите промени на локацијата, границите или класата на производната област или нејзиното затворање, привремено и трајно; и

3. да дејствува веднаш кога контролите пропишани во овој прилог укажуваат дека производната област треба да се затвори или да се прекласификува или може повторно да се отвори.

### **Сопствени контроли на операторите со храна**

#### **Член 45**

За да донесе одлука за класификацијата, отворањето или затворањето на производна област, надлежниот орган може да ги земе предвид резултатите од контролите кои ги извршиле операторите со храна или организациите кои ги претставуваат. Во тој случај, надлежниот орган мора да има назначена лабораторија за извршување на анализите и, доколку тоа е потребно, земањето мостри и анализите треба да се одвиваат во согласност со протоколот договорен со надлежниот орган и операторите со храна или организациите кои ги претставуваат.

### **Службени контроли за пектинади собрани вон класификуваните производни области**

#### **Член 46**

Службените контроли за пектинади собрани надвор од класификуваните производни области се извршуваат на аукции за рибни производи, центри за испраќање и објекти за преработка. Овие официјални контроли треба да ја потврдат усогласеноста со здравствените стандарди за живите бивалвни мекотели утврдени во посебните барања за храна од животинско потекло.

## **18. ПРОИЗВОДИ ОД РИБА**

#### **Член 47**

Службените контроли на рибни производи се спроведуваат во согласност со членовите 48, 49 и 50 од овој правилник.

### **Службени контроли на производството и ставање во промет**

#### **Член 48**

(1) Службените контроли на производство и ставање во промет на рибни производи треба да вклучуваат, особено:

1. редовна контрола на хигиенските услови при истоварот и првата продажба;
2. инспекции на редовни интервали на транспортните средства и објекти сместени на копно, вклучувајќи ги местата за аукција и продажба на риба на големо, за да се провери, особено:
  - (а) кога тоа е соодветно, дали условите за одобрување се сè уште исполнети,
  - (б) дали со рибните производи се ракува правилно,
  - (в) усогласеноста со барањата за хигиена и температура, и



(г) чистотата на објектите, вклучувајќи ги и бродовите и нивните капацитетите и опрема и хигиената на персоналот; и

3. контрола на условите за складирање и транспорт.

(2) Службените контроли на бродовите:

1. може да се спроведат кога бродовите се во пристаниште ;

2. ги засегаат сите бродови што истовараат рибни производи во пристаништа, независно од знамето; и

3. може, доколку тоа е неопходно и кога надлежниот орган на земјата чие знаме го носи бродот ја спроведува службената контрола, контролата да се спроведе кога бродот е на море или кога се наоѓа во пристаниште во трета земја.

### **Службени контроли на производи од риба**

#### **Член 49**

(1) Службените контроли на производи од риба треба да ги вклучат најмалку: органолептички испитувања, индикатори на свежина, хистамин, Резидуи и контаминенти, микробиолошки проверки, паразити и отровни рибни производи.

(2) Случајните органолептички проверки треба да се спроведуваат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција. Една цел на овие проверки е да се провери усогласеноста со критериумите за свежина утврдени во согласност со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна. Особено, ова вклучува верификување во сите фази на производство, преработка и дистрибуција, дека рибните производи ја надминуваат барем основата на критериумите за свежина утврдени во согласност со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.

(3) Кога органолептичкото испитување ќе покаже сомнение во поглед на свежината на рибните производи, може да се земат мостри и истите да се подложат на лабораториски тестови за да се одредат нивоата на вкупниот испарлив основен азот (TVB-N) и триметиламин азот (TMA-N).

Надлежниот орган ги користи критериумите наведени во прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.

Кога органолептичкото испитувања ќе даде причина за сомнение дека постојат други услови што може да влијаат на здравјето на луѓето, се земаат соодветни примероци за цели на верификација.

(4) Испитувањето на хистамин по случаен избор се врши за да се верификува усогласеноста со дозволените нивоа утврдени со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.

(5) Програмите за мониторинг се воспоставуваат за да се контролираат нивоата на резидуи и контаминенти во согласност со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.

(6) Кога тоа е неопходно, микробиолошките контроли се спроведуваат во согласност со релевантните правила и критериуми утврдени со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство.

(7) Испитување по случаен избор се прави за да се верификува усогласеноста со прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна.

(8) Контроли се спроведуваат за да се обезбеди дека следниве рибни производи нема да се стават во промет:

1. отровни риби од следниве фамилии нема да се стават во промет: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;

2. Свежи, обработени, замрзнати и препработни рибни производи од фамилија Gempylidae, а особено *Ruvettus pretiosus* и

*Lepidocybium flavobrunneum*, може да бидат ставени во промет само во обвиткана/запакувана форма и треба да бидат соодветно декларирани за да обезбедат информација до конзументот за методите на приготвување/варење и за ризикот кој се однесува на присуство на супстанции со непожелен гастроинтестинален ефект. Научното име на рибата и вообочаеното име кое треба да биде назначено на декларацијата.

