



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Одржливо бројлерско производство во Северна Македонија - Водич за вредносен ланец на добра практика



Одржливо бројлерско производство во Северна Македонија - Водич за вредносен ланец на добра практика

Автори

Финтан Грајмс, ФАО експерт за живинарство

Драгослав Коцевски, Факултет за земјоделски науки и храна

Драги Димитриевски, Институт за агроекономија

Александра Мартиновска-Стојческа, Институт за агроекономија

Драган Ѓошевски, Институт за агроекономија

Ана Симоновска, Институт за агроекономија

Марина Нацка, Институт за агроекономија

Ивана Јанеска-Стаменковска, Институт за агроекономија

Златко Пејковски, Факултет за земјоделски науки и храна

Владимир Џабирски, Факултет за земјоделски науки и храна

Соња Србиновска, Факултет за земјоделски науки и храна

Сречко Ѓеорѓиевски, Институт за анимална биотехнологија

Александар Додовски, Факултет за ветеринарна медицина

Војислав Димитровски, ФАО Национален консултант за безбедност на храна, следливост и живинарство

Даниела Бужаровска, ФАО Национален консултант за агробизнис и финансии

Дополнителни соработници

Шибон Кели, програмски советник, Програма за системи за храна, Организација за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО), Рим, Италија

Џодин Дипрајз Ременгеса, офицер за агробизнис, Организација за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО), Рим, Италија

Овој прирачник е изработен во рамките на проектот од Програмата за техничка соработка на ФАО (ТСР/МСД/3605) „Развој на зелен и конкурентен бројлерски потсектор кој придонесува за намалување на сиромаштијата и за подобрена исхрана на населението“

Организација за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО)

Будимпешта, 2019

Препорачана цитација:

Гримс, Ф., Коцевски, Д., Димитриевски, Д., Мартиновска, А., Ѓошевски, Д., Симоновска, А., Нацка, М., Стаменковска, И.Ј., Пејковски, З., Џабирски, В., Србиновска, С., Ѓеорѓиевски, С., Додовски, А., Димитровски, В., Бужаровска, Д. 2019. *Одржливо бројлерско производство во Северна Македонија - Водич за вредносен ланец на добра практика*. Будимпешта. ФАО.

Ознаките што се користат и презентацијата на материјалот во овој информативен производ не подразбираат изразување на какво било мислење од страна на Организацијата за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО) во врска со правниот или развојниот статус на која било земја, територија, град или област или неговите надлежни органи, или во врска со разграничувањето на нејзините граници. Споменувањето на специфични компании или производи од производители, без разлика дали се патентирани или не, не значи дека тие биле одобрени или препорачани од ФАО во однос на други неспоменати со слична природа.

Ставовите изразени во овој информативен производ се оние на авторот/авторите и не ги одразуваат ставовите или политиките на ФАО.

ISBN 978-92-5-132056-3

© ФАО, 2019



Некои права се задржани. Ова дело е достапно под лиценцата Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode>).

Според условите на оваа лиценца, ова дело може да биде копирано, прераспределено и прилагодено за некомерцијални цели, под услов активоста да биде соодветно наведена. При секоја употреба на ова дело, не треба да се сугерира дека ФАО одобрува одредена организација, производи или услуги. Користењето на логото на ФАО не е дозволено. Ако работата е адаптирана, тогаш таа мора да биде лиценцирана под иста или еквивалентна Creative Commons лиценца. Ако преведе ова дело, тоа мора да го содржи следното одрекување од одговорност, заедно со реченицата: “Овој превод не е направен од Организацијата за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО). ФАО нема одговорност за содржината или точноста на овој превод. Оригиналното [Јазично издание] е авторско.

Споровите што произлегуваат од дозволата кои не можат да се решаваат, спогодбено ќе се решаваат со медијација и арбитража како што е опишано во член 8 од лиценцата, освен ако не е поинаку пропишано овде. Применливите правила за медијација ќе бидат правилата за медијација на Светската организација за интелектуална сопственост <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> и секоја арбитража ќе биде во согласност со правилата за арбитража на Комисијата на Обединетите нации за меѓународно Трговско право (UNCITRAL).

Материјали од трети страни. Корисниците кои сакаат од ова дело да користат материјали преземени од трети лица, како што се табели, графици или слики, се одговорни за утврдување дали дозвола е потребна за таа повторна употреба и за добивање дозвола од носителот на авторските права. Ризикот од побарувања кои произлегуваат од прекршување на која било компонента во сопственост на трети лица во ова дело го сноси исклучиво корисникот.

Продажба, права и лиценцирање. Информативните продукти на ФАО се достапни на веб страната на ФАО (www.fao.org/publications) и може да се купат преку publications-sales@fao.org. Барањата за комерцијална употреба треба да се достават преку: www.fao.org/contact-us/licence-request. Прашања за права и лиценцирање треба да се достават до: copyright@fao.org.

Насловна фотографија: ©GettyImages/Roibu

Содржина

Предговор	ix
Признанија	xi
Кратенки	xii
Вовед	1
Основа	1
Цели на Водичот за вредносен ланец за учесници и други заинтересирани страни	2
Придобивки за фармите	3
Придобивки за индустријата	3

Дел 1: Одгледување родителски јата (период на одгледување), експлоатација на родителски јата (период на несливост), одгледување (гоење) бројлери, инкубација (изведување на еднодневни пилиња) и одржливост

5

Секција 1: Критериуми што се вообичаени (заеднички) и се однесуваат на одгледување родителски јата, експлоатација на родителски јата и бројлерски фарми

7

Регистрација на фарма	7
Персонал и компетентност	8
Хигиена на локацијата и менаџмент на посетители	8
Производствена локација	9
Производствен објект, вселување, животна средина и подготовка на објектот/ објектите за вселување	10
Храна и вода	13
Здравјето на јатото, благосостојба, медикаменти и лекови	14
Собирање и транспорт	17
Заштита на животната средина	18
Безбедност/сигурност на фармата и персоналот	19
Хемикалии/Пестициди, Контрола на штетници и глодачи	20

Секција 2: Критериуми за одгледување на родителски јата

23

Општо	23
Производствен објект, животна средина и подготовка на објектот	23
Здравје и благосостојба на јатото	24
Добиточна храна и вода	25

