

20250781734

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 2025 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 2025 година.

Член 2

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

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

(2) Мониторингот се спроведува на фарми, одобрени објекти и оператори со храна од животинско потекло - кланици за колење на домашни чапункари и живина, како и за сурово млеко, производи од млеко и обработка на животински црева, објекти за одгледување и преработка на риби, центри за собирање и пакување на јајца и мед, регистрирани објекти и оператори со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло, како и кај дивеч од ловишта.

(3) Мониторингот на присуство на резидуи од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти кај живи животни, производи и сировини од животинско потекло 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 земањето примероци и лабораториските испитувања од став (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 година.

(5) Покрај мониторингот на присуство 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 одобрени објекти и операторите со храна од животинско потекло - сурово млеко и производи од млеко, треба да спроведуваат постапки со кои ќе се обезбеди исполнување на барањата за максималните нивоа на микотоксини од Прилог точка 1.1.16 (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 репрезентативен примерок, 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 точка 1.1.16 (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 примероци за испитувања на определените микробиолошки критериуми и имплементирање на корективни активности во случај на неусогласености.

(2) Планот за земање на примероци за лабораториски испитувања за одреден вид/категорија на објект треба да содржи број на примероци и временски интервал во кој се земаат истите, по одредени категории на производи. Планот за земање на примероци 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 примероци.

(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 (во натамошниот текст: Агенцијата).

(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 преку официјалните ветеринари се земаат примероци 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 примероци 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* spp. и *Campylobacter* spp., 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 примероци и лабораториското испитување од став (5) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 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 примероци 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 примероци 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 примероци е со период поголем од два месеци потребно е да се земаат примероци 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 преку официјалните ветеринари зема официјални примероци 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 примероци и лабораториското испитување од став (4) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 година.

Член 6

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

(1) Регистрираните објекти и операторите со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло кои ставаат во промет млеко за исхрана на луѓето или операторите со храна кои вршат собирање и преработка на

млеко, 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 се спроведуваат контроли во одгледувалишта за производство на млеко, при што од производителите на млеко се земаат примероци на млеко за утврдување на исполнување 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 примероци и лабораториските испитувања од став (3) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 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 примероци 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 примероци за вршење на 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 примероци 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 и

- обезбедуваат резервни примероци за Агенцијата 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 се собираат, анализираат и објавуваат податоци за појава на зоонози и предизвикувачи на зоонози и антимикробна 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 примероци и лабораториските испитувања се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 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 антимикробна отпорност

(1) Мониторинг на антимикробната 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 антимикробна отпорност кај предизвикувачите на зоонози, доколку тие претставуваат закана за јавното здравје или други предизвикувачи.

(2) За целите на мониторингот на антимикробната 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 кожни брисеви од бројлери и товени мисирки, цекална содржина од товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците, како и од свежо месо од бројлери и мисирки земени на граничните контролни премини при увоз;

- *C. jejuni* од цекална содржина од бројлери, товени мисирки, товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците;

- *C. coli* од цекална содржина од бројлери, товени мисирки, товени свињи и говеда под една година старост при колење во кланиците;

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

- *E. coli* која произведува ESBL, AmpC или карбапенемази од свежо месо од бројлери, од свежо месо од товени свињи и од свежо месо од говеда под една година старост, 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 брисеви земени со чизми или прашина кај бројлери, збиен примерок од носни брисеви кај товени свињи за колење и свињи во тов (3 - 11 недели старост), збиен примерок од носни ноздрви кај телиња за тов под една година старост/млади говеда помеѓу 12 и 24 месеци старост, сурово млеко од цистерна (лактофризер) на фарма кај молзни говеда (постари од 24 месеци) и кај свежо месо од говеда, свињи и бројлери.

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

(4) Средствата за надоместување на трошоците за земањето примероци и лабораториските испитувања за мониторинг на антимикробната отпорност се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 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 при вршењето на официјалните контроли на квалитетот на храната од животинско потекло, при што треба да се земат примероци 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 примероци и лабораториските испитувања од став (2) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 година.

(5) Операторите со храна од животинско потекло при производството на храна треба да земаат и примероци 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, 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 примероци, 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 листа 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 преку официјалните ветеринари согласно Планот даден во Програмата за мониторинг за безбедност на храна за животни за 2025 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 2025 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 примероци 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/категија 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 примероци 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/категија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(8) Потребните испитувања и минималниот број на примероци 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, односно во собирањето, транспортот, третманот, обработката, претворањето, преработката, складирањето, ставањето во промет, дистрибуцијата, вклучувајќи и пратки од увоз, согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло (*) 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 технички 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 дериватот добиен од нуспроизводите 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 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 2025 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 примероци од нуспроизводите од животинско потекло и нивните деривати на начин пропишан во Законот за нуспроизводи од животинско потекло (*) 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 технички 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 својства на почвата

(1) Мониторингот на безбедноста на нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органски ѓубрива и подобрувачи на својствата на почвата, се однесува на материјали од животинско потекло, кои се користат за одржување или подобрување на исхраната на растенијата, физичките и хемиските карактеристики и за биолошката активност на почвата, одделно или заедно. Тука се вбројува ѓубриво, содржина на дигестивниот систем, компост и остатоци од разложување согласно Законот за нуспроизводи од животинско потекло (*). Мониторингот се врши во сите фази на ланецот на производство и промет, односно во собирањето, транспортот, третманот, обработката, претворањето, преработката, складирањето, ставањето во промет и дистрибуција вклучувајќи ги и пратките од увоз. Параметрите за испитување, видот на нивните деривати од нуспроизводи и фазата на производство од каде се врши мострирањето 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 својствата на почва се спроведува од страна на Агенцијата 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 примероци и лабораториските испитувања согласно став (2) на овој член се обезбедуваат согласно Програмата за користење на средствата за ветеринарно јавно здравство во 2025 година.