(9) Рибни производи што содржат биотоксини како што се *Ciguatera* или други токсини опасни по здравјето на луѓето не смеат да се ставаат во промет. Сепак, рибните производи добиени од бивалвни мекотели, иглокожи, туникати и морски гастроподи може да се пласираат на пазарот доколку се произведени во согласност со посебните барања за храна од животинско потекло.

### **Одлуки што се донесуваат по контролите**

#### **Член 50**

Рибните производи се прогласуваат како неисправни за исхрана на луѓето доколку:

1. органолептичките, хемиските, физичките или микробиолошките контроли или контроли за паразити покажале дека не се сообразни на прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна;

2. содржат во деловите кои се користат за исхрана, контаминенти или резидуи над нивоата утврдени со прописите за безбедност на храна и ветеринарно здравство или нивоа при кои пресметаната доза на исхрана би ја надминала прифатливата дневна или неделна доза на внес за луѓето;

3. потекнуваат од:

(а) отровна риба,

(б) рибни производи коишто не се усогласени со барањето од алинеа седум од член 49 од овој правилник што се однесува до биотоксините, или

(в) бивалвни мекотели, иглокожи, туникати или морски гастроподи што содржат морски биотоксини во вкупни количества што ги надминуваат граничните вредности одредени со посебни барања за храната од животинско потекло; или

4. Управата за ветеринарство сметаат дека тие може да претставуваат ризик по здравјето на луѓето или животните или поради друга причина не се погодни за конзумација од страна на луѓето.

### **19. СИРОВО МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО**

#### **Член 51**

Службените контроли на сирово млеко и млечните производи се спроведуваат во согласност со членовите 52 и 53 од овој правилник и прописите за безбедност на млеко.

### **Контрола на одгледувалиштата за производство на млеко**

#### **Член 52**

(1) Животните во одгледувалиштата за производство на млеко мора да бидат предмет на службени контроли за да се потврди дека се усогласени со здравствените барања за производство на свежо млеко, а особено здравствениот статус на животните и употребата на ветеринарни медицински производи.

Овие контроли може да се спроведат кога се спроведуваат ветеринарни прегледи согласно прописите за ветеринарно здравство, здравствената заштита на животните или јавното здравство или благосостојбата на животните и може да се спроведат од страна на овластен ветеринар.

(2) Доколку постои основа за сомнение дека барањата за здравствениот статус на животните не се почитуваат, се проверува општиот здравствен статус на животните.

(3) Одгледувалишката за производство на млеко подлежат на службените контроли за да се потврди дека се усогласени со барањата за хигиена. Овие службени контроли може да вклучуваат инспекции и/или мониторинг на контролите што ги спроведуваат професионални организации. Доколку се покаже дека хигиената е неадекватна, Управата за ветеринарства верификува дали се преземени соодветните чекори за да се поправи ситуацијата.

### **Контрола на свежо млеко при негово собирање**

#### **Член 53**

(1) Управата за ветеринарство врши мониторинг на контролите спроведени во согласност со посебните прописи за безбедност на млекото и производите од млеко.

(2) Доколку операторот со храна не ја корегирал состојбата во рок од три месеци по првото известување од Управата за ветеринарство за неусогласеност со критериумите во поглед на вкупниот број на бактерии и соматски клетки, испораката на свежо млеко од одгледувалиштето за производство се суспендира или – во согласност со конкретно овластување од или општи инструкции од страна на Управата за ветеринарство – предмет на барањата што се однесуваат на неговиот третман и употреба, неопходни за да се заштити јавното здравство. Ова суспендирање или овие барања остануваат во сила сè додека операторот со храна не докаже дека свежото млеко повторно е усогласено со критериумите.

## **20. МЕРКИ ВО СЛУЧАЈ НА НЕИСПОЛНУВАЊА НА БАРАЊАТА**

#### **Член 54**

Во случај на неисполнување на барањата кои се уредени со одредбите на овој Правилник се постапува во согласност со одредбите на прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и посебните прописи за службените контроли кои се спроведуваат за верификација на постапките во сообразност со одредбите за прописите за храна и храна за животни, и другите прописи за здравствена заштита и благосостојба на животините.

## **21. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ**

### **Престанок на примена**

#### **Член 55**

Со денот на влегување во сила на овој правилник престанува да се применува Правилникот за начинот на вршење на ветеринарно-санитарен преглед и контрола на животните пред колење и на производите од животинско потекло (Службен лист на СФРЈ бр 68/89) и престанува да важи Правилникот за начинот на вршење на ветеринарно санитарен преглед и контрола при колењето на ноевите и начинот на водење на евиденција на извршените прегледи при колењето на ноевите, како и обележувањето на хигиенската исправност на месото од ноевите (Службен весник на Република Македонија 99/2007).

### **Престанок на важност**

#### **Член 56**

Овој правилник престанува да важи со пристапување на Република Македонија во ЕУ.

### **Завршна одредба**

#### **Член 57**

Овој правилник влегува во сила со денот на објавувањето во “Службени весник на Република Македонија” .

