

20240451227

## АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 57 став (1) алинеја 2 од Законот за ветеринарно здравство („Службен весник на Република Македонија“ бр. 113/07, 24/11, 136/11, 123/12, 154/15 и 53/16), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

### **ГОДИШНА НАРЕДБА ЗА ИЗВРШУВАЊЕ НА ВЕТЕРИНАРНИТЕ МЕРКИ И КОНТРОЛИ ЗА ЗАШТИТА НА ЈАВНОТО ЗДРАВСТВО ОД КОНТАМИНЕНТИ ИЛИ РЕЗИДУИ КОИ СЕ ПРЕНЕСУВААТ ОД ЖИВОТНИ ИЛИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО ВО 2024 ГОДИНА**

#### Член 1

#### **Општа одредба**

Со оваа наредба се определуваат ветеринарните мерки и контроли за заштита на јавното здравство од контаминенти или резидуи кои се пренесуваат од животни или производи од животинско потекло, а кои треба да се извршат во 2024 година.

#### Член 2

#### **Мониторинг на присуство на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти кај живи животни, производи и суровини од животинско потекло**

(1) Мониторингот на присуство на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти кај живи животни, производи и суровини од животинско потекло се врши заради откривање на присуство на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти во живи животни, храната за животни и храна од животинско потекло, за заштита на здравјето на луѓето и обезбедување на услови за непречен промет со производите од животинско потекло.

(2) Мониторингот се спроведува во фарми, кланици, млекарници, објекти за одгледување и преработка на риби, центри за собирање и пакување на јајца и мед, како и кај дивеч од ловишта.

(3) Мониторингот на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти се спроведува согласно Правилникот за начинот на вршење на мониторинг и контрола на присуството на резидуи и контаминенти во живите животни и храната од животинско потекло, начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг и контрола на резидуи и недозволените супстанции и мерките кои се преземаат во случај на сомнение и на позитивен наод на присуство на резидуи и недозволените супстанции (\*).

(4) Средствата за надоместување на трошоците за земање мостри и лабораториските испитувања од став (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(5) Покрај мониторингот на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти од став (3) на овој член, операторите со храна треба да обезбедат контрола на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од

пестициди и контаминенти врз основа на сопствен план, по спроведена сопствена анализа на ризик, специфичен за одреден вид/категорија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(6) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (5) на овој член се на товар на операторите со храна.

### Член 3

#### **Мониторинг на афлатоксин во млеко**

(1) Операторите со храна во објектите за преработка на млеко, треба да спроведуваат постапки со кои ќе се обезбеди исполнување на барањата за максималните нивоа на микотоксини од Прилог Дел 2 точка 2.1.13 (афлатоксин М1) од Правилникот за општите барања за безбедност на храната во однос на максималните нивоа на одделни контаминенти (\*), со лабораториско испитување при прием на сурово млеко, во објектите за преработка на млеко.

(2) Лабораториското испитување од став (1) на овој член треба да се врши со метод на репрезентативна мостра, најмалку еднаш на два месеци во период од 1 јануари до 30 април и од 1 ноември до 31 декември, односно најмалку еднаш на три месеци во период од 1 мај до 31 октомври.

(3) Покрај лабораториското испитување од став (2) на овој член, операторите со храна треба да обезбедат контрола за исполнување на барањата за максималните нивоа на микотоксини од Прилог Дел 2 точка 2.1.13 (афлатоксин М1) од Правилникот за општите барања за безбедност на храната во однос на максималните нивоа на одделни контаминенти (\*), по спроведена сопствена анализа на ризик.

(4) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториското испитување од ставови (2) и (3) на овој член се на товар на операторите со храна.

### Член 4

#### **Мониторинг на исполнувањето на микробиолошките критериуми за безбедност на храната од животинско потекло**

(1) Заради утврдување на усогласеноста со микробиолошките критериуми дадени во Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (\*), операторите со храна од животинско потекло треба да воспостават соодветни планови за земање на мостри за испитувања на определените микробиолошки критериуми и имплементирање на корективни активности во случај на неусогласености.

(2) Планот за земање на мостри за лабораториски испитувања за одреден вид/категорија на објект треба да содржи број на мостри и временски интервал во кој се земаат истите, по одредени категории на производи. Планот за земање на мостри на храна од животинско потекло од страна на операторите со храна е даден во Дел 1 од Прилог 1 кој е составен дел на оваа наредба, како минимална фреквенција на земање на мостри.

(3) Кога резултатите од извршените испитувања се незадоволителни, операторите со храна треба да преземат корективни мерки согласно Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*) и други активности неопходни за заштита на здравјето на потрошувачите, пропишани во сопствените оперативни процедури, како и известување на Агенцијата за храна и ветеринарство.

(4) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (2) на овој член се на товар на операторите со храна.

(5) Од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари се земаат мостри заради спроведување на официјални контроли на храната од животинско потекло во поглед на исполнување на микробиолошките критериуми на храната и верификување на критериумите за безбедност на храната и критериумите за хигиената на процесот кои се спроведуваат од страна на операторите со храна, согласно Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*) според Планот за земање на мостри од страна на официјалните ветеринари во однос на исполнување на критериумот за безбедност на храната и критериумот за хигиена на процесот на храната од животинско потекло, како и заради спроведување на официјалните контроли за откривање на присуство на *Salmonella* и *Campylobacter*, дадени во Прилог 1 Делови 2, 3 и 4 од оваа наредба, како и при сомнеж дека храната не е безбедна.

(6) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториското испитување од став (5) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

#### Член 5

### Мониторинг на присуство на *Listeria monocytogenes*

(1) Операторите со храна од животинско потекло, покрај обврските од член 4 од оваа наредба, дополнително треба да земаат и мостри за лабораториско испитување на готов производ, како и да земаат брисеви од просториите за преработка и од опремата за лабораториско испитување, со цел исполнување на посебните барања за безбедност на храната за *Listeria monocytogenes*, по однос на микробиолошките критериуми согласно Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*).

(2) Фреквенцијата за земање мостри за *Listeria monocytogenes* од став (1) на овој член, ја одредува операторот со храна, во зависност од обемот на работа согласно Прилог 1 Дел 1 од оваа наредба, но доколку фреквенцијата за земање мостри е со период поголем од два месеци потребно е да се земаат мостри најмалку еднаш на два месеци.

(3) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (1) на овој член се на товар на операторите со храна.

(4) Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари зема официјални мостри за утврдување на исполнување на микробиолошките критериуми за *Listeria monocytogenes* спроведени од страна на операторите со храна, согласно Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*) согласно Прилог 1 Дел 2 од оваа наредба, како и при сомнеж дека храната не е безбедна.

(5) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториското испитување од став (4) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

#### Член 6

### Мониторинг за исполнувањето на критериумите на суровото млеко кај молзните грла чие млеко се користи за исхрана на луѓето

(1) Примарните производители на млеко кои ставаат во промет млеко за исхрана на луѓето или операторите со храна кои вршат собирање и преработка на млеко во име на примарните производители, треба да вршат испитување на суровото млеко во согласност со критериумите за соматски клетки и број на колонии на микроорганизми на ниво на

одгледувалиште најмалку еднаш, односно два пати месечно и да водат тековна геометриска средина согласно Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи (\*).

(2) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (1) на овој член се на товар на операторите со храна.

(3) Согласно Годишниот план за спроведување на службени контроли, од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство се спроведуваат контроли во одгледувалишта за производство на млеко, при што од производителите на млеко се земаат мостри на млеко за утврдување на исполнувањето на барањата за производство на сурово млеко согласно Правилникот за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката на вршење на службените контроли на млекото и млечните производи (\*) во однос на:

- бројот на колонии,
- бројот на соматски клетки и
- хемиски состав: содржина на масти и содржина на протеини.

(4) Мониторингот за исполнувањето на критериумите за сурово млеко кај молзните грла чие млеко се користи за исхрана на луѓе од став (3) на овој член се спроведува според Планот за мониторинг за испитување на критериумите на суровото млеко со опремата која доаѓа во контакт со млекото даден во Прилог 2 кој е составен дел на оваа наредба.

(5) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториските испитувања од став (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

#### Член 7

#### **Мониторинг на зоонози и причинители на зоонози**

(1) Мониторингот на зоонози и причинители на зоонози се врши заради откривање на зоонози и предизвикувачи на зоонози, идентификување и карактеризирање на опасностите, процена на изложеноста и утврдување на ризикот поврзан со зоонози и причинители на зоонози, со цел заштита на здравјето на луѓето и обезбедување на услови за непречен промет со производи од животинско потекло.

(2) Мониторингот на зоонози и причинители на зоонози се врши во сите фази на ланецот на производство на храна од животинско потекло, а особено на ниво на примарно производство, вклучително и производство на храна за животни.

(3) Мониторингот ги опфаќа зоонозите и причинителите на зоонози наведени во Прилог I од Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот (\*).

(4) Операторите со храна треба да обезбедат контрола на зоонозите и причинителите на зоонози и земање на мостри за лабораториски испитувања, врз основа на сопствена анализа на ризик специфичен за одредени вид/категорија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(5) Операторите кои произведуваат храна за животни треба да земаат и да доставуваат мостри за вршење на бактериолошка анализа за контрола на зоонозите и причинителите на зоонози од суровините од животинско потекло кои се користат за производство на храна за животни, во согласност со одредбите од членовите 10 и 11 од оваа наредба.

(6) Операторите при спроведување на испитувања за присуство на зоонози и предизвикувачи на зоонози треба да:

- ги чуваат резултатите и резервните мостри во текот на рокот на траење на производите;

- преземаат корективни мерки за елиминирање на појава на причинителите на зоонози кога резултатите од извршените испитувања се незадоволителни, согласно сопствените воспоставени процедури базирани на анализа на ризик и доставуваат известување до Агенцијата за храна и ветеринарство;

- обезбедуваат резервни мостри за Агенцијата за храна и ветеринарство на нејзино барање.

(7) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од ставовите (4) и (5) на овој член се на товар на операторите со храна.

