

# **ВОДИЧ**

## **ЗА ПОТРЕБНИТЕ УСЛОВИ ЗА ОТПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА НА ПРИМАРНИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ОБЈЕКТИ ОД МАЛ ОБЕМ КОИ СТАВААТ ВО ПРОМЕТ ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО**

### **ВОВЕД**

Производството и ставањето во промет на храна од животинско потекло е регулирано со Законот за безбедност на храната и подзаконските акти донесени врз основа на Законот.

Операторите со храна кои сакаат да започнат со активност на производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло потребно е да бидат регистрирани или одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

Согласно одредбите од Законот за безбедност на храната, операторите со храна и објектите кои вршат примарно производство и придружните операции подлежат на регистрација, додека операторите со храна и објектите за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло во постпримарното производство подлежат на одобрување од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

Со Правилникот за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики *преку флексибилна примена на законските и подзаконските акти кои се однесуваат на безбедноста на храната се обезбедува поддршка и развој на индивидуалните земјоделски производители и на малите производители на храна од животинско потекло без да се доведува во прашање безбедноста на храната, водејќи сметка за зачувување на нејзините традиционални карактеристики.*

Правилникот за првпат дава можност да примарниот производител произведува производи од животинско потекло кои се пласираат на пазар за јавна потрошувачка:

- преработка на сурово млеко и изработка на производи од млеко (разни видови сирења, урда, кравја маст, кајмак, матеница, сурутка) за директно снабдување
- преработка на месо и изработка на производи од месо за директно снабдување
- врши продажба на сурово, термички нетретирано млеко преку млекомат - апарат (вендинг машина) во сопственост на примарниот производител поставен на локации надвор од одгледувалиштето преку кој директниот потрошувач купува сурово, термички нетретирано млеко
- врши колење на фарма за сопствена употреба на животни од сопствено одгледувалиште
- врши колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо до краен потрошувач

- врши колење на животни на фарма на животни од сопствено одгледувалиште, а месото е наменето исклучиво за снабдување на крајниот потрошувач на лице место во самата фарма и за сопствена локална туристичка понуда
- става во промет мед и други производи од пчели се на целата територија на Република Северна Македонија
- става во промет уловена риба за директно снабдување

Покрај наведеното со правилникот за првпат се уредува:

- мобилни кланици – подвижни објекти кои вршат колење на животни или обработка на дивеч
- ставањет во промет на месо од дивеч за директно снабдување и за локализирана употреба
- риболовен пункт - објект за прифаќање и привремено складирање на риба
- услови за малопродажни објекти - рибарници
- услови за малопродажни објекти - месарници со дел за изработка на месни подготовки и полутрајни чадени производи од месо

## ЦЕЛ НА ВОДИЧОТ

Овој водич има за цел да им помогне на примарните производители на храна од животинско потекло и операторите со храна од животинско потекло од мал обем за полесно разбирање на барањата од Правилникот за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики, односно за потребните градежно–технички услови за објектите и постапките на регистрација односно одобрување на своите активности и објекти.

## ДЕФИНИЦИИ

За разбирање на одредбите на Правилникот кои се однесуваат на операторите со храна и објектите потребно е познавање на следните изрази:

- **Примарно производство** - е одгледување и производство на примарни производи вклучувајќи берба/жетва, молзење и производство на животни одгледувани на фарма пред колење. Исто така, вклучува лов и риболов и собирање на производи од природата
- **Примарни производи** - се производи добиени од примарното производство, вклучувајќи ги производите од почвата, сточарството, ловот и риболовот
- **Преработени производи** - е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство или им даваат посебни карактеристики
- **Директното снабдување** - снабдување од страна на производителот, на мали количини примарни производи од животинско потекло кои потекнуваат од сопствени животни или преработени производи кои потекнуваат од примарни производи од сопствени животни, заклани животни на сопствено одгледувалиште, отстрелан дивеч

од самите ловци и уловена риба до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач во рамките на општината или соседната општина.

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

- директно снабдување на крајниот потрошувач на фарма, место на производство и до домот на локален краен потрошувач
  - директно снабдување на локален малопродажен објект или угостителски објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач со посебно означување на потеклото на храната и е во состав на фармата на производство
  - директно снабдување на друг малопродажен објект или угостителски објект специјализирани за тој тип на храна со посебно означување на храната
  - директно снабдување на крајниот потрошувач на саеми и изложби на храна на целата територија на државата
- **Краен потрошувач** - е финален потрошувач на храна кој нема да ја користи храната како дел од бизнис со храна или некоја друга активност со храна
  - **Локализирана активност** – е производство и продажба на храната од животинско потекло во планскиот регион каде што операторот со храна ја произведува храната; Суровината за производство потекнува од планскиот регион
  - **Плански региони** – се региони согласно прописите за рамномерен регионален развој во Република Северна Македонија
  - **Подрачја со географски или економски ограничувања** – се подрачја со неповолна патна и останата пристапна инфраструктура или со депопулациони рурални заедници и истите се со ограничена можност за земјоделска и сточарска дејност
  - **Оператор со храна од мал обем** – е правно или физичко лице кое што произведува, преработува или става во промет храна во количини пропишани со правилникот
  - **Правила за добра производствена и добра хигиенска пракса** – е систем на главни правила за работа кои мора да бидат обезбедени во производството и прометот на храната, производите и материјалите кои доаѓаат во контакт со храната и се однесуваат на персоналот, објектите, опремата, материјалите, состојбата на материјалите кои се внесуваат, документацијата, одржувањето на хигиената, технологијата на производството и контролните системи, со цел да се сведе на минимум ризикот за контаминација на храната преку производни или со други човекови активности
  - **Храна со традиционални карактеристики** е храна која е традиционално произведена во Република Северна Македонија и
    - а) историски се препознава како традиционален производ или
    - б) се произведува во согласност со кодифицирани или регистрирани технички референци за традиционален процес или според традиционални методи на производство или
    - в) е заштитена како традиционален производ со закон
  - **Традиционалниот прехранбен производ** е производ што често се консумира или е поврзан со специфични прослави и / или сезони, вообичаено пренесен од една генерација на друга, направен со грижа и на специфичен начин во согласност со традицијата и културата на исхрана, со малку или без обработка, кој се разликува и е познат поради неговите сензорни особини и лесно се поврзува со одредена локална област, регион или држава

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

## **ЗАКОНСКО УРЕДУВАЊЕ**

Производството и ставањето во промет на храна од животинско потекло е регулирано со Законот за безбедност на храната и подзаконските акти донесени врз основа на Законот.

Операторите со храна кои сакаат да започнат со активност на производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло потребно е да бидат регистрирани или одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

## **ОТСТАПКИ ОД ЗАКОНСКИТЕ БАРАЊА**

Со Правилникот за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики *преку флексибилна примена на законските и подзаконските акти кои се однесуваат на безбедноста на храната се обезбедува поддршка и развој на индивидуалните земјоделски производители и на малите производители на храна од животинско потекло без да се доведува во прашање безбедноста на храната, водејќи сметка за зачувување на нејзините традиционални карактеристики.*

Правилникот овозможува флексибилна примена на законските и подзаконските акти кои се однесуваат на безбедноста на храната произведена од страна на примарните производители кои вршат директно снабдување и од страна на операторите со храна од мал обем, производството на храна од животинско потекло со примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики, како и во подрачја со географски или економски ограничувања без да се доведува во прашање безбедноста на храната.

*Наведеното значи дека во поглед на градежно техничките услови на објектите за производство на храната од животинско потекло, оперативните процедури, потребната евиденција и означувањето на храната се пропишани минимални барања чија примена овозможува производство на безбедна храна, додека за барањата кои се однесуваат на здравствената заштита на животните и одгледувалиштата од кои потекнуваат примарните производи од животинско потекло, хигиенските барањата за храната, барањата кои се однесуваат на температурниот режим на чување на суровината и готовите производи и барањата за следливост на храната не се применуваат отстапки од барањата утврдени со прописите.*

**Со Правилникот поблиску се пропишуваат:**

- барањата за хигиена на храната за директно снабдување од страна на производителот на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи

или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач

- условите за директно снабдување од страна на производителот, на мали количества примарни производи до крајните потрошувачи или до локалните малопродажни трговци кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач, директно снабдување од страна на мали производители на мали количини од месо од живина и зајаци заклани на фарма до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно снабдува такво месо до краен потрошувач како свежо месо, ловци кои снабдуваат мали количини на дивеч или месо од дивеч директно до краен потрошувач или до локален малопродажен објект кој директно го снабдува крајниот потрошувач
- начинот и барањата кои треба да се исполнат за колење на животните надвор од кланица за сопствена потрошувачка во сопственото домаќинство, начинот на водење и содржина на службената евиденција и формата и содржината на барањето за колење надвор од кланица и начинот на вршење на контрола
- начинот и барањата кои треба да се исполнат при директно снабдување со храна од страна на производител до краен потрошувач
- условите за просториите, материјалите, инструментите и опремата во објектите кои произведуваат, како и начинот на производство на храна со традиционални карактеристики
- условите и барањата кои треба да ги исполнат операторите за храна од мал обем и операторите со храна кои се наоѓаат во подрачја во кои постојат посебни географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за локализирана активност на операторите со храна и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна

***Одредбите на Правилникот се применуваат на производството и ставањето во промет на следните производи од животинско потекло***

- сурово млеко и производи од млеко
- месо добиено при колење на животни
- месо од дивеч
- производи од месо
- мед
- конзумни јајца
- конзумна риба

***Потекло на примарните производи***

Примарните производи од животинско потекло треба да потекнува од животни кои:

- потекнуваат од одгледувалиште кое ги исполнува барањата за здравствена заштита на животни
- се во добра здравствена состојба и не покажуваат знаци на болест
- не се третирани со неодобрени супстанции и ветеринарно медицински препарати
- се третирани со одобрени ветеринарно медицински препарати но со поминат рокот на каренца

### ***Производството на производи со традиционални методи на производство и традиционални карактеристики***

Во поглед на примена на традиционални методи на производство на храна од животинско потекло, исклучоци се направени со овозможување на:

- употреба на дрвен алат и садови во процесот на подготовка на производите, пр. сирење добиено од млеко од овци и кози (мандри)
- ферментација на производите во простории од дрво, камен, бетон, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики
- изложување на производите на сонце

За да се користат наведените исклучоци потребно е обезбедена заштита од контаминација на производот за што сопственикот на објектите има изготвено процедура во писмена форма.

