

СЛУЖБЕН ВЕСНИК

на Република Северна Македонија

Број 229

23 септември 2020, среда

година LXXVI

www.slvesnik.com.mk

contact@slvesnik.com.mk



СОДРЖИНА

	Стр.		Стр.
2824. Закон за изменување и дополнување на Законот за основното образование.....	2	2830. Одлука за давање на согласност за спроведување постапка за избор на правно лице кое врши дејност или поседува дозвола за собирање и/или транспортирање, преработка, рециклирање и уништување на отпад.....	18
2825. Закон за изменување и дополнување на Законот за средното образование.....	4	2831. Одлука за продажба на движни ствари.....	19
2826. Одлука за верификација на мандат на пратеник во Собранието на Република Северна Македонија.....	8	2832. Одлука за престанување на важење на Одлуката за започнување на постапка за доделување на концесија на рибите за организирање рекреативен риболов на рекреативната зона „Охридско Езеро“.....	20
2827. Уредба за дополнување на Уредбата за поблиските критериуми за директни плаќања, корисниците на средствата, максималните износи и начинот на директните плаќања за 2020 година.....	8	2833. Одлука за престанување на важење на Одлуката за започнување на постапка за доделување на концесија на рибите за вршење стопански риболов на риболовното подрачје „Преспанско Езеро“.....	20
2828. Одлука за изменување и дополнување на Одлуката за мерки за спречување на внесување и ширење на Коронавирус COVID-19.....	9		
2829. Одлука за започнување на постапка за доделување на концесија на рибите за вршење на стопански риболов на риболовното подрачје „Преспанско Езеро“.....	18		

	Стр.
2834. Правилник за начинот на издавање и одземање на лиценцата за изработување на урбанистички планови и овластувањето за изработување на урбанистички планови, формата и содржината на образецот на лиценцата, овластувањето и уверението за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање, висината на надоместокот за издавање на лиценците и овластувањето според административно-технички и организациони активности потребни за нивното издавање, како и формата, содржината и начинот на водењето на регистрите односно имениците.....	20

	Стр.
2835. Правилник за формата и содржината на барањето за издавање на лиценца за изработување на урбанистички планови, формата и содржината на барањето за издавање на овластување за изработување на урбанистички планови и потребната документација.....	27
2836. Правилник за изменување и дополнување на Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*).....	30
Огласен дел	1-56

СОБРАНИЕ НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

2824.

Врз основа на членот 75, ставови 1 и 2 од Уставот на Република Северна Македонија, претседателот на Република Северна Македонија и претседателот на Собранието на Република Северна Македонија издаваат

У К А З ЗА ПРОГЛАСУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА ОСНОВНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Се прогласува Законот за изменување и дополнување на Законот за основното образование, што Собранието на Република Северна Македонија го донесе на седницата одржана на 21 септември 2020 година.

Бр. 08-3064/1 Претседател на Република
21 септември 2020 година Северна Македонија,
Скопје **Стево Пендаровски, с.р.**

Претседател
на Собранието на Република
Северна Македонија,
м-р **Talat Xhaferi, с.р.**

ЗАКОН ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА ОСНОВНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Член 1

Во Законот за основното образование („Службен весник на Република Северна Македонија“ број 161/19), во член 41 по ставот (1) се додава нов став (2), кој гласи:

„(2) По исклучок од ставот (1) на овој член, во услови на вонредни околности (утврдено постоење на кризна состојба, прогласена епидемија, односно пандемија, пожари, поплави или други големи природни непогоди), училиштето организира воннаставни активности за учениците поврзани со нивниот личен, социоемоционален и психолошки развој.“

Ставовите (2) и (3) стануваат ставови (3) и (4).

По ставот (4) кој станува став (5) се додава нов став (6), кој гласи:

„(6) По исклучок од ставот (5) на овој член, за учеството во воннаставните активности во условите наведени во ставот (2) на овој член, наставникот води само евиденција за присуство на учениците и не се издава додаток на свидетелство.“

Ставовите (5), (6) и (7) стануваат ставови (7), (8) и (9).

Член 2

Во член 50 по ставот (1) се додаваат два нови става (2) и (3), кои гласат:

„(2) По исклучок од ставот (1) на овој член, во услови на вонредни околности од ставот (9) на овој член, учебната година може да започне и заврши и во време различно од времето утврдено во ставот (1) на овој член, за што одлучува Владата.

(3) Одлуката на Владата од ставот (2) на овој член, може да се однесува на целата територија на Републиката или на нејзин дел.“

По ставот (2) кој станува став (4) се додава нов став (5), кој гласи:

„(5) По исклучок од ставот (4) на овој член, во услови на вонредни околности од ставот (9) на овој член, бројот на наставните денови во учебната година може да биде помал од 180, но не помалку од 100 наставни денови, за што одлучува Владата.“

Ставовите (3), (4) и (5) стануваат ставови (6), (7) и (8).

Ставот (6) кој станува став (9) се менува и гласи:

„(9) Воспитно-образовната работа не смее да се прекинува во текот на наставната година, освен во услови на вонредни околности (утврдено постоење на кризна состојба, прогласена епидемија, односно пандемија, пожари, поплави или други големи природни непогоди), за што одлучува Владата и го уредува начинот на организирање и реализирање на наставата до

крајот на учебната година, но не помалку од 100 наставни денови, според скратени наставни програми, кои на предлог на Бирото, ги утврдува министерот.“

Ставот (7) станува став (10).

Член 3

По членот 50 се додава нов член 50-а, кој гласи:

„Член 50-а

(1) Во услови на вонредните околности од членот 50 став (9) од овој закон, во основното училиште може да се организира настава со физичко присуство на учениците или преку далечинско учење, со примена на средства за електронска комуникација, на начин согласно со членот 50 став (9) од овој закон.

(2) Средства за електронска комуникација, во смисла на овој закон, се средства кои обезбедуваат реализација на наставата без заедничко физичко присуство на учесниците во наставниот процес.

(3) Во основното училиште во условите од ставот (1) на овој член, кога наставата е организирана преку далечинско учење, може да се организира настава со физичко присуство на учениците доколку се исполнети критериумите и условите согласно со протоколите и планот за одржување на наставата за основните училишта, донесени од Владата согласно со закон, епидемиолошката и друга состојба на подрачјето на општината на која се наоѓа училиштето, бројот на учениците во паралелката и просторните и хигиенско санитарните услови во училиштето, на начин согласно со членот 50 став (9) од овој закон.“

Член 4

Во член 51 по ставот (1) се додава нов став (2), кој гласи:

„(2) По исклучок од ставот (1) на овој член, во услови на вонредните околности од членот 50 став (9) од овој закон, наставниот час може да трае пократко, за што одлучува Владата.“

Ставовите (2) и (3) стануваат ставови (3) и (4).

Член 5

Во член 53 по ставот (4) се додава нов став (5), кој гласи:

„(5) По исклучок од ставот (4) на овој член, во услови на вонредните околности од членот 50 став (9) од овој закон, Владата го утврдува максималниот број на учениците во паралелка.“

Ставот (5) станува став (6).

Во ставот (6) кој станува став (7) зборовите: „ставот (5)“ се заменуваат со зборовите: „ставот (6)“.

Ставовите (7) и (8) стануваат ставови (8) и (9).

Во ставот (9) кој станува став (10) зборовите: „ставот (8)“ се заменуваат со зборовите: „ставот (9)“.

Ставовите (10), (11) и (12) стануваат ставови (11), (12) и (13).

Член 6

Подзаконскиот акт предвиден во членот 50 став (9) од овој закон Владата ќе го донесе во рок од седум дена од денот на влегувањето во сила на овој закон.

Член 7

Овој закон влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

L I G J I

PËR NDRYSHIMIN DHE PLOTËSIMIN E LIGJIT TË ARSIMIT FILLOR

Neni 1

Në Ligjin e Arsimit Fillor ("Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë së Veriut" numër 161/19), në nenin 41 pas paragrafit (1) shtohet paragraf i ri (2), siç vijon:

"(2) Me përjashtim të paragrafit (1) i këtij neni, në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme (ekzistim i konstatuar i gjendjes së krizës, epidemi e shpallur, përkatësisht pandemi, zjarre, vërshime ose fatkeqësi të tjera të mëdha natyrore), shkolla organizon aktivitete jashtëmësimore për nxënësit lidhur me zhvillimin e tyre personal, socio-emocional dhe psikologjik."

Paragrafët (2) dhe (3) bëhen paragrafët (3) dhe (4).

Pas paragrafit (4) i cili bëhet paragrafi (5) shtohet paragraf i ri (6), si vijon:

"(6) Me përjashtim të paragrafit (5) të këtij neni, për pjesëmarrjen në aktivitetet jashtëmësimore në kushtet e shënuara në paragrafin (2) të këtij neni, mësimdhënësi mban evidencë për praninë e nxënësve dhe nuk i jepet shtojcë e dëftesës."

Paragrafët (5),(6) dhe (7) bëhen paragrafët (7), (8) dhe (9).

Neni 2

Në nenin 50 pas paragrafit (1) shtohen dy paragrafë të rinj (2) dhe (3) siç vijojnë:

"(2) Me përjashtim të paragrafit (1) të këtij neni, në kushte të rrethanave të jashtëzakonshme sipas paragrafit (9) të këtij neni, viti shkollor mund të fillojë dhe të mbarojë edhe në kohën që dallon nga koha e përcaktuar në paragrafin (1) të këtij neni, për çfarë vendos qeveria."

(3) Vendimi i qeverisë sipas paragrafit (2) të këtij neni, mund t'i referohet tërë territorit të republikës ose një pjese të saj."

Pas paragrafit (2) i cili bëhet paragrafi (4), shtohet paragraf i ri (5), siç vijon:

"(5) Me përjashtim të paragrafit (4) të këtij neni, në kushte të rrethanave të jashtëzakonshme sipas paragrafit (9) të këtij neni, numri i ditëve të mësimi në vitin shkollor mund të jetë më i vogël se 180, por jo më pak se 100 ditë mësimi, për çfarë vendos qeveria."

Paragrafët (3), (4) dhe (5) bëhen paragrafë (6), (7) dhe (8).

Paragrafi (6) i cili bëhet paragrafi (9), ndryshohet siç vijon:

"(9) Puna edukativo-arsimore nuk guxon të ndërpritet gjatë vitit mësimor, përveç në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme (ekzistim i konstatuar i gjendjes së krizës, epidemi e shpallur, përkatësisht pandemi, zjarre, vërshime ose fatkeqësi të tjera të mëdha natyrore), për çfarë vendos qeveria dhe e përcakton mënyrën e organizimit dhe të

realizimit të mësimit deri në fund të vitit shkollor, por jo më pak se 100 ditë mësimi, sipas programeve të shkurtuara mësimore, të cilat me propozim të byrosë, i përcakton ministri."

Paragrafi (7) bëhet paragrafi (10).

Neni 3

Pas nenit 50 shtohet nen i ri 50-a, siç vijon:

"Neni 50-a

(1) Në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 50 paragrafi (9) të këtij ligji, në shkollat fillore mund të organizohet mësim me prani fizike të nxënësve ose nëpërmjet mësimit në distancë, me zbatimin e mjeteve për komunikim elektronik, në mënyrën sipas nenit 50 paragrafi (9) të këtij ligji.

(2) Mjetet e komunikimit elektronik, në kuptimin e këtij ligji, janë mjete të cilat sigurojnë realizimin e mësimit pa prani të përbashkët fizike të nxënësve në procesin mësimor.

(3) Në shkollën fillore në kushtet sipas paragrafit (1) të këtij neni, kur mësimi organizohet nëpërmjet mësimit në distancë, mund të organizohet mësim me prani fizike të nxënësve nëse janë përmbushur kriteret dhe kushtet në pajtim me protokollet dhe planin e mbajtjes së mësimit për shkollat fillore, të miratuara nga qeveria në pajtim me ligjin, gjendjen epidemiologjike dhe gjendjen tjetër në rajonin e komunës ku gjendet shkolla, numrin e nxënësve në paralele dhe kushtet hapësimore dhe higjienike sanitare në shkollë, në mënyrën sipas nenit 50 paragrafi (9) të këtij ligji."

Neni 4

Në nenin 51 pas paragrafit (1) shtohet paragraf i ri (2), siç vijon:

"(2) Me përjashtim të paragrafit (1) të këtij neni, në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 50 paragrafi (9) të këtij ligji, ora mësimore mund të zgjasë më shkurt, për çfarë vendos qeveria."

Paragrafët (2) dhe (3) bëhen paragrafët (3) dhe (4).

Neni 5

Në nenin 53 pas paragrafit (4) shtohet paragraf i ri (5), siç vijon:

"(5) Me përjashtim të paragrafit (4) të këtij neni, në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 50 paragrafi (9) të këtij ligji, qeveria e përcakton numrin maksimal të nxënësve në paralele."

Paragrafi (5) bëhet paragraf (6).

Në paragrafin (6) i cili bëhet paragrafi (7) fjalët: "paragrafi (5) zëvendësohen me fjalët: "paragrafi (6)."

Paragrafët (7) dhe (8) bëhen paragrafët (8) dhe (9).

Në paragrafin (9) i cili bëhet paragrafi (10) fjalët: "paragrafi (8)" zëvendësohen me fjalët: "paragrafi (9)."

Paragrafët (10), (11) dhe (12) bëhen paragrafët (11), (12) dhe (13).

Neni 6

Aktin nënligjor të paraparë në nenin 50 paragrafi (9) të këtij ligji, qeveria do ta miratojë në afat prej shtatë ditësh nga hyrja në fuqi e këtij ligji.

Neni 7

Ky ligj hyn në fuqi në ditën e botimit në "Gazetën Zyrtare të Republikës së Maqedonisë së Veriut".

2825.

Врз основа на членот 75, ставови 1 и 2 од Уставот на Република Северна Македонија, претседателот на Република Северна Македонија и претседателот на Собранието на Република Северна Македонија издаваат

У К А З

ЗА ПРОГЛАСУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА СРЕДНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Се прогласува Законот за изменување и дополнување на Законот за средното образование, што Собранието на Република Северна Македонија го донесе на седницата одржана на 21 септември 2020 година.

Бр. 08-3065/1
21 септември 2020 година
Скопје

Претседател на Република
Северна Македонија,
Стево Пендаровски, с.р.

Претседател
на Собранието на Република
Северна Македонија,
м-р Talat Xhaferi, с.р.

ЗАКОН

ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ЗАКОНОТ ЗА СРЕДНОТО ОБРАЗОВАНИЕ

Член 1

Во Законот за средното образование („Службен весник на Република Македонија“ број 44/95, 24/96, 34/96, 35/97, 82/99, 29/2002, 40/2003, 42/2003, 67/2004, 55/2005, 113/2005, 35/2006, 30/2007, 49/2007, 81/2008, 92/2008, 33/10, 116/10, 156/10, 18/11, 51/11, 6/12, 100/12, 24/13, 41/14, 116/14, 135/14, 10/15, 98/15, 145/15, 30/16, 127/16, 67/17 и 64/18), по членот 9-ж се додаваат четири нови членови 9-з, 9-с, 9-и и 9-ј, кои гласат:

„Член 9-з

Во Министерството се воспоставува Информационен систем „Опсерваторија на вештини“ (во натамошниот текст: Опсерваторија на вештини) во кој се води збирка на податоци за учениците.

Збирката на податоци од ставот 1 на овој член се води за следниве цели:

- обезбедување на информации во однос на програмите кои ги нуди средното образование, како и средното образование за возрасни,

- поддршка на развојот на политика преку обезбедување на соодветна аналитичка и информациска позадина на установите за средно образование, нивните програми и перформанси,

- помош на учениците во изборот на професија и соодветни училишта и високообразовни установи, со цел зголемување на можноста за нивно идно вработување,

- олеснување на усогласувањето на побарувачката на работна сила и програми за обука на локално и на национално ниво и

- достапност на информации за вработливоста на одредени професии, очекуваното време на чекање за вработување, нивото на примања по образовен профил и слично.

Член 9-с

Податоците за учениците за потребите на Опсерваторијата на вештини се обезбедуваат од информационите системи на Министерството, Информациски систем за образовен менаџмент (ИСОМ), електронски дневник (е-дневник) и Електронски систем за административна работа на училиштата (ЕСАРУ) и тоа: ЕМБГ, име, презиме, пол, име на основното училиште, датум на запишување, датум на отпишување, датум на завршување, времетраење на учебната година, припадност на заедница, учебна година, датум на раѓање.

Збирката на податоци за учениците прибрани за потребите на Опсерваторијата на вештини се чуваат три години по нивното прибирање во информациски систем на Министерството, согласно со прописите од областа на заштита на личните податоци.

Член 9-и

За потребите на Министерството, податоците во Опсерваторијата на вештини, се обезбедуваат од следниве институции:

- Фондот на пензиското и инвалидското осигурување на Република Северна Македонија (ЕМБГ, име, презиме, пол, припадност на заедница, работно искуство, датум на прво вработување, претходни работодавачи, тековен работодавач, месечна плата),

- Управа за јавни приходи (ЕМБГ, име, презиме, пол, припадност на заедници, висина на месечна плата),

- Агенција за вработување на Република Северна Македонија (ЕМБГ, име, презиме, припадност на заедница, пол, статус-код (вработен, невработен, непознат статус), датум на последно вработување, месечна плата, дејност на компанијата, име на компанијата, работно место (кодови)),

- акредитирани високообразовни установи (ЕМБГ, име, презиме, пол, име на факултет, име на универзитетот, циклус на студии (дипломски, постдипломски, докторски), датум на запишување, датум на отпишување, датум на дипломирање, титула по дипломирање, пол, времетраење на студиите, класификација на научно-истражувачки области, наставен план, припадност на заедница, академска година),

- Центар за образование на возрасните (статистички податоци),

- Министерство за труд и социјална политика (статистички податоци),

- Центар за стручно образование и обука (статистички податоци) и

-Државен завод за статистика (статистички податоци).

Член 9-ј

Опсерваторијата на вештини е информациски систем со веб базиран портал, кој го води и администрира Министерството.

За целите наведени во членот 9-з став 2 од овој закон, пристап до статистичките извештаи и пристап до јавно достапните извештаи може да им се обезбеди на:

- основни училишта,

- средни училишта,

- Министерство за труд и социјална политика,

- Центар за образование на возрасните,

- Центар за стручно образование и обука,

- Државен завод за статистика,

- Агенција за вработување на Република Северна Македонија и

-акредитирани високообразовни установи.“.

Член 2

Во член 23 по ставот 2 се додаваат два нови става 3 и 4, кои гласат:

„По исклучок од ставот 2 на овој член, во услови на вонредни околности (утврдено постоење на кризна состојба, прогласена епидемија, односно пандемија, пожари, поплави или други големи природни непогоди), учебната година може да започне и заврши и во време различно од времето утврдено во ставот 2 на овој член, за што одлучува Владата.

Одлуката на Владата од ставот 3 на овој член може да се однесува на целата територија на Републиката или на нејзин дел.“.

Ставот 3 станува став 5.

Член 3

Во член 25 ставот 1 се менува и гласи:

„Воспитно-образовната работа не смее да се прекинува во текот на наставната година, освен во услови на вонредните околности од членот 23 став 3 од овој закон, за што одлучува Владата и го уредува начинот на организирање и реализирање на наставата до крајот на учебната година, но не помалку од 100 наставни денови, според скратени наставни програми, кои на предлог на Бирото и Центарот за стручно образование и обука, ги утврдува министерот.“.

Член 4

По членот 25 се додава нов член 25-а, кој гласи:

„Член 25-а

Во услови на вонредните околности од членот 23 став 3 од овој закон, во средното училиште може да се организира настава со физичко присуство на учениците или преку далечинско учење, со примена на средства за електронска комуникација, на начин согласно со членот 25 став 1 од овој закон.

Средства за електронска комуникација, во смисла на овој закон, се средства кои обезбедуваат реализација на наставата без заедничко физичко присуство на учениците во наставниот процес.

Во средното училиште во условите од ставот 1 на овој член, кога наставата е организирана преку далечинско учење, може да се организира настава со фи-

зичко присуство на учениците доколку се исполнети критериумите и условите согласно со протоколите и планот за одржување на наставата за соодветниот вид на средно училиште, донесени од Владата согласно со закон, епидемиолошката и друга состојба на подрачјето на општината на која се наоѓа училиштето, бројот на учениците во паралелката и просторните и хигиенско санитарните услови во училиштето, на начин согласно со членот 25 став 1 од овој закон.“.

Член 5

Во член 27 по ставот 1 се додава нов став 2, кој гласи:

„По исклучок од ставот 1 на овој член, во услови на вонредните околности од членот 23 став 3 од овој закон, наставниот час и часот по практична настава може да трае пократко, за што одлучува Владата.“.

Член 6

Во член 28 по ставот 2 се додава нов став 3, кој гласи:

„По исклучок од ставот 2 на овој член, во услови на вонредните околности од членот 23 став 3 од овој закон, Владата го утврдува максималниот број на учениците во паралелка.“.

Ставот 3 станува став 4.

Член 7

По членот 28 се додава нов член 28-а, кој гласи:

„Член 28-а

Одредбите од членот 23 ставови 3 и 4, членот 25 став 1, членот 25-а, членот 27 став 2 и членот 28 став 3 од овој закон соодветно се применуваат на приватните средни училишта.“.

Член 8

Подзаконскиот акт предвиден во членот 25 став 1 од овој закон Владата ќе го донесе во рок од седум дена од денот на влегувањето во сила на овој закон.

Член 9

Овој закон влегува во сила со денот на објавување-то во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

L I G J I

ПËР NDRYSHIMIN DHE PLOTËSIMIN E LIGJIT TË ARSIMIT TË MESËM

Neni 1

Në Ligjin e Arsimit të Mesëm („Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë“ numër 44/95, 24/96, 34/96, 35/97, 82/99, 29/2002, 40/2003, 42/2003, 67/2004, 55/2005, 113/2005, 35/2006, 30/2007, 49/2007, 81/2008, 92/2008, 33/10, 116/10, 156/10, 18/11, 51/11, 6/12, 100/12, 24/13, 41/14, 116/14, 135/14, 10/15, 98/15, 145/15, 30/16, 127/16, 67/17 dhe 64/18), pas nenit 9-zh shtohen katër nene të reja 9-z, 9-x, 9-i dhe 9-j, siç vijojnë:

"Neni 9-z

Në ministri vendoset sistemi i informimit "Observatori i shkathtësive" (në tekstin e mëtejme: Observatori i shkathtësive) në të cilin evidentohet përmbledhja e të dhënave për nxënësit.

Përmbledhja e të dhënave sipas paragrafit 1 të këtij neni evidentohet për këto qëllime:

- sigurimin e informacioneve në lidhje me programet që i ofron arsimit të mesëm, si dhe arsimit të mesëm për të rritur;

- përkrahjen e zhvillimit të politikës nëpërmjet sigurimit të prapavijës adekuate analitike dhe informative të institucioneve të arsimit të mesëm, programeve dhe performancave të tyre;

- ndihmën e nxënësve në zgjedhjen e profesionit dhe shkollave adekuate dhe institucioneve të arsimit të lartë, me qëllim të rritjes së mundësisë për punësimin e tyre të ardhshëm,

- lehtësimin e harmonizimit të kërkesës së fuqisë punëtore dhe programeve të trajnimit në nivel lokal dhe në atë nacional dhe;

- qasjen në informata për punësim në profesione të caktuara, koha e parashikuar të pritjes për punësim, niveli i të ardhurave sipas profilit arsimor etj.

Neni 9-x

Të dhënat për nxënësit lidhur me nevojat e Observatorit të shkathtësive sigurohen nga sistemet e informacionit të ministrisë, sistemit të informacionit për menaxhimin arsimor (SIMA), ditarit elektronik (e-ditari) dhe sistemit elektronik për punën administrative të shkollave (SEPASH), siç vijon: NUAQ, emri, mbiemri, gjinia, emri i shkollës filllore, data e regjistrimit, data e çregjistrimit, data e përfundimit, kohëzgjatja e vitit shkollor, përkatësia e bashkësisë, viti shkollor, datëlindja.

Përmbledhja e të dhënave për nxënësit, të grumbulluara për nevojat e Observatorit të shkathtësive ruhen tre vjet pas grumbullimit të tyre në sistemin e informacionit të ministrisë, në pajtim me rregullat e sferës së mbrojtjes së të dhënave personale.

Neni 9-i

Për nevojat e ministrisë, të dhënat në Observatorin e shkathtësive sigurohen nga këto institucione:

- Fondi i Sigurimit Pensional dhe Invalidor i Republikës së Maqedonisë së Veriut (NUAQ, emri, mbiemri, gjinia, përkatësia e bashkësisë, përvoja e punës, data e punësimit të parë, punëdhënësi paraprak, punëdhënësi aktual, rroga mujore),

- Drejtoria e të Hyrave Publike (NUAQ, emri, mbiemri, gjinia, përkatësia e bashkësisë, niveli i rrogës mujore),

- Agjencia e Punësimit e Republikës së Maqedonisë së Veriut (NUAQ, emri, mbiemri, përkatësia e bashkësisë, gjinia, status-kodi (i punësuar, i papunësuar, status i panjohur), data e punësimit të fundit, rroga mujore, veprimtaria e kompanisë, emri i kompanisë, vendi i punës (kodet),

- institucionet e akredituara të arsimit të lartë (NUAQ, emri, mbiemri, gjinia, emri i fakultetit, emri i universitetit, cikli i studimeve (diplomike, pasdiplomike, të doktoraturës), data e regjistrimit, data e çregjistrimit, data e

diplomimit, titulli pas diplomimit, gjinia, kohëzgjatja e studimeve, klasifikimi i sferave shkencore të hulumtimit, plani mësimor, përkatësia e bashkësisë, viti akademik),

- Qendra e Arsimit të Rriturve (të dhënat statistikore),

- Ministria e Punës dhe e Politikës Sociale (të dhënat statistikore),

- Qendra e Arsimit dhe e Trajnimit Profesional (të dhënat statistikore) dhe

- Enti Shtetëror i Statistikës (të dhënat statistikore).

Neni 9-j

Observatori i shkathtësive është sistem i informacionit me ueb-portal të bazuar, të cilin e udhëheq dhe administron ministria.

Për qëllimet e theksuara në nenin 9-z paragrafi 2 të këtij ligji, qasje në raportet statistikore dhe qasje në raportet publikisht të arritshme mund t'u sigurohet:

- shkollave fillore,

- shkollave të mesme,

- Ministrisë së Punës dhe të Politikës Sociale,

- Qendrës së Arsimit të Rriturve,

- Qendrës së Arsimit dhe të Trajnimit Profesional,

- Entit Shtetëror të Statistikës,

- Agjencisë së Punësimit të Republikës së Maqedonisë së Veriut dhe

- institucioneve të akredituara të arsimit të lartë."

Neni 2

Në nenin 23 pas paragrafit 2 shtohen dy paragrafë të rinj, 3 dhe 4, siç vijojnë:

"Në përjashtim të paragrafit 2 të këtij neni, në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme (ekzistimi i përcaktuar i gjendjes së krizës, epidemi e shpallur, përkatësisht pandemi, zjarre, përmytje ose fatkeqësi të tjera të mëdha natyrore), viti shkollor mund të fillojë dhe të përfundojë edhe në kohë të ndryshme nga koha e përcaktuar në paragrafin 2 të këtij neni, për të cilën vendos Qeveria.

Vendimi i qeverisë nga paragrafi 3 i këtij neni mund t'i referohet tërë territorit të republikës ose të një pjese të tij."

Paragrafi 3 bëhet paragrafi 5.

Neni 3

Në nenin 25 paragrafi 1 ndryshohet siç vijon:

"Puna edukativo-arsimore nuk guxon të ndërpritet gjatë vitit mësimor, përveç në rastet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 23 paragrafi 3 të këtij ligji, për çfarë vendos qeveria dhe e rregullon mënyrën e organizimit dhe realizimit të mësimi deri në fund të vitit shkollor, por jo më pak se 100 ditë mësimi, sipas programeve të shkurtuara mësimore, të cilat me propozimin e Byrosë dhe Qendrës së Arsimit dhe të Trajnimit Profesional, i përcakton ministri."

Neni 4

Pas nenit 25 shtohet nen i ri 25-a, siç vijon:

"Neni 25-a

Në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 23 paragrafi 3 të këtij ligji, në shkollë të mesme mund të organizohet mësim me prani fizike të nxënësve ose

nëpërmjet mësimi në largësi, me zbatimin e mjeteve për komunikim elektronik, në mënyrë sipas nenit 25 paragrafi 1 të këtij ligji.

Mjetet për komunikim elektronik, në kuptimin e këtij ligji, janë mjete të cilat sigurojnë realizimin e mësimi pa prani të përbashkët fizike të pjesëmarrësve në procesin mësimor.

Në shkollë të mesme, në kushtet sipas paragrafit 1 i këtij neni, kur mësimi është organizuar nëpërmjet mësimi në distancë, mund të organizohet mësim me prani fizike të nxënësve nëse janë plotësuar kriteret dhe kushtet në pajtim me protokollet dhe planet për mbajtjen e mësimi për llojin adekuat të shkollës së mesme, të miratuara nga qeveria në pajtim me ligjin, gjendjen epidemiologjike dhe gjendjen tjetër në rajonin e komunës ku gjendet shkolla, numri i nxënësve në paralele dhe kushtet sanitare hapësinore dhe higjienike në shkollë, në mënyrë sipas nenit 25 paragrafi 1 të këtij ligji."

Neni 5

Në nenin 27 pas paragrafit 1 shtohet paragrafi i ri 2, siç vijojnë:

"Me përjashtim të paragrafit 1 të këtij neni, në kushtet e rrethanave të jashtëzakonshme sipas nenit 23 paragrafi 3 të këtij ligji, ora mësimore dhe ora e mësimi praktik mund të zgjasë më shkurt, për çfarë vendos qeveria."

Neni 6

Në nenin 28 pas paragrafit 2 shtohet paragrafi i ri 3, siç vijon:

"Me përjashtim të paragrafit 2 të këtij neni, në kushte të rrethanave të jashtëzakonshme nga neni 23 paragrafi 3 të këtij ligji, qeveria e përcakton numrin maksimal të nxënësve në paralele."

Paragrafi 3 bëhet paragrafi 4.

Neni 7

Pas nenit 28 shtohet nen i ri 28-a, siç vijon:

"Neni 28-a

Dispozitat e nenit 23 paragrafët 3 dhe 4, nenit 25 paragrafi 1, nenit 25-a, nenit 27 paragrafi 2 dhe nenit 28 paragrafi 3 të këtij ligji, në mënyrë përkatëse zbatohen në shkollat e mesme private."

Neni 8

Aktin nënligjor të paraparë në nenin 25 paragrafi 1 të këtij ligji, qeveria do ta miratojë në afat prej shtatë ditësh nga hyrja në fuqi e këtij ligji.

Neni 9

Ky ligj hyn në fuqi në ditën e botimit në "Gazetën Zyrtare të Republikës së Maqedonisë së Veriut".

2826.

Врз основа на членот 153 од Изборниот законик („Службен весник на Република Македонија“ број 40/2006, 136/2008, 44/11, 51/11, 142/12, 31/13, 34/13, 14/14, 30/14, 196/15, 35/16, 97/16, 99/16, 136/16, 142/16, 67/17, 125/17, 35/18, 99/18, 140/18, 208/18 и 27/19 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ број 98/19 и 42/20) и членот 17 од Деловникот на Собранието на Република Македонија, Собранието на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

О Д Л У К А
ЗА ВЕРИФИКАЦИЈА НА МАНДАТ НА ПРАТЕ-
НИК ВО СОБРАНИЕТО НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА
МАКЕДОНИЈА

I. Се верифицира мандатот на пратеникот
- Диме Велковски.

II. Оваа одлука влегува во сила со денот на донесувањето, а ќе се објави во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

СОБРАНИЕ НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА
МАКЕДОНИЈА

Бр. 08 – 3084/1
22 септември 2020 година
Скопје

Претседател на Собранието
на Република Северна
Македонија,
м-р **Talat Xhaferi**, с.р.

Në bazë të nenit 153 të Kodit Zgjedhor („Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë“ numër 40/2006, 136/2008, 44/11, 51/11, 142/12, 31/13, 34/13, 14/14, 30/14, 196/15, 35/16, 97/16, 99/16, 136/16, 142/16, 67/17, 125/17, 35/18, 99/18, 140/18, 208/18 dhe 27/19 dhe „Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë së Veriut“ numër 98/19 dhe 42/20) dhe nenit 17 të Rregullores së Kuvendit të Republikës së Maqedonisë, Kuvendi i Republikës së Maqedonisë së Veriut, në seancën e mbajtur më 22 shtator 2020, miratoi

V E N D I M
TË VERIFIKIMIT TË MANDATIT TË DEPUTETIT
NË KUVENDIN E REPUBLIKËS SË MAQEDONISË
SË VERIUT

I. Verifikohet mandati i deputetit
- Dime Vellkovski.

II. Ky vendim hyn në fuqi në ditën e miratimit, ndërkaq do të botohet në „Gazetën Zyrtare të Republikës së Maqedonisë së Veriut“.

KUVENDI I REPUBLIKËS SË MAQEDONISË SË
VERIUT

Бр. 08 – 3084/1
22 септември 2020
Shkup

Kryetari i Kuvendit
të Republikës së
Maqedonisë së Veriut
Mr. **Talat Xhaferi**, d.v.

ВЛАДА НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА
МАКЕДОНИЈА

2827.

Врз основа на член 47 став (6) од Законот за земјоделство и рурален развој („Службен весник на Република Македонија“ бр.49/10, 53/11, 126/12, 15/13, 69/13, 106/13, 177/14, 25/15, 73/15, 83/15, 154/15, 11/16, 53/16, 120/16, 163/16, 74/17, 83/18, 27/19 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 152/19, 244/19 и 275/19), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

У Р Е Д Б А
ЗА ДОПОЛНУВАЊЕ НА УРЕДБАТА ЗА ПОБЛИС-
КИТЕ КРИТЕРИУМИ ЗА ДИРЕКТНИ ПЛАЌАЊА,
КОРИСНИЦИТЕ НА СРЕДСТВАТА, МАКСИМАЛ-
НИТЕ ИЗНОСИ И НАЧИНОТ НА ДИРЕКТНИТЕ
ПЛАЌАЊА ЗА 2020 ГОДИНА

Член 1

Во Уредбата за поблиските критериуми за директните плаќања, корисниците на средствата, максималните износи и начинот на директните плаќања за 2020 година („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 278/19, 13/20, 88/20, 111/20, 128/20 и 153/20) во членот 4 во точката 1 по зборовите „31 јули“ се додаваат зборовите „како и до 30 септември“.