(8) Од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство се собираат, анализираат и објавуваат податоци за појава на зоонози и предизвикувачи на зоонози и антиминокробна отпорност поврзана со нив, се врши проверка на документацијата на операторите и по потреба се спроведуваат дополнителни тестирања за лабораториско докажување на присуство на причинители на зоонози.

(9) Средствата за надоместување на трошоците за дополнителни тестирања од став (8) на овој член за земањето мостри и лабораториските испитувања се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(10) Заради утврдување на сите видови салмонели потребно е во резултатите од лабораторискиот наод да се наведат сите серотипови утврдени со лабораториското испитување.

## Член 8

### Мониторинг на антиминокробна отпорност

(1) Мониторинг на антиминокробната отпорност се врши со цел да се обезбеди усогласеност со барањата пропишани со Законот за безбедност на храната, за добивање на компаративни податоци за појавата на антиминокробна отпорност кај предизвикувачите на зоонози, доколку тие претставуваат закана за јавното здравје или други предизвикувачи.

(2) За целите на мониторингот на антиминокробната отпорност се собираат изолати од секоја од следните видови и категории на животни и категории храна:

- *Salmonella* spp. од кокошки несилки од фарми согласно Националниот контролен план за намалување на салмонелозата кај кокошките несилки (*Gallus gallus*) во Република Северна Македонија;

- *Salmonella* spp. од трупови бројлери и мисирки, цекални мостри од товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците, како и од свежо разладено месо од бројлери и мисирки земени на граничните контролни премини при увоз;

- *S. jejuni* од цекална содржина од бројлери и мисирки при колење во кланиците;

- *S. coli* од цекална содржина од бројлери, мисирки и товени свињи при колење во кланиците;

- Индикатор коменсална *E. coli* од цекална содржина од бројлери, мисирки, товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците, како и од свежо разладено месо од бројлери, мисирки, свињи и говеда земени на граничните контролни премини при увоз;

- *Salmonella* spp. која произведува ESBL, AmpC или карбапенемази од трупови бројлери и мисирки, цекални мостри од товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците при добиена антиминокробна отпорност кај изолати на *Salmonella* spp. на цефотаксим или цефтазидим или меропенем;

- *E. coli* која произведува ESBL, AmpC или карбапенемази од мостри од свежо месо од бројлери, од свинско месо и од говедско месо, собрани од малопродажба, како и од свежо разладено месо од бројлери, мисирки, свињи и говеда земени на граничните контролни премини при увоз;

- *E. faecalis* и *E. faecium* од цекална содржина од бројлери, мисирки, товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците и

- Метицилин - резистентен *Staphylococcus aureus* од бројлери, товени свињи, молзни крави и товени говеда под две години старост, во одгледувалишта, при колење во кланици и кај свежо месо од говеда, свињи и бројлери.

(3) Мониторингот на антимикробна отпорност се врши од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство согласно Програмата за антимикробна отпорност за периодот 2022-2026 година (\*) и Планот за мониторингот на антимикробна отпорност даден во Прилог 3 кој е составен дел на оваа наредба.

(4) Испитувањето на добиените изолати на антимикробна отпорност од ставот (2) на овој член се врши во согласност со панелите дадени во Програмата за антимикробна отпорност за периодот 2022-2026 година (\*).

(5) Доколку во согласност со Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот(\*), Националниот контролен план за намалување на салмонелозата кај кокошките несилки (*Gallus gallus*) во Република Северна Македонија утврден во Правилникот за начинот на вршење на официјални контроли на салмонела и други одредени алиментарни интоксикации (\*) и критериумите за хигиена на процесите утврдени во точки 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5 од Поглавје 2 од Прилог I на Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (\*) бидејзе изолиран изолат на *Salmonella spp.*, ќе се постапува согласно Програмата за антимикробна отпорност за периодот 2022-2026 година (\*).

(6) Средствата за надоместување на трошоците за земање мостри и лабораториските испитувања за мониторинг на антимикробната отпорност се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

## Член 9

### Мониторинг на квалитет на храна од животинско потекло

(1) Мониторингот на квалитет на храна од животинско потекло се врши заради утврдување на степенот на исполнување на барањата за квалитет на храната од животинско потекло, како и утврдување на согласност на декларацијата на производот утврдена од страна на операторите со храна од животинско потекло.

(2) Мониторингот се спроведува од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство при вршењето на официјалните контроли на квалитетот на храната од животинско потекло, при што треба да се земат мостри од храна подготвена за ставање во промет, од објектите за преработка на храната од животинско потекло и/или од малопродажба, вклучувајќи ја и храната од увоз, за лабораториско испитување на:

- млеко и производи од млеко, согласно Правилникот за барања за квалитетот на суровото млеко, стандардите за квалитет на конзумното млеко, млечните производи и употребата на нивните називи, квалитетот и активноста на starter културите, сирилата и други специфични материи и начинот на нивна употреба, начинот на дополнително означување на млекото и млечните производи како и дозволеното отстапување на тежината во однос на декларираната(\*);

- месо, мелено месо, подготовки од месо и производи од месо, согласно Правилникот за барањата во однос на квалитетот на мелено месо, подготовки од месо и производи од месо;

- мед, согласно Правилникот за стандардите и начинот на одредување на квалитетот и начинот на пакување и означување на производите од пчели по однос на квалитетот (\*) и

- риба, согласно Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло (\*).

(3) Мониторингот на квалитетот на храната од животинско потекло од став (2) на овој член се спроведува според Планот за мониторинг на квалитет на храна од животинско потекло даден во Прилог 4 кој е составен дел на оваа наредба.

(4) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториските испитувања од став (2) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(5) Операторите со храна од животинско потекло при производството на храна треба да земаат и мостри за лабораториско испитување на готов производ, со кои ќе гарантираат исполнување на барањата за квалитет на храната од животинско потекло, како и утврдување на согласност на декларацијата на производот.

(6) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (5) на овој член се на товар на операторите со храна.

#### Член 10

#### **Мониторинг за безбедност на храната за животни**

(1) Мониторингот за безбедност на храната за животни се врши заради утврдување на степенот на исполнување на барањата за безбедност на храната за животни која се произведува или со која се хранат животните кои се користат за производство на храна за луѓе. Мониторингот на храната за животни се врши во сите фази на производство, преработка, складирање и дистрибуција на храната за животни, вклучувајќи ги и одгледувачите на животни запишани во Регистарот на одгледувалишта за животни во Агенцијата за храна и ветеринарство, во фаза која е најсоодветна за одреден параметар, критериум или барање за безбедност на храната за животни, освен на примарното производство наменето за сопствени потреби во домаќинството, како на храна за животни од домашно производство, така и на храна за животни од увоз.

(2) Мониторингот за безбедност на храната за животни се спроведува преку мерење, оценка и контрола на одредени параметри, критериуми и барања за храната за животни кои се поврзани со исполнување на општите и посебните барања за безбедност на храната за животни и следење на состојбата на безбедност на храната за животни.

(3) Мониторингот за безбедност на храната за животни се спроведува согласно Правилникот за начинот и постапката за земање мостри, начин и методи на вршење на лабораториски анализи на храната за животни(\*), Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни(\*), Правилникот за листата на непожелни супстанции во храната за животни и максимално дозволено ниво како и критичните точки за спроведување на истражување за идентификација на изворот и причините за пречекорување на максимално дозволеното ниво(\*) и Листата на суровини, материјали и други производи чие ставање во промет и употреба се забранети(\*).

(4) Мониторингот за безбедност на храната за животни се спроведува од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари согласно Планот даден во Програмата за мониторинг за безбедност на храна за животни за 2024 година.

(5) Средствата за надоместување на трошоците за спроведување на мониторингот на безбедноста на храната за животни од став (4) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(6) За утврдување на исполнувањето на барањата за безбедност на храната за животни, операторите кои произведуваат храна за животни треба да земаат и да доставуваат на лабораториска анализа мостри од сите суровини кои се користат за производство на храна за животни, пред приготвувањето на храната за животни, врз основа на сопствена анализа на ризик во зависност од потеклото на суровината и производниот процес, специфичен за одреден вид/категорија на објект.

(7) Покрај обврските од ставот (6) на овој член, операторите кои произведуваат храна за исхрана на животни треба да земаат и доставуваат на лабораториска анализа и мостри од сите готови крмни смеси за утврдување на исполнувањето на барањата за безбедност од аспект на микробиолошките критериуми и присуство на непожелни супстанции врз основа на сопствена анализа на ризик специфичен за одреден вид/категорија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(8) Потребните испитувања и минималниот број на мостри од храна за животни спроведени од страна на операторите се дадени во Планот за мониторинг за безбедност на храна за исхрана на животни од страна на операторите со храна за животни даден во Прилог 5 кој е составен дел на оваа наредба.

(9) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од ставовите (6) и (7) на овој член се на товар на операторите кои произведуваат храна за исхрана на животни.

#### Член 11

### **Мониторинг на безбедност на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат за исхрана на домашните миленици и како суровини за храна за исхрана на животни**

(1) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводите од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат за исхрана на домашните миленици и како суровини за храна за исхрана на животни се врши заради утврдување на степенот на исполнување на барањата од Законот за нуспроизводи од животинско потекло (\*).

(2) Мониторингот на безбедност на нуспроизводите од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат за исхрана на домашните миленици и како суровини за храна за исхрана на животни се врши во сите фази на ланецот на производство и промет, вклучувајќи и пратки од увоз, заради откривање на присуство на бактерии од видовите *Salmonella* и *Enterobacteriaceae*, согласно Правилникот за поблиските услови, начинот и постапката за спроведување и примена на забраните за употреба на одредени нуспроизводи во исхраната на животните, како и посебните услови кои треба да ги исполнуваат нуспроизводите во исхраната на животните при увоз и извоз (\*) и Правилникот за посебните услови кои треба да ги исполнуваат преработените животински протеини и другите преработени производи кои можат да се користат како материјал за исхрана на животните во однос на стандардите за преработка, суровините, складирањето, увозот и хигиенските услови како и условите кои треба да ги исполнуваат објектите за производство на храна за домашни миленици и техничките објекти и посебните технички услови за храната за домашни миленици и кучешки грицкалицы во однос на суровините, стандардите за преработка и увозот (\*). Параметрите за испитување, видот на производ за мострирање и фазата на производство од каде се врши мострирање се дадени во Дел 1 од Прилог 6 кој е составен дел на оваа наредба.