Бр. 11-9624/1  
27 јули 2009 година  
Скопје

Министер,  
**Љупчо Димовски, с.р.**

### **ОБРАЗЛОЖЕНИЕ**

Врз основа на член 54, 55, 56, 57, и 58 од Законот за ветеринарно јавно здравство (“Службен весник на Република Македонија” бр.114/2007), Министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесува Правилник за начинот и постапката на вршење на службените контроли на производите од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето.

ПРИЛОГ I

**Модел на здравствена потврда за живина која е наменета за производство на масен црн дроб (foie gras) и одложено евисцинирана живина, заклана во одгледувалиштето на потекло**

**ЗДРАВСТВЕНА ПОТВРДА**

**за живина која е наменета за производство на масен црн дроб (foie gras) и одложено евисцинирана живина заклана во одгледувалиштето на потекло**

Управа за Ветеринарство ПЕ \_\_\_\_\_

Бр: \_\_\_\_\_

**1. Идентификација на неевисцерирани трупови**

Видови: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на неевисцерирани трупови**

Адреса на одгледувалиштето: \_\_\_\_\_

**3) Дестинација на неевисцерирани трупови**

Неевисцерираниите трупови ќе бидат транспортирани до следниов објект за расекување:

\_\_\_\_\_

**4) Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- Неевисцерираниите трупови кои се погоре опишани се птици кои биле прегледани пред колење во погоре споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и се покажа дека се здрави;
- Евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на птиците.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

**Модел на здравствена потврда за живи животни кои се транспортираат од одгледувалиште до кланица**

**ЗДРАВСТВЕНА ПОТВРДА  
за живи животни кои се транспортираат од одгледувалиште до кланица**

Управа за Ветеринарство ПЕ \_\_\_\_\_

Бр: \_\_\_\_\_

**2. Идентификација на животни**

Видови: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

Идентификационо обележување \_\_\_\_\_

**3. Потекло на животните**

Адреса на одгледувалиштето на потекло: \_\_\_\_\_

Идентификација на објектот \* (незадолжително):  
\_\_\_\_\_

**4. Дестинација на животните**

Животните ќе бидат транспортирани во следнава кланица: \_\_\_\_\_

Со следниве превозни средства: \_\_\_\_\_

**5. Останати релевантни информации \_\_\_\_\_**

**6. Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- Животните кои се горе споменати биле прегледани пред колење во горе споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и при што е утврдено дека се здрави;
- Евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на животните.

Извршено во: \_\_\_\_\_  
(место)

на: \_\_\_\_\_  
(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

**ПРИЛОГ III**

**Модел на здравствена потврда за животни закрани во одгледувалиштето**  
**ЗДРАВСТВЕНА ПОТВРДА**  
**за животни закрани во одгледувалиштето**

Управа за Ветеринарство ПЕ \_\_\_\_\_  
Бр: \_\_\_\_\_

**7. Идентификација на животни:**

Видови: \_\_\_\_\_

Број на животни: \_\_\_\_\_

Идентификационо обележување: \_\_\_\_\_

**2. Потекло на животните:**

Адреса на одгледувалиштето на потекло: \_\_\_\_\_

Идентификација на објектот \* (незадолжително):  
\_\_\_\_\_

**3. Дестинација на животните:**

Животните ќе бидат транспортирани во следнава кланица: \_\_\_\_\_

Со следниве превозни средства: \_\_\_\_\_

**4. Останати релевантни информации:** \_\_\_\_\_

**8. Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека:

- животните кои се горе опишани се прегледани пред колењето во горе споменатото одгледувалиште во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и се утврди дека се здрави;
- тие беа закрани во одгледувалиштето во \_\_\_\_\_ (време) на \_\_\_\_\_ (дата) и колењето и искрварувањето беа правилно спроведени,
- евиденцијата и документацијата која се однесува на овие животни ги задоволуваат прописите за ветеринарно здравство и безбедност на храна и не го спречуваат колењето на животните.

Извршено во: \_\_\_\_\_

(место)

на: \_\_\_\_\_

(дата)

Печат

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)

ПРИЛОГ IV

**Модел на здравствена потврда за месо од фармски одгледувани зајци или дивеч  
транспортирано од одгледувалиште до кланица**

**ЗДРАВСТВЕНА ПОТВРДА  
За месо од фармски одгледувани зајци или дивеч транспортирано од  
одгледувалиште до кланица**

Управа за Ветеринарство ПЕ \_\_\_\_\_  
Бр: \_\_\_\_\_

**1) Идентификација на животните**

Вид на животно: \_\_\_\_\_

Број на животно: \_\_\_\_\_

Идентификационо обележување: \_\_\_\_\_

**2) Потекло на животните**

Адреса на одгледувалиштето од каде потекнуваат:  
\_\_\_\_\_

**3) Крајна дестинација на животните**

Животните ќе бидат пратени во следнава кланица:  
\_\_\_\_\_

со следново превозно средство : \_\_\_\_\_

**4) Изјава**

Јас, долупотпишаниот, потврдувам дека на животните опишани погоре е извршена  
предмортална инспекција во претходно споменатото одгледувалиште

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ и е утврдено дека се здрави.

Извршено на \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Потпис на официјалниот или овластен ветеринар)