Производство и ставањето во промет на производи од животинско потекло со традиционални методи на производство и традиционални карактеристики, се врши од страна на примарни производители, но и од страна на одобрени објекти и оператори со храна од животинско потекло согласно Законот за безбедност на храната.

#### ***Ставање во промет***

Само регистрирани примарни производители и одобрени оператори со храна од мал обем може да ставаат храна од животинско потекло во промет.

Примарните производители ги ставаат во промет производите до крајниот потрошач пропратени со минимум податоци за:

- име и седиште на производителот
- датум на производство
- име и вид на производот
- рок на употреба
- услови на чување
- регистарски број на објектот

### **РЕГИСТРИРАЊЕ НА ОБЈЕКТИ И ОПЕРАТОРИ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО**

Согласно членот 50 од Законот за безбедност на храната Агенцијата за храна и ветеринарство врши регистрирање на објектите и операторите со храна од животинско потекло кои вршат:

- која било фаза од производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- примарно производство
- транспортирање
- складирање на производи кои не бараат температурно контролирани услови за складирање
- малопродажни постапки кои се состојат само од складирање или транспорт, во кој случај сепак ќе се применат посебните температурни услови, или снабдувањето со

храната од објекти за малопродажба до други објекти со маргинална, локализирана и ограничена активност

### ***Активности и објекти кои подлежат на регистрација***

#### **➤ Примарно производство**

- производство на конзумни јајца (до 350 неделно)
- производство на јајца од препелици и останата живина (до 700 јајца неделно)
- производство на сурово млеко (до 100 литри дневно)
- производство на мед и други производи од пчели (до 1000 кг/годишно)
- ставање во промет на риба и останата аквакултура (до 1000 кг/годишно)

#### **➤ Преработка на примарни производи на сопствено одгледувалиште**

- објект за преработка на сурово млеко
  - вид на млеко: кравјо, овчо, козјо и др.
  - вид на производ: сирење, урда, кравја маст, кајмак и сурутка
- објект за преработка на месо
  - врста на производ: подготовки од месо, производи од месо (до 400 кг. неделно)
  - вид на месо: месо од свињи, говеда, овци.

#### **➤ Објект за колење на живина и зајци на сопствено одгледувалиште за директно снабдување до крајниот потрошувач**

#### **➤ Објект за колење на животни од сопствено одгледувалиште за директна продажба на крајниот потрошувач (продажба директно од одгледувалиштето/фармата или за сопствена локална туристичка понуда)**

- живина: кокошки, бројлери - 50 животни неделно, мисирки, гуски - 20 животни неделно, ситна живина - 150 животни неделно
- фармски одгледуван дивеч - 20 животни неделно
- крупен копнен дивеч (диви свињи и преживари) - 5 животни неделно
- ситен копнен дивеч (зајаци) - 20 животни неделно
- ситна перната живина - 20 животни неделно
- ноеви - 5 животни неделно
- зајаци - 20 животни неделно
- говеда - 4 животни неделно, телиња до 6 месеци - 5 животни неделно
- свињи (гоеници) - 6 животни неделно, прасиња до 20 кг - 10 животни неделно
- овци/кози - 5 животни неделно, јагниња и јариња - 10 животни неделно

#### **➤ Собиралиште на млеко од два или повеќе производители за потребите на еден одобрен објект за преработка на млеко (кравјо, овчо, козјо млеко)**

#### **➤ Автомати за продажба на примарни производи од животинско потекло**

- млекомот
- друго (пр.јајцемати)

➤ **Мед**

- објект за производство и ставањето во промет на мед и други производи од пчели од мал обем (до 5 000 кгр/годишно)

➤ **Риба**

- објект за прифаќање и привремено скадирање на риба (риболовен пункт) за ставање во промет низ целата територија на Република Северна Македонија

➤ **Дивеч**

- објект за собирање на ситен дивеч од сопствено ловиште за директно снабдување
- објект за собирање и обработка на дивеч за локализирана активност (ситен дивеч и крупен дивеч)

***Барања кои треба да ги исполнат операторите со храна и објектите кои подлежат на регистрација***

➤ **Примарно производство на сурово млеко**

- со суровото млеко од различни видови животни се ракува одвоено
- може да се меша само сурово млеко од две последователни молзења
- до местото на молзење на располагање треба да има соодветен уред за миење на рацете. лицето кое го изведува молзењето треба да одржува висок степен на лична хигиена
- сатовите и опремата кои доаѓаат во допир со суровото млеко треба редовно да се чистат, мијат со вода за пиење и дезинфицираат со соодветни средства
- суровото млеко после молзењето, треба да се складира во просторија која е одвоена од просториите во кои се држат животните, а која ги исполнува општите барања за безбедност на храна
- суровото млеко од копитари може да се замрзне, притоа неопходно е да се евидентира одржувањето на ладен ланец
- суровото млеко после молзењето треба веднаш да се олади на температура под 4°C и да се достави до крајниот потрошувач во рок од 24 часа после молзењето
- суровото млеко може да се достави до крајниот потрошувач како непакувано или пакувано
- непакуваното сурово млеко при достава до крајниот потрошувач се полни во чисти сатови во присуство на потрошувачот или се продава преку млекомот
- пакуваното сурово млеко се пакува во чиста амбалажа која ги исполнува барањата од правилникот за посебните барања за безбедност на пластичните материјали и производи што доаѓаат во контакт со храната
- при продажбата на суровото млеко, примарниот производител треба да наведе дека се работи за сурово млеко, име и адреса на примарниот производител, регистарски број на одгледувалиштето (рбо), регистарски број на објектот, датумот на молзење, видот на животното и нето количина
- сопственикот кој става во промет сурово млеко треба да се придружува кон правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса и да ги евидентира податоците за количината на продадено млеко

- ❖ Суровото млеко треба да ги исполнува критериумите утврдени во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на

службените контроли на млекото и млечните производи во однос на број на колонии на 30°C (на ml)  $\leq$  100 000 и број на соматски клетки (на ml)  $\leq$  400 000

➤ **Објект за колење на живина и зајци на сопствено одгледувалиште за директно снабдување до крајниот потрошувач**

- просторијата за колење е лоцирана на самото одгледувалиште или во негова непосредна близина и ги исполнуваат барањата утврдени во правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна
- водата која се користи при колењето и за перење и дезинфекција на опремата која доаѓа во контакт со месото треба да ги задоволува барањата на водата за пиење утврдени во правилникот за безбедност на водата
- обезбедена е топла вода и опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C
- обезбедена е опремата за миење раце која ја користат лицата ангажирани при колењето и ракувањето со месото
- одводот на отпадната вода не треба да ја загрози безбедноста на храната
- гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина
- обезбеден е простор за опрема и средства за чистење и дезинфекција
- добиеното месо треба да се складишти под термички режим, доколку веднаш по колењето не се доставува до крајниот потрошач
- добиеното месо треба да се достави на крајниот потрошач во рок од 24 часа
- сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар во ветеринарното друштво со кое има договор со барање за колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач на образец пропишан во правилникот

➤ **Објект за колење на животни од сопствено одгледувалиште за директна продажба на крајниот потрошувач**

- просторија со временско одделување на следните активности:
  - зашметување и искрварување
  - евисцерација и понатамошни постапки
  - празнење и чистење на желудци и црева
  - подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење
- инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема
- опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82°C
- опремата за миење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација (безконтактни)
- простор кој се заклучува исклучително за потребите на ветеринарната служба

- соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделни безбедни простори за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со прописите од областа на нуспроизводите од животинско потекло
  - простор под термички режим за добиеното месо и внатрешните органи, да се оладат на температура од 7°C за месо, 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи, освен ако не се превземе од крајниот потрошувач во рок од 2 часа
  - гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина
  - простор за опремата и средствата за чистење и дезинфекција
- ❖ Во кланичното одделение, постапката на колење се извршува од мал број на вработени, при што еден вработен може да ги врши и сите операции на колење и обработка на трупот со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможи контаминација на месото. За таа цел донесувањето на животните во кланичното одделение се врши по завршената обработка на еден труп
- **Објект за собирање на ситен дивеч од сопствено ловиште за директно снабдување**

- прегледот е извршен во објект за собирање на дивеч од страна на обучено лице согласно член 32 од правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло
- објектот е во сопственост на ловното друштво кое има договор за концесија на дивеч каде е извршен ловот
- објектот е лоциран на подрачје за кое е доделен договор за концесија на дивеч
- објектот за собирање на дивеч треба да биде регистриран од страна на Агенција за храна и ветеринарство, согласно член 50 од Законот за безбедност на храната
- објектот ги исполнува барањата од правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна
- операциите на обработка на труповите може да се вршат во една просторија со преземање на соодветни хигиенски мерки со цел да се оневозможи контаминација на месото
- обезбедени се гардеробери и санитарен простор за персоналот кој може да се во непосредна близина
- другата обработка на труповите се врши од страна на крајниот корисник со исклучок на евисцерација
- треба да се обезбеди ладење на труповите за да се постигне температура од најмногу +4°C (ладење не е непходно во соодветни климатски услови со постигнување на наведената температура во месото) во просторија соодветно голема за да се спречи натрупување на труповите
- треба да се обезбеди припадност на органите на одреден труп поради следливост
- обезбедена е ладна и топла вода од најмалку 82°C

- по секоја серија на обработка, а најмалку еднаш дневно се спроведува чистење и дезинфекција на просторот и опремата
  - со нуспроизводи од животинско потекло се постапува согласно законот за нуспроизводи од животинско потекло
  - труповите ситен дивеч за директно снабдување, треба да бидат прегледани единствено од страна на обучено лице, согласно правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло
- ❖ Доколку месото од ситен дивеч е наменето за ставање во промет со локализирана активност (во планскиот регион), по првичниот преглед треба дополнително да се изврши преглед од страна на овластен ветеринар.
- **Објект за собирање и обработка на крупен дивеч за локализирана активност**
- просторија под термички режим до +7<sup>0</sup>C за прифаќање на труповите
  - активностите кои се спроведуваат - симнување на кожата, евисцерација, празнење и чистење на желудници и црева може да се одвиваат во една просторија но временски одвоено
  - обезбедени се инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема
  - има просторија под термички режим до +7<sup>0</sup>C за добиеното месо доколку не се користи просторија за прифаќање на труповите, но по временско разграничување и спроведени мерки на чистење и дезинфекција
  - соодветна опрема за безбедно отстранување на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделна просторија за привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со законот за нуспроизводи од животинско потекло
  - отстреланиот дивеч, по првичниот преглед од страна на обучено лице согласно правилникот за посебни барања за храна од животинско потекло, бил прегледан од страна на овластен ветеринар
- ❖ Труповите диви свињи подлежат на испитување на трихинелоза. За ова испитување може да се користи компресиона метода од страна на овластениот ветеринар
- ❖ Добиеното месо се става во промет како локализирана активност и треба да се достави на крајниот потрошувач во рок од 24 часа
- ❖ Добиеното месо се доставува на крајниот потрошувач како половинки, четвртинки или половинки расечени најмногу на три дела, непаковано во чисти садови
- ❖ Агенцијата за храна и ветеринарство треба да биде известена пред ловот за да се изврши прегледот на отстреланиот дивеч
- **Риба**
- рибата по уловот треба да се прифати во риболовен пункт - објект за прифаќање и привремено складирање на риба или транспортно средство опремено со контејнери за

транспорт на жива риба, односно систем за ладење или производство на мраз кој има обезбедено

- просторија за прифаќање на уловената риба
- простор за обработка, доколку се врши отстранување на глава, перки и изнутрици
- простор за привремено складирање на рибата
- опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со риба треба да бидат чисти и добро одржувани
- опрема за производство на мраз добиен од вода за пиење
- контејнери и опрема за складирање и транспорт изработени од соодветен материјал, чисти и добро одржувани
- садови за прифаќање на нус производите
- простор за чување на средствата за чистење и дезинфекција

➤ **Објект за преработка на сурово млеко и изработка на производи од млеко (сирење, урда, кравја маст, кајмак, сурутка)**

- да е лоциран на самото одгледувалиште, физички одвоен од просторот за држење на животните или како одвоен дел од станбениот простор и не може да се користат за други цели на домаќинството
- активностите во станбениот дел на домаќинството не ги загрозуваат хигиенските услови и безбедноста на производите
- различните производни процеси како сечење, солење, цедење и т.н. или пакување може да се одвиваат во истиот простор доколку бидат временски одвоени
- во просторијата за обработка или во непосредна околина има барем еден уред за миење на раце
- обезбедена е соодветна опрема за разните технолошки постапки изработена од нетоксичен и некодирачки материјал, лесна за чистење и дезинфекција
- сатовите, додатоците и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор
- санитарниот чвор во состав на станбениот простор може да се користи, ако е во непосредна близина
- гардеробата може да биде надвор од објектот, ако е во непосредна близина
- суровините и преработените производи може да се чуваат во иста ладна просторија / ладилник
- просторија за зреење на сирење и ладна просторија за складирање на производот во зависност од процесот на производство и видот на производ може да е на различна локација од просторијата за производство

➤ **Објект за преработка на месо и изработка на подготовки од месо и производи од месо**

- простор под термички режим за суровина (разладено месо)
- посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите
- обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат
- простор/ија за ферментација на производите – доколку се врши таква активност
- простор за експедиција (врата) за готови производи

- гардероба и санитарен простор за вработени може да се лоцирани во непосредна близина
  - инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема
  - опрема за дезинфекција на алат за работа со топла вода со температура не пониска од 82°C
  - опрема за миење раце која ја користи персоналот
  - простор за зачини/адитиви
  - простор за материјали за пакување
  - соодветна опрема кои овозможуваат безбедно отстранување на нуспроизводите од животинско потекло во согласно прописите од областа на нуспроизводите од животинско потекло
- ❖ Објектот може да биде во склоп на објектите за колење на животни на сопствено одгледување или да биде издвоен објект
- ❖ Добиените производи во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител можат да се стават во промет како локализирана активност (во планскиот регион)
- **Објект за производство и ставањето во промет на мед и други производи од пчели од мал обем**
- цедење, полнење и пакување на медот
  - складирање на суровини, амбалажа и готови производи
  - гардеробер и санитарен јазол (по исклучок во објекти кои се наоѓаат во ист круг каде што е и приватниот стамбен објект и ако се вработени членови од семејството, гардероба и санитарн чвор може да се користат од приватниот станбен објект)
  - простор соодветен за чување на сретства за чистење и дезинфекција
  - опремата која се користи за цедење или филтрирање на медот и други производи од пчели треба да е лесна за чистење и дезинфекција и направена од мазен, лесно одржлив и нетоксичен материјал
  - теглите или другите садови за чување на медот и други производи од пчели да се чисти и неоштетени и не треба да бидат извор на загадување. треба да се чуваат на начин што не е изложен на ризик од загадување. доколку садовите се користат за повеќекратна употреба треба лесно да се мијат и да се дезинфицираат во соодветен простор за тоа
  - обезбеден е соодветно поставен уред за миење на раце во просторијата за полнење и пакување на пчелни производи
- ❖ *Добиените производи во објектот за производство на мед и други производи од пчели може да се стават во промет на целата територија на Република Северна Македонија*

*Потребна документација за регистрација на операторите со храна кои ставаат во промет примарни производи од животинско потекло и преработени примарни производи од животинско потекло*

Во поглед на регистрацијата операторот со храна до соодветната подрачна единица на Агенцијата за храна и ветеринарство каде е лоцирано одгледувалиштето / објектот за преработка на примарни производи ги доставува следните документи:

1. Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло (Образец бр. 42 објавен на интернет страница на АХВ - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk))
2. Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
3. Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија
4. Документ за регистарски број на одгледувалиште (РБО).
5. последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
6. листа на моментални животни од видот говеда,
7. Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните
8. Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко, во однос на бруцелоза и туберкулоза (за тековната година)
9. Потврда за соодветно уплатена административна такса (согласно тарифен број 1 од Законот за административни такси) и потврда за уплатена висина на надоместок за регистрација на оператори со храна од животинско потекло согласно Одлуката за висина на надоместокот за активности и официјални контроли на храна и храна за животни која се увезува во Република Северна Македонија и активности и официјални контроли на храна и храна за животни која се произведува и става во промет како и начин на нивна наплата. (Висината на надоместокот и сметката на примачот се објавени на објавен на интернет страница на АХВ - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk))

***Контрола на операторот со храна на одгледувалиште, односно контрола на објектот за производство или преработка на примарни производи***

По доставувањето на барањето со пропишаната документација, поднесокот се заведува во соодветниот регистар на објекти и оператори со храна од животинско потекло кој се води во електронска форма на ниво на подрачна единица.

Од страна на надлежниот официјален ветеринар од дадената подрачна единица се врши официјална контрола на самото одгледувалиште, со цел утврдување на фактичката состојба на одгледувалиштето и објектот во поглед на:

- опкружување, локација и градба на објектите, просториите
- барања за здравствената состојба на животните
- хигиената на одгледувалиштето и животните
- употреба и складирање на ветеринарно - медицинските препарати и хемикалии и водење на евиденција во однос на третманот на животните и појава на болести
- обука на персоналот и преземени био-сигурносни мерки на одгледувалиштето
- исполнување на хигиенските барања во текот на производството, обработката и манипулацијата со примарните производи
- евиденција за производството

Доколку се утврди дека објектот и операторот со храна ги исполнува барањата за регистрација за примарното производство или преработка на примарни производи од животинско се впишува во регистарот на регистрираните објекти и оператори со храна и се издава извод од регистарот за наведената активност.

За секој регистриран објект и оператор со храна од животинско потекло се доделува единствен број на идентификација составен од 10 знаци.

Во случај на измени на активностите или просториите на објектите и операторите со храна тие го задржуваат веќе еднаш добиениот идентификационен број.

Регистрираниот оператор со храна е должен да ја извести Агенцијата за храна и ветеринарство за секоја настаната измена во просторот, инфраструктурата, опремата и активностите во рок од 8 дена од настанување на промената со поднесување на Пријава на промена на активностите, просториите или престанок на работа на објект и оператор со храна.

### ***Бришење од регистарот на регистрирани оператори со храна од животинско потекло***

Регистрираниот оператор со храна од животинско потекло се брише од регистарот на оператори со храна од животинско потекло во следните случаи:

- на барање на сопственикот, односно корисникот на објектот
- поради престанок на вршење на дејност за време подолго од шест месеци
- поради престанок на исполнување на пропишаните услови

Укинување на решението и бришење од регистарот на регистрирани објекти и оператори со храна од животинско потекло се врши со издавање на решение за бришење од регистарот на регистрирани објекти и оператори со храна од животинско потекло. Секоја промена настаната во регистарот на регистрирани оператори со храна се ажурира и објавува на интернет страницата на Агенцијата за храна и ветеринарство.

- ❖ **Операторите со храна за регистрација поднесуваат барање за регистрација до Подрачните единици на Агенцијата за храна и ветеринарство.**
- ❖ **Информации за постапките на регистрација може да се најдат и на интернет страната на Агенцијата за храна и ветеринарство - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk)**
- ❖ **Регистарот на операторите со храна кои ставаат во промет примарни производи од животинско потекло и преработени примарни производи од животинско потекло е објавен на интернет страница на Агенцијата за храна и ветеринарство - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk)**

### **ОДОБРУВАЊЕ НА ОБЈЕКТИ И ОПЕРАТОРИ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО**

Согласно членот 51 од Законот за безбедност на храната Агенцијата за храна и ветеринарство задолжително издава одобрение за операторите со храна и објектите за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло: ладилници, објекти за препакување, кланици, објекти за расекување на месо, собирни центри и објекти за обработка на дивеч, објекти за преработка на месо (мелено месо, подготовки од месо, механички одвосно мрсо, маст и чварки, производи од месо, обработени желудници, црева), собирни центри за млеко, објекти за преработка на млеко (млекари), објекти за преработка на риба, објекти за сортирање и пакување на јајца, објекти за производи од јајца, објекти за преработка на жабји копани и полжави, објекти за желатин и колаген, објекти за пакување и преработка на мед.

Пред да се издаде одобрението стручна комисија на Агенцијата врши увид на самото место и го одобрува објектот за бараните активности само доколку операторите со храна докажат дека ги исполнуваат општите и посебните хигиенски барања за храната и други барања утврдени со овој закон и прописи донесени врз основа на овој закон.

### ***Активности и објекти кои подлежат на одобрување***

Согласно флексибилниот пристап даден во Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики операторите со храна кои сакаат да започнат со активност на производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло, оператори со храна и објекти од мал обем со локализирана активност како и оператори со храна и објекти за производство на производи со традиционални карактеристики потребно е да бидат одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

### ***Оператори со храна и објекти од мал обем со локализирана активност кои подлежат на одобрување***

#### **➤ Колење на домашни чапункари (кланици)**

- говеда
  - над шест месеци - пет животни дневно
- телиња до шест месеци - десет животни дневно
- свињи
  - гоеници - десет животни дневно
  - прасиња до 20 кг – 20 животни дневно
- овци, кози
  - стари - 15 животни дневно
  - јагниња, јариња - 30 животни дневно

#### **➤ Колење на живина (кланици)**

- кокошки, бројлери - 500 животни дневно
- мисирки, гуски - 100 животни дневно
- зајци - 100 животни дневно

- **Колење на фармски одгледуван дивеч (кланици)**
  - крупен копнен дивеч (диви свињи и преживари) – пет животни дневно
  - ситен копнен дивеч (зајаци) – 50 животни дневно
  - ситна перната живина - 100 животни дневно
  - ноеви - пет животни дневно
  
- **Производство на производи од месо** (количината на месо која може да се преработи во производи од месо може да биде најмногу до 2000 кгр. неделно)
  
- **Производство на производи од млеко** (количината на млеко која може да се преработи - до 3500 литри за кравјо млеко неделно или неограничено за овчо млеко и млеко од други животински видови)
  
- **Сортирање и пакување на јајца**
  
- **Производството на производи со традиционални методи на производство и ставање во промет на производи од млеко во географски и економски ограничени услови**

*Барања кои треба да ги исполнат операторите со храна и објектите кои подлежат на одобрување*

- **Колење на домашни чапункари (кланици) од мал обем со локализирана активност**
  - просторија со временско одделување на следните активности:
    - зашметување и искрварување
    - евисцерација и понатамошни постапки
    - подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење
  - просторија за празнење и чистење на желудци и црева
  - соодветен простор за држење на животните (депо) со обезбедено систем за поење на животните, кој лесно се чисти и дезинфицира. големината на просторот треба да гарантира дека се почитува благосостојбата на животните и да ја олесни ante-mortem инспекцијата, вклучувајќи ја и идентификацијата на животните или групите на животни
  - соодветно опремена просторија кој служи за потребата на ветеринарната служба
  - просторија под термички режим за добиеното месо и внатрешни органи, да се оладат на температура од 7°C за месо, 4°C за месо од живина и 3°C за внатрешните органи
  - гардероба и санитарна просторија за вработените
  - посебен простор, соодветно опремен за чистење, миење и дезинфекција на средствата кои се користат за транспорт на живи животни

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

❖ Добиеното месо се пласира на пазарот единствено како свежо разладено месо

➤ **Објект за производство на производи од млеко од мал обем со локализирана активност**

- објектот треба да биде засебен објект со обезбедени простории за:
  - прием на суровина и производство на млечни производи
  - зреење и/или ферментација на млечни производи
  - складирање готови производи
  - гардероба и санитарен јазол за вработените
- во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови сирења, но само кога се временски одвоени

➤ **Објект за производство на производи од месо од мал обем со локализирана активност**

- објектот треба да биде засебен објект со обезбедени:
  - простор под термички режим за суровина
  - просторија за изработка на подготовки од месо или производи од месо
  - простор за зачини и додатоци
  - простор за обвивки и материјали за пакување
  - просторија за димење и зреење
  - простор под термички режим за складирање готови производи
  - гардероба и санитарен јазол за вработените

❖ Во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови производи, но само кога се временски одвоени

➤ **Објект за сортирање и пакување на јајца од мал обем со локализирана активност**

- просторија за прием, сортирање и пакување на јајца
- просторија за складирање со соодветна површина во зависност од капацитетот на производство

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

- просторија за прием на суровина и производство на производи од млеко

- просторија за зреење и/или ферментација на производи од млеко, како дел од објектот или засебен објект
- просторија за складирање на готови производи, како дел од објектот или засебен објект
- гардероба и санитарен чвор за персоналот. санитарниот чвор може да е во близина на објектот или во станбениот простор
- материјалите од кои се направени ѕидовите, таваните и вратите не мора секогаш да се мазни, но водоотпорни, неапсорбирачки и нерѓосувачки
- подните површини треба да бидат од цврст материјал и лесни за чистење и дезинфекција
- повеќенаменски мијалник за раце и алатки може да се користи временски но во одвоени термини
- алатките и опремата може да бидат изработени од природни материјали и автентични за средината (дрво, дрвени праќи, бакар, месинг) со обезбедена гаранција за нивна безбедност
- чистењето и миењето на опремата и собирните садови за млеко може да се изведува и надвор од објектот на површина која е чиста и заштитена од околината

***Потребна документација за одобрување на оператори со храна и објекти од мал обем за локализирана активност и објект со традиционални методи на производство и традиционални карактеристики***

За производството и ставање во промет на храна од животинско потекло, операторите со храна и објектите од мал обем за локализирана активност, потребно е да бидат одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство.

Во поглед на одобрувањето операторот со храна до Агенцијата за храна и ветеринарство ги доставува следните документи:

1. Барање за одобрување за оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло, (*образец бр. 7* објавен на веб страница на Агенцијата за храна и ветеринарство - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk))
2. Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок за одобрување на оператори со храна од животинско потекло (подетални информации на веб страницата на АХВ објавени кај *образец бр. 7* - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk))
3. Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
4. Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
5. Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
6. Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50 (на шематскиот приказ треба да се прикажани сите активности кои се под контрола на официјалниот ветеринар во размер 1:100, а просториите во кои се одвиваат посложените технолошки операции (колење на животни, расекување и обработка на месо, изработка на производи со

производни линии) во размер 1:50. На шематскиот приказ исто така се означуваат производните токови (патиштата на движење на суровина – производ- вработени)

7. Техничко технолошки елаборат кој вклучува:

1) максимален дневен / годишен капацитет на производство и складирање со дадена пресметка за истиот

2) за кланица: даден максимален број на животни за колење, категории на животни и нивна тежина во однос на кои достапната опрема за фиксирање и омамување може да се користи, максимален капацитет на просторот за прием и сместување на животните

3) опис на технолошката постапка за производство на производите

(суровински биланс и асортиман на производите, опис на технолошките постапки и помошните фази на производството - суровина која се користи во процесот на работа, прием на суровини, складирање на суровините, припрема за производство, што се произведува, органограми и технолошка постапка на производството за секој производ или група сродни производи, пакување, складирање и испорака).

Одобрувањето на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло се врши од страна на стручна комисија за одобрување со комисииска посета на објектот на лице место.

Агенцијата издава времено одобрение доколку од увидот на самото место се утврди дека објектот ги исполнува сите барања за инфраструктурата и опремата. Одобрение (трајно) издава само доколку при повторен увид на самото место спроведен по три месеци од издавањето на временото одобрение, се утврди дека објектот ги исполнува сите барања за одобрување. Доколку е направен очигледен напредок, но објектот се уште не ги исполнува сите услови, Агенцијата може да го продолжи временото одобрение, но најмногу за период од шест месеци.

Со отпочнувањето на работењето на објектот, потребно е да се започне со имплементација на предвидените процедури за добра производствена пракса и добра хигиенска пракса и НАССР, пропишани во Правилникот за процедурите за применување на НАССР принципите од страна на операторите со храна како и начинот на верификување на овие процедури од надлежниот орган.

### ***Укинување на одобрението на објект и оператор со храна од животинско потекло и бришење од регистарот на одобрени објекти и оператори со храна***

Агенцијата за храна и ветеринарство го укинува одобрението на објект и оператор со храна, за една или повеќе од неговите дејности, доколку:

- објектот прекине една или повеќе од неговите активности
- операторот со храна во текот на работењето три пати предизвикал алиментарни заболувања во последователни три години
- се покажало дека објектот не ги исполнува условите потребни за неговите дејности за период од една година, по временото повлекување на одобрението
- утврдил сериозни недостатоци или морал да го запре производството или активноста во објектот повторно, а операторот со храна се уште не е во состојба да обезбеди соодветни гаранции во однос на идното производство или активност.

- ❖ **Операторите со храна со цел на одобрување поднесуваат барање со придружна документација до Агенцијата за храна и ветеринарство.**
- ❖ **Информации за постапките на одобрување може да се најдат и на интернет страната на АХВ [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk)**
- ❖ **Регистарот на одобрени објекти и оператор со храна од животинско потекло е објавен на интернет страница на Агенцијата за храна и ветеринарство - [www.fva.gov.mk](http://www.fva.gov.mk)**

*Барањата за потребните услови на објектите и операторите со храна од животинско потекло на кои се однесува Правилникот за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики (Сл. весник на РСМ бр. 144/2019) се утврдени и во следните законски и подзаконски акти*

- Закон за безбедност на храната (Сл. весник на РМ бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015, 129/2015, 213/2015, 39/2016, 64/2018)
- Закон за ветеринарно здравство (Сл. весник на РМ бр. 113/2007, 24/2011, 136/2011, 123/2012, 154/2015, 53/2016)
- Закон за нуспроизводи од животинско потекло (Сл. весник на РМ бр. 113/2007, 144/2014, 149/2015, 53/2016)
- Правилник за општите барања за примарно производство и придружните операции како и општите барања за храната (Сл. весник на РМ бр. 12/2012 )
- Правилник за посебните барања за храната од животинско потекло (Сл. весник на РМ бр. 28/2016, 166/2017)
- Правилник за безбедност на водата (Сл. весник на РМ бр. 183/2018)
- Правилник за процедурите за применување на НАССР принципите од страна на операторите со храна како и начинот на верификување на овие процедури од надлежниот орган (Сл. весник на РМ бр. 113/2008)
- Правилник за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошки критериуми на храната (Сл. весник на РМ бр. 100/2013, 145/2014, 37/2017, 173/2018)
- Правилник за адитивите што се употребуваат во производството на храната (Сл. весник на РМ бр. 31/2012, 114/2013)
- Правилник за начинот на постапување со животните за време на убивање (Сл. весник на РМ бр. 163/2010)
- Правилник за општите барања за безбедност на материјалите и производите што доаѓаат во контакт со храната (Сл. весник на РМ бр. 160/2012)
- Правилник за начинот на означување на јајцата наменети за пазар и јајцата наменети за инкубација, ознаките и употребата на ознаките (Сл. весник на РМ бр. 35/2011), 85/2013)
- Правилник за посебни барања за температурни контроли и одржување на ладниот ланец за храна од животинско потекло (Сл. весник на РМ бр. 97/2011)

- Правилник за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи (Сл. весник на РМ бр. 26/2012, 145/2014, 59/2016, 197/2016, 16/2019)
- Правилник за поблиските барања по однос на стручната подготовка и основните знаења за безбедност на храната, програмата за стекнување на основните знаења за безбедност на храната, условите кои треба да ги исполнат правните и физичките лица кои спроведуваат обуки за основните знаења за безбедност на храната, во согласност со правилата за добра хигиенска пракса, заштита на животната средина, начинот на проверка на знаењето и издавањето потврди за стекнати основни знаења за безбедност на храната (Сл. весник на РМ бр. 5/2013)
- Правилник за начинот на спроведување и обезбедување на следливост на храната од животинско потекло и храната за животни (Сл. весник на РМ бр. 59/2012)
- Правилник за формата, содржината и начинот на издавањето на комерцијалниот документ за храна од животинско потекло (Сл. весник на РМ бр. 38/2012)
- Правилник за општите барања за безбедност на храната во однос на максималните нивоа на одделни контаминенти (Сл. весник на РМ бр. 102/2013).

**СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЛЕКО И  
ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО ОД СТРАНА НА  
ПРИМАРНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ОБЈЕКТИТЕ  
ОД МАЛ ОБЕМ НА ПРОИЗВОДСТВО**



***Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики***

**ДИРЕКТНОТО СНАБДУВАЊЕ НА МАЛИ КОЛИЧЕСТВА НА СУРОВО МЛЕКО ОД СТРАНА НА ПРИМАРНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ДО КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ (ДО 100 ЛИТРИ ДНЕВНО)**

**УСЛОВИ КОИ ТРЕБА ДА БИДАТ ИСПОЛНЕНИ**

- ❖ Суровото млеко после молзењето треба веднаш да се олади на температура под 4°C и да се достави до крајниот потрошувач во рок од 24 часа после молзењето.
- ❖ Суровото млеко може да се достави до крајниот потрошувач како непакувано или пакувано млеко
- ❖ Може да се меша само сурово млеко од две последователни молзења
- ❖ До местото на молзење на располагање треба да има соодветен уред за миење на рацете.
- ❖ Лицето кое го изведува молзењето треба да одржува висок степен на лична хигиена.
- ❖ Садовите и опремата кои доаѓаат во допир со суровото млеко треба редовно да се чистат, мијат со вода за пиење и дезинфицираат со соодветни средства.
- ❖ Суровото млеко после молзењето, треба да се складира во просторија која е одвоена од просториите во кои се држат животните, а која ги исполнува барањата од Правилникот за опште барања за примарно производство
- ❖ При продажбата на суровото млеко, примарниот производител треба да наведе дека се работи за сурово млеко, име и адреса на примарниот производител, регистарски број на одгледувалиштето (РБО), регистарски број на објектот, датумот на молзење, видот на животното и нето количина.
- ❖ Сопственикот кој става во промет сурово млеко треба да се придружува кон правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса и да ги евидентира податоците за количината на продадено млеко

**ПРИМАРНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОДЛЕЖАТ НА РЕГИСТРАЦИЈА ОД СТРАНА НА АГЕНЦИЈАТА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО**



**Суровото млеко треба да ги исполнува критериумите утврдени во Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи во однос на број на колонии на 30 °C (на ml) ≤ 100 000 и број на соматски клетки (на ml) ≤ 400 000**

**ПРЕРАБОТКА НА МЛЕКО ОД СОПСТВЕНО ОДГЕДУВАЛИШТЕ ОД СТРАНА НА ПРИМАРЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ И ПРОИЗВОДСТВО НА: СИРЕЊА, УРДА, КРАВЈА МАСТ, КАЈМАК, МАТЕНИЦА, СУРУТКА**

Услови кои треба да ги исполни објектот каде се врши преработка на млекото од страна на примарен производител

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

Примарниот производител, на преработениот млечен производ треба да ги наведе следните податоци: име и адреса на производителот, датум на производство; име и вид на производот; рок на употреба (употребливо до), услови за чување и број на регистрација.

Објектот и операторот со храна подлежи на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство

Количината на сурово млеко која може да се преработи изнесува до 100 литри дневно

Ставањето во промет на сурово млеко преку млекомот се врши под следните услови:

- ❖ млекомотот треба да е наведен во регистрацијата на примарниот производител кој врши директна продажба;
- ❖ продажбата на сурово млеко на еден автомат за млеко може да ја врши само еден производител на млеко;
- ❖ суровото млеко во млекомотот не смее да биде чувано подолго од 24 часа од молзењето;
- ❖ млекомотите треба да ги исполнуваат барањата за материјалите кои доаѓаат во контакт со храната;
- ❖ контејнерот што се користи за транспорт на сурово млеко се чисти и дезинфицира после секоја употреба;
- ❖ температурата на млекото во млекомотот треба да се одржува на температура од 0-4 °C и да биде јасно истакната на екранот на млекомотот;
- ❖ на млекомотот треба да се достапни најмалку следниве информации опис на производот ("сурово млеко") со препорака за варење на млекото пред консумација; име, адреса и информации за контакт со производителот и регистерски број на операторот датум и час на молзење и в) датум и час на полнење на млекомотот.

**СТАВАЊЕТО ВО ПРОМЕТ НА ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКО  
ОД СТРАНА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ  
ОБЕМ**

Услови кои треба да ги исполнат производителите од мал обем

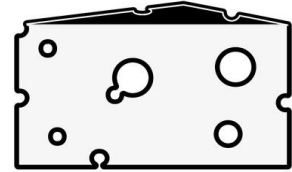
- ❖ количината на сурово млеко која може да се преработи во производ од млеко може да биде најмногу 3500 литри за кравјо млеко неделно или неограничено за овчо млеко и млеко од други животински видови;
- ❖ објектите во кои се врши локализирана активност на производство и ставањето во промет на производи од млеко подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринарство согласно член 51 од Законот за безбедност на храната;
- ❖ суровото млеко не може да се стави во промет како конзумно млеко и
- ❖ во работата на објектот треба да се применуваат правила за добра производствена и добра хигиенска пракса и начела на HACCP принципите

Објектот треба да биде засебен објект со обезбедени простории за:

- ❖ прием на суровина и производство на млечни производи;
- ❖ зреење и/или ферментација на млечни производи;
- ❖ складирање готови производи и
- ❖ гардероба и санитарен јазол за вработените.