(3) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводите од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат за исхрана на домашните миленици и како суровини за храна за исхрана на животни се спроведува од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари согласно Планот за мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло даден во Прилог 6 Дел 3 од оваа наредба.

(4) Средствата за надоместување на трошоците за спроведување на мониторингот од став (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(5) Операторите со нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се користат за исхрана на домашните миленици и како суровини за храна за исхрана на животни треба редовно да земаат и доставуваат на лабораториска анализа мостри од дериватите на нуспроизводите од животинско потекло на начин пропишан во Правилникот за поблиските услови, начинот и постапката за спроведување и примена на забраните за употреба на одредени нуспроизводи во исхраната на животните, како и посебните услови кои треба да ги исполнуваат нуспроизводите во исхраната на животните при увоз и извоз (\*) и Правилникот за посебните услови кои треба да ги исполнуваат преработените животински протеини и другите преработени производи кои можат да се користат како материјал за исхрана на животните во однос на стандардите за преработка, суровините, складирањето, увозот и хигиенските услови како и условите кои треба да ги исполнуваат објектите за производство на храна за домашни миленици и техничките објекти и посебните технички услови за храната за домашни миленици и кучешки грицкалицы во однос на суровините, стандардите за преработка и увозот (\*).

(6) Мониторингот од став (5) на овој член се спроведува според Планот за мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло даден во Прилог 6 Дел 2 од оваа наредба.

(7) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (5) на овој член се на товар на операторите.

## Член 12

### **Мониторинг на безбедност на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на почва**

(1) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органските ѓубрива и подобрувачи на почвата се однесува на мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло употребени во одржување или збогатување на хранливоста на растенијата, физичките и хемиските карактеристики и биолошката активност на почвата, одделно или заедно. Овде се вбројуваат ѓубрива, содржина на дигестивен систем, компост и резидуи од разлагање (биогаз) согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло (\*). Мониторингот се врши во сите фази на ланецот на производство и промет. Истиот се спроведува на пратки при производство, преработка и дистрибуција, вклучувајќи и пратки од увоз, заради откривање на присуство на бактерии од видовите *Salmonella*, *Enterobacteriaceae*, *E. Coli* или *Enterococcaceae*. Ако нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на почва, потекнуваат од месно-коскено брашно или од преработени животински протеини потребно е да се испитуваат на *Salmonella* и *Enterobacteriaceae*, а доколку се работи за резидуи од разлагање (биогаз) или компост се испитува на *Salmonella* и *E. Coli* или *Enterococcaceae*. Параметрите за испитување, видот на производот за мострирање и фазата на производство од каде се врши мострирање се дадени во Прилог 6 Дел 1 од оваа наредба.

(2) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на почва се спроведува од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари согласно Планот за мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло даден во Прилог 6 Дел 3 од оваа наредба.

(3) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториските испитувања согласно став (2) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(4) Операторите со нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на почва, треба редовно да земаат и доставуваат на лабораториска анализа мостри од производите, на начин пропишан во Правилникот за условите кои треба да ги исполнуваат објектите за производство на храна за домашни миленици и техничките објекти за нус производи од животинско потекло и посебните технички услови и постапки за преработка при ставање во промет и увоз на храна за домашни миленици и технички производи од нус производи од животинско потекло(\*), Правилникот за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и условите за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 3 материјали и посебните услови за преработени животински протеини и други преработени производи кои може да се користат како материјал за исхрана на животните, Правилникот за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост како и постапките и барањата за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат преработувачките објекти за Категорија 1 материјали и Категорија 2 материјали на нус производи од животинско потекло и Правилникот за посебните услови во однос на објектите, техничката опременост, како и постапките и условите за вршење на соодветна дејност кои треба да ги исполнуваат олеохемиските објекти и објектите за производство на биогаз и компост.

(5) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на почва од став (4) на овој член се спроведува според Планот за мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло даден во Прилог 6 Дел 2 од оваа наредба.

(6) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (4) на овој член се на товар на операторите со нуспроизводи од животинско потекло.

### Член 13

#### **Контрола на штетници**

(1) Заради заштита на здравјето на луѓето, заштита на животната средина и здравствена заштита на животните, операторите со храна од животинско потекло, операторите со храна за животни и операторите со нуспроизводи од животинско потекло треба да воспостават соодветни програми за контрола на штетници, согласно технолошките карактеристики на процесот на производство на операторот. Контролата на штетници треба да се спроведе од страна на операторот, односно ангажирани правни лица кои се одобрени за вршење на таа дејност согласно прописите од областа на здравството и ветеринарното здравство.

(2) Средствата за спроведување на активностите од став (1) на овој член се на товар на операторите.

Член 14

**Мониторинг на резидуи и недозволени супстанции, мониторинг на микробиолошки критериуми, мониторинг на квалитет на храна од животинско потекло, храна за исхрана на животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати при увоз**

(1) Од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат мостри од храна од животинско потекло, храна за исхрана на животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се увезуваат во Република Северна Македонија, со цел вршење на мониторинг заради откривање на присуство на резидуи и недозволени супстанции со цел заштита на здравјето на луѓето и обезбедување на услови за непречен промет со производи од животинско потекло.

(2) Од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат мостри од храна од животинско потекло, храна за исхрана на животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се увезуваат во Република Северна Македонија со цел вршење на мониторинг на безбедноста и квалитет заради утврдување на степенот на исполнување на барањата за хигиенска исправност и квалитет.

(3) Од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат мостри од храна од животинско потекло, храна за исхрана на животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се увезуваат во Република Северна Македонија заради утврдување на исполнувањето на условите на микробиолошките критериуми и верификување на критериумите за безбедност на храната и критериумите за хигиената на процесот согласно Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*), прописите за безбедност на храна за исхрана на животни и прописите за нуспроизводи од животинско потекло.

(4) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри и лабораториските испитувања согласно ставовите (1), (2) и (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2024 година.

(5) Во случај на добиен позитивен наод од лабораториските испитувања на производи од животинско потекло, храна за животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати, кога земањето мостри од ставовите (1), (2) и (3) на овој член се спроведени при постоење на сомнеж, трошоците за земањето мостри се на товар на увозникот.

(6) Средствата за надоместување на трошоците за земањето мостри при задолжителното лабораториско испитување на следните десет пратки производи од животинско потекло, храната за исхрана на животни и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати во случај кога пратките не ги исполнуваат условите утврдени со прописите од областа на ветеринарното здравство и безбедност на храната се на товар на увозникот.

(7) Спроведувањето на мерките од ставовите (1), (2) и (3) на овој член се врши согласно одредбите од Правилникот за начинот и постапката за увоз и транзит, листа на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло, како и начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со живи животни, аквакултура и производи од животинско потекло (\*) и Правилникот за начинот и постапката за увоз и

транзит, начинот и постапката на вршење на проверка и преглед при увоз и транзит на пратка со нуспроизводи од животинско потекло, формата и содржината на ветеринарно-здравствениот сертификат или други документи што ја придружуваат пратката со нуспроизводи од животинско потекло, како и листата на трети земји од кои е одобрен увоз и транзит(\*)).

(8) Операторите кои увезуваат храна од животинско потекло, храна за исхрана на животните и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати треба да земаат и доставуваат на лабораториска анализа мостри од пратките кои ги увезуваат заради утврдување на исполнување на барањата за безбедност од аспект на микробиолошките критериуми, присуство на контаминенти, резидуи, непожелни супстанции и утврдување на квалитетот врз основа на сопствена анализа на ризик специфичен за одреден вид/категиорија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(9) Операторите од став (8) на овој член земањето на мостри за лабораториско испитување на увезените пратки го вршат врз основа на изготвен план кој ги опфаќа сите релевантни ризици по безбедност (микробиолошки, резидуи, непожелни супстанции и контаминенти) во зависност од видот и типот на храна од животинско потекло, храна за исхрана на животните и нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати, како и план за утврдување на квалитетот, одобрен од страна на официјалниот ветеринар надлежен за контрола на објектот.

(10) Операторите од став (8) на овој член земаат задолжително мостра за испитување доколку увезуваат за прв пат:

- нов производ од животинско потекло, храна за животни и нуспроизвод од животинско потекло, независно од која земја е производителот;
- производ од нов производител-извозник и
- од нова земја од која досега не увезувале.

(11) Средствата за надоместување на трошоците за лабораториските испитувања од став (8) на овој член се на товар на операторите.

## Член 15 Влегување во сила

Оваа наредба влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

Бр. 02- 448/2  
21 февруари 2024 година  
Скопје

Агенција за храна и ветеринарство  
в.д. Директор,  
**Николче Бабовски, с.р.**

Прилог 1

Земање на мостри на храна од животинско потекло во поглед на исполнувањето на микробиолошките критериуми за безбедност на храната

Дел 1. План за земање на мостри на храна од животинско потекло од страна на операторите со храна

<p>1.</p>	<p>Земање на мостри во кланици кои произведуваат црвено месо (говеда, овци, кози и свињи)</p>	<p><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></p> <p>Се земаат мостри од пет трупови по случаен избор во текот на секоја сесија за земање мостри. Местата за земање на мостри треба да бидат избрани земајќи ја во предвид технологијата на колење што се користи во секој објект.</p> <p>Земањето на мостри за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција:</p> <p>За производство со обем од 2000 говеда, 20000 свињи и овци/кози на годишно ниво, или повеќе од 40 говеда или 400 свињи, овци/кози неделно.</p> <p>Фреквенција на земање на мостри за <u>Salmonella</u> е пет мостри еднаш неделно, во неделите кога има колење (се бројат неделите во кои има колење), 30 последователни недели за сите видови одделно (30 x 5 = 150 мостри по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на мостри може да се намали на пет мостри еднаш на секои две недели.</p> <p>Кога се земаат мостри за анализа за <u>Salmonella</u>, се користи метод за земање на мостри со абразивен сунѓер. Вкупната површина за земање на мостри треба да покрива минимум 400 см<sup>2</sup>.</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u> е пет мостри еднаш неделно, во неделите кога има колење (се бројат неделите во кои има колење). Истите се земаат од четири места на секој труп. Четири мостри од ткиво, вкупно 20 см<sup>2</sup> треба да бидат добиени со деструктивен метод. Кога се користи недеструктивен метод за оваа намена, површината за земање на мостри треба да покрива минимум 100 см<sup>2</sup> (50 см<sup>2</sup> за трупови од мали преживари) по место за земање на мостри.</p> <p>Денот во неделата за вршење на земање на мостри треба да се менува.</p> <p>Бидејќи за мал број закрани животни од специфицираните видови, неделното земање на мостри не е применливо, земањето на мостри треба да се изврши според следните фреквенции:</p> <p>За производство со обем помеѓу 20 и 40 говеда, помеѓу 100 и 400</p>
-----------	---	--

		<p>свињи и овци/кози неделно фреквенцијата на земање на мостри треба да биде пет мостри еднаш на секои четири недели, во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење), како за испитување на <u>Salmonella</u> така и за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u>.</p> <p>За производство со обем помеѓу 5 и 20 говеда, помеѓу 50 и 100 свињи и овци/кози неделно, фреквенцијата на земање на мостри треба да биде пет мостри еднаш на секои осум недели во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење), како за испитување на <u>Salmonella</u> така и за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u>.</p> <p>За производство со обем помал од 10 говеда, 50 свињи и овци/кози неделно фреквенцијата на земање на мостри треба да биде пет мостри еднаш на секои 13 недели, како за испитување на <u>Salmonella</u> така и за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u>.</p> <p>Во случај кога дневното колење е помало од пет животни, мостри се земаат последователно и од следното колење за постигнување на потребните пет мостри.</p> <p>Операторите со храна во објектите кланици одобрени за извоз во Европска Унија кои не можат да ја исполнат пропишаната фреквенција на земање на последователни мостри дадена во Поглавје 2. Критериуми за хигиена на процесот од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошки критериуми за храната(*), потребно е при секое колење на животни наменети за извоз да земаат мостри за лабораториско испитување.</p>
2.	<p>Земање на мостри свежо црвено месо во парчиња (говеда, овци, кози и свињи)</p>	<p><u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u></p> <p>Земањето на мостри за овој критериум се применува за свежо месо од цицачи во парчиња за утврдување на присуство на <u>Salmonella, Campylobacter spp. Yersinia enterocolitica</u>. Се применува за месо пласирано на пазарот за време на неговиот рок на траење.</p> <p>Планот за земање мостри зависи од обемот на производството и е следната:</p> <p>Производство над 30000 кг/неделно - еднаш неделно.</p> <p>Производство помеѓу 10000 и 30000 кг/неделно - еднаш на две недели.</p> <p>Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш месечно.</p> <p>Производство под 5000 кг/неделно - еднаш на два месеци.</p>
3.	<p>Земање на мостри во кланици за живина</p>	<p><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></p> <p>Земањето на мостри за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција:</p> <p>За производство со обем над 500000 птици на годишно ниво или повеќе од 10000 неделно.</p>

	<p>Фреквенцијата на земање на мостри за <u>Salmonella</u> е пет мостри еднаш неделно, во неделите во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење во случај на неконтинуирано колење), 30 последователни недели (30 x 5 = 150 мостри по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на мостри може да се намали на пет мостри еднаш на секои две недели.</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри за <u>Campylobacter</u> е пет мостри еднаш неделно, во неделите во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење во случај на неконтинуирано колење), 52 последователни недели (52 x 5 = 260 мостри по видови). После 52 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на мостри може да се намали на пет мостри еднаш на секои две недели.</p> <p>Денот во неделата за земање на мостри треба да се менува.</p> <p>Во кланиците, ако тестовите за <u>Salmonella</u> и <u>Campylobacter</u> се вршат во иста лабораторија, се земаат кожи од врат од минимум 15 трупови од живина по случаен избор по ладење за време на секоја сесија на земање мостри. Пред испитувањето, мостри на кожата од вратот земени од најмалку три трупови од јато живина со исто потекло се собираат во еден примерок од 26 грама. Така мострите од кожа на вратот формираат 5 x 26 грама финални мостри (26 грама се потребни за да се извршат анализи за <u>Salmonella</u> и <u>Campylobacter</u> од еден примерок паралелно).</p> <p>Во кланиците, ако тестовите за <u>Salmonella</u> и <u>Campylobacter</u> се вршат во две различни лаборатории се земаат кожи од врат од минимум 20 трупови од живина по случаен избор по ладење за време на секоја сесија на земање мостри. Пред испитувањето, мостри на кожата од вратот земени од најмалку четири трупови од живина од јато со исто потекло се собираат во еден примерок од 35 грама. Така формираните мостри од кожа на вратот формираат мостри од 5 x 35 грама кои за возврат треба да се поделат за да се добијат 5 x 25 грама финални мостри (да бидат тестирани за <u>Salmonella</u>) и 5 x 10 грама финални мостри (да бидат тестирани за <u>Campylobacter</u>).</p> <p>По земањето мострите треба да се чуваат и да се транспортираат во лабораторија на температура не пониска од 1°C и не повисока од 8°C а времето помеѓу земањето на мострата и тестирањето на <u>Campylobacter</u> треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди интегритетот на примерокот. Мостри кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за <u>Campylobacter</u>.</p>
--	--

		<p>Бидејќи за мал број заклани животни неделното земање на мостри не е применливо, земањето на мостри треба да се изврши според следните фреквенции:</p> <p>За производство со обем помеѓу 3000 и 10000 птици/неделно, фреквенцијата на земање на мостри треба да биде пет мостри еднаш на секои четири недели, во неделите во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење во случај на неконтинуирано колење), како за испитување на <u>Salmonella spp.</u> така и за <u>Campylobacter spp.</u></p> <p>За производство со обем помал од 3000 птици/неделно, фреквенцијата на земање на мостри треба да биде пет мостри еднаш на секои осум недели, во неделите во кои има колење (себројат само неделите во кои има колење во случај на неконтинуирано колење), како за испитување на <u>Salmonella spp.</u> така и за <u>Campylobacter spp.</u></p> <p>Операторите со храна во објектите кланици кои неможат да ја исполнат пропишаната фреквенција на земање на последователни мостри дадена во Поглавје 2. Критериум за хигиена на процесот од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошки критериуми за храната(*), потребно е при секое колење на животни наменети за извоз да земаат мостри за лабораториско испитување.</p>
4.	<p>Земање на мостри – свежо месо од живина</p>	<p><b><u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u></b></p> <p>Земањето на мостри за овој критериум се применува за свежо месо во парчиња за утврдување на присуство на <u>Salmonella</u>, <u>Campylobacter spp.</u> <u>Yersinia enterocolitica</u>.</p> <p>Се применува за месо пласирано на пазарот за време на неговиот рок на траење.</p> <p>Фреквенцијата на земањето на мостри зависи од обемот на производството и е следната:</p> <p>Производство над 10000 кг/неделно - еднаш неделно.</p> <p>Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш на две недели.</p> <p>Производство под 5000 кг/неделно - еднаш месечно.</p> <p><b><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></b></p> <p>Земањето на мостри за овој критериум се применува во објектите за расекување на месото кои не се дел од кланицата, што го расекуваат и обработуваат месото. Се земаат мостри за анализа на <u>Salmonella spp.</u></p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри е пет мостри еднаш неделно (5 мостри од најмалку 25 грама од иста серија), во неделите во кои</p>



		<p>има расекување (се бројат само неделите во кои има расекување во случај на неконтинуирано расекување), 30 последователни недели (30 x 5 = 150 мостри по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на мостри може да се намали на пет мостри еднаш на секои две недели.</p>
<p>5.</p>	<p><b>Земање на мостри во објекти за производството на мелено месо, подготовки од месо и обескоскено месо</b></p>	<p><b><u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u></b> Операторите со храна во објектите за производство на мелено месо, месни подготовки и обескоскено месо земаат мостри од една серија на мелено месо, подготовки од месо и механички обескоскено месо за утврдување на критериумите за безбедност на храна, според наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.3, 1.5, 1.6, 1.7 и 1.8 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*). Фреквенцијата на земањето на мостри зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 30000 кг/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 кг/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 кг/неделно - еднаш на два месеци.</p> <p>Сите објекти кои произведуваат продукти наменети да се конзумираат сурови или недоволно термички третирани (тартар бифтек), без оглед на количината на производство треба да извршат неделно тестирање.</p> <p><b><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></b> Операторите со храна во објектите за производство на мелено месо, месни подготовки и обескоскено месо земаат мостри од опремата за производство во контакт со производите за утврдување на критериумите за хигиена на процес, односно присуство на <u>број на аеробни колонии и E coli</u>. Земањето на мостри за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција: Производство над 30000 кг/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 кг/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 кг/неделно - еднаш на два месеци.</p> <p>Во случај кога фреквенцијата на земањето мостри од мелено месо и подготовки од месо е еднаш неделно фреквенцијата на земањето мостри од мелено месо и подготовки од месо за анализи за <u>E. coli</u> и <u>аеробни колонии</u> може да се намали на две недели ако</p>

		<p>се добијат задоволителни резултати за шест последователни недели.</p> <p>Кога се земаат мостри за испитување на <u>Salmonella</u> од мелено месо и подготовки од месо, фреквенцијата може да се намали на на пет мостри на две недели ако се добијат задоволителни резултати во 30 последователни недели.</p>
6.	Земање на мостри во објекти кои произведуваат производи од месо	<p><b>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</b></p> <p>Операторите со храна во објектите за производство на производи од месо земаат мостри од една серија на производи од месо за утврдување на критериумите за безбедност на храна, соодветно според наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.3, 1.9, 1.10, 1.11 и 1.12 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е следната:          Производство над 30000 кг/неделно - еднаш неделно.          Производство помеѓу 10000 и 30000 кг/неделно - еднаш на две недели.          Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш месечно.          Производство под 5000 кгр/неделно - еднаш на два месеци.          Напомена: Земањето на мостри се врши посебно за разните групи на производи.</p> <p><b>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</b></p> <p>Операторите со храна во објектите за производи од месо земаат мостри од опремата за производство во контакт со производите за утврдување на критериумите за хигиена на процес соодветно според наведеното во Прилог 1 Поглавје 2 потточки 2.10 и 2.11 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно:          Производство над 30000 кг/неделно - еднаш неделно.          Производство помеѓу 10000 и 30000 кг/неделно - еднаш на две недели.          Производство помеѓу 5000 и 10000 кг/неделно - еднаш месечно.          Производство под 5000 кг/неделно - еднаш на два месеци.          Напомена: Земањето на мостри се врши по производствена линија.</p>
7.	Земање на мостри во објекти за	<p><b>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</b></p> <p>Операторите со храна во објектите за обработка на млеко и производство на производи од млеко земаат мостри од една</p>

	<p><b>обработка на млеко и производството на производи од млеко</b></p>	<p>серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, соодветно за производството, како што е наведено во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.3, 1.13, 1.14, 1.15, 1.28 и 1.53 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е следната:          Обработка над 500000 литри млеко/неделно - еднаш неделно.          Обработка помеѓу 100000 и 500000 литри млеко /неделно - еднаш на две недели.          Обработка помеѓу 50000 и 100000 литри млеко /неделно - еднаш месечно.          Обработка помеѓу 10000 и 50000 литри млеко /неделно - еднаш на два месеци.          Обработка под 10000 литри млеко /неделно - еднаш на четири месеци.</p> <p>Напомена: Земањето на мостри се врши посебно за разните групи на производи.</p> <p><b>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</b></p> <p>Операторите со храна во објектите за обработка на млеко и производство на производи од млеко земаат мостри од опремата за производство која доаѓа во контакт со производите за утврдување на критериумите за хигиена на процес, соодветно за производството, како што е наведено во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.2 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно:          Обработка над 500000 литри млеко/неделно - еднаш неделно.          Обработка помеѓу 100000 и 500000 литри млеко /неделно - еднаш на две недели.          Обработка помеѓу 50000 и 100000 литри млеко /неделно - еднаш месечно.          Обработка помеѓу 10000 и 50000 литри млеко /неделно - еднаш на два месеци.          Обработка под 10000 литри млеко /неделно - еднаш на четири месеци.</p>
8.	<p><b>Земање на мостри во објекти за обработка и</b></p>	<p><b>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</b></p> <p>Операторите со храна во објектите за обработка и препакување на риба земаат мостри од една серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, соодветно за</p>

	<p><b>препакување на риба</b></p>	<p>производството, како што е наведено во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.3, 1.34, 1.35, 1.36. 1.37 и 1.37а. од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е следната:</p> <p>Обработка над 30000 кг/неделно - еднаш месечно.</p> <p>Обработка помеѓу 10000 и 30000 кг /неделно - еднаш на два месеци.</p> <p>Обработка помеѓу 5000 и 10000 кг /неделно - еднаш на три месеци.</p> <p>Обработка помеѓу 3000 и 5000 кг /неделно - еднаш на четири месеци.</p> <p>Обработка под 3000 кг /неделно - еднаш на шест месеци.</p> <p><b>Напомена:</b> Земањето на мостри се врши посебно за разните групи на производи.</p> <p><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></p> <p>Операторите со храна во објектите за обработка и препакување на риба земаат мостри од една серија на производи за утврдување на критериумите за хигиена на процес соодветно за производството, како што е наведено во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.4 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно:</p> <p>Обработка над 30000 кг/неделно - еднаш месечно.</p> <p>Обработка помеѓу 10000 и 30000 кг /неделно - еднаш на два месеци.</p> <p>Обработка помеѓу 5000 и 10000 кг /неделно - еднаш на три месеци.</p> <p>Обработка помеѓу 3000 и 5000 кг /неделно - еднаш на четири месеци.</p> <p>Обработка под 3000 кг /неделно - еднаш на шест месеци.</p> <p><b>Напомена:</b> Земањето на мостри се врши посебно за разните групи на производи.</p>
<p>9.</p>	<p><b>Земање на мостри во објекти и оператори со храна за</b></p>	<p><u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u></p> <p>Операторите со храна во објектите за собирање и пакување на мед и производи на база на мед земаат мостри од една збирна серија на мед за утврдување на критериумите за безбедност на храна, согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.41 и 1.42</p>

	<p>собирање и пакување на мед и производи на база на мед</p>	<p>од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е следната:          Производство над 100000 кг/годишно - еднаш месечно.          Производство помеѓу 50000 и 100000 кг/годишно - еднаш на три месеци.          Производство под 50000 кг/годишно - еднаш на шест месец.</p> <p><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></p> <p>Операторите со храна во објектите за собирање и пакување на мед и производи на база на мед земаат мостри од една збирна серија на мед за утврдување на критериумите за хигиена на процес, согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.8. од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно:          Производство над 100000 кг/годишно - еднаш месечно.          Производство помеѓу 50000 и 100000 кг/годишно - еднаш на три месеци.          Производство под 50000 кг/годишно - еднаш на шест месеци.</p>
<p>10.</p>	<p>Земање на мостри во живинарски фарми кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе</p>	<p>Операторите со храна во живинарските фарми кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе земаат мостри за утврдување на критериумите за безбедност на храна согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточка 1.16 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од бројот на несилките во фармата и е следната:          За фарми со над 100000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на мостри еднаш месечно.          За фарми од 50000-100000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на мостри еднаш на два месеци.          За фарми од 20000-50000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на мостри еднаш на три месеци.          За фарми од 5000-20000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на мостри еднаш на четири месеци.</p>

		<p>За фарми од 1000 до 5000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на мостри еднаш на шест месеци.</p> <p>За фарми под 1000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе се потребно е земање на мостри еднаш годишно.</p>
<p>11.</p>	<p><b>Земање на мостри во објекти и оператори со храна кои произведуваат производи од јајца</b></p>	<p><b><u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u></b></p> <p>Операторите со храна во објектите кои произведуваат производи од јајца земаат мостри од една збирна серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточка 1.2, 1.3, 1.17, 1.18 и 1.19 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е следната:</p> <p>Производство над 10.000 кг/неделно еднаш месечно.</p> <p>Производство помеѓу 5.000 и 10.000 кг/неделно - еднаш на два месеци.</p> <p>Производство помеѓу 3.000 и 5.000 кг/неделно - еднаш на три месеци.</p> <p>Производство помеѓу 1.000 и 3.000 кг/неделно - еднаш на четири месеци.</p> <p>Производство под 1.000 кг/неделно - еднаш на шест месеци.</p> <p><b><u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u></b></p> <p>Операторите со храна во објектите кои произведуваат производи од јајца земаат мостри од една збирна серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.3 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(*).</p> <p>Фреквенцијата на земање на мостри зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно:</p> <p>Производство над 10.000 кг/неделно – еднаш месечно.</p> <p>Производство помеѓу 5.000 и 10.000 кг/неделно – еднаш на два месеци.</p> <p>Производство помеѓу 3.000 и 5.000 кг/неделно – еднаш на три месеци.</p> <p>Производство помеѓу 1.000 и 3.000 кг/неделно – еднаш на четири месеци.</p> <p>Производство под 1.000 кг/неделно – еднаш на шест месеци</p>

Дел 2. План за земање на мостри од страна на официјалните ветеринари во однос на исполнување на критериумот за безбедност на храна и критериумот за хигиена на процесот на храната од животинско потекло

Вид на храна	Микро-организми/ нивни токсини, метаболити	Процент од број на мостри	Фаза на која се однесува критериумот
<b>Критериум за безбедност на храна</b>			
Храна готова за консумирање, свежи и замрзнати конфекционирани риби, мекотели и полжави	Listeria monocitogenes	20% (*)	пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна / производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Свежо месо (разладено и замрзнато) од цицачи и живина во парчиња	Salmonella spp. Campylobacter spp. Yersinia enterocolitica	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Мелено месо и подготовки од месо произведени од живинско месо наменети за јадење по термичка обработка	Salmonella Campylobacter spp.	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Мелено месо и подготовки од месо произведени од сите останати видови освен од живина, наменети за јадење по термичка обработка	Salmonella Yersinia enterocolitica - за месо од свињи E. coli O 157:H7 -	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Механички одкоскено месо (МОМ)	Salmonella Campylobacter spp. Yersinia Enterocolitica - за месо од свињи	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Производи од месо од живина наменети за конзумација по термичка обработка	Salmonella Campylobacter spp.	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

Термички обработени производи од животинско масно ткиво, чварки	Salmonella Listeria monocytogenes	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сирења произведени од млеко подложени на пониска термичка обработка од пастеризација и созреани сирења од млеко или сурутка подложени на пастеризација или посилна термичка обработка	Listeria monocitogenes	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Млеко во прав, сурутка во прав, евапорирано млеко, меки сирења направени од непастеризирано млеко (бри, камембер, даниш блу, рокфорт и др.) или подложено на пониска термичка обработка од пастеризација	Salmonella	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Желатин и колаген, производи од јајца, со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од Salmonella	Salmonella	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сладолед од млечни состојки, прашкасти смеси за сладолед	Salmonella	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Јајца	Salmonella Listeria monocitogenes	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сирења, млеко во прав и сурутка во прав, како што е наведено во критериумите за коагулаза-позитивни стафилококи	Стафилококни ентеротоксини	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Свежи и замрзнати, конфекционирани,	Salmonella Listeria	20% (*)	производи пласирани на



