



АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА
И ВЕТЕРИНАРСТВО

ВОДИЧ

ЗА ПОТРОШУВАЧИТЕ НИЗ ЗАКОНОТ
ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА



ОТМ

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

ВОДИЧ

ЗА ПОТРОШУВАЧИТЕ НИЗ
ЗАКОНОТ ЗА БЕЗБЕДНОСТ
НА ХРАНАТА

Скопје, 2011



ВОВЕД

Во декември 2010 година донесен е нов Закон за безбедност на храната. Со донесувањето на Законот формирана е АГЕНЦИЈАТА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО на Република Македонија. Агенцијата е самостоен орган на државната управа со својство на правно лице. Таа е правен наследник на Дирекцијата за храна и Управата за ветеринарство.

Со имплементацијата на Законот треба да се обезбеди висок степен на заштита на животот и здравјето на луѓето и заштита на интересите на потрошувачите, со интегриран приод во контролата на безбедноста на храната според принципот „од нива до трпеза“ односно контрола во сите фази на производството и прометот на храната.

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија во соработка со Организацијата на потрошувачи на Македонија, во рамки на Програмата за заштита на потрошувачи за периодот 2011-2012 година, што ја донесува Владата на Република Македонија, изготви седум публикации:

1. Водич низ Законот за безбедност на храната/за потрошувачите/
2. Водич низ Законот за безбедност на храната/за бизнис операторите/
3. Водич низ Законот за безбедност на храната/за инспекторите/
4. Брошура „Адитиви во храната и потрошувачи“
5. Брошура „Додатоци на храната“
6. Брошура „Храна за посебна нутритивна употреба“
7. Брошура „Храна збогатена со витамини и минерали“

Водичите низ Законот за безбедност на храната треба да допринесат во процесот на имплементирање на Законот.

Брошурите имаат повеќе информативно-едукативен карактер и се наменети за потрошувачите. Тие даваат одговор на одредени прашања поставувани од потрошувачите и треба да дадат придонес во подигањето на свеста на потрошувачите.

Почишувани и потрошувачи!

Овој Водич е изработен согласно Законот за безбедност на храна „Службен весник на РМ, бр. 157/2010, 53/2011“ (во понатамошниот текст закон), од каде што се преземени оние одредби кои сметаваме дека имаат значење за потрошувачите.

Целта на законот е да обезбеди високо ниво на заштита на здравјето на луѓето и интересите на потрошувачите во однос на храната, особено земајќи ја предвид разновидноста при снабдување храна, вклучувајќи храна со традиционални карактеристики, обезбедувајќи ефикасно функционирање на внатрешниот пазар, општите начела и одговорности, начинот за обезбедување цврста научна основа, успешни организациски договори и постапки за поддршка на процесот за донесување одлуки од областа на хигиената на храната и храната за животни.

Одредбите на овој закон се применуваат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храна и храна за животни, а не се применуваат на примарно производство на храна за домашна употреба, или домашно подготвување, ракување или складирање на храна за домашно консумирање.

Одредбите и прописите донесени врз основа на законот треба да постигнат висок степен на заштита на животот и здравјето на луѓето и заштита на интересите на потрошувачите.

Со донесувањето на овој закон е формирана Агенција за храна и ветеринарство на Република Македонија - АХВ (во понатамошен текст Агенција), која е самостоен орган на државната управа со својство на правно лице и со седиште во Скопје.

Кои иџоими од законот и интересни за иџоитрошувачитџе?

„Храна“ е секоја супстанција или производ во преработена, делумно преработена или непреработена состојба, наменет да биде или се очекува да биде консумиран за исхрана на луѓе;

Со иџоимот „храна“ се оџфатени: пијалаци, гуми за џвакање и сите супстанции, намерно вградени во храната во текот на нејзиното производство, подготвување или преработка, вклучувајќи ја и водата согласно прописите за безбедност и квалитетот на водата за пиење;

Поимот „храна“ не вклучува: храна за животни, живи животни освен тие што се подготвени за ставање во промет за исхрана на луѓе, растенија пред берба, медицински препарати кои се опфатени со прописите за лекови и ветеринарно-медицински препарати, козметички препарати кои се опфатени со прописите за козметички производи, тутун и производи од тутун кои се опфатени со прописите за тутун, наркотични или психотропни супстанции кои се опфатени со прописите за опојни дроги и психотропни супстанции и резидуи и контаминенти;