(4) Операторите со нуспроизводи од животинско потекло и нивните деривати кои се употребуваат како органско ѓубриво и подобрувачи на својства на почва, треба редовно да земаат и доставуваат на лабораториска анализа примероци 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 нуспроизводи 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 нуспроизводи 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 својствата 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

Мерки за контролата на трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии, спонгиформни енцефалопатии кај говеда (СЕГ) и трансмисивни спонгиформни енцефалопатии кај овци и кози (скрепи)

(1) Во текот на 2025 година од секое пријавено угинато животно на фарма или при транспорт независно од причината за смрт, од видот овци и кози кои се постари од 18 месеци, официјалниот ветеринар треба да земе примерок од мозок за испитување на скрепи.

(2) Во текот на 2025 година од секое пријавено угинато, принудно заклано говедо, како и од говеда кои покажуваат клинички знаци на болеста кои се постари од 24 месеци, официјалниот ветеринар треба да земе примерок од мозок за испитување на спонгиформни енцефалопатии кај говеда.

(3) Од страна на Агенцијата се спроведува земање и тестирање кај овци и кози заклани за исхрана на луѓето на:

- минимален годишен примерок од 10000 овци заклани за исхрана на луѓето, доколку популацијата на овци и свиски надминува 750000 животни или
- минимален годишен примерок од 10000 кози заклани за исхрана на луѓето, доколку популацијата на кози и женски јариња надминува 750000 животни или
- 50% од минималната големина на примерокот од овци и кози заклани за исхрана на луѓето со тестирање на угинати овци или кози на возраст над 18 месеци во однос еден према еден дополнително на најмалиот број на предвидени примероци или
- 10% од најмалиот број на предвидени примероци со тестирање на овци и кози убиени при ерадикација на болест постари од 18 месеци во однос еден према еден.

Животните треба да бидат постари од 18 месеци или да имаат повеќе од два трајни секачи избиени низ непцето, а староста на животното се проценува врз основа на забалото, видливите знаци на зрелост или други издржани податоци и треба да се избегнува повеќекратно земање на примероци од исто стадо.

(4) Мерките за контролата на трансмисивните спонгиоформни енцефалопатии кај говедата, овците и козите упатени на колење, се спроведуваат при нивно колење во одобрени објекти и оператори со храна од животинско потекло и регистрирани објекти и оператори со храна за примарно производство и преработка на примарни производи од животинско потекло – кланици за домашни чапункари, во согласност со Правилникот за мерки за сузбивање и искоренување на трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии (*).

(5) Земањето примероци и тестирањето кај говеда заклани за исхрана на луѓето на сите здрави говеда при редовно колење кои се постари од 30 месеци заклани за човечка исхрана, сите говеда постари од 24 месеци кои се принудно заклани или кај кои при ante-mortem прегледот се забележани физиолошки и функционални промени или знаци кои укажуваат на сомнеж на трансмисивни спонгиоформни енцефалопатии и сите говеда над

24 месеци кои не се заклани за човечка исхрана, а кои угинале или биле убиени на фармата, за време на транспортот или во кланица (угинати животни), се спроведува од страна на Агенцијата.

(6) Од сите угинати животни на одгледувалиште за кои не може да се утврди причината за смртта и кои покажуваат абнормално однесување (нервни симптоми) треба да се земат примероци за дијагностичко испитување на трансмисивни спонгиозни енцефалопатии согласно старосните категории од ставови (3) и (5) на овој член.

(7) Земањето примероци за лабораториски испитувања од ставови (3) и (5) на овој член го спроведува Агенцијата преку официјалните ветеринари.

(8) Говедата, овците и козите кои се нештетно отстранети во рамките на програмите за сузбивање и искоренување на заразни болести не се испитуваат на трансмисивни спонгиозни енцефалопатии.

(9) Трошоците за земањето примероци и лабораториските испитувања согласно ставовите (3) и (5) на овој член се на товар на Програмата за користење на средства за ветеринарно јавно здравство во 2025 година.

(10) По исклучок на ставот (9) на овој член трошоците за земањето примероци и лабораториските испитувања согласно став (3) на овој член за животни наменети за колење увезени во Република Северна Македонија согласно член 91 од Законот за ветеринарно здравство, се на товар на операторите со храна од животинско потекло.

(11) Податоците за земените примероци треба да се внесат во Информациониот систем на Агенција за храна и ветеринарство (ИСАХВ) во рок од два работни дена.

(12) Сите делови од телото на животните кои се тестираат на трансмисивни спонгиозни енцефалопатии, вклучувајќи ја и кожата треба соодветно да се означат за да се обезбеди нивна следливост и се задржуваат под службен надзор до пристигнување на негативен резултат од тестирањето.

