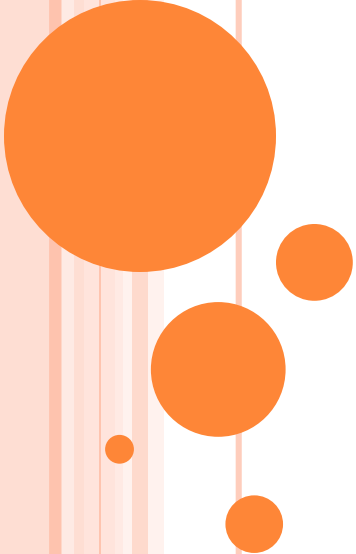




ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ СТАНДАРДИ И НАЦИОНАЛНИ ПРОПИСИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

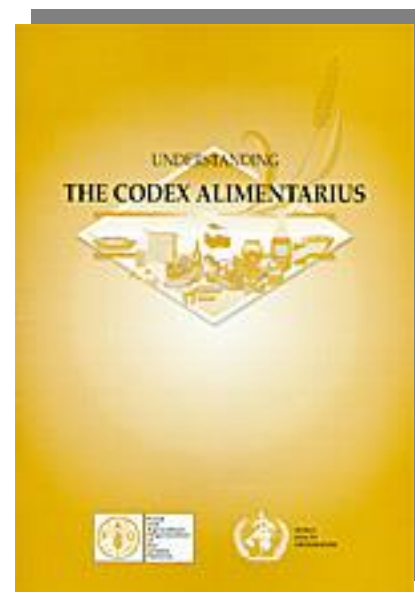
Проф. д-р Гордана Ристовска

ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ СТАНДАРДИ

- За да се олесни меѓународниот промет и за да се помогне економскиот и техничкиот развој, ФАО и СЗО во 1963 г. го основале Кодекс Алиментариус, меѓународно тело со задача да воспостави меѓународни стандарди за безбедност на храната. Така се донесени и се уште се дефинираат стандарди за состав на прехранбените производи, присуството на адитиви, пестициди и други контаминенти, методите за анализа на храната и етикетирање.

FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius



CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

GoogleCustom Search



- About Codex
- Codex Texts
- Themes
- Committees
- Meetings
- Resources
- Publications
- News And Events
- Login



Protecting the food supply chain from COVID-19

Standards

- Popular Latest
- CXS 193-1995
General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed
 - CXC 1-1969
General Principles of Food Hygiene
 - CXS 1-1985
General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods
 - CXG 2-1985
Guidelines on Nutrition Labelling
 - CXM 2
Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for Residues of Veterinary Drugs in Foods

Protecting health, facilitating trade

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

العربية | 中文 | English | Français | Русский | Español

GoogleCustom Search



support
World Food Safety Day

2020



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



About Codex

Codex Texts

Themes

Committees

Meetings

Resources

Publications

News And Events

Login

codexalimentarius > Codex Texts

Codex Texts

Codex standards and related texts are **voluntary** in nature. They need to be translated into national legislation or regulations in order to be enforceable.



Standards

Popular

Latest

CXS 193-1995

General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed

CXC 1-1969

General Principles of Food Hygiene

CXS 1-1985

General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods

CXG 2-1985

Guidelines on Nutrition Labelling

CXM 2

Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for Residues of Veterinary Drugs in Foods

☐ View the COMPLETE list of Codex Texts

EN

09:29
15.04.2020

Search site



DE EN



European Food Safety Authority
Committed to ensuring that Europe's food is safe



ABOUT EFSA

NEWS & EVENTS

TOPICS

PUBLICATIONS

PANELS & UNITS

COOPERATION

APPLICATIONS
HELPDESK

CALLS &
CONSULTATIONS

European Antibiotic Awareness day 2015: join the twitter chat

The European Antibiotic Awareness Day is an annual European public health initiative that takes place on 18 November to raise awareness about the threat to public health of antibiotic resistance and the importance of prudent antibiotic use.

[Story](#), [Follow #EAAD on Twitter](#)

EUROPEAN
ANTIBIOTIC
AWARENESS DAY



A European Health Initiative



EFSA Journal

Clarification on Scientific Opinions on transport of meat

11 November 2015, [Scientific Report of](#)

Safety of Allura Red AC in feed for cats dogs

10 November 2015, [Scientific Opinion](#)

» Events

» Calls & consultations

News & updates

Search site



DE EN



European Food Safety Authority
Committed to ensuring that Europe's food is safe



ABOUT EFSA

NEWS & EVENTS

TOPICS

PUBLICATIONS

PANELS & UNITS

COOPERATION

APPLICATIONS
HELPDESK

CALLS &
CONSULTATIONS

New topic on African swine fever

African swine fever is a viral disease of pigs and wild boar that is usually deadly. There are neither vaccines nor cures. For this reason, it has serious socio-economic consequences in affected countries. EFSA has tracked the situation of African swine fever closely over the years, including after the 2014 outbreaks in Baltic countries and Poland.

[African swine fever](#)



EFSA Journal

Clarification on Scientific Opinions on transport of meat

11 November 2015, Scientific Report of

Safety of Allura Red AC in feed for cats dogs

10 November 2015, Scientific Opinion

► Events

► Calls & consultations

News & updates

Search site



DE EN



European Food Safety Authority
Committed to ensuring that Europe's food is safe



ABOUT EFSA

NEWS & EVENTS

TOPICS

PUBLICATIONS

PANELS & UNITS

COOPERATION

APPLICATIONS
HELPDESK

CALLS &
CONSULTATIONS

Isoflavones in food supplements

EFSA found no indication that isoflavones at levels typically found in food supplements cause harm to post-menopausal women. These naturally occurring substances are commonly found in soy, red clover and kudzu root

[Story](#), [Opinion](#), [Topic](#)



EFSA Journal

Clarification on Scientific Opinions on transport of meat

11 November 2015, [Scientific Report of](#)

Safety of Allura Red AC in feed for cats and dogs

10 November 2015, [Scientific Opinion](#)

► Events

► Calls & consultations

News & updates

Food safety

- [News](#)
- [Events](#)
- [Policy](#)
- [Areas of work](#)
- [Country work](#)
- [Data and statistics](#)
- [Publications](#)
- [Multimedia](#)
- [Partners](#)
- [Contact us](#)



Food safety

Ingestion and handling of contaminated food causes significant illness and death worldwide. Across the WHO European Region, foodborne diseases are very common, even in the most developed countries, and represent a significant burden for public health. Outbreaks of foodborne disease are likely to also have economic implications, as they often involve commercially produced products.

[Read more](#)

Top story



News

[Vaccinating salmon: how Norway avoids antibiotics in fish farming](#)
29-10-2015

[Refugees and migrants are more prone to foodborne diseases](#)
24-09-2015

World Health Day 2015



english français español

Food safety and quality

> Food > Food safety & quality



**Food and Agriculture
Organization of the
United Nations**

for a world without hunger.

Google™ Custom Search 🔍

FAO Home

Food safety & quality

About us

Events & projects

Capacity development

Scientific advice

Emergency prevention
system for food safety

Publications & tools

A-Z index

Partnerships

**Food Safety Expert
Roster**



Improving the safety and quality of food along the food chain

FOOD SAFETY & QUALITY AT FAO

- Strengthening national food control regulatory frameworks, and enhancing member country participation in Codex;
- Providing independent scientific advice through the JECFA and JEMRA expert bodies to support the standard setting work of Codex;
- Enhancing food safety management along food chains to prevent diseases and trade disruptions;
- Promoting food safety emergency preparedness to build resilient agri-food chains;
- Developing online platforms for global networking, databases for information sharing and tools to support food safety management.

In focus



World Health Day 2015: Food Safety

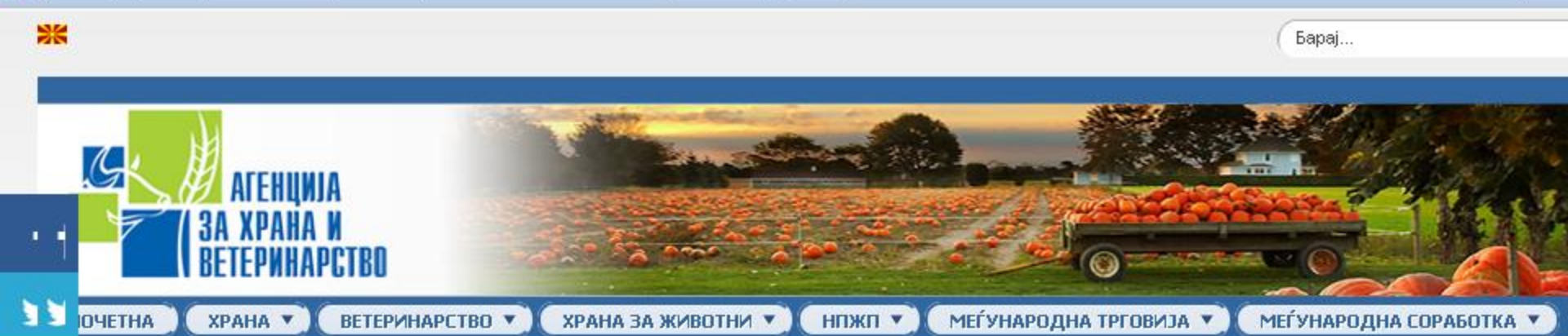


ICN2 video: Linking Food Safety to Food Security

Food chain at FAO

Antimicrobial resistance at FAO

Top ten list of food-borne parasites



НАС

ПРОПИСИ

ЈАВНИ НАБАВКИ

ЗАШТИТА НА ПОТРОШУВАЧИТЕ

ИНФОРМАЦИИ ОД ЈАВЕН КАРАКТЕР

ПУБЛИКАЦИИ

ОБРАСЦИ

РЕГИСТРИ

ЛИНКОВИ

ВИДЕО ИЗЈАВИ

КОНТАКТИ

Прописи

Преглед

Барај прописи

Преглед

Вкупно категории: 8

	Закон за ветеринарно здравство	Датотеки: 125
	Закон за безбедност на храна за животни	Датотеки: 22
	Закон за безбедност на храната	Датотеки: 127
	Закон за благосостојба и заштита на животните	Датотеки: 13

ОД НИВА ДО ТРПЕЗА
ОД ФАРМА ДО ВИЛУШКА

ОД НИВА ДО ТРПЕЗА
ОД ФАРМА ДО ВИЛУШКА

ДЕТСКИ

ЗАКОН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА (СЛ.ВЕСНИК НА РМ БР.123/2015), ПРЕЧИСТЕН ТЕКСТ

- основните начела за безбедност на храната и храна за животни,
- општите и посебните барања за безбедност на храната
- организационите структури на системот за безбедност на храната
- официјалните контроли на храна и храна за животни



ЗАКОН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

- Висок степен на заштита на здравјето на луѓето и интересите на потрошувачите
- Ефикасно функционирање на внатрешниот пазар на храната
- Научна основа, организациски договори и постапки во донесување одлуки за хигиената на храната и храна за животни
- Интергиран пристап за храната за луѓето и храната за животните



ЗАКОН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

Надлежен орган

○ **Агенција за храна и ветеринарство**

www.fva.gov.mk





Службен весник на РМ, бр. 100 од 15.07.2013 година

20131002397

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 44 став (4) точка 6) од Законот за безбедност за храната (“Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА КОИ СЕ ОДНЕСУВААТ НА МИКРОБИОЛОШКИТЕ КРИТЕРИУМИ ЗА ХРАНАТА ⁽¹⁾

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошки критериуми за храна.

Член 2

(1) Одредбите од овој правилник се применуваат за барања за безбедност на храната по однос на микробиолошки критериуми за определени микроорганизми.

(2) Одредбите од овој правилник се применуваат за општите и специфични хигиенски барања кои треба да ги применуваат бизнис операторите а се во согласност со член 44 од Законот за безбедност на храна.

(3) Агенцијата за храна и ветеринарство врши верификација на усогласеност со тие барања не навлегувајќи во обврските за дополнителни мострирања со цел на утврдување



1 / 138



103%



Find

Службен весник на РМ, бр. 114 од 15.8.2013 година

20131142709

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 58 став (5) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ПРАВИЛНИКОТ ЗА АДТИВИТЕ ШТО СЕ УПОТРЕБУВААТ ВО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНАТА(*)

Член 1

Во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 31/12), Прилог 1, Прилог 2 и Прилог 3 се заменуваат со нови Прилог 1, Прилог 2 и Прилог 3 кои се составен дел на овој правилник.

Член 2

По членот 33 се додава нов член 33-а кој гласи:

„Член 33-а

Од денот на влегување во сила на овој правилник до 1.1.2014 година, одредбата од член 29 став (1) од Правилникот за адитиви што се употребуваат во производството на храната нема да се применува .“

Член 3

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

Бр. 02-2980/3
12 јули 2013 година
Скопје

Директор на Агенција
за храна и ветеринарство,
Дејан Рунтевски, с.р.

Службен весник на РМ, бр. 150 од 2.09.2015 година

20151504277

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на членот 29-г став (3) од Законот за безбедност на храната (“Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14 и 72/15), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ХРАНАТА¹

ГЛАВА 1

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат информациите поврзани со храната, заради обезбедување на висока заштита на потрошувачите, земајќи ги предвид разликите во перцепцијата на потрошувачите и нивните потреби да бидат информирани, а во исто време обезбедувајќи непречено функционирање на внатрешниот пазар.

Член 2

(1) Одредбите на овој правилник треба да ги применуваат сите оператори со хранаво сите фази на производство на храната, секаде каде активностите кои се преземаат во текот

Службен весник на РМ, бр. 102 од 18.07.2013 година

20131022439

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 27, став 9 од Законот за безбедност на храната (“Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

П РА В И Л Н И К ЗА ОПШТИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА ВО ОДНОС НА МАКСИМАЛНИТЕ НИВОА НА ОДДЕЛНИ КОНТАМИНЕНТИ (*)

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат општите барања за безбедност на храната во однос на максималните нивоа на одделни контаминенти.

Член 2

(1) Контаминент претставува секоја материја која во храната е додадена ненамерно или по случаен пат, како последица на: производство (вклучувајќи го примарното производство и ветеринарна медицина), преработка, припрема, обработка, ускладиштување и изложување на пазарот или како резултат на загадување на околината.

(2) Контаминентот не ги опфаќа туѓите тела како што се делови од инсекти, животински влакна и сл.

ЗАКОН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

- Правилник за безбедност на водата
(Сл.Весник на РМ бр.183/2018)
- **Правилник за начинот на вршење,
содржината на прегледите, видовите на
прегледите и роковите на вршењето на
задолжителните здравствено-хигиенски
прегледи на вработените (сл.весник на РМ
152/2007)**



ЗАКОН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

- Правилници за квалитет на поедини групи прехранбени производи