Член 2

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

Бр. 44-8457/1
22 септември 2020 година
Скопје

Прв заменик на претседателот
на Владата на Република
Северна Македонија,
м-р **Артан Груби**, с.р.

2828.

Врз основа на член 58 став 1 од Законот за заштита на населението од заразни болести („Службен весник на Република Македонија“ бр.66/04, 139/08, 99/09, 149/14, 150/15 и 37/16), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

О Д Л У К А**ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ОДЛУКАТА ЗА МЕРКИ ЗА СПРЕЧУВАЊЕ НА ВНЕСУВАЊЕ И ШИРЕЊЕ НА КОРОНАВИРУС COVID-19****Член 1**

Во Одлуката за мерки за спречување на внесување и ширење на Коронавирус COVID-19 („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.62/20, 63/20, 64/20, 66/20, 70/20, 72/20, 92/20, 100/20, 107/20, 109/20, 119/20, 123/20, 125/20, 126/20, 134/20, 136/20, 140/20, 147/20, 153/20, 154/20, 156/20, 157/20, 163/20, 166/20, 169/20, 170/20, 175/20, 180/20, 181/20, 185/20, 190/20, 195/20, 201/20, 204/20, 208/20, 212/20, 215/20, 217/20 и 226/20), во членот 1, став 1, во точката 4. ставот 1 се брише.

По ставот 2, кој станува став 1, се додава нов став 2 кој гласи:

„Може да отпочнат со работа едукативните центри, музички училишта и центри/училишта за странски јазици, со задолжително почитување на Протоколот за работа на едукативните центри, музички училишта и центри/училишта за странски јазици во услови на епидемија со COVID-19 од Комисијата за заразни болести при Министерството за здравство, кој е даден во Прилог број 61 и е составен дел на оваа одлука.“.

Во точката 16. во ставот 2, зборовите „кој е даден во прилогот од точка 21 став 1 на оваа одлука“, се заменуваат со зборовите „кој е даден во прилогот од точка 17. став 1 на оваа одлука“.

По точката 24. се додава нова точка 25. која гласи:

„Активностите, начинот на работа и условите поврзани со работа на природните лекувалишта, се утврдуваат во и одвиваат со задолжително почитување на Протоколот за работа на природните лекувалишта во услови на пандемија со COVID-19 од Комисијата за заразни болести при Министерството за здравство, кој е даден во Прилог број 62 и е составен дел на оваа одлука.“.

Член 2

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

Бр. 44-2147/40
22 септември 2020 година
Скопје

Прв заменик на претседателот
на Владата на Република
Северна Македонија,
м-р **Артан Груби, с.р.**

Прилог број 61

ПРОТОКОЛ

за работа на едукативните центри, музички училишта и центри/училишта за странски јазици во услови на епидемија со COVID-19

1. Сите вработени во центарот се известуваат да не доаѓаат на работа доколку имаат респираторни симптоми (зголемена телесна температура $\geq 37,5^{\circ}\text{C}$, кашлица, отежнато дишење).
2. Учениците се известуваат да не доаѓаат на часови во едукативниот центар доколку имаат респираторни симптоми (зголемена телесна температура $\geq 37,5^{\circ}\text{C}$, кашлица, отежнато дишење).
3. На сите вработени и ученици им се мери телесна температура пред влезот на центарот/училиштето и во случај на зголемена температура ($\geq 37,5^{\circ}\text{C}$) не им се дозволува влез.

Истите се упатуваат за понатамошна консултација кај матичен лекар.

4. Центарот/училиштето, за влез и излез на учениците, ги става во функција сите влезови на објектот и изготвува распоред за влез/излез (список со назнака на влез и време на влегување) за секоја група и го истакнува на видни места во центарот.
5. На родителите/старателите кои ги испраќаат децата до назначениот влез на центарот им се забранува нивно влегување во центарот.
6. Пред влезот на центарот/училиштето се поставува дезо-бариера за дезинфекција на обувките која редовно се одржува натоена со дезинфекционно средство.
7. На влез од центарот/училиштето, учениците ги пречекува дежурен наставник, кој се грижи учениците да ги дезинфицираат обувките и рацете.
8. Првиот ден од наставата започнува со упатства за учениците за тоа како правилно и безбедно да се однесуваат, да одржуваат физичко растојание, хигиена на рацете и заштита на сопственото здравје, но и здравјето на останатите ученици и вработените во центарот.
9. На влезот од центар/училиштето, во ходниците и просториите за настава се поставуваат едукативно-информативни материјали со насоки за заштита на здравјето и безбедност во центарот.
10. Сите вработени во центарот/училиштето и учениците при влегување во центарот/училиштето и за време на престојот во центарот задолжително носат

заштитна маска/покривка на лице (заштитна маска не носат деца од претшколска возраст) и ја почитуваат мерката за физичко растојание од најмалку 1,5 метри.

11. Се ограничува бројот на ученици во една училницата согласно капацитетот на просторот со цел да се обезбеди физичко растојание на учениците и наставникот од 1,5-2 метри.

Дозволен максимален број на ученици во една училница е 6.

12. Времето на престој на учениците во центарот/училиштето се ограничува на 2 часа.

13. Наставата се одвива со обезбедено физичко растојание од 1,5 метри помеѓу учениците и наставникот и учениците.

14. Училниците задолжително се обезбедени со дезинфекционно средство и се проветруваат после секој наставен час, најмалку половина час пред пристигнување и по заминувањето на учениците.

За време на наставата во училницата, доколку дозволуваат временските услови, се остава отворен прозорец.

15. Се почитуваат општите мерки за повисоко ниво на лична и општа хигиена (зачестено миење на раце или употреба на дезинфекционно средство за раце на база на алкохол).

16. Се забрануваат поздравувања со физички контакт на вработените во центарот и меѓу учениците.

17. За време на наставата и паузите, со учениците задолжително е присутен наставникот кој се грижи за почитување на физичко растојание меѓу учениците со цел да се спречи нивно групирање како и носењето на заштитна маска.

18. Меѓусебното споделување информации и работните состаноци во центарот треба да се изведуваат со употреба на видео-конференциска врска.

19. Пренесување на информации и состаноци со родителите/старателите се одвива преку телефон или преку некоја он-лајн апликација, којашто ќе ја договори центарот/училиштето.

20. Чистењето на училниците се врши пред почетокот на наставата, завршување на активностите на секоја одделна група на ученици, со вода и сапун/детергент и со дезинфекциско средство кое делува на вируси според упатство на производителот.

21. Површините и предметите кои почесто се изложени на допир од страна на вработените во центарот и учениците, се дезинфицираат на почетокот и на крајот на часот за секоја група на ученици.

Центарот/училиштето изготвува листа на сите површини кои треба редовно да бидат чистени и дезинфицирани.

22. Употребата на тоалетите се организира на начин што ќе овозможи присуство на помал број ученици и запазено физичко растојание (на пример, ако тоалетот е помал, ученикот треба да чека надвор од тоалетот додека излезе ученикот кој е внатре).

23. Редовно одржување на тоалетите со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.

24. Во центарот/училиштето како и во училниците (доколку има) клима уредите редовно се сервисираат, се менуваат и дезинфицираат филтрите.

25. Менаџерот на центарот/училиштето треба да определи лица од вработените кои на одредени места ќе бидат во улога на контролори и воедно ќе можат да помогнат на оние ученици кои имаат прашања и им е потребна поддршка да ги разберат мерките за нивна заштита.

26. Во тоалетите и во училниците да се обезбедат корпи за отпадоци со капак.

27. Ако ученик развие симптоми на COVID-19 додека е во центарот/училиштето, наставникот го изолира ученикот во посебна просторија со задолжително носење на заштитна маска/прекривка и веднаш ги известува родителите/старателите, кои во најкраток временски период треба да го земат детето и се упатуваат за натамошна консултација со матичниот лекар на ученикот.

28. Доколку се потврди дека ученик е заболел од COVID-19, центарот/училиштето врши консултација со епидемиолошката служба од регионалниот Центар за јавно здравје за натамошно постапување со групата на која припаѓа ученикот и доследно се спроведуваат добиените насоки.

Прилог број 62**ПРОТОКОЛ****за работа на природните лекувалишта во услови на епидемија со COVID-19**

Сите вработени лица во природните лекувалишта и пациентите кои ќе бидат третирани или сместени во истите потребно е да се придржуваат и да ги почитуваат основните превентивни мерки за превенција од COVID-19, препорачани од Комисјата за заразни болести и Министерството за здравство:

- Задолжително носење на лична заштитна опрема за време на престој во објектот
- Одржување на физичко растојание
- Обезбедување често миене/дезинфекција на рацете
- Редовно чистење и дезинфекција на средината

Пред влезот во објектот:

- Да се постави дезбарьера (подлога) за дезинфекција на обувките на сите посетители и да се обезбеди средство за дезинфекција на рацете со известување за задолжителна дезинфекција на рацете при влегување.
- На влез во објектот се препорачува мерење на телесна температура на вработените и пациентите со бесконтактен термомер. За лицата со покачена температура над 37,5°C да не се дозволи влегување во објектот.
- Поставување на дезинфекциони средства за раце на видливи и достапни места во ходниците и чекалните, за честа дезинфекција на рацете.

Информирање на пациентите:

- На видливи места на влезот и во самиот објект да се постави информативно-едукативен материјал за пациентите во однос на почитување на превентивни мерки и начинот на однесување за време на престојот во бањата.

Препораки за персоналот:

- Вработените секојдневно задолжително да ја следат својата здравствена состојба и во случај на појава на респираторни симптоми: треска, зголемена телесна температура, кашлица или отежнато дишење, не доаѓаат на работа. При влез на работа, се препорачува мерење на телесна температура на вработените со бесконтактен термомер, а лицата со повишена температура над 37,5°C да се вратат дома. Во случај на појава на потврден случај на COVID-19 во блиската фамилија, вработениот не доаѓа на работа и веднаш телефонскиот известува претпоставениот.
- На работното место сите вработени задолжително се придржуваат до базичните мерки на заштита.
- Спроведување хигиена на рацете со миене на рацете со сапун и вода најмалку 20 секунди. Ако нема можност за миене со сапун и вода тогаш задолжително рацете да се дезинфицираат со средство за дезинфекција на раце базирано на алкохол.
- Задолжителна употреба налична заштитна опрема: медицински ракавици, заштитни маски, наочари или визири и мантили за еднократна употреба зависно од тераписката процедура и ризикот од инфекција.

- Ракавиците да бидат за една употреба. Да се внимава кога се вадат ракавиците, да се факаат од внатрешната страна и да се фрлаат во корпа за медицински отпад.
- Маските да се менуваат често, бидејќи нема да овозможуваат потребна заштита. Кога ќе се вадат да се внимава да не се допре лицето.
- Почеста дезинфекција на наочарите и визирите по потреба со средство за дезинфекција. Внимателно постапување по нивно вадење и внимавање да не се контаминираат од внатрешната страна. Де се оставаат на чиста и заштитена површина.
- Работната облека по работниот ден или по потреба да се пере или во зависност од составот да се дезинфицира соодветно.
- Избегнување допир на очи, нос и уста.
- Изведување респираторна хигиена при кашлање и кивање во свиткан лакт или марамче кое потоа веднаш треба да се фрли во корпата за медицински отпад.
- Да се одржува физичко растојание од 1,5-2 метри.
- Во текот на паузите да се избегнува групирање и заеднички оброк на повеќе лица, и по можност времето за пауза на персоналот да се организира во различни временски интервали.

Хигиена на просторот

- Засилени санитарно-хигиенски мерки, зачестено чистење 4-5 пати во текот на денот со употреба на средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) за подот или 70% алкохол за дезинфекција за горните површини.
- Редовно и зачестено одржување на хигиената на тоалетите (на секои 2 часа) со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на горенаведените дезинфекциони средства.
- Затворениот простор неопходно е редовно да се проветрува со природно проветрување на просториите. При користење на клима уреди, редовно да се менуваат и дезинфицираат филтрите. Не се препорачува користење на централна климатизација од затворен тип.

Посета на лекувалиштето се обавува по претходно закажан термин на телефон!

При јавување на пациентот на телефон да закаже термин, се поставуваат следните прашања:

1. Неодамнешно патување во места каде има позната трансмисија на COVID-19 во заедницата?
2. Неодамнешен контакт со лице со потврдено присуство на COVID-19?
3. Неодамнешна посета или работа во здравствена институција каде се третираат пациенти со потврден COVID-19?

Ако одговорот е НЕ на сите горенаведени прашања, можат да продолжат да закажат и да ја посетат установата.

Ако одговорот е ДА на некое од горенаведените прашања, лицето треба да се праша дали има некој од следниве симптоми: треска, кашлица, отежнато дишење, друг симптом или некоја друга карактеристика на горно-респираторна инфекција како

назален секрет или често кивање. Ако лицето потврди присуство на некои од овие симптоми тогаш не треба да се закаже термин, а лицето се советува да побара консултација со матичен лекар.

Постапки и прашања кои се поставуваат при прием на пациентите во лекувалиштето од страна на медицинска сестра

- На влезот од установата се мери телесна температура на пациентите со безконтактен термометар
-
- Доколку пациентот нема покачена телесна температура се поставуваат следните прашања и се пополнува анкетен лист на кој пациентот треба да се потпише:
 1. Неодамнешно патување во места каде има позната трансмисија на COVID-19 во заедницата?
 2. Неодамнешен контакт со лице со потврдено присуство на COVID-19?
 3. Неодамнешна посета или работа во здравствена институција каде се третираат пациенти со потврден COVID-19?
 4. Ако имаат некои од следниве симптоми – треска, кашлица, отежнато дишење, друг симптом или некоја друга карактеристика на горно-респираторна инфекција како назален секрет или често кивање?
- *Ако се сомневаме на можна инфекција со COVID-19 во тек на консултацијата, пациентот не се прима, се упатува на консултација со матичен лекар и закажување на термин за тестирање за COVID-19. Пациентот веднаш се изолира во посебна просторија за изолација додека се организира превоз до дома*
По заминување на пациентот од просторијата, се следат на упатствата по протокол за чистење и дезинфекција на просторот.
- *Доколку пациентот одговори негативно на сите наведени прашања се упатува кон приемниот пулт со предходна задолжителна дезинфекција на рацете и задолжителна заштитна маска, а потоа се отвара медицинска историја и се испраќа на преглед кај специјалист физијатар.*

Во чекалната пациентите да бидат распределени од редар (одговорна медицинска сестра) кој ќе ги упати кон обележани места на соодветно растојание и кој ќе го контролира спроведувањето на превентивните мерки (носење заштитни маски, одржување на физичко растојание, дезинфекција на рацете).

Спроведување на физикална терапија кај лежечки пациенти

- Прегледите да се одвиваат во термин од времетраење од 20 минути со 15 минути време помеѓу два прегледа за да може да се дезинфицира ординацијата.
- Потребно е приемното одделение и одговорната сестра да го организираат начинот на испраќање на пациентите кон ординациите со цел да не се создава метеж пред ординациите и докторите непречено да го извршуваат прегледот.
- Пациентите кои го реализираат своето лекување со престој во установата да бидат упатени кон одделна кабина за електротерапија. По излезот на предходните пациенти, работните површини и апаратите да бидат дезинфицирани.
- Мануелна масажа. Пред почеток на масажата кабината се дезинфицира. На кревет се поставува навлака за еднократна употреба или нов чаршав за секој пациент.

Масерите задолжително да носат заштитни ракавици и да ги менуваат со промена за секој пациент.

- Кинезитерапија да се спроведува во кинезисала во посебни термини за лежечки пациенти, со распределување на пациентите на растојание од 2 метри, со задолжителна заштитна опрема на пациентите и физиотерпевтите. Задолжителна дезинфекција на работните површини и реквизитите во кинезисалата по завршување на вежбите. При индивидуални потпомогнати вежби физиотерапевтите задолжително да носат заштитни маски, визири и заштитни ракавици.
- Хидрокинезитерапија и хидротерапија. Во делот на хидротерапијата, да се обезбеди растојание меѓу пациентите во базен, односно да се води сметка за бројот на лицата кои во исто време ќе го користат базенот. Во базенот да се постави табла со инструкции за одржување на растојание од минимум 1,5 метри од секој клиент, како и лежечките кревети да имаат растојание од 1,5 метри, освен ако истите не се користат од членови на исто семејство.
- Користењето на базените со термо-минерална вода се спроведува со почитување и согласно Протокол за работа на базените во тек на пандемија со COVID-19 усвоен од Владата на Република Северна Македонија <https://vlada.mk/protokoli-koronavirus> (Прилог бр.39).