Член 14

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 15

Мониторинг на резидуи и недозволените 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 преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат примероци 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 од фармаколошки активни супстанции, резидуи од пестициди и контаминенти со цел заштита на здравјето на луѓето и обезбедување на услови за непречен промет со производи од животинско потекло.

(2) Од страна на Агенцијата преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат примероци 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 квалитетот заради утврдување на степенот на исполнување на барањата за хигиенска исправност и квалитет.

(3) Од страна на Агенцијата преку официјалните ветеринари и официјалните ветеринари на граничен премин се земаат примероци 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 примероци 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 2025 година.

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

(6) Средствата за надоместување на трошоците за земањето примероци 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 примероци 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/категорија на објект, потеклото на суровината и производниот процес.

(9) Операторите од став (8) на овој член земањето на примероци 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 треба да земат примерок 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 16 Влегување во сила

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

Бр. 02-39/4
7 април 2025 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
в.д. Директор,
д-р **Оливер Миланов**, с.р.

ПРИЛОГ 1

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

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

1.	Земање на примероци во кланици кои произведуваат црвено месо (говеда, овци, кози и свињи)	Тестирања за утврдување на хигиена на процес Се земаат примероци од пет трупови по случаен избор во текот на секоја сесија за земање примероци. Местата за земање на примероци треба да бидат избрани земајќи ја во предвид технологијата на колење што се користи во секој објект. Земањето на примероци за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција: 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. Фреквенција на земање на примероци за <i>Salmonella</i> е пет примероци 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 примероци по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на примероци може да се намали на пет примероци еднаш на секои две недели. Кога се земаат примероци за анализа за <i>Salmonella</i>, се користи метод за земање на примероци со абразивен сунѓер. Вкупната површина за земање на примероци треба да покрива минимум 400 см². Фреквенцијата на земање на примероци за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u> е пет примероци еднаш неделно, во неделите кога има колење (се бројат неделите во кои има колење). Истите се земаат од четири места на секој труп. Четири примероци од ткиво, вкупно 20 см² треба да бидат добиени со деструктивен метод. Кога се користи недеструктивен метод за оваа намена, површината за земање на примероци треба да покрива минимум 100 см² (50 см² за трупови од мали преживари) по место за земање на примероци. Денот во неделата за вршење на земање на примероци треба да се менува. Бидејќи за мал број заклани животни од специфицираните видови, неделното земање на примероци не е применливо, земањето на примероци треба да се изврши според следните фреквенции: За производство со обем помеѓу 20 и 40 говеда, помеѓу 100 и 400 свињи и овци/кози неделно фреквенцијата на земање на примероци треба да биде пет примероци еднаш на секои четири недели, во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење), како за испитување на <i>Salmonella</i> така и за <u>ентеробактерии и аеробни колонии</u>. За производство со обем помеѓу 5 и 20 говеда, помеѓу 50 и 100 свињи и овци/кози неделно, фреквенцијата на земање на примероци треба да биде пет примероци 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</u> и <u>аеробни колонии</u>. За производство со обем помал од 10 говеда, 50 свињи и овци/кози неделно фреквенцијата на земање на примероци треба да биде пет примероци еднаш на секои 13 недели, како за испитување на <u>Salmonella</u>, така и за <u>ентеробактерии</u> и <u>аеробни колонии</u>. Во случај кога дневното колење е помало од пет животни, примероци се земаат последователно и од следното колење за постигнување на потребните пет примероци. Операторите со храна во објектите кланици одобрени за извоз во Европска Унија кои не можат да ја исполнат пропишаната фреквенција на земање на последователни примероци 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 примероци за лабораториско испитување.
2.	Земање на примероци свежо црвено месо во парчиња (говеда, овци, кози и свињи)	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Земањето на примероци за овој критериум се применува за свежо месо од цицачи во парчиња за утврдување на присуство на <u>Salmonella</u>, <u>Campylobacter spp.</u> и <u>Yersinia enterocolitica</u>. Се применува за месо пласирано на пазарот за време на неговиот рок на траење. Планот за земање примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 30000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш на два месеци.
3.	Земање на примероци во кланици за живина	Тестирања за утврдување на хигиена на процес Земањето на примероци за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција: За производство со обем над 500000 птици на годишно ниво или повеќе од 10000 неделно. Фреквенцијата на земање на примероци за <u>Salmonella</u> е пет примероци еднаш неделно, во неделите во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење во случај на неkontинуирано колење), 30 последователни недели (30 x 5 = 150 примероци по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на примероци може да се намали на пет примероци еднаш на секои две недели. Фреквенцијата на земање на примероци за <u>Campylobacter</u> е пет примероци еднаш неделно, во неделите во кои има колење (се бројат само неделите во кои има колење во случај на неkontинуирано колење), 52 последователни недели (52 x 5 = 260 примероци по видови). После 52 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на примероци може да се намали на пет примероци еднаш на секои две недели. Денот во неделата за земање на примероци треба да се менува.

		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 примероци. Пред испитувањето, примероци на кожата од вратот земени од најмалку три трупови од јато живина со исто потекло се собираат во еден примерок од 26 грама. Така примероците од кожа на вратот формираат 5 x 26 грама финални примероци (26 грама се потребни за да се извршат анализи за <u>Salmonella</u> и <u>Campylobacter</u> од еден примерок паралелно). 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 примероци. Пред испитувањето, примероци 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 примероци од кожа на вратот формираат примероци од 5 x 35 грама кои за возврат треба да се поделат за да се добијат 5 x 25 грама финални примероци (да бидат тестирани за <u>Salmonella</u>) и 5 x 10 грама финални примероци (да бидат тестирани за <u>Campylobacter</u>). По земањето примероците 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 примерокот и тестирањето на <u>Campylobacter</u> треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди интегритетот на примерокот. Примероци кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за <u>Campylobacter</u>. Бидејќи за мал број заклани животни неделното земање на примероци не е применливо, земањето на примероци треба да се изврши според следните фреквенции: За производство со обем помеѓу 3000 и 10000 птици/неделно, фреквенцијата на земање на примероци треба да биде пет примероци 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> За производство со обем помал од 3000 птици/неделно, фреквенцијата на земање на примероци треба да биде пет примероци еднаш на секои осум 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> Операторите со храна во објектите кланици кои неможат да ја исполнат пропишаната фреквенција на земање на последователни примероци 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 примероци за лабораториско испитување.
4.	Земање на примероци – свежо месо од живина	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Земањето на примероци за овој критериум се применува за свежо месо во парчиња за утврдување на присуство на <u>Salmonella</u>, <u>Campylobacter spp.</u> и <u>Yersinia enterocolitica</u>. Се применува за месо пласирано на пазарот за време на неговиот рок на траење.

		Фреквенцијата на земањето на примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 10000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш месечно. <u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u> Земањето на примероци 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 примероци за анализа на <u>Salmonella spp.</u> Фреквенцијата на земање на примероци е пет примероци еднаш неделно (5 примероци од најмалку 25 грама од иста серија), во неделите во кои има расекување (се бројат само неделите во кои има расекување во случај на неконтинуирано расекување), 30 последователни недели (30 x 5 = 150 примероци по видови). После 30 недели со задоволителен резултат, фреквенцијата на земање на примероци може да се намали на пет примероци еднаш на секои две недели.
5.	Земање на примероци во објекти за производство на мелено месо, подготовки од месо и обескоскено месо	<u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u> Операторите со храна во објектите за производство на мелено месо, месни подготовки и обескоскено месо земаат примероци 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 примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 30000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Сите објекти кои произведуваат производи наменети да се конзумираат сурови или недоволно термички третирани (тартар бифтек), без оглед на количината на производство треба да извршат неделно тестирање. <u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u> Операторите со храна во објектите за производство на мелено месо, месни подготовки и обескоскено месо земаат примероци 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 примероци за овој критериум се применуваат за време на работа на објектот во текот на производниот процес според следната фреквенција: Производство над 30000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш на два месеци.

		Во случај кога фреквенцијата на земањето примероци од мелено месо и подготовки од месо е еднаш неделно фреквенцијата на земањето примероци од мелено месо и подготовки од месо за анализи за <u>E. coli</u> и аеробни колонии може да се намали на две недели ако се добијат задоволителни резултати за шест последователни недели. Кога се земаат примероци за испитување на <u>Salmonella</u> од мелено месо и подготовки од месо, фреквенцијата може да се намали на пет примероци на две недели ако се добијат задоволителни резултати во 30 последователни недели.
6.	Земање на примероци во објекти кои произведуваат производи од месо	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Операторите со храна во објектите за производство на производи од месо земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 30000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Напомена: Земањето на примероци се врши посебно за разните групи на производи. Тестирања за утврдување на хигиена на процес Операторите со храна во објектите за производи од месо земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно: Производство над 30000 kg/неделно - еднаш неделно. Производство помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на две недели. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш месечно. Производство под 5000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Напомена: Земањето на примероци се врши по производствена линија.
7.	Земање на примероци во објекти за обработка на млеко и производство на производи од млеко	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Операторите со храна во објектите за обработка на млеко и производство на производи од млеко земаат примероци од една серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, соодветно за производството, како што е наведеното 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 (*).

		Фреквенцијата на земање на примероци 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. Напомена: Земањето на примероци се врши посебно за разните групи на производи. Тестирања за утврдување на хигиена на процес Операторите со храна во објектите за обработка на млеко и производство на производи од млеко земаат примероци од опремата за производство која доаѓа во контакт со производите за утврдување на критериумите за хигиена на процес, соодветно за производството, како што е наведеното во Прилог 1 Поглавје 2 точка 2.2 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*). Фреквенцијата на земање на примероци 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.
8.	Земање на примероци во објекти за обработка и препакување на риба	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Операторите со храна во објектите за обработка и препакување на риба земаат примероци од една серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, соодветно за производството, како што е наведеното 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е следната: Обработка над 30000 kg/неделно - еднаш месечно. Обработка помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Обработка помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш на три месеци. Обработка помеѓу 3000 и 5000 kg/неделно - еднаш на четири месеци. Обработка под 3000 kg/неделно - еднаш на шест месеци. Напомена: Земањето на примероци се врши посебно за разните групи на производи. Тестирања за утврдување на хигиена на процес Операторите со храна во објектите за обработка и препакување на риба земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно: Обработка над 30000 kg/неделно - еднаш месечно. Обработка помеѓу 10000 и 30000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Обработка помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш на три месеци. Обработка помеѓу 3000 и 5000 kg/неделно - еднаш на четири месеци. Обработка под 3000 kg/неделно - еднаш на шест месеци. Напомена: Земањето на примероци се врши посебно за разните групи на производи.
9.	Земање на примероци во објекти и оператори со храна за собирање и пакување на мед и производи на база на мед	Тестирања за утврдување на безбедност на храна Операторите со храна во објектите за собирање и пакување на мед и производи на база на мед земаат примероци 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 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 100000 kg/годишно - еднаш месечно. Производство помеѓу 50000 и 100000 kg/годишно - еднаш на три месеци. Производство под 50000 kg/годишно - еднаш на шест месец. Тестирања за утврдување на хигиена на процес Операторите со храна во објектите за собирање и пакување на мед и производи на база на мед земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно: Производство над 100000 kg/годишно - еднаш месечно. Производство помеѓу 50000 и 100000 kg/годишно - еднаш на три месеци. Производство под 50000 kg/годишно - еднаш на шест месеци.
10.	Земање на примероци во живинарски фарми кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе	Операторите со храна во живинарските фарми кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци 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 примероци еднаш месечно.

		За фарми од 50000 - 100000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на примероци еднаш на два месеци. За фарми од 20000 - 50000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на примероци еднаш на три месеци. За фарми од 5000 - 20000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на примероци еднаш на четири месеци. За фарми од 1000 до 5000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе потребно е земање на примероци еднаш на шест месеци. За фарми под 1000 несилки кои произведуваат јајца за исхрана на луѓе се потребно е земање на примероци еднаш годишно.
11.	Земање на примероци во објекти и оператори со храна кои произведуваат производи од јајца	<u>Тестирања за утврдување на безбедност на храна</u> Операторите со храна во објектите кои произведуваат производи од јајца земаат примероци од една збирна серија на производи за утврдување на критериумите за безбедност на храна, согласно наведеното во Прилог 1 Поглавје 1 потточки 1.2, 1.3, 1.17, 1.18 и 1.19 од Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е следната: Производство над 10000 kg/неделно еднаш месечно. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно - еднаш на два месеци. Производство помеѓу 3000 и 5000 kg/неделно - еднаш на три месеци. Производство помеѓу 1000 и 3000 kg/неделно - еднаш на четири месеци. Производство под 1000 kg/неделно - еднаш на шест месеци. <u>Тестирања за утврдување на хигиена на процес</u> Операторите со храна во објектите кои произведуваат производи од јајца земаат примероци 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 (*). Фреквенцијата на земање на примероци зависи од обемот на производството и е идентична со контрола за утврдување на безбедноста на храната, односно: Производство над 10000 kg/неделно – еднаш месечно. Производство помеѓу 5000 и 10000 kg/неделно – еднаш на два месеци. Производство помеѓу 3000 и 5000 kg/неделно – еднаш на три месеци. Производство помеѓу 1000 и 3000 kg/неделно – еднаш на четири месеци. Производство под 1000 kg/неделно – еднаш на шест месеци.

Дел 2. План за земање на примероци 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/опрема	Микроорганизми/ нивни токсини, метаболити	Број на примероци	Фаза на која се однесува критериумот
Критериум за безбедност на храна			
Свежо месо (разладено и замрзнато) од цицачи и живина во парчиња	<i>Salmonella</i> spp. <i>Campylobacter</i> spp. <i>Yersinia enterocolitica</i>	55	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	<i>Salmonella</i> <i>Campylobacter</i> spp.	45	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	<i>Salmonella</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> <i>E. coli</i> O 157:H7	45	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Механички одвоено месо (МОМ)	<i>Salmonella</i> <i>Campylobacter</i> spp. <i>Yersinia enterocolitica</i>	20	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Производи од месо од живина наменети за конзумација по термичка обработка	<i>Salmonella</i> <i>Campylobacter</i> spp.	30	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Колаген и желатин	<i>Salmonella</i>	5	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Термички обработени производи од животинско масно ткиво, чварки	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	10	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сирење, путер и павлака од сурово млеко или млеко подложено на пониска термичка обработка од пастеризација	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	30	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Млеко во прав и сурутка во прав	<i>Salmonella</i>	15	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Јајца	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocitogenes</i>	40	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

Производи од јајца, со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	10	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сирења, млеко во прав и сурутка во прав	Стафилококни ентеротоксини	5	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење како што е наведено во критериумите за коагулаза - позитивни стафилококи - ако се откријат вредности >10cfu/g, серијата се испитува на стафилококни ентеротоксини
Свежи и замрзнати, конфекционирани, порционирани риби, бивалвни мекотели и иглокожи, туникати и полжави	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	8	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Пастеризирани полуконзерви од риби, ракови, школки полжави, главоноги и жаби	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	8	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Рибни производи од видови риба кои имаат високо количество на хистидин	Хистамин	10	Рибни производи од видови риба кои имаат високо количество на хистидин
Свежо живинско месо	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	45	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење Детекција и серотипизација
Мед	Сулфито редуцирачки клостридии	30	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Адитиви за производи од месо и млечни производи и стартерски култури	<i>Salmonella</i>	5	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Сладоледи и течни и прашкасти смеси за сладолед	<i>Salmonella</i>	15	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Останата храна, готова за консумирање	<i>Listeria monocitogenes</i>	80	Пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна - храна што го подржува развојот на <i>Listeria monocitogenes</i> / производи пласирани на

			пазарот во текот на нивниот рок на траење-храна што не го поддржува развојот на <i>Listeria monocitogenes</i>
Морска риба (разладена и замрзната)	Детекција на <i>Anisakis</i> spp. ларви во месо	40	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
Опрема и површини во контакт со храната (брисеви)	<i>Listeria monocitogenes</i>	55	Два часа по отпочнување со работа
Критериум за хигиена на процес			
Трупови на говеда, овци и кози	Број на аеробни колонии <i>Enterobacteriaceae</i>	10	Трупови по завршено тримување, но пред ладење (не се применува доколку месото оди во понатамошна преработка во месна индустрија)
Трупови на свињи	Број на аеробни колонии <i>Enterobacteriaceae</i>	10	Трупови по завршено тримување, но пред ладење (не се применува доколку месото оди во понатамошна преработка во месна индустрија)
Мелено месо	Број на аеробни колонии <i>E.coli</i>	10	Крај на производниот процес
Подготовки од месо	<i>E.coli</i>	10	Крај на производниот процес
Стерилизирани конзерви од месо, риби ракови полжави	Аеробни мезофилни бактерии <i>Clostridium perfringens</i>	5	Крај на производниот процес
Пастеризирано млеко и други пастеризирани течни млечни производи	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	Крај на производниот процес
Сирења од млеко или сурутка подложени на термичка обработка	<i>E. coli</i>	10	Во текот на производниот процес кога бројот на <i>E. coli</i> се очекува да биде најголем
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	Коагулаза - позитивни стафилококи <i>E. coli</i>	10	Во текот на производниот процес кога се очекува бројот на стафилококи да биде најголем (ако се откријат вредности $>10^6$ cfu/g, серијата на сирење мора да се тестира за стафилококни ентеротоксини)
Недозреани меки сирења (свежи сирења) од млеко или сурутка подложени на пастеризација или посилна термичка обработка	Коагулаза - позитивни стафилококи	10	Крај на производниот процес

Путер и павлака произведени од сурово млеко или млеко подложено на пониска термичка обработка од пастеризација	<i>E. coli</i>	5	Крај на производниот процес
Топено сирење и млечни и сирни намази топлински обработени	Коагулаза - позитивни стафилококи <i>E.coli</i> Сулфито - редуktivни клостридии Квасци и мувли Аеробни мезофилни бактерии	5	Крај на производниот процес
Сладолед од млечни состојки и замрзнати млечни десерти	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	Крај на производниот процес
Мед	Сулфито редуцирачки клостридии Квасци и мувли	10	Производствен процес
Желатин и други белковински производи од животинско потекло (млеко и др.)	<i>Bacillus cereus</i> <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> Аеробни мезофилни бактерии	5	Производствен процес
Трупови на говеда	<i>Salmonella</i> spp.	49 (*)	Одобрени објекти – кланици (трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на овци	<i>Salmonella</i> spp.	98 (*)	Одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на свињи	<i>Salmonella</i> spp.	98 (*)	Одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по завршено тримување, но пред ладење)
Трупови на живина (бројлери)	<i>Salmonella</i> spp.	49 (*)	Одобрен објект – кланица (брисеви од трупови по ладење)
Трупови на живина (бројлери)	<i>Campylobacter</i> spp.	49 (*)	Одобрени објекти – кланици (брисеви од трупови по ладење)
Вкупно		1009	

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

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

б) собира информации за вкупниот број примероци и за бројот на примероци со повеќе од 1000 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 примероци и бројот на примероци со повеќе од 1000 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 примероци
Сурово млеко од говеда и овци	Број на колонии на 30 °C (на ml)	2000
Сурово млеко од говеда	Број на соматски клетки (на ml)	1500
Опрема која доаѓа во контакт со млекото од говеда и овци	Број на колонии на 1 cm ²	400
Сурово млеко од говеда и овци	Содржината на масти	400
Сурово млеко од говеда и овци	Содржината на протеини	400
Вкупно		4700

ПРИЛОГ 3

План за мониторинг на антимикробна отпорност

Бактерија	Популација на животни	Потекло на примероци	Вид на примероци	Број на примероци
<i>Salmonella spp.</i>	Бројлери	Кланица	Кожни брисеви	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
<i>C. coli</i>	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
<i>C. jejuni</i>	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
Индикатор коменсална <i>E. coli</i>	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
<i>E. coli</i> кои произведуваат ESBL, AmpC или карбапенемази	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
	Бројлери	Малопродажба	Свежо месо (*)	5
	Товени свињи	Малопродажба	Свежо месо (*)	15
	Говеда под 1 год. старост	Малопродажба	Свежо месо (*)	10
	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
<i>E. faecalis</i>	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
<i>E. faecium</i>	Товени свињи	Кланица	Цекални примероци	30
	Говеда под 1 год. старост	Кланица	Цекални примероци	20
	Бројлери	Кланица	Цекални примероци	5
Метицилин-резистентен <i>Staphylococcus aureus</i>	Товени свињи за колење и свињи во тој (3 - 11 недели старост)	Фарма /кланица	Збиен примерок од носни брисеви	45
	Бројлери	Фарма	Брисеви со чизми или прашина	5
	Телиња за тов под 1 год. старост/ млади говеда помеѓу 12 и 24 месеци старост	Кланица	Збиен примерок од носни ноздрви	20
	Молзни говеда (постари од 24 месеци)	Фарма	Сурово млеко од цистерна (лактофризер) на фарма	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
<i>Salmonella spp.</i>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	3
Индикатор коменсална <i>E. coli</i>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	3
	Месо од свињи	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
	Месо од говеда	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
Изолати од ESBL- или AmpC- или CP-продуцирачка <i>E. coli</i>	Месо од бројлери	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
	Месо од мисирки	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	3
	Месо од свињи	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
	Месо од говеда	Гранични контролни премини	Свежо месо (*)	10
Вкупно				644

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

ПРИЛОГ 4

План за мониторинг на квалитет на храна од животинско потекло

Вид на храна	Вид на испитување	Број на примероци
Млеко и производи од млеко	Одредување на содржината на млечни масти	15
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)	5
Млеко и производи од млеко	Одредување на сува материја	15
Производи од млеко и производи од месо	Одредување на растителни масти	15
Млеко и производи од млеко	Одредување на содржината на млечни протеини	15
Млеко и производи од млеко	Одредување на млеко во прав/згуснато млеко	5
Млеко и производи од млеко	Одредување на киселост	10
Пастеризирано млеко	Тест на алкална фосфатаза	10
Производи од млеко – свежо сирење, топено сирење, павлака, УХТ млеко и ферментирани ароматизирани производи од млеко	Одредување на фосфати	10
Производи од месо (термички обработени готови за консумирање)	Одредување на фосфати	10
Производи од млеко, сладолед, ароматизирани ферментирани производи од млеко, преработени производи од риба	Одредување на адитиви - бои	10
Производи од месо	Определување на нитрити	15
Производи од месо и производи од млеко (зрели сирења и производи од сирење)	Определување на нитрати	15
Производи од месо и подготовки од месо	Содржина на протеини од месо	20
Мелено месо, подготовки од месо и производи од месо	Одредување на потекло на протеини	15
Мелено месо, производи од месо и подготовки од месо	Одредување однос сврзно ткиво /месни протеини	25
Производи од месо и подготовки од месо	Определување на содржината на вода	25
Мелено месо и производи од месо	Определување на содржината на масти	15
Производи од месо и подготовки од месо	Одредување на присуство на механички одвоено месо (квалитативно и квантитативно)	15

Производи од месо и мелено месо и подготовки од месо	Одредување на содржина на сол	10
Механички одвоено месо (МОМ)	Одредување на содржина на калциум	10
Производи од месо, производи од млеко, мед	Одредување на содржина на скроб	10
Мед	Одредување на присуство на сахароза	10
Мед	Одредување на присуство на гликоза и фруктоза	10
Мед	Содржина на влага	10
Мед	Електрична спроводливост	10
Мед	Активност на ензимот диастаза	15
Мед	Содржина на хидроксиметилфурфурал	15
Мед	Одредување на автентичност на медот (испитување на додадени растителни високофруктозни шеќери C-3 и C-4)	15
Мед	Одредување на вид и потекло на мед-поленска анализа	15
Риба (бела риба, замрзната риба, органолептички промени)	Одредување на содржина на TVB-N (вкупен испарлив азот)	5
Чадени производи од месо и чадена риба	Полициклични ароматични јаглеродороди (бензо (а) пирен и збир од бензо (а) пирен, бенз (а) антрацен, бензо (б) флуорантен и крисен) (РАН, РСВ)	15
Конзерви со производи од животинско потекло	Неоргански калај	3
Производи од животинско потекло (месо од живина со коска, механички одвоено месо (МОМ), млеко, рибни производи (замрзнати или разладени, нечистени)	Детекција на радионуклеоиди (вкупна средна апсорбирана доза (kGy))	5
Млеко и производи од млеко Внатрешни органи – црн дроб	Афлатоксин М1	10
Морска риба (разладена и замрзната)	Детекција на Anisakis spp ларви во месо	10
Производи од животинско потекло	Одредување на нутритивни вредности (енергетска вредност, масти од кои заситени масни киселини, јагленхидрати од кои шеќери, протеини и сол)	25
Вкупно		468

ПРИЛОГ 5

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

Дел 1. Параметри и видови примероци од храната за животни

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

Параметри	Вид на храна за животни од која се земаат примероци за испитување
Салмонели	За испитување на Salmonella spp. се земаат примероци од: - Суровини на храна за животни и - Крмни смеси.
Сулфоредуктивни клостридии	За испитување на сулфоредуктивни клостридии се земаат примероци од: - Суровини на храна за животни и - Крмни смеси.
Неоргански контаминенти и азотни соединенија	За испитување на арсен се земаат примероци 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 примероци 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 примероци од: - Суровини за храна за животни и - Крмни смеси. За испитување на олово се земаат примероци 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; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна. За испитување на нитрити се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни и - Комплетна храна за животни. За испитување на флуор се земаат примероци од:

	1) суровини за храна за животни; 2) дополнителна храна за животни и 3) комплетна храна за животни. За испитување на меламин се земаат примероци од: 1) дополнителна храна за животни и 2) комплетна храна за животни.
Микотоксини	За испитување на афлатоксин В1 се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни.
	За испитување на зеараленон се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни.
	За испитување на охратоксин А се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Дополнителна храна за животни и - Крмни смеси.
	За испитување на деоксиниваленол се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни.
	За испитување на фумонисин В1 + В2 се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Дополнителна храна за животни и - Комплетна храна за животни.
Органохлорни соединенија (со исклучок на диоксини и полихлорирани бифенили)	За испитување на органохлорни соединенија (со исклучок на диоксини и полихлорирани бифенили) се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни и - Крмни смеси.
Диоксин и полихлорирани бифенили PCBs	За испитување на диоксин и полихлорирани бифенили PCBs се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни од растително потекло; - Суровини за храна за животни од минерално потекло; - Суровини за храна за животни од животинско потекло; - 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; - Адитиви на храната за животни кои припаѓаат на функционалната група на елементи во траги во крмни смеси; - Премикси и - Крмни смеси.

Одобрени адитиви во нецелна храна за животни по неизбежно пренесување - кокцидиостатици	За испитување на одобрени адитиви во нецелна храна за животни по неизбежно пренесување - кокцидиостатици се земаат примероци од: - Суровини за храна за животни; - Крмни смеси и - Премикси.
Контаминација со забранети животински протеини	За испитување на контаминација со забранети животински протеини за исхрана на преживни и непреживни животни се земаат примероци 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.

Дел 2. Минимален број на примероци 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 5000 тони годишно, потребно е најмалку еднаш на три месеци да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативен примерок од секој вид храна за животни;
- кога обемот на производство на храна за животни е помеѓу 5000 и 10000 тони годишно, потребно е најмалку еднаш на два месеци да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативен примерок од секој вид храна за животни и
- кога обемот на производство на храна за животни е поголем од 10000 годишно, потребно е најмалку еднаш месечно да се земе и да се достави на лабораториска анализа репрезентативен примерок 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 примероци, 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 и

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 HACCP 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 и
- г) рибино 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 HACCP системот.

4) оператори со храна за животни кои вршат дејност во олеокемиската 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 и
- 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 документирано како дел од HACCP 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 (третиран/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 и
- в) киселите масла од хемиско рафинирање, сапунските талози и суровото кокосово масло треба да се анализирани и документирано како дел од HACCP системот.

6) 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 (третираны/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 HACCP системот и

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 6) од овој прилог:

а) 100% од влезните серии на сурово кокосово масло, животински масти и рибино масло кои не се претходно наведени, отпадни обновени (третираны/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 и
- 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 HACCP системот и

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 примероци, начин и методи на вршење на лабораториски анализи на храната за животни (*), со најмалку од следната фреквенција:

а) 100% од увезените серии на сурово кокосово масло, животински масти, рибини масла, отпадни обновени (третираны/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 и

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 HACCP системот.

Напомена: Доколку за одредена пратка е извршено испитување од страна на надлежна институција во Република Северна Македонија (Агенцијата, Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство, Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство - Државен инспекторат за земјоделство и/или Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство - 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 мострирањето и фаза на производство од каде се врши мострирањето

Параметри	Вид на производ од кој се земаат примероци за испитување	Фаза од каде се врши мострирање
<i>Salmonella</i>	Храна за домашни миленици	Во текот на производството и/или во текот на складирањето, пред испораката треба да се земат примероци по случаен избор
<i>Enterobacteriaceae</i>	Храна за домашни миленици	Во текот на производството и/или во текот на складирањето, пред испораката треба да се земат примероци по случаен избор, за да се утврди усогласеност со стандардот за хигиена на процесот
<i>Salmonella</i>	Органско ѓубриво и подобрувачи на својства на почва	Во текот или по изнесување од местото на складирање во техничкиот објект, објектите за биогаз или објектите за компост
<i>E. coli</i> или <i>Enterococcaceae</i>	Органско ѓубриво и подобрувачи на својства на почва	Во текот или непосредно по преработката во објектот со цел да се обезбеди мониторинг на процесот
<i>Salmonella</i>	Компост и резидуи од биогаз (дигестат)	Во текот на или по повлекување до складиштата во објектите за биогаз или компост
<i>E. coli</i> или <i>Enterococcaceae</i>	Компост и резидуи од биогаз (дигестат)	Во текот или непосредно по преработката во објектите за биогаз или компост
<i>Salmonella</i>	Преработени животински протеини Производи од крв Производи од јајца	Од крајните производи, кои се земени во текот на складирањето или при повлекувањето од складот на преработувачкиот објект
<i>Enterobacteriaceae</i>	Преработени животински протеини Производи од крв Производи од јајца	Од крајните производи, кои се земени во текот на складирањето или при повлекувањето од складот на преработувачкиот објект

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

Минимален број на примероци 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 еден 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 и
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка.

Напомена: Се мострираат пратки од кои Агенцијата нема земано примерок.

Дел 3. Земање на примероци нуспроизводи од животинско потекло од страна на Агенцијата

Минимален број на примероци 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 шест примероци.

б) органски ѓубрива, компост и резидуи од биогаз (дигестат) - се земаат вкупно 13 примероци.

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 примероци 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 и
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка.

Максималниот број на примероци кои се земаат при увоз на храна за домашни миленици е 25.

б) органски ѓубрива, компост и резидуи од биогаз (дигестат)

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

Максималниот број на примероци кои се земаат при увоз на органски ѓубрива, компост и дигестат е 15.

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 и
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка.

Максималниот број на примероци 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 и
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка.

Максималниот број на примероци кои се земаат при увоз на преработени животински протеини е 2 и

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 и
- понатаму секоја петта пратка по десетата пратка.

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