



**ВОДИЧ
ЗА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА
ЗА СЛЕДЛИВОСТ, ПОВЛЕКУВАЊЕ И
ОТПОВИКУВАЊЕ НА ХРАНА**



Одобрено од:
Директор на Агенција за храна и
ветеринарство
м-р Зоран Поповски



Архивски број:
02-5520/1
29.07.2015



СОДРЖИНА

1. ВОВЕД.....	6
2. ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА.....	7
2.1 ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА НА ЕУ ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА.....	7
2.1.1 Следливост (Регулатива ЕЗ 178/2002).....	7
2.1.2 Повлекување на производ и отповикување (Регулатива (ЕЗ)178/2002).....	8
2.1.3 Означување на Лот (Директива 2011/91).....	9
2.1.4 Идентификација и регистрација на говедата (Регулатива 1760/2000).....	9
2.1.5 Идентификација и регистрација на овци, кози, фамилијата на копитари и свињи.....	10
2.1.6 Означување на говедско и телешко месо (Регулатива 1760/2000)	10
2.1.7 Информации за храната за потрошувачите (Регулатива 1169/2011).....	11
2.1.8 Друга легислатива релевантна за следливост	12
2.2 НАЦИОНАЛНА ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА И ОРГАНИ КОИ ВРШАТ РАБОТИ ОД ОБЛАСТА НА БЕЗБЕДНОСТА НА ХРАНАТА И ХРАНАТА ЗА ЖИВОТНИ.....	12
2.2.1 Прекршочни одредби.....	13
3. СЛЕДЛИВОСТ	15
3.1 ЦЕЛИ НА СЛЕДЛИВОСТА, УЛОГАТА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА И НАДЛЕЖНИТЕ ОРГАНИ.....	16
3.2 ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА ОПСЕГОТ НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ.....	18
3.3 ДОКУМЕНТИРАЊЕ НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ	19
3.4 ПРЕГЛЕД НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ	27
4. ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД.....	27
4.1 ЦЕЛИ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА РИЗИЧНИОТ ПРОИЗВОД	29



4.2 НИВОА НА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ И УЛОГАТА НА ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА.....	29
4.3 ИЗВРШНИ ФУНКЦИИ НА НАДЛЕЖНИТЕ ОРГАНИ.....	30
4.4 ЕТАПИ ВО ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ	30
4.5 ПОЛИТИКА ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ	31
4.6 ПЛАН ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ	31
4.6.1 ТИМ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ	32
4.6.2 ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА ОБВРСКИТЕ И ОДГОВОРНОСТИТЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ.....	33
4.6.3 КОНТАКТ ИНФОРМАЦИИ ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ.....	33
4.6.4 РЕДОСЛЕД НА РЕШЕНИЈАТА ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПАЗАР (СТЕБЛО НА ОДЛУКИ).....	34
4.7 МЕХАНИЗМИ ЗА ОБЈАВУВАЊЕ И ИЗВЕСТУВАЊЕ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ.....	35
4.8 РЕВИЗИЈА И ПРОВЕРКА НА ПЛАНОТ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ.....	37
4.9 УПРАВУВАЊЕ СО ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ ВО ФАЗАТА НА ПОВЛЕКУВАЊЕ.....	38
4.9.1 ИЗВОРИ НА ИНФОРМАЦИЈА.....	38
4.9.2 ДОКУМЕНТИРАЊЕ НА ПРОЦЕСОТ ПРИ ПРОЦЕДУРАТА ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДИ ОД ПАЗАРОТ /ПРОМЕТОТ	42
4.10 ПРЕКИНУВАЊЕ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОД ОД ПАЗАР (ПРОМЕТ).....	44
4.11 АНАЛИЗА НА ДЕЈСТВИЈАТА И ПРОЦЕДУРИТЕ.....	44
4.12 ЗАКЛУЧЕН ИЗВЕШТАЈ И ПРЕПОРАКИ.....	44
5. РЕЧНИК НА КОРИСТЕНИТЕ ДЕФИНИЦИИ И ПОИМИ.....	45



6. АНЕКСИ	48
АНЕКС Бр.1 ПРАВИЛНИК ЗА НАЧИНОТ НА СПРОВЕДУВАЊЕ И ОБЕЗБЕДУВАЊЕ НА СЛЕДЛИВОСТ НА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО И ХРАНАТА ЗА ЖИВОТНИ (□)	48
АНЕКС Бр. 2 КОМЕРЦИЈАЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО ЗА ВНАТРЕШЕН ПРОМЕТ	50
АНЕКС Бр. 3 ПЛАН ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ	51
АНЕКС Бр. 4 ПРИМЕРИ НА СПИСОЦИ ЗА КОНТАКТНИ ИНФОРМАЦИИ	52
АНЕКС Бр. 5 СТЕБЛО НА ОДЛУКИ ЗА ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА РЕШЕНИЈАТА ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ	53
АНЕКС Бр. 6 ПРИМЕР ЗА ИЗВЕСТУВАЊЕ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ИЛИ ОТПОВИКУВАЊЕ	55
АНЕКС Бр. 7 ПРИМЕР ЗА ПЛАТЕНО ИЗВЕСТУВАЊЕ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ПРОМЕТ	56
АНЕКС Бр. 8 ОДРЕДУВАЊЕ НА ЗАКОНСКАТА ДЕФИНИЦИЈА НА ПОГОДЕНИОТ ПРОИЗВОД	57
АНЕКС Бр. 9 ДОКУМЕНТИ ПОВРЗАНИ СО СЛЕДЛИВОСТ	59
АНЕКС Бр. 10 ЛИТЕРАТУРА	64



1. БОВЕД

Целта на овој водич е да даде појаснувања на субјектите кои работат со храна – Операторите со храна, за барањата поврзани со следливост, повлекување и отповикување на храната во сите фази на производството, преработката и дистрибуцијата.

Водичот тематски може да се подели на три главни дела:

- Законска легислатива;
- Следливост на храна и
- Повлекување и Отповикување на храна од Промет.

Препораките за следливост на храна опишани во овој документ се прифатени во голем број земји членки на Европската Унија како најефективна пракса, па затоа на субјектите со бизнис со храна им се препорачува да ги вклучат во своите системи за следливост на храната.

Исто така во водичот се опишани користените дефиниции и поимите кои се застапени во соодветната законска европска и национална легислатива што се однесуваат на начинот на спроведување и обезбедување на следливост на храната.

Водичот содржи и насоки за воведување на ефективен систем за следливост и процедури за повлекување и отповикување на храната во согласност со националните прописи за безбедност на храната кои се усогласени со прописите на Европската Унија.

Со донесувањето на Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015 и 84/2015) поставен е темел на новиот интегриран систем за безбедност на храна со цел да се обезбеди високо ниво на заштита на здравјето на луѓето и интересите на потрошувачите во однос на храната и функционирањето на внатрешниот пазар.

Одговорното раководство на операторите со храна има за цел да ги разјасни и стандардизира основните процедури за идентификација и отстранување на небезбедната храна од ланецот на безбедност на храна, за да не се наштети на крајните потрошувачи. Постапките и процедурите за повлекување и отповикување од промет (пазар) на храната се дел од системот на безбедност на храна и се применуваат во случај кога другите мерки не се доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето на луѓето.

Операторите со храна неопходно е при примената на следливост на храната да бидат во можност да извршат целно и прецизно повлекување на истата од промет како и да дадат релевантни информации до Агенцијата за храна и ветеринарство за преземените активности за спречување на ризиците до крајните потрошувачи.



Разбирањето и примената на овие системи за следливост не ја прави храната безбедна. Ова е еден начин на помош во решавањето на проблемот кога безбедноста на храната претставува закана.

2. ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА

2.1 ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА НА ЕВРОПСКАТА УНИЈА ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА

Најрелевантната законска регулатива на ЕУ која е поврзана со следливоста е :

Следливост (Регулатива (ЕЗ) 178/2002);

Означување на Лот (Директива 2011/91);

Идентификација и регистрација на говедата (Регулатива 1760/2000);

Идентификација и регистрација на овци, кози, како и фамилијата на копитари и свињи;

Означување на говедско и телешко месо (Регулатива 1760/2000) и

Информации за храната за потрошувачите (Регулатива 1169/2011).

2.1.1 Следливост (Регулатива ЕЗ 178/2002)¹

Следливост означува способност на следење на храна, храна за животни, животни за производство на храна или супстанција наменета да биде или се очекува да е составен дел на храната или храната за животни, во сите фази на производство, преработка или дистрибуција.

Бизнис операторите со храна и храна за животни во сите фази на производство, преработка и дистрибуција во рамките на бизниси под нивна контрола треба да обезбедат дека храната или храната за животни ги задоволува законските барања кои се релевантни за нивните активности и ќе потврди дека таквите барања се исполнети.

Следливост на храната, храната за животни, животни за производство на храна или супстанција наменета да биде или се очекува да е составен дел на храната или храната за животни, мора да биде воспоставена во сите фази на производство, преработка или дистрибуција.

Операторите со храна и храна за животни мора да бидат во можност да го идентификуваат секое правно или физичко лице од кое ја набавиле храната, храната за животни, животни за производство на храна или супстанција

¹ РЕГУЛАТИВА НА ЕВРОПСКИОТ ПАРЛАМЕНТ И НА СОВЕТОТ (ЕЗ) бр. 178/2002 од 28 јануари 2002 година за утврдување на општите принципи и барања на прописите за храна, за формирање на Европска управа за безбедност на храната и за утврдување на постапки за безбедност на храната (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1)



наменета да биде или се очекува да е составен дел на храната или храната за животни и за оваа цел, операторите со храна треба да имаат имплементирано системи и процедури кои овозможуваат овие информации да бидат достапни до надлежните органи на нивно барање. Бизнис операторите со храна и храна за животни треба да имаат воспоставено системи и процедури за идентификување на други бизниси на кои што нивните производи им се доставени и кои ги снабдуваат со нив. Овие информации треба бидат ставени на располагање на надлежните органи на нивно барање.

Храната или храната за животни, која е пуштена во промет или е веројатно дека ќе се пушти во промет мора да биде соодветно означена или идентификувана со цел да се олесни нејзината следливост, со помош на соодветна документација или информации во согласност со релевантните барања на повеќе специфични одредби.

2.1.2 Повлекување на производ и отповикување (Регулатива (ЕЗ) 178/2002)

Ако операторот со храна или храна за животни смета или има причина да верува дека храната што тој ја увезува, произведува, преработува, обработува, дистрибуира или става во промет не е во согласност со барањата за безбедност на храна или храна за животни, мора да започне итна постапка за повлекување на храната од промет, а во случај кога храната ја поминала непосредната контрола на операторот со храна треба за тоа да ги извести надлежните органи.

Повлекување на здравствено неисправна храна - повлекување на здравствено неисправна храна односно храна за животни од промет вклучувајќи ја храната односно храната за животни од малопродажба. Повлекувањето се изведува во случај кога е утврдено дека храната односно храната за животни е здравствено неисправна односно не е безбедна и може да се утврди дека истата е во целост во ланецот на дистрибуција и не стигнала до крајниот потрошувач.

Во случај кога производот стигнал до корисникот или потрошувачот, операторот мора ефективно и точно да ги информира потрошувачите за причината поради која се повлекува храната, и доколку е потребно, да ја отповика храната со која потрошувачите веќе се снабдени во случај кога другите мерки не се доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето на луѓето.

Исто така и во случаите со храната наменета за животни која што како дел од серија или пратка не ги задоволува барањата за безбедност на храна на животни, истата мора да се уништи, освен ако надлежните органи не одобрат друга мерка за алтернативно искористување на истата, или третман со кој истата ќе ги достигне безбедносните барања за храна на животни.

Операторот со храна или храна за животни одговорен за малопродажба или дистрибуција кој нема влијание на пакувањето, означувањето, безбедноста или



интегритетот на производот, во рамките на неговите соодветни активности треба да иницира процедури за повлекување на производот кој не е во согласност со барањата за безбедност на храната или храната за животни од промет и мора да даде свој придонес за безбедност на производот со давање на соодветни информации неопходни за следливост на производот како и да соработува со активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или надлежните органи.

Операторот со храна или храна за животни мора веднаш да ги информира надлежните органи доколку смета или има причина да верува дека храната за животни која е ставена во промет може директно или индиректно да влијае на здравјето на луѓето или здравјето на животните.

Бизнис операторот со храна мора да ги информира надлежните органи за активностите превземени за да се спречи ризикот по крајните потрошувачи и не смее да обесхрабри или спречи кое било лице во согласност со националната легислатива и позитивните законски прописи и надлежните органи, во случај кога тоа може да го спречи, намали или елиминира ризикот кој е во врска со храната или храната за животни.

Операторите со храна и храна за животни мора да соработуваат со надлежните органи и активностите превземени од нивна страна со цел да се избегне или намали ризикот предизвикан од храна која ја набавуваат или снабдуваат.

2.1.3 Означување на Лот (Директива 2011/91)

Серија - значи збир на продажни единици на прехранбени производи, изработени или пакувани под практично исти услови. Бројот на продажни единици во секој ЛОТ се утврдува во секој случај од страна на производителот, преработувачот или пакувачот на дадените прехранбени производи. Прехранбените производи не смеат да се продаваат, освен ако не се означени со "ЛОТ ознака". Датумот на минималниот рок на траење може да се користи како "Лот ознака" и тоа во случај на прикажување на датумот, а е составен од означување на денот и месецот (во овој редослед).

Ако датумот на минималниот рок на траење не е користен како лот ознака, тогаш се користи лот ознаката. Во тој случај на Лот ознаката треба да претходи буквата "L" освен во случаите каде што лот ознаката јасно се разликува од другите ознаки на декларацијата.

2.1.4 Идентификација и регистрација на говедата (Регулатива 1760/2000)

За идентификација и регистрација на говедата мора да се има систем која ги вклучува следниве елементи:

- (1) Ушни маркици да се идентификуваат индивидуалните животни;
- (2) Компјутерски бази на податоци;
- (3) Пасоши на животните и



(4) Поединечни регистри за секое огледувалиште.