„Малопродажба“ значи манипулација и/или преработување храна и нејзино складирање за продажба или доставување до крајниот потрошувач, која вклучува и дистрибутивни терминали, кетеринг-активности, фабрички кантини, кетеринг-служби на институции, ресторани и други слични услуги со храна, продавници, супермаркети, дистрибутивни центри и големи трговски центри;

„Опасност“ е секој биолошки, хемиски или физички причинител во храната или храната за животни, или состојба на храната или храната за животни која може да предизвика штетни последици по здравјето;

„Контаминација“ е присуство или опасност од ризик;

„Вода за пиење“ е вода која ги исполнува минималните барања за квалитет на водата наменета за исхрана на луѓето во согласност со прописите за безбедност и квалитет на водата;

„Хигиена на храната“ (во натамошниот текст хигиена) се мерки и услови неопходни за контрола на опасностите и обезбедување на безбедноста на храната за исхрана на луѓето, имајќи ја предвид нејзината предвидена употреба;

„Завиткување“ е ставање на храната во пакет или амбалажа што е во директен контакт со храната на која се однесува, како и самиот пакет или амбалажа;

„Пакување“ е ставање завиткана храна, една или повеќе, во друга амбалажа, како и самата амбалажа;

„Непреработени производи“ е храна која не е преработена и вклучува производи кои се поделени, разделени, крупно расечени, тенко расечени, обескоскени, мелени, без кожа, раздробени, пре-



сечени, исчистени, тримувани, исушени, сомелени, оладени, замрзнати, длабоко замрзнати или одмрзнати;

„Преработени производи“ е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство;

„Резидуа“ е остаток од биолошки или хемиски материи кои се користат во одредени количини и одредени фази на примарно производство на храната од животинско потекло, како и остаток од нивните метаболити и продукти на нивното разградување;

„Резидуи од ѓесџициги“ се резидуи вклучувајќи активни супстанции, метаболити и/или остатоци или производи од реакцијата на активни супстанции во моментот, или кои претходно биле користени во производите за заштита на растенијата и кои се присутни во или на производите од растително или животинско потекло или храна за животни;

„Максимално ниво на резидуи“ се горните дозволени граници на концентрација на резидуа на пестицид во или на храна или храна за животни врз основа на добрата земјоделска практика и најниско изложување на потрошувачите, неопходни да се заштитат ранливите групи на потрошувачи;

„Храна произведена со иновирани технологии“ е храна и состојки на храната кои досега не биле користени за човечка употреба во значителна мера и кои спаѓаат во следниве категории:

- а) храна и состојки на храна кои вклучуваат нови или намерно модификувани примарни молекуларни структури;
- б) храна и состојки на храна кои се состојат или се изолирани од микроорганизми, габи или алги;
- в) храна и состојки на храна кои се состојат од растенија или животни, минерални или синтетички материи или се извлечени од нив, освен храната и состојките на храна кои се добиени на традиционални начини на размножување или за кои одамна е познато дека можат безбедно да се консумираат;
- г) храна и состојки на храна врз кои била применета производна постапка која сега не се користи, а во случај кога таа предиз-



викува значителни промени во составот или структурата на храната, или состојките на храната кои влијаат на нивната прехранбена вредност, метаболизам или ниво на несакани материји;

„Генетски модификувана храна“ (во натамошниот текст храна од ГМО) претставува храна која содржи, е составена или е произведена од генетски модифицирани организми;

„Храна за посебна нутритивна употреба“ е храна што се разликува по нејзиниот состав или специфични производни постапки од храната наменета за нормална исхрана, соодветна на она што се смета како нејзина нутритивна намена и е дистрибуирана на начин што упатува на таква соодветност, ги исполнува барањата на лицата кои имаат специјални потреби во исхраната поради нивниот здравствен статус (метаболизам, физиолошка состојба, возраст и проблеми при варењето);

„Производи и материјали кои доаѓаат во контакт со храната“ се производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната, вклучувајќи активни и интелигентни производи и материји, кои во нивната крајна состојба се наменети да стапат во контакт со храна, веќе се во контакт со храна и биле наменети за таа цел, се очекува да стапат во контакт со храна или да ги пренесат своите состојки во храната под нормални или предвидливи услови на употреба;

„Правила за добра производствена и добра хигиенска практика“ е систем на главни правила за работа кои мора да бидат обезбедени во производството и прометот на храната, производите и материјалите кои доаѓаат во контакт со храната и се однесуваат на персоналот, објектите, опремата, материјалите, состојбата на материјалите кои се внесуваат, документацијата, одржувањето на хигиената, технологијата на производството и контролните системи, со цел да се сведе на минимум ризикот за контаминација на храната преку производни или други човекови активности;

„Агитив“ е секоја супстанција која вообичаено самата не се консумира како храна и не се користи како карактеристична состојка на храната, без оглед на тоа дали има нутритивна вредност и чиешто намерно додавање во храната за технолошка намена во



производството, преработката и подготовката, третманот, пакувањето, транспортот или складирањето на таква храна резултира или разумно може да се очекува дека ќе резултира во неа или во нејзините нуспроизводи и станува директно или индиректно состојка на таквата храна;

„Додајтоци на храна“ е храната чија цел е да ја дополнуваат нормалната исхрана и кои се концентрирани извори на хранливи состојки или други супстанции со прехранбен или физиолошки ефект, сами или во комбинација, произведени во вид на капсули, пасти, таблети, кеси со прашковита супстанција, ампули со течност и други слични форми на течни или прашковити супстанции дизајнирани да можат да бидат употребени во мали мерливи единични количини;

„Инспектор“ е државен инспектор за храна, официјален ветеринар, овластен ветеринар, државен инспектор за земјоделство и државен фитосанитарен инспектор;

„Чиста морска вода“ е природна, вештачка или прочистена морска вода или соленикава вода која не содржи микроорганизми, опасни супстанции или токсичен морски планктон во количество доволно директно или индиректно да влијае врз безбедноста на храната;

„Чиста вода“ е чиста морска вода и свежа вода со сличен квалитет;

„Здравствен печат“ е печат кој кога е нанесен, значи дека е извршена официјална контрола согласно овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон;

„Адултирација на храна“ е додавање одредени супстанции во храната со цел да се зголеми масата или да се намали трошокот на производство на храната, со намера да се измами потрошувачот;

„Зооза“ е која било болест или инфекција која се пренесува по природен пат, директно или индиректно, од животните на човекот.

Заштита на интересите на потрошувачите

Законот ги заштитува интересите на потрошувачите и е основа да се направи правилен избор преку информираноста за храната која ја консумираат, а воедно треба да спречи:



-
- измама;
 - адултерација на храната, односно додавање одредени супстанции во храната со цел да се зголеми масата или да се намали трошокот на производство на храната, со намера да се измами потрошувачот;
 - други случаи кои можат да го доведат потрошувачот во заблуда.

Консултација со јавноста

Во текот на подготовката, процената и измената на прописите донесени врз основа на овој закон, освен кога итноста на постапката не го дозволува тоа, мора да се обезбеди отворена и транспарентна консултација со јавноста, непосредно или со посредство на претставници.

Информирање на јавноста

Во случај кога постои основана причина за сомнение дека храната може да биде ризична по здравјето на луѓето, Агенцијата, во зависност од природата, сериозноста и обемот на ризикот, не повредувајќи ги одредбите за слободен пристап до информации, мора да ги преземе соодветните чекори за информирање на јавноста за природата на ризикот по здравјето, утврдувајќи го максималниот обем на ризик и мерките кои се преземени или кои ќе се преземат за да се спречи, да се намали или да се отстрани ризикот.

Кој е надлежен орган за безбедноста на храна и храна за животни?

Надлежен орган за вршење на работите од областа на безбедноста на храна и храна за животни, спроведување, контрола, надзор и следење на ветеринарните активности во областа на здравствената заштита на животните, нивна благосостојба, ветеринарното јавно здравство, како и контрола на национални референтни и овластени лаборатории е Агенцијата.

Агенцијата, работите од својата надлежност ги врши во согласност со: меѓународните договори што ги ратификувала Република Македонија, меѓународните стандарди на Светската здравствена организација, Организацијата за храна и земјоделство на Оче-



динетите нации, Светската организација за здравствена заштита на животните, „Кодекс алиментариус“, како и со други акти и стандарди со кои се обврзала Република Македонија.

Кои се надлежностите на Агенцијата:

- извршување на работите од областа на безбедноста на храната и храната за животни,
- организацијата и одговорноста во вршењето на ветеринарната дејност,
- спроведување, контрола, надзор и следење на ветеринарните активности во областа на здравствената заштита на животните,
- заштита и благосостојба на животните во однос на нивното одгледување, чување, грижа и сместување, фармско држење, искористување, транспорт, колење или убивање,
- заштита и благосостојба на кучињата и домашните миленици, животните во зоолошките градини и животните кои се користат во експериментални и други научни цели,
- извршување на работите од областа на нупроизводите од животинско потекло,
- идентификација и регистрација на фармските и други животни,
- извршување на работите од областа на ветеринарно-медицинските препарати,
- контрола на квалитетот на храната со исклучок на примарно земјоделско производство од растително потекло и
- други работи од значење на ветеринарното здравство, безбедноста на храната и храната за животни.



БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА

Контрола низ целиот синџир на храната односно како што најчесто се вели: „Од фарма до вилушка“ или „Од нива до трпеца“

Првата контрола и најголемата одговорност за безбедноста на храната ја имаат операторите со храна. Тие се должни да воспостават контролни системи во согласност со:

- Добра хигиенска практика (ДХП)
- Добра производна практика (ДПП)
- НАССР принципите

Ваквиот пристап се базира на анализа на опасностите и воспоставување контролни и корективни мерки. Целта на овој пристап е да се управува со опасностите.



Какви опасности може да се најдат во храната?

Опасностите можат да бидат:

- **Механички** - најразлични механички примеси во храната, како што се: метал, стакло, нокот, влакно, каменче и сл.
- **Хемиски** - се вбројуваат различни хемиски материи кои од различни причини може да се најдат во храната, како што се остатоци од дезинфекциски средства, средства за чистење, остатоци од пестициди, остатоци од ветеринарни лекови и сл.
- **Биолошки** - се живи причинители и нивни токсини кои може да се најдат во храната, како што се бактерии, паразити, вируси.

Опасностите мораат постојано да бидат под контрола.

Неконтролираните опасности резултираат со ризик по здравјето со можност за манифестирање болести. Најчести болести кои настануваат со употреба на небезбедна храна се акутните труења со храна.

Храната не смее да се стави во промет доколку не е безбедна, односно е штетна по здравјето на луѓето и/или не е исправна за исхрана на луѓето.



При одредување што дали некоја храна е небезбедна, мора да се земе предвид следново:

- нормалните услови на употреба на храната од страна на потрошувачот, при секоја фаза на производство, преработка и дистрибуција и
- информациите што ги добива потрошувачот, вклучувајќи ги и информациите на означувањето, или други информации кои, генерално, се достапни до потрошувачот, а се однесуваат на избегнување на посебни несакани дејства врз здравјето од посебен вид или категорија храна.

При одредување што дали некоја храна е штетна по здравјето, се зема предвид следново:

- 1) можните директни краткотрајни и/или долготрајни ефекти на храната по здравјето на потрошувачот и на следните генерации;
- 2) можните кумулативни токсични ефекти и
- 3) посебната чувствителност по здравјето на одредени категории потрошувачи, во случај кога храната е наменета за соодветните категории потрошувачи.

При одредување дали некоја храна не е исправна за исхрана на луѓето, мора да се има предвид дали храната не е прифатлива за исхрана на луѓето според нејзината намена, поради контаминација од надворешни или други извори, поради процеси на гниење, разградување или распаѓање.

Во случај кога небезбедната храна е дел од серија или пратка со храна од иста класа или вид, мора да се претпостави дека целата храна од серијата или пратката е исто така небезбедна, освен доколку при детална процена не постојат докази дека остатокот од серијата или пратката е безбедна.

Храната која ги исполнува барањата утврдени со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон, кои се однесуваат на безбедност на храната, се смета за безбедна.



Зошто означување на храна?

Операторот со храна е должен да ја означи храната заради обезбедување информации за потрошувачите.



Какво означување и рекламирање на храна не е дозволено?

Не е дозволено означување и рекламирање храна со податоци кои сугерираат на лековити својства поврзани со превенција или лекување заболувања, потенцирање на специфичните својства на храната кои се слични со друга храна со ист квалитет, како и употреба на слики, цртежи, знаци, изрази и текстови што потрошувачот би можеле да го доведат во заблуда во поглед на идентитетот на производот, потеклото, составот, својството, намената и дејството на производот.

Што не е дозволено при рекламирање на храна?

При рекламирањето храна (не се однесува на храна наменета за посебна нутритивна употреба) не е дозволено да се користат:

- 1) изјави што се однесуваат на отстранување, намалување или спречување болести;
- 2) забелешки во форма на лекарски совети или лекарски наоди;
- 3) истории на болести;
- 4) изјави на трети лица, особено благодарници, пофалби или препораки ако се однесуваат на отстранување или намалување болести;
- 5) слики на лица во професионална медицинска облека или при изведуваче лекарска професија или промет со лекови и
- 6) списи или писмени податоци што наведуваат на тоа дека определени заболувања се третираат со храна.

Што е систем за брзо известување и ирегулрегување на Европската унија?

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) или Систем за брзо известување и предупредување за храна и храна за исхрана на животни е систем воспоставен од страна на Европската унија со цел навремена детекција на опасностите кои ја загрозуваат безбедноста на храната и храната за животни, како и брза и ефективна размена на информации за преземените мерки за безбедност на храна.

Како функционира RASFF?

Секоја земја која е дел од системот RASFF задолжително ја информира Европската комисија за секој ризик кој произлегува од



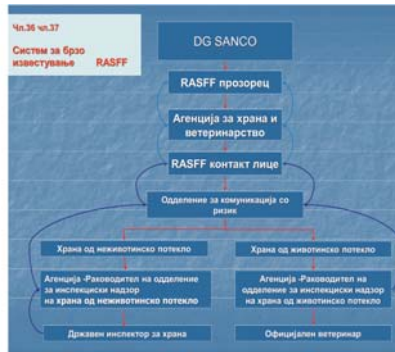
храната и храната за исхрана на животни, а кој директно или индиректно го загрозува јавното здравје, како и мерките на повлекување од промет, ограничување на пуштање во промет, уништување или други соодветни мерки кои се преземени со цел да се заштити здравјето на потрошувачите. Исто така, земјите-членки задолжително испраќаат информација и за сите пратки со храна и храна за исхрана на животни кои по извршениот преглед се одбиени на инспекциското место на граничниот премин.

Базата на податоци на системот RASFF е достапна на официјалниот веб-портал:

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

Агенцијата е контакт-точка и е вклучена во системот за брзо известување.

Генералниот директорат за здравје и потрошувачи (DG SANCO) има отворено RASFF прозорец за Република Македонија. Агенцијата како контакт-точка за RASFF има определено RASFF лице за контакт. Ова лице ги следи сите новини во врска со ризикот кој произлегува од храната и храната за животни и ги доставува информациите до Одделението за комуникација со ризик. Ова одделение ги препраќа информациите до Одделенијата за инспекциски надзор за храна од неживотинско или животинско потекло, во зависност од тоа за каков вид храна се работи. Инспекторите во рамките на службените контроли постапуваат по информацијата и повратно информираат за постапувањата.



Кој ти применува оишиите барања за хигиена на храната?

Согласно законот, операторите со храна ги применуваат општите барања за хигиена на храната земајќи ги предвид следниве принципи:

- примарната одговорност за безбедноста на храната ја снесат операторите со храна;



-
- безбедност на храната треба да се обезбеди низ целиот синџир на производство, преработка и дистрибуција на храната, започнувајќи со примарното производство;
 - треба да се обезбеди одржувањето на ладниот синџир за да може храната безбедно да се складира на соодветна температура, особено замрзнатата храна;
 - општата имплементација на процедурите кои се засноваат на принципите на анализа на опасност и критични контролни точки (НАССР), заедно со примена на правилата за добрата хигиенска практика (во натамошниот текст ДХП), треба да ги зајакне одговорностите на операторите со храна;
 - упатствата за добра практика претставуваат важен инструмент за поддршка на бизнис-операторите со храна на сите нивоа од синџирот на храна, а во согласност со правилата за хигиена на храната и со примена на принципите на НАССР;
 - неопходно е да се утврдат микробиолошките критериуми и барања за контрола на температурата засновани врз научна процена на ризикот и
 - неопходно е да се осигури дека увезената храна ги исполнува најмалку истите хигиенски стандарди како храната која е произведена во Република Македонија, или е со еквивалентен стандард.

Општите барања за хигиена на храната се применуваат во сите фази на производство, преработка и дистрибуција на храна и на извоз, не доведувајќи ги во прашање посебните барања поврзани со хигиена на храната.

Одделни видови храна и одобрување за ставање во промет

Додатоци на исхрана, храна за посебна нутритивна употреба и збогатена храна, храна на која се додадени витамини и минерали

Операторот со храна може да произведува и да стави во промет додатоци на исхрана, храна за посебна нутритивна употреба и збогатена храна, храна на која се додадени витамини и минерали, кои ги исполнуваат посебните барања за безбедност само по претходно издадено мислење за производот од страна на Агенцијата. Притоа, секој нов производ кој спаѓа во групата додатоци на ис-



храна, храна за посебна нутритивна употреба и збогатена храна, храна на која се додадени витамини и минерали, може да се стави во промет само по претходно издадено мислење од Агенцијата, дека ги исполнува посебните барања за безбедност.

Храна и состојки на храна произведени со иновирани технологии

Операторот со храна може да произведува и да стави во промет храна и состојки на храната произведени со иновирани технологии кои ги исполнуваат посебните барања за безбедност само по претходно издадено одобрение за производот од страна на Агенцијата.

Храната и состојките на храната произведени со иновирани технологии не смеат да:

- претставуваат опасност за потрошувачот,
- го доведуваат во заблуда потрошувачот и
- се разликуваат од храната и состојките на храната кои треба да ги заменат, до таа мера што нивната нормална консумација би била нутритивно некорисна за потрошувачот.

Генетски модифицирана храна

Операторот со храна кој за првпат сака да стави во промет ГМО храна на пазарот во Република Македонија, во согласност со Законот за ГМО и овој закон, треба да поднесе барање за одобрение за ставање во промет на ГМО храна до Агенцијата.

ГМО храна не смее да:

- има негативни ефекти врз здравјето на луѓето, животните и животната средина,
- го доведува во заблуда потрошувачот во однос на нејзиниот состав и својства и
- се разликува од храната и состојките на храната кои треба да ги заменат, до таа мера што нивната нормална консумација би имала негативен ефект врз потрошувачот во прехранбена смисла

Храна произведена со јонизирачко зрачење и други видови храна

Операторот со храна може да произведува храна со употреба на јонизирачко зрачење само по претходно одобрение за производот од страна на Агенцијата.

Адитиви

Секој нов производ кој спаѓа во групата адитиви, ензими за храна и ароми за храна се става во промет само по претходна ав-



торизација на производот од страна на Агенцијата и по издадено одобрение од Агенцијата дека ги исполнува општите и посебните барања за безбедност.

Операторите со храна кои произведуваат и ставаат во промет адитиви, ензими за храна и ароми за храна треба да ги исполнат одредбите од овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон.

Производи и материјали што доаѓаат во контакт со храната

Производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната треба да се произведуваат во согласност со правилата на ДПП, така што под нормални или предвидливи услови на употреба тие не смеат да ги пренесуваат своите состојки во храната во количества што можат да го загорзат човековото здравје, да предизвикаат неприфатлива промена во составот на храната и да предизвикаат влошување на органолептичките карактеристики на храната.

Што е мониторинг за безбедност на храна и како се спроведува?

Агенцијата донесува Годишна програма и го организира мониторингот за безбедноста на храната во согласност со методологијата за спроведување на мониторингот. Мониторингот за безбедноста на храната се спроведува преку: мерење, следење, оценување и контрола на одредени состојки на храната, состојба на храната, кои овозможуваат исполнување на општите и посебните барања за безбедност на храната и следење на состојбата на безбедноста на храната. Податоците од мониторингот за безбедноста на храната се јавни, освен ако со закон не е определено поинаку.

Како се врши надзорот на овој закон?

Надзор над спроведувањето на овој закон и на поблиските прописи донесени врз основа на овој закон врши Агенцијата.

Инспекциски надзор врши Агенцијата преку државните инспектори за храна и официјалните ветеринари, Државниот инспекторат за земјоделство, преку државните инспектори за земјоделство и државните фитосанитарни инспектори.

Поставувани прашања од потрошувачи

- Каде да ѝријавам дека на етикетата на куќениот прехранбен производ нема превог за употреба на македонски јазик?

Означувањето на прехранбените производи го вршат операторите со храна (производителите и трговците на храна). Тие се должни на пакувањето на храната наменета за ставање во промет, означувањето да го направат на начин кој е лесно разбирлив и да обезбедат информации за потрошувачите. Надлежен орган за контролата на означувањето на прехранбените производи е Агенцијата.



- Доколку одреден производ содржи ГМО треба ли истако да биде истакнато на ознаката на самиот производ?



Доколку прехранбениот производ е произведен согласно со прописите за генетски модифицирана храна задолжително треба да биде означен со „генетски модифицирани“ или „произведен со генетски модифициран (име на организмот)“. На тој начин потрошувачите се информирани и го остваруваат правото да направат избор дали ќе конзумираат таква храна или не.

- Дали на прехранбениот производ покрај датумот на истеко на рокот на употреба треба да биде истакнат и датумот на производство?

Доколку означувањето содржи информација „употребливо до...“, не мора да биде истакнат датумот на производство.

- Дали лебот треба да биде пакуван и означен?

И покрај тоа што лебот е производ со низок ризик, непакуваниот производ се изложени на надворешни влијанија и нехигиенско ракување. Затоа во согласност со добрите хигиенски и добрите производни практики лебот треба да биде пакуван.



Заради правилната исхрана која има влијание врз здравјето на потрошувачите, тие имаат право да ги знаат состојките кои се содржани (житарки, брашно, адитиви..) во лебот. Тоа значи дека и лебот е прехранбен производ која треба да биде пакуван и означен согласно со посто-

ечките законски прописи. Ова е посебно значајно за потрошувачите со специфични здравствени состојби, меѓутоа и за целата популација. Во прописите за општите означувања треба да биде означена и тежината на производот.

- Дали е дозволено во означувањето на прехранбен производ да бидат истакнати лековити својства?

Не е дозволено означување и рекламирање храна со податоци кои сугерираат на лековити својства поврзани со превенција или лекување заболувања, освен на храната за посебна нутритивна употреба.

- Во прехранбениот производ најдов парче пластика. Каде да пријавам?

Присуството на механички контаминенти во прехранбените производи, како што е парче пластика претставува физичка опасност во храната, заради што производот се смета за небезбеден. Претставките се поднесуваат во подрачните канцеларии на Агенцијата.

- Во една буреќилница забележав дека продавачот ѝ го допира парчето а поштоа и прехранбениот производ. Каде да го пријавам ова?

Бизнис операторите со храна кои во објектите не ги применуваат добрите хигиенски практики треба да се пријават во Подрачната канцеларија на Агенцијата.

- Дали енергетските пијалаци се штетни?

Енергетските пијалаци не се наменети за целата популација и во упатството за употреба, кое задолжително треба да го содржи означувањето, треба да бидат истакнати податоци за ограничувања во користењето.



- Во една сладкарница забележав ознака HACCP, што значи ова?

HACCP е кратенка од англискиот израз „Hazard Analysis Critical Control Point“ што значи Анализа на опасности и критични контролни точки.

Не е дозволено истакнување на HACCP ознака, бидејќи овој систем е задолжителен безбедносен систем кој треба да се имплементира во сите објекти за производство на храна, коистејќи ја неговата флексибилност.



Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија - АХВ има обезбедено бесплатна телефонска линија наменета за истражувачите, 08032222

www.fva.gov.mk

Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија, со седиште во градот Скопје има подрачни канцеларии во градовите:

Битола	Кавадарци	Пехчево
Берово	Кочани	Прилеп
Богданци	Кичево	Пробиштип
Валандово	Крива Паланка	Радовиш
Виница	Кратово	Ресен
Велес	Крушево	Скопје
Гевгелија	Куманово	Струга
Гостивар	Македонски брод	Струмица
Делчево	Македонска	Свети Николе
Демир Хисар	Каменица	Тетово
Демир Капија	Неготино	Штип
Дебар	Охрид	

Канцеларии на граничните премини:

Аеродром	Деве Баир	Ново Село -
Александар Велики	Делчево	Струмица
Аеродром Охрид	Куманово	Табановце
Блаце	Меџитлија	Трубарево
Богородица		Кафасан

Оваа брошура е изработена во соработка со Организацијата на истражувачите на Македонија (ОПМ), тел. 3 212 440

www.opm.org.mk



ВОДИЧ

ЗА ПОТРОШУВАЧИТЕ НИЗ ЗАКОНОТ
ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА