

20090210440

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 6 став (6) од Законот за ветеринарно јавно здравство („Службен весник на Република Македонија“ бр. 114/2007), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА ХРАНАТА ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО

Член 1

Во Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија“ бр. 115/08), по член 107 се додава нова глава II-а која гласи:

“БАРАЊА КОИ ТРЕБА ДА ГИ ИСПОЛНУВААТ ОБЈЕКТИТЕ ЗА СКЛАДИРАЊЕ НА ПРОИЗВОДИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО“ и дваесет и четири нови члена 107-а, 107-б, 107-в, 107-г, 107-д, 107-ѓ, 107-е, 107-ж, 107-з, 107-с, 107-и, 107-ј, 107-к, 107-л, 107-љ, 107-м, 107-н, 107-њ, 107-о, 107-п, 107-р, 107-с, 107-т и 107-ќ кои гласат:

“Член 107-а

Објекти за складирање под термички режим на производи од животинско потекло наменети за јавна потрошувачка се:

- а) објекти за складирање на непакувано месо, и
- б) објекти за складирање на пакувани производи од животинско потекло.

Член 107-б

(1) Објектите од член 107-а на овој правилник, според изградбата, техничката опременост, капацитетот и начинот на работа се делат на:

- 1) Објекти кои во согласност со член 18 од Законот за ветеринарно јавно здравство подлежат на одобрување, и
- 2) Објекти кои во согласност со член 17 од Законот за ветеринарно јавно здравство подлежат на регистрација.

(2) Во објектите од став 1, точка 1) од овој член, се складираат производи од животинско потекло поврзано со увоз-извоз, како и со внатрешен промет.

(3) Во објектите од став 1, точка 2) од овој член, се складираат претходно пакувани производи од животинско потекло поврзано со нивна локализирана активност.

Простории кои треба да ги поседува објектот

Член 107-в

(1) Објектот, зависно од начинот на работа и од видот на производството на храна од животинско потекло, соодветно треба да има, по технолошки редослед, функционално поврзани и технички опремени простории за:

- 1) прием на суровината;
- 2) складирање на разладено непакувано месо;
- 3) складирање на разладени пакувани производи од животинско потекло;

- 4) складирање на замрзнати пакувани производи од животинско потекло;
- 5) задржано месо или производ;
- 6) санитација на опремата;
- 7) нејастиви производи и конфискат;
- 8) сместување на ветеринарна инспекција;
- 9) гардероби и санитарни простории;
- 10) чистење и дезинфекција на превозните средства.

(2) Просториите од став 1 на овој член треба да имаат соодветен капацитет за одржување на прехранбените производи на соодветна температура и показатели што овозможуваат надгледување на овие температури.

Локација, круг, патишта и распоред на зградите

Член 107-г

(1) Местото за изградба на нов објект треба да биде во подрачје утврдено со урбанистичкиот план и не треба да загрозува и да биде загрозувано од загадување на воздухот од друг објект.

(2) Објектите треба да бидат изградени на компактно и исцедливо земјиште со ниско ниво на подземни води и не смеат да бидат на плавен терен, ниту на терен склон на лизгање.

(3) Влезот во работните простории на објектот не треба да биде низ двор на станбен објект.

Член 107-д

(1) Кругот на објектот го сочинуваат: земјиштето, зградите и придружните објекти што служат за потребите на објектот.

(2) Површината на земјиштето треба да одговара на капацитетот, бројот и големината на подигнатите згради за да се обезбеди нивна функционална поврзаност.

(3) Кругот на објектот треба да биде ограден со соодветна ограда. Сите површини на кругот што не се покриени со бетон или асфалт треба да бидат под зеленило.

(4) Влезот и излезот од кругот на објектот треба да бидат под контрола.

(5) Во кругот на објектот е забрането воведување и чување на кучиња, мачки и други видови животни.

Член 107-ѓ

(1) Приодните патишта и патиштата во кругот на објектот треба да бидат доволно широки и од цврст материјал (бетон или асфалт).

(2) Во кругот на објектот може да влегува индустриски железнички колосек.

(3) Патиштата во кругот на објектот треба да бидат погодни за чистење и миење и да имаат доволен број хидранти и сливници.

Снабдување со вода

Член 107-е

(1) Објектот треба да се снабдува со вода од градскиот водовод или од сопствени бунари во доволни количества и под соодветен притисок. Водата треба да ги исполнува барањата пропишани за водата за пиење и треба да биде исправна во бактериолошки и физичко-хемиски поглед.

(2) Во објекти при снабдувањето со вода од сопствените затворени бунари, во надворешната разводна мрежа, преку хидрофор, водокула и сл., треба да се обезбеди:

- 1) доволен притисок на најоддалеченото место на потрошувачка;
- 2) хлоринатор снабден со алармен систем, кој обезбедува соодветна концентрација на резидуален хлор во водата и контактното време на хлор и вода од најмалку 20 минути пред користењето на водата;
- 3) друг соодветен систем за третирање на водата, доколку не може да се обезбеди снабдувањето со вода согласно точките 1) и 2) од овој став.

Член 107-ж

(1) Во просториите на објектот треба да биде обезбедено снабдување со топла вода. Топлата вода која служи за санитација на опремата и просториите, на местото на потрошувачката треба да има температура од најмалку 82⁰С.

(2) Во објектот треба да постои соодветен број приклучоци за ладна и топла вода за миеење на опремата и просториите. Гумените црева за миеење, кога не се во употреба, треба да бидат сместени на држачи поставени на погодни места на сидните површини, во непосредна близина на приклучоците за вода.

Член 107-з

(1) Во просториите и ходниците на објектот, цевоводите за ладна и топла вода, пареа, за разладни уреди и канализација, треба да бидат поставени надвор од зоната на движењето на производите и обложени со изолационен материјал.

(2) Хоризонталната разводна мрежа и цевоводите над работните површини треба да бидат заштитени со изолационен материјал и со штитници.

(3) Вертикалните цевоводи треба да се постават така што со сидната површина да не создаваат скриени агли непристапни за чистење и миеење.

Одвод на отпадни води

Член 107-с

(1) Отпадните води од објектот се одведуваат во природен реципиент или во канализација.

(2) Одводот на отпадните води од објектот треба да биде составен од три посебни дела и тоа: атмосферска (дождовна) канализација, канализација на отпадни води и фекална канализација.

(3) Атмосферските води можат да се влеваат во канализацијата или во природен реципиент без пречистување.

(4) Отпадните води од објекти за складирање на непакувано месо пред влевањето во природен реципиент треба да поминат низ соодветен систем за пречистување. Ако отпадните води се влеваат во градска канализација, претходно треба да поминат низ примарна обработка (одмастување, грубо таложеење и хлорирање), или само грубо таложеење, со тоа што тогаш треба да се влеваат во главниот одвод на градскиот систем пред пречистување на отпадните води.

(5) Фекалната канализација треба да се влева во главниот одвод пред градскиот систем - уред за пречистување на отпадните води, но зад уредот за примарна обработка на отпадни води од објектот.

Член 107-и

(1) Отпадните води од подните површини треба непосредно да се одведуваат во канализација. За одвод на водата, во сите простории (освен во просториите со температура под 0⁰С) треба да бидат поставени соодветен број сливници. Сливниците треба да бидат

снабдени со ефикасен систем за спречување на враќање на непријатни миризби од канализацијата.

(2) Шахтите треба да бидат обезбедени така што да не пропуштаат непријатни миризби.

Материјали за изградба на простории

Член 107-ј

(1) Материјалите што се користат за изградба на простории во објектот, треба да овозможат хигиенско одржување на тие простории. Овие материјали треба да бидат отпорни на абеење и корозија.

(2) Подовите на просториите треба да бидат од цврст материјал, непропустлив за вода, сол и масни киселини и отпорен на средства за миење и дезинфекција. Подовите треба да бидат изработени така што лесно да се мијат и чистат и да не се лизгави.

(3) Подовите треба да имаат соодветен пад накај одводните канали или сливници кои треба да бидат обезбедени така што да не пропуштаат непријатни миризби од канализацијата.

(4) Споевите на подовите и сидовите, како и на сидовите меѓусебно, во сите простории треба да бидат заоблени.

(5) Површините на сидовите на просториите каде се манипулира со непакувано месо треба да се обложени до таванот со непропустливи, неапсорбирачки, нетоксични материјали кои се измиваат и мазни површини со светла боја.

(6) Во просториите во кои се бара определен термички режим сидовите треба да имаат соодветна термичка изолација.

(7) Аглите на сидовите и столбовите, што се изложени на удари, треба да бидат обложени со вградени штитници од не'рѓосувачки материјал, со рамни и мазни површини. Штитниците треба да бидат во иста рамнина со сидната површина.

(8) Во просториите и ходниците во кои се врши поден транспорт, треба да бидат вградени одбојници од не'рѓосувачки материјал заради заштита на површините на сидовите и спречување контаминација на производите.

(9) Таваните (или, кога не постојат тавани, внатрешната површина на кровот) и висечките вградени елементи треба да се градат и финализираат така што е спречено собирање на нечистотија и е намалена кондензацијата, растот на несакана мувла и напластување на честички;

(10) Прозорците треба да имаат рамки од не'рѓосувачки материјал. Долниот раб на сидната рамка на прозорците треба да биде наведнат накај подот под агол од најмалку 25° .

(11) Прозорците што се отвораат треба да имаат заштитни мрежи против инсекти.

(12) Ако постои можност да влезе прав, непријатни миризби и чад, прозорците треба да бидат затворени за време на вршење на производниот процес.

(13) Вратите треба да бидат изработени од не'рѓосувачки метал или од цврста пластика и доволно широки што при транспорт производот да не ја допира нивната површина и рамки.

(14) Рамките на вратите треба да се обложени со метал отпорен на корозија и вградени така што нивните споеви со сидот да бидат во иста рамнина со површината на сидот.

(15) Надворешната врата односно влезната врата на објектот треба автоматски да се затвора, да има воздушна завеса и да биде поставена така што да спречува влегување на глодачи и други штетници во објектот.

Опрема

Член 107-к

(1) Опремата што се употребува треба да биде изработена од цврст материјал, непорозен, неапсорбирачки безмирисен и отпорен на корозија, кој не смее да стапува во реакција со која и да било состојка на производот, со соединението за миење и дезинфекција или со средството за одржување на опремата.

(2) Конструкцијата и поставувањето на опремата треба да овозможат нејзино лесно и соодветно хигиенско одржување и заштита на производите.

(3) Површината на опремата што доаѓа во непосреден допир со месото не смее да има вдлабнатини, пукнатини, отворени споеви, нерамни рабови и скриени агли или какви и да било оштетувања, а сите заварени места треба да се рамни, мазни и во иста рамнина со околната површина.

(4) За изработка на опремата или деловите на опремата што доаѓаат во допир со производите не смее да се користи: бакар, кадмиум, антимон, алуминиум, олово и нивни легури или други токсични метали.

(5) Во објектите не смее да се користи опрема изработена од дрво, кожа, стакло, емајл и порцелан, ни опрема чии бојосани површни доаѓаат во непосреден допир со производот.

(6) На надворешните сидови на просториите за ладење, смрзнување и складирање на смрзнатите производи треба да постојат термографи и истите не се потребни ако постои централно регистрирање на температурата на овие простории со помош на термопишувач.

Колосеци

Член 107-л

(1) Колосеците треба да се изработени од материјал отпорен на корозија и да се поставени на доволна оддалеченост од сидните и подните површини, така што производот да биде оддалечен од подот најмалку 30 см.

(2) Носачите на колосеците треба да се изработени од материјал отпорен на корозија или заштитени со постојана боја отпорна на корозија и влага.

Постаменти

Член 107-љ

(1) Постаментите што се користат при изведувањето на работни постапки треба да бидат со височина и големина соодветна на манипулативните процеси со храна од животинско потекло и изработени од не'рѓосувачки материјал. Постаментите можат да бидат неподвижни или подвижни и поставени така што да не доаѓаат во директен контакт со суровините од кои се произведуваат производите.

(2) Постаментите што се користат за држење на подвижни садови, запакувани, производи, адитиви и амбалажа треба да бидат оддалечени од подот најмалку 30 см.

Опрема за миење раце

Член 107-м

(1) Во простории каде има допир со непакувано месо треба да биде поставена опрема за миење раце.

(2) Опремата за миење раце се состои од:

1) лавабо од не'рѓосувачки челик, со ножен погон или со фотокелија, кое е снабдено со ладна и топла вода. Одводот на водата од лавабото треба да биде поврзан со канализацијата преку воден затворац (сифон);

- 2) сад со течен сапун прицврстен за лавабото;
- 3) хартиени пешкири поставени на држач над или покрај лавабото;
- 4) сад за отстранување на употребените хартиени бришачи за раце, сместен во непосредна близина на лавабото.

Стерилизатори

Член 107-н

(1) За санитација на ножеви, пили и друга рачна опрема треба да бидат поставени и правилно распоредени стерилизатори од не'рѓосувачки челик со соодветна форма и големина.

(2) Стерилизаторот треба да има цевка за довод на вода, прелевна цевка или прелевна површина, одвод за празнење и решетка за ножеви и алат која се наоѓа под нивото на водата.

(3) Ако за одржување на температурата на водата во стерилизаторот се користи електрична енергија, во стерилизаторот треба да биде поставен термостат за автоматско регулирање на температурата на водата.

(4) Во стерилизаторите треба да се обезбеди проток на вода со температура од најмалку 83⁰С.

Осветление

Член 107-њ

(1) Работните простории и површини и предметите за работа треба да бидат осветлени со природно или вештачко светло.

(2) Заради обезбедување на природно светло, стаклото на прозорците треба да биде небојосано и потполно просирно.

(3) Вештачкото осветление треба да обезбедува дифузно светло кое не ја менува бојата на осветлениот предмет. Светлосните извори треба да бидат распоредени така што светлината во просторијата да биде колку што е можно уедначена.

(4) Светлосните извори треба да бидат поставени така што работната површина да ја осветлуваат со предвидената јачина на светлоста и без создавање на сенки. Изворот на вештачко светло треба да биде поставен во арматура од не'рѓосувачки материјал и заштитен со затворен, прозрачен или просирен штитник од пластика. Не треба да се користат стаклени и емајлирани штитници.

(5) Светлосните извори треба да бидат доволно големи и така поставени што работникот со своето тело да не ја засолнува работната површина.

(6) Хоризонталните и вертикалните разводи на електричната мрежа треба да бидат заштитени со соодветни штитници.

(7) Јачината на осветленоста на одделни работни места и производствените простории треба да изнесува:

- на сите места на ветеринарско-санитарен преглед на производи од животинско потелко - 550 лц;
- во просториите за ладење на полутки непакувано месо - 110 лц, во нивото на предните нозе;
- во сите производствени простории - најмалку 220 лц, во височина на работните површини.

Вентилација

Член 107-о

(1) Во просториите на објектот, во однос на големината на намената, треба да се обезбеди природна или вештачка вентилација, одвод на водената пареа и одвод на непријатните миризби.

(2) Отворите за довод на свеж воздух треба да бидат поставени така што да не дојде до контаминација на воздухот со прашина, непријатни миризби и сл. Тие отвори треба да бидат снабдени со филтери и со заштитна мрежа против влегување на инсекти.

(3) Хоризонталните разводи на вентилациониот систем не смеат да бидат над работните површини.

Просторија за санитација на опремата

Член 107-п

(1) За миеење и санитација на опремата, во објектот треба да постои просторија на погодно место согласно технолошкиот процес на работа.