Сите животни на одгледувалиштето треба да се идентификувани со ушни маркици одобрени од страна на надлежниот орган, поставени на секое уво. Двете ушни маркици го носат својот единствен, уникатен код за идентификација, што овозможува да се идентификува секое животно поединечно, заедно со одгледувалиштето каде што е родено животното. Ушните маркици треба да бидат ставени во рок од 20 дена од раѓањето на животното и во секој случај пред животното да го напушти одгледувалиштето каде е родено. Ниедно животно не може да се движи надвор од одгледувалиштето ако не е идентификувано во согласност со оваа легислатива. Животното при секое движење треба да биде придржувано со пасош. Во случај на смрт на животното на друг начин, а не со колење во кланица, пасошот треба да биде вратен од одгледувачот на надлежните органи во рок од седум дена после смрт на животното. Ако животното е испратено на колење, кланицата ќе биде одговорна за враќање на пасошот до надлежните органи.

2.1.5 Идентификација и регистрација на овци, кози, фамилијата на копитари и свињи

Постојат слични системи на идентификација и регистрација на животните, за овци, кози, свињи и коњи.

2.1.6 Означување на говедско и телешко месо (Регулатива 1760/2000)

Операторите – кланиците и операторите кои продаваат говедско месо треба да го декларираат за да ја осигураат врската помеѓу идентификацијата на труповите - полутките, четвртините или деловите, месо од труповите и врската од индивидуалното животно или, каде не е возможно да се обезбеди точноста на информацијата на декларацијата за да се провери, да се наведе групата на животни од каде животното потекнува. Декларацијата треба да ги содржи следните информации:

- Референтен број или референтен код кој ќе ја осигурава врската помеѓу месото и животното или животните. Бројот може да биде идентификациски број или индивидуален број на животното од кој месото потекнува или идентификациски број кој е поврзан со група на животни;
- Одобрен број на кланицата каде животното или група на животни е заклано и земјата каде кланицата работи. Содржината треба да се состои од: Заклано во (името на земјата) и (Одобрениот број);
- Одобрен број на објектот за расекување/конфекционирање кој ја изведува операцијата на расекување на труповите или на група на трупови и земјата каде објектот за расекување работи. Содржината треба да се состои од: Расекувано во (името на земјата) и (Одобрениот број);
- Земја на раѓање;



- Сите земји каде било товењето;
- Земјата каде што е извршено колењето.

2.1.7 Информации за храната за потрошувачите (Регулатива 1169/2011)

На 25 октомври 2011 година, со донесување на Регулативата (ЕУ) Бр. 1169/2011², усвоени се нови правила во однос на означувањето на храната. Правилата се однесуваат на операторите со храна во сите фази на ланецот на храна и на целата храна која е наменета за крајниот потрошувач (вклучувајќи ги и угостителските објекти).

Правилата се однесуваат на информации за храна со цел да се обезбеди високо ниво на заштита на здравјето и интересите на потрошувачите.

Информациите за храна не смеат да бидат погрешни. Операторите со храна се одговорни за точноста на информациите за храна како и лицето одговорно за ставање во промет на храната или увозникот, во случај кога станува збор за храна од увоз.

Регулативата (ЕУ) Бр. 1169/2011 не се применува на приватни лица кои подготвуваат и обезбедуваат храна за одреден настан (како на пример религиозни, училишни и селски саеми), освен доколку тие не ја подготвуваат храната во својство на оператори со храна.

Задолжителни информации за храната:

Информации за храна кои треба да бидат означени со зборови и броеви:

- име на храната;
- список на состојките;
- секоја состојка или помошно технолошко средство кои предизвикуваат алергии или нетолерантности кои се употребуваат во производството или подготовката на храната и сè уште се присутни во крајниот производ, дури и во изменета форма;
- количество на одредени состојки или категории на состојки;
- нето-количината на храната;
- рок на трајност или датумот за „употребливо до“;
- посебни услови за чување и/или услови за употреба;
- име или деловно име и адреса на операторот со храна;
- земја на потекло или место на потекло;
- упатство за употреба кога е потребно за правилно да се употреби храната;
- кај пијалациите кои содржат повеќе од 1,2% алкохол по волумен, се означува реалната јачина на алкохолот по волуменски проценти и
- информација за хранливата вредност на храната.

² . Службен весник на Европската Унија (СлВ) L 304, на 22.11.2011., Оваа регулатива е комбинација од двете Директиви 2000/13/ЕК и 90/496/ЕЕЗ, кои ќе бидат укинати.



За одредени видови храна, обележувањето на нутритивните вредности нема да биде потребно:

- Непреработени производи кои се состојат од една состојка или категорија на состојки;
- Преработени производи доколку:
 - Единствениот чекор на обработка е зреење,
 - Се состојат од една состојка или категорија на состојки.

2.1.8 Друга легислатива релевантна за следливост

Како позначајни би ги споменале следниве регулативи: 852/2004, 853/2004, 104/2000.

2.2 НАЦИОНАЛНА ЗАКОНСКА ЛЕГИСЛАТИВА ВО ОДНОС НА СЛЕДЛИВОСТА И ОРГАНИ КОИ ВРШАТ РАБОТИ ОД ОБЛАСТА НА БЕЗБЕДНОСТА НА ХРАНАТА И ХРАНАТА ЗА ЖИВОТНИ

Најважните национални законски и подзаконски акти кои ја третираат следливоста на храната, храната за животни, животните наменети за производство и сите супстанции наменети да бидат вградени во храна или храна за животни ги регулираат сите фази на производство, преработка и дистрибуција:

- Закон за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015 и 84/2015);
- Правилник за начинот на спроведување и обезбедување на следливост на храната од животинско потекло и храната за животни („Службен весник на Република Македонија” бр. 59/2012) и
- Правилник за формата, содржината и начинот на издавањето на комерцијалниот документ за храна од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” бр. 38/2012).

Со овие законски и подзаконски акти се врши усогласување со барањата за следливост утврдени со Регулативата (ЕЗ) бр. 178/2002 на Европскиот Парламент и на Советот на храна од животинско потекло.

Со Законот за безбедност на храна се регулира контролата на безбедноста на храна во сите фази (производство, преработка, складирање, транспорт, дистрибуција, малопродажба и достава). Со законот се регулираат општите и специфичните услови и обврски за операторите за храна, нивната регистрација и



одобрение, условите за увоз и извоз на храна од животинско и неживотинско потекло, официјалните контроли и нивното финансирање заедно со мониторингот на резидуи и недозволености супстанции.

Органи кои вршат работи од областа на безбедност на храната и храна за животни согласно Законот за безбедност на храната и храната за животни се:

1. Агенцијата за храна и ветеринарство за храната и храната за животни, согласно Законот за безбедност на храната, прописите донесени врз основа на овој закон и прописите од областа на ветеринарно здравство;
2. Државниот инспекторат за земјоделство, орган во состав на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, за храната од растително потекло и храна за животни во примарното земјоделско производство и придружните операции на примарното производство и здравствената заштита на растенијата, согласно Законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на овој закон, прописите од областа на земјоделството и здравјето на растенијата и
3. Фитосанитарната управа како орган во состав на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, согласно со Законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на овој закон и прописите од областа на здравјето на растенијата и поблиските прописи донесени врз основа на тој закон и другите прописи од областа на земјоделството.

2.2.1 Прекршочни одредби

Врз основа на Законот за безбедност на храна, Агенцијата за храна и ветеринарство во својство на прекршочен орган води постапка и изрекува прекршочна санкција за одговорните лица и операторите со храна кои немаат воспоставено соодветен систем за следливост.

(1) Глоба во износ од **3.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршок на правно лице, ако:

- нема воспоставено систем на процедури кои овозможуваат да се идентификува секое физичко или правно лице од кое ја набавиле храната, храната за животни, животните наменети за производство на храна или секоја супстанција наменета да биде или се очекува да биде вградена во храната или храната за животни (член 32 став (2));
- нема воспоставено систем на процедури кои овозможуваат идентификација на бизниси со храна кои ги снабдуваат (член 32 став (3));
- несоодветно ја означува храната или храната за животни (член 32 став (4));
- превезува пратка на храна од животинско потекло без придружба на комерцијален документ, а во случаи кога е утврдено со закон и со



ветеринарно-здравствен сертификат, односно друг документ издаден од официјален ветеринар (член 61 став (2)) и

- не ги групира производите во толку пратки колку што има места на дестинација, при што секоја пратка мора да биде придружена со документи од членот 61 став (2) од овој закон (член 61 став (3)).

Глоба во износ од **1.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на одговорното лице во правното лице.

Глоба во износ од **500 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на физичко лице.

(2) Глоба во износ од **5.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршок на правно лице, ако

- не започне итна постапка за повлекување на храна за животни која не е во согласност со барањата за безбедност на храна за животни и за тоа не ја извести Агенцијата, не ја уништи храната за животни која не ги исполнува условите за безбедност на храна за животни или не ги информира корисниците и повлече производите со кои се снабдени (член 34 став (1));
- во рамките на неговите соодветни активности, не започне постапка за повлекување од промет на храна за животни која не е во согласност со барањата за безбедност на храна за животни и не даде свој придонес за безбедност на храна со давање релевантни информации неопходни за следливост на храната, како и не соработува во активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или надлежните органи (член 34 став (2));
- веднаш не го информира надлежниот орган, доколку добие или има лабораториски резултат за неусогласеност со барањата за безбедност на храната за животни или смета или има причина да верува дека храната за животни која била ставена во промет не ги исполнува барањата за безбедност на храна за животни, не го информира надлежниот орган за активностите преземени за да се спречи ризикот од употреба на таа храна за животни и обесхрабрува или спречува лице кое соработува со надлежниот орган кога тоа може да го спречи или намали ризикот од кој произлегува од храната за животни (член 34 став (3)) и
- не соработува во активностите на надлежниот орган за избегнување или намалување на ризикот предизвикан од храната за животни која ја набавува или снабдува (член 34 став (4)).

Глоба во износ од **1.500 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на одговорното лице во правното лице.

Глоба во износ од **1.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на физичко лице.



(3) Глоба во износ од **10.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршок на правно лице, ако:

- не започне итна постапка за повлекување на храна која не е во согласност со барањата за безбедност на храната и за тоа не го извести надлежниот орган или не ги информира потрошувачите за причината поради која се повлекува храната и не ја повлече храната со која се снабдени (член 33 став (1));
- во рамките на неговите соодветни активности, не започне постапка за повлекување од промет на храната која не е во согласност со барањата за безбедност на храна и не даде свој придонес за безбедност на храна со давање релевантни информации неопходни за следливост на храната, како и не соработува во активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или надлежните органи (член 33 став (2));
- веднаш не го информира надлежниот орган, доколку добие или има лабораториски резултат за неусогласеност со барањата за безбедност на храната или смета или има причина да верува дека храната која била ставена во промет, може да биде штетна по здравјето на луѓето, не го информираат надлежниот орган за активностите преземени за да се спречи ризикот по крајниот потрошувач и обесхрабрува или спречува лице кое соработува со надлежниот орган кога тоа може да го намали или елиминира ризикот кој произлегува од храна (член 33 став (3)) и
- не соработува во активностите на надлежниот орган за избегнување или намалување на ризикот предизвикан од храна која ја набавува или снабдува (член 33 став (4)).

Глоба во износ од **4.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на одговорното лице во правното лице.

Глоба во износ од **2.000 евра** во денарска противвредност ќе му се изрече и на физичко лице.

3. СЛЕДЛИВОСТ

Со Законот за безбедност на храната воведен е и поимот „**следливост**“. Исто така и **системите за повлекување и отповикување од промет** (пазар) на храната станаа составен дел од системот на безбедност на храна и се применуваат во случај кога другите мерки не се доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето на луѓето.

Со членот 32 од Законот за безбедност на храната пропишано е следното:

- (1) Следливоста на храната, храната за животни, животните наменети за производство на храна и сите супстанции наменети да бидат вградени во



храна или храна за животни, мора да биде воспоставена во сите фази на производство, преработка или дистрибуција.

- (2) Операторите со храна и храна за животни мора да бидат во можност да го идентификуваат секое физичко или правно лице од кое ја набавиле храната, храната за животни, животни наменети за производство на храна или секоја супстанција наменета да биде или се очекува да биде вградена во храна или храна за животни. За таа цел, операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки кои овозможуваат овие информации да бидат достапни на барање на Агенцијата.
- (3) Операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки за идентификација на другите бизниси со храна кои ги снабдуваат. Овие информации треба да бидат достапни на барање на Агенцијата.
- (4) Храната или храната за животни која е ставена во промет или ќе се стави во промет, мора да биде соодветно означена или идентификувана со цел да се олесни нејзината следливост, со помош на соодветна документација или информации во согласност со посебните одредби од овој закон.

За да се овозможи следливост на храната, операторите со храна должни се да воведат ефективен систем на следливост во согласност со законот, мора да имаат соодветно означување на храната или препознатлива идентификација на храната и да водат соодветна документација во согласност на пропишаните барања.

Уште еднаш би напоменале дека следливоста сама по себе не ја прави храната безбедна. Ова е еден начин на помош во решавањето на проблемот кога безбедноста на храната претставува закана по здравјето на луѓето.

Инцидентите кои се случуваат со безбедноста на храната се доказ дека кога сме во можност да ја следиме храната и храната за животни низ прехранбениот ланец тоа е од примарна важност за заштита на јавното здравје и заштита на интересите на потрошувачите.

3.1 ЦЕЛИ НА СЛЕДЛИВОСТА, УЛОГАТА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА И НАДЛЕЖНИТЕ ОРГАНИ

Клучни цели на следливоста се:

1. Да помогне во комуникацијата на субјектите во целиот прехранбен ланец за да се олесни целното повлекување и отповикување на производ за да се избегне непотребното нарушување на пазарот и трговијата;



2. Запазувања на законските барања за безбедност на храната, прометот и трговијата како и овозможување на потрошувачите да се здобијат со правилни информации;
3. Да се осознаат разликите помеѓу ланците за снабдување со храна и мрежите за снабдување со храна и да се олесни процесот на проценка на ризик на надлежните органи.

Системот на следливост за да биде ефективен, потребно е операторите со храна да осигураат и систем за размена на важните податоци неопходни за воспоставување на следливоста кон другите оператори со храна во ланецот (претходен и следен во ланецот), и на тој начин следливоста е можна во целиот ланец.

Улогата и одговорноста на операторите со храна е да ги идентификуваат и документираат податоците за производите во ланецот на храната и тоа според правилото:

“ чекор наназад – чекор нанапред“

Ова правило на “чекор наназад – чекор нанапред“ е основата на сеопфатната мрежа за следливост и ги поврзува сите дејности во бизнисот со храна низ целиот прехранбен ланец на производство, преработка и дистрибуција се до крајните потрошувачи.

Операторите со храна во случај кога ќе потврдат постоечки ризик кај храната потребно е:

- Веднаш да започнат со повлекување на храната од промет а ако е потребно и да ја отповикаат;
- Нештетно да ја отстранат секоја серија, лот или пратка која не ги задоволува барањата за безбедност на храната или не е здравствено исправна;
- Без одлагање да ги известат надлежните органи или телата надлежни за спроведување на службените контроли за постоечкиот ризик и за мерките превземени од страна на операторот со храна.

Улогата на надлежните органи или телата надлежни за спроведување на службените контроли е следната:

- Надгледување на производството, преработката и дистрибуцијата на храна со цел осигурување на спроведената следливост кај операторите со храна;
- Да ги утврдат фактите а во случај на неусогласеност да наредат мерки за операторите со храна кои не ги задоволуваат одредбите од прописите за безбедност на храна поврзани со следливост.

Надлежните органи или телата надлежни за спроведување на службените контроли кога ќе потврдат постоечки ризик кај храната потребно е:



- Да утврдат дали пропишаните барања се исполнети од страна на операторот со храна;
- Да преземат мерки со цел да се осигура здравствената исправност односно безбедноста на храната;
- Да го пратат ризикот наназад и нанапред низ целиот прехранбен ланец.
- Во случај на потреба да пратат известување низ системот за брзо известување до членовите на мрежата во Република Македонија и да разменат информации со еквивалентните системи на Европската Унија во соработка со РАСФФ - Систем за брзо предупредување за храна и храна за животни RASFF (Rapid alert system for food and feed).

Надлежните органи во согласност со Законот за безбедност на храната (член 31) воспоставуваат интегриран систем на официјални контроли и други активности соодветни на околностите, вклучувајќи комуникација со јавноста за безбедност на храната и храната за животни и ризикот, надзорот на безбедност на храната и храната за животни и други активности за следење со кои се опфатени сите фази на производството, преработката и дистрибуцијата.

3.2 ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА ОПСЕГОТ НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ

Сите оператори со храна вклучувајќи ги фармите па се до продажбата на мало, во зависност од природата на бизнисот со храна имаат **потреба од системи** за следливост **создадени од еден или повеќе елементи:**

- 1. Следливост кон добавувачите** - Следливост на добавувачите и нивните сировини, помошен материјал и додатоци на храната;
- 2. Интерна следливост** на произведените, обработените и преработените производи - Внатрешна следливост на прехранбените производи во рамките на даден економски субјект;
- 3. Следливост кон корисниците/потрошувачите** - Следливост на храната до директниот потрошувач.

При креирањето на системот на следливост треба да се даде внимание на заемното дејство и поврзаноста помеѓу одделните горенаведени елементи, за да се осигура функционирањето на системот за следливост на одреден економски субјект во бизнисот со храна.

Стопанските субјекти кои работат во различни сектори од ланецот на исхрана, можат да развијат системи за следливост кои се разликуваат по својот опсег.

- Операторите со храна во угостителството и испораката на храна директно до крајниот потрошувач, имаат потреба само од следливост кон добавувачите (евентуално следливост на сопствените производи).



- Операторите со храна, кои вршат испорака на храна на мало – продажба до крајниот потрошувач, може да имаат потреба само од систем за следливост базиран на: - следливост кон добавувачот.
- Операторите со храна кои се занимаваат со производство и дистрибуција кон други деловни субјекти во бизнисот со храна, имаат потреба од систем за следливост заснован на:
 - следливост кон добавувачот,
 - интерна следливост - следливост на производот, преработката и
 - следливост кон корисникот/следниот од ланецот.

Кај малите производители е доволно во системот да се вклучи следливост кон добавувачот и кон потрошувачот/купувачот.

- Операторите со храна кои се занимаваат со трговија на големо и вршат набавка на храна наменета за други деловни субјекти во бизнисот со храната, треба да воспостават систем за следливост заснован на:
 - следливост кон добавувачот,
 - следливост на преработката и обработката и
 - следливост кон корисникот/следниот од ланецот.

3.3 ДОКУМЕНТИРАЊЕ НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ

Операторите со храна потребно е да го документираат системот за следливост во состав на плановите за самоконтрола во кои ќе бидат содржани сите подолу наведени елементи и да ги дефинираат улогите и одговорностите на вработените, како и начинот на унапредување и надградба на самиот систем.

Системот за следливост, развиен од една организација во бизнисот со храна, треба да ги содржи следниве елементи:

- › Дефинирање на подрачјето кое со системот за следливост ќе биде опфатено;
- › Да ги утврди потребните податоци за воспоставување на системот за следливост (податоци за сировината и додатоците во храната, податоци за поедини операции во технолошкиот процес на производство или процесот на припремање на храната или податоци за дистрибуцијата кои се значајни за осигурување на следливоста);
- › Да ги утврди податоците кои мораат да го пратат производот при неговото ставање во промет;
- › Да воспостават ефективен систем на чување на записите;
- › Да воспостават механизми за проверка и да ја дефинираат фреквенцијата на проверките за ефективност на системот за следливост и



- › Да го унапредуваат системот за следливост.

Системот за следливост треба да располага со можности за ефективно и прецизно следење на прехранбените производи во целиот прехранбен ланец.

За поголема прегледност ќе ги разгледаме основните елементи на системите за следење. Стопанските субјекти треба да ги вклучат овие елементи на погоден, соодветен начин во своите системи за следење, каде што е потребно.

Следливост кон Добавувачите (за сите оператори со храна)

Обврските на операторот со храна се пропишани со Законот за безбедност на храната во членот 32, став 2.

Минимални законски барања поврзани за следливост кон добавувачот:

Операторите со храна и храна за животни мора да бидат во можност да го идентификуваат секое физичко или правно лице од кое ја набавиле храната, храната за животни, животни наменети за производство на храна или секоја супстанција наменета да биде или се очекува да биде вградена во храна или храна за животни. За таа цел, операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки кои овозможуваат овие информации да бидат достапни на барање на Агенцијата.

Операторите со храна од животинско потекло во согласност со одредбите на Правилникот за начинот на спроведување и обезбедување на следливост на храната од животинско потекло и храната за животни („Службен весник на Република Македонија” бр. 59/2012) треба да обезбедат информациите кои се однесуваат на пратки на храна од животинско потекло и храната за животни да се достапни за операторите со храна на кои им се доставуваат пратките, како и по барање на Агенцијата за храна и ветеринарство АНЕКС Бр. 1 П Р А В И Л Н И К ЗА НАЧИНОТ НА СПРОВЕДУВАЊЕ И ОБЕЗБЕДУВАЊЕ НА СЛЕДЛИВОСТ НА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО И ХРАНАТА ЗА ЖИВОТНИ (3), а тие се:

- точен опис на храната или храната за животни;
- волумен односно количина на храната или храната за животни;
- име и адреса на операторот од кого е испорачана (примена) со единствен идентификационен број на операторот;
- име и адреса на испраќачот (сопственикот) ако е различен од операторот од кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;
- име и адреса на операторот со храна на кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;

³ Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕУ) бр. 931/2011 од 19 септември 2011 за барања за следливост утврдени во Регулативата (ЕЗ) бр. 178/2002 на Европскиот Парламент и на Советот за храната од животинско потекло, број 32011R0931.



- име и адреса на примателот (сопственикот) ако е различен од операторот од кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;
- соодветна идентификација на лот, партија или пратка како што е соодветно и
- датум на испорака.

Овие информации треба да бидат надополнувани на дневна основа и да се чуваат до претпоставената консумација на храната или храната за животни.

Операторот со храна на барање на Агенцијата за храна и ветеринарство треба веднаш, без одлагање да ги обезбеди бараните податоци.

Операторот со храна кој ја испорачува храната односно ја прима, или на некој начин е одговорен за неа, треба да изготвува и води соодветна евиденција во која ќе се евидентираат соодветните информации. Информациите треба да се јасни за да може да се изврши повлекување на храната и од операторот на кого храната му е доставена. Доколку овие информации кои се однесуваат на пратки на храна од животинско потекло и храна за животни се водат електронски, потребно е континуирано да се чуваат печатени форми на записите, заверени и верификувани со потпис на одговорното лице на операторот со храна за наведената активност..

Операторите со храна од животинско потекло во согласност со одредбите на Правилникот за формата, содржината и начинот на издавање на комерцијалниот документ за храна од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија” бр.38/2012) треба да обезбедат за секоја пратка комерцијален документ на образец А4 формат АНЕКС Бр. 2 КОМЕРЦИЈАЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО ЗА ВНАТРЕШЕН ПРОМЕТ кој ги содржи следните податоци:

- име и адреса на операторот со храна од кого храната е испорачана;
- точен опис на храната;
- волумен односно количина на храната;
- соодветна идентификација за обезбедување на следливост на пратката (лот, партија или како што е соодветно);
- име и адреса на операторот со храна на кого храната е испорачана;
- вид и број на транспортното средство со кое храната се испраќа;
- температурни барања за транспорт и понатамошна манипулација со храната;
- рок на траење на храната;
- изјава на операторот со храна дека храната е произведена и/или дека со храната е манипулирано согласно соодветните законски одредби;
- датум и место на испорака и



- архивски број од евиденцијата на операторот со храна кој ја испорачува храната.

Доколку постои запис за спроведена контрола на квалитетот на примените производи може да се наведе во комерцијалниот документ (оваа опција останува избор на операторот со храна).

Комерцијалниот документ се издава од страна на одговорното лице на операторот со храна кој ја испорачува храната, а се потполнува по завршениот утовар на пратката. Овој документ се изготвува во најмалку три примерока, од кој еден ја прати пратката за време на превозот и му се доставува на операторот со храна кој ја прима пратката, едниот за евиденција на транспортерот, а третиот примерок останува кај операторот со храна кој ја испорачува пратката. Комерцијалниот документ треба да е придружен со испратница во која точно е специфицирана секоја храна во пратката.

Во случаите каде што е можно, секое поединечно пакување на амбалажата која доаѓа во контакт со храната треба да носи ознака (ознака на серија, лот) која ќе овозможи следливост кон добавувачот или производителот. Доколку ова не е можно, субјектот ќе воведо сопствена ознака веднаш по приемот.

Забелешка: При испорака на незапакувани состојки или храна во рефусен облик во складишни капацитети (на пример силоси), честопати во праксата е невозможно физички да се одвои секоја пратка и не е секогаш можна гаранција дека во нив се присутни состојки само од една пратка. Во правило, тогаш како единствен начин за препознавање на храната/суровината, освен податоците за добавувачот ќе биде означена позицијата во складиштето и датумите на прием-испорака, и тежината / обемот на пратката. Сите други ознаки за серија, лот кои ја пратат пратката може да се искористат за следење на добавувачот.

Интерна следливост

Сите оператори со храна треба да спроведуваат одреден опсег на интерна следливост. Во воведот на преамбулата 28 од уредбата на Европската комисија 178/2002 наведено е дека: “Неопходно е да се воспостави сеопфатен систем на следливост во рамката на бизнисот со храна и храна за животни така да може да биде спроведено целно и прецизно повлекување од промет, избегнувајќи ги на овој начин можните непотребни прекини во решавањето на проблемите со безбедноста на храната“.

Воспоставувањето на системот на интерна следливост е од голема корист на субјектите со бизнисот на храна затоа што им овозможува целно и прецизно повлекување и отповикување на храната од промет. Со примената на одреден степен на интерна следливост, операторите со храна ќе можат да остварат големи заштеди во времето потребно за повлекување/отповикување на производот како и избегнување на непотребни подолги прекини во овој процес.

Во зависност од обемот на бизнисот и природата на самиот бизнис, операторите со храна треба да развијат систем на интерна следливост поврзан со видот на



активностите (преработка на храна, складирање, дистрибуција) и во поглед на големината и врстата на податоците кои ќе ги користат за оваа намена.

Интерна следливост за производителите на храна и угостителите

Секој производител на храна или угостител треба да има воспоставено систем на интерна следливост која ќе осигура идентификација на сите состојки користени во производството како и материјалите за пакување. Интерната следливост се препорачува за угостители кои продаваат храна на други субјекти кои имаат бизнис со храна со цел понатамошна продажба и дистрибуција, но не е неопходна за угостителите кои припремаат храна директно за сервирање. Субјектите со храна кои вршат додатно пакување – препакување наменети за понатамошен промет мораат да осигураат следливост кон добавувачот.

За да се осигура интерната следливост, најдобар начин е да се вклучат неколку барања поврзани со неа:

- Дефинирање на серијата или лотот (рок на траење или датумот на производство);
- Единствената ознака на серијата/лотот (рок на траење или датумот на производство) треба да биде означена на секоја продадена единица производ (освен ако е таква големина да не дозволува примена), и на интерните записи во кој е вклучен производствениот лот/серија;
- Ознаките кои осигуруваат следливост (како што се ознаките при складирање, ознаките за лотот/серијата, ознаките од претходните пакувања и слично) на материјалите кои се користат во производството, треба да бидат евидентирани низ производната документација на таков начин да осигураат врска со ознаката на пратката, лотот или серијата на готовиот производ.

Документацијата која најчесто е во вид на записи треба да ги содржи сите потребни податоци кои ќе ја осигураат следливоста од влезните материјали до готов производ.

Барања за осигурување на ефективна интерна следливост:

- Назив/Име на производот;
- Ознака на Лотот/Серијата;
- Датум на производство;
- Време на почеток и време на завршување на производството (каде што е применливо);
- Податок за поединечното пакување;
- Број на поединечните пакувања;



- Поврзување на ознаките на серијата на готовиот производ со сериите на влезните материјали и амбалажата која се користи при изработка на готов производ (на пр. поврзување со записите за следење на процесот на производство, работните налози, записите за контрола);
- Постапки за контрола на квалитет (доколку постојат) спроведени од стручни или одговорни вработени лица;
- Операторите со храна треба да осигураат документација која го следи производството на лотот/серијата и ги содржи сите податоци потребни за воспоставување на следливост.

Субјектите во бизнисот со храна како:

- Продажбата на големо и
- Бизнис со складирање на храна за понатамошна дистрибуција, препакување, доработка и слични дејности (овде не се вклучени производството и припремата на храната), треба да овозможат следливост кон добавувачите и купувачите.

За осигурување на следливоста за време на манипулацијата, потребно е одржувањето на влезните податоци на пр. кога се врши распакување и формирање на нови пратки, сите производи во пратката да ја задржат ознаката или пратката добива ознака која ќе овозможи следливост до добавувачите.