Предлог за спроведување на физикална терапија за пациенти на Мој термин

- Посебен пулт за прием на пациенти кои своето лекување ќе го реализираат преку Мој термин.
- На самиот влез пациентите ќе бидат анкетирани со истиот анкетен лист наведен погоре и ќе им биде измерена телесна температура. На пултот по издавање на медицински картон ќе бидат упатени кон лекарска ординација посебна за пациентите на Мој термин.
- Прегледите ќе се одвиваат во 15 минутен термин и 5 минути помеѓу секој преглед за да може да се дезинфицира ординацијата.
- Електротерапија, медицинска масажа и термотерапија ќе им биде аплицирана во соодветните простории. По завршување на третманите се спроведува задолжителна дезинфекција на кабината/креветот за третман.
- Кинези терапијата и хидро терапијата кај пациентите со Мој термин да се спроведе на посебен термин, односно да не се вкрстуваат со пациентите кои се лежечки во природното лекувалиште.

Работа на ресторантот

Работата на ресторантот во природните лекувалишта се спроведува со почитување и согласно Протоколот отварање и работа на угостителските објекти за исхрана усвоен од Владата на Република Северна Македонија <https://vlada.mk/protokoli-koronavirus> (Прилог бр.8).

Сместување на лежечки пациенти

Сместувањето во болничките капацитети се спроведува со почитување и согласно Протоколот за работа на угостителски објекти за сместување (хотели, мотели, хостели, пансиони и други објекти за сместување) усвоен од Владата на Република Северна Македонија <https://vlada.mk/protokoli-koronavirus> (Прилог бр.24), со напомена дека се сместува по еден пациент во соба, освен ако пациентот е во придружба на член од семејството или со придружник по своја волја.

Работа на спа центар

- Надворешни клиенти за користење на големиот базен и спа центарот да не се примаат до стабилизација на епидемијата и целосно укинување на рестриктивните мерки.
- Надворешни клиенти за користење на масажа да бидат примени после спроведување на епидемиолошка анкета на приемен пулт и потпис од клиент. Задолжителна заштитна опрема на клиенти и персонал при изведување на третман. Помеѓу третманите да има период од 30 минути за дезинфекција на собите за масажа.

2829.

Врз основа на член 17 став 3 од Законот за концесии и јавно приватно партнерство („Службен весник на Република Македонија“ бр.6/12, 144/14, 33/15, 104/15, 215/15 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.153/19 и 261/19), а во врска со член 26 од Законот за рибарство и аквакултура („Службен весник на Република Македонија“ бр. 7/08, 67/10, 47/11, 53/11, 95/12, 164/13, 116/14, 154/15, 193/15, 39/16 и 83/18), Владата на Република Северна Македонија, на седницата, одржана на 14 септември 2020 година, донесе

О Д Л У К А

ЗА ЗАПОЧНУВАЊЕ НА ПОСТАПКА ЗА ДОДЕЛУВАЊЕ НА КОНЦЕСИЈА НА РИБИТЕ ЗА ВРШЕЊЕ НА СТОПАНСКИ РИБОЛОВ НА РИБОЛОВНОТО ПОДРАЧЈЕ „ПРЕСПАНСКО ЕЗЕРО“

Член 1

Со доделување на концесијата на рибите од риболовното подрачје „Преспанско Езеро“ за вршење стопански риболов се овозможува вршење на стопански риболов на риболовното подрачје за кое се предлага доделување, согласно оваа одлука.

Со оглед на фактот што правото за вршење на стопански риболов се стекнува со доделување на концесијата и фактот дека на водите на кои не е доделена концесијата е забранет за риболов, потребно е да се додели концесија на рибите за вршење стопански риболов на риболовното подрачје „Преспанско Езеро“.

Член 2

Основна цел на доделување на концесијата на рибите е создавање на услови за вршење на стопански риболов, односно овозможување на вршење заштита и користење на рибите преку планско експлоатирање на одржлив начин.

Член 3

Предмет на концесијата е доделување на рибите за вршење на стопански риболов за период од шест години на риболовното подрачје „Преспанско Езеро“ кое ја опфаќа целата површина на Преспанското Езеро која припаѓа на територијата на Република Северна Македонија.

Концесијата за доделување на рибите за вршење на стопански риболов ќе се додели на понудувачот што ќе ги исполни условите содржани во тендерската документација и јавниот повик и ќе понуди највисок процент како концесиски надоместок на електронската аукција.

Член 4

Постапката за доделување концесија на рибите за вршење на стопански риболов ќе биде спроведена во рок од 150 дена од денот на формирање на Комисијата за спроведување на постапката.

Заради спроведување на постапката за доделување на концесиите на рибите за вршење на стопански риболов, Владата на Република Северна Македонија на предлог на министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство формира Комисија за спроведување на постапката во рок од 30 дена од денот на влегувањето во сила на оваа одлука.

Комисијата од став 2 на овој член ја подготвува тендерската документација, јавниот повик вклучувајќи го и нацртот на договорот.

Тендерската документација на предлог на министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство се доставува за одобрување до Владата на Република Северна Македонија во рок од 30 дена од формирањето на комисијата од став 2 на овој член.

По одобрување на тендерската документација за доделување концесија на рибите за вршење на стопански риболов, Комисијата од став 2 на овој член во рок од десет дена ќе го објави јавниот повик согласно Законот за рибарство и аквакултура.

Член 5

Висината на надоместокот за издавање на тендерската документација ќе изнесува 500,00 денари.

Член 6

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

Бр. 44-3106/19-1

14 септември 2020 година

Скопје

Претседател на Владата

на Република Северна Македонија,

Зоран Заев, с.р.**2830.**

Врз основа на член 42 став (3) од Законот за користење и располагање со стварите во државна сопственост и со стварите во општинска сопственост („Службен весник на Република Македонија“ бр. 78/15, 106/15, 153/15, 190/16 и 21/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 101/19 и 275/19), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

на Република Северна Македонија

ОДЛУКА

**ЗА ДАВАЊЕ НА СОГЛАСНОСТ ЗА СПРОВЕДУ-
ВАЊЕ ПОСТАПКА ЗА ИЗБОР НА ПРАВНО ЛИЦЕ
КОЕ ВРШИ ДЕЛНОСТ ИЛИ ПОСЕДУВА ДОЗВО-
ЛА ЗА СОБИРАЊЕ И/ИЛИ ТРАНСПОРТИРАЊЕ,
ПРЕРАБОТКА, РЕЦИКЛИРАЊЕ И УНИШТУВАЊЕ
НА ОТПАД**

Член 1

Со оваа одлука се дава согласност на ЈЗУ Институт за трансфузиона медицина на Република Северна Македонија да спроведе постапка за избор на правно лице кое врши дејност или поседува дозвола за собирање и/или транспортирање, преработка, рециклирање и уништување на отпад на движни ствари - опрема кои немаат вредност односно се дотраени, неупотребливи и технолошки застарени и не можат да се продадат или разменат како такви, согласно Одлуката бр.02/29-1 од 7.2.2020 година, донесена од Управниот одбор на ЈЗУ Институт за трансфузиона медицина на Република Северна Македонија.

Член 2

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

Бр. 44-7257/1
22 септември 2020 година
Скопје

Прв заменик на претседателот
на Владата на Република
Северна Македонија,
м-р **Артан Груби**, с.р.

2831.

Врз основа на член 47 став (1) од Законот за користење и располагање со стварите во државна сопственост и со стварите во општинска сопственост („Службен весник на Република Македонија“ бр. 78/15, 106/15, 153/15, 190/16 и 21/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 101/19 и 275/19), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

ОДЛУКА

ЗА ПРОДАЖБА НА ДВИЖНИ СТВАРИ

Член 1

Да се изврши продажба на движни ствари - патнички моторни возила сопственост на Република Северна Македонија, чиј корисник е ЈЗУ Општа болница – Охрид и тоа:

- Патничко моторно возило Мерцедес бенз тип 140:

Регистерска ознака	SK 881 N0
Број на шасија	WDB1400321A014779
Број на мотор	10499012008516
Година на производство	1991
Сила на мотор во	KW 170
Работна зафатнина на моторот	3199
Боја на каросерија	crna/20
Со проценета вредност	83.025 денари.

- Патничко моторно возило Мерцедес бенз тип 124:	
Регистарска ознака	ОН 1966 АВ
Број на шасија	WDB1241201A710541
Број на мотор	60191210038906
Година на производство	1987
Сила на мотор во	KW 53
Работна зафатнина на моторот	1983
Боја на каросерија	dark 4A
Со проценета вредност	24.600 денари.

- Патничко моторно возило Џип тип Чироки 5,2 В8:	
Регистарска ознака	SK 686 SU
Број на шасија	1J4GZB86Y9VY521652
Број на мотор	01133089
Година на производство	1997
Сила на мотор во	KW 156
Работна зафатнина на моторот	5216
Боја на каросерија	срна/20
Со проценета вредност	67.650 денари.

Член 2

Продажбата на движните ствари од член 1 од оваа одлука ќе се изврши заедно по пат на електронско јавно наднавање, преку електронскиот систем за јавно наднавање со кој управува и оперира Министерството за финансии - Управа за имотно правни работи, со проценетата вредност утврдена согласно Процената извршена од Друштво за проценка и консултантски услуги Прима тим ДОО Охрид бр.02-90/2 од 26.6.2020 година, во која е проценета вкупна вредност на движните ствари во износ од 175.275 денари, која претставува почетна цена за електронско јавно наднавање.

Јавното наддавање ќе се изврши електронски на следната интернет страница: www.e-aukcii.finance.gov.mk.

Член 3

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

Бр. 44-7755/1
22 септември 2020 година
Скопје

Прв заменик на претседателот
на Владата на Република
Северна Македонија,
м-р **Артан Груби**, с.р.

2832.

Врз основа на член 36 став (3) од Законот за Владата на Република Македонија („Службен весник на Република Македонија“ бр.59/00, 12/03, 55/05, 37/06, 115/07, 19/08, 82/08, 10/10, 51/11, 15/13, 139/14, 196/15, 142/16 и 140/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.98/19), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

О Д Л У К А

ЗА ПРЕСТАНУВАЊЕ НА ВАЖЕЊЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ЗАПОЧНУВАЊЕ НА ПОСТАПКА ЗА ДОДЕЛУВАЊЕ НА КОНЦЕСИЈА НА РИБИТЕ ЗА ОРГАНИЗИРАЊЕ РЕКРЕАТИВЕН РИБОЛОВ НА РЕКРЕАТИВНАТА ЗОНА „ОХРИДСКО ЕЗЕРО“

Член 1

Со оваа одлука престанува да важи Одлуката за започнување на постапка за доделување на концесија на рибите за организирање рекреативен риболов на рекреативната зона „Охридско Езеро“ („Службен весник на Република Македонија“ бр.225/2020).

Член 2

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

Бр. 44-8592/1	Прв заменик на претседателот
22 септември 2020 година	на Владата на Република
Скопје	Северна Македонија,
	м-р Артан Груби , с.р.

2833.

Врз основа на член 36 став (3) од Законот за Владата на Република Македонија („Службен весник на Република Македонија“, бр.59/00, 12/03, 55/05, 37/06, 115/07, 19/08, 82/08, 10/10, 51/11, 15/13, 139/14, 196/15, 142/16 и 140/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.98/19), Владата на Република Северна Македонија, на седницата одржана на 22 септември 2020 година, донесе

О Д Л У К А

ЗА ПРЕСТАНУВАЊЕ НА ВАЖЕЊЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ЗАПОЧНУВАЊЕ НА ПОСТАПКА ЗА ДОДЕЛУВАЊЕ НА КОНЦЕСИЈА НА РИБИТЕ ЗА ВРШЕЊЕ СТОПАНСКИ РИБОЛОВ НА РИБОЛОВНОТО ПОДРАЧЈЕ „ОХРИДСКО ЕЗЕРО“

Член 1

Со оваа одлука престанува да важи Одлуката за започнување на постапка за доделување на концесија на рибите за вршење стопански риболов на риболовното подрачје „Охридско Езеро“ („Службен весник на Република Македонија“ бр.225/2020).

Член 2

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

Бр. 44-8593/1	Прв заменик на претседателот
22 септември 2020 година	на Владата на Република
Скопје	Северна Македонија,
	м-р Артан Груби , с.р.

МИНИСТЕРСТВО ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ

2834.

Врз основа на член 69 став (12) од Законот за урбанистичко планирање („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 32/20), министерот за транспорт и врски донесе

П Р А В И Л Н И К

ЗА НАЧИНОТ НА ИЗДАВАЊЕ И ОДЗЕМАЊЕ НА ЛИЦЕНЦАТА ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ И ОВЛАСТУВАЊЕТО ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ, ФОРМАТА И СОДРЖИНАТА НА ОБРАЗЕЦОТ НА ЛИЦЕНЦАТА, ОВЛАСТУВАЊЕТО И УВЕРЕНИЕТО ЗА ПОЛОЖЕН СТРУЧЕН ИСПИТ ОД ОБЛАСТА НА УРБАНИСТИЧКОТО ПЛАНИРАЊЕ, ВИСИНАТА НА НАДОМЕСТОКОТ ЗА ИЗДАВАЊЕ НА ЛИЦЕНЦИТЕ И ОВЛАСТУВАЊЕТО СПОРЕД АДМИНИСТРАТИВНО-ТЕХНИЧКИ И ОРГАНИЗАЦИОНИ АКТИВНОСТИ ПОТРЕБНИ ЗА НИВНОТО ИЗДАВАЊЕ, КАКО И ФОРМАТА, СОДРЖИНАТА И НАЧИНОТ НА ВОДЕЊЕТО НА РЕГИСТРИТЕ ОДНОСНО ИМЕНИЦИТЕ

Член 1

Со овој правилник се пропишува начинот за издавање и одземање на лиценцата за изработување на урбанистички планови и овластувањето за изработување на

урбанистички планови, формата и содржината на образецот на лиценцата, овластувањето и уверението за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање, висината на надоместокот за издавање на лиценците и овластувањето според административно-технички и организациони активности потребни за нивното издавање, како и формата, содржината и начинот на водењето на регистрите односно имениците.

Член 2

Лиценцата за изработување на урбанистички планови се издава по поднесување на писмено барање до Министерството за транспорт и врски.

Член 3

Лиценцата за изработување на урбанистички планови, се одзема со решение од страна на Министерството за транспорт и врски.

Член 4

Овластувањето за изработување на урбанистички планови се издава по поднесување на писмено барање до Комората на овластени архитекти и овластени инженери.

Член 5

Овластувањето за изработување на урбанистички планови, се одзема со решение од страна на Комората на овластени архитекти и овластени инженери.

Член 6

Лиценцата за изработување на урбанистички планови се издава на образец во А-4 формат на специјална хартија во зелена боја.

Формата и содржината на лиценцата од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

Висината на надоместокот за издавање на лиценца за изработување на урбанистички планови е 60.000,00 денари.

Член 7

Овластувањето за изработување на урбанистички планови се издава на образец А-4 формат на специјална 175 грамска хартија во окер боја.

Формата и содржината на овластувањето од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Висината на надоместокот за издавање на овластување за изработување на урбанистички планови е 3.000,00 денари.

Член 8

Уверението за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање се издава на хартија со бела боја во А-4 формат.

Формата и содржината на уверението од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник.

Член 9

Регистарот/именикот за издадени и одземени лиценци за изработка на урбанистички планови се води во електронска форма.

Формата и содржината на регистарот од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 4 кој е составен дел на овој правилник.

Член 10

Регистарот/именикот за издадени и одземени овластувања за изработка на урбанистички планови се води во електронска форма.

Формата и содржината на регистарот од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 5 кој е составен дел на овој правилник.

Член 11

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за начинот за издавање, обновување и одземање на лиценците и овластувањата, формата и содржината на образецот на лиценците и овластувањата, висината на надоместокот за издавање на лиценците и овластувањата, како и формата, содржината и начинот на водењето на регистрите („Службен весник на Република Македонија“ бр. 107/16, 142/16 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 63/19).

Член 12

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

Бр. 01- 6189/1
18 септември 2020 година
Скопје

Министер
за транспорт и врски,
Благој Бочварски, с.р.

Прилог 1



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ
СКОПЈЕ

Врз основа на член 68 став (2) од Законот за урбанистичко планирање,
Министерството за транспорт и врски издава

ЛИЦЕНЦА
ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ
на

(назив, седиште и ЕМБС на правното лице)

СО ДОБИВАЊЕ НА ОВАА ЛИЦЕНЦА ПРАВНОТО ЛИЦЕ СЕ СТЕКНУВА СО
ПРАВО ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ И
УРБАНИСТИЧКИ ПРОЕКТИ

Лиценцата се издава на НЕОПРЕДЕЛЕНО ВРЕМЕ и важи се додека правното лице
ги исполнува условите за издавање на лиценцата пропишани со овој закон.

Број: _____

МИНИСТЕР ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ

М.П

(ден, месец и година на издавање)

Прилог 2



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
КОМОРА НА ОВЛАСТЕНИ АРХИТЕКТИ
И ОВЛАСТЕНИ ИНЖЕНЕРИ

Врз основа на член 67 став (10) од Законот за урбанистичко планирање,
Комората на овластени архитекти и овластени инженери издава

ОВЛАСТУВАЊЕ
ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ

на

(дипломиран инженер архитект, име и презиме, NQF=VII-1 или....)