Означувањето на производите од млеко треба да биде во согласност со Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло и Правилникот за информации поврзани со храната



Во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови сирења, но само кога се временски одвоени. Во истата просторија може да се вршат и активности на сечење, солење и пакување на производите, само доколку се временски одвоени од производните процеси;



**УСЛОВИ: КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНАТ  
ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА КОИ РАБОТАТ ВО  
ПОДРАЧЈА СО ГЕОГРАФСКИ И ЕКОНОМСКИ  
ОГРАНИЧЕНИ УСЛОВИ**

- ❖ Објектот да е лоциран во подрачје со географски и економски ограничени услови;
  - ❖ -да има просторија за прием на суровина и производство на производи од млеко
  - ❖ да има просторија за зреење и/или ферментација на производи од млеко, како дел од објектот или засебен објект
  - ❖ просторија за складирање на готови производи, како дел од објектот или засебен објект и гардероба и санитарен чвор за персоналот
  - ❖ Санитарниот чвор може да е во близина на објектот или во станбениот простор
  - ❖ суровото млеко може да потекнува од сопственото и, или од соседните одгледувалишта;
  - ❖ количината на сурово млеко која може да се преработи не е ограничена;
  - ❖ суровото млеко не може да стави во промет како конзумно млеко;
  - ❖ во објектите може да се произведуваат разни видови сирења, урда и сурутка;
  - ❖ водата која се користи во објектот може да биде изворска вода, која ги исполнува условите пропишани во Правилникот за безбедност на водата. Безбедноста на водата се потврдува со лабораториски испитувања, микробиолошка и хемиска анализа најмалку еднаш годишно и
- Во работата треба да се применуваат правила за добра производствена и добра хигиенска пракса и начела на НАССР принципите.

**ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ ПОДЛЕЖАТ НА ОДОБРУВАЊЕ ОД  
СТРАНА НА АГЕНЦИЈАТА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО**



**ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНА  
ТРАДИЦИОНАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ**

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

- историски се препознава како традиционален производ или
  - се произведува во согласност со кодифицирани или регистрирани технички референци за традиционален процес или според традиционални методи на производство или
  - в) е заштитена како традиционален производ со закон
- Операторите со храна кои произведуваат храна со примена на традиционални методи на производство и традиционални карактеристики, може:

- 1) Да употребуваат дрвен алат и садови во процесот на подготовка на производите на пр. сирење добиено од млеко од овци и кози (мандри)
  - 2) Да вршат ферментација на производите во простории од дрво, камен, бетон, во зависност од спецификите на средината неопходна за развој на дел од нивните карактеристики и
  - 3) Да ги изложуваат производите на сонце.
- Обезбедена заштита од контаминација на производот

## ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лица
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

## ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок



**СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД  
МЕСО ОД СТРАНА НА ПРИМАРНИТЕ  
ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ОБЈЕКТИТЕ ОД МАЛ ОБЕМ НА  
ПРОИЗВОДСТВО**



***Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики***

## ПРЕРАБОТКА НА МЕСО И ИЗРАБОТКА НА ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД СТРАНА НА ПРИМАРЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ

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

- ❖ во склоп на објектот за колење на животни на сопственото одгледувалиште
- ❖ во самостоен објект

Максималната количина на производство на подготовки од месо и производи од месо изнесува до 400 кг. Неделно

Добиените производи во објектот за производство на производи од месо од страна на примарен производител можат да се стават во промет во планскиот регион каде што операторот со храна ја произведува храната.

Услови кои треба да ги исполни објектот за производство на производи од месо во склоп на кланица за колење

- ❖ да има посебна просторија соодветно опремена за обработка на месо и изработка на производи од месо и пакување на производите месо добиено од животни во сопствено одгледувалиште, закрани во одобрен објект за колење на животни
- ❖ обезбеден простор под термички режим за складирање, соодветен за производите кои се произведуваат во засебен објект
- ❖ простор/ија за ферментација на производите – доколку се врши овој тип на активност
- ❖ простор за експедиција (врата) за готови производи
- ❖ простор за зачини/адитиви и
- ❖ простор за материјали за пакување на производите

Производите од месо доставени до крајниот потрошувач, треба да бидат пропратени со следните податоци:

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

Услови кои треба да ги исполни самостојниот објект за производство на производи од месо

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

**ПРЕРАБОТКА НА МЕСО И ИЗРАБОТКА НА ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД СТРАНА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ ОБЕМ СО ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ**

Објектот за производство треба да биде засебен објект со обезбедени:

- а) простор под термички режим за суровина
- б) просторија за изработка на подготовки од месо или производи од месо;
- в) простор за зачини и додатоци;
- г) простор за обвивки и материјали за пакување;
- д) просторија за димење и зреење;
- ѓ) простор под термички режим за складирање готови производи и
- е) гардероба и санитарен јазол за вработените.

❖ Во просторијата за производство може да се одвиваат повеќе различни производни процеси за различни видови производи, но само кога се временски одвоени;

❖ Опремата да е изработена од нетоксичен, некородирачки материјал, лесен за чистење и дезинфекција;

❖ Во просторијата за обработка има барем еден соодветен уред за миење на раце;

❖ Садовите и опремата може да се чистат, дезинфицираат и складираат во производниот простор;

❖ Сидовите, подовите и таваните да се изработени од материјал кој е мазен и лесен за чистење и дезинфекција;

❖ Во објектот се преземаат сите мерки за спречување или намалување на ризикот од контаминација од околината

❖ За време на транспортот потребно е да се одржуваат соодветни хигиенски и температурни услови

❖ производи од месо од страна на примарен производител можат да се стават во промет во планскиот регион

Количината на месо која може да се преработи во производи од месо може да биде најмногу до 2000 кгр. неделно

Објектите и операторите со храна подлежат на одобрување од страна на Агенција за храна и ветеринарство



Означувањето на производите од месо треба да биде во согласност со Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло и Правилникот за информации поврзани со храната



### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лице
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок



**КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ НА ФАРМА ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ НА МАЛИ КОЛИЧИНИ МЕСО ДО КРАЕН ПОТРОШУВАЧ**



**Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики**

## КОЛЕЊЕ НА ЖИВИНА И ЗАЈЦИ НА ФАРМА

Колење на живина и зајци на фарма за директно снабдување на мали количини месо од страна на производител до краен потрошувач се врши на живина и зајци од сопствено одгледувалиште.

Одгледувалиштето треба да се регистрирано од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство, согласно Законот за идентификација и регистрација на животните

Просторијата за колење на живина и зајци на фарма треба да биде регистрирана од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство  
**ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВА СЛЕДНИТЕ УСЛОВИ**

❖ е лоцирана на самото одгледувалиште или во негова непосредна близина и ги исполнуваат барањата утврдени во Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна

❖ обезбедена е топла вода и опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82 °C

❖ водата која се користи при колењето и за перење и дезинфекција на опремата која доаѓа во контакт со месото треба да ги задоволува барањата на водата за пиење утврдени во Правилникот за безбедност на водата

❖ обезбедена е опремата за миене раце која ја користат лицата ангажирани при колењето и ракувањето со месото;

❖ гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина

❖ обезбеден е простор за опрема и средства за чистење и дезинфекција;

❖ добиеното месо треба да се складишти под термички режим, доколку веднаш по колењето не се доставува до крајниот потрошач;

**ДОБИЕНОТО МЕСО ТРЕБА ДА СЕ ДОСТАВИ НА КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ ВО РОК ОД 24 ЧАСА**

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

- 1) Живина
  - а) кокошки и бројлери - 50 животни неделно и
  - б) мисирки и гуски - 20 животни неделно.
- 2) Зајци - 20 животни неделно.

Сопственикот на животните 48 часа пред колењето го известува овластениот ветеринар во ветеринарното друштво со кое има договор со цел вршење на ветеринарен преглед на месото.



**МОБИЛНИ КЛАНИЦИ** вршат активности за

- колење на животните на одгледувалишта на животни за домашна употреба
- колење на животните на одгледувалишта на животни за директно снабдување на крајниот потрошувач
- колење на животните на одгледувалишта на животни за снабдување на крајниот потрошувач на лице место во самата фарма и за сопствена локална туристичка понуда
- колење на животни како локализирана активност на производство и ставањето во промет на месо од страна на операторите со храна од мал обем
- Прифаќање и обработка на одстрелан дивеч
- Подлежат на одобрување од Агенцијата

**КОЛЕЊЕ НА ЖИВОТНИ НА ФАРМА ЗА СНАБДУВАЊЕ НА  
КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ НА ЛИЦЕ МЕСТО ВО САМАТА  
ФАРМА И ЗА СОПСТВЕНА ЛОКАЛНА ТУРИСТИЧКА  
ПОНУДА.**

Одгледувалиштето треба да е регистрирано од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство, согласно Законот за идентификација и регистрација на животните.

Услови кои треба да ги исполни објектот

❖ Потребна е просторија со временско одделување на следните активности:

а) зашеметување и искрварување;  
б) евисцерација и понатамошни постапки;  
в) празнење и чистење на желудци и црева и  
г) подготовка и чистење на останатиот ситнеж, особено ракувањето со глави од кои е симната кожата, ако тоа не се одвива на линијата на колење.

❖ опрема за дезинфекција на приборот со топла вода со температура не пониска од 82 °C

❖ инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;

❖ водата која се користи при колењето и за перење и дезинфекција на опремата која доаѓа во контакт со месото треба да ги задоволува барањата на водата за пиење утврдени во Правилникот за безбедност на водата

❖ опрема за миеење раце која ја користи персоналот кој е ангажиран во ракувањето со непакувано месо треба да има славини дизајнирани на начин да спречат ширење на контаминација;

❖ соодветна опрема која овозможува безбедно отстранување на лице место на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделни безбедни простори за собирање и привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло,

❖ простор под термички режим за добиеното месо и внатрешните органи, да се оладат на температура од 7 °C, односно 4 °C за месо од живина и 3 °C за внатрешните органи, освен ако не се превземе од крајниот потрошувач во рок од 2 часа;

❖ гардероба и санитарен чвор за вработените може да се лоцирани во непосредна близина

❖ простор за опрема и средства за чистење и дезинфекција;

Еден вработен може да ги врши и сите операции на колење и обработка на трупот со преземање на соодветни хигиенски мерки да се оневозможи контаминација на месото.

Бројот на животни кои можат да бидат заклани се

а) живина: кокошки, бројлери (50 животни/неделно) мисирки, гуски (20 животни/неделно), ситна живина - 150 животни/неделно

б) фармски одгледуван дивеч - 20 животни/неделно

- крупен копнен дивеч (диви свињи и преживари) - 5 животни/неделно

- ситен копнен дивеч (зајаци) - 20 животни/неделно

- ситна перната живина - 20 животни/неделно

- ноеви - 5 животни/неделно

в) зајаци - 20 животни/неделно

г) говеда - 4 животни/неделно, телиња до 6 месеци - 5 животни/неделно

д) свињи (гоеници)-6 животни/неделно, прасиња до 20 кг - 10 животни/неделно

ѓ) овци/кози - 5 животни/неделно, јагниња и јариња - 10 животни/неделно



МЕСОТО СЕ  
ПЛАСИРА НА  
ПАЗАРОТ  
ЕДИНСТВЕНО  
КАКО СВЕЖО  
РАЗЛАДЕНО  
МЕСО.

.Во работењето  
операторот со храна  
треба да се  
придржува кон  
правилата за добра  
производствена и  
добра хигиенска

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лице
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок



**ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД ДИВЕЧ ОД СТРАНА  
НА ПРИМАРНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ОБЈЕКТИТЕ ОД МАЛ ОБЕМ НА  
ПРОИЗВОДСТВО**



**Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики**

## СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД СИТЕН ДИВЕЧ

Директно снабдување на мали количини на месо од СИТЕН ДИВЕЧ може да се врши од страна на ловци кои го одстрелале дивечот под следните услови:

- ❖ прегледот на отстреланиот дивеч се врши во објект за собирање и обработка на дивеч од страна на обучено лице на ловното друштво,
- ❖ објектот е во сопственост на ловното друштво кое има договор за концесија на дивеч каде е извршен ловот
- ❖ објектот подлежи на регистрација од страна на Агенција за храна и ветеринарство
- ❖ труповите ситен дивеч за директно снабдување, треба да бидат прегледани единствено од страна на обучено лице

Доколку месото од ситен дивеч е наменето за ставање во промет како локализирана активност во планскиот регион, по првичниот преглед од страна на обученото лице, треба дополнително да се изврши преглед од страна на овластен ветеринар

Месото од одстреланиот дивеч доставено до крајниот потрошач треба да биде пропратено со следните податоци: број и име на ловиштето; број и адреса на објектот; име на доставувачот; име и адреса на крајниот корисник; датум на отстрел и датум на испорака; видови на дивеч и количина на трупови/месо и број на лиценца на овластениот ветеринар кој извршил прегледот во случај на ставање на месото во промет во планскиот регион - локализирана активност

## УСЛОВИ КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНИ ОБЈЕКТ ЗА СОБИРАЊЕ НА ДИВЕЧ

- ❖ Објектот треба да е регистриран од страна на Агенцијата
- ❖ операциите на обработка на труповите може да се вршат во една просторија со преземање на соодветни хигиенски мерки со цел да се оневозможи контаминација на месото
- ❖ да има обезбедени гардеробери и санитарен простор за персоналот кој може да се во непосредна близина
- ❖ другата обработка на труповите се врши од страна на крајниот корисник со исклучок на евисцерација
- ❖ треба да се обезбеди ладење на труповите за да се постигне температура од најмногу +4 оЦ во просторија соодветно голема за да сеспречи натрупување на труповите (ладење не е непходно во соодветни климатски услови со постигнување на наведената температура во месото)
- ❖ треба да се обезбеди припадност на органите на одреден труп поради следливост
- ❖ треба да се обезбеди ладна и топла вода од најмалку 82 оЦ;

Во работата на објектот за собирање на дивеч се применуваат правилата за добра производствена и добра хигиенска пракса



### СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД КРУПЕН ДИВЕЧ КАКО ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ - ВО ПЛАНСКИОТ РЕГИОН

Месото од крупен дивеч добиено од објектите за прифаќање и обработка на дивеч се става во промет во планскиот регион и треба да се достави на крајниот потрошувач во рок од 24 часа

Добиеното месо се доставува на крајниот потрошувач како половинки, четвртинки или половинки расечени најмногу на три дела, непакувано во чисти садови.

### СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА МЕСО ОД КРУПЕН ДИВЕЧ НА ТЕРИТОРИЈАТА НА ЦЕЛА ДРЖАВА

Месото од одстрелан дивеч може да се стави во промет на целата територија доколку

1) труповите одстрелан дивеч се доставени во одобрена кланица, која е посебно одобрена и за ракување со дивеч или во одобрен објект за ракување со дивеч или до мобилна кланица, директно од собирниот центар за дивеч, за понатамошна обработка

2) одстреланиот дивеч првично е прегледан од страна на обучено лице од ловиштето и дополнителен постмортален преглед е извршен во одобрената кланица или во одобрениот објект за ракување со дивеч или во мобилна кланица, од страна на официјалне ветеринар од Агенцијата за храна и ветеринарство.

### ОЗНАЧУВАЊЕ НА МЕСОТО ОД ДИВЕЧ НАМЕНЕТО ЗА СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ

Месото од одстрелан дивеч наменет за ставање во промет на целата територија на Република Северна Македонија се означува согласно законските прописи со нанесување на здравствен печат на трупот или идентификациона ознака нанесена на етикета прилепена на пакувањето или испечатена на пакувањето со месо од дивеч..

### УСЛОВИ КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНИ ОБЈЕКТОТ ЗА СОБИРАЊЕ НА КРУПЕН ДИВЕЧ

Објектот за прифаќање и обработка на одстреланиот крупен дивеч покрај условите наведени во барањата за ситен дивеч, потребно е да ги исполнува и следните услови:

- да е регистриран од страна на Агенцијата

- да има просторија под термички режим до +70Ц за прифаќање на труповите;

- активностите кои се спроведуваат - симнување на кожата, евисцерација, празнење и чистење на желудници и црева може да се одвиваат во една просторија но временски одвоено;

- обезбедени се инсталации кои оневозможуваат контакт помеѓу месото и подовите, сидовите и фиксната опрема;

- има просторија под термички режим до +70Ц за добиеното месо доколку не се користи просторија за прифаќање на труповите, но по временско разграничување и спроведени мерки на чистење и дезинфекција;

- да има соодветна опрема за безбедно отстранување на специфично ризичниот материјал и нуспроизводите од животинско потекло и одделна просторија за привремено складирање на специфично ризичен материјал и нуспроизводи од животинско потекло, наменети за отстранување од објектот во согласност со Законот за нуспроизводи од животинско потекло и

- одстреланиот дивеч, по првичниот преглед од страна на обучено лице од ловиштето се прегледува од страна на овластен ветеринар.

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лице
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок



**ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА  
МЕД И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ ОД  
СТРАНА НА ПРИМАРНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И  
ОБЈЕКТИТЕ ОД МАЛ ОБЕМ НА ПРОИЗВОДСТВО**



***Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики***

## **ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ НА МЕД И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ**

- ❖ Ставање во промет за директно снабдување на крајниот корисник се врши од страна на примарни производители одгледувачи на пчели
- ❖ Медот и други производи од пчели потекнуваат од сопствено одгледувалиште/пчеларник.
- ❖ Примарни производители подлежат на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство
- ❖ КОЛИЧИНАТА НА МЕД КОЈА МОЖЕ ДА СЕ СТАВИ ВО ПРОМЕТ ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ ОД СТРАНА НА ПРИМАРЕН ПРОИЗВОДИТЕЛ ИЗНЕСУВА ДО 1000 КГР. ГОДИШНО



## **МЕДОТ И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ НАМЕНЕТИ ЗА СНАБДУВАЊЕ ДО КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ ТРЕБА ДА СЕ СООДВЕТНО СПАКУВАНИ, ОЗНАЧЕНИ И СКЛАДИРАНИ.**

За директно снабдување медот и пр. од пчели треба да бидат пропратени со следните податоци:

- ❖ име на операторот со храна - примарен производител на мед и други производи од пчели;
- ❖ број на идентификација на примарниот производител;
- ❖ локација на одгледувалиште/пчеларник;
- ❖ вид на мед и
- ❖ дата на двоенење и полнење на медот.

**СТАВАЊЕТО ВО ПРОМЕТ НА МЕД И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ ОД СТРАНА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ ОБИМ НА ПРОИЗВОДСТВО ОД СОПСТВЕНО ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ**

**БАРАЊА КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНИ ОБЈЕКТОТ СО МАЛ ОБЕМ НА ПРОИЗВОДСТВО**

*Има најмалку простории за:*

- а) цедење, полнење и пакување на медот;*
- б) складирање на сировини, амбалажа и готови производи;*
- в) гардеробер и санитарен јазол (по исклучок во објекти кои се наоѓаат во ист круг каде што е и приватниот стамбен објект и ако се вработени членови од семејството, гардероба и санитарн чвор може да се користат од приватниот станбен објект) и*
- г) простор соодветен за чување на средства за чистење и дезинфекција.*
- д) Обезбеден е соодветно поставен уред за миеење на раце во просторијата за полнење и пакување на пчелни производи*
- ѓ) Опремата која се користи за цедење, филтрирање и чување на медот треба да е лесна за чистење и дезинфекција и направена од лесно одржлив и нетоксичен материјал, не треба да бидат извор на загадување.*
- Обезбеден е соодветно поставен уред за миеење на раце во просторијата за полнење и пакување на пчелни производи*

**МЕДОТ И ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД ПЧЕЛИ КАКО СУРОВИНА ЗА РАБОТА НА ОБЈЕКТОТ ТРЕБА ДА ПОТЕКНУВААТ ОД СОПСТВЕНО ОДГЛЕДУВАЛИШТЕ / ПЧЕЛАРНИК.**



**МАКСИМАЛНОТО КОЛИЧЕСТВО НА МЕД КОЈА МОЖЕ ДА СЕ СТАВИ ВО ПРОМЕТ ОД ОБЈЕКТОТ СО МАЛ ОБЕМ ИЗНЕСУВА ДО 5000 КГР. ГОДИШНО**



**Означување на медот треба да биде во согласност со правилникот за информации поврзани со храната**



Објектот за производство и ставањето во промет на мед и други производи од пчели од мал обем треба да биде регистриран од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно локацијата на пчеларникот

Барањето за регистрација се поднесува во зависност на локацијата на објектот



Производите добиени во објектот за производство мед и други производи од пчели од мал обем се стават во промет на целата



## ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лице
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси



**ПРОИЗВОДСТВОТО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА  
КОНЗУМНИ ЈАЈЦА ОД СТРАНА НА ПРИМАРНИТЕ  
ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ОБЈЕКТИТЕ ОД МАЛ ОБЕМ  
НА ПРОИЗВОДСТВО**



**Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики**

**ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ НА КОНЗУМНИ  
ЈАЈЦА ОД СТРАНА НА ПРИМАРЕН  
ПРОИЗВОДИТЕЛ**

Ставање во промет за директно снабдување на крајниот корисник се врши од страна на примарни производители -одгледувачи на живина

**МАКСИМАЛНОТО КОЛИЧЕСТВО НА ЈАЈЦА  
ЗА ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ ДО  
КРАЈНИОТ КОРИСНИК ИЗНЕСУВА – ДО  
350 ЈАЈЦА НЕДЕЛНО ОДНОСНО 18 000  
ГОДИШНО**

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

**ПРОИЗВОДИТЕЛОТ НА ЈАЈЦА НАМЕНЕТИ ЗА  
ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ ТРЕБА ДА ГИ  
ОБЕЗБЕДИ СЛЕДНИТЕ УСЛОВИ:**

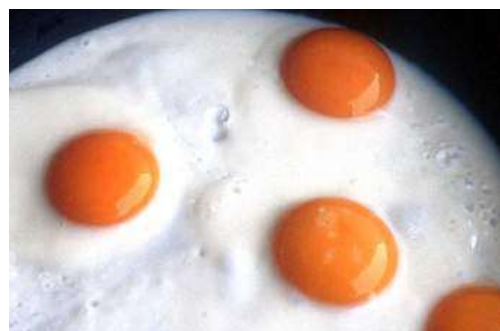
- јатото живина да е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести кои се пренесуваат преку јајца на луѓето;
- живината да не е третирана со забранети или неодобрени препарати, односно да се почитува периодот на каренца за ветеринарно-медицински препарати;
- јајцата да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



**Јајцата наменети за директна продажба треба да бидат пропратени со следните податоци:**

- име и адреса на производител;
- регистарски број на одгледувалиште;
- видот на живина од која јајцата потекнуваат;
- датум на носење и
- рок на употреба.

**Примарни производители подлежат на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство**



**СТАВАЊЕТО ВО ПРОМЕТ НА КОНЗУМНИ ЈАЈЦА ОД СТРАНА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ ОБЕМ НА ПРОИЗВОДСТВО СО ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ**

**БАРАЊА КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНИ ОБЈЕКТОТ СО МАЛ ОБЕМ НА ПРОИЗВОДСТВО СО ЛОКАЛИЗИРАНА АКТИВНОСТ**

Треба да има најмалку:

- ❖ просторија за прием, сортирање и пакување на јајца и
- ❖ просторија за складирање

Јајцата треба да потекнуваат од регистрирани примарни производители на јајца

**ОЗНАЧУВАЊЕ НА ЈАЈЦАТА И ПАКУВАЊАТА**

Означувањето на јајцата и пакувањата треба да биде во согласност со согласните прописите од областа на квалитетот на земјоделските производи

**ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД МАЛ ОБЕМ ПОДЛЕЖАТ НА ОДОБРУВАЊЕ ОД СТРАНА НА АГЕНЦИЈАТА**



**ОПЕРАТОРОТ СО ХРАНА ТРЕБА ДА ОБЕЗБЕДИ ДОКУМЕНТИ ЗА СЛЕДЛИВОСТ СО КОИ ЌЕ ГАРАНТИРААТ ДЕКА:**

- ❖ јајцата потекнуваат од регистрирани одгледувалишта на живина;
- ❖ живината е во добра општа здравствена состојба и не покажува знаци на заразни болести;
- ❖ живината не е третирана со забранети или неодобрени препарати, односно се почитува периодот на каренца за ветеринарно медицински препарати и
- ❖ јајцата се пласираат на пазар најдоцна до 21 ден од денот на носење.



**ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА  
РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО  
ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО**

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичко лице
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

**ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА  
ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ  
СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО  
ПОТЕКЛО**

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок



**ПРОИЗВОДСТВО И СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ НА  
СВЕЖА КОНЗУМНИ РИБА**



***Правилник за барањата за условите и хигиена за производство и ставање во промет на храната од животинско потекло наменета за директно снабдување, локализирана активност, во географски или економски ограничувања, како и општите и посебните барања за примена на традиционални методи на производство, преработка и дистрибуција на храна со традиционални карактеристики***

## ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ НА КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ НА МАЛИ КОЛИЧИНИ СВЕЖА РИБА

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

Ставање во промет на свежа комзумна риба, може да се врши од примарни производители - риболовци, одгледувачи на риба и од страна на лица кои имаат договор за концесија на стопански риболов

Примарните производители подлежат на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство

### РИБАТА ЗА ДА СЕ СТАВИ ВО ПРОМЕТ ПОТРЕБНО Е ДА СЕ ИСПОЛНЕТИ СЛЕДНИТЕ УСЛОВИ:

- ❖ Да не потекнува од води кои се забранети за улов поради болест или контаминација;
- ❖ е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести;
- ❖ не е третирана или хранета со неодобренни препарати или супстанции и се почитува периодот на каренца при употреба на дозволени ветеринарно-медицински препарати;
- ❖ при уловот, биде соодветно заштитена од контаминација од надворешната средина и
- ❖ опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со уловената риба да бидат чисти и добро одржувани.



### СЛЕДЛИВОСТ

Примарниот производител ги евидентира податоците за количината на уловена и произведена риба по видови на риба и испорачаната риба за да се обезбеди следливост на испорачаната риба



## ДИРЕКТНО СНАБДУВАЊЕ НА КРАЈНИОТ ПОТРОШУВАЧ НА МАЛИ КОЛИЧИНИ СВЕЖА РИБА

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

Ставање во промет на свежа комзумна риба, може да се врши од примарни производители - риболовци, одгледувачи на риба и од страна на лица кои имаат договор за концесија на стопански риболов

Примарните производители подлежат на регистрација од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство

### РИБАТА ЗА ДА СЕ СТАВИ ВО ПРОМЕТ ПОТРЕБНО Е ДА СЕ ИСПОЛНЕНИ СЛЕДНИТЕ УСЛОВИ:

- ❖ Да не потекнува од води кои се забранети за улов поради болест или контаминација;
- ❖ е во добра општа здравствена состојба и не покажуваат знаци на заразни болести;
- ❖ не е третирана или хранета со неодобренни препарати или супстанции и се почитува периодот на каренца при употреба на дозволени ветеринарно-медицински препарати;
- ❖ при уловот, биде соодветно заштитена од контаминација од надворешната средина и
- ❖ опремата и приборот кои доаѓаат во контакт со уловената риба да бидат чисти и добро одржувани.



### СЛЕДЛИВОСТ

Примарниот производител ги евидентира податоците за количината на уловена и произведена риба по видови на риба и испорачаната риба за да се обезбеди следливост на испорачаната риба



### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА РЕГИСТРАЦИЈА НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

- 1) Барање за регистрација на објект и оператор со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло
- 2) Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија или копија од лична карта за физичкои лица
- 3) Доказ за сопственост (имотен лист) или договор за закуп на објектот /концесија,
- 4) Легитимација за регистарски број на одгледувалиште (РБО),
- 5) Последен попис од одгледувалиште за овци/кози, пчели и свињи,
- 6) Листа на моментални животни од видот говеда
- 7) Договор склучен со ветеринарно друштво за вршење на активности од јавен интерес од областа на здравствена заштита на животните,
- 8) Уверение за здравствен статус на животните за производство на сурово млеко (во однос на бруцелоза и туберкулоза),
- 9) Потврда за соодветно уплатени административни такси

### ПОТРЕБНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОДОБРУВАЊЕ НА ОПЕРАТОРИТЕ СО ХРАНА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

- ❖ Барање за одобрување на оператор со храна и објект за производство, обработка и манипулација со храна од животинско потекло
- ❖ Доказ за сопственост на објектот (имотен лист) или договор за закуп на деловниот објект
- ❖ Тековна состојба од Централен регистар на Република Северна Македонија
- ❖ Доказ за одобрен елаборат за заштита на животната средина (одобрување од страна на Министерство за животна средина)
- ❖ Опис на објектот со шема на сите работни простории со технички опис на опремата и технолошките патишта на производството во размер 1 :100 односно 1:50
- ❖ Техничко технолошки елаборат
- ❖ Потврда за уплатена административна такса и потврда за уплатена висина на надоместок