За воспоставување на интерната следливост постојат неколку модели за текот на податоците:

1. Линиски проток на податоците и “кумулативниот модел”;
2. Централизиран проток на податоците;
3. Комбиниран проток на податоците.

1) Линиски проток на податоци или “чекор напред, чекор назад” – во овој модел на проток на информации секој субјект или носител на процесот одговорен е за поврзување на влезните податоци со излезните, односно за размена на податоците само со првиот соседен учесник во ланецот, во текот или низ текот. Како варијација на овој модел е кога податоците дополнително се разменуваат и со некој од следните учесници во прехранбениот ланец, на пр. кога непосредниот иден учесник во ланецот не е трговски партнер туку само учесник во следливоста (на пр. извршител на логистичка услуга). Овој модел е најчесто во примена, но воедно и “најбавен” кога се поставуваат барањата за следливост. Исто така постои и варијанта на линискиот проток на податоците - таканаречен “Кумулативен модел” каде што секој учесник било да е субјект или носител на процесот во следливоста “додава” свои податоци за следливост на претходните и ги доставува на



следниот во ланецот. Овој модел на линиски проток на информациите има и предности и недостатоци. Како предности ќе ги издвоиме ниските трошоци на воспоставување и релативната сигурност. Недостатоци се: - Сигурноста зависи од “најслабата алка” во ланецот, големата зависност од човечкиот фактор, неадекватната брзина и сигурност во влегувањето на трагата.

2) Централизиран проток на податоци – кај овој модел сите учесници во следливоста своите податоци ги запишуваат во една централна база (централен регистер на податоци) која ја одржува самиот субјект или независна “трета страна”. Овој модел се користи кога е потребен централизиран надзор на информациите. Негови предности и недостатоци се: голема сигурност, брзо пребарување, централно управување, големи трошоци за имплементирање.

3) Комбинираниот проток на информациите е комбинација помеѓу горенаведените модели.

Следливост кон купувачите

Минималните законски барања поврзани за следливост кон купувачот:

Обврските на операторот со храна се пропишани со Законот за безбедност на храната во членот 32, став 3: „Операторите со храна и храна за животни мора да имаат воспоставено системи и постапки за идентификација на другите бизниси со храна кои ги снабдуваат. Овие информации треба да бидат достапни на барање на Агенцијата”.

Во истиот член во став 4 се наведува: „Храната или храната за животни која е ставена во промет или ќе се стави во промет, мора да биде соодветно означена или идентификувана со цел да се олесни нејзината следливост, со помош на соодветна документација или информации во согласност со посебните одредби од овој закон”.

Секој оператор со храна мора да осигура дека доставената храна е следлива до следниот купувач.

Следливост кон купувачите не мора да воспостават објектите за продажба на мало и угостителските објекти кои ја припремаат храната за директно сервирање односно до крајниот потрошувач.

За обезбедување на системот на следливост кон купувачот препорачани се ажурирања на следните податоци: попис на купувачите, врстата на храна која ја купуваат, податоци за контактирање и природата на нивниот бизнис.

Операторот со храна треба да осигура дека испораката ја прати и пропратна документација која ќе го поврзе купувачот со испораката, со соодветни податоци во содржината за воспоставување на следливоста. Вакви податоци можат да бидат:

- Име и адреса на купувачот и адреса за контакт;



- Име, адреса и контакт на компанијата која ја врши дистрибуцијата (доколку тоа е потребно);
- Датум на испорака или отпремање и
- Попис на производите во испораката пропратен со податоци за секој производ во пратката (на пр. име, врста и опис на производот, ознака за следливост, број на пакувања, број на поединечни пакувања, а каде што е потребно да се достават и податоци за добавувачот и производителот – кај продажбата на големо, увозот и малопродажбата).

Воспоставениот систем на следливост мора да вклучува поврат на производот од страна на операторот со храна или од страна на купувачот. Таков производ треба да биде издвоен и видно означен до завршување на постапката за утврдување на неусогласеноста, а во случај на потреба и издвоен од останатите производи. Препорака е во вакви постапки да се водат записи кои ќе бидат вклучени во системот на следливост за да се осигура пронаоѓањето на повлечениот производ и да се осигура дека операторот со храна има информација каде е истиот во секој момент.

За време на развојот и воспоставувањето на системот за следливост, препорачливо е субјектите кои работат со храна самите да донесат одлука поврзана со дефинирањето односно одредувањето на лотот, серијата, пратката, освен во случаи кога е тоа пропишано со посебен пропис.

Операторите со храна мора да ги дефинираат големината на лотот/серијата/пратката и податоците на ознаката така што во случај на повлекување/отповикување, количината на храната која се повлекува/отповикува бидејќи помала.

Производителите на храна во рефусна состојба можат да го дефинираат лотот/серијата по пат на временски одредени параметри, како што е на пр. датумот на производство, а корисниците на суровината во рефусна состојба по пат на бројот на различните испораки, роковите на траење и датумите на испорака.

Останатите производители или угостители мора да бидат во можност да го дефинираат лотот/серијата (ознаката за лот/серија) за секое поедино (поединечно, посебно) производство/продажна единица.

Најголем број на оператори со храна треба да го прилагодат својот систем на следливост помеѓу овие две можности. Потребно е да се воспостави рамнотежа помеѓу природата на бизнисот и работните операции кои ќе го следат системот на следливост и ќе ја дефинираат големината на лотот/серијата или пратката. Ваквите одлуки треба да бидат втемелени кај самите оператори со храна врз основа на Интерното Управување со Ризик.

Согласно Правилникот операторите со храна треба да обезбедат информации кои се однесуваат на пратките на храна од животинско потекло и храната за животни,



да бидат достапни за операторите со храна на кои им се доставуваат пратките, како и по барање на Агенцијата за храна и ветеринарство, а записите и другата документација да се чуваат до претпоставената консумација на храната или храната за животни.

Препорака е операторите со храна да спроведуваат ревизија на системот на своите добавувачи и да бараат потврда за ефективност на нивните процедури и да докажат дека информациите за следливост од страна на добавувачот се доволни за воспоставување на следливост на производите ставени во промет.

3.4 ПРЕГЛЕД НА СИСТЕМОТ ЗА СЛЕДЛИВОСТ

Со цел да се постигне оптимален степен на следливост и да се направи проценка за неговата ефикасност, потребно е најмалку еднаш годишно да се спроведе ревизија на системот.

Мултидисциплинарен тим од специјалисти во различни функционални области на дадениот стопански субјект треба да ја спроведуваат ревизијата со поддршка на управувачкиот/раководниот персонал.

Ревизијата на системот на следливост треба да се извршува хоризонтално и вертикално. Хоризонталната проверка подразбира проверка на усогласеноста на водењето записи и означувањата во поединечните фази на процесот.

Вертикалната проверка подразбира проверка на следливоста од добавувачите до купувачите и обратно (проверка на усогласеноста на записите и ознаките) на неколку различни производи.

Врз основа на резултатите од ревизијата и утврдените неусогласености треба да се посвети внимание во спроведувањето на соодветните корективни дејства, а за процедурата за вршење на ревизијата потребно е и одобрување од раководниот персонал.

4. ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД

Во овој дел на водичот опишани се препораките за спроведување на повлекување или отповикување на производ од промет (дистрибутивната мрежа и пазарот), кој не е во согласност со барањата за безбедност на храна. Опишана е и улогата на надлежните органи и телата надлежни за спроведување на службените контроли, улогата на субјектите кои имаат бизнис со храна, улогата на проценката на ризик внатрешно кај самите оператори со храна и елементите потребни за воспоставување на план за повлекување/отповикување на производ.

Во додатокот на овој водич дадени се предлози во вид на анекси за обрасци, прашалници и предлози за отповикување на производ како и стебло на одлука за спроведување на повлекувањето/отповикувањето на производот (Анекс Бр. 5).



Исто така содржи насоки за давање известувања во јавноста и за комуникација со медиумите (Анекс Бр. 6 и 7).

Барањата кои мораат да ги задоволат операторите со храна поврзани со повлекување и отповикување на храна се дефинирани во членот 33 од Законот за безбедност на храна.

Во членот 33 пропишано е следното:

1. Ако операторот со храна смета или има причина да верува дека храната која е увезена, произведена, преработена, обработена или дистрибуирана, не е во согласност со барањата за безбедност на храна, мора да започне итна постапка за повлекување на храната од промет, а во случај кога храната ја поминала непосредната контрола на операторот со храна да ја информира Агенцијата за истото. Во случај кога производот стигнал до потрошувачот, операторот мора ефикасно и точно да ги информира потрошувачите за причината поради која се повлекува храната и, доколку е потребно, да ја повлече храната со која потрошувачите веќе се снабдени во случај кога другите мерки не се доволни за да се постигне висок степен на заштита на здравјето на луѓето.
2. Операторот со храна одговорен за малопродажба и дистрибуција, кој нема влијание на пакувањето, означувањето, безбедноста или интегритетот на храната мора, во рамките на неговите соодветни активности, да започне постапка за повлекување од промет на храната која не е во согласност со барањата за безбедност на храната и мора да даде свој придонес за безбедност на храна со давање релевантни информации неопходни за следливост на храната, како и да соработува во активностите преземени од страна на производителите, преработувачите, обработувачите и/или надлежните органи.
3. Операторот со храна мора веднаш да ја информира Агенцијата доколку добие или има лабораториски резултат за неусогласеност со барањата за безбедност на храната или смета или има причина да верува дека храната која била ставена во промет, може да биде штетна по здравјето на луѓето. Операторот со храна мора да ја информира Агенцијата за активностите преземени за да се спречи ризикот по крајниот потрошувач и не смее да обесхрабри или спречи кое било лице кое соработува со Агенцијата, во случај кога тоа може да го спречи, намали или елиминира ризикот кој произлегува од храната.



4. Операторите со храна мора да соработуваат во активностите преземени од страна на Агенцијата со цел да се избегне или намали ризик предизвикан од храна која ја набавува или снабдува.

4.1 ЦЕЛИ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА РИЗИЧНИОТ ПРОИЗВОД

Основната цел за повлекување на одреден производ од промет (пазар/дистрибутивна мрежа) е заштита на јавното здравје, преку информирање на купувачите за присуството на пазарот на потенцијално небезбедна храна. Освен повлекувањето на здравствено неисправната храна и храната која не е сигурна, истиот систем може да се користи и за повлекување и отповикување на храна за животни и за материјалите кои доаѓаат во контакт со храната. Ефективното повлекување на храната од промет зависи од јасно дефинираните одговорности на поедини вработени кај самиот оператор со храна и доследната примена на планот за повлекување/отповикување.

4.2 НИВОА НА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ И УЛОГАТА НА ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА

Операторите со храна мора веднаш без одлагање од промет да ја повлечат храната за која сметаат или оправдано се сомневаат дека не ги исполнува барањата за безбедност на храната. Во случаите кога е тоа потребно, операторот со храна е обврзан да ја отповика храната од крајните потрошувачи.

- Повлекувањето на храната ја опфаќа здравствено неисправната храна и храната за животни од дистрибутивната мрежа и малопродажбата, како и производите кои сеуште се под контрола на операторот со храна, а не ги опфаќа оние продукти кои се продадени на крајниот потрошувач и се спроведува кога храната не е пристигната до крајниот потрошувач.
- Отповикувањето е процес на повлекување на здравствено неисправна храна и храна за животни од промет, која е дистрибуирана до крајниот потрошувач и вклучува комуникација со потрошувачите.

Операторите со храна во рамките на плановите за самоконтрола покрај следливоста мора да го опишат и начинот на повлекување и отповикување на храната и истите мора да ги спроведат, со што значително ќе се олесни постапувањето во инцидентните случаи поврзани со безбедноста на храната. Операторот со храна мора веднаш без одлагање да го извести надлежното тело за секое повлекување и отповикување на храната која повеќе не е под негова контрола, а не е безбедна. Покрај надлежното тело, операторот со храна треба



ги извести и субјектите во прехранбениот ланец, и доколку е потребно и потрошувачите.

4.3 ИЗВРШНИ ФУНКЦИИ НА НАДЛЕЖНИТЕ ОРГАНИ

Органи кои вршат работи од областа на безбедноста на храната и храна за животни согласно Законот за безбедност на храната и храната за животни ги опишавме во поглавјето 2.2. Овие надлежни тела и органи за спроведување на службените контроли управуваат со инцидентите со храна во чии рамки може да биде и повлекување /отповикување на производ.

Во различните земји членки на ЕУ надлежниот (јуридистичкиот) статус на одделните извршни органи при инцидент поврзан со безбедноста на храната се определува од законодавството, врз основа на кое стопанскиот субјект работи. Подетални информации на оваа тема се преставени во објаснувањата за Регулативата (ЕС) No. 178/2002 на европскиот парламент (http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf)

Во случаите кога е евидентно дека храната или храната за животни претставува сериозен ризик за здравјето на луѓето, здравствената заштита на животните и заштитата на животната средина и дека таквата опасност не може да се спречи или да се доведе на задоволително ниво со помош на мерките од законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на овој закон и прописите од ветеринарното здравство, Агенцијата за храна и ветеринарство веднаш презема соодветни мерки и врши размена на информации во Република Македонија и размена на информации со Европската комисија за инциденти или други земји во случаите кога ризичните производи биле изнесени надвор од земјата.

4.4 ЕТАПИ ВО ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ

Постапката на повлекување/отповикување на производ може да се подели во две фази, и тоа: **фаза на планирање** и **фаза на изведување (спроведување)**.

Во двете фази има вкупно седум етапи.

Во фазата на планирање потребно е да се внимава на воспоставувањето на процедурите и документацијата неопходна за ефикасно спроведување на повлекувањето/отповикувањето, додека во фазата на изведување на повлекувањето/отповикувањето оперативно се изведува самото повлекување односно отповикување.

Седумте етапи се:

1. Воспоставување на политика и ефективни процедури за повлекување/отповикување (поглавје 4.5);
2. Изработка на план за повлекување/отповикување (поглавје 4.6);
3. Препознавање и објавување за здравствено неисправна и небезбедна храна (поглавје 4.7);



4. Проверка на ефикасноста на планот за повлекување/отповикување (поглавје 4.8);
5. Изведба (Спроведување) и управување на постапката со повлекување/отповикување (поглавје 4.9);
6. Прекинување со повлекувањето/отповикувањето (поглавје 4.10) и
7. Преглед на ефикасноста на повлекувањето/отповикувањето (поглавје 4.11).

4.5 ПОЛИТИКА ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ

Секој стопански субјект во бизнисот со храна е должен да разработи своја политика за повлекување на производот од промет.

Изготвувањето на политиката е доказ за ангажираноста на компаниите за запазување на висок степен на заштита на здравјето и животот на луѓето.

Во неа се јасно поставени:

- › целта на планот за повлекување/отповикување на производ од промет;
- › ангажманот на највисокото раководство на претпријатието и
- › осигурувањето на неопходните ресурси за успешно повлекување/отповикување.

Политика за повлекување на производ од промет може да биде самостоен документ или дел од ДПП (Добрите Производствени Практики) на претпријатието. Овој документ треба да биде јасен, разбирлив, недвосмислен и да претставува основа за разработувањето на планот за повлекување/отповикување на производ од промет, со цел да ја олесни и поедностави процедурата за повлекување/отповикување.

4.6 ПЛАН ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ

Воспоставувањето на пишана процедура за повлекување/отповикување овозможува предност при спроведување на самиот процес на повлекување/отповикување, како и негова ефективност и ефикасност. Овие процедури треба да содржат неопходни информации за брзо делување и воедно на операторите со храна да им овозможат спроведување на законските барања за повлекување/отповикување на здравствено неисправна храна и храна која не е безбедна во промет.

За спроведување на планот операторот со храна треба да состави мултидисциплинарен тим, кој ќе воспостави и ќе спроведува план за повлекување/отповикување.

Планот за повлекување/отповикување треба да го содржи следното:

- › Попис на членовите на тимот за повлекување/отповикување;
- › Дефинирање на улогите и одговорностите на определените вработени во процесот на повлекување/отповикување;



- › Именување на контакт лице и податоци за контакт во случај на повлекување/отповикување или криза;
- › Јасна дефиниција на повлекувањето или отповикувањето (ниво на повлекување/отповикување);
- › Последователност на решенијата при повлекување/отповикување на производ од промет (користење на стебло на одлуки);
- › Постапки и механизми неопходни за повлекување/отповикување;
- › Процедури за следливост;
- › Насоки за контактирање со медиумите;
- › Обрасци за соопштенија и известувања во медиумите;
- › Постапки за тестирање на повлекувањето/отповикувањето и
- › Постапки за ревизија на планот за повлекување/отповикување.

4.6.1 ТИМ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ

Тимот за повлекување/отповикување на производ во согласност на потребите е составен од различните оддели внатре во претпријатието:

- › Производство,
- › Контрола на квалитет,
- › Набавки,
- › Маркетинг,
- › Продажба,
- › Правна служба,
- › Претставници за дистрибуција,
- › Односи со јавност и други оддели доколку постојат во самото претпријатие.

Тимот за повлекување/отповикување на производ може да вклучува еден или повеќе членови од секој оддел, во зависност од капацитетот на претпријатието.

Одговорности на тимот за повлекување/отповикување на производ се следните:

- › Воспоставување и континуиран развој и проверка на ефективност на процедурите и планот за повлекување/отповикување,
- › Редовно ажурирање на планот за повлекување/отповикување,
- › Одредување на активностите и мерките на субјектите при планирањето на повлекувањето/отповикувањето,
- › Препораки за промени во внатрешните оперативни процедури со цел намалување на можноста за спроведување на повлекување/отповикување.

Координаторот за координирање на активностите во текот на постапката на повлекување/отповикување на производот треба да биде именуван од страна на управата на претпријатието и да биде дел од тимот како одговорен за повлекувањето. Како таков треба да биде запознаен со сите аспекти од работата



на претпријатието и да биде овластен да донесува одлуки поврзани со самото повлекување на храната.

4.6.2 ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА ОБВРСКИТЕ И ОДГОВОРНОСТИТЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ

Предуслов за ефективното спроведување на повлекувањето/отповикувањето на производ е сите вработени кои се вклучени во активноста јасно да бидат запознаени со своите обврски и одговорности во постапката за повлекување/отповикување на производ.

Вработените можат да се запознаат преку Планот за повлекување/отповикување на производ (Анекс Бр. 3).

Секој стопански субјект во бизнисот со храна е должен да разработи своја сопствена “Шема на обврски и одговорности” при повлекување/отповикување на производ од промет, која ја одразува во целост нејзината организациона структура.

4.6.3 КОНТАКТ ИНФОРМАЦИИ ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ

Ажурираната контакт листа за повлекување/отповикување (Анекс Бр. 4) претставува еден од најважните елементи за спроведување на ефективно повлекување/отповикување на производ. Честопати во праксата, вакви листи, доколку не се редовно ажурирани, значително го успоруваат повлекувањето/отповикувањето.

Ажурирањето на листата не би требало да биде за време на процесот на повлекувањето/отповикувањето.

Одговорноста за ажурирањето на листата треба да биде определена во „Шемата на обврски и одговорности” и треба да се проверува редовно од тимот за повлекување/отповикување.

Неопходно е списокот со контакт информации за повлекување/отповикување на производ да биде составен дел на планот за повлекување/отповикување на производ и да се подели на неколку делови:

1. Податоци за членовите на тимот за повлекување/отповикување на производ и претставниците на одговорните лица,
2. Податоци за добавувачите на сите сировини, вклучително и за добавувачите на амбалажата која доаѓа во контакт со храната или би можела да дојде во контакт со храната,
3. Податоци за дистрибутерите и купувачите,
4. Податоци за консултантските куќи и советодавните институции и лаборатории,



5. Податоци за надлежното тело и органите надлежни за спроведување на официјалните контроли.

Листата, покрај овие основни информации, треба да има и упатства каде се наоѓаат подетални податоци за секој поединечен субјект од листата.

Препорака е операторите со храна да изработат листа слична на дадените упатства во додатокот (Анекс Бр. 4).

Искуството покажува дека најголем број на инциденти се случуваат надвор од работното време и надвор од рамките на нормален работен ден. Затоа операторите со храна треба да осигураат достапност до сите потребни податоци и процедури (план на повлекување/отповикување, контакт на одговорните лица) во секој момент за да се осигура ефикасен и брз проток на информации. Неопходно е планот за повлекување/отповикување на производ, освен контактите на одговорните лица внатре во самото претпријатие, да содржи и информации - контакт информации за известување за инциденти кај надлежните тела. Надлежното тело треба да осигура 24 часовна достапност на контакт телефон или податоците за контакт да се објавени на службената интернет страница на Агенцијата за храна и ветеринарство - <http://fva.gov.mk>;

(0800 3 2222 е бесплатниот телефонски број на Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија каде може да се пријават неправилности од областа на безбедноста на храната, здравствената заштита и благосостојбата на животните).

4.6.4 РЕДОСЛЕД НА РЕШЕНИЈАТА ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПАЗАР (СТЕБЛО НА ОДЛУКИ)

Планот за повлекување/отповикување треба да вклучува и последователност во примената на решенијата. Најдобар начин за избор на текот на решенијата е користење на матрица или тнр. стебло на одлуки.

„Стеблото” треба да биде дизајнирано на таков начин да дава јасни упатства со цел осигурување брз и ефикасен тек на активностите потребни за спроведување на повлекувањето/отповикувањето, зависно од степенот на инцидентот.

Во Анексот Бр. 5 прикажан е пример на стебло на одлуки за последователност во решенијата, кој можат да го користат операторите со храна во својот систем на повлекување/отповикување. Се препорачува операторот со храна да развие свое стебло/матрица кое ќе биде во склад со организацијата и начинот на работа.

Правовремено и ефективно отстранување на здравствено неисправна храна и храна која не е безбедна од промет, пред се зависи од проценката на ризик. Проценката на ризик би требало да ја изработат стручни лица или во соработка со нив, кои се оспособени и едуцирани да го проценат степенот и сериозноста на ризикот поврзан со безбедноста на храната. Самата проценка на ризик треба да се спроведува водејќи се од начелото на превентивност и во соработка со стручни, надлежни и овластени институции.



4.7 МЕХАНИЗМИ ЗА ОБЈАВУВАЊЕ И ИЗВЕСТУВАЊЕ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОДОТ ОД ПРОМЕТ

При преземањето на дејствијата на повлекување/отповикување се изведуваат неколку нивоа на известувања и комуникација:

- Известувања и интерна комуникација во рамките на претпријатието;
- Известувања во рамките на дистрибутивната мрежа;
- Известувања и комуникација со надлежните органи и телата надлежни за спроведување на службените контроли и
- Известувања и комуникација со потрошувачите.

Примерите за известувања се опишани во Анексите Бр. 6 и 7.

Процедурите за известување на дистрибутивната мрежа содржат детални информации за стопирање на понатамошната дистрибуција, трговијата на големо, продажбата или употребата на производот во други делови на прехранбениот ланец на оној производ за кој се смета дека претставува или би можел да претставува ризик по здравјето на луѓето.

Операторите со храна во малопродажба и дистрибуција кои немаат директно влијание на амбалажата, означувањето, на безбедноста на храната или на целовитоста на храната мораат во рамките на своето работење да започнат постапка за повлекување од промет на оние производи кои не ги задоволуваат барањата за безбедност на храната, давајќи потребни информации неопходни за следливост на храната и соработувајќи во активностите кои ги преземаат производителите на храна и надлежните органи. Повлечениот производ добива соодветно обележување, како производ кој бил повлечен од пазарот или од дистрибутивната мрежа.

Комуникацијата треба да се одвива во двата правци, од операторот со храна кон купувачот и кон добавувачот. Треба да постојат јасни упатства за известување на добавувачите кои имаат испорачано или би можеле да испорачаат потенцијално небезбеден производ или амбалажа.

Посебно внимание треба да се обрне на давателите на услуги како што е “кетерингот” кои небезбеден или потенцијално небезбеден производ можат да испорачаат/послужат понатаму и тоа како цел производ или како состојка која ќе биде користена за подготовка на оброци, а кои ќе бидат послужени на потрошувачот.

Со Законот за безбедност на храна, член 33, пропишано е дека операторот со храна во случај кога храната не е во согласност со барањата за безбедност на храната и кога е започнато нејзиното повлекување или отповикување и кога ја поминала нивната непосредна контрола мора веднаш да ја информира Агенцијата за преземените активности. Подршката и советите од страна на надлежното тело ќе



бидат од голема помош на операторите со храна во случај на потреба за комуникација со јавноста и медиумите.

Неопходно е пред да се започне со повлекување или отповикување на производ, операторите со храна да ги достават следните информации до надлежните тела:

- Име на субјектот во бизнисот со храна, контактите на одговорните лица и нивните замени,
- Опис – име на производот,
- Број на лотот, серијата или друга идентификациона ознака,
- Детали за производот, вклучувајќи и податоци за пакувањето (големина, врста, карактеристики),
- Ознаката на рокот на траење, „најдобро да се употреби до“ (крајот) или „употребливо до“,
- Количината на здравствено неисправната храна, односно храната која не е безбедна, а која се наоѓа во промет,
- Податоци за дистрибуцијата (дали и колку од производот е извезено надвор од границите и сл.)
- Имиња и број на продажните единици во малопродажба (каде се продавал производот, сите продажни единици),
- Врстата и природата на ризикот,
- Нивото на отстранување од промет-повлекување или отповикување,
- Плановите за комуникација со јавноста,
- Времето предвидено за повлекување или отповикување на храната и комуникација со јавноста,
- Останати информации за кои се смета дека се значајни;

За време на целиот процес на повлекување/отповикување, операторот со храна треба континуирано да го известува надлежното тело за сите преземени активности и мерки, и по завршување на постапката за тоа да даде писмена изјава. Информациите од операторите со храна за надлежните органи треба да бидат јасни, особено кога содржат комерцијални/трговски тајни.

Известувањето на операторите со храна при повлекување на производ од промет најпрво се врши по телефон. По усното соопштение се испраќа писмено соопштение, кое е најдобро да биде испратено по факс или преку електронска пошта. Писменото известување треба да ја содржи целата информација неопходна за отстранување од продажба или дистрибуција на ризичниот производ.

Известувањето до потрошувачите и образците кои се користат за таа комуникација со потрошувачите и медиумите треба да бидат пропишани на начин да даваат јасни и ефикасни методи за постапување (Анекс Бр. 6 и 7).

Во случај на отповикување кога храната потенцијално може да биде штетна за здравјето на потрошувачите, а истата е веќе стигната до потрошувачите, соопштенијата треба да се упатат со помош на сопствените ресурси и по пат на одредени и за оваа цел соодветни медиуми и во соработка со надлежните органи.



Платените соопштенија се неопходни при повлекувањето на производ од промет кога претпријатието не е во можност да ги идентификува сите свои корисници или стопански субјекти во дистрибутивната мрежа.

Соопштенијата треба да се јасни, едноставни, недвосмислени и да бидат објавувани на централно место во весниците. Вклучувањето на незначайни информации во соопштението како и пробување на добивање маркетиншка корист, претпријатието треба да го избегнува. При подготовка на соопштение за повлекување на производ од промет се подготвува список со неопходните елементи:

Соопштението треба да започнува со јасен и впечатлив наслов, одразувајќи ја содржината: нпр. “ВНИМАНИЕ! Повлекување на производ од пазарот” или “ВНИМАНИЕ! Важно соопштение кое се однесува на безбедноста на храната”,

Се посочува видот на производот (марка, име на производот, опис),

Се опишува точно и веродостојно каков е проблемот со тој производ, нпр. Производот може да содржи бактерии од типот на Салмонела, кои можат да предизвикаат труење со храна,

“Омаловажувањето” на инцидентот треба да се избегнува затоа што и покрај соопштението потрошувачите можат пак да го конзумираат опасниот производ, Понатаму се набројуваат точни детали, кои ќе им помогнат на потрошувачите да го идентификуваат производот и да не се овозможи замена со друг, безбеден производ.

Информацијата ги вклучува следните елементи :

Местата од каде може да биде купен производот,

Временски период – кога може да биде купен производот,

Список на лотовите/сериите на наведениот производ,

Датум на истекување на минималниот рок на траење,

Фотографија или илустрација од производот, која покажува каде може да се најде информацијата за идентифицирањето на производот,

Информација за потрошувачите што да направат со производот (соодветно нештетно да се отстрани, да се врати во трговската мрежа, да се надокнади сумата со која е купен производот и сл.)

Кога ситуацијата е сериозна по здравјето на потрошувачот, се дава информација за тоа какви се клиничките симптоми, да се побара совет или помош од личен лекар.

Информација преку која потрошувачите ќе можат да направат контакт со претпријатието (бесплатен телефон, електронска пошта),

Најучтиво да се даде извинување за настанатите несакани непријатности.

4.8 РЕВИЗИЈА И ПРОВЕРКА НА ПЛАНОТ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ

Потребно е да се дефинираат временските интервали и одговорностите на именуваните лица за спроведување на ревизија на планот на повлекување или



отповикување на храната. Ревизијата може да биде направена од именуваниот тим или од други лица кои се компетентни.

Целта на ревизијата е целосен преглед и ревизија на документацијата за да се утврдат грешките, недостатоците или било каквите промени кои би можеле да имаат влијание на ефективното повлекување на производот.

Се препорачува ревизијата на планот за повлекување/отповикување (како кај останатите процедури) да се спроведува најмалку еднаш годишно и тоа во согласност со документираните процедури кои може да бидат дел од системот за повлекување/отповикување или внатре во системот за самоконтрола.

Ефективноста на системот за повлекување/отповикување потребно е периодично и редовно да се проверува со помош на симулација на повлекување и отповикување. Со ваквите проверки ќе се укаже на ефективноста на системот и ќе се дадат насоки за подобрување на истиот доколку тоа е потребно. Голема е веројатноста операторот со храна и покрај пропишаниот систем да има потешкотии со повлекувањето/отповикувањето на храната во самата пракса доколку не спроведува редовно тестирање на самата постапка.

4.9 УПРАВУВАЊЕ СО ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ ВО ФАЗАТА НА ПОВЛЕКУВАЊЕ

Со процесот на повлекување/отповикување треба да управува една личност која ќе ги координира сите активности, а во процесот учествува и тимот за повлекување/отповикување и сите активности се одвиваат спрема однапред утврден план.

Планот за повлекување ги содржи сите детали кои се неопходни координаторот за повлекување или отповикување успешно да го раководи процесот.

4.9.1 ИЗВОРИ НА ИНФОРМАЦИЈА

Во текот на повлекувањето/отповикувањето тимот за повлекување/отповикување треба да добива непосредни информации тнр. “Информации од прва рака”. Ова ќе ги спречи недоразбирањата за време на комуникацијата кои често можат да го успоруваат процесот на повлекување. Многу е важно тимот да има собрано доволно податоци за да донесе соодветни и правовремени одлуки. Често пати информациите добиени на почетокот треба да се земат со одредена доза на претпазливост затоа што не се целосни.

Врз основа на собраните и анализираните податоци треба да се спроведе проценка на ризикот водејќи се од принципот за приоритетност за заштита на здравјето на луѓето кој има превентивен пристап.

Овој принцип на превентивност бара од операторите со храна да делуваат со цел да го заштитат здравјето на луѓето, и во ситуации кога нема доволно сигурни докази дека храната претставува ризик за здравјето на луѓето. Повлекувањето/отповикувањето не смее да се пролонгира чекајќи да се соберат



сите докази и податоци, особено ако се работи за случаи каде може да дојде до загрозување на здравјето на луѓето.

Информациите кои укажуваат дека можеби се работи за инцидент кој се однесува на безбедноста на храната можат да дојдат од различни извори, а најверојатно ќе дојдат од едно или две лица внатре во самото претпријатие. Системот за следење и грижа за корисниците, рекламатаите и др. треба да биде вклучен на начин да ги следи тековите на добиените информации кои се однесуваат или укажуваат на појава на храна во промет за која се смета или оправдано постои сомнеж дека претставува ризик по здравјето на луѓето, со цел навремено да се иницира повлекувањето/отповикувањето.

Важно е вработените да бидат запознаени со планот на повлекување како би можеле да преземат одредени чекори кои ќе осигураат дека тимот за повлекување ќе биде навремено информиран.

Обуката и континуираната едукација е од голема важност за осигурување на соодветна обработка на влезните информации. Изворите на информации се поделени во две групи: Внатрешни и Надворешни.

Внатрешни извори на информации се:

- › Записите и евиденцијата на производството и контролата на квалитетот,
- › Продажните и трговските претставници,
- › Вработените,
- › Останати;

Надворешни извори на информации се:

- › Добавувачите на сировини и додатоци,
- › Добавувачите на материјали за пакување и амбалажа,
- › Надлежните органи и тела одговорни за спроведување на официјалните контроли и овластените лаборатории,
- › Дистрибутерите и деловните партнери,
- › Потрошувачите,
- › Медиумите,
- › Останати.

Тимот за повлекување/отповикување треба да ги провери изворите на информации.

Во случај на пријавување на болест поврзано со консумација на одредена храна потребно е без одлагање да се информираат надлежните органи, да се контактираат потрошувачите и во случај на потреба, медицинските установи како би се утврдиле деталите за симптомите.

Минималните податоци кои тимот за повлекување/отповикување, кога во случај на сомнеж дека се работи за храна која би можела да биде опасна за здравјето на луѓето, треба да ги собере и обработи се:

- › Име на производот,



- › Опис на производот,
- › Ознака на лотот/серијата или друга идентификациска ознака на производот поврзан со инцидентот,
- › Количина на производот,
- › Подетални податоци за дистрибуцијата,
- › Податоци за пуштањето во промет – дали производот е продаден на крајниот потрошувач,
- › Детали за неисправноста на производот и карактеристики на проблемот поврзан со безбедноста на производот.

Собраните податоци треба да бидат потврдени и обработени со постапката на проценка на ризик за да се овозможи донесување на правилна одлука за понатамошното управување со ризикот и донесување на одлука за нивото на повлекување на производот (повлекување или отповикување), потребата за информирање на надлежните органи, проценка на итноста на постапката и осигурување на ресурсите потребни за повлекување.

Проценка на ризикот

Повлекувањето или отповикувањето на производ е мерка за која се одлучува во рамките на управувањето со ризик. Проценката на ризикот треба да ја спроведуваат само за тоа именуваните стручни и компетентни лица. Операторите со храна би требало да побараат и совет од наворешни компетентни институции при што би требало да биде вклучено и надлежното тело. Добиените препораки и совети од компетентните институции и од надлежните органи зависат пред се од квалитетот и точноста на податоците кои ги добиваат од операторот со храна. Со следење на информациите добиени од надлежните тела и компетентните институции, од операторите со храна се очекува да донесат одлука за тоа дали ќе започнат постапка за повлекување/отповикување во согласност со пропишаните законски барања. Затоа операторите со храна не треба да очекуваат од надлежните тела да донесат одлука за повлекување или отповикување на производот.

Меѓутоа доколку надлежното тело процени дека активностите започнати од страна на операторот со храна не се доволни, истото може да нареди најсоодветни мерки вклучувјќи и повлекување/отповикување.

Во **Codex Alimentarius** се препорачува разработен модел за проценка на ризик, кој се состои од следните четири чекори: идентификација на опасноста, категоризација на опасноста, проценка на изложеноста и категоризација на ризикот.

- 1) Идентификација на опасноста: - утврдување на биолошката, хемиската или физичката опасност која може да предизвика штетно влијание по



здравјето, а која може да биде присутна во храната или храната за животни;

- 2) Категоризација на опасноста: - квалитативна или квантитативна проценка на природата на штетното делување врз здравјето поврзано со биолошки, хемиски или физички фактори кои можат да бидат присутни во храната или храната за животни. За хемиските опасности мора да се спроведе доза – реакција. За биолошките и физичките опасности, проценката доза-реакција мора да се спроведе само ако податоците се достапни;
- 3) Проценка на изложеноста: - квалитативна или квантитативна проценка на веројатното внесување на биолошки, хемиски или физички фактори со храната или храната за животни, како и изложеноста од други извори;
- 4) Категоризација на ризикот: - квалитативна или квантитативна проценка, вклучувајќи ги пропратните несигурности, веројатноста на појавата и сериозноста на познатиот или потенцијално штетниот ефект врз здравјето на одредена популација врз основа на идентификација на опасностите, категоризација на опасностите и проценка на изложеноста.

Пример:

Проблем во производство: рН на производот кој се конзервира е превисок. Производот е веќе дистрибуиран на амбиентална (собна) температура, има рок на траење една година, а за конзумација на производот не е потребна термичка обработка. Производот веќе месец дена се наоѓа на пазарот.

Идентификација на опасноста: Можен раст на бактеријата *Clostridium botulinum* во текот на дистрибуцијата и складирањето. Оваа бактерија е причинител на ботулизам. Консумирањето на храна која ги содржи токсините на *Clostridium botulinum* може да предизвика смрт.

Категоризација на опасноста: Токсинот на *Clostridium botulinum* е еден од најсилните познати невротоксини. Во случај на конзумација, голема е веројатноста кај лицето кое конзумирало храна контаминирана со токсинот на *Clostridium botulinum* да се развијат симптоми на тешко дишење и можна смрт.

Категоризација на ризикот и проценка на изложеноста: постои голема изложеност на ризик, а како последица на изложените опасности најверојатен е смртоносен исход. Поради сето ова последиците за јавното здравство се многу ризични. Не е можно прецизно да се одреди опсегот на ризикот и последиците поврзани со ризикот.

Операторот со храна врз основа на горенаведените состојби треба да ги преземе следните постапки:

- › Најбрзо контактирање на надлежното тело за спроведување на официјална контрола,



- › Веднаш да се спроведе повлекување и отповикување на производот на сите серии зафатени со оваа опасност.

Операторот со храна треба да ја има документирано проценката на ризик и да ја чува документацијата за сите спроведени постапки кои ќе помогнат за време на проценката на ефективност на системот и ревизијата, а во случај на судски спор наведената документација ќе може да ја користи за сопствена одбрана.

4.9.2 ДОКУМЕНТИРАЊЕ НА ПРОЦЕСОТ ПРИ ПРОЦЕДУРАТА ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДИ ОД ПАЗАРОТ/ПРОМЕТОТ

Операторот со храна мора да осигура ефективно и ефикасно отстранување на здравствено неисправната храна и храната која не е безбедна од промет во согласност со пропишаните законски барања.

Се препорачува тимот за повлекување/отповикување да води записи (евиденција) за сите донесени одлуки и постапки преземени во текот на процесот на повлекување/отповикување во сите фази – од добивањето на информации до завршувањето на повлекувањето.

Записот за инциденти би требало да содржи запис на сите извршени комуникации, вклучувајќи и евиденција на телефонските разговори (време, податоци за контактираното лице, кои податоци се пренесувани и сл.), потребно е да се забележат и сите одлуки донесени од страна на тимот, преземените активности и сите дополнителни информации. Одговорноста за евиденцијата ја имаат сите членови на тимот. Одговорното лице на тимот би требало најмалку еднаш во текот на денот да ги проверува и да ја верифицира веродостојноста на податоците. Овие следења на процесот ќе бидат корисни заради следното:

- › Ќе послужат како потсетник во случај на потреба за проверка на фактите;
- › За спроведување на ревизија на системот;
- › Можат да послужат како доказен материјал во случај на потреба.

Следењето на процесот и случувањата на сите преземени активности е многу важно во понатамошното проценување или контролирање на процесот, во спротивно ќе се сведе на меморијата на поединци што никако не е од корист.

Многу е важно директното известување на надлежното тело да биде испратено во тек на започнувањето на процесот на повлекување/отповикување, а не после завршувањето на истото. Известувањето на надлежните органи и тела за официјални контроли е обврска на операторите со храна.

Тимот за повлекување/отповикување треба да процени која е количината на здравствено неисправната храна, односно храната која не е безбедна и е пласирана во промет од вкупно произведената количина на дадениот вид храна. Врз основа на оваа информација тимот ќе може во секој момент да има увид во текот на процесот на повлекување/отповикување, и врз основа на тоа ќе одлучи кога повлекувањето/отповикувањето е спроведено во целост. Операторот со храна мора да биде во состојба да го контролира процесот на повлекување или



отповикување во сите негови фази. За ефективно спроведување на повлекувањето или отповикувањето потребно е операторите со храна кои се занимаваат со производство, во текот на повлекувањето/отповикувањето да соработуваат со операторите со храна кои се занимаваат со продажба, дистрибуција или складирање.

Добро е операторите со храна да разработат методи и да даваат јасни упатства на своите деловни партнери за начинот и постапките на означување и одвоено чување на здравствено неисправната храна односно храната која не е безбедна од останатата храна, додека истата не ја преземе операторот со храна одговорен за повлекување/отповикување. Здравствено неисправната храна односно храната која не е безбедна и е предмет на повлекување/отповикување мора да биде јасно означена и примерно-соодветно одделена од останатата храна.

Повлечената храна за која се потребни дополнителни испитувања или е наменета за уништување мора во секој момент да биде јасно означена. Ознаката на пр. може да содржи текст “ПОВЛЕЧЕНА ХРАНА ОД ПРОМЕТ” или “НЕ Е ЗА УПОТРЕБА” или сличен текст.

Во случај објективно да се потврди дека храната е безбедна за исхрана на луѓето, ознаката може да се отстрани.

Операторот со храна може да даде упатства на потрошувачите и на другите оператори со храна кои од нив ја имаат преземено ваквата храна да ја уништат или да ја вратат на операторот со храна. Во тој случај операторот со храна мора да обезбеди повратни информации во врска со препорачаните мерки, со цел да се направи проценка на целата храна која е предмет на повлекување/отповикување, да биде уништена или да не се наоѓа повеќе во промет.

Во случај на поврат на повлечен/отповикан производ без оглед дали се вратил од потрошувачите, од малопродажба, големопродажба или дистрибуција или повлечениот/отповиканиот производ претходно е вграден во некој друг производ и на тој начин повлечен од промет, важно е следното:

- › Целиот повлечен/отповикан производ треба да се врати на некое централно место или во случај на широка дистрибуција во регионални центри,
- › Повлечениот/отповиканиот производ треба да се чува одвоено од останатите производи (храна или храна за животни),
- › Мора да се водат и чуваат записи за количината и ознаките на повлечениот/отповиканиот производ,
- › Во случај кога повлечената/отповиканата и вратената храна е непримерна за употреба, истата мора да биде складирана на соодветен начин, во согласност со посебните законски прописи;
- › Доколку ризикот на повлечената/отповиканата храна може да се отстрани со доработка, со измена на ознаките или на некој друг начин, тоа може да се



направи само тогаш кога храната во потполност е сигурна за здравјето на луѓето со дозвола и под надзор на надлежните органи.

4.10 ПРЕКИНУВАЊЕ НА ПОВЛЕКУВАЊЕТО НА ПРОИЗВОД ОД ПАЗАР (ПРОМЕТ)

Тимот за повлекување/отповикување врз основа на следењето на количините на повлечените/отповиканите производи и со следење на самиот тек на повлекување/отповикување, проценува кога целиот производ е повлечен/отповикан од промет (од пазарот и од потрошувачите каде што е тоа потребно).

Процесот на повлекување/отповикување мора формално да се заклучи со цел да се информираат сите вклучени страни за неговото завршување.

Повлекувањето/отповикувањето треба да го заклучи координаторот на процесот во консултација со управителите и сопственикот на претпријатието и да ги извести за тоа надлежните органи.

4.11 АНАЛИЗА НА ДЕЈСТВИЈАТА И ПРОЦЕДУРИТЕ

Се препорачува операторот со храна после одреден број на повлекувања на храна или во одредени временски интервали да спроведува проценка на ефективност⁴ на спроведениот процес на повлекување или отповикување (на пример после секое трето повлекување или еднаш во годината). Исто така се препорачува оценка на ефикасноста кај големите инциденти без оглед на планираната динамика за проценка на ефективност.

4.12 ЗАКЛУЧЕН ИЗВЕШТАЈ И ПРЕПОРАКИ

Заклучниот извештај треба да ги содржи следните елементи:

- Копија од известувањето или факсот за повлекување/отповикување, испратено до сите учесници во процесот;
- Причините кои довеле до повлекување на производот од промет;
- Преземените дејства од претпријатието и изјавите за јавноста со именување на весниците каде што соопштенијата биле огласени;
- Опфатената дистрибуција за дадениот лот/серија во земјата и во земји каде што е извезен производот;
- Препорачаниот метод за уништување или чување на отповиканиот производ и начинот на дистрибуција;

⁴ Ефективноста односно успешноста може да се дефинира како способност да се детерминираат и постигнуваат целите. Овој индикатор е во врска со работењето на една фирма гледано од аспект на пазарот каде што таа фирма ги продава своите производи односно услуги. Успешноста е мерка за тоа колку фирмата ги прави вистинските работи – doing the right things (Кралев Т. Основи на менаџментот, Скопје 2009)



- › Преземени дејства со цел да не се повтори истиот проблем;
- › Потешкотиите произлезени со повлекувањето/отповикувањето на производот од промет;

5. РЕЧНИК НА КОРИСТЕНИТЕ ДЕФИНИЦИИ И ПОИМИ

Термин	Значење
<i>Codex Alimentarius</i>	Создаден на ниво на ОН во 1963 година од страна на ОХЗ (FAO) и СЗО (WHO). Неговата улога е да развива стандарди, водичи и соодветни текстови за храната, како што се кодовите на практиките во заедничката ОХЗ/СЗО програма на стандардите за храна. Главни цели на оваа програма се: заштита на здравјето на потрошувачите, обезбедување на фер трговија во трговија со храна, помош при разрешување на меѓународни спорови и координација помеѓу сите стандарди за храната што се изработуваат од меѓународни владини и невладини институции. Сите држави во светот како и земјите членки на ЕУ ги поставуваат сите Директиви и Регулативи за прехранбената индустрија во рамките поставени од Codex Alimentarius.
<i>Бизнис со храна</i>	Секоја активност, профитна или непрофитна, јавна или приватна која е поврзана со која било фаза од производството, преработката и дистрибуцијата на храна.
<i>Оператор со храна</i>	Секое физичко или правно лице кое е одговорно да обезбеди исполнување на условите пропишани со прописите за храна во рамките на бизнисот со храна кој е под негова контрола.
<i>Опасност</i>	Секој биолошки, хемиски или физички причинител во храната или храната за животни, или состојба на храната или храната за животни која може да предизвика штетни последици по здравјето.
<i>Отповикување</i>	Повлекување на здравствено неисправна храна односно храна за животни од промет, вклучувајќи ја храната односно храната за животни која е дистрибуирана до крајниот потрошувач и затоа вклучува комуникација со потрошувачите.



Ставање во промет	Поседување на храна и храна за животни заради продажба, вклучувајќи понуда заради продажба, или некоја друга форма на трансфер, со или без наплата, како и продажба, дистрибуција и други форми на трансфер.
Следливост	Процес на следење на храна, храна за животни, животни за производство на храна или супстанца наменета да биде или која се очекува да биде составен дел на храната или храната за животни, во сите фази на производство, преработка или дистрибуција.
Краен потрошувач	Финален потрошувач на храна кој нема да ја користи храната како дел од бизнис со храна или некоја друга активност со храна.
Контаминација	Присуство или опасност од ризик
Храна	Храна е секоја супстанција или производ, во преработена, делумно преработена или непреработена состојба, наменет да биде или се очекува да биде консумиран за исхрана на луѓе. Со поимот „храна“ се опфатени пијалаци, гуми за џвакање и сите супстанции, намерно вградени во храната во текот на нејзиното производство, подготвување или преработка. Поимот „храна“ вклучува и вода, и тоа: а) вода за пиење од системи за јавно снабдување со вода за пиење; б) вода која се употребува и/или вградува во храната во текот на нејзиното производство, подготовка или третман; в) природна минерална вода, изворска вода и друга пакувана вода. Поимот “храна“ не вклучува: а) храна за животни; б) живи животни освен тие што се подготвени за ставање во промет за исхрана на луѓе; в) растенија пред берба/жетва; г) медицински препарати кои се опфатени со прописите за лекови и ветеринарно-медицински препарати; д) козметички препарати кои се опфатени со прописите за козметички производи; ѓ) тутун и производи од тутун кои се опфатени со прописите за тутун; е) наркотични или психотропни супстанции кои се опфатени со прописите за опојни дроги и психотропни



	супстанции и ж) резидуи и контаминенти.
Неусогласеност	Непридржување кон одредбите од прописите за храна и храна за животни и прописите за здравствена заштита и благосостојба на животните.
Малопродажба	Манипулација и/или преработување на храна и нејзино складирање на продажба или доставување до крајниот потрошувач, која вклучува и дистрибутивни терминали, кетеринг активности, фабрички кантини, кетеринг служби на институции, ресторани и други слични услуги со храна, продавници, супермаркети, дистрибутивни центри и големи трговски центри.
Мониторинг	Вршење на планирани последователни набљудувања или мерења, со цел добивање на преглед на состојбата на усогласеност со прописите за храна и храна за животни, здравствената состојба на животните и благосостојба на животните.
Повлекување	Повлекување на здравствено неисправна храна односно храна за животни од промет вклучувајќи ја храната односно храната за животни од малопродажба. Повлекувањето се изведува кога е утврдено дека храната односно храната за животни е здравствено неисправна односно не е безбедна и може да се утврди дека истата е во целост во ланецот на дистрибуција и не стигнала до крајниот потрошувач.

АХВ - Агенција за храна и ветеринарство

РАСФФ - Систем за брзо предупредување за храна и храна за животни

ГМО - Генетски модифицирани организми

ЕУ - Европска Унија

ДПП - Добри Производствени Практики

МЗШВ - Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство

ЕФСА - Европска агенција за безбедност на храна

СЗО - Светска здравствена организација

ОН ФАО - Организација за храна и земјоделство на Обединетите Нации



6. АНЕКСИ

АНЕКС Бр. 1 ПРАВИЛНИК ЗА НАЧИНОТ НА СПРОВЕДУВАЊЕ И ОБЕЗБЕДУВАЊЕ НА СЛЕДЛИВОСТ НА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО И ХРАНАТА ЗА ЖИВОТНИ (")

(„Службен весник на Република Македонија” бр. 59 од 11.05.2012 година)

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 32 став (5) од Законот за безбедност за храната („Службен весник на Република Македонија” бр. (157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе:

П Р А В И Л Н И К З А Н А Ч И Н О Т Н А С П Р О В Е Д У В А Њ Е И О Б Е З Б Е Д У В А Њ Е Н А С Л Е Д Л И В О С Т Н А Х Р А Н А Т А О Д Ж И В О Т И Н С К О П О Т Е К Л О И Х Р А Н А Т А З А Ж И В О Т Н И (")

Член 1

Со овој правилник се пропишува начинот за спроведување и обезбедување на следливост на храната од животинско потекло и храната за животни.

Член 2

- (1) Одредбите на овој правилник се применуваат како на непреработената, така и на преработената храна од животинско потекло;
- (2) Одредбите на овој правилник не се применуваат на храната од неживотинско потекло како и храната која содржи производи од растително потекло и преработени производи од животинско потекло.

Член 3

- (1) Операторите со храна треба да обезбедат информациите кои се однесуваат на пратки на храна од животинско потекло и храната за животни да се достапни за операторите со храна на кои им се доставуваат пратките, како и по барање на Агенцијата за храна и ветеринарство.
- (2) Информациите од став (1) на овој член кои треба да бидат достапни се:
 - а) точен опис на храната или храната за животни;
 - б) волумен односно количина на храната или храната за животни;
 - в) име и адреса на операторот од кого е испорачана (примена) со единствен идентификационен број на операторот;
 - г) име и адреса на испраќачот (сопственикот) ако е различен од операторот од кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;
 - д) име и адреса на операторот со храна на кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;
 - ѓ) име и адреса на примателот (сопственикот) ако е различен од операторот од кого храната е испорачана со единствен идентификационен број на операторот;



е) соодветна идентификација на лот, партија или пратка како што е соодветно и ж) датум на испорака.

(3) Информациите од став (1) од овој член треба да бидат достапни и кон други барања за следливост на храната од животинско потекло утврдени согласно прописите за безбедност на храна од животинско потекло и храна за животни.

(4) Информациите од став (1) од овој член треба бидат дополнувани на дневна основа и да се чуваат до претпоставената консумација на храната или храната за животни.

(5) На барање на Агенцијата за храна и ветеринарство операторот со храна треба да ги обезбеди бараните информации веднаш, без одлагање.

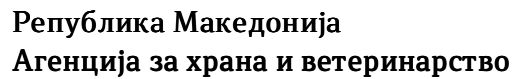
(6) Операторот со храна кој ја испорачува храната односно ја прима, или на некој начин е одговорен за неа, треба да изготвува и води соодветна евиденција во која ќе се евидентираат соодветните информации, се додека информациите од став (1) од овој член се јасни за да може да се изврши повлекување на храната и од операторот на кого храната му е доставена.

(7) Доколку информациите од став (1) на овој член се водат електронски, потребно е континуирано да се чуваат печатени форми на записите, заверени и верификувани со потпис на одговорното лице на операторот со храна за наведената активност.

Член 4

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавување во „Службен весник на Република Македонија“ Бр. 11-857/5 30 април 2012 година, Скопје, Директор, Дејан Рунтевски, с.р.

Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕУ) бр. 931/2011 од 19 септември 2011 за барања за следливост утврдени во Регулативата (ЕЗ) бр. 178/2002 на Европскиот Парламент и на Советот за храната од животинско потекло, број 32011R0931.

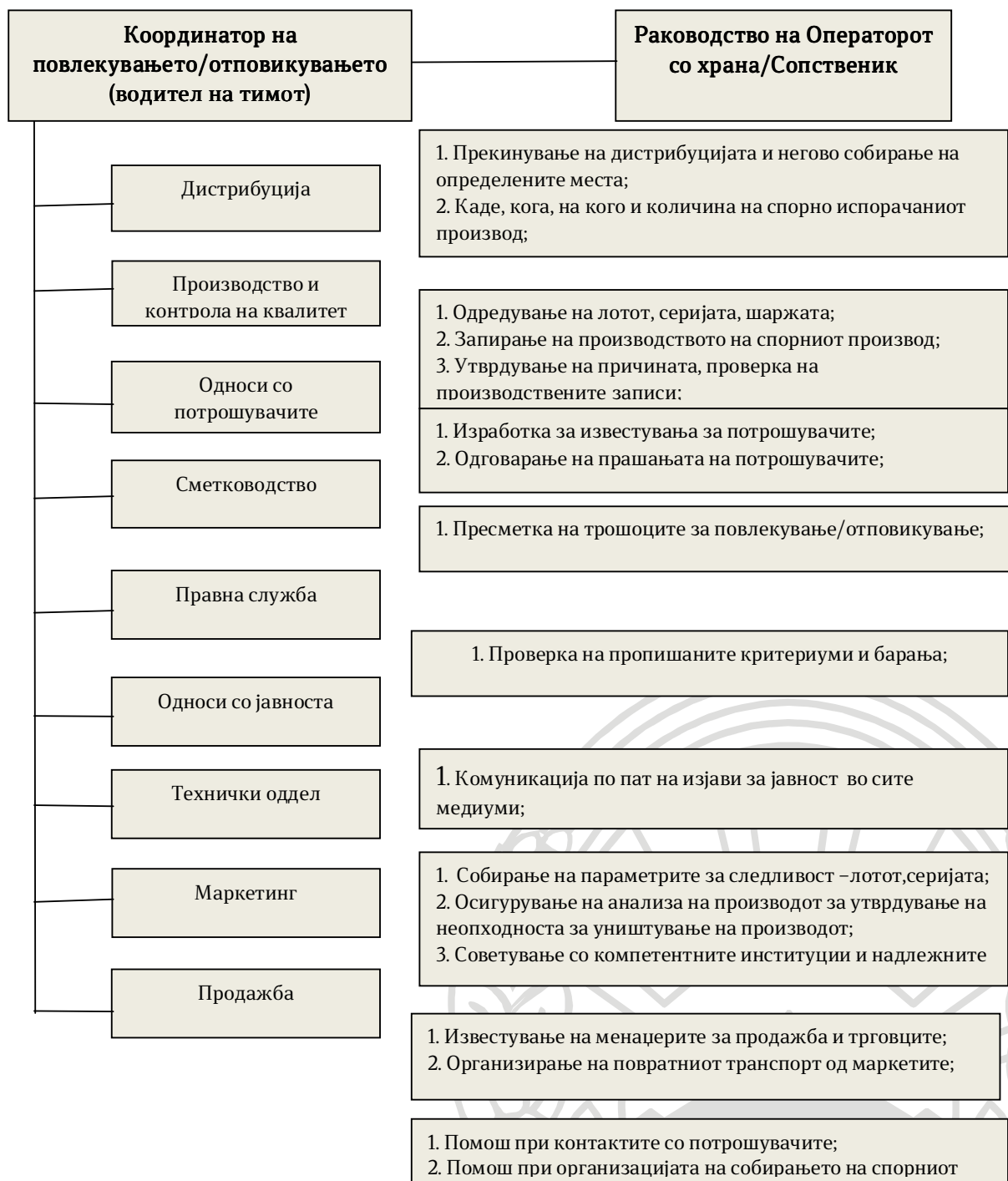


АНЕКС Бр. 2 КОМЕРЦИЈАЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА ХРАНА
ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО ЗА ВНАТРЕШЕН ПРОМЕТ

[illegible]



АНЕКС Бр. 3 ПЛАН ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ





АНЕКС Бр. 4 ПРИМЕРИ НА СПИСОЦИ ЗА КОНТАКТНИ ИНФОРМАЦИИ

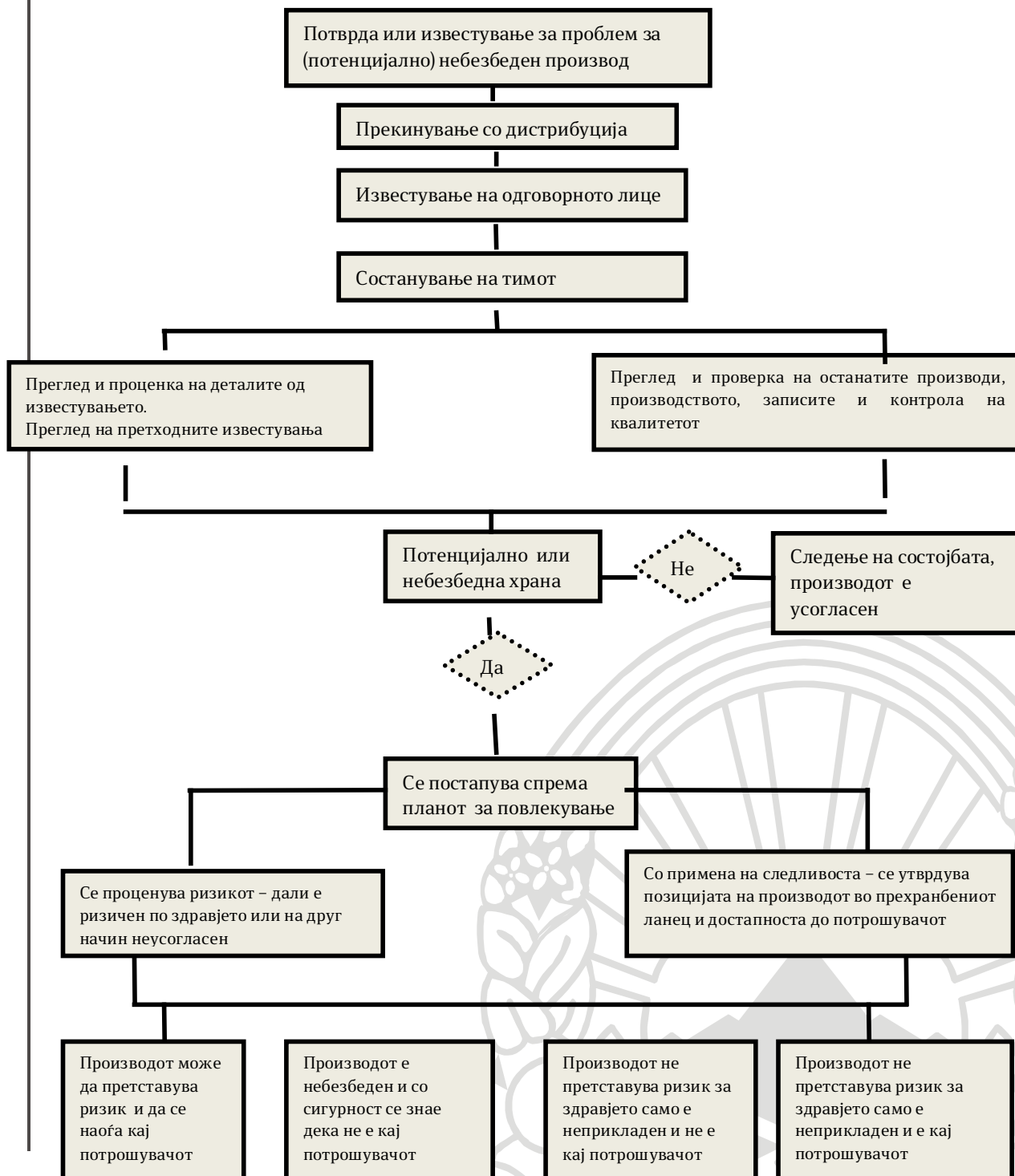
Контакт информации внатрешно во претпријатието			
Работно место/Функција	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Приватен тел:	
		Факс:	
Работно место/Функција	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Приватен тел:	
		Факс:	
Работно место/Функција	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Приватен тел:	
		Факс:	

Контакт информации од доставувачите			
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	

Контакт информации од купувачите и дистрибутерите			
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	
Име на компанијата:	Име и Презиме	Тел:	E mail:
		Моб.	
		Факс:	



АНЕКС Бр. 5 СТЕБЛО НА ОДЛУКИ ЗА ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА РЕШЕНИЈАТА ПРИ ПОВЛЕКУВАЊЕ НА ПРОИЗВОД ОД ПРОМЕТ





ИТНО советување со
надлежниот орган и
спроведување на
ОТПОВИКУВАЊЕТО

Веднаш
спроведување на
ПОВЛЕКУВАЊЕТО

Да се спроведе
ПОВЛЕКУВАЊЕ

Да се спроведе
повлекување/отпов-
икување по потреба





АНЕКС Бр. 6 ПРИМЕР ЗА ИЗВЕСТУВАЊЕ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ИЛИ ОТПОВИКУВАЊЕ

ВНИМАНИЕ! ИТНО!

Повлекување на производ од промет (повлекување
од пазар или дистрибутивна мрежа)

Име на претпријатието:

Име на производот:

(комерцијално, трговско име)

Опис на производот:

(Врста и начин на пакување, големина на пакување)

Идентификациски податоци на лотот/серијата:

Рок на траење:

(Да се искористи до, Најдобро до)

Причини поради кои се повлекува/отповикува
производот:

Упатства и насоки кои треба да бидат преземени
за производот:

Контактни Информации:

Алтернативни податоци за контакт:



АНЕКС Бр. 7 ПРИМЕР ЗА ПЛАТЕНО ИЗВЕСТУВАЊЕ ЗА ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ПРОМЕТ

ФОТОГРАФИЈА ИЛИ ИЛУСТРАЦИЈА НА ПРОИЗВОДОТ

ВНИМАНИЕ!

- Повлекување на производ од пазар;
- Име на претпријатието;
- Име на производот во промет;
- Големина на пакувањето;
- Идентификациски ознаки на производот - лот, серија.

Причини поради кои се повлекува/отповикува
производот и опис на проблемот поврзан со производот

Дејства кои потрошувачот треба да ги преземе

Извинување за настанот и создадените проблеми
настанати со повлекувањето

Адреса на претпријатието и контактни информации



АНЕКС Бр. 8 ОДРЕДУВАЊЕ НА ЗАКОНСКАТА ДЕФИНИЦИЈА НА ПОГОДЕНИОТ ПРОИЗВОД

За одредување на законската дефиниција на погодениот производ, операторите со храна треба да одговорат на следните пет (5) прашања:

- 1) Дали храната претставува ризик за јавното здравје? **Потребно е да се направи проценка на ризикот пред да се одговори на ова прашање (Поглавје 4.9.1 во делот за проценка на ризикот)**

(ризикот за јавното здравје вклучува дејство врз здравјето на целата популација или на ранлива/осетлива суб-популација, било умерени или тешки, на краток или на долг рок вклучувајќи неповолни акумулирања на хемикалии или инфекции кои ќе се манифестираат подоцна во животот или ќе резултираат со несакани ефекти врз идните генерации)

1. Ако е **ДА** оди на прашањето бр. 3

2. Ако е **НЕ** оди на прашањето бр. 2

- 2) Ако е состојбата на храната неприфатлива за консумација поради контаминација, резидуи од хемикалии, бактериолошки или други микробиолошки агенси, или преку путрификација или распаѓање?

1. Ако е **ДА** оди на прашањето бр. 3

2. Ако е **НЕ** оди на прашањето бр. 5

- 3) Дали ризикот за јавното здравје или непогодноста на храната ќе се елиминира преку вообичаените услови на користење на храната било кај потрошувачот или кај друг оператор со храна на пр. готвење на суровата храна, или информацијата е истакната на декларацијата, или било како да е општо прифатливо и доволно за потрошувачот да ги избегне можните дејства врз здравјето на пр. означување на алергените?

1. Ако е **ДА** оди на прашањето бр. 5

2. Ако е **НЕ** оди на прашањето бр. 4

- 4) Храната **НЕ Е БЕЗБЕДНА** како што е дефинирано во Законот за безбедност на храна
- 5) Ако е храната во согласност со сите национални прописи за безбедност на храна и заедницата воопшто на пр. максимални лимити за микробиолошко



и хемиско загадување, максималните лимити за адитивите, барањата за декларирање итн.?

1. Ако е **ДА**, храната не е небезбедна и е во согласност со сите национални прописи за безбедност на храна
2. Ако е **НЕ**, храната не е небезбедна, но не е во согласност со сите национални прописи за безбедност на храна

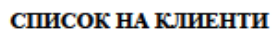
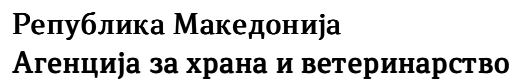
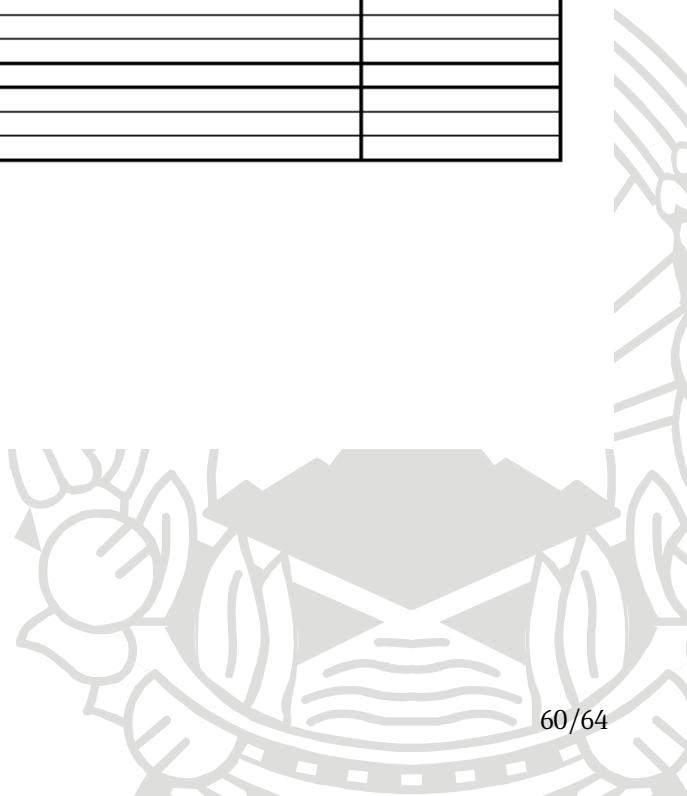


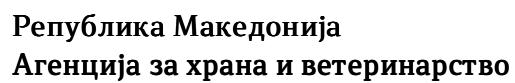


АНЕКС Бр. 9 ДОКУМЕНТИ ПОВРЗАНИ СО СЛЕДЛИВОСТ

ПРОТОКОЛ ЗА ПОПЛАКА / РЕКЛАМАЦИЈА

ПРОТОКОЛ ЗА ПОПЛАКА / РЕКЛАМАЦИЈА Бр. / г.	
Ја поднел поплатата /рекламацијата: (име и презиме, должност, потпис)	
производ/група : производ/група: производ/група:	
Клиент: тел./факс: адреса:	
Опис на поплатата / рекламацијата:	
Известување на	
Известил: (име и презиме должност, потпис)	
Известен: (име и презиме должност, потпис)	
Дата:	
Резултат од извршените дејствија:	
Одговорен: (име и презиме, должност, потпис)	
Дата:	

[illegible]



ДНЕВНИК ЗА ГОТОВ ПРОИЗВОД

[illegible]



ПРОТОКОЛ ОД ТЕСТИРАЊЕ НА ПОВЛЕКУВАЊЕ И СЛЕДЛИВОСТ

ПРОТОКОЛ №

ДАТА:.....

А: Краток опис на процесот на идентификување и лоцирање на несоодветниот производ, предмет на преземање:

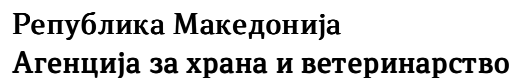
Б: Листа на местата од кои е дефинирано да се повлече идентификуваната серија, производ (и):

В: Опис на текот и одговорностите за известување на клиентите и контролните органи, како и документирањето на активностите:

Г: Опис на активностите преземени за контрола на повлечените производи:

Д: Список на лицата одговорни и учесници во процесот на повлекување

ЗАБЕЛЕШКА:.....
.....
.....



ДНЕВНИК ЗА ИСПОРАКА

Број _____ Датум _____ По _____ (име, адреса)

[illegible]

Предал:.....

Примилт:.....

* Адресата на клиентот се пополнува во случај кога клиентот не е вклучен во Список на клиентите.

СПИСОК НА ТИМОТ ЗА КРИЗИ

Бр.	ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	ДОЛЖНОСТ ВО ТИМОТ ЗА КРИЗИ	ДОЛЖНОСТ ВО ФИРМАТА	ДОМАШНА АДРЕСА	ТЕЛЕФОН	ЗАБЕЛЕШКА
1.		Одговорен				
2.		Заменик одговорен				
3.		Член на тимот				
4.		Член на тимот				
5.		Заменик член на тимот				
6.		Заменик член на тимот				



АНЕКС Бр. 10 ЛИТЕРАТУРА

- Guidance on the implementation of articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) No.178/2002 on general food law;
- o http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_8_en.pdf
- Conclusions of the standing committee on the food chain and animal health;
- Regulation (EC) No. 178/2002 of the European parliament and the Council of 28 January 2002;
- Закон за безбедност на храна („Службен весник на Република Македонија” бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015 и 84/2015).