

201907701059

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точки 5, 9 и 10 од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И 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. 28/16 и 166/17) во целиот текст зборовите „свежо месо“ се заменуваат со зборовите „сирово месо“.

Член 2

Во членот 21 се додава нов став (4) кој гласи:

„(4) Трупови, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела можат да бидат обескостени и расечени пред да ја достигнат температурата од став (1) точка 2) подточка б) од овој член кога се транспортирани согласно отстапувањата од член 23 став (1) точка 4) подточка б) од овој правилник. Во овој случај, во текот на расекувањето или обескостувањето месото треба да биде подложено на температура на воздух која обезбедува континуирано намалување на температурата на месото. Веднаш по расекувањето и каде што е соодветно, по пакувањето, месото треба да се излади на температура од став (1) точка 2) подточка б) од овој член, ако не е веќе изладено на температура пониска од оваа температура.“.

Член 3

Во членот 23 во ставот (1) точката 4) се менува и гласи:

„Месото треба да ја достигне температурата наведена во точка 1) од овој став пред транспортот и да остане на таа температура во текот на транспортот.

Сепак, треба да биде исполнето следното:

(а) превозот на месото за производство на специфични производи може да се одвива пред да се постигне наведената температура од точка 1) од овој став ако официјалниот ветеринар го одобри тоа, доколку:

- таквиот транспорт да се одвива во согласност со барањата кои се дадени од страна на Агенцијата и, кога е соодветно, надлежните органи на местото на потекло или дестинација во однос на превозот од еден до друг даден објект;

- месото веднаш ја напушта кланицата или просторијата за расекување која се наоѓа на истата локација како и кланицата и транспорт не трае подолго од 2 часа и

- таквиот транспорт е оправдан од технолошки причини.

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулацијата на Комисијата (ЕУ) 2017/1978 од 31 октомври 2017 година со која се надолжува Анекс III на Регулацијата (ЕК) број 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот која ги пропишува посебните хигиенски барања за храна со животинско потекло во однос на иглокожи заловени надвор од класифицираните производни области (CELEX број 32017R1978); Регулација на Комисијата (ЕУ) 2017/1980 од 31 октомври 2017 година за измена на Анекс III на Регулацијата (ЕЗ) број 2074/2005 во поглед на метод за откривање на паралитички отров од школки (PSP) (CELEX број 32017R1980) и Регулацијата на Комисијата (ЕУ) 2017/1981 од 31 октомври 2017 година со која се надолжува Анекс III на Регулацијата (ЕК) број 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот во однос на температурните барања за време на транспортот на месото (CELEX број 32017R1981).

(б) транспортот на трупови, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела од овци и кози, говеда и свињи може да започне пред да се постигне температура наведена во точка 1) од овој став, доколку:

- температурата се следи и евидентира во рамките на процедурите засновани на НАССР принципите;

- операторите со храна кои ги испраќаат и транспортираат труповите, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела добиле писмено овластување од официјалниот ветеринар на местото на поаѓање да го искористат ова отстапување;

- возилото со кое се транспортира трупови, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела се опремени со инструмент што ја следи и ја евидентира температурата на воздухот на кој труповите, половинките, четвртинките или половинките расечени на не повеќе од три дела се изложени на таков начин што на официјалните ветеринари им се овозможува да ја потврдат усогласеноста со поставените временски и температурни услови од алинеја осум од оваа подточка;

- возилото со кое се транспортираат трупови, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела го собира месото од само една кланица по превоз;

- труповите, половинките, четвртинките или половинките расечени на не повеќе од три дела кои се предмет на ова отстапување имаат температура во внатрешноста од 15°C на почетокот на транспортот доколку тие треба да се транспортираат во ист оддел како трупови, половинки, четвртинки или половинки расечени на не повеќе од три дела кои ги исполнува условите за температура од точка 1) од овој став (т.е. 7°C);

- имаат декларација/изјава од операторот со храна која ја придружува пратката и во која е наведено времетраењето на ладењето пред натовар, времето кога започнал натоварот на труповите, половинките, четвртинките или половинките расечени на не повеќе од три дела, температурата на површината на месото во тоа време, максималната температура на воздух за време на транспортот на труповите, половинките, четвртинките, или половинките расечени на три дела, максимално дозволеното време за транспорт, датум на одобрување и име на официјалниот ветеринар кој го дозволил отстапувањето;

- операторот со храна на местото на дестинација треба да го извести надлежниот официјален ветеринар пред да прими за прв пат трупови, половинки, четвртинки, или половинки расечени на три дела, кои пред транспортот не ја постигнале температурата наведена во точка 1) од овој став;

- се транспортираат во согласност со следните параметри:

- за максимално време за транспорт ⁽¹⁾ од 6 часа:

Вид на животни	Температура на површината ⁽²⁾	Максимално време за да се олади до температура на површината ⁽³⁾	Максимална температура на воздухот при транспорт ⁽⁴⁾	Максимален дневен среден број на аеробна колонија ⁽⁵⁾
Овци и кози	7°C	8 часа	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Говеда		20 часа		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Свињи		16 часа		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

- за максимално време за транспорт ⁽¹⁾ од 30 часа:

Вид на животни	Температура на површината ⁽²⁾	Максимално време за да се олади до температура на површината ⁽³⁾	Температура во средината ⁽⁶⁾	Максимална температура на воздухот при транспорт ⁽⁴⁾	Максимален дневен среден број на аеробна колонија ⁽⁵⁾
Свињи	7°C	16 часа	15°C	6°C	$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

- за максимално време за транспорт ⁽¹⁾ од 60 часа:

Вид на животни	Температура на површината ⁽²⁾	Максимално време за да се олади до температура на површината ⁽³⁾	Температура во средината ⁽⁶⁾	Максимална температура на воздухот при транспорт ⁽⁴⁾	Максимален дневен среден број на аеробна колонија ⁽⁵⁾
Овци и кози	4°C	12 часа	15°C	3°C	$\log_{10} 3 \text{ cfu/cm}^2$
Говеда		24 часа			

⁽¹⁾ Максимално дозволено време од почетокот на натовар на месото во возилото до завршувањето на конечната испорака. Натоварот на месото во возилото може да се продолжи надвор од максимално дозволеното време за ладење на месото до одредената температура на површината. Ако ова се случи, тогаш максималното дозволено време за транспорт мора да биде скратено за исто времетраење со кое натоварот бил продолжен. Надлежниот орган на земјата-членка каде што се испраќа месото може да го ограничи бројот на места за испорака.

⁽²⁾ Максимална температура на површината, дозволена при натовар, потоа се мерки во најгустниот дел од трупот, половина трупови, четвртини, или половина трупови расечени на три цели парчиња.

⁽³⁾ Максимално дозволено време од моментот на убивање до достигнување на максималната површинска температура дозволена при натовар.

⁽⁴⁾ Максимална температура на воздухот на која месото е дозволено да биде подложено од моментот кога натоварот почнува и во текот на цело времетраење на транспортот.

⁽⁵⁾ Максимален дневен среден број на аеробни колонии од кланицата со користење тековен увид од 10 недели, дозволен за трупови на релевантни видови, како што е оценето од операторот на задоволство на Агенцијата, според процедурите за земање на примероци и тестирањето утврдени во Прилог 1, Поглавје 2 и Поглавје 3 точка 3.2 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната^(*).

⁽⁶⁾ Максимална температура на месото во средината дозволена за време на натовар и потоа.

Член 4

Во членот 44 ставот (1) се менува и гласи:

„Одредбите на овој оддел се применуваат на живи бивалвни мекотели, како и на живи иглокожи, живи туникати и живи морски гастроподи со исклучок на одредбите за прочистување од член 50 на овој правилник. Одредбите за класификација на производствените области утврдени во член 46 од овој правилник не се применуваат на морски гастроподи и иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders).“.

