

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАСТВО

Согласно член 42 став (4), член 60 став (6), член 113 став (4), член 114 став (3), член 115 став (2) и член 116 став (5) од Законот за безбедност на храна (Службен весник на РМ, бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе:

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊАТА ЗА УСЛОВИТЕ И ХИГИЕНА ЗА ПРОИЗВОДСТВО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО НАМЕНЕТА ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ, ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ, ВО ГЕОГРАФСКИ ИЛИ ЕКОНОМСКИ ОГРАНИЧУВАЊА, КАКО И ОПШТИТЕ И ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ПРИМЕНА НА ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕТОДИ НА ПРОИЗВОДСТВО, ПРЕРАБОТКА И ДИСТРИБУЦИЈА НА ХРАНА СО ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ

ОПШТИ ОДРЕДБИ

Опфат

Член 1

(1) Со овој Правилник поблиску се пропишуваат:

- 1) барањата за хигиена на храната за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач;
- 2) условите за директно снабдување од страна на производителот, на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, директно снабдување од страна на мали производители на мали количини од месо од живина и зајаци заклани на фарма до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно снабдува такво месо до краен потрошувач како свежо месо, ловци кои снабдуваат мали количини на дивеч или месо од дивеч директно до краен потрошувач или до

локален малопродажен објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач;

- 3) начинот и барањата кои треба да се исполнат за колење на животните надвор од кланица за сопствена потрошувачка во сопственото домаќинство, начинот на водење и содржина на службената евиденција и формата и содржината на барањето за колење надвор од кланица и начинот на вршење на контрола;
 - 4) начинот и барањата кои треба да се исполнат при директно снабдување со храна од страна на производител до краен потрошувач;
 - 5) условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат, како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики;
 - 6) условите и барањата кои треба да ги исполнат операторите за храна од мал обем и операторите со храна кои се наоѓаат во подрачја во кои постојат посебни географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за локализирана активност на операторите со храна и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна.
- (2) Останатите законски барања за производство и ставање во промет на храна од животинско потекло кои не се опфатени со овој Правилник се применуваат во целост.

Член 2

Дефиниции

Директното снабдување е снабдување од страна на производителот, на мали количини примарни производи од животинско потекло кои потекнуваат од сопствени животни или преработени производи кои потекнуваат од примарни производи од сопствени животни, заклани животни на сопствено одгледувалиште, отстрелан дивеч од самите ловци и уловена риба до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач.

Директното снабдување на мали количества на примарни производи до крајниот потрошувач, опфаќа:

- а) директно снабдување на крајниот потрошувач на фарма, место на потекло и производство;
- б) директно снабдување на локален малопродажен објект или угостителски објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач со посебно означување на потеклото на храната и е во состав на фармата на производство; и
- в) директно снабдување на друг малопродажен објект или угостителски објект специјализирани за тој тип на храна со посебно означување на храната.

Храна со традиционални карактеристики е храна која е традиционално произведена во Република Македонија и:

- а) историски се препознава како традиционален производ или
- б) се произведува во согласност со кодифицирани или регистрирани технички референци за традиционален процес или според традиционални методи на производство или
- в) е заштитена како традиционален производ со закон.

Традиционалниот прехранбен производ е производ што често се консумира или е поврзан со специфични прослави и / или сезони, вообичаено пренесен од една генерација на друга, направен со грижа и на специфичен начин во согласност со традицијата и културата на исхрана, со малку или без обработка, кој се разликува и е познат поради неговите сензорни особини и лесно се поврзува со одредена локална област, регион или држава.

Традиционални методи за производство се начини за производство на храна кои во текот на процесот вклучуваат природни материјали, едноставни чекори и алатки за преработка на суровината, а исклучуваат употреба на адитиви и нови технологии.

Локализирана активност е производство и продажба на храната од животинско потекло во планскиот регион каде што операторот со храна ја произведува храната.

Подрачја со географски или економски ограничувања се подрачја со неповолна патна и останата пристапна инфраструктура или со депопулациони рурални заедници и истите се со ограничена можност за земјоделска и сточарска дејност.

Оператор со храна од мал обем е правно лице или физичко лице кое што произведува, преработува или става во промет храна во количини пропишани

со овој Правилник.

Член 3

Одговорност за безбедност и квалитет на храната

Операторите со храна на кои се однесува овој Правилник се одговорни за производството и ставањето во промет на храната со почитување на барањата од Законот за безбедност на храната и барањата од овој Правилник.

Член 4

Производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло за кои се однесува овој Правилник се врши како:

- 1) директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини примарни производи од животинско потекло;
- 2) локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од животинско потекло од страна на операторите со храна од мал обем;
- 3) производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло во географски и економски ограничени услови;
- 4) производството на производи со традиционални методи на производство и традиционални карактеристики.

Член 5

Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини примарни производи од животинско потекло се врши од страна на примарни производители на производи кои потекнуваат од сопствени животни или преработени производи кои потекнуваат од примарни производи од сопствени животни, заклани животни на сопствено одгледувалиште, отстрелан дивеч од самите ловци и уловена риба.

Член 6

Локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од животинско потекло од страна на операторите за храна од мал обем и производството и ставањето во промет на производи од животинско потекло во географски и економски ограничени услови, се врши од страна на примарни производители, но и од страна на одобрени правни лица.

Член 7

Овој Правилник се однесува на производството и ставањето во промет на следните производи од животинско потекло:

- 1) сурово млеко и производи од млеко;
- 2) месо добиено при колење на животни;
- 3) месо од дивеч;
- 4) производи од месо;
- 5) мед;
- 6) конзумни јајца;
- 7) конзумна риба.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА СУРОВО МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО

Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини сурово млеко и производи од млеко

Член 8

Услови за производство на сурово млеко за директно снабдување

(1) Суровото млеко кое се користи за директна човечка употреба или за изработка на производи од млеко треба да потекнува од животни кои:

- 1) потекнуваат од одгледувалиште кое ги исполнува барањата за здравствена заштита на животни;
- 2) се во добра здравствена состојба и не покажуваат знаци на болест;
- 3) имаат здраво виме, без рани или исекотини;
- 4) не се третирани со неодобрени супстанции или ветеринарно медицински препарати или не е поминат рокот на каренца;

5) слободни од бруцелоза и туберкулоза на основа на негативен резултат на извршен клинички преглед и дијагностичко испитување.