Секција 3: Критериуми за експлоатација на родителски јата

26

Општо	26
Набавка на јато	26
Хигиена и контрола на болести	27

Објект и животна средина	27
Собирање јајца, чување и испорака	28
Објекти за експлоатација на родителски јата (несење јајца), објекти и опрема:	
Општо	29
Густина на населување број на единки по единица простор	30
Исхрана, програми за хранење и спецификација на смеските за исхрана за родителските јата	30
Одгледување родителски јата	30
Експлоатација на родителски јата	31
Секција 4: Критериуми за одгледување, раст (гоење) на бројлери	34
Општо	34
Производствен објект и животна средина	34
Набавка на едnodневни пилиња	35
Добиточна храна и вода	36
Добиточна храна	36
Вода	36
Здравје и благосостојба на јатото	37
Слободно држење, одгледување во испусти или free range	37
Исхрана на бројлери	38
Суровини и состојки на добиточна храна	38
Енергија	39
Протеини	39
Макро минерали	39
Микро (олиго)-минерали и витамини	40
Програма за хранење	40
Секција 5: Критериуми за инкубаторските станици	42
Барања за инкубаторските станици	42
Општо	42
Одговорност на менаџирањето (управувањето) со инкубаторските станици	42
Одобрување	42
Политика за квалитет и благосостојба	42
Организација	43
Одговорност при менаџирањето (управувањето)	43
Управување со квалитет	44
Документација за квалитет	44
План за контрола на квалитетот (QACP) и Добри практики за производство	45
Внатрешна ревизија	45
Барања за договор со клиенти	46
Набавка на јајца, одобрување и мониторинг на производителот	46
Набавка (на материјали освен јајца за инкубација), одобрување и мониторинг	47
Следење и идентификација на јајца и пилиња	48
Жалби и поплаки од клиенти	48

Контрола на документирање и складирање	49
Јајца за инкубација/пилиња и управување со процесите	50
Проток на јајца и пилиња	50
Складирање и транспорт на јајца	50
Инспекција и следливост (следење) на јајцата во текот на процесот	51
Дезинсекција или санитација	51
Лекови за живината	52
Калибрација на опрема	52
Контрола на вишок и неусогласени производи	53
Крајна инспекција	54
Хигиена и Практика за добро производство	54
Општи услови	54
Безбедност на локацијата	54
Чистење и санитација	55
Микробиолошки мониторинг	55
Снабдување на електрична енергија во итни случаи	55
Контрола на штетници	56
Одржување	56
Хигиена на просторот во објектите	57
Општо	57
Надворешност, структура и основи	57
Влез во производство	57
Внатрешност (ентериер): Општо	58
Екстракција и вентилација	60
Материјали за чистење и складирање	60
Управување со отпад	60
Лична хигиена	61
Хигиена: Општо	61
Медицинска евиденција	61
Прва помош	62
Лична хигиена	62
Облека на персоналот и соблекувални	62
Објекти за вработените	62
Еколошки третман и третман на отпадни води	63

Секција 6: Критериум за одржливост **63**

Одгледување на родителски јата: Индикатори за (запис) бележење (по турнус):	64
Период на несење: Индикатори за бележење (по јато):	65
Производство на бројлери: Индикатори за бележење (по турнус):	65
Одгледување на бројлери во слободен испуст (free range): Мерки што треба да се земат предвид	66
Сите учесници на фармата: Мерки што треба да се земат предвид (по важност):	66
Инкубаторска станици: Месечни записи што треба да се зачуваат:	66

Барања за преработувачот/кланицата	68
Месо од живина	69
Предупредувачки забелешки	69
Одговорност на раководството	70
Политики и регистрација	70
Квалитет	70
Изјави за социјална и политика за квалитет	71
Организација	71
Раководство	72
Преглед на раководството	73
Систем за квалитет	73
Обука	75
Предуслови за хигиена и постапки засновани на HACCP	76
Управување со работните процеси	78
Барања за договор на клиентите	78
Влезови	78
Потврди за животните и транспортот	81
Благосостојба на животните	82
Процес на колење на живина	83
Режими на разладување	84
Сечење и обескостување	85
Посебни барања за производи од месо со додадена вредност	85
Увид и тестирање	85
Пуштање во промет на финалниот производ	86
Идентификација на производот/следливост, порамнување и отповикување	87
Ракување, складирање, пуштање во промет и транспорт	88
Контрола на неусогласен производ	90
Внатрешни ревизии	91
Контрола на инспекција, мерна и опрема за тестирање	91
Корективни и превентивни активности и поплаки од клиенти	91
Општи услови	92
Објект и простории	92
Чистење и санитација	92
Контрола на штетници (пестициди)	93
Одржување	93
Хигиена на животната средина	94
Кршливи објекти	94
Надворешен изглед, структура и земјиште	94
Внатрешност: општи услови	95
Влез во одделот за производство	95
Внатрешни сидови (области за преработка и складирање)	95
Осветлување	97

Ножеви, стерилизатори, црева и друга опрема	97
Екстракција и вентилација	97
Опрема за чистење и нивно складирање	97
Третман на отпад	98
Чување на храна	98
Општи услови за отстранување на отпад	98
Хигиена на вработените	99
Општи услови	99
Медицинска евиденција	100
Прва помош	100
Лична хигиена	100
Облека за персоналот и соби за пресоблекување	101
Простории за персоналот, вклучувајќи и кантини	101
Тоалети	101
Објекти за хигиена (миење) во процесот на производство	102
Критериуми за одржливост на преработувачот	102
Месечни записи кои е потребно да се чуваат	102

Дел 3: Трошоци и инвестиции

104

Трошоци	104
Трошоци за производство на живина, преработка или одгледување	104
Видови трошоци	105
Аналитички калкулации како метод за утврдување на цената на чинење	107
Видови на калкулации	107
Составување на аналитичка калкулација за пресметување на цената на чинење	107
Корисни индикатори за економскиот успех на работењето	108
Сензитивна анализа	109
Инвестиции и финансии во бројлерско производство, инкубацијата и преработката	109
Планирање на нов (старт-ап) бизнис	109
Дефинирање на бизнис-модел	110
Процес на инвестициско одлучување	110
Подготовка на бизнис-план	111
Анализа на оправданост на инвестицијата	113
Поднесување на бизнис планот за кредит или соодветна поддршка	116
Извори на финансирање	116
Кредит и друга понуда на финансиски производи	116
Избор на соодветниот финансиски производ	117
Библиографија	119

Анекс 1 - Легислатива за производство	122
Анекс 2 - Подготовка на објектот	124
Анекс 3 - Хигиена и благосостојба наменета за тимовите за собирање	126
Анекс 4 - FSMS/НАССР План	128
Анекс 5 - Постапки во итни случаи	129
Анекс 6 - Извештај на теренскиот службеник од интеграторот/клицата/процесорот	130
Анекс 7 - Програма за терминална хигиена (чистење и дезинфекција на празен објект односно на објектот при иселување на живината)	131
Анекс 8 - Список за проверка на јатото	133
Анекс 9 - План за здравјето и благосостојбата на животните	135
Анекс 10 - Чување на лекови	136
Анекс 11 - Хемикалии: Безбедно ракување и чистење	137
Анекс 12 - Избегнување на топлотен стрес (стрес од топлина)	139
Анекс 13 - Управување со ѓубрето	140
Анекс 14 - Протокол за биосигурност	142
Анекс 15 - Постапки за земање примероци (мостри) на фарми и тест процедури	144
Анекс 16 - Спецификации на објектот	149
Анекс 17 - Упатство за ознаки за ограничен пристап	151
Анекс 18 - Благосостојба на работно место	152
Анекс 19 - Легислатива за преработка	154
Анекс 20 - Образец за аналитичка калкулација за пресметка на цената на чинење	155
Анекс 21 - Пример на образец на сензитивна анализа	157
Анекс 22 - Пример за оцена на оправданост на инвестициите	158

Предговор

Побарувачката на пилешко месо во светот постојано расте, притоа сигнализирајќи големи можности за раст на локалните вредносни ланци на пилешко месо на пазарите во развој. Глобалната годишна потрошувачка на месо по глава на жител до 2025 година се очекува да достигне 35,3 килограми малопродажен тежински еквивалент (м.т.е), што претставува зголемување од 1,3 кг м.т.е во споредба со 2015 година, според извештајот на ОЕЦД - Преглед во земјоделството, ФАО 2015 година.

Бројлерското месо придонесува со приближно 40 % од ова зголемување, следејќи ја промената на побарувачката на пазарот од црвено во пилешко месо, која се должи, пред сè на здравствени причини и зголемувањето на цените на говедското месо. Брзорастечкото урбано население и средната класа, исто така, сè повеќе се интересираат за квалитетот на месните производи достапни за потрошувачка. Вкупниот раст на потрошувачката во развиените земји во текот на периодот на проекција се очекува да остане мал во однос на земјите во развој, каде што главните двигатели се брзиот раст на населението и урбанизацијата.

Локално произведеното пилешко месо нуди инвестиција за старт-ап бизниси на земјоделците и не бара многу простор колку што бараат другите видови земјоделски претпријатија. Покрај тоа, домашната бројлерска индустрија има признат потенцијал да генерира повисок приход и да ги измени животните стандарди ако се имплементираат соодветни интервенции во поглед на генетиката, подобрената исхрана, одгледувањето и управувањето. Придобивките од локално производство на пилешко месо кај руралните производители се потенцијално многу високи кога тоа е развиено преку ефективен интегриран вредносен ланец.

Целта на **Водичот за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија** е да се подобри развојот на одржливата индустрија на бројлерско месо во Северна Македонија со цел да се добие висококвалитетен производ кој може директно да се натпреварува со сегашниот висок обем на увезени производи.

Овој **Водич за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија** е алатка која ја поддржува мисијата на ФАО за подобрена евиденција за придобивките од ефикасното и подобро управување со животната средина. Одгледувачите на бројлери, интеграторите, кланиците и преработувачите, доставувачите, компаниите за услуги со храна, трговците на мало и други ја сфаќаат важноста од заедничкото работење и соработка во исполнувањето на заедничките цели за спроведување на најдобрите практики, следење на напредокот и постојано подобрување, преку создавање на **Водич за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија**, вклучувајќи ги најдобрите практики на управување како што е наведено во **Водичот**.

Водичот, всушност, претставува алатка за поддршка и комуницирање за континуирано подобрување на одржливоста преку водство, иновација, вклучување на засегнатите страни и соработка. Тој успешно ги соединува листата на најдобрите практики на управување кои можат да се користат на фарми, во инкубаторски станици и во преработувачки капацитет денес и во иднина. Исто така, важна е и неговата функција при одржувањето на највисоките стандарди за да се постигне заштита и безбедност на храната.

Водичот за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија во Северна Македонија е изготвен од Организацијата за храна и земјоделство на Обединетите нации и Факултетот за земјоделски науки и храна на Република Северна Македонија.

Се очекува оваа публикација да послужи како практичен водич во обезбедувањето на вредни информации, како за искусните така и за оние што сакаат да започнат со производство на живинско месо, за студентите, истражувачите и за оние што се вклучени во развојот во целина.

Признанија

Водичот за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија во Северна Македонија е изготвен од Финтан Грајмс, експерт на ФАО за живинарство и професори од Факултетот за земјоделски науки и храна при Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Република Северна Македонија.

Исклучителен придонес во изработка на водичот дадоа Војислав Димитровски, национален консултант на ФАО за безбедност на храна, следливост и живинарство и Даниела Бужаровска, национален консултант на ФАО за агробизнис и финансии.

Подготовката на **Водичот** беше потпомогната од направената ревизија од страна на Еран Раизман, виш офицер за сточарство при Регионална канцеларија на ФАО за Европа и Централна Азија во Будимпешта, Унгарија.

Значајно признание му се оддава на Кирил Ристоски, национален координатор на проектот од страна на Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство за неговата поддршка и соработка во развојот на **Водичот**, како и обемните консултации со засегнатите страни во текот на овој процес.

Одлична соработка беше воспоставена со Факултетот за земјоделски науки и храна при Универзитетот „Свети Кирил и Методиј“ на Република Северна Македонија, благодарение на поддршката од Вјекослав Танасковиќ, декан на Факултет за земјоделски науки и храна на Република Северна Македонија.

Подготовката и издавањето на водичот не беше можно без надзор и техничко водство од страна на Шибон Кели, програмски советник, Програма за системи за храна и Џодин Дипрајз Ременгеса, офицер за агробизнис при Организацијата за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО), Рим, Италија.

Кратенки

АХВ	Агенција за храна и ветеринарство
ВЛ	Вредносен ланец
ДПП	Добра производствена практика
МЖСПП	Министерството за животна средина и просторно планирање
МЗШВ	Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство
МОМ	Механички одвоено месо
СРМ	Специфични ризични материјали
ФАО	Организација за храна и земјоделство на Обединети нации
АА	Аминокиселини (Amino Acids)
АСС	Броење на аеробни колонии (Aerobic Colony Count)
ВOD	Биолошка потрошувачка на кислород (Biochemical Oxygen Demand)
ССР	Критична контролна точка (Critical Control Point)
COD	Хемиска потрошувачка на кислород (Chemical Oxygen Demand)
CRRU	Кампања за одговорно користење на родентициди (Campaign for Responsible Rodenticide Usage)
ЕС	Европска комисија (European Commission)
ЕМА	Европска агенција за лекови (European Medicines Agency)
EU	Европска Унија (European Union)
FCR	Стапка на конверзија на храна (Food Conversion Ratio)
FSM	Управување со безбедност на храна (Food Safety Management)
FSMS	Систем за управување со безбедност на храната (Food Safety Management System)
FSRA	Проценка на ризик за безбедност на фармите (Farm Safety Risk Assessment)
FSS	Изјава за безбедност на фарма (Farm Safety Statement)
НАССР	Анализа на опасности и точки на критична контрола (Hazard Analysis and Critical Control Points)
IE	Интегрирана дозвола (Integrated Emissions)
IPM	Интегриран начин на управување со штетници (Integrated Pest Management)
ISO	Меѓународна организација за стандардизација (International Standardization Organization)
LPIS	Систем за идентификување на земјишни парцели (Land Parcelling Information System)
NA	Не се применува (Not Applicable)
PRP	Предусловни програми (Pre-Requisite Programme)
QA	Осигурување на квалитет (Quality Assurance)

QACP	План за контрола на квалитетот (Quality Assurance Control Plan)
QCP	План за контрола на квалитет (Quality Control Plan)
SAI	Одржлива земјоделска иницијатива (Sustainable Agricultural Initiative)
SPP	Вид (Species)
TVC	Вкупно бројење на микроорганизми (Total Viable Count)
VPA	Ветеринарен влезен документ (Veterinary Prescribed Administration)

Вовед

Основа

Во 2015 година¹, Организацијата за храна и земјоделство на ОН (ФАО) изготви физибилити студија за проценка на домашниот вредносен ланец на бројлерската индустрија како одговор на барањето на Владата за поддршка во развој на стратегијата за намалување на увозот на пилешко месо врз основа на Националната стратегија за земјоделство и рурален развој. Наодите покажаа дека и покрај домашната побарувачката на пазарот, бројлерскиот потсектор, сепак, не доживеа раст во текот на изминатата деценија и учествува со помалку од еден процент на пазарот. Слабиот развој на бројлерскиот потсектор може да му се припише на постојано зголемената конкуренција, како и на слабите врски со пазарите и координација меѓу чинителите во вредносниот ланец за влез на дел од пазарот кои во моментот се претставени преку формалниот малопродажен сектор (на пример: месари, супермаркети, јавни и приватни институции), високите трошоци за репроматеријали за производство, како што се храна и матични јата, и недостаток на соодветни политики за развој. И покрај овие предизвици, сегашната и проектираната големина на домашниот пазар за пилешко месо бара инвестиции од јавниот и приватниот сектор во развојот на здрава бројлерска индустрија, што ќе им овозможи на домашните засегнати страни во бројлерската индустрија да се натпреваруваат и да влезат на домашниот пазар презаситен од увозна храна.

И покрај бавното темпо на развој на домашниот потсектор на бројлерско месо има голем потенцијал за подобрување не само на националната исхрана и сигурноста во храната, но исто така треба да придонесе и за економски развој. Пилешкото месо, кое е важен извор на протеини од животинско потекло, овозможува отворање на работни места и приходи, со што придонесува при обезбедувањето со храна и намалувањето на сиромаштијата. Врз основа на физибилити студијата и водени од одржливо производство со повисок квалитет, засновано на подобрување на благосостојбата на животните, заштитата на животната средина, здравјето и безбедноста и во етичка конотација, ФАО и МЗШВ формулираа и започнаа ФАО Проект² за техничка соработка под наслов „Развој на зелен и конкурентен бројлерски потсектор кој придонесува за намалување на сиромаштијата и подобрување на исхраната на населението“, кој ќе придонесе за издвојување на домашното пилешко месо на пазарот.

Проектот придонесе за развојот на конкурентен, зелен и бројлерски потсектор со инклузија на малите производители во Република Северна Македонија, кој има понатамошни ефекти и научени лекции за остатокот од земјоделскиот сектор, во развојот на безбеден, хранлив и високовредносен потсектор што може да се носи со зголемената побарувачка на домашниот пазар за висококвалитетна домашна храна произведена од зелен и инклузивен вредносен ланец, способен за привлекување инвестиции во безбедно и здраво свежо месо од живина наменето за домашниот пазар.

¹ TCP/MCD/3501/baby01 „Техничка поддршка за развој на програма за живинарскиот потсектор“

² TCP/MCD/3605

Цели на Водичот за вредносен ланец за учесници и групи заинтересирани страни

Придобивките од адаптацијата на проектот да развие **Водич за вредносен ланец на одржлива бројлерска индустрија** (во понатамошниот текст Водич) се поврзани со капацитетот на проектот за подобрување на земјоделските политики, обезбедување одржлив развој на земјоделството и одржлив еколошки и социоекономски развој на секторот на бројлери во земјата. Проектот ќе ја подобри конкурентноста на супсекторот на бројлери, благодарение на подобрените врски и соработката помеѓу засегнатите страни од вредносниот ланец во поповолна околина.

Главните примарни корисници на проектот вклучуваат: а) владини институции и персонал на централно ниво, како и технички персонал на локално ниво, претставници од индустријата на бројлери и б) земјоделци/групи на производители и в) потрошувачи. Главната институција е Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство и сродните оддели, кои ја преземаат главната улога на засегнатата страна и ќе ја раководат функцијата институционално. Персоналот на двете нивоа ќе има придобивки од проектот преку развој на политики и активности за споделување знаење.

На национално ниво, пак, политиката ќе биде зајакната со подобрени политики во секторот, а на локално ниво, производителите и другите учесници во вредносниот ланец ќе имаат пристап до можности за развој на капацитети, како и структуриран модел на организација што ќе одговара на нивната околина и како резултат може да обезбеди економски придобивки и подобрување на земјоделското производство во секторот.

Дополнително, голема корист од проектот ќе имаат и другите национални секторски институции како и меѓународни организации вклучени во активности поврзани со агро-бизнис. Донесувачите на одлуки на централно и локално ниво ќе бидат поддржани од извештаи за проценка, упатства и методолошки документи подготвени од проектот. Обезбедување на подобрена информација за управување со земјоделските стратегии и планери има потенцијал индиректно да ги поддржува сите мали сопственици и земјоделци во областите на интервенција/работна сила. Исто така, програмата за обука може да биде подготвена и да се интегрира со цел да го подобри капацитетот на агробизнисот во земјоделскиот сектор.