Овластувањето се издава на НЕОПРЕДЕЛЕНО ВРЕМЕ и важи се додека лицето носител на овластувањето ги исполнува условите пропишани во овој закон и во статутот на комората.

Број: _____

ПРЕТСЕДАТЕЛ
НА КОМОРА НА ОВЛАСТЕНИ АРХИТЕКТИ
И ОВЛАСТЕНИ ИНЖЕНЕРИ

_____ М.П. _____

(ден, месец и година на издавање)

Прилог 3



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ
СКОПЈЕ

Врз основа на член 67 став (8) од Законот за урбанистичко планирање,
Министерството за транспорт и врски издава

УВЕРЕНИЕ
ЗА ПОЛОЖЕН СТРУЧЕН ИСПИТ ОД ОБЛАСТА НА
УРБАНИСТИЧКОТО ПЛАНИРАЊЕ

на

(дипломиран инженер архитект, име и презиме)

Број: _____

(датум на одржување на испитот)

(ден, месец и година на издавање)

М.П

МИНИСТЕР ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ

Прилог 4

НАДЛЕЖЕН ОРГАН		РЕГИСТАР/ИМЕНИК НА ИЗДАДЕНИ И ОДЗЕМЕНИ ЛИЦЕНЦИ ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ			
Реден број	Број на лиценца	Назив, седиште и ЕМБС на правното лице	Датум на издавање на лиценцата	Број и датум на решението со кое е одземена лиценцата	Забелешки за извршени промени
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Прилог 5

НАДЛЕЖЕН ОРГАН		РЕГИСТАР/ИМЕНИК НА ИЗДАДЕНИ И ОДЗЕМЕНИ ОВЛАСТУВАЊА ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ					
Реден број на барањето за издавање на овластување	Датум на барањето за издавање на овластувањето	Име и презиме на носителот на овластувањето	Датум на издавање на овластувањето	Број на издадено овластување	Датум на одземање на овластувањето	Број на одземено овластување	Забелешки за извршени промени
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

2835.

Врз основа на член 68 став (10) од Законот за урбанистичко планирање („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 32/20), министерот за транспорт и врски донесе

П РА В И Л Н И К

ЗА ФОРМАТА И СОДРЖИНАТА НА БАРАЊЕТО ЗА ИЗДАВАЊЕ НА ЛИЦЕНЦА ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ, ФОРМАТА И СОДРЖИНАТА НА БАРАЊЕТО ЗА ИЗДАВАЊЕ НА ОВЛАСТУВАЊЕ ЗА ИЗРАБОТУВАЊЕ НА УРБАНИСТИЧКИ ПЛАНОВИ И ПОТРЕБНАТА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Член 1

Со овој правилник се пропишува формата и содржината на барањето за издавање на лиценца за изработување на урбанистички планови, формата и содржината на барањето за издавање на овластување за изработување на урбанистички планови и потребната документација.

Член 2

Барањето за издавање на лиценца за изработување на урбанистички планови се поднесува до Министерството за транспорт и врски на образец во А-4 формат на хартија во бела боја.

Формата и содржината на барањето од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

Член 3

Барањето за издавање на овластување за изработување на урбанистички планови се поднесува до Комората на овластени архитекти и овластени инженери на образец во А-4 формат на хартија во бела боја.

Формата и содржината на барањето од ставот 1 на овој член се дадени во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Член 4

Кон барањето од членот 3 на овој правилник се приложува следната документација:

- диплома или уверение за дипломиран инженер архитект или магистер инженер архитект, кој завршил VIIA степен на високо образование, се стекнал со 300 кредити според Европскиот кредит – трансфер систем (ЕКТС);

- потврда дека има најмалку три години работно искуство во областа на урбанистичкото планирање;

- референтна листа од најмалку три донесени урбанистички планови односно одобрени урбанистички проекти или урбанистичко плански документации при чија изработка учествувал во нивната подготовка и

- доказ за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање.

Доколку барателот има научно звање доктор на науки од областа на урбанизмот, кон барањето од членот 3 на овој правилник се приложува следната документација:

- диплома или уверение за дипломиран инженер архитект или магистер инженер архитект, кој завршил VIIA степен на високо образование, се стекнал со 300 кредити според Европскиот кредит – трансфер систем (ЕКТС);

- диплома или уверение дека има научно звање доктор на науки од областа на урбанизмот;

- потврда дека има една година работно искуство во областа на урбанистичкото планирање;

- референтна листа од најмалку три донесени урбанистички планови односно одобрени урбанистички проекти или урбанистичко плански документации при чија изработка учествувал во нивната подготовка и

- доказ за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање.

Доколку барателот има четири години работно искуство во органите што ја спроведуваат постапката на донесување и спроведување на урбанистички планови, кон барањето од членот 3 на овој правилник, се приложува следната документација:

- диплома или уверение за дипломиран инженер архитект или магистер инженер архитект, кој завршил VIIA степен на високо образование, се стекнал со 300 кредити според Европскиот кредит – трансфер систем (ЕКТС);

- потврда дека има една година работно искуство во областа на урбанистичкото планирање;

- референтна листа од најмалку три донесени урбанистичките планови односно одобрени урбанистички проекти или урбанистичко плански документации во чија постапка учествувал како член на Комисијата за урбанизам на органот надлежен за донесување односно одобрување и

- доказ за положен стручен испит од областа на урбанистичкото планирање.

Член 5

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за формата и содржината на барањата за издавање и обновување на лиценците и овластувањата за изработување на урбанистички планови, формата и содржината на барањата за издавање и обновување на лиценците и овластувањата за ревизија на урбанистички планови и потребната документација („Службен весник на Република Македонија“ бр. 107/16).

Член 6

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

Бр. 01- 6200/1
18 септември 2020 година
Скопје

Министер
за транспорт и врски,
Благој Бочварски, с.р.

Прилог 1

До

МИНИСТЕРСТВО ЗА ТРАНСПОРТ И ВРСКИ

Б А Р А Њ Е

за издавање на лиценца за изработување на урбанистички планови

(назив на правното лице подносител на барањето)

(седиште на правното лице подносител на барањето)

Барам да ми се издаде лиценца за изработување на урбанистички планови.

Број: _____

Датум: _____

Податоци за контакт:

Тел: _____

Електронска пошта: _____

Подносител на барањето

Прилог 2

До

КОМОРА НА ОВЛАСТЕНИ АРХИТЕКТИ И ОВЛАСТЕНИ ИНЖЕНЕРИ

Б А Р А Њ Е

за издавање на овластување за изработување на урбанистички планови

(име и презиме на физичкото лице подносител на барањето)

(адреса на физичкото лице подносител на барањето)

Барам да ми се издаде овластување за изработување на урбанистички планови.

Број: _____

Датум: _____

Податоци за контакт:

Тел: _____

Електронска пошта: _____

Подносител на барањето

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВETERИНАРСТВО

2836.

Врз основа на член 44 став (4) точка 6) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр.157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРА- ВИЛНИКОТ ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА МИКРОБИОЛОШКИТЕ КРИТЕРИУМИ ЗА ХРАНАТА (*)

Член 1

Во Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (*) („Службен весник на Република Македонија“ бр. 100/13, 145/14, 37/17 и 173/18) во членот 5 во точката 15 точката на крајот од реченицата се заменува со точка запирка и се додаваат три нови точки 16, 17 и 18 кои гласат:

„16. „широк спектар на храна“ како што е наведено во EN ISO 16140-2, е храната дефинирана во член 4 точка 1 од Законот за безбедност на храната;

17. „независно тело за сертификација“ е тело кое е независно од организацијата што произведува или дистрибуира алтернативен метод и кое обезбедува писмено уверување во форма на сертификат, потврдувајќи дека валидниот алтернативен метод ги исполнува барањата на EN ISO 16140-2 и

18. „осигурување на производниот процес на производителот“ е процес на производство чијшто систем на управување гарантира дека потврдниот алтернативен метод е во согласност со карактеристиките што ги бара EN ISO 16140-2 и гарантира дека се спречуваат грешки и дефекти во алтернативниот метод.“

Член 2

Во членот 8 ставот (4) се менува и гласи:

„Операторите со храна, кои произведуваат млеко во прав за доенчиња или сушена храна за посебни медицински цели наменета за доенчиња под шест месеци, што претставуваат ризик од *Cronobacter* spp., вршат надзор над ризикот во просториите за преработка и на опремата, за присуство на *Enterobacteriaceae* како дел од сопствениот план за земање мостри.“

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕУ) 2019/229 од 7 февруари 2019 година за изменување и дополнување на Регулативата (ЕЗ) бр.2073/2005 за микробиолошки критериуми за прехранбени производи со одредени методи, критериум за безбедноста на храната за *Listeria monocytogenes* во семе од никулци, критериум за хигиена на процеси и критериум за безбедност на храната за непастеризирани сокови од овошје и зеленчук (подготвено за јадење) (CELEX бр.32019R0229).

Ставот (8) се менува и гласи:

„Алтернативни аналитички методи се применуваат доколку методот е:

- валидиран во однос на специфичниот метод предвиден во Прилог 1 од овој правилник во согласност со протоколот утврден во стандардот ISO 16140-2 и

- валидиран за категорија храна, наведена во релевантниот микробиолошки критериум утврден во Прилог 1 од овој правилник, чија усогласеност е верификувана од операторот за храна или е валиден за широк спектар на храна, како што е наведено во EN ISO 16140-2.“

Ставот (9) се менува и гласи:

„Соодветни методи се користат како алтернативни аналитички методи доколку методот е:

- валидиран во согласност со протоколот утврден во стандардот ISO 16140-2, наспроти специфичниот референтен метод предвиден со потврдување на усогласеноста со утврдените микробиолошки критериуми во Прилог 1 од овој правилник, како што е предвидено во став (8) од овој член и

- сертифициран од независно тело за сертификација.“

По ставот (9) се додаваат два нови ставови (10) и (11) кои гласат:

„(10) Сертификацијата на комерцијалниот метод наведена во став (9) алинеја 2 од овој член треба:

- најмалку на секои пет години да се преиспита преку обновување на процедури;

- да покажува дека осигурувањето на производниот процес на производителот било оценето и

- да вклучува резиме или повикување на резултатите до валидацијата на комерцијалниот метод и изјава за управување со квалитетот на процесот на производство на методот.

(11) Операторите за храна можат да користат други алтернативни методи од оние кои се валидирани или сертифицирани согласно ставовите (8), (9) и (10) од овој член, кога таквите методи се потврдени во согласност со меѓународно прифатени протоколи и нивната употреба е овластена од надлежен орган.“

Член 3

Прилогот 1 се заменува со нов Прилог 1 кој е составен дел од овој правилник.

Член 4

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

Бр. 02-1211/5
24 јули 2020 година
Скопје

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

ПРИЛОГ 1

Микробиолошки критериуми за безбедност на храната

Поглавје 1. Критериуми за безбедностна храната

Поглавје 2. Критериуми за хигиена на процесот

2.1. Месо и производи од месо

2.2. Млеко и млечни производи

2.3. Производи од јајца

2.4. Производи од риба

2.5. Зеленчук, овошје и нивни производи

2.6. Житарки и мелнички производи

2.7. Кондиторски производи

2.8. Мед, цветен прав и производи на нивна база

2.9. Чај

2.10. Пиво

2.11. Адитиви и концентрати за супи и сосови

2.12. Зачини и слични производи

2.13. Диетална храна за специјални медицински намени и додатоци на храна

Поглавје 3. Правила за земање на мостри и подготовка на мострите за анализа

3.1. Општи правила за земање мостри и подготовка на мострите за анализа

3.2. Бактериолошко земање на мостри во кланици и на локации каде што се произведува мелено месо и подготовки од месо

3.3. Правила за земање мостри за 'ркулци

Поглавје 1. Критериуми за безбедност на храна

Категорија на храна	Микроорганизми/ нивни токсини, метаболити	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници ⁽²⁾		Аналитички референтен метод ⁽³⁾	Фаза на која се однесува критериумот
		п	с	п	п	м		
1.1. Храна готова за конзумирање наменета за доенчиња и храна готова за конзумирање наменета за специјални медицински цели ⁽⁴⁾	Listeria monocytogenes	10	0		Не е детектирано во 25 g		EN/ISO 11290-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.2. Храна готова за конзумирање што го поддржува размножувањето на Listeria monocytogenes, различна од онаа наменета за доенчиња и специјални медицински цели	Listeria monocytogenes	5	0		Не е детектирано во 25g ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	Пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна, кој ја произвел
1.3. Храна готова за конзумирање што не го поддржува размножувањето на Listeria monocytogenes, различна од онаа наменета за доенчиња и за посебни медицински цели ⁽⁴⁾⁽⁷⁾	Listeria monocytogenes	5	0		Отсуство во 25 g		MKS EN ISO 11290-1 ⁽⁸⁾	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.4. Свежо месо од цицачи и живина во парчиња	Salmonella spp.	5	0		Не е детектирано во 25 g		EN/ISO 6579	Месо пласирано на пазарот во текот на неговиот рок на траење
	Campylobacter spp.	5	0		Не е детектирано во 25 g		EN ISO 10272-2	
	Yersinia enterocolitica	5	0		Не е детектирано во 25 g			
1.5. Мелено месо и подготовки од месо наменети за конзумирање сурови	Salmonella	5	0		Не е детектирано во 25 g		EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10272-1	
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10273	
	<i>E. coli</i> O 157:H7	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 16654	
1.6. Мелено месо и подготówki од месо од произведени од живинско месо, наменети за јадење по термичка обработка	<i>Salmonella</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10272-1	
1.7. Мелено месо и подготówki од месо произведени од сите останати видови освен од живина, наменети за јадење по термичка обработка	<i>Salmonella</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10273	
	<i>E. coli</i> O 157:H7	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 16654	
1.8. Механички одкосено месо (MOM) (*)	<i>Salmonella</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10272-1	
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	MKC EN ISO 10273	

1.9. Производи од месо наменети за конзумирање сурови, со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од <i>Salmonella</i>	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	МКС EN ISO 11290-1	
	<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	Не е детектирано во 25 g	МКС EN ISO 10272-1	
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	Не е детектирано во 25 g	МКС EN ISO 10273	
1.10. Производи од месо од живинско месо наменети за конзумација по термичка обработка	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	<i>Campylobacter</i> spp.	5	0	Не е детектирано во 25 g	МКС EN ISO 10272-1	
1.11. Желатин и колаген	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	МКС EN ISO 6579	
1.12. Термички обработени производи од животно месо ткиво	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Отсуство во 25 g	МКС EN ISO 11290-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	
1.13. Сирења, путер и павлака од сурово млеко или млеко што било подложено на пониска термичка обработка од пастеризација ⁽²⁾	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.14. Млеко во прав и сурутка во прав ⁽²⁾	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

1.15. Сладолед ⁽¹⁰⁾ со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од Salmonella	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.16 Јајца	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Јајца пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.17 Мајонез, преливи со мајонез и салати со мајонез	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.18. Производи од јајца, со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од Salmonella	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.19. Храна готова за конзумирање која содржи сурови јајца, со исклучок на производи за кои производствениот процес или составот на производот го елиминира ризикот од Salmonella	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g или ml	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.20. Крустаеци и школки, термички обработени	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

1.21. Живи бивалвни мекотели и живи иглокожи, туникати и полжави	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.22. Изртени семиња (готови за консумирање) ^(11a, в)	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.22.1 'Ркулци	Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 и O104:H4	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 13136 ⁽¹⁶⁾	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.23. Житарки и нивни производи	Bacillus cereus	5	1	10 ³ -cfu/g 10 ⁴ -cfu/g	MKC EN ISO 7932	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.24. Тесто и производи од тесто	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.25. Претходно исечено овошје, зеленчук и печурки (готови за консумирање)(без термичка обработка)	Salmonella	5	0	Не е детектирано во ... 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.26. Сушено овошје, зеленчук и печурки и кандирано овошје	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.27. Непастеризирани ⁽¹⁹⁾ сокови од овошје и зеленчук (готови за консумирање)	Salmonella	5	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
1.28. Сирења, млеко во прав и сурутка во прав, како што е наведено во критериумите за коагулаза-	Стафилококни ентеротоксини	5	0	Не е детектирани во 25g	EN ISO 19020	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

позитивни стафилококи во Поглавје 2.2 во овој Прилог							
1.29. Млеко во прав за доенчиња и сушена храна за специјални медицински цели наменети за доенчиња од 0-6 месеци, како што е спомнато во критериумот за Enterobacteriaceae во Поглавје 2.2 од овој Прилог	Salmonella	30	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење	
1.30. Млеко во прав за доенчиња постари од 6 месеци – „followonformulae“	Salmonella	30	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 6579-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење	
1.31. Млеко во прав за доенчиња и сушена храна за специјални медицински цели наменети за доенчиња од 0-6 месеци ⁽¹²⁾	Cronobacter sakazakii	30	0	Не е детектирано во 25 g.	EN ISO 22964	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење	
1.32. Диетална храна за специјални медицински намени и добаватоци на храна	Salmonella			Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење	
1.33. Живи бивалтни мекотели и живи иглокожи, туникасти и полжави	E.coli ⁽¹³⁾	5 ⁽¹⁴⁾	1	230 MPN/100 g од месото и интравал вуларна течност	700 MPN/100g од месото и интравал вуларна течност	MKC EN ISO 16649-3	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.34. Свежи и замрзнати, конфекционирани, порционирани	Vibrio parahaemolyticus	5	1	100 cfu/g	1000 cfu/g	MKC EN ISO 8914	MKC EN ISO 6579
	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g			

риби, бивалвни мекотели и иглокожи, туникасти и полжави	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.35. Пастеризирани полу-конзерви од риби, ракови, школки, полжави, главоноги и жаби	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	
	Vibrio parahaemolyticus	5	1	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 8914	
1.36. Рибни производи од видови риба кои имаат високо количество на хистидин ⁽¹⁵⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁶⁾	2	100 mg/kg	EN ISO 19343	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.37. Рибни производи (освен оние од категорија 1.37a) што биле подложени на постапка за созревање на ензим во саламура, произведени од видови риба кои имаат високо количество на хистидин ⁽¹⁵⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁶⁾	2	200 mg/kg	EN ISO 19343	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.37a Рибен сос добиен со ферментација на рибни производи	Хистамин	1	0	400 mg/kg	EN ISO 19343	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.38. Свежо живинско месо ⁽¹⁷⁾	Salmonella Typhimurium ⁽¹⁸⁾ Salmonella Enteritidis	5	0	Не е детектирано во 25 g	EN ISO 6579-1 (за детекција) White-Kaufmann-Le Minor scheme (за серотипизација)	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.39. Чоколадо, чоколадо во прав, какао во прав и слични производи	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN EN/ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.40. Слаткарски производи и шеќер	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Listeria monocytogenes	5	0	Отсуство во 25 g	MKC EN ISO 11290-1	

1.41. Мед	Сулфито редуцирачки кlostриди	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 15213	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.42. Цветен прав, производи на база на мед кои на мед и производи на база на мед кои содржат цветен прав	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
	Сулфито редуцирачки кlostриди	5	1	10 cfu/g 100 cfu/g	MKS EN ISO 15213	
1.43. Сув чај	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.44. Инстант кафе и слични производи и чаеви кои се подготвуваат со млека или ладна вода	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.45. Пастеризирано пиво	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.46. Адитиви за производи од месо и млечни производи и стартерски култури	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.47. Адитиви за пекарски производи и Пекарски квасец	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.48. Адитиви за винарска индустрија и вински квасец	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.49. Концентрати за супи и сосови, додатоци за јадења и смеси за прехранбени производи	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.50. Модификувани емулгатори, згуснувачи, стабилизатори	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

1.51. Зачини, сушени печурки и нивни мешавини	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.52. Екстракти на зачини	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.53. Сладоледи и течни и прашкасти смеси за сладолед	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење
1.54. Лешници, бадеми, кикирики, разни семки и слични производи сирови и термички обработени	Salmonella	5	0	Отсуство во 25 g	MKS EN ISO 6579	Производи пласирани на пазарот во текот на нивниот рок на траење

⁽¹⁾n = број на единици што ја сочинуваат мострата; c = број на единици на мострата што даваат вредност над m или помеѓу m и M.

⁽²⁾ За точките 1.1-1.33, 1.37a и 1.38 m=M.

⁽³⁾ Се користи најновото издание на стандардот.

⁽⁴⁾ Редовното тестирање за критериумот не е корисно во нормални околности за следења храна готова за консумирање:

– храна која била термички обработена или обработена на друг начин за ефективно елиминирање на *Listeria monocytogenes*, кај која не

може да настане реконтаминација по овој процес (на пр. термички обработените производи во нивното крајно пакување),

– свежи, неисечени и необработени зеленчуци и овошја,

– леб, бисквити и слични производи,

– вода во шишиња или пакувана вода, безалкохолни пијалаци, пиво, цидер, вино, алкохолни пијалаци и слични производи,

– шеќер, мед и слаткарски производи, вклучувајќи какао и чоколадни производи,

– живи бивалвни мекотели

– сол како додаток во храната

⁽⁵⁾ 1 ml инокулум се засева на Петриева плоча со дијаметар од 140 mm или на три Петриevi плочи со дијаметар од 90 mm.

⁽⁶⁾ Овој критериум се применува на производи пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна кој ја произвел, кога не може да докаже на надлежен орган, дека производот нема да ја премине границата од 100 cfu/g во текот на рокот на траење на производот.

⁽⁷⁾ Производи со $pH \leq 4,4$ или $a_w \leq 0,92$, производи со $pH \leq 5,0$ и $a_w \leq 0,94$, производи со рок на траење помалку од пет дена автоматски се смета дека припаѓаат на оваа категорија. Други категории на производи можат, исто така, да припаѓаат на оваа категорија ако е научно оправдано.

⁽⁸⁾ Овој критериум важи за механички одкосено месо (МММ) што се произведува со техники утврдени во прописите од областа на ветеринарното здравство.

(⁹) Со исклучок на производи за кои производителот може да докаже на надлежните органи, поради времето на созревање и кога е соодветно, a_w на производот, не постои ризик од салмонела.

(¹⁰) Само за сладоледи коишто содржат млечни состојки.

(^{11a}) Прелиминарно тестирање на серија семиња пред да започне процесот на 'ртење или да се изврши земањето мостри во фаза кога најмногу се очекува да се открие *Salmonella*.

(^{11b}) Се користи најновото усвоено издание од ЕУ референтната лабораторија за *Escherichia coli*, вклучувајќи ја *Verotoxigenic E. coli* (VTEC), за детекција на STEC O 104:H4.

(^{12a}) Исклучок се изртени семиња кои биле подложени на ефикасен третман за елиминација на *Salmonella* spp. и STEC.

(^{12b}) Се спроведува паралелно испитување за *Enterobacteriaceae* и *Cronobacter* spp., освен ако не е утврдена взаемна корелација меѓу тие микроорганизми на ниво на поединечни производствени објекти. Ако *Enterobacteriaceae* се детектирани во било кој од испитуваните мостри на производот во таков производствен објект, соодветната серија се испитува за присуство на *Cronobacter* spp. Производителот на храна има одговорност да докаже на надлежен орган дали постои таква корелација меѓу *Enterobacteriaceae* и *Cronobacter* spp.

(¹³) Овде *E. coli* се користи како показател за фекална контаминација

(¹⁴) Секоја единица мостра се состои од минимален број поединечни животни во согласност со МКС EN ISO 6887-3.

(¹⁵) Особено видови риби од фамилиите: *Scorpenidae*, *Engraulidae*, *Clupeidae*, *Cosyfenidae*, *Pomatomidae*, *Scotnbroccosidae*.

(¹⁶) Единечни мостри можат да се земат од малопродажно ниво. Во тој случај, не важи презумпцијата, според која целата серија треба да се смета за неисправна, освен доколку резултатот е над М.

(¹⁷) Овој критериум се применува на свежо месо од родителски јата од *Gallus gallus*, кокошки несилки, бројлери и родителски јата мисирки како и мисирки за гов.

(¹⁸) Во однос на монофазна *Salmonella typhimurium* само 1,4,[5],12:i:- е вклучена.

(¹⁹) Терминот непастеризиран значи дека сокот не бил подложен на пастеризација добиена од комбинации на време и температура или други процеси што се потврдени за да се постигне еквивалентно бактерицидно дејство на пастеризација во однос на ефектот врз *Salmonella*.

Camphylolobacter spp. само кај живинско месо во парчиња и производи кои содржат живинско месо.

Vibrio parahaemolyticus во морски плодови и морска риба и пастеризирани полуконзерви од морски плодови

Bacillus cereus во Житарки и нивни производи

Yersinia enterocolitica свежо свинско месо во парчиња и МОМ

E. coli O 157:H7 Свежо говедско месо во парчиња

Толкување на резултатите од тестовите

Дадените граници се однесуваат на сите испитувани мостри.

Резултатите од испитувањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на испитаната серија (¹).

Listeria monocytogenes во храна готова за консумирање наменета за доенчиња и за специјални медицински цели се:

- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Listeria monocytogenes* во храната готова за консумирање може да го поддржи размножувањето на *Listeria monocytogenes* пред храната да ја напушти непосредната контрола на операторот со храна кој ја произведува, кога не може да докаже дека производот нема да ја надмине границата од 100 cfu/g во текот на рокот на траење:
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Listeria monocytogenes* во друга храна готова за консумирање:
- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq$ од границата,
 - незадоволителни, ако која било од вредностите е $>$ од границата.
- E. coli* во живи бивалвни мекотели и живи иглокожи, туникаги и полжави:
- задоволителни, доколку сите пет вредности кои се следат се ≤ 230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност или доколку една од петте вредности кои се следат е > 230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност, но ≤ 700 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност,
 - незадоволителни, доколку било која од петте вредности кои се следат е > 700 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност или доколку најмалку две од петте вредности кои се следат се > 230 MPN/100 g од месото и интравалвуларна течност.
- Yersinia enterocolitica* во свежо месо од свињи во парчиња и MOM
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- E. coli* O 157:H7 во свежо говедско месо во парчиња
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Bacillus cereus* во житарки и нивни производи
- задоволителни, ако се исполнат следниве барања:
1. средната вредност што е добиена е $\leq m$,
 2. максимум од добиените вредности c/n се помеѓу m и M ,
 3. ниедна од добиените вредности не ја надминува границата M ,
- незадоволителни, ако добиената средната вредност надминува m или повеќето од c/n вредностите се помеѓу m и M или една или повеќе од добиените вредности се $> M$.
- Salmonella* во различни категории на храна:
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Camphyllobacter spp* во живинско месо и производи кои содржат живинско месо

- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Стафилококни ентеротоксини во млечни производи:
- задоволителни, ако во ниедна од поединечни мостри не се детектираат ентеротоксини,
 - незадоволителни, ако ентеротоксините се детектираат во било која од поединечните мостри.
- Staphylococcus aureus* во млеко во прав за доенчиња или сушена храна за специјални медицински цели наменети за доенчиња од 0-6 месеци:
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Vibrio parahaemolyticus* во морски плодови и морска риба
- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq$ од границата,
 - незадоволителни, ако која било од вредностите е $>$ од границата.
- Vibrio parahaemolyticus* во пастеризирани полу-конзерви од риби, ракови, школки, главоноги и жаби
- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се детектира присуство на бактеријата во било која од поединечните мостри.
- Хистамин во рибни производи од видови риби кои имаат високо количество на хистидин, освен рибен сос добиен со ферментација на рибни производи:
- задоволителни, ако се исполнат следниве барања:
1. средната вредност што е добиена е $\leq m$,
 2. максимум од добиените вредности c/n се помеѓу m и M ,
 3. ниедна од добиените вредности не ја надминува границата M ,
- незадоволителни, ако добиената средна вредност надминува m или повеќето од c/n вредностите се помеѓу m и M или една или повеќе од добиените вредности се $> M$.
- Хистамин во рибен сос добиен со ферментација на рибни производи:
- задоволителни, доколку добиената вредност е $\leq$ граничната вредност,
 - незадоволителни, доколку добиената вредност е $>$ граничната вредност
- (¹) Резултатите од тестирањата можат да се користат и за докажување на успешноста на НАССР или на добрата хигиенска процедура на процесот.

Поглавје 2. Критериуми за хигиена на процесот

2.1. Месо и производи од месо

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници ⁽²⁾		Аналитички референтен метод ⁽³⁾	Фаза на која се однесува критериумот	Дејство во случај на незадоволителни резултати
		п	с	м	п	М			
2.1.1. Трупови на говеда, овци, кози и коњи ⁽⁴⁾ (метод со брисеви)	Број на аеробни колонии				3,5 log cfu/cm ² дневен среден log	5,0 log cfu/cm ² дневен среден log	EN ISO 4833-1	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење и проверка на контролата на процесот
	Enterobacteriaceae				1,5 log cfu/cm ² дневен среден log	2,5 log cfu/cm ² дневен среден log	EN ISO 21528-2	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење и проверка на контролата на процесот
2.1.2. Трупови на свињи ⁽⁴⁾	Број на аеробните колонии				4,0 log cfu/cm ² дневен среден log	5,0 log cfu/cm ² дневен среден log	EN ISO 4833-1	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење и проверка на контролата на процесот
	Enterobacteriaceae				2,0 log cfu/cm ² дневен среден log	3,0 log cfu/cm ² дневен среден log	EN ISO 21528-2	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење и проверка на контролата на процесот
2.1.3. Трупови на говеда, овци, кози и коњи	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾		Не е детектирано во зоната на тестирање по труп		EN ISO 6579-1	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење, проверка на контролите на процесот и од потеклото на животните

2.1.4. Трупови на свињи	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	3 ⁽⁶⁾	Не е детектирано во зоната на тестирање по труп	EN ISO 6579-1	Трупови по завршно тримување, но пред ладење	Подобрување на хигиената при колење, проверка на контролите на процесот, потеклото на животните и од биосигурносните мерки во фармите на потекло.
2.1.5. Живински трупови на бројлери и мисирки	Salmonella spp ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ од 1.1.2012 с = 5 за бројлери од 1.1.2013 с = 5 за мисирки	Не е детектирано во 25 g на збирна мостра од кожата на вратот	EN ISO 6579-1	Трупови по ладење	Подобрување на хигиената при колење, проверка на контролата на процесот и потеклото на животните и биосигурносните мерки во фармите на потекло
2.1.6. Мелено месо	Број на аеробни колонии ⁽⁷⁾	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	EN ISO 4833-1	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и подобрување во изборот и/или потеклото на суровините
	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g	МКС EN ISO 16649-1 или 2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и подобрување во изборот и/или потеклото на суровините
2.1.7. Механички одкосено месо (MOM) ⁽⁹⁾	Број на аеробни колонии	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	EN ISO 4833-1	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и подобрување во изборот и/или потеклото на суровините
	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g	МКС EN ISO 16649-1 или 2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и подобрување во изборот и/или потеклото на суровините

2.1.8. Подготовки од месо	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g или cm ²	5 000 cfu/g или cm ²	MKC EN ISO 16649-1 или 2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и/или потеклото на сировините
2.1.9 Трупови од бројлери	Salmonella spp	50 ⁽⁹⁾	c = 20 од 1.1.2020 c = 15; од 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Трупови после ладење	Подобрување на хигиената при колење, повторен преглед на контролите на процесот, потеклото на животните и на биосигурносните мерки на фармите на контрола
2.1.10 Стерилизирани конзерви од месо (по термостатирање од 7 дена на 37°C)	Аеробни мезофилни бактерии	5	0	M<1 cfu		MKC EN ISO 4833	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството и равиција на постапката за стерилизација
	Clostridium perfringens	5	0	M<1 cfu		MKC EN ISO 7937		
2.1.11 Пастеризирани полукоњзерви од месо	E.coli	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 16649-2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството
	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 6888-1 или 2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици моистри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

⁽²⁾ За точките 2.1.3- 2.1.5 и 2.1.9 m=M.

⁽³⁾ Се користи најновото издание на стандардот.

⁽⁴⁾ Границите (m и M) важат само за моистри земени по пат на деструктивен метод. Дневниот среден log се пресметува со земање на log вредност на секој поединечен резултат, а потоа се пресметува просекот на тие log вредности.

(⁵) Тие 50 мостри произлегуваат од 10 последователни сесии на земање мостри во согласност со правилата и зачестеноста на земање мостри утврдени во овој Правилник.

(⁶) Бројот на мострите каде што е откриено присуство на салмонела. Вредноста с подлежи на ревизија за да се земе предвид напредокот што е направен за намалување на појавата на салмонелоза.

(⁷) Овој критериум не важи за меленото месо што се произведува на малопродажно ниво каде што рокот на траење на производот е помал од 24 часа.

(⁸) Овде *E. coli* се користи како показател за фекална контаминација.

(⁹) Овие критериуми важат за механички одкосено месо (МОМ) што се произведува со техниките утврдени во прописите од областа на безбедноста на храната

(¹⁰) Кога е потврдена *Salmonella* spp., изолатите дополнително ќе бидат серотипирани за *Salmonella Typhimurium* и *Salmonella Enteritidis* со цел да се потврди усогласеноста со микробиолошките критериуми утврдени во точка 1.38 во Поглавје 1.

Толкување на резултатите од тестовите

Дадените граници се однесуваат на секоја поединечна испитана мостра, со исклучок на испитувањето на трупови за кои важат границите за збирни мостри.

Резултатите од испитувањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на испитуваниот процес.

Enterobacteriaceae и бројот на аеробните колонии во трупови на говеда, овци, кози, коњи и свињи:

- задоволителни, ако дневниот среден $\log e \leq m$,
- прифатливи, ако дневниот среден $\log e$ помеѓу m и M ,
- незадоволителни, ако дневниот среден $\log e > M$.

Salmonella во трупови:

- задоволителни, ако присуството на *Salmonella* е откриено во максимум c/n мостри,
- незадоволителни, ако присуството на *Salmonella* е откриено во повеќе од c/n мостри.

По секоја сесија на земање мостри, се проценуваат резултатите од последните десет сесии на земање мостри за да се добие n број на мостри.

E. coli и бројот на аеробните колонии во мелено месо, подготвовки од месо и механички одкосено месо (МОМ):

- задоволителни, ако сите добиени вредности се $< m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M , а остатокот на добиените вредности $e \leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од добиените вредности е $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M .

Campylobacter spp. кај трупови од живина на бројлери:

- задоволително, ако максимум c/n вредностите се $> m$ и
- незадоволително, ако повеќе од c/n вредностите се $> m$.

2.2. Млеко и млечни производи

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници ⁽²⁾		Аналитички референтен метод ⁽³⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		п	с	п	п	м			
2.2.1. Пастеризирано млеко и други пастеризирани течни млечни производи ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0			10 cfu/ml	EN ISO 21528-2	Крај на производствениот процес	Проверка на ефикасноста на термичката обработка и превенција од реконтаминација, и на квалитетот на суровини,
2.2.2. Сирења од млеко или сурутка подложени на термичка обработка	E.coli ⁽⁵⁾	5	2			100 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2	Во текот на производствениот процес кога бројот на E. coli се очекува да биде најголем ⁽⁶⁾	Подобрување на хигиената во производството и подобрување на изборот на суровината
2.2.3. Сирења произведени од сирово млеко	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2			10 ⁴ cfu/g	MKS EN ISO 6888-2	Во време на производниот процес кога се очекува бројот на стафилококи да е највисок	Подобрување на хигиената во производството и изборот на репроматеријали. Ако се откријат вредности
	E.coli	5	2			100 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2		се откријат вредности

2.2.4. Сирења произведени од млеко подложени на пониска термичка обработка од пастеризација (1) и созреани сирења од млеко или сурутка подложени на пастеризација или посилна термичка обработка (1)	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 6888-1 или 2	Во време на производниот процес кога се очекува бројот на стафилококи да е највисок	>10 ⁵ cfu/g, серијата на сирење треба да се тестира за стафилококни ентеротоксини.
	E.coli	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2		
2.2.5. Несозреани меки сирења (свежи сирења) произведени од млеко или сурутка, подложени на пастеризација или посилна термичка обработка (1)	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрувања на хигиената во производството. Ако се откријат вредности >10 ⁵ cfu/g, серијата на сирење мора да се тестира за стафилококни ентеротоксини.
2.2.6. Путер и павлака произведени од сирово млеко или млеко што било подложено на пониска термичка обработка од пастеризација	E.coli (2)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството и подобрување на изборот на суровината
2.2.7. Топено сирење и млечни и сирни	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството и

намази топлински обработени	E.coli	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2	подобрување на изборот на суровините
	Сулфито редуктивни кlostриди	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 15213	
	Квасци и мувли	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 21527-1 или 2	
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	1000 cfu/g	10000 cfu/g	MKS EN ISO 4833	
2.2.8. Млеко во прав и сурутка во прав ⁽⁴⁾	Enterobacteriac eae	5	0	10 cfu/g		EN ISO 21528-1	Проверка на ефикасноста на термичката обработка и превенција од реконтаминација
	Коагулаза- позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 6888-1 или 2	Подобрување на хигиената во производство-то. Ако се откријат вредности >10 ⁵ cfu/g, серијата мора да се тестира за стафилококни ентеротоксини.
2.2.9. Сладолед ⁽⁶⁾ и замрзнати млечни десерти	Enterobacteriac eae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 21528-2	Подобрување на хигиената во производството
2.2.10. Течни и прашкasti смеси за сладолед	Enterobacteriac eae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 21528-2	Подобрување на хигиената во производството
	Bacillus cereus	5	0	100 cfu/ml	1000 cfu/ml	MKS EN ISO 7932	Подобрување на хигиената во производството

2.2.11. Сушено млеко за доенчиња или сушена диетална храна за посебни медицински цели наменети за доенчиња под шест месеци	Enterobacteriac eae	10	0	Не е детектирано во 10 g	EN ISO 21528- 1	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството со цел контаминацијата да се сведе на минимум ⁽⁹⁾ . Ако се открие во која било единица мостра, серијата треба да се тестира за Cronobacter spp. и Salmonella
2.2.12. Сушена follow-on формула formulae	Enterobacteriac eae	5	0	Не е детектирано во 10 g	EN ISO 21528- 1	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството со цел контаминацијата да се сведе на минимум
2.2.13. Сушено млеко за доенчиња или сушена диетална храна за посебни медицински цели наменети за доенчиња под шест месеци	Очекуван Bacillus cereus	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството. Превенција од реконтаминација. Избор на суровини.

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици моистри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

⁽²⁾ За точката 2.2.1 ; 2.2.8; 2.2.11 и за 2.2.12 m=M

⁽³⁾ Се користи најновото издание на стандардот.

⁽⁴⁾ Критериумот не се применува на производи наменети за понатамошна преработка во прехранбената индустрија.

⁽⁵⁾ Овде E. coli се користи како показател на нивото на хигиена.

Сулфито редуктивни клостридии во зрени сирења од пастеризирано млеко.

⁽⁶⁾ За сирења што не можат да го поддржат размножувањето на E. coli, бројот на E. coli обично е најголем на почетокот од периодот на созревање, а за сирењата што можат да го поддржат размножувањето на E. coli, тоа вообичаено е на крајот од периодот на созревање.

⁽⁷⁾ Со исклучок на сирењата за кои производителот може да докаже, на задоволство на надлежните органи, дека производот не создава ризик

од стафилококни ентеротоксини.

⁽⁸⁾ Само сладоледи што содржат млечни состојки.

* Аеробни мезофилни бактерии се однесува само на термички обработено млеко

⁽⁹⁾ Паралелно тестирање за *Enterobacteriaceae* и *Cronobacter spp.* ќе се спроведува освен ако не е утврдена врска помеѓу овие два микроорганизми во еден објект. Ако *Enterobacteriaceae* е детектирано во некоја мостра во таков објект серијата ќе биде тестирана на *Cronobacter spp.* Кога постои таква корелација помеѓу *Enterobacteriaceae* и *Cronobacter spp.* одговорност е на операторот да пред надлежниот орган докаже усогласеност.

⁽¹⁰⁾ 1 ml инокулат се става во петриева плоча од 140 mm или во три петријеви плочи од по 90 mm во дијаметар.

Толкување на резултатите од тестовите

Дадените граници се однесуваат на секоја тестирана единица мостра.

Резултатите од тестирањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на тестираниот процес.

Enterobacteriaceae во сушено млеко за доенчиња или сушена диетална храна за посебни медицински цели наменети за доенчиња под шест месеци возраст:

- задоволителни, ако сите забележани вредности укажуваат на отсуство на бактеријата,
 - незадоволителни, ако се открие присуство на бактеријата во некоја од единиците мостри
- E. coli*, *Enterobacteriaceae* (други категории храна) Сулфито редуktivни клостридии, Аеробни мезофилни бактерии и коагулазно-позитивни стафилококи:

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M .

Очекуван *Bacillus cereus* во сушена храна за доенчиња и сушена диетална храна за специјална медицинска намена наменета за доенчиња под 6 месеца возраст:

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M .

2.3. Производи од јајца

Дадените граници се однесуваат на секоја тестирана единица мостра.

Резултатите од тестирањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на тестираниот процес.

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање моистри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	m	M			
2.3.1 Производи од јајца	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g или ml	100 cfu/g или ml		EN ISO 21528-2	Крај на производствениот процес	Проверки на ефикасноста на термичката обработка и превенција од реконтаминација
2.3.2 Мајонез, преливи со мајонез и салати со мајонез	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g		MKC EN ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Проверки на ефикасноста на термичката обработка и превенција од реконтаминација
	Clostridium perfringens	5	0				MKC EN ISO 7937		
	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g		MKC EN ISO 21528-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ⁴ cfu/g	5x10 ⁴ cfu/g		MKC EN ISO 4833		

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици моистри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

⁽²⁾ Се користат најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

Enterobacteriaceae во производите од јајца:

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
 - прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
 - незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности се $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.
- Аеробни мезофилни бактерии* во производите од јајца: (не се однесува на салатни преливи со присутна микрофлора за ферментација)

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $< m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/p се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности се $> M$ или повеќето вредности c/p се помеѓу m и M .

2.4. Производи од риба

Категорија на храна	Микроорганризми	План за земање мостри (!)		Граници		Аналитички референтен метод (?)	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	M			
2.4.1. Производи од готвени ракови и мекоглави ракови во оклоп или лушпа	E.coli	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	MKS EN ISO 16649-3	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството
	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	MKS EN EN/ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството
2.4.2 Стерилизирани конзерви од од риби, ракови, школки, полжави, главоноги и жаби	Аеробни мезофилни бактерии	5	0	M<1 cfu		MKS EN ISO 4833	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството и равизија на постапката за стерилизација
	Clostridium perfringens	5	0	M<1 cfu		MKS EN ISO 7937		
2.4.3 Пастеризирани полуконзерви од риби, ракови, школки, полжави, главоноги и жаби	E.coli	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 21528-2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството
	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN EN/ISO 6888-1 или 2	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството

2.5. Зеленчук, овошје и нивни производи

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		п	с	м	п	м			
2.5.1. Претходно исечено овошје, зеленчук и печурки (готови за консумирање)	E.coli	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	коагулаза позитивни стафилококи	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 6888-1 или 2		
	Clostridium perfringens	5	1	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKS EN ISO 7937		
2.5.2. Непастеризирани ⁽³⁾ сокови од овошје и зеленчук (готови за консумирање)	E.coli	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g	MKS EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Аеробни мезофилни бактерии	5	3	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g	MKS EN ISO 4833		
2.5.3 Газирани и негазирани сокови од овошје и зеленчук и концентрирани сокови од овошје и зеленчук (готови за консумирање)	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 4833	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Квасци и мувли	5	0	Одсуство во 1 мл		Одсуство во 1 мл	MKS EN ISO 21527-1		
2.5.4 Стерилизирани конзерви од овошје, зеленчук и печурки	Аеробни мезофилни бактерии	5	0	M<1 cfu		M<1 cfu	MKS EN ISO 4833	Крај на производствениот процес	Подобрување на хигиената во производството и равнисија на постапката за стерилизација
	Clostridium perfringens	5	0	M<1 cfu		M<1 cfu	MKS EN ISO 7937		

2.5.5 Сушено овошје, зеленчук, печурки и кандирано овошје	E.coli	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 16649-1 или 2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Clostridium perfringens	5	2	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 7937		
	Квасци и мувли	5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-1или 2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ⁵ cfu/g	2x10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
2.5.6 Лешници, бадеми, кикирики, разни семки и слични производи термички обработени	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g или ml	100 cfu/g или ml	MKC EN ISO 21528-2	Крај на производствен иот процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Квасци и мувли	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	5x10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 4833		

(1)=број на единици што ја сочинуваат мострата; с=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

(2) Се користи најновото издание на стандардот.

(3) Терминот непастеризиран значи дека сокот не бил подложен на пастеризација добиена од комбинации на време и температура или други процеси што се потврдени за да се постигне еквивалентно бактерицидно дејство на пастеризација во однос на ефектот врз E.coli²

Толкување на резултатите од тестовите

Дадените граници се однесуваат на секоја тестирана единица мостра.

Резултатите од тестирањето го покажуваат микробиолошкиот квалитет на тестираниот процес.

E. coli во претходно сечено овошје и зеленчук (готови за јадење) и во непастеризирани сокови од овошје и зеленчук (готови за јадење):

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
 - прифатливи, ако повеќето вредности с/п се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
 - незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности с/п се помеѓу m и M.
- Аеробни мезофилни бактерии и Clostridium perfringens во Стерилизирани конзерви од овошје, зеленчук и печурки

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $< M$,
 - незадоволителни, ако една од пронајдените вредности е $> M$.
- E. coli* и *Clostridium perfringens* во Сушено овошје, зеленчук и печурки и кандрирано овошје
- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
 - прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
 - незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M .

2.6 Житарки и мелнички производи

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	m	M			
2.6.1. Житарки, житни мешавини, брашно	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Квасци и Мувли	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
2.6.2. Изртени житарки и мусли	E.coli	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	1000 cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
2.6.3. Ладени и замрзнати теста и полнети теста	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	2	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 21527-1 или 2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
2.6.4 Тестенини (сите видови)	коагулаза позитивни стафилококи	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN EN/ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали

	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 4833	
	Мувли	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-2	

(¹) n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

(²) Се користи најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $> M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.

2.7 Кондиторски производи

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри (¹)			Граници		Аналитички референтен метод (²)	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m		M			
2.7.1 Чоколадо, чоколадо во прав, какао во прав и слични производи	Квасци и мувли	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g		MKC EN ISO 21527	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g		MKC EN ISO 4833		
2.7.2 Индустриски и занаетчиски производени и пакувани слатки и други слични производи	Escherichia coli	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g		MKC EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	1	50 cfu/g	100 cfu/g		MKC EN ISO 21527-1или 2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g		MKC EN ISO 4833		

2.7.3 Инстант кафе и пржено кафе и слични производи	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	1	10 ² cfu/g	5x10 ² cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 4833		

(¹) n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

(²) Се користат најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.

2.8 Мед, цветен прав и производи на нивна база

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри (¹)			Граници			Аналитички референтен метод (²)	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m			M			
2.8.1 Мед	Квасци и мувли	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g			MKC EN ISO 21527-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Сулфито редуktivни клостридии	5	0	0 cfu/g	10 cfu/g			MKC EN ISO 15213		
2.8.2 Цветен прав, производи на база на мед и производи на база на мед кои содржат цветен прав	Escherichia coli	5	1	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g			MKC EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Квасци и мувли	5	2	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g			MKC EN ISO 21527-1или 2		

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострага, c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

(2) Се користи најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

— задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,

— прифатливи, ако повеќето вредности s/p се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности $e \leq m$,

— незадовољителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности s/n се помеѓу m и M .

2.9 Чai

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри (1)		Граници		Аналитички референтен метод (2)	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		п	с	п	М			
2.9.1 Црн чај и хербални чаеви (домашни чаеви) кои се подготвуваат со врела вода	Escherichia coli	5	1	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	1	10 ⁴ cfu/g	5x10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
	2.9.2 Чај од бел слез-Althea radix и чај од линцура-Gentianaе radix кои се подготвуваат со млака или ладна вода	Escherichia coli	5	1	1cfu/g	10cfu/g	MKC EN ISO 16649-1 или 2	Производствен процес
Enterobacteriaceae		5	1	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 21528-2		
Мувли		5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
Аеробни мезофилни бактерии		5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
2.9.3 Инстант чај	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	1	100cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	1000 cfu/g	10000cfu/g	MKC EN ISO 4833		

- (¹) n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.
 (²) Се користи најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.

2.10 Пиво

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾		Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	M			
2.10.1 Пиво пастеризирано	Аеробни мезофилни бактерии	5	0	Отсуство во 100 мл		MKC EN ISO 4833	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на суровини
	Квасци	5	0	Отсуство во 250 мл		MKC EN ISO 21527-1		

- (¹) n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.
 (²) Се користи најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.

2.11 Адитиви и концентрати за супи и сосови

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m		M			
2.11.1 Адитиви за производи од месо и млечни производи и стартерски култури ⁽³⁾	коагулаза позитивни стафилококи	5	1	1cfu/g	10cfu/g		MKC EN EN/ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100cfu/g		MKC EN ISO 21528-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	100 cfu/g	10 ³ cfu/g		MKC EN ISO 4833		
	Мувли	5	1	10cfu/g	100cfu/g		MKC EN ISO 21527		
	Коагулаза позитивни стафилококи	5	1	1cfu/g	10cfu/g		MKC EN EN/ISO 6888-1 или 2		
2.11.2 Адитиви за пекарски производи и Пекарски квасец (свеж и сув) ⁽³⁾	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100cfu/g		MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g		MKC EN ISO 4833		
	Мувли	5	1	10cfu/g	100cfu/g		MKC EN ISO 21527-или 2		

2.11.3 Адитиви за винарска индустрија и вински квасец ⁽¹⁾	коагулаза позитивни стафилококи	5	1	1cfu/g	10cfu/g	MKC EN EN/ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 21528-2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
	Мувли	5	1	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 21527-1или 2		
2.11.4 Концентрати за супи и сосови, додатоци за јадења и смеси за прехранбени производи	коагулаза позитивни стафилококи	5	2	20 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Мувли	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-1или 2		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
	Аеробни мезофилни бактерии	5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 4833		
2.11.5 Глутенско брашно, структурни и растителни протенини, изолати од протенини, и мешавини од наведените препарати	Enterobacteriaceae	5	2	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 21528-2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Квасци	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 21527-1или 2		
	Bacillus cereus	5	1	10 ² cfu/g	10 ³ cfu/g			
	Enterobacteriaceae	5	1	10cfu/g	100cfu/g	MKC EN ISO 21528-2		
2.11.6 Желатин и други белковински производи од животинско потекло (крв, млеко и други)	Staphylococcus aureus	5	0	<10 cfu/g	/	MKC EN ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на репроматеријали
	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 4833		

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

⁽²⁾ Се користи најновото издание на стандардот.

⁽³⁾ за стартерски (живи) култури и пекарски квасец не важат параметрите за аеробни мезофилни бактерии.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M , а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M .

2.12 Зачини и слични производи

Категорија на храна	Микроорганизми	План за земање мостри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	m	M			
2.12.1 Зачини, и нивни мешавини-термички обработени	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	2	10 ⁴ cfu/g	5x10 ⁴ cfu/g	MKS EN ISO 4833	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на суровината
	Clostridium perfringens	5	2	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 7937		
	Коагулаза позитивни стафилококи	5	1	1	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 6888-1 или 2		
	Enterobacteriaceae	5	2	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKS EN ISO 21528-2		
	Квасци и мувли	5	2	2	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKS EN ISO 21527-1 или 2		

2.12.2 Зачини, и нивни мешавини-сирови	Аеробни мезофилни бактерии	5	2	10 ⁵ cfu/g	10 ⁶ cfu/g	MKC EN ISO 4833	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на сировини
	<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 7937		
	Коагулаза позитивни стафилококи	5	1	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 6888-1 или 2		
	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	MKC EN ISO 21528-2		
	Квасци и мувли	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	MKC EN ISO 21527-1 или 2		
2.12.3 Екстракти на зачини	Коагулаза позитивни стафилококи	5	0	M=<10 cfu/g		MKC EN ISO 6888-1 или 2	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на сировини
	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	M=<10 cfu/g		MKC EN ISO 21528-2		
	Квасци и мувли	5	2	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 21527-1 или 2		
	<i>Bacillus cereus</i>	5	1	100 cfu/g	10 ³ cfu/g	MKC EN ISO 7932		

(¹) n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици моистри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.

(²) Се користи најновото издание на стандардот.

Толкување на резултатите од тестовите

- задоволителни, ако сите забележани вредности се $\leq m$,
- прифатливи, ако повеќето вредности c/n се помеѓу m и M, а остатокот на пронајдените вредности е $\leq m$,
- незадоволителни, ако една или повеќе од пронајдените вредности е $>M$ или повеќето вредности c/n се помеѓу m и M.

2.13 Диетална храна за специјални медицински намени и додатоци на храна

Категорија на храна	Микро-организми	План заземање мостри ⁽¹⁾			Граници		Аналитички референтен метод ⁽²⁾	Фаза во која важи критериумот	Дејствие во случај на незадоволителни резултати
		n	c	m	m	M			
2.13.1 Диетална храна за специјални медицински намени и додатоци на храна	Аеробни мезофилни бактерии	5	0	0cfu/g	10cfu/g	10cfu/g	MKC EN ISO 4833	Производствен процес	Подобрување на хигиената во производството, изборот на суровината
	Квасци и мувли	5	0	0 cfu/g	10 cfu/g	10 cfu/g	MKC EN ISO 21527-или 2		
	Коагулаза позитивни стафилококи	5	0	M=<1 cfu/g	M=<1 cfu/g	M=<1 cfu/g	MKC EN ISO 6888-1 или 2		
	Enterobacteriaceae	5	0	M=<1 cfu/g	M=<1 cfu/g	M=<1 cfu/g	MKC EN ISO 21528-2		

⁽¹⁾ n=број на единици што ја сочинуваат мострата; c=број на единици мостри што ги даваат вредностите помеѓу m и M.⁽²⁾ Се користи најновото издание на стандардот.

Поглавје 3. Правила за земање мостри и подготовка на испитните мостри

3.1. Општи правила за земање мостри и подготовка на испитните мостри

Во отсуство на поспецифични правила за земање мостри и подготовка на испитните мостри, ќе се користат важечките стандарди на ISO (Меѓународна организација за стандардизација) и упатствата на Кодекс Алиментариус како референтни методи.

3.2. Бактериолошко земање мостри во кланици и во простории за производство на мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо и свежо месо

Правила за земање мостри од трупови на говеда, свињи, овци, кози и коњи

Деструктивните и не-деструктивните методи за земање мостри, изборот на места за земање мостри и правилата за складирање и транспорт на мостри што треба да се користат се дадени во стандардот ISO 17604.

Се земаат мостри од пет трупови по случаен избор во текот на секоја сесија за земање мостри. Местата за земање на мостри треба да бидат избрани земајќи ја во предвид технологијата на колење што се користи во секој објект.

Кога се земаат мостри за анализа на бројот на Enterobacteriaceae и аеробни колонии, истите се земаат од четири места на секој труп. Четирите мостри од ткиво, вкупно 20 cm², треба да бидат добиени со деструктивен метод. Кога се користи не-деструктивниот методот за оваа намена, површината за земање мостри треба да покрива минимум 100 cm² (50 cm² за трупови од мали преживари) по место за земање мостри.

Кога се земаат мостри за анализите на Salmonella, се користи метод за земање мостри со абразивни сунѓери. Треба да бидат избрани области со најголема веројатност за контаминација. Вкупната површина за земање мостри треба да покрива минимум 400 cm². Кога мострите се земаат од различни места од трупот, пред испитувањето од нив се формира збирна мостра.

Правила за земање мостри за трупови од живина и свежо месо од живина

Со цел да се олесни земањето на мостри на операторите со храна во рамките на нивните сопствени планови за мострирање, планот за земање мостри за Campylobacter може да го следи истиот пристап за тестирање, како и за критериумот за хигиена на процесот утврден за Salmonella кај трупови од живина. Истиот примерок од кожата на вратот кој се користи за тестирање на усогласеноста со критериумот за хигиена на процесот за Salmonella кај трупови живина може да се користат за анализата на Campylobacter.

Кланиците треба да земат мостри од целите трупови од живина со кожата на вратот за анализите на Salmonella и Campylobacter.

Објектите за расекување и преработка, кои не се дел на кланицата, што го расекуваат и обработуваат месото добиени само од таа кланица, исто така земаат мостри за анализа на Salmonella. Кога го прават тоа, тие треба да дадат приоритет на цели трупови од живина со кожата на вратот, доколку се достапни, но истовремено да се обезбеди дека и живината со

кожа и/или делови од живина без кожа или со мала количина на кожа се покриени, и тој избор е базиран на ризик.

Кланиците во своите планови за мострирање треба да ги вклучуваат трупови од живина од јата со непозната *Salmonella* статус или со статус за кој се знае дека е позитивен на *Salmonella Enteritidis* или *Salmonella Typhimurium*.

При тестирање на критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог за *Salmonella* и *Campylobacter* кај трупови од живина во кланиците, ако тестовите за *Salmonella* и *Campylobacter* се вршат во иста лабораторија, се земаат кожи од врат од минимум 15 трупови од живина по случаен избор по ладење за време на секоја сесија на земање мостри. Пред испитувањето, мостри на кожата од вратот земени од најмалку три трупови од јато жи вина со исто потеклото се собираат во еден примерок од 26 g. Така, мострите од кожата на вратот формираат 5 × 26 g конечни мостри (26 g се потребни за да се извршат анализи за *Salmonella* и *Campylobacter* од еден примерок паралелно).

По земањето мострите треба да се чуваат и да се транспортираат во лабораторија на температура не пониска од 1°C и не повисока од 8°C, а времето помеѓу земањето на мострата и тестирањето за *Campylobacter* треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди одржување на интегритетот на примерокот. Мостри кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за *Campylobacter*. Мострите од 5 × 26 g не треба да се користат за да се потврди усогласеност со критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог и критериумот за безбедност на храната утврден во Поглавје 1 потточка 1.38 од овој прилог. Со цел да се подготви почетната суспензија во лабораторијата, 26 g доза за испитување ќе се префрли во девет волуменска (234 ml) пуферирана пептонска вода (BPW). BPW треба да биде на собна температура пред додавањето. Мешавината треба да се третира во stomacher или пулсификатор за приближно едена минута. Треба, што е можно повеќе, да се избегнува создавањето на пена со отстранување на воздухот од stomacher. Од оваа почетна суспензија 10 ml (~ 1 g) се пренесува на празна стерилна цевка и 1 ml од 10 ml се употребува за броење на *Campylobacter* на селективни плочи. Остатокот од почетната суспензија (250 ml ~ 25 g) треба да се користи за откривање на *Salmonella*.

При тестирање на критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 и потточка 2.1.9 од овој прилог за *Salmonella* и *Campylobacter* кај трупови од живина во кланиците, ако тестовите за *Salmonella* и *Campylobacter* се спроведуваат во две различни лаборатории, се земаат кожи од вратот од најмалку 20 трупови од живина по случаен избор по замрзнување во текот на секоја сесија за земање мостри. Пред испитувањето, кожи од врат од најмалку четири труповите живина од истото јато на потекло се собираат во еден примерок од 35 g. Така, формираните мостри од кожа на вратот формираат мостри од 5 × 35 g, кои за возврат треба да се поделат за да се добијат 5 × 25 g финални мостри (да бидат тестирани за *Salmonella*) и 5 × 10 g финални мостри (да бидат тестирани за *Campylobacter*).

По земањето мострите треба да се чуваат и да се транспортираат во лабораторија на температура не пониска од 1°C и не повисока од 8°C, а времето помеѓу земањето на мострата и тестирањето за *Campylobacter* треба да биде помало од 48 часа со цел да се обезбеди одржување на интегритетот на примерокот. Мостри кои достигнале температура од 0°C не се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за *Campylobacter*. Мострите од

5 × 25 g се користат за да се потврди усогласеноста со критериумите за хигиена на процесот утврдени во Поглавје 2 потточка 2.1.5 од овој прилог и критериум за безбедност на храната утврден во Поглавје 1 потточка 1.38 од овој прилог. Финалните мостри од 5 × 10 g се користат за да се потврди усогласеноста со критериумот за хигиена на процесите утврден во Поглавје 2 потточка 2.1.9 од овој прилог.

За анализите на *Salmonella* за свежо месо од живина, освен месо од трупови од живина, треба да се земат пет мостри од најмалку 25 g од иста серија. Мострата земена од делови од живина со кожа треба да содржи кожа и тенко парче мускул во случај количината на кожата да не е доволна за да формира единица мостра. Примерот земен од делови од живина без кожа или само со мала количина на кожа треба да содржат тенок слој на површински мускули или парчиња додадени на било која кожа што е присутна за да се направи доволна единица мостра. Парчињата од месо се земаат на начин што вклучува колку што е можно поголема површина на месото.

Упатства за земање мостри

Подетални упатства за земање на мостри од трупови, особено во врска со местата за земање мостри, може да бидат вклучени во водичи за добра практика согласно член 10 од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна (*¹)

Фреквенции за земање мостри од трупови, мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо и свежо месо од живина

Операторите со храна од кланици или објекти за производство на мелено месо, подготовки од месо, механички одвоено месо или свежо месо од живина треба да зема мостри за микробиолошка анализа најмалку еднаш неделно. Денот на земање мостри треба да се менува секоја недела за да се обезбеди секој ден од неделата да е покриен.

Што се однесува до земањето мостри од мелено месо и подготовки од месо за анализи на *E. coli* и анализа на бројот на аеробни колонии, фреквенцијата на тестирање може да се намали на секои две недели, ако се постигнат задоволителни резултати шест последователни недели.

Во случај на земање мостри за анализа на *Salmonella* од мелено месо, подготовки од месо, трупови и свежо месо од живина, фреквенцијата може да се намали на две недели, ако се добиени задоволителни резултати во текот на 30 последователни недели. Фреквенцијата на земање мостри за *Salmonella* може исто така да се намали согласно националната програма за контрола на *Salmonella* доколку со неа е опфатено тестирање кое го заменува примерокот утврден во овој став. Фреквенцијата на земање мостри може дополнително да се намали доколку националната програма за контрола на *Salmonella* покажува дека преваленцијата на *Salmonella* е ниска кај животните купени од кланицата.

Во случај на земање мостри за анализа на *Campylobacter* од трупови од живина, фреквенцијата може да се намали на секои две недели, ако се добиени задоволителни резултати во текот на 52 последователни недели. Фреквенцијата на земање мостри *Campylobacter* може да се намали ако е воспоставена официјална или официјално признаена национална или регионална програма за контрола на *Campylobacter* и ако оваа

програма вклучува земање мостри и тестирање еквивалентни на барањата за земање мостри и тестирање потребни за потврдување на усогласеноста со критериумот за хигиена на процесите утврден во Поглавје 2 потточка 2.1.9 од овој прилог. Доколку во контролната програма за контрола на *Campylobacter* е поставен низок степен на контаминација на јатата за *Campylobacter*, фреквенцијата на земање мостри може понатаму да се намали ако се достигне ова ниво на ниска контаминација на *Campylobacter* во период подолг од 52 недели во фармите на потекло на бројлерите купени од кланицата. Во случај кога контролната програма покажува задоволителни резултати во текот на одреден период од годината, фреквенцијата на анализата на *Campylobacter* исто така треба да се приспособи на сезонските варијации по овластување од Агенцијата согласно член 44 став (5) од Законот за безбедност на храната.

Меѓутоа, врз основа на анализа на ризик и следствено одобрено од Агенцијата согласно член 44 став (5) од Законот за безбедност на храната, мали кланици и објекти за производство на мелено месо, подготовки од месо и свежо месо од живина во мали количини може да бидат изземени од овие фреквенции за земање мостри.

3.3. Правила за земање мостри за 'ркулци

А. Општи правила за земање и испитување на мостри

1. Прелиминарни тестови за серија од 'ркулци

Операторите со храна кои произведуваат 'ркулци од семе прават подготвителни тестирања на репрезентативните примероци од сите серии на семе. Репрезентативната мостра има тежина најмалку 15% од тежината на серијата на семиња, во подпримерок од 50 gr или се зема соодветна статистички еквивалентна количина одобрена со стратегијата за земање на мостри од овластена установа. За потребите на изведување на прелиминарното тестирање, операторот со храна, треба да обезбеди исти услови за 'ртење на семето од репрезентативната мостра какви што се и за останатото семе од серијата.

2. Земање на мостри и тестирање на 'ркулци и потрошена вода за полевање

Операторот со храна ќе земе мостри од 'ркулците за испитување на микробиолошките критериуми во фаза каде што можноста за наоѓање на Shiga toxin producing E. Coli (STEC) и на *Salmonella* spp. е најголема, во секој случај не порано од 48 часа по започнување на процесот на 'ртењето на семето.

Мострите од 'ркулци ќе се анализираат согласно Поглавје 1 точка 1.22 Изртени семиња (готови за консумирање) и со потточката 1.22.1 'Ркулци од овој прилог.

Во колку операторот со храна кој произведува 'ркулци има план за земање на мостри и процедура за земање на мостри како и предвиден број на мостри од водата за полевање, може да го промени планот за земање на мостри предвиден во Поглавје 1 точка 1.22 и потточка 1.22.1 од овој прилог, со анализа на 5 мостри во 200ml вода која се користи за полевање. Во тој случај барањата предвидени во Поглавје 1 во точката 1.22 и потточката 1.22.1 од овој прилог ќе се однесуваат и на анализата на водата која се користи за полевање на 'ркулците со лимит на отсуство во 200ml. Операторите со храна можат да пласираат на пазарот 'ркулци, кога резултатите од микробиолошките анализи се во согласност со барањата предвидени во Поглавје 1 во точката 1.22 и потточката 1.22.1 од овој прилог, или лимитот на отсуство во 200ml на вода која се користи за наводнување, откако ќе ја тестираат серијата од семе за прв пат.

3. Фреквенција на земање на мостри

Операторот со храна ќе земе мостри од 'ркулците за испитување на микробиолошките критериуми, најмалку еднаш месечно, во фаза каде што можноста за наоѓање на Shiga toxin

producing E. Coli (STEC) и на Salmonella spp. е најголема, во секој случај не порано од 48 часа по започнување на процесот на 'ртењето на семето.

Б.Укинување на прелиминарно тестирање на сите серии семе предвидени во точка А 1

Операторот со храна кој произведува 'ркулци, ќе биде исклучен од планот за земање мостру утврден во точка А1 од овој прилог, врз основа на предходните состојби какои потврда од надлежната институција ,кога:

- (а) надлежната институција е задоволна како операторот со храна има имплементирано систем за безбедност на храната во објектот во кој се вклучени и чекори во производниот процес кои го намалуваат опасноста од микробиолошки ризик; и
- (б) Собраната база на податоци потврдува дека, во последните шест месеци различни серии на 'ркулци произведени во објектот,се во согласност со предвидените безбедносни критериуми предвидени во Поглавје 1 во точката 1.22. и потточката 1.22.1 од овој прилог.

(*1) Членот 10 од Правилникот за општите барања за примарно производство и придружни операции како и општите барања за храна е усогласен со членот 7 од Регулацијата (ЕЗ) бр. 2004/852 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за хигиена на храната, (CELEX број 32004R0852).



СЛУЖБЕН ВЕСНИК

на Република Северна Македонија



www.slvesnik.com.mk

contact@slvesnik.com.mk

Издавач: ЈП СЛУЖБЕН ВЕСНИК НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА, ц.о. – Скопје

бул. „Партизански одреди“ бр. 29. Поштенски фах 51.

в. д. директор и одговорен уредник – Татијана Лалчевска

телефон: +389-2-55 12 400

телефакс: +389-2-55 12 401

Претплатата за 2020 година изнесува 12.200,00 денари.

„Службен весник на Република Северна Македонија“ излегува по потреба.

Рок за рекламации: 15 дена.

Жиро-сметка: 300000000188798.

Депонент на Комерцијална банка, АД – Скопје.

Печат: Печатница НАПРЕДОК ДООЕЛ Тетово.

ISSN 0354-1622



2020229