- (2) Со суровото млеко од различни видови животни се ракува одвоено.
- (3) Може да се меша само сурово млеко од две последователни молзења.
- (4) До местото на молзење на располагање треба да има соодветен уред за миеење на рацете. Лицето кое го изведува молзењето треба да одржува висок степен на лична хигиена.
- (5) Садовите и опремата кои доаѓаат во допир со суровото млеко треба редовно да се чистат, мијат со вода за пиење и дезинфицираат со соодветни средства.
- (6) Суровото млеко после молзењето, треба да се складира во просторија која е одвоена од просториите во кои се држат животните, а која ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции, како и општите барања за храна.
- (7) Суровото млеко од копитари може да се замрзне, притоа неопходно е да се води евиденција за одржувањето на ладен ланец.
- (8) Колострумот треба да се третира одвоено.
- (9) Суровото млеко треба да ги исполнува критериумите утврдени во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи во однос на бројот на соматски клетки, микроорганизми и присуство на остатоци од ветеринарно медицински препарати.

Член 9

- (1) Директно снабдување со сурово млеко и производи од млеко може да се врши само за млеко добиено на сопствено одгледувалиште или на производи од млеко добиени од такво млеко, од страна на примарни производители регистрирани од страна на Агенција за храна и ветеринаство како одгледувачи на животни.
- (2) Просториите за производство на сурово млеко или производи од млеко наменети за директна продажба подлежат на регистрација од страна на Агенција за храна и ветеринаство.
- (3) Количината на сурово млеко која може да стави во промет или да се преработи во млечен производ наменет за директно снабдување, може да биде најмногу 700 литри неделно, односно 100 литри дневно за кравјо млеко и неограничена количина на млеко од овци и други животински видови.

(4) Во работата мора да се применуваат правила на добра хигиенска пракса и добра производна пракса.

Член 10

Ставање во промет на сурово млеко

(1) Суровото млеко наменето за директно снабдување потребно е да ги исполни барањата за бројот на соматски клетки и колонии микроорганизми утврдени во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи, без отстапувањата од барањата за сурово кравјо млеко по години и временскиот период дадени во Прилог 3 од наведениот правилник.

(2) Суровото млеко после молзењето мора веднаш да се олади на температура под 4°C и да се достави до крајниот потрошувач во рок од 24 часа после молзењето.

(3) Суровото млеко може да се достави до крајниот потрошувач како непакувано или пакувано.

(4) Непакуваното сурово млеко при достава до крајниот потрошувач се полни во чисти садови во присуство на потрошувачот или се продава преку млекомот.

(5) Пакуваното сурово млеко се пакува во чиста амбалажа која ги исполнува барањата од Правилникот за посебните барања за безбедност на пластичните материјали и производи што доаѓаат во контакт со храната.

(6) При продажбата на суровото млеко мора на јасен и видлив начин да стои ознака со која се нагласува дека се работи за сурово млеко, име и адреса на примарниот производител, регистарски број на одгледувалиштето (РБО), регистарски број на објектот, датумот на молзење видот на животното и нето количина.

(7) Сопственикот кој става во промет сурово млеко мора да води евиденција со податоци за количината на продадено млеко по денови.

Член 11

Млекомот

Млекомот е апарат преку кој се врши продажба на сурово, термички нетретирано млеко. Ставањето во промет на сурово млеко преку млекомот се врши под следните услови:

- 1) млекомот мора да е наведен во регистрацијата на примарниот производител кој врши директна продажба;
- 2) продажбата на сурово млеко на еден автомат за млеко може да ја врши само еден производител на млеко;
- 3) суровото млеко во млекомот не смее да биде чувано подолго од 24 часа од молзењето;
- 4) млекомот мора да ги исполнуваат барањата за материјали во контакт со храната;
- 5) контејнерот што се користи за транспорт на сурово млеко се чисти и дезинфицира после секоја употреба;
- 6) температурата на млекото во млекомот мора да се одржува на температура од 0-4°C и да биде јасно истакната на екранот на млекомот;
- 7) на млекомот мора да се достапни најмалку следниве информации:
 - а) опис на производот ("сурово млеко") со препорака за варење на млекото пред консумација;
 - б) име, адреса и информации за контакт со производителот и регистерски број на операторот датум и час на молзење;
 - в) датум и час на полнење на млекомот.
- 8) суровото млеко кое не се продало преку млекомот може да се користи за производство на производи од млеко или како храна за животни на одгледувалиштето од кое потекнува, а во согласност со посебните барања за сурово млеко.

Член 12

Услови за објект во кои се преработува сурово млеко и изработка на производи од млеко за директно снабдување

Во објектот за преработка на сурово млеко и изработка на производи од млеко за директно снабдување, може да се врши производство на разни видови на сирења, кравја маст, кајмак, урда, матеница, сурутка и потребно е да се исполнат условите од Правилникот за општите барања за примарно

производство и придружни операции како и општите барања за храна и минимум следните услови:

- 1) да е лоциран на самото одгледувалиште, физички одвоен од просторот за држење на животните или како одвоен дел од станбениот простор и не може да се користат за други цели на домаќинството;
- 2) активностите во станбениот дел на домаќинството не ги загрозуваат хигиенските услови и безбедноста на производите;
- 3) различните производни процеси како сечење, солење, цедење и т.н. или пакување може да се одвиваат во истиот простор доколку бидат временски одвоени;
- 4) во просторијата за обработка или во непосредна околина има барем еден уред за миење на раце;
- 5) обезбедена е соодветна опрема за разните технолошки постапки изработена од нетоксичен и некодирачки материјал, лесна за санитација;
- 6) садовите, додатоците и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;
- 7) санитарниот чвор во состав на станбениот простор може да се користи, ако е во непосредна близина;
- 8) гардеробата може да биде надвор од објектот, ако е во непосредна близина;
- 9) суровините и преработените производи може да се чуваат во иста ладна просторија / ладилник;
- 10) просторија за зреење на сирење и ладна просторија за складирање на производот во зависност од процесот на производство и видот на производ може да е на различна локација од просторијата за производство;
- 11) во објектот се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација;
- 12) за време на работата мора да се применат соодветни постапки со цел да се спречи вкрстена контаминација;
- 13) за време на транспортот на производите, да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови.

Член 13

Означување на производите од млеко за директно снабдување на крајниот потрошувач

Примарниот производител, на етикетата на преработениот млечен производ, на видлив и јасен начин, ги наведува следните информации:

- 1) име и адреса на производителот;
- 2) датум на производство;
- 3) име и вид на производот;
- 4) рок на употреба (употребливо до);
- 5) услови за чување;
- 6) број на регистрација.

Член 14

Произведувачот мора да води евиденција за датумот на производство, евиденција за зреење, видовите на производи, количина на преработено млеко и количина на добиени производи по вид на производ и податоци за продажбата.

Локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко од страна на операторите со храна од мал обем

Член 15

Услови за производство и ставање во промет на производи од млеко како локализирана активност

Производство и ставање во промет на производи од млеко од страна на оператори со храна од мал обем, се врши како локализирана активност со исполнување на следните услови:

- 1) количината на сурово млеко која може да се преработи во производ од млеко може да биде најмногу 3500 литри за кравјо млеко неделно или неограничено за овчо млеко и млеко од други животински видови;

- 2) објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринаство;
- 3) суровото млеко не може да стави во промет како конзумно млеко;
- 4) во работата на објектот мора да се применуваат правила на добра хигиенска и производна пракса и начела на HACCP принципите.

Член 16

Услови за објект за производство на производи од млеко со локализирана активност

Во објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко може да се изработуваат разни видови млечни производи и потребно е да се обезбеди исполнување на барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и минимум следните услови:

- 1) објектот треба да биде засебен објект со обезбедени:
 - а) просторија за прием на суровина и производство на млечни производи;
 - б) просторија за зреење и/или ферментација на млечни производи;
 - в) простор за складирање готови производи;
 - г) гардероба и санитарен јазол за вработените.
- 2) во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови сирења, но само кога се временски одвоени. Во истата просторија може да се вршат и активности на сечење, солење и пакување на производите, само доколку се временски одвоени од производните процеси;
- 3) опремата да е изработена од нетоксичен, некородирачки материјал, лесен за санитација;
- 4) во просторијата за обработка има барем еден соодветен уред за миеење на раце;

- 5) садовите и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;
- 6) ѕидовите, подовите и таваните да се изработени од мазен, лесен за санитација материјал;
- 7) во објектот се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација од околината, а за време на работата мора да се применат соодветни постапки со цел да се спречи вкрстена контаминација;
- 8) за време на транспортот потребно е да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови.

Член 17

Идентификациона ознака за производите од млеко произведени во објект за локализирана активност

- (1) Идентификационата ознака треба да биде читлива и небришлива, а знаците лесно да се разбираат. Ознаката треба да биде поставена така да биде јасно видлива.
- (2) Идентификационата ознака треба да го наведува бројот на одобрување на објектот.
- (3) Идентификационата ознака треба да биде округла со податоците наведени во став (2) на овој член.

Производство и ставање во промет на производи од млеко во географски и економски ограничени услови

Член 18

Услови за производство и ставање во промет на производи од млеко во географски и економски ограничени услови

Производство и ставање во промет на производи од млеко од страна на оператори со храна кои работат во подрачја со географски и економски ограничени услови може да се врши под следните услови:

- 1) објектот да е лоциран во подрачје со географски и економски ограничени услови;
- 2) објектот во кои се врши производство подлежи на одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство;
- 3) суровото млеко може да потекнува од сопственото и/или од соседните одгледувалишта;
- 4) количината на сурово млеко која може да се преработи не е ограничена;
- 5) суровото млеко не може да стави во промет како конзумно млеко;
- 6) во објектите може да се произведуваат разни видови сирења, урда и сурутка;
- 7) водата која се користи во објектот може да биде изворска вода, која ги исполнува условите пропишани за водата за пиење. Безбедноста на водата се потврдува со лабораториски испитувања, микробиолошка и хемиска анализа најмалку еднаш годишно;
- 8) добиените производи може да се пласираат на целата територија на Република Македонија;
- 9) во работата на објектот мора да се применуваат правила на добра хигиенска и производна пракса и начела на HACCP принципите.

Услови за објектот за производство, преработка и складирање на млечни производи во подрачја со географски и економски ограничени услови

Член 19

Објектите и операторите со храна кои вршат производство и ставање во промет на производи од млеко во подрачја со географски и економски ограничени услови мора да ги исполнат барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и минимум следните услови:

- 1) распоредот, дизајнот и конструкцијата на објектот за преработка на млеко и производство на производи од млеко треба да има минимум:

- а) просторија за прием на суровина и производство на производи од млеко;
 - б) просторија за зреење и/или ферментација на производи од млеко;
 - в) просторија за складирање на готови производи, како дел од објектот или засебен објект;
 - г) гардероба и санитарен чвор за вработените.
- 2) секоја од просториите во точка 1) на овој член може да бидат физички одвоени, но функционално поврзани;
 - 3) санитарниот чвор може да е во близина на објектот или во стамбениот простор;
 - 4) материјалите од кои се направени ѕидовите, таваните и вратите не мора секогаш да се мазни, но водоотпорни, неапсорбирачки и нерѓосувачки;
 - 5) подните површини треба да бидат од цврст материјал и лесни за санитација;
 - 6) повеќенаменски мијалник за раце и алатки може да се користи но во временски одвоени термини;
 - 7) алатките и опремата може да бидат изработени од природни материјали и автентични за средината (дрво, дрвени прачки, бакар, месинг) со обезбедена гаранција за нивна безбедност;
 - 8) чистењето и миењето на опремата и собирните садови за млеко може да се изведува и надвор од објектот на површина која е чиста и заштитена од околината.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ДОБИЕНО ПРИ КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ

Член 20

(1) Месото кое се добива согласно овој Правилник и е наменето за конзумирање или изработка на производи од месо потребно е да потекнува од:

- 1) одгледувалиште кое е регистрирано или евидентирано на друг начин од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство, да подлежи на официјални контроли и да не е предмет на забрана во согласност со прописите од

областа на ветеринарното здравство заради сомневање на жариште на болест или појава на болест кај животните;

2) животни кои:

- а) ги задоволуваат условите за посебните видови на животни и нивна намена согласно со прописите од областа на ветеринарното здравство;
- б) се идентификувани и регистрирани во согласност со прописите од областа на ветеринарното здравство на начин што овозможува следливост на одгледувалиштето на потекло или привремен престој;
- в) времето на излучување на аплицираните ветеринарно-медицински производи е запазено;
- г) не покажуваат знаци на нарушена здравствена состојба.

(2) Сопственикот на животните е должен да поседува и тековно ажурира евиденција за примена на ветеринарно-медицинските препарати и медицирана храна за животни кај животните кои се во негова сопственост, а чии производи се наменети за исхрана на луѓето.

Колење на животни на фарма за сопствена употреба

Член 21

Колење на фарма за сопствена употреба е дозволена за животни од сопствено одгледувалиште, а месото е наменето исклучиво за сопствена потрошувачка во сопственото домаќинство.

Член 22

(1) При колењето потребно е да се запазени пропишаните услови од Законот за заштита и благосостојба на животните во однос на зашметувањето и колењето, како и мерките за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање.

(2) Труповите на говеда, свињи, овци и кози се прегледани после колењето од страна на овластен ветеринар со добиен задоволителен резултат. За таа цел

сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар со Барање за колење на животни надвор од кланица од сопствено одгледувалиште за домашна употреба чиј образец е даден во Прилог 1 на овој Правилник.

(3) Труповите свињи препорачливо е да подлежат на испитување на трихинелоза. За овие потреби може да се користи компресиона метода од страна на овластениот ветеринар.

(4) Со нуспроизводите од животинско потекло добиени при колењето се постапува согласно Законот за нуспроизводи.

(5) Просторот каде се врши колењето, по завршување на постапката се чисти, мие и дезинфицира.

(6) Сопственикот на животните води евиденција за извршеното колење на фарма за сопствена употреба на образец чиј модел е даден во Прилог 2 на овој Правилник.