(2) Подот, сидовите и таванот на просторијата од став 1 на овој член треба да бидат непропустливи за вода и да имаат мазни површини. Во неа треба да биде вграден сливник во подот, уред за вентилација и одбојници на сидовите.

(3) Во просторијата за миеење и санитација на опремата треба да постојат доводи на ладна и топла вода со температура од најмалку 83⁰С, кружен термометар вграден на излезниот дел на цевката за топла вода, извор на светло со соодветен интензитет и подлошки за опремата.

(4) За држење на приборот и средствата за санитација (рачен алат, средства за чистење, миеење и дезинфекција и сл.) треба да постои посебна просторија или издвоен простор со соодветна опрема.

Простории за сместување на ветеринарна инспекција

Член 107- р

Зависно од големината и намената, објектите треба да имаат просторија за сместување на ветеринарната инспекција со потребен мебел и опрема. Во рамките на ова просторија треба да постојат одвоени делови за гардероба и санитарни простории.

Простории за потребите на работниците

Член 107-с

(1) Во објектите треба да постојат простории за преслекување на работниците (гардероби) и санитарни простории (бањи во објектите кои складираат непакувано месо и тоалети), одвоени за мажи и жени, кои со затворен ходник се поврзани со другите простории.

(2) Во рамките на гардеробите во просториите за непакувано месо треба да бидат уредени простории за прием на нечиста и за издавање на чиста заштитна облека.

(3) Во гардеробата за секој вработен работник треба да се обезбеди посебен орман за цивилната облека и орман за работната облека, обувките и рачниот алат. Орманот треба да биде изработен од метал, поставен на постамент висок 30 см и со покривна површина наведната напред под агол од најмалку 25⁰. Вратата на орманот треба да има отвори за вентилација. Седиштата во гардеробата можат да бидат прицврстени за орманите или поставени меѓу редовите на орманите, а се изработени од материјал кој лесно хигиенски се одржува. Гардеробите треба да имаат природна или вештачка вентилација.

(4) Тоалетите (клозетите), одвоени за мажи и жени, треба да бидат градежно одвоени од гардеробите и бањите.

(5) Вратата меѓу претпросторот на тоалетите (тампон-просторија) и просторијата со кабини, како и вратите на кабините со клозетски шолји треба да се отвораат во обата правца (пеперуга-врата). Вратите на кабините со клозетски шолји треба да бидат подигнати 30 см од подната површина.

(6) Исплакнување на клозетските шолји со вода треба да се врши на ножен погон. Клозетските шолји во машките тоалети, до една третина од вкупно предвидениот број шолји, можат да се заменат со писоари, што треба да се постават во одвоен дел на тоалетите.

(7) За одмор на работниците за време на работното време треба да се обезбеди просторија, која има природна или вештачка вентилација, опрема за миене раце и клупи или столици.

Простории за чистење, миене и дезинфекција на превозните средства

Член 107- т

Објектот односно местото за миене и дезинфекција на превозните средства треба да има:

- 1) покривна заштита, бетонски или метален постамент, или канал за миене на возилата, кој има канализационен систем со соодветен капацитет;
- 2) просторија за држење на приборот и дезинфекционите средства;
- 3) просторија во која е сместен резервоарот за дезинфекционно средство, со пумпа;
- 4) приклучоци за ладна вода и за топла вода со температура од најмалку 82⁰С, со вграден термометар на излезната цевка за топла вода; и
- 5) санитарни простории со соодветна големина за потребите на работниците вработени во овој објект или тие простории треба да се наоѓаат во непосредна близина на објектот.

Член 107- ќ

Одредбите на членовите 107-г, 107- д, 107- ё, 107-ж, 107-з, 107- к став 1,2,3,4,и 5,107-л, 107- љ став 1, 107-н, 107-п, 107-р и 107-т од овој правилник не се применуваат на објектите од член 107-б, став 1,точка 2) од овој правилник”.

Член 2

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

Бр. 11-16059/2
6 февруари 2009 година
Скопје

Министер,
Ацо Спасеноски, с.р.