Член 5

По членот 52 се додава нов член 52-а кој гласи:

„Член 52-а

Метод за откривање на паралитички отров од школки (PSP)

(1) Содржината на паралитичкиот отров од школки (PSP) во делови од мекотелите погодни за исхрана на луѓето (целото тело или било кој дел за јадење одделно) треба да се детектира во согласност со методот на биолошко испитување или било кој друг метод признат на меѓународно ниво.

(2) Доколку резултатите се оспорени, референтниот метод е т.н. Lawrence метод објавен во АОАС Официјален метод 2005.06 (Паралитички отровни токсини од школкарка во школки во школки).“

Член 6

Член 56 се менува и гласи:

„Член 56

Специфични барања за пектиници, морски гастроподи и иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) собрани надвор од класифицираните производни области

Операторите со храна кои ловат пектиници, морски гастроподи и иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) надвор од класифицираните производни области или пак ракуваат со такви пектиници и/или морски гастроподи и/или иглокожи треба да обезбедат дека:

1) пектинидите, морските гастроподи и иглокожите кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) не може да се ставаат во промет, освен кога се собрани и ракувани во согласност со член 47 од овој правилник и ги исполнуваат здравствените стандарди утврдени во член 52 од овој правилник, што е докажано со систем на сопствена контрола;

2) дополнително, кога податоците од официјалните програми за мониторинг му овозможуваат на надлежниот орган да ги класифицира ловиштата за риби - кога тоа е соодветно, во соработка со операторите, за пектинидите аналогно се применуваат одредбите од член 46 од овој правилник;

3) пектинидите, морските гастроподи и иглокожите кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) можат да се ставаат во промет за исхрана на луѓето единствено преку аукција за риби, центар за испорака или објект за преработка. Кога ракуваат со пектиници и/или морски гастроподи и/или иглокожи, операторите кои раководат со такви

објекти треба да го информираат надлежниот орган и доколку се работи за центри за испорака, да обезбедат усогласеност со релевантните услови од членовите 49, 50 и 51 од овој правилник;

4) операторите кои ракуваат со пектиници, живи морски гастроподи и живи иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) треба да обезбедат усогласеност со:

- соодветните барања за документи од член 45 ставови (3), (4), (5), (6) и (7) од овој правилник. Во овој случај, пропратниот документот, треба јасно да ја наведе локацијата на областа каде што пектинидите и/или живите морски гастроподи и/или живите иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) се собрани/изловени или

- со барањата од член 53 став (2) од овој правилник во поглед на затварањето на сите пакувања на живи пектиници, живи морски гастроподи и живи иглокожи кои не се хранат со филтрација на водата (filter feeders) пратени во малопродажба и член 54 во поглед на идентификационата ознака и означувањето.“

Член 7 Влегување во сила

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

Бр. 02-157/2
8 март 2019 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
Директор,
Зоран Атанасов, с.р.

(*1) Правилникот за посебни барања за храната со животинско потекло е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (CELEX број 32004R0853); Регулатива на Комисијата (ЕУ) 2015/1474 од 27 август 2015 година во врска со употребата на рециклирана топла вода за отстранување на микробиолошка контаминација на површината од трупови од животни (CELEX број 32015R1474); Регулатива на комисијата (ЕК) број 2074/2005 од 5 декември 2005 година со која се пропишуваат мерките за имплементација на одредени производи од Регулативата (ЕК) број 853/2004 на Европскиот парламент и на советот и на организација на службените контроли од Регулативата (ЕК) 854/2004 на Европскиот парламент и на Советот и Регулативата (ЕК) број 882/2004 на Европскиот парламент и на советот, дерогациите од Регулативата (ЕК) број 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот и за надополнување на Регулативите (ЕК) број 853/2004 и број 854/2004 (CELEX број 32005R2074) и

(*2) Прилог 1, Поглавје 2 и Поглавје 3 точка 3.2 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната се усогласени со точките 2.1.1, 2.1.2 од Поглавје 2 и точка 3.2 од Поглавје 3, од Анекс I на Регулативата на Комисијата (ЕЗ) № 2073/2005 од 15 ноември 2005 година за микробиолошките критериуми за прехранбени производи (CELEX број 32005R2073).