(7) Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво води евиденција за извршените прегледи при колење на животни на фарма за сопствена употреба и е должен да месечно доставува извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство (официјален ветеринар во подрачната единица на Агенцијата за храна и ветеринарство) на образец чиј модел е даден во Прилог 3 на овој Правилник.

Колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач

Член 23

Услови за колење на живина и зајаци на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач

(1) Колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач може да се врши само на живина и зајци од сопствено одгледувалиште.

(2) Просторијата за колење на живина и зајци на фарма подлежи на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

(3) Објектот за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач треба да ги исполнува следните услови:

- 1) просторијата за колење е лоциран на самото одгледувалиште или во негова непосредна близина и ги исполнуваат барањата утврдени во Правилник за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;
- 2) водата која се користи при колењето и за перење и дезинфекција на опремата која доаѓа во контакт со месото мора да ги задоволува барањата на вода за пиење;
- 3) обезбедена е топла вода и опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82⁰Ц;
- 4) обезбедена е опремата за миење раце која ја користат лицата ангажирани при колењето и ракувањето со месото;
- 5) одводот на отпадната вода не треба да ја загрози безбедноста на храната;
- 6) гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина;
- 7) обезбеден е простор за опрема и средства за санитација;
- 8) добиеното месо мора да се складишти под термички режим, доколку веднаш по колењето не се доставува до крајниот потрошач;
- 9) добиеното месо мора да се достави на крајниот потрошач во рок од 24 часа;
- 10) превозните средства за достава на месото до крајниот потрошувач мора да ги почитуваат одредбите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна.

Член 24

Бројот на живина и зајци кои може да се заколат на фарма за директно снабдување на крајниот потрошувач изнесува:

- 1) живина
 - а) кокошки, бројлери - 50 броја неделно
 - б) мисирки, гуски - 20 броја неделно
- 2) зајци - 20 броја неделно

Член 25

Посморталниот преглед при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на краен потрошувач, се спроведува од овластен ветеринар. За таа цел сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар во ветеринарното друштво со кое има договор со Барање за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач на образец чиј модел е даден во Прилог 4 на овој Правилник.

Член 26

Сопственикот на животните / објектот за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на краен потрошувач, води Евиденција за извршеното колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач на образец чиј модел е даден во Прилог 5 на овој Правилник.

Член 27

Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво води Евиденција за извршените прегледи при колење на живина и зајци на фарма за снабдување на крајниот потрошувач на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач и е должен да месечно доставува извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство (официјален ветеринар во подрачната единица на Агенцијата за храна и ветеринарство) на образец чиј модел е даден во Прилог 6 на овој Правилник.

Член 28

Во случај на сомневање на болест кај животното или за проблем во текот на производство, сопственикот на животните, односно овластениот ветеринар треба веднаш ја извести Агенцијата за храна и ветеринарство и ја прекине испораката на месо.

Член 29

Сопственикот на животните кој врши колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач се придржува кон правилата за добра хигиенска и производствена пракса, за што има воведено пишани процедури.

Член 30

Означување на добиеното месо при колење на живина и зајци на фарма

- (1) Добиеното месо при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач, се означува со етикета на која се наведува:
- 1) РБО на одгледувалиште
 - 2) адреса и име на сопственик
 - 3) вид и старост на закланото животно
 - 4) регистарски број на објектот за колење
 - 5) датум на колење и рок на траење
 - 6) потребна температура за чување
- (2) Добиеното месо при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

Колење на животни на фарма

Член 31

Колење на животни на фарма е дозволена за животни од сопствено одгледувалиште, а месото е наменето исклучиво за снабдување на крајниот потрошувач на лице место во самата фарма и за сопствена локална туристичка понуда.

Член 32

Објектот за колење на животни на фарма подлежи на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство.

Член 33

- (1) Предморталниот и посморталниот преглед се спроведува од овластен ветеринар.
- (2) Труповите свињи подлежат на задолжително испитување на трихинелоза.

Член 34

Услови за објектот за колење на животни на фарма

(1) Операторот со храна кој врши колење на животни на фарма треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата во објектот ги исполнува барањата на Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и обезбедува минимум:

- 1) просторија со временско одделување на следните активности:
 - а) зашеметување и искрварување;
 - в) евисцерација и понатамошни постапки;
 - г) празнење и чистење на желудци и црева;
 - д) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење.
- 2) инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;
- 3) опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C;
- 4) опремата за миене раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација;
- 5) простор кој се заклучува исклучително за потребите на ветеринарната служба;
- 6) соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделни безбедни простори за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од

објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло;

- 7) простор под термички режим за добиеното месо и внатрешните органи, да се оладат на температура од 7°C, односно 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи, освен ако не се превземе од крајниот потрошувач во рок од 2 часа;
- 8) гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина;
- 9) простор за опремата и средствата за санитација.

(2) Во кланичното одделение, постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да и ги врши сите операции на колење и обработка на трупот со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможи контаминација на месото, за таа цел донесувањето на животните во кланичното одделение се врши по завршената обработка на еден труп.

(3) Другите барањата од легислативата во поглед на одгледувалиштата, здравствената заштита на животните, идентификацијата и регистрацијата, употребата на ветеринарно-медицински препарати, заштита и благосостојба на животните во однос на зашметувањето и колењето, како и мерките за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање, нус производи од животинско потекло и безбедност на храната, мора да се почитуваат во целост.

Член 35

Број на животни за колење

(1) Бројот на животни кои може да се заколат во објектот за колење на животни на фарма од сите старосни категории изнесува:

- 1) говеда
 - а) стари - 2 броја неделно
 - б) телиња до 6 месеци - 4 броја неделно
- 2) свињи
 - а) гоеници - 5 броја неделно
 - б) прасиња до 20 кг - 10 броја неделно
- 3) овци, кози
 - а) стари - 5 броја неделно
 - б) јагниња, јариња - 10 броја неделно
- 4) живина

- а) кокошки, бројлери - 50 броја неделно
- б) мисирки, гуски - 20 броја неделно
- 5) зајци - 20 броја неделно

Член 36 Означување

(1) Добиеното месо во кланица за колење на животни на фарма се означува со здравствен печат кој е округол со дијаметар од 4,5 см, со висина на буквите од најмалку 0,8 см и висина на бројките од 1 см и ги содржи следните информации:

- 1) кодот на Република Македонија испишан со две големи букви МК;
- 2) регистарски бројот на на кланицата.

(2) Добиеното месо се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

Колење на животни како локализирана активност на производство и ставањето во промет на месо од страна на операторите со храна од мал обем

Член 37

Објектот за колење на животни за локализирана активност - објект со мал обем на работа, подлежи на одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство.

Член 38

Услови за објектот за колење на животни за локализирана активност

(1) Операторот со храна во објектот во кој се врши локализирана активност на колење на животни треба да обезбеди дека конструкцијата, распоредот и опремата во објектот ги исполнува барањата на Правилникот за општите

барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и има обезбедено минимум:

1) просторија со временско одделување на следните активности:

а) зашеметување и искрварување;

в) евисцерација и понатамошни постапки;

г) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење.

2) просторија за празнење и чистење на желудци и црева;

3) соодветен простор за држење на животните (депо) со обезбедено систем за поење на животните, кој лесно се чисти и дезинфицира. Големината на просторот треба да гарантира дека се почитува благосостојбата на животните и да ја олесни ante-mortem инспекцијата, вклучувајќи ја и идентификацијата на животните или групите на животни;

4) соодветно опремена просторија кој служи за потребата на ветеринарната служба;

5) просторија под термички режим за добиеното месо и внатрешни органи, да се оладат на температура од 7°C, односно 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи;

6) гардероба и санитарна просторија за вработените;

7) посебен простор, соодветно опремен за чистење, миење и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни.

(2) Во кланичното одделение постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да и ги врши сите операции на колење и обработка на трупот со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможи контаминација на месото, за таа цел донесувањето на животните во кланичното одделение се врши по завршената обработка на еден труп.

(3) Другите барањата од легислативата во поглед на одгледувалиштата, здравствената заштита на животните, идентификацијата и регистрацијата, употребата на ветеринарно-медицински препарати, заштита и благосостојба на животните во однос на зашеметувањето и колењето, како и мерките за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање, нус-производи од животинско потекло и безбедност на храната, мора да се почитуваат во целост.

Член 39
Број на животни за колење

(1) Бројот на животни кои може да се заколат во кланица за колење на животни за локализирана активност од сите старосни категории изнесува:

- 1) говеда
 - а) над 6 месеци - 5 броја дневно
 - б) телиња до 6 месеци - 10 броја дневно
- 2) свињи
 - а) гоеници - 10 броја дневно
 - б) прасиња до 20 кгг - 20 броја дневно
- 3) овци, кози
 - а) стари - 15 броја дневно
 - б) јагниња, јариња - 30 броја дневно
- 4) живина
 - а) кокошки, бројлери - 500 броја дневно
 - б) мисирки, гуски - 100 броја дневно
- 5) зајци - 100 броја дневно

(2) Животни од разни животински врсти се колат одвоено.

Член 40

Предморталниот и послеморталниот преглед во кланица за колење на животни за локализирана активност се врши од страна на официјален или овластен ветеринар.

Член 41

(1) Потеклото на животните и ставањето на месото и внатрешните органи во промет е исклучиво во рамките на локализирана активност.

(2) Добиеното месо се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо.

(3) Добиеното месо се означува со елипсоидна здравствена ознака.

Мобилни кланици

Член 42

Мобилните кланици вршат активности за колење на животни од членовите 21, 23, 31, како и активности од член 50 и 56 од овој Правилник, на самото одгледувалиште или ловиште.

Член 43

Мобилните кланици подлежат на постапка на одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство.

Член 44

Мобилните кланици потребно е да ги исполнат минимум барањата од член 34 на овој Правилник.

Член 45

Одобрените мобилни кланици може да се движат од една до друга локација (фарма) на територијата на Република Македонија со претходно известување и одобрување од страна на надлежниот официјален ветеринар во подрачната единица на Агенцијата за храна и ветеринарство каде ќе се врши колењето.

Член 46

Предморталниот и послеморталниот преглед на животните заклани во мобилна кланица се врши од страна на надлежниот официјален или оластен ветеринар.

Член 47

Со оглед дека се работи за подвижен објект дополнителни пишани гаранции треба да се обезбедат за безбедноста на употребената вода, како и хигиената на производството.

Член 48

Мобилната кланица потребно е да ги исполни и другите барања од легислативата во поглед на одгледувалиштата, здравствената заштита на

животните, идентификацијата и регистрацијата, употребата на ветеринарно-медицински препарати, заштита и благосостојба на животните во однос на зашеметувањето и колењето, како и мерките за заштита на животните од какво било вознемирување, болка или страдање, нус производи од животинско потекло и безбедност на храната.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД ДИВЕЧ

Член 49

Директно снабдување на месо од ситен дивеч

(1) Директно снабдување на мали количини на месо од ситен дивеч може да се врши од страна на ловци кои го одстрелале дивечот под следните услови:

- 1) прегледот е извршен во објект за собирање на дивеч;
- 2) објектот е во сопственост на Ловното друштво концесионер на ловиштето каде е извршен ловот;
- 3) објектот е лоциран на подрачјето за кое се има концесија;
- 4) објектот за собирање на дивеч подлежи на регистрација од страна на Агенција за храна и ветеринаство;
- 5) објектот ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;
- 6) операциите на обработка на труповите може да се вршат во една просторија со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможат контаминација на месото;
- 7) обезбедени се гардеробери и санитарен простор за вработените кој може да се во непосредна близина;
- 8) освен евисцерација другата обработка на труповите се врши од страна на крајниот корисник;
- 9) мора да се обезбеди ладење на труповите за да се постигне температура од најмногу +4⁰Ц (ладење не е непходно во соодветни климатски услови со постигнување на наведената температура во месото) во просторија соодветно голема за да се спречи натрупување на труповите;
- 10) мора да се обезбеди припадност на органите на одреден труп поради

следливост;

- 11) обезбедена е ладна и топла вода од најмалку 82⁰Ц;
- 12) по секоја серија на обработка, а најмалку еднаш дневно се спроведува чистење и санитација на просторот и опремата;
- 13) со нуспроизводи од животинско потекло се постапува согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло;
- 14) труповите ситен дивеч за директно снабдување, подлежат на преглед само од страна на обучено лице, согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло;
- 15) труповите ситен дивеч не се означуваат со идентификациона, ниту здравствена ознака.

(2) Доколку месото од ситен дивеч е наменето за ставање во промет како локализирана активност, по првичниот преглед од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло, бил прегледан од страна на овластен ветеринар.

Член 50

Ставање во промет на месо од крупен дивеч

Дополнително на барањата од член 49 на овој правилник, доколку во објектот се прифаќа и крупен дивеч потребно е да се исполнат и следните услови:

- 1) просторија под термички режим за прифаќање на труповите;
- 2) активностите кои се спроведуваат - симнување на кожата, евисцерација, празнење и чистење на желудници и црева може да се одвиваат во една просторија но временски одвоено;
- 3) обезбедени се инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, ѕидовите и фиксната опрема;
- 4) има просторија под термички режим за добиеното месо доколку не се користи просторија за прифаќање на труповите но по временско разграничување и спроведена санитација;
- 5) соодветна опрема за безбедно отстранување на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделна просторија за привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло;

- б) одстреланиот дивеч, по првичниот преглед од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло бил прегледан од страна на овластен ветеринар.

Член 51

- (1) Труповите диви свињи подлежат на испитување на трихинелоза. За овие потреби може да се користи компресиона метода од страна на овластениот ветеринар.
- (2) Добиеното месо во објекти од член 50 на овој Правилник се става во промет како локализирана активност и мора да се достави на крајниот потрошувач во рок од 24 часа;
- (3) Добиеното месо се доставува на крајниот потрошувач како половинки, четвртинки или половинки расечени најмногу на три дела, непаковано во чисти садови.

Член 52

За да се изврши прегледот потребно е да се извести Агенција за храна и ветеринаство (овластениот ветеринар во п.е.) пред ловот.

Член 53

Во работата на објектот за собирање на дивеч се применуваат правилата за добра хигиенска и производствена пракса за што има воведено пишани процедури.

Член 54

Евиденција

- (1) Операторот на објектот за собирање на дивеч од член 49 и член 50 на овој Правилник, за прием на дивеч и за обработка и испораката на добиеното месо и органи води евиденција на образец чиј модел е даден во Прилог 7 на овој Правилник:

(2) Овластениот ветеринар од ветеринарното друштво води Евиденција за извршените прегледи при обработка на дивеч и е должен да месечно доставува извештај до Агенцијата за храна и ветеринарство (официјален ветеринар во подрачната единица на Агенцијата за храна и ветеринарство) на образец чиј модел е даден во Прилог 8 на овој Правилник.

Член 55

Месото од одстреланиот дивеч се доставува до крајниот потрошач придружено со документација, а месото од крупен дивеч и со прикачена етикета, која содржи:

- 1) број и име на ловиштето;
- 2) број и адреса на објектот;
- 3) име на доставувачот;
- 4) име и адреса на крајниот корисник;
- 5) датум на отстрел и датум на испорака;
- 6) видови на дивеч и количина на трупови/месо;
- 7) број на лиценца на овластениот ветеринар кој извршил преглед (во случај на локализирана активност).

Ставање во промет на месо од дивеч на целата територија на Република Македонија

Член 56

Месото од одстрелан дивеч може да се стави во промет на целата територија на Република Македонија под следните услови:

- 1) труповите отстрелан дивеч се доставени во одобрена кланица, која е посебно одобрена и за ракување со дивеч или во одобрен објект за ракување со дивеч или до мобилна кланица, директно од собирниот центар за дивеч, за понатамошна обработка;
- 2) отстреланиот дивеч првично е прегледан од страна на обучено лице согласно член 32 од Правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло;
- 3) дополнителен постмортален преглед е извршен во одобрената

кланица или во одобриениот објект за ракување со дивеч или во мобилна кланица, од страна на Агенција за храна и ветеринаство.

Член 57

Месото од одстрелан дивеч наменет за ставање во промет на целата територија на Република Македонија се означува со здравствена ознака.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Производство на производи од месо од страна на примарен производител

Член 58

Производство на производи од месо од примарен производител се врши од:

- 1) држателот на животни од месо добиено согласно член 23 и член 31 од овој Правилник;
- 2) држателот на животни од месо добиено од животни во сопствено одгледувалиште, заклани во одобрен објект за колење на животни.

Член 59

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител подлежи на регистрација од страна на Агенција за храна и ветеринаство и може да биде:

- 1) во склоп на објект од член 23 и член 31 од овој Правилник;
- 2) засебен објект.

Член 60

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител од член 59 т. 1), покрај условите од член 23 и член 31 од овој Правилник, потребно е да ги исполни следните услови:

- 1) да има посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите;
- 2) обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат;
- 3) простор/ија за ферментација на производите – доколку се врши овој тип на активност;
- 4) простор за експедиција (врата) за готови производи;
- 5) простор за зачини/адитиви;
- 6) простор за материјали за пакување на производите.

Член 61

Објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител од член 59 т. 2) од овој Правилник, потребно е да ги исполни условите од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и следните услови:

- 1) да има простор под термички режим за суровина (разладено месо);
- 2) да има посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите;
- 3) обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат;
- 4) простор/ија за ферментација на производите – доколку се врши таква активност;
- 5) простор за експедиција (врата) за готови производи;
- 6) гардероба и санитарен простор за вработени може да се лоцирани во непосредна близина;
- 7) инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;
- 8) опрема за дезинфекција на алат за работа со топла вода со температура не пониска од 82°C;
- 9) опремата за миеење раце која ја користи персоналот;
- 10) простор за зачини/адитиви;
- 11) простор за материјали за пакување;
- 12) соодветна опрема кои овозможуваат безбедно отстранување на нуспроизводите од животинско потекло согласно со Законот за нуспроизводи од животинско потекло.

Член 62

(1) Во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител може да се врши производство на подготовки и производи од месо, во количина до 400 кг. неделно.

(2) Добиените производи во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител можат да се стават во промет како локализирана активност.

Член 63

Операторот со објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител води евиденција за потекло на суровината, датум на производство на производите од месо, видот и количина на производи, како и податоци за крајниот купувач.

Член 64

Операторот со објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител на етикетата на производите од месо на видлив и јасен начин ги става следните информации:

- 1) име и седиште на производителот;
- 2) датум на производство;
- 3) име и вид на производот;
- 4) рок на употреба;
- 5) услови на чување;
- 6) регистарски број на објектот.

Член 65

Операторот со објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител во работата ги применува правилата за добра хигиенска и производствена пракса за што има воведено пишани процедури.

Месарници

Член 66

- (1) Месарниците се малопродажни објекти во кои се врши директно снабдување на крајниот потрошувач во самиот објект. Објектот мора да ги исполнува условите утврдени во Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;
- (2) Месарниците подлежат на регистрација од страна на Агенција за храна и ветеринаство.
- (3) Во месарниците се врши расекување на месо за директна продажба на крајниот корисник, а по нивно барање и мелење месо.
- (4) Во месарниците неможе да се врши производство на месни подготовки и месни производи.
- (5) Доколку во месарницата се врши производство на месни подготовки и полутрајни чадени производи, потребно е дополнително да се обезбеди:
 - 1) физички одвоена просторија за обработка на месото и производство на подготовки од месо или производи од месо;
 - 2) посебен простор и опрема за производство на чадени производи (чадена плешка, врат, шунка, ребра, печеница, чадени колбаси);
 - 3) простор за складирање на материјал за пакување;
 - 4) простор за складирање на зачини;
 - 5) разладна комора или ладилник за складирање на готови производи;
 - 6) опрема за собирање и складирање на животински нуспроизводи;
 - 7) санитарна просторија за вработените, која може да е лоцирана во непосредна близина;
 - 8) ладилник за готови производи.
- (6) Како суровина за производство на месни подготовки и полутрајни производи може да се користи само свежо разладено месо.
- (7) Количината на месни подготовки и полутрајни чадени производи е најмногу 30% од вкупното примено месо во текот на една година, но максимум 100 кг подготовки и 150 кг полутрајни чадени производи дневно;
- (8) Месарницата може да врши снабдување со месо, подготовки и производи од месо на други субјекти во бизнисот со храна кои ги снабдуваат крајните потрошувачи во количина од 20 % од произведента дневна количина.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕД

Директно снабдување на мед

Член 67

- (1) Директно снабдување на мед се врши од страна на примарни производители - одгледувачи на пчели, регистрирани од страна на Агенцијата за храна и ветеринаство.
- (2) Производителите од став (1) на овој член, сите обврски кои произлегуваат од Законот за ветеринарно здравство и Законот за безбедност на храната треба да ги применуваат без отстапувања и во случај на одгледувалиштата за пчели - пчеларник.
- (3) Производителите од став (1) на овој член се придржуваат кон минимум хигиенските барања при цедење и пакувањето на медот.

Член 68

Примарните производители - одгледувачи на пчели, треба да ја водат следнава евиденција:

- 1) природата и потеклото на храната за прихрана на пчелите;
- 2) употребата на ветеринарно медицинските препарати и медицираната храна со наведување на периодот на каренца;
- 3) појавата на болест кај пчелите;
- 4) спроведени лабораториски испитувања;
- 5) добиената количина на мед.

Член 69

Медот наменет за директно снабдување до крајниот потрошувач мора да е соодветно пакуван и означен. Означувањето на медот потребно е најмалку да ги содржи следните информации:

- 1) име на операторот со храна - примарен производител на мед;
- 2) број на идентификација на примарниот производител;
- 3) локација на одгледувалиште/пчеларник;
- 4) вид на мед;
- 5) дата на двоене и полнење на медот.

Член 70

Количината на мед која може да се стави за директно снабдување изнесува 1000 кгр. годишно.

Член 71

Ставањето во промет на мед од страна на операторите со храна од мал обем

- (1) Објектот за производство и ставањето во промет на мед од мал обем подлежи на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.
- (2) Медот како суровина за работа на објектот потекнува од сопствено одгледувалиште/пчеларник.
- (3) Производите добиени во објект од став (1) на овој член може да се стават во промет на целата територија на Република Македонија.
- (4) Производството и ставање во промет на мед од објект со мал обем на производство, се врши под следните услови:
 - 1) објектот ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна;
 - 2) објектот има најмалку простории исклучиво за:
 - а) цедење, полнење и пакување на медот;
 - б) складирање на суровини, амбалажа и готови производи;

- в) гардеробер и санитарен јазол (по исклучок во објекти кои се наоѓаат во ист круг каде што е и приватниот стамбен објект и ако се вработени членови од семејството, гардероба и санитарн чвор може да се користат од приватниот станбен објект);
 - г) простор соодветен за чување на сретства за чистење и дезинфекција.
- 3) опремата која се користи за цедење или филтрирање на медот треба да е лесна за чистење и дезинфекција и направена од мазен, лесно одржлив и нетоксичен материјал;
- 4) теглите или другите садови за чување на медот да се чисти и неоштетени и не треба да бидат извор на загадување. Треба да се чуваат на начин што не е изложен на ризик од загадување. Доколку садовите се користат за повеќекратна употреба треба лесно да се мијат и да се дезинфицират во соодветен простор за тоа;
- 5) обезбеден е соодветно поставен уред за миење на раце во просторијата за полнење и пакување на пчелни производи;
- 6) водата која се користи треба да е вода за пиење за да се спречи загадување.

Член 72

Максималното количество на мед која може да се прифати и стави на пазар од објектот со мал обем не може да надмине 5000 кгр. годишно.

Член 73

Медот наменет за ставањето во промет од објектот со мал обем се означува согласно барањата на Правилникот за информации поврзани со храната.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА КОНЗУМНИ ЈАЈЦА

Директно снабдување на конзумни јајца

Член 74

Консумните јајца наменети за директно снабдување мора да потекнуваат од сопствени одгледувалишта на примарни производители, регистрирани од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство, кои ги исполнуваат законските барања за здравствена заштита на животните.

Член 75

(1) Максималното количество на конзумни јајца од кокошки наменети за директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 350 јајца неделно односно 18 000 годишно.

(2) Максималното количество на конзумни јајца од други видови ситна живина наменети за директно снабдување на крајниот потрошувач не треба да надмине 700 јајца неделно односно 35 000 годишно.

Член 76

Производителот на јајца наменети за директно снабдување треба да обезбеди исполнување на следните услови:

- 1) јатото живина да е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести кои се пренесуваат преку јајца на луѓето;
- 2) живината да не е третирана со забранети или неодобрени препарати, односно да се почитува периодот на каренца за ветеринарно-медицински препарати;
- 3) јајцата да се чувани во чисти, суви и ладни простории, заштитени од директна сончева светлина и заштитени од штетници;
- 4) јајцата се пласираат за продажба најдоцна 21 ден од денот на носење, а рокот на употреба е 28 дена од денот на носење;
- 5) се обезбедени достапни резултати од анализа на присуство на *Salmonella spp* во јатото.

Член 77

Јајцата наменети за директна продажба се означуваат на јасен и видлив начин со истакнување на местото на продажба на:

- 1) име и адреса на производител;
- 2) регистарски број на одгледувалиште;
- 3) видот на живина од која јајцата потекнуваат;
- 4) датум на носење;
- 5) рок на употреба.

Локализирана активност на ставањето во промет на конзумни јајца од страна на операторите со храна од мал обем

Член 78

- (1) Операторите со храна од мал обем кои вршат собирање и пакување на јајца за локализирана активност треба да обезбедат дека објектот ги исполнува условите утврдени со Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и имаат обезбедено најмалку:
 - 1) просторија за прием, сортирање и пакување на јајца;
 - 2) просторија за складирање со соодветна површина во зависност од капацитетот на производство.
- (2) Операторот со храна, кој работи во просториите од ставот (1) на овој член треба да обезбеди дека јајцата потекнуваат од регистрирани примарни производители на јајца, лоцирани во подрачјето на локализираната активност.
- (3) Операторот со храна треба да обезбеди документи за следливост со кои ќе гарантира дека:
 - 1) јајцата потекнува од регистрирани одгледувалишта на живина;
 - 2) живината е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести;
 - 3) живината не е третирана со забранети или неодобрени препарати, односно се почитува периодот на каренца за ветеринарно медицински препарати;
 - 4) јајцата се пласираат на пазар најдоцна до 21 ден од денот на носење.

Член 79

Операторите со храна од мал обем кои вршат сортирање и пакување на јајца за локализирана активност, треба да водат евиденција за количината на собрани јајца, начинот на одгледување на живина, информации за производителот (име, адреса и број на производителот) и датум или период на несење, датум на достава.

Член 80

Означување на јајцата

Јајцата и амбалажа со јајца наменети за ставање на пазар како локализирана активност се означуваат согласно Законот за квалитет на земјоделски производи.

ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА КОНЗУМНА РИБА

Член 81

Ставање во промет на свежа конзумна риба, може да се врши од примарни производители - риболовци, одгледувачи на риба и концесионери на јавни води.

Член 82

Рибата за да се стави во промет потребно е да:

- 1) не потекнува од води кои се забранети за улов поради болест или контаминација;
- 2) е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести;
- 3) не е третирана или хранета со неодобрани препарати или супстанции и се почитува периодот на каренца при употреба на дозволени ветеринарно-медицински препарати;

- 4) при уловот, биде соодветно заштитена од контаминација од надворешната средина;
- 5) опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со уловената риба да бидат чисти и добро одржувани.

Член 83

Евиденција

Примарниот производител е должен да води евиденција за количината на уловена и произведена риба по видови на риба, испорачаната риба и да обезбеди документи за следливост кои ја пратат испорачаната риба.

Член 84

Директно снабдување на крајниот потрошувач на мали количини риба

Максималното количество на уловена риба за консумирање со директно снабдување на крајниот потрошувач од страна на примарниот производител не треба да надмине 1000 кг. годишно.

Ставање во промет на свежа конзумна риба

Член 85

- (1) Рибата по уловот мора да се прифати во риболовен пункт - објект за прифаќање и привремено складирање на риба или транспортно средство опремено со контејнери за транспорт на жива риба или систем за ладење или производство на мраз.
- (2) Објектот за прифаќање и привремено складирање на свежа конзумна риба, подлежи на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

(3) Рибата од објектот за прифаќање и привремено складирање на свежа конзумна риба може да се стави во промет низ целета територија на Република Македонија.

Член 86

Објектот за прифаќање и привремено складирање на риба треба да ги исполнува условите од кој ги исполнувања барањата од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна и има обезбедено минимум:

- 1) просторија за прифаќање на уловената риба;
- 2) простор за обработка, доколку се врши отстранување на глава, перки и изнутрици;
- 3) простор за привремено складирање на рибата;
- 4) опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со риба треба да бидат чисти и добро одржувани;
- 5) опрема за производство на мраз добиен од вода за пиење;
- 6) контејнери и опрема за складирање и транспорт изработени од соодветен материјал, чисти и добро одржувани;
- 7) садови за прифаќање на нус производитите;
- 8) простор за чување на средствата за санитација.

Член 87

Операторот кој врши ставање во промет на свежа конзумна риба, должен е да применува правила на добра хигиенска и производна пракса во текот на работата, за што има воведено пишани процедури.

ПРОИЗВОДСТВОТО НА ПРОИЗВОДИ СО ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕТОДИ НА ПРОИЗВОДСТВО И ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ

Член 88

(1) Објектите од овој Правилник, а кои произведуваат храна со примена на традиционални методи на производство и традиционални карактеристики, по исклучок на одредбите од Законот за безбедност на храната може:

- 1) да употребуваат дрвен алат и садови во процесот на подготовка на производите;
- 2) да вршат ферментација на производите во простории од дрво, камен, бетон, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики;
- 3) да ги изложуваат производите на сонце.

(2) Објектите од став (1) на овој член кои произведуваат храна со традиционални карактеристики ги користат наведените исклучоци под услов да е обезбедена заштита од контаминација на производот за што постои пишана процедура и по претходно одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 89

Престанок на примена

Со денот на влегувањето во сила на овој Правилник престанува да важи Правилникот за условите и опремата во објектите кои произведуваат храна со традиционални карактеристики – сирење добиено од млеко од овци и кози (мандри) ("Службен весник на Република Македонија" бр. 61/09), Правилникот за условите за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, како и општите и посебните барања за локализирана Активност за операторите со храна од мал обем ("Службен весник на Република Македонија" бр. 10/13), како и глава IV - посебни барања за вршење на локализирана активност (членови од 130 до 145) од Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло ("Службен весник на Република Македонија" бр. 28/16).

Член 90

Влегување во сила

Овој Правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во "Службен весник на Република Македонија", а ќе се објави по претходно добиена согласност од Владата на Република Македонија.

Директор на Агенција
за храна и ветеринарство,

Зоран Атанасов

Прилог 1.

Барање за колење на животни надвор од кланица од сопствено одгледувалиште за домашна употреба

До _____
ветеринарно друштво

Од _____ (име и презиме) држател на животни
_____ (вид на животни) од _____ (населено место и
адреса) со рбо на одгледувалиште _____

Замолувам да на ден _____ извршите преглед на трупови _____ заклани во
сопственото одгледувалиште за домашна потреба.

Животните наменети за колење се во добра здравствена состојба, не се период
на каренца од апликација на ветеринарно медицински препарати, а
одгледувалиштето не е под официјална рестрикција пореди болест.

Прилог 2.

Евиденција за извршеното колење на фарма за сопствена употреба

Рбо на одгледувалиште _____

Адреса _____

Сопственик _____

Реден број	Датум на колење	Врста на животно	Б ој на животни	Идентификациска ознака на животното	Извршен преглед од	Забелешка

Прилог 3.

Евиденција за извршените прегледи при колење на животни на фарма за сопствена употреба

Реден број	Датум на преглед	РБО на одгледувалиште /адреса / сопственик	Врста на животно	Број на животни	Идентификациска ознака а животното	Резултат од преглед Без наод/со наод на...

Прилог 4.

Барање за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач

До _____
ветеринарно друштво

Од _____ (име и презиме) држател на животни
_____ (вид на животни) од _____ (населено место и
адреса) со рбо на одгледувалиште _____

Замолувам да на ден _____ извршите преглед при колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач

Животните наменети за колење се во добра здравствена состојба, не се период на каренца од апликација на ветеринарно медицински препарати, а одгледувалиштето не е под официјална рестрикција пореди болест.

Евиденција за извршеното колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач

РБО на одгледувалиште _____

Адреса _____

Сопственик _____

Реден број	Датум на колење	Врста на животно	Број на животни	Извршен преглед од	Доставено до	Забелешка

Евиденција за извршените прегледи при колење на живина и зајци на фарма за снабдување на крајниот потрошувач на мали количини месо

Ред н број	Датум на преглед	РБО на одгледувалиште /адреса / сопственик	Врста на животно	Број на животно	Резултат од преглед Без наод/со наод на...	Забелешка

Прилог 7.

Евиденција за прием на дивеч и за обработка и испораката на добиеното месо и органи од дивеч

Регистарски број на објектот _____

Адреса _____

Сопственик _____

Реден број	Датум на прием/обработка	Врста на дивеч	Број на животни	Извршен преглед од	Доставено до	Забелешка

Евиденција за извршените прегледи при обработка на дивеч

Редн број	Датум на преглед	Регистарски број на објектот	Врста на дивеч	Број на животни	Резултат од преглед Без наод/со наод на...	Забелешка