порционирани риби, бивалвни мекотели и иглокожи, туникати и полжави	monocytogenes		пазарот во текот на нивниот рок на траење
Пастеризирани полуконзерви од риби, ракови, школки полжави, главоноги и жаби	Vibrio parahaemolyticus Salmonella Listeria monocytogenes	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Адитиви за производи од месо и млечни производи и стартерски култури	Salmonella	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Рибни производи од видови риба кои имаат високо количество на хистидин	Хистамин	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Свежо месо од живина -труп	Salmonella TiphуMurium Salmonella Enteritidis	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење детекција и серотипизација
Мед	Сулфито редуцирачки клостридии	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Морска риба (разладена и замрзната)	Детекција на Anisakis spp ларви во месо	20% (*)	производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
<b>Критериум за хигиена на процес</b>			
Трупови на говеда, овци и кози	Број на аеробни колони Enterobacteriaceae	20% (*)	трупови по завршено тримување, но пред ладење
Трупови на свињи	Број на аеробни колони Enterobacteriaceae	20% (*)	трупови по завршено тримување, но пред ладење
Трупови на говеда	Salmonella spp	49 (**)	одобрани објекти –

			кланици (трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на овци	Salmonella spp	49 (**)	одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на свињи	Salmonella spp	49 (**)	одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на живина (бројлери)	Salmonella spp	49 (**)	одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по ладење)
Трупови на живина (бројлери)	Campylobacter spp	49 (**)	одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по ладење)
Мелено месо	Број на аеробни колонии E.coli	20% (*)	крај на производниот процес
Подготовки од месо	E.coli	20% (*)	крај на производниот процес
Стерилизирани конзерви од месо и риба, ракови, школки, полжави, главоноги и жаби	Аеробни мезофилни бактерии Clostridium perfringens	20% (*)	крај на производниот процес
Пастеризирано млеко и други пастеризирани течни млечни производи	Enterobacteriaceae	20% (*)	крај на производниот процес
Сирења од млеко или сурутка подложени на термичка обработка	E.coli	20% (*)	во текот на производниот процес кога бројот на E.Coli се очекува да биде најголем
Сирења произведени од млеко подложени на	Коагулаза- позитивни	20% (*)	во текот на производниот

пониска термичка обработка од пастеризација и созреани сирења од млеко или сурутка подложени на пастеризација или посилна термичка обработка	стафилококи E.coli		процес кога се очекува бројот на стафилококи да биде најголем
Недозреани сирења од млеко или сурутка подложени на пастеризација или посилна термичка обработка	Коагулаза- позитивни стафилококи	20% (*)	крај на производниот процес
Топено сирење и млечни и сирни намази топлински обработени	Коагулаза- позитивни стафилококи E.coli Сулфито редуктивни кlostридии Квасци и мувли Аеробни мезофилни бактерии	20% (*)	крај на производниот процес
Мед	Сулфито редуцирачки кlostридии Квасци и мувли	20% (*)	производствен процес
Млеко во прав, течни и прашкасти смеси за сладолед, желатин и други белковински производи од животинско потекло	Bacillus cereus Enterobacteriaceae	20% (*)	крај на производниот процес

**Забелешка:**

(\*) 20% од бројот на мостри даден во Дел 1 од овој прилог кој треба да го земе операторот со храна.

Во случај кога 20% од бројот на мострите на операторите со храна е помалку од 1 мостра годишно, тогаш се зема 1 мостра годишно.

Распределбата на мострите по вид на храна и оператор ќе се врши по месечен план.

(\*\*) Во кланиците се земаат мостри еднаш неделно во неделите кога има колење до постигнување на најмалку 49 земени мостри.

### Дел 3. Официјални контроли за откривање на присуство на *Salmonella*

(1) Официјалниот ветеринар при вршење на контрола на мерките за подобрување на хигиената при колење и на процесот и потеклото на животните од Дел 1 точки 1 и 3 од овој прилог, применува една или повеќе од следните мерки:

а) официјално земање мостри со користење на истиот метод и предел за земање мостри како методот и пределот од кој што го земал операторот со храна. Се земаат најмалку 49 случајни мостри. Врз основа на проценка на ризик, наведениот број на мостри може да се намали во малите кланици и

б) подобрување на хигиената при колење, контролата на процесот и потеклото на животните, собира информации за вкупниот број мостри и за бројот на мостри позитивни на *Salmonella* земени од страна на операторите со храна во согласност со Прилог I Поглавје 2 точките 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.5 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (\*).

(2) Доколку операторот со храна неколку пати не ги исполни барањата за хигиена на процесот, официјалниот ветеринар ќе побара од операторот да достави акционен план и да ги следи резултатите од тој план.

(3) Во врска со вкупниот број на мостри и бројот на мостри позитивни за *Salmonella* се поднесува извештај во согласност со член 9 став (1) од Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот(\*).

### Дел 4. Официјални контроли за откривање на присуство на *Campylobacter*

(1) Официјалниот ветеринар врши проверка дали операторот со храна ги применува барањата за хигиена на процесите за *Campylobacter* на трупови од бројлери од Дел 1 точка 3 од овој прилог, така што:

а) зема мостри со користење на истиот метод и предел за земање мостри како методот и пределот од кој што ги земал операторот со храна. Се земаат најмалку 49 случајни мостри. Врз основа на проценката на ризик, наведениот број мостри може да се намали во малите кланици или

б) собира информации за вкупниот број мостри и за бројот на мостри со повеќе од 1 000 cfu / g на бактеријата *Campylobacter* земени од страна на операторите со храна во согласност со Прилог I Поглавје 2 точка 2.1.9. од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната(\*).

(2) Доколку операторот со храна последователно не ги исполнува барањата за хигиена на процесот, официјалниот ветеринар ќе побара од операторот да достави акционен план и да ги следи резултатите од тој план.

(3) Доколку вкупниот број мостри и бројот на мостри со повеќе од 1 000 cfu / g на *Campylobacter* се земени во согласност со ставот (1) точка а) или точка б) на овој член се доставува извештај во согласност со член 9 став (1) од Правилникот за начинот на вршење на официјалните контроли и постапките за мониторинг на зоонози и предизвикувачи на зоонози и листа на зоонози и предизвикувачи на зоонози кои се редовно предмет на мониторингот(\*).

Прилог 2

План за мониторинг за испитување на критериумите на суровото млеко со опремата која доаѓа во контакт со млекото

Вид на сурово млеко и опрема која доаѓа во контакт со млекото	Вид на испитување	Број на мостри
Сурово млеко од крави и овци	Број на колонии на 30 °C (на ml)	6400
Сурово млеко од крави	Број на соматски клетки (на ml)	5100
Опрема која доаѓа во контакт со млекото од крави и овци	Број на колонии на 1 cm <sup>2</sup>	850
Сурово млеко од крави и овци	Содржината на масти	1200
Сурово млеко од крави и овци	Содржината на протеини	1200
Вкупно		14750

## План за мониторингот на антимикробна отпорност

Бактерија	Популација на животни	Потекло на мостри	Вид на мостри	Број на мостри
<i>Salmonella spp.</i>	Бројлери	Кланица	Кожа од врат	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални мостри	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални мостри	20
<i>C. jejuni</i>	Бројлери	Кланица	Цекални мостри	5
<i>C. coli</i>	Бројлери	Кланица	Цекални мостри	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални мостри	30
Индикатор коменсална <i>E. coli</i>	Бројлери	Кланица	Цекални мостри	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални мостри	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални мостри	20
<i>E. coli</i> кои произведуваат ESBL, AmpC или карбапенемази	Бројлери	Малопродажба	Свежо месо	5
	Товени свињи	Малопродажба	Свежо месо	15
	Говеда под 1 год. старост	Малопродажба	Свежо месо	10
<i>E. faecalis</i>	Бројлери	Кланица	Цекални мостри	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални мостри	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални мостри	20
<i>E. faecium</i>	Бројлери	Кланица	Цекални мостри	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални мостри	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални мостри	20
Метицилин-резистентен <i>Staphylococcus aureus</i>	Товени свињи за колење и свињи во тов (3 - 11 недели старост)	Фарма / Кланица	Кожни брисеви	45
	Бројлери	Фарма	Брисеви со чизма	5
	Говеда	Кланица	Брисеви од	20

			ноздрвите	
	Молзни говеда	Фарма	Цистерна за млеко	60
	Свежо месо од свињи	Малопродажба	Свежо месо	10
	Свежо месо од бројлери	Малопродажба	Свежо месо	5
	Свежо месо од говеда	Малопродажба	Свежо месо	5
<b><i>Salmonella spp.</i></b>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	15
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	5
<b>Индикатор коменсална <i>E. coli</i></b>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	15
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	5
	Месо од свињи	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	15
	Месо од говеда	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
<b>Изолати од <i>ESBL-</i> или <i>AmpC-</i> или <i>CP-</i> продуцирачка <i>E. coli</i></b>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	15
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	5
	Месо од свињи	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	15
	Месо од говеда	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
<b>Вкупно</b>				550

(\*) под свежо месо се подразбира само разладено месо (замрзнатото месо е исклучено), вклучувајќи и месо кое е завиткано, вакумирано или завиткано во контролирана атмосфера.

## План за мониторинг на квалитет на храна од животинско потекло

Вид на храна	Вид на испитување	Број на мостри
Млеко и производи од млеко	одредување на содржината на млечни масти	40
производи од млеко - ферментирани производи од млеко (јогурт и кисело млеко), сирење и производи од сирење, млечни аналози	одредување на содржината на адитиви - конзерванси (сорбинска киселина-сорбат)	20
Млеко и производи од млеко	одредување на сува материја	40
Производи од млеко и производи од месо	одредување на растителни масти	40
Млеко и производи од млеко	одредување на содржината на млечни протеини	40
Млеко и производи од млеко	одредување на млеко во прав/згуснато млеко	40
Млеко и производи од млеко	одредување на киселост	15
Пастеризирано млеко	тест на алкална фосфатаза	70
Производи од млеко – свежо сирење, топено сирење, павлака, УХТ млеко и ферментирани ароматизирани производи од млеко	одредување на фосфати	30
Производи од месо (термички обработени готови за консумирање)	одредување на фосфати	30
Производи од млеко, сладолед, ароматизирани ферментирани производи од млеко, преработени производи од риба	одредување на адитиви-бои	30
Производи од месо	определување на нитрити	40
Производи од месо и производи од млеко (зрели сирења и производи од сирење)	определување на нитрати	40
Производи од месо, подготовки од месо	содржина на протеини од месо	60
Мелено месо, подготовки од месо и производи од месо	одредување на потекло на протеини	40
Мелено месо, производи од месо, подготовки од месо	одредување однос сврзно ткиво /месни протеини	50
Производи од месо, подготовки од месо	определување на содржината на вода	50



Мелено месо, производи од месо	определување на содржината на масти	45
Производи од месо, подготовки од месо	одредување на присуство на МОМ (квалитативно и квантитативно)	40
Производи од месо, мелено месо и подготовки од месо	одредување на содржина на сол	20
МОМ	одредување на содржина на калциум	20
Производи од месо, производи од млеко, мед	одредување на содржина на скроб	35
Производи од месо и производи од млеко	содржина на соја	20
Мед	одредување на присуство на сахароза	30
Мед	одредување на присуство на гликоза и фруктоза	30
Мед	содржина на влага	20
Мед	електрична спроводливост	20
Мед	активноста на ензимот на диастаза	20
Мед	одредување на автентичност на медот (испитување на додадени растителни високофруктозни шеќери C-3 и C-4)	30
Мед	содржина на хидроксиметилфурфурал	30
Мед	одредување на вид и потекло на мед-поленска анализа	30
Риба (бела риба, замрзната риба, органолептички промени)	одредување на содржина на TVB-N (вкупен испарлив азот)	10
Чадени производи од месо и чадена риба	полициклични ароматични јаглеводороди (бензо(а)пирен и збир од бензо(а)пирен, бенз(а)антрацен, бензо(б)флуорантен и крисен)(ПАН,РСВ)	45
Конзерви со производи од животинско потекло	неоргански калај	10
Производи од животинско потекло	детекција на радионуклеоиди	20
Млеко и производи од млеко, внатрешни органи – црн дроб	Афлатоксин М 1, В1, В2, G1, G2	40
Производи од животинско потекло	одредување на нутритивни вредности (енергетска вредност, масти од кои заситени масни киселини, јаглехидрати од кои шеќери, протеини и сол)	100
Вкупно		1290

Распределбата на мострите по вид на храна и оператор ќе се врши со план на месечно ниво.

Прилог 5

**План за мониторинг за безбедност на храната за животни од страна на операторите со храна за животни**

**Дел 1. Параметри и видови мостри од храната за животни**

Земањето на мостри од храната за животни се врши заради утврдување на следните параметри, каде е соодветно:

Параметри	Вид на храна за животни од која се земаат мостри за испитување
Салмонели	За испитување на Салмонели се земаат мостри од: - Суровини на храна за животни и - Крмни смеси.
Сулфоредуктивни клостридии	За испитување на Сулфоредуктивни клостридии се земаат мостри од: - Суровини на храна за животни и - Крмни смеси.
Неоргански контаминенти и азотни соединенија	За испитување на Арсен се земаат мостри од: - Суровини на храна за животни; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на елементи во траги во крмни смеси; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни. За испитување на Кадмиум се земаат мостри од: - Суровини за храна за животни од растително потекло; - Суровини за храна за животни од животинско потекло; - Суровини за храна за животни од минерално потекло; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на елементи во траги во крмни смеси; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на врзувачи и средства против згрутчување; - Премикси; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни. За испитување на Жива се земаат мостри од: - Суровини за храна за животни и - Крмни смеси. За испитување на Олово се земаат мостри од: - Суровини за храна за животни; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на елементи во траги во крмни смеси; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на врзувачи и средства против згрутчување; - Премикси;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна.</li> </ul> <p>За испитување на <b>Нитрити</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul> <p>За испитување на <b>Флуор</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul> <p>За испитување на <b>Меламин</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Микотоксини</b> <b>Токсини и токсигени</b> <b>габички</b></p>	<p>За испитување на <b>Афлатоксин В1</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
	<p>За испитување на <b>Зеараленон</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
	<p>За испитување на <b>Охратоксин А</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
	<p>За испитување на <b>Деоксиниваленол</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
	<p>За испитување на <b>Фумонисин В1 + В2</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Дополнителна храна за животни и</li> <li>- Комплетна храна за животни.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Органохлорни</b> <b>соединенија (со исклучок</b> <b>на диоксини и</b> <b>полихлорирани</b> <b>бифенили)</b></p>	<p>За испитување на <b>Органохлорни соединенија</b> (со исклучок на диоксини и полихлорирани бифенили) се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни и</li> <li>- Крмни смеси.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Диоксин и</b> <b>полихлорирани</b> <b>бифенили PCBs</b></p>	<p>За испитување на <b>Диоксин и полихлорирани бифенили PCBs</b> се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни од растително потекло;</li> <li>- Суровини за храна за животни од минерално потекло;</li> <li>- Суровини за храна за животни од животинско потекло;</li> <li>- Адитивите за храна за животни: каолинитска глина, вермикулит, натролит-фонолит, синтетички калциум алуминат и клиноптилолит со седиментно потекло кои припаѓаат на функционални групи на врзувачи и средства против згрутчување;</li> <li>- Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на елементи во траги во крмни смеси;</li> <li>- Премикси и</li> <li>- Крмни смеси.</li> </ul>

<p><b>Одобрени адитиви во нецелна храна за животни по неизбежно пренесување - Кокцидиостатици</b></p>	<p>За испитување на Одобрени адитиви во нецелна храна за животни по неизбежно пренесување - Кокцидиостатици се земаат мостри од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суровини за храна за животни;</li> <li>- Крмни смеси и</li> <li>- Премикси.</li> </ul>
<p><b>Контаминација со забранети животински протеини</b></p>	<p>За испитување на контаминација со забранети животински протеини за исхрана на преживни и непреживни животни се земаат мостри од крмни смеси за исхрана на преживни и непреживни животни кои содржат преработени протеини од животинско потекло, рибино брашно и преработени протеини од животинско потекло.</p>

**Дел 2. Минимален број на мостри за лабораториско испитување за утврдување на исполнувањето на барањата за безбедност на храната за животни**

**А) При производство на крмни смеси за животни во Република Северна Македонија врз основа на обемот на производство:**

- кога обемот на производство на храна за животни е до 5.000 тони годишно, потребно е најмалку еднаш на три месеци да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативна мостра од секој вид храна за животни;
- кога обемот на производство на храна за животни е помеѓу 5.000 и 10.000 тони годишно, потребно е најмалку еднаш на два месеци да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативна мостра од секој вид храна за животни и
- кога обемот на производство на храна за животни е поголем од 10.000 тони годишно, потребно е најмалку еднаш месечно да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативна мостра од секој вид храна за животни.

**Б) Операторите со храна за животни кои ставаат во промет масла, масти и производи добиени од нив кои се наменети за употреба во храната за животни, вклучително и крмни смеси, треба да ги испитуваат овие производи во акредитирани лаборатории за количината на диоксини и РСВ слични на диоксин во согласност со Правилникот за барањата за операторите со храна за животни во која било фаза на производство, преработка и дистрибуција на храната за животни, како и хигиенските барања за добрите практики за исхрана на животните (\*) и Правилникот за начинот и постапката за земање мостри, начин и методи на вршење на лабораториски анализи на храната за животни (\*). Испитувањата треба да се извршуваат со најмалку од следните фреквенции (доколку не е поинаку назначено, серијата од производи кои треба да се испитуваат не треба да надминува 1000 тони):**

**1) оператори со храна за животни кои преработуваат сурови растителни масти и масла:**

а) 100% од сериите на производите добиени од масла и масти од растително потекло, со исклучок на:

- глицерин
- лецитин
- смола и
- производи од потточка б) на оваа точка;

б) киселите масла од хемиско рафинирање, сапунските талози, користените средства за филтрирање, употребената земја за избелување и влезните серии на сурово кокосово масло треба да се анализирани и документирани како дел од НАССР системот.

**2) оператори со храна за животни кои произведуваат животински масти, вклучително и операторите кои преработуваат животински масти, една репрезентативна анализа на 5000 тони со најмалку една репрезентативна анализа годишно од животинска маст и производи добиени од животинска маст, кои припаѓаат на категорија 3 материјал наведена во Листата на категоризирани нуспроизводи од животинско потекло (\*) или од објект, одобрен за производство на храна наменета за исхрана на луѓето.**

**3) оператори со храна за животни кои произведуваат рибино масло:**

а) 100% од сериите од рибино масло доколку се произведени од:

- производи добиени од рибино масло, освен рафинирано рибино масло;
- рибници без историја на мониторинг, со неодредено потекло или од Балтичкото Море;

- рибни нуспроизводи од објекти за преработка на риба за исхрана на луѓе кои не се одобрени за производство на храна наменета за исхрана на животните и
- риби од видовите *Micromesistius poutassou* и видови од фамилијата *Clupeidae*;

б) 100% од излезните серии од производи добиени од рибино масло, освен рафинирано рибино масло;

в) една репрезентативна анализа на 2000 тони за рибино масло кое не е наведено во потточката а) на оваа точка;

г) рибиното масло кое е деконтаминирано со официјално одобрен третман како што е наведено во Прилог 7 од Правилникот за општи и посебни барања за безбедност на храната за животни (\*) треба да е анализирано и документирано како дел од НАССР системот.

**4) оператори со храна за животни кои вршат дејност во олеохемиската индустрија кои ставаат во промет храна за животни:**

а) 100% од влезните серии на животински масти и рибино масло кои не се претходно опфатени, отпадни масла и масти од операторите со храна одобрени за производство на храна наменета за исхрана на луѓето и мешани масти и масла;

б) 100% од сериите на производи добиени од масла и масти ставени во промет како храна за животни, освен:

- глицерин
- чисти дестилирани масни киселини настанати со разделување и
- производи наведени во потточката в) на оваа точка;

в) сурови масни киселини настанати со разделување, масни киселини естерифицирани со глицерол, моно и диглицериди на масни киселини, соли на

масни киселини и влезни серии на сурово кокосово масло треба да се анализирани и документирани како дел од НАССР системот.

**5) оператори со храна за животни кои вршат производство на биодизел кои ставаат во промет храна за животни:**

а) 100% од влезните серии на животински масти и рибино масло кои не се претходно опфатени, отпадни обновени (третирани/рециклирани) масла и масти од операторите со храна одобрени за производство на храна наменета за исхрана на луѓето и мешани масти и масла;

б) 100% од сериите на производи добиени од масла и масти кои се ставаат во промет како храна за животни, освен:

- глицерин
- лецитин
- смола и
- производи наведени во потточка в) на оваа точка;

в) киселите масла од хемиско рафинирање, сапунските талози и суровото кокосово масло треба да се анализирани и документирани како дел од НАССР системот.

**б) оператори со храна за животни кои управуваат со објекти за мешање на масти, каде операторот со храна за животни може да одбере една опција:**

а) 100% од влезните серии на сурово кокосово масло, животински масти и рибино масло кои не се претходно опфатени, отпадни обновени (третирани/рециклирани) масла и масти од операторите со храна одобрени за производство на храна наменета за исхрана на луѓето и мешани масти и масла и производи добиени од масла и масти, освен:

- глицерин
- лецитин
- смола и
- производи наведени во потточка б) на оваа точка;

б) киселите масла од хемиско рафинирање, суровите масни киселини настанати со разделување, чистите дестилирани масни киселини настанати со разделување и сапунските талози треба да се анализирани и документирани како дел од НАССР системот или

в) 100% од сериите на мешани масти и масла кои се користат за храна за животни.

**7) операторите со храна за животни различни од оние опфатени во точка б):**

а) 100% од влезните серии на сурово кокосово масло, животински масти и рибино масло кои не се претходно наведени, отпадни обновени (третирани/рециклирани) масла и масти од операторите одобрени за производство на храна наменета за исхрана на луѓето и мешани масти и масла и производи добиени од масла и масти, освен:

- глицерин
- лецитин
- смола
- производи наведени во потточка б) на оваа точка;

б) киселите масла од хемиско рафинирање, сурови масни киселини настанати со разделување, чистите дестилирани масни киселини настанати со разделување, користените средства за филтрирање, употребената земја за избелување и

сапунските талози треба да се анализирани и документирани како дел од НАССР системот;

в) 1% од сериите од произведена мешана храна за животни што содржат производи наведени во потточките а) и б) на оваа точка.

**Напомена:** Доколку операторот со храна за животни има документарен доказ дека одредена серија на производ или сите составни компоненти на одредена серија на производ која влегува во неговиот објект е анализирана во претходната фаза на производство, преработка или дистрибуција, операторот ќе биде ослободен од обврската да ја анализира оваа серија.

Увозниците кои ставаат во промет во промет масла, масти и производи добиени од нив кои се наменети за употреба во храната за животни, вклучително и крмни смеси, треба да ги испитуваат овие производи во акредитирани лаборатории за количината на диоксини и РСВ слични на диоксин, во согласност со Правилникот за начинот и постапката за земање мостри, начин и методи на вршење на лабораториски анализи на храната за животни (\*), со најмалку од следната фреквенција:

а) 100% од увезените серии на сирово кокосово масло, животински масти, рибини масла, отпадни обновени (третирано/рециклирани) масла и масти од операторите на храна, мешани масти и масла, токофероли екстрахирани од растително масло и токоферил ацетат направен од него и производи добиени од масла и масти, освен:

- глицерин
- лецитин
- смола и
- производи наведени во потточка б) на оваа точка;

б) кисели масла од хемиско рафинирање, сурови масни киселини настанати со разделување, чисти дестилирани масни киселини настанати со разделување и сапунски талози треба да бидат анализирани и документирани како дел од НАССР системот.

**Напомена:** Доколку за одредена пратка е извршено испитување од страна на надлежна институција во Република Северна Македонија (Агенција за храна и ветеринарство, Државен инспекторат за земјоделство и/или Фитосанитарна управа) или доколку пратката е пратена со резултати од испитување извршено од страна на надлежна институција од земјата извозник, операторот со храна за животни може да ги користи резултатите од тие испитувања.

## Прилог 6

## План за мониторинг на нуспроизводи од животинско потекло

## Дел 1. Параметрите за испитување, видот на производ за мострирање и фаза на производство од каде се врши мострирање

Параметри	Вид на производ од кој се земаат мостри за испитување	Фаза од каде се врши мострирање
<p><b>Микробиолошки опасности</b></p> <p>Enterobacteriaceae и Salmonella</p>	<p>Храна за домашни миленици</p>	<p>Земањето мостри треба да се изврши во која било фаза по последниот температурен запис на термичкиот третманот односно во фазата на складирање или при отстранување од складиштето.</p> <p>Земањето мостри за Enterobacteriaceae е да се укаже на адекватна термичка обработка и треба да се одржи веднаш по фазата на температурниот третман.</p> <p>Мострите за Salmonella треба да се земаат за време на складирањето или за време на складирањето или при отстранувањето од складиштето.</p>
<p><b>Микробиолошки опасности</b></p> <p>Salmonella E.coli или Enterococcaceae</p>	<p>Органски ѓубрива, компост и резидуи од биогаз (дигестат)</p>	<p>Земањето мостри треба да се изврши во која било фаза по последниот температурен запис на термичкиот третманот односно во фазата на складирање или при отстранување од складиштето. За објектите за биогаз, ова може да се изврши во фазата на дигестија, во зависност од видот на системот.</p> <p>Земањето мостри за E.coli или Enterococcaceae е да се укаже на адекватна термичка обработка и треба да се одржи веднаш по фазата на температурниот третман, каде што е можно (постои голема веројатност за повторна контаминација од околината после пост третман). Мострите од Salmonella треба да се земаат за време на складирањето или за време на отстранување од складиштето, бидејќи тоа е тест за превенција од вкрстена контаминација.</p>
<p><b>Микробиолошки опасности</b></p> <p>Enterobacteriaceae и Salmonella</p>	<p>Преработени животински протеини Производи од крв Производи од јајца</p>	<p>Земањето мостри треба да се изврши во која било фаза по последниот температурен запис на термичкиот третманот односно во фазата на складирање или при отстранување од складиштето.</p> <p>Земањето мостри за Enterobacteriaceae е да се укаже на адекватна термичка обработка и треба да се изврши веднаш по фазата на температурниот третман.</p>



		Мострите за Salmonella треба да се земаат за време на складирањето или при испорака.
--	--	--

**Дел 2. Земање на мостри нуспроизводи од животинско потекло од страна на операторите со нуспроизводи од животинско потекло**

Минимален број на мостри за лабораториско испитување за утврдување на исполнувањето на барањата за безбедност на нуспроизводи од животинско потекло:

**А) при производство во Република Северна Македонија - врз основа на обемот на производство:**

Се зема 1 репрезентативен примерок од секоја серија.

**Б) при увоз на нуспроизводи од животинско потекло – врз основа на увезени пратки:**

- секоја пратка од нов производител
- секоја трета наредна пратка до десетата пратка
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Напомена: се мострираат пратки од кои Агенцијата за храна и ветеринарство нема земано примерок.

**Дел 3. Земање на мостри нуспроизводи од животинско потекло од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство**

Минимален број на мостри за лабораториско испитување за утврдување на исполнувањето на барањата за безбедност на нуспроизводи од животинско потекло:

**А) при производство во Република Северна Македонија**

**а) Храна за домашни миленици - се земаат вкупно четири примерока**

**б) Органски ѓубрива, компост и резидуи од биогаз (дигестат) - се земаат вкупно девет примерока**

**Б) при увоз на нуспроизводи од животинско потекло**

**а) Храна за домашни миленици**

- од непакувани пратка на производи кои потекнуваат од трети земји - од секој производител, од секоја пратка до шестата пратка. Доколку шест последователни тестови се покажат негативни, може да земаат мостри од следните непакувани пратки, по случаен избор, но најмалку секоја петта пратка.
- од пакуваната пратка со производи, спакувана во објектот за производство на потекло:
  - секоја прва пратка од нов производител
  - секоја трета наредна пратка до десетата пратка

- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Максималниот број на мостри кои се земаат при увоз на храна за домашни миленици е 30.

**б) Органски ѓубрива, компост и резидуи од биогаз (дигестат)**

- секоја прва пратка од нов производител
- секоја трета наредна пратка до десетата пратка
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Максималниот број на мостри кои се земаат при увоз на органски ѓубрива, компост и дигестат е 20.

**в) Преработени животински протеини кои не се наменети за исхрана на луѓето, вклучувајќи мешавини и производи кои не се храна за домашни миленици и кои го содржат тој протеин**

- секоја прва пратка од нов производител
- секоја трета наредна пратка до десетата пратка
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Максималниот број на мостри кои се земаат при увоз на преработени животински протеини е 10.

**г) Производи од крв кои не се наменети за исхрана на луѓето кои би можеле да се искористат како материјал за исхрана на животни**

- секоја прва пратка од нов производител
- секоја трета наредна пратка до десетата пратка
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Максималниот број на мостри кои се земаат при увоз на преработени животински протеини е 2.

**д) Производи од јајца кои не се наменети за исхрана на луѓето кои би можеле да се искористат како материјал за исхрана на животни**

- секоја прва пратка од нов производител
- секоја трета наредна пратка до десетата пратка
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка

Максималниот број на мостри кои се земаат при увоз на преработени животински протеини е 3.