Покрај тоа, невладините организации, меѓународните организации и другите кои работат во областа на земјоделството ќе се сметаат како секундарни засегнати страни. Овие секундарни засегнати страни ќе бидат ангажирани и ќе имаат придобивки од споделување на знаење, дисеминација на информации, методологии, упатства, учество на работилници организирани од проектот и др.

Одредени области би можеле да се осврнат на безбедноста на храна и следливост, анализа за повраток на инвестицијата во однос на технологија и опрема, маркетинг и брендирање, проценка на политиките и законодавството за земјоделското кооперативно управување и структура. Предвидена е и соработка со Министерството за здравство во однос на исхрана како и кампањи за безбедност на храна.

За да се постигнат овие цели, изготвен е **Водич за вредносен ланец** од страна на Факултетот за земјоделски науки и храна при Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје и меѓународни експерти за производство на живинско месо, обезбедување на квалитет и одржливост.

Водичот за вредносен ланец (ВЛ) за бројлерско производство се заснова на интегрирани критериуми на преработувач и производител. Водичот за ВЛ го вклучува преработувачот на живина (кланичарот, односно сопственикот на кланицата за колење на живина) кој работи

во партнерство со производителите за да се обезбеди најдобра **практика во производството, колењето и преработката на бројлерите.**

Примарните цели на овој **Водич за вредносен ланец** се:

- Да се утврдат барањата за најдобра практика при производство на бројлери на ниво на фарма, инкубаторска станица и кланица (колење)/преработка;
- Да се обезбеди унифициран механизам за евидентирање и мониторинг на критериумите за производство на бројлери на фармата, со цел да се постигне континуирано подобрување на производствените стандарди;
- Да се обезбедат средства за демонстрирање на најдобри практики на ниво на производител, инкубаторска станица и кланица/преработка;
- Да се поддржи успешниот маркетинг на македонско месо од бројлери.

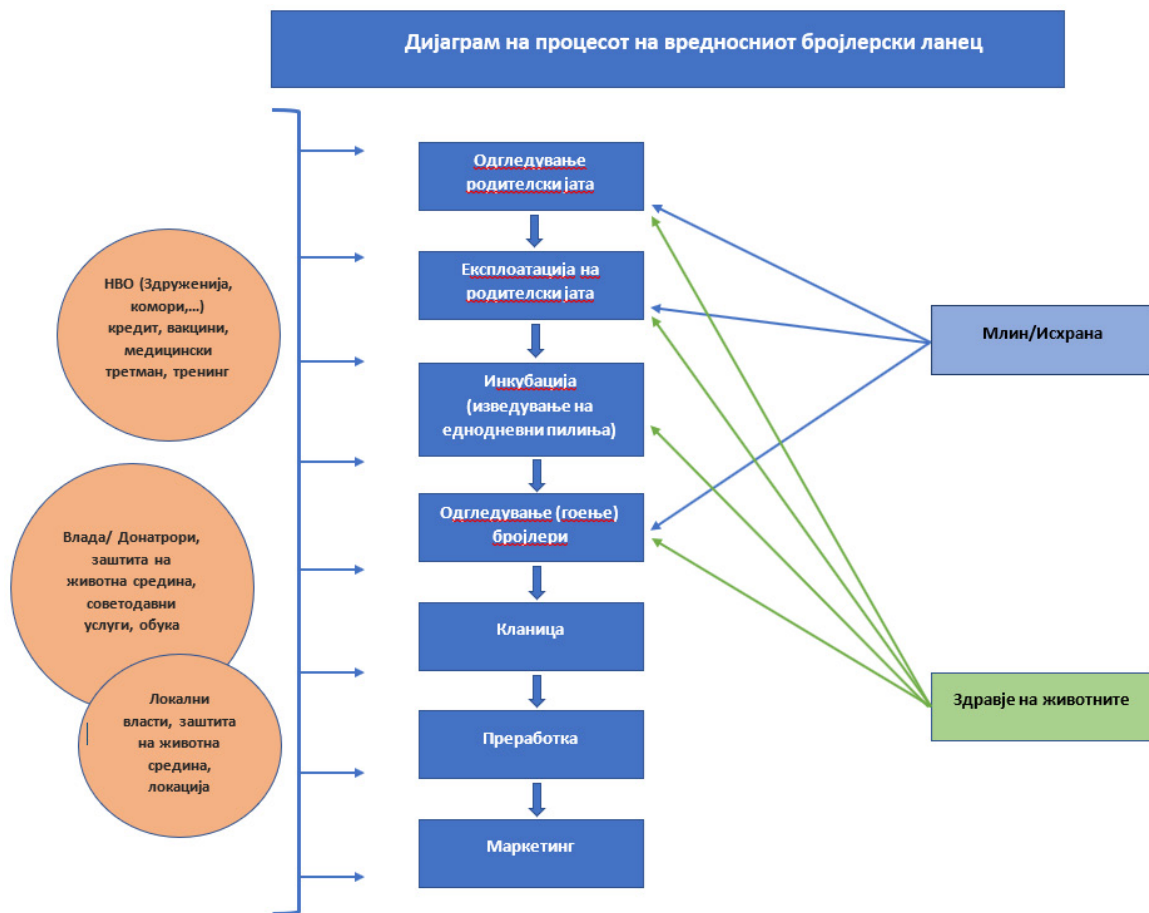
Придобивки за фармиџе

Одржливото и ефикасно производство одат рака под рака. Одржливоста вклучува минимизирање на количеството на ресурси (на пример: енергија, добиточна храна, вода и сл.) што се користат од претпријатијата (операторите со храна) и спроведување мерки кои ги подобруваат еколошките перформанси на операторите со храна. Овие мерки за одржливост обично даваат социјално-економски и еколошки придобивки преку пониски трошоци за производство.

Придобивки за индустријата

Овој **Водич за ВЛ** ќе помогне во маркетинг на пилешкото месо на неколку начини, вклучително и преку обезбедување пристап до пазарите кои бараат пилешко месо добиено од одржливи фарми кои демонстрираат и посветеност на самите фарми за живина на „зелени“ земјоделски практики. Исто така, ќе даде можност да се развие знак за квалитет преку воспоставување целосна шема за одржливо обезбедување на квалитет, со цел да се разликува македонското пилешко месо, односно пилешкото месо произведено во Република Северна Македонија од увезениот производ.

Слика 1: Тек на процес на вредносен ланец на македонски бројлери



Дел 1:

Одгледување родителски јата (период на одгледување), експлоатација на родителски јата (период на несливост), одгледување (гоење) бројлери, инкубација (изведување на еднодневни пилиња) и одржливост

Овој дел од **Водичот за вредносен ланец на бројлери** се однесува на фарми и одгледувачници вклучени во производството на пилешко месо. Тој се занимава со четирите главни процеси на производство, како што следува.

Слика 2: Производство на пилешко месо



Белешка: Овој водич за вредносен ланец на бројлерската индустрија вклучува значајни критериуми за осигурување на квалитет и критериуми за одржливост што може да се користат подоцна за креирање на посебен, самостоен документ.

Изгледот (содржината) за овој дел од **Водичот за ВЛ** е следниот:

- Дел 1: Критериуми кои се вообичаени (заеднички) и се однесуваат на одгледување родителски јата, експлоатација на родителски јата и бројлерски фарми,
- Дел 2: Информации и барања кои се однесуваат на одгледување родителски јата,

- Дел 3: Информации и барања кои се однесуваат на експлоатација на родителски јата, вклучувајќи и одгледување и исхрана за време на несењето,
- Дел 4: Информации и барања за одгледување (гоење) бројлери, вклучувајќи и исхрана,
- Дел 5: Информации и критериуми за инкубација, инкубаторски станици и изведување на пилиња,
- Дел 6: Информации и критериуми за одржливост,
- Дел 7: Додатоци.

Белешка: Текстот што се појавува како „**болдиран**“ означува критериуми кои ако се прекршат би можело да предизвикаат проблем врз безбедноста на храната или врз благосостојбата на животните, веднаш или подоцна во вредносниот ланец. Исто така, укажува на регулаторно барање за храна или благосостојба на животни.

Текстот означен со „**кафено**“ и *italics* во рамките на овој **Водич** треба да обезбеди основни информации за секој релевантен дел.

Секција 1:

Критериуми што се вообичаени (заеднички) и се однесуваат на одгледување родителски јата, експлоатација на родителски јата и бројлерски фарми

Одговорностите наведени во овој дел се однесуваат првенствено на лицето кое управува со објектот/објектите за одгледување (фармите/фармата). Сепак, кланицата кланичарот/преработувачот има и одговорности во однос на одредени барања.

Регистрација на фарма

Производителите треба да бидат регистрирани во МЗШВ (Министерството за земјоделство шумарство и водостопанство) и АХВ (Агенцијата за храна и ветеринарство) каде што се чува доказ за нивната регистрација.

Производителот треба да чува копија од овој **Водич за вредносен ланец** и да ги вклучи сите последователни измени. Треба да се чуваат копии од сите наоди од инспекцијата кои се спроведени од кланицата, кланичарот/преработувачот и надлежниот орган (земјоделска, ветеринарна инспекција од АХВ).

Сите локации треба да бидат во согласност со барањата за контроли на присуство на салмонела (Salmonella), како што е утврдено од МЗШВ и АХВ.

Записите што се однесуваат на секој турнус (на гоење бројлери или одгледување/експлоатација на родителски јата) треба да се чуваат на локацијата најмалку 3 години.

Производителите треба да назначат одговорно лице за имплементација на критериумите од овој **Водич за ВЛ**.

Производителите треба да ги разберат основните принципи на Менаџмент за безбедност на храна (засновани на принципите за управување со безбедност на храната/НАССР) и да ги применуваат во процесот на производство. Илустративен план за управување со безбедност на храна е вклучен во [Анекс 4 - FSMS/НАССР план](#).

Производителите треба да му овозможат на нивниот кланичар/преработувач да врши инспекција/и на секој објект за време на турнусот (циклусот), на начин што ќе обезбеди да се проверат сите важечки релевантни критериуми. Обврзно е да се зачува копија од записите (документацијата) од овие проверки.

Персонал и компетенции

Фармерот е одговорен за благосостојбата на јајцата. Оние што се грижат за птиците треба да имаат соодветно познавање за живината, како и за системите за сточарство што се користат на местото. Затоа производителите треба да бидат свесни за потребата хумано да се сираат со болни, повредени, птици што куцаат или птици на кои им е тешко да стигнат до добиточна храна или вода. Ако е потребно, производителите треба да бидат свесни за потребата од извршување хумано колење.

Онаму каде што има вработен персонал (живинари) на фармата, потребно е да се воспостави политика на работното место во кое се наведени нивните одговорности и права. Притоа ова треба да им се објасни на вработените, додека пак нивното разбирање и согласност да се евидентира (на пример со потпишување и датирање).

Живинарот треба да може да ја покаже својата компетентност во однос на благосостојбата на јајцата (т.е. да има добиено формална обука за благосостојба на јајцата или да има квалификација за производство на живина или да има минимум 5 години работно искуство со живина).

Живинарот треба да знае да демонстрира компетентност во хумано колење на птиците.

Хигиена на локацијата и менаџмент на осетилици

Производителите треба да бидат свесни дека воспоставување на најдобри практики во биосигурноста (биобезбедноста) се клучни за спречување на заболувања во јајцата. Тие треба да имаат соодветни контроли. Производителите, исто така, треба да бидат свесни за ризиците поврзани со движењето на персоналот помеѓу фармите (на пример: екипи за собирање, советници, ветеринари, електричари/услужен персонал). Треба да се најомни дека добра биосигурност и висок здравствен статус можат да резултираат во поголема ефикасност на конверзија на добиточна храна.

Овој водич за ВЛ ги вклучува клучните препораки за Програма за практична контрола за *Salmonella* во производството на живина и ланецот за колење. *Salmonella* е најчестата причина за заболувања предизвикана од храна во ЕУ. Главните извори на *Salmonella* се фарми со повеќе видови домашни животни, миленичиња или инсекти.

Производителите треба да имаат документирана програма за терминална хигиена (чистење, миене и дезинфекција на објектите по завршување на одреден турнус (еквивалентно на [Анекс 7 - Програма за терминална хигиена](#)), која е подготвена во консултација со нивниот ветеринарен лекар. По завршувањето на чистењето и дезинфекцијата, списокот на терминална хигиена треба да се пополни и датира. Ако објектот е невселен со живина (испразнет), во период од 6 месеци или повеќе, тестирањето со брисови треба да се заврши во рок од 7 дена пред повторно вселување/ отворање.

На влезот во секој објект треба да се обезбеди ефикасна мерка за контрола на хигиената вклучувајќи: обезбедување на дезинфекциска бариера (во која се стапува при секое минување) во која се наоѓа средство за дезинфекција на обувки и се надополнува со антисептик по потреба, минимално на неделна основа. Треба да се направи дезбарриерата на поминување притоа да означува црвена и зелена површина за пристап. Специјални обувки, заштитни алишта и соодветна опрема за на глава, треба да се користат во зелената зона пред влегувањето во областа на птиците. Треба да се користат средства за дезинфекција со регулаторно одобрение во однос на видовите во согласност со упатствата на производителот.

Само на вработениот персонал треба да му биде дозволен пристап до локацијата; сите други треба да се сметаат за посетители и само на неопходни посетители да им се овозможи влез во локацијата. Треба да се води евиденција за сите посетители што вклучува:

i. Датум на посета; ii. Име и организација/компанија; iii. Име на живинарска локација (производство, инкубаторска станица, кланица или преработка) претходно посетена, со датум на посета; (треба да се примени ограничување од 72 часа). iv Регистрација на возила; v. Заложба за почитување на важечкиот протокол за биосигурност; vi Декларација при пристигнување на целата опрема за снимање (фотоапарати и сл.) донесена на локацијата.

Посетителите, вклучително и персоналот за одржување/услуга, треба да бидат обезбедени со целосна заштитна облека (палта/костими за еднократна употреба, обувки и мрежи за коса), кои треба да се носат само во чистото подрачје (т.е. внатре во бариерата на поминување), во согласност со Протокол за влез во објектот во [Анекс 14 - Протокол за биосигурност](#).

Персоналот на фармата не треба да чува или да има контакт со други живи птици (било за храна или хоби) во кое било време додека работи со производител кој работи според **Водичот за ВЛ** и тоа треба да се демонстрира преку евиденција (на пример: изјави/декларации за персонал).

Треба да се изврши инспекција на целата опрема што се користи на друга локација, како и на сите возила што влегуваат на локацијата, а треба да им се дозволи да влегуваат само кога се целосно чисти и претходно дезинфицирани.

Мртвите птици треба да се отстранат од објектот минимум на дневна база и треба да се чуваат во заклучен и запечатен сад за заштита од штетници надвор од секој објект (или во централен контејнер што ги опслужува сите објекти) и садот/садовите/ треба да се идентификуваат со следниве зборови што се видливи на садот: „Категорија 2 - не е за консумирање од страна на животни“. Треба да се спроведат мерки за да се избегне контаминација на објектот/те при отстранување на мртви птици (на пример: Користење на систем на двојни контејнери специфични за секој посебен објект на локацијата на која се наоѓаат повеќе објекти за одгледување за отстранување на мртви птици).

Мртвите птици треба да бидат отстранети само од лиценциран собирач (за третман во кафилерија) или преку одобрен процес на согорување или на земјиште за закопување, (што и да е апликативно). Кантите и контејнерите треба да се задржат на локацијата, и истите треба да се мијат и дезинфицираат секој пат откако ќе се испразнат.

Евиденцијата за морталитет на птиците треба да се води дневно во список за смртност, еквивалентен односно со минимум информации како на [Анекс 8 - Список за проверка на јатото](#).

Производствената локација треба да биде јасно дефинирана и означена (најдобро е ако е оградена со ограда) за да се спречи влегување на неовластен персонал или возила.

Влезот во секој живинарски објект треба да биде на соодветна висина за да овозможи полесен пристап, да има дезбариера и да биде конструиран од бетон за да се овозможи ефикасно чистење, а треба да има и објект за собирање на водата од миење.

Производсѝвена локација

Потребно е да се има мапа на локацијата што ја покажува секоја зграда (секој посебен објект независно од намената на објектот) на локацијата; секој објект треба да се идентификува и да биде јасно видлив и на мапата.

Локацијата со еден или повеќе објекти, односно фармата, треба да биде посветена на одгледување на само еден вид домашни животни, во овој случај бројлерски родители и/или бројлери. Ова

значи дека објектите, независно дали се за одгледување на родителски јата во текот на периодот на одгледување на родителските јата до полова зрелост (објекти за одгледување) или во текот на периодот на несење на јајца (објекти за експлоатација), и производство (објекти за гоеење) на бројлери, треба да припаѓаат само на тоа претпријатие (оператор со храна) и за таа намена.

На локацијата треба да има живина од само една возраст (т.е. „сите внатре, сите надвор технологија“) или треба да се воспостави целосна пауза помеѓу турнусите.

Локацијата на фармата треба да биде изолирана од други фарми/живинарски објекти и да биде заштитена со физичка бариера (т.е. периметарска ограда која треба да е на растојание од најмалку 2 метри од објектот (т.е.), со што го спречува влегувањето на други животни на локацијата на од фармата (објектите). Локацијата треба да биде исчистена од остатоци, ѓубре, вегетација (со исклучок на областа во опсегот) и опрема, на тој начин што нема да се обезбедат скришни места за глодачи, но и изгледот на локацијата да остава впечаток на уредност и организираност.

На локацијата (фармата) каде што претходното јато било заразено со болест или, пак, поради совет од ветеринар, ѓубрето треба да се задржи во запечатен објект сè до моментот кога може да се отстрани од локалитетот, во согласност со [Анекс 13 - Управување со ѓубриво](#).

Ѓубрето и материјалот од простирката или гнездата за несење не треба да се нанесуваат како средства за наѓубрување на земјиштето во сопственост на сопствениците на јатото во околината на фармата и тоа најмалку на растојание од 50 метри од границата на локацијата.

Домашните миленици треба да бидат исклучени од производствената локација/локации.

Производствен објект, вселување, живина средина и ѓодѓошровка на објектот/објектите за вселување

Објектите треба да бидат изградени само во согласност со законите за планирање и да се дизајнираат визуелно со цел да одговараат на локалните ѓејзаж. Производителите треба да бидат свесни за ѓотребата внимателно да ги контролираат амбиенталните услови во објектите. Треба да се инсталираат системи за вентилација кои брзо можат да откриваат ѓромени, да реагираат на ѓромениите на амбиенталните услови во објектите и лесно се чистат.

Забелешка: Главните загадувачи на воздухот во еден објект се ѓрашина, амонијак, јаглерод диоксид, јаглерод моноксид и високата влажност. Може да бидат ѓрисувани и други гасови (на ѓр. водороден сулфид). Во интерес на сигурноста/безбедноста и економичноста на производството, производителите треба да управуваат со вентилација за да се осигураат дека не се надминаат следниве нивоа:

Име на гас: лимитирана максимална вредност на загадување (mg/l воздух или ppm)

Амонијак: 20 mg/l (ppm)

Јаглероден диоксид: 3.000 mg/l (ppm)

Производителите, исто ѓака, треба да бидат свесни за ѓотребата од добро осветлување за време на ѓрвичниот ѓериод на одгледување (ѓериодот на загревање), за да можат ѓишциите (особено шѓотуку вселениите еднодневните ѓилиња) лесно да најдат вода и храна и да овозможат рамномерна распределба на ѓилињата низ целиот објект.

Планирањето однапред е неопходно за успешно и ефикасно ѓроизводство. Со добро планирање може да се овозможат соодветни интервали помеѓу ѓтурнусите и да се обезбеди соодветно чистење и дезинфекција на објект (ите) и локација. Производителите треба да бидат свесни дека неправилно распределбата ѓросѓирка ќе создаде нееднаква ѓемпература на ѓодот шѓо ќе

доведе до тоа пилињата да бидат заглавени во самата простирка и со тоа да бидат лишени од тојлина, вода и храна.

Зградата треба да биде изградена од цврста структура и отпорна на штетници. Сите површини во објектот треба да бидат лесни за чистење. Покривот треба да биде водоотпорен и да е во добра состојба. Подот треба да не протекува, ниту да пропушта влага од потпочвените води под него и безбеден, како и лесен за чистење и дезинфекција помеѓу јатата/турнусите. Сидовите треба да бидат отпорни на вода и провев. Објектите треба да бидат изолирани за да овозможуваат, кога тоа е потребно, одржување на температури приспособени на производствениот систем (возраста на живината). Објектите треба да бидат добро одржувани и без остри рабови или делови што можат да предизвикаат повреда на птиците или на персоналот.

Треба да биде достапен план за објектот, во кој се дадени детали за подот и распоредот на опремата (хранилки, поилки, греалки, вентилатори итн.), како и сите димензии, броеви и капацитети во согласност со [Анекс 16 - Спецификација на објектот](#).

Прашината не смее да се акумулира на површините, сидовите, таваните и подовите. Условите во објектот треба да се одржуваат на начин што го минимизира ризикот од пожар.

Опремата за храна и вода (видете ги спецификациите во следните делови од водичот) треба да биде дизајнирана, конструирана, поставена, управувана и одржувана на таков начин што: i. Птиците имаат лесен и континуиран пристап до храна и вода, така што се спречува агресивно, конкурентно однесување; ii. Се избегнува истурање на храна и вода; iii. Се избегнува повреда на птиците.

Подот треба да бидат дизајниран, опремен и одржуван така што ќе се избегне вознемиреност или повреда на птиците.

Вентилаторите за вентилација, машините за хранење или друга опрема треба да бидат конструирани, поставени, управувани и одржувани на таков начин што ќе создаваат најмала бучава.

Треба да се води евиденција за секој објект минимум во согласност со [Анекс 16 - Спецификација на објектот](#).

Температурата во внатрешноста на објектот треба да биде контролирана и мониторирана преку максималните и минималните вредности за температура во ниво на живината/пилињата и притоа треба да се евидентира на дневна основа.

Кланицата/Преработувачот - Нивоата на амонијак и јаглероден диоксид треба да бидат тестирани и евидентирани според Упатството за процедури за земање примероци на фарми.

Птиците треба да имаат постојан пристап до простирка што се чува сува и растресита, а квалитетот на простирката треба да се оценува и запишува на дневна основа (види [Анекс 8 - Список за проверка на јатото](#)).

Забелешка: Проверки за дерматитис на нозете (foot pad dermatitis) треба да се спроведат во сите кланици/ погони за колење.

Системот за греење/вентилација, треба да може да одржува амбиент (средина) погодна за здравјето и благосостојбата на птиците (т.е. да избегне прегревање (види [Анекс 12 - Избегнување на стрес од топлина](#)), да го контролира нивото на гас и прашина и, доколку е потребно, во комбинација со системот за греење да го контролира нивото на влага во граници што не се штетни за животните).

Белешка: Погледнете ги и специфичните барања во врска со греењето/вентилацијата во Дел 2 - 4.

Системот за вентилација треба да биде дизајниран на начин да го минимизира поголемиот дел од бучавата, да одговара на промените во амбиентот во објектот, да е лесен за чистење и способен за

одржување на квалитетот на воздухот (во зависност од густината на населување и живата маса / телесната тежина/ на птиците во објектот) за да се минимизира кондензацијата.

- концентрацијата на амонијак (NH₃) да не надминува 20 ppm и концентрацијата на јаглороден диоксид (CO₂) да не надминува 3 000 ppm, измерено на ниво на главите на живината;
- температурата во внатрешноста на објектот (во објектот), кога надворешната температура измерена во сенка надминува 30°C, да не ја надминува надворешна температура за повеќе од 3°C;
- просечната релативна влажност на воздухот измерена во објектот над 48 часа да не надминува 70 % кога надворешната температура е под 10° C.

Забелешка: За производство на живина, објектите треба да ги исполнуваат критериумите наведени во ЕУ регулативата ЕС/43/2007 Annex II, 3: Производителот треба да осигури дека секој објект е опремен со вентилација, па ако е потребно и системи за греење и ладење, дизајнирани, конструирани да работат на таков начин што сите производствени објекти треба да бидат опремени со:

Аларм (кој се слуша до 400 m или може да се регистрира на далечина) што се активира при пад во главното напојување или од флукуации на температурата или дефект на компјутер. Алармот треба да се тестира неделно, а резултатите од овој тест да се евидентираат. Треба да се воспостави оперативен безбеден систем.

Сите локации треба да имаат генератор за електрична енергија на дофат во секое време, кој треба да се тестира најмалку еднаш неделно, со евидентиран резултат од тестот. Потребно е да се воспостави писмена процедура за вклучување на (поврзување со) генераторот.

Сите електрични контролори, мотори, компјутери и безбедносни системи треба да се тестираат на годишно ниво. Ова може да го направи или сервисер од доставувачот/инсталаторот или електричар обучен во оваа област. Сите поправки, промени или извршени подобрувања треба да бидат документирани.

Треба да се обезбеди пишана програма за осветлување (како што е наведено од страна на преработувачот или одгледувачот и во согласност со легислативата), во која ќе се наведе дневното времетраење и интензитетот на осветлување на живината (видете исто така критериуми во Дел 2 - 4). Податоците за времетраењето и интензитетот на осветлувањето треба да се бележат секој ден. Интензитетот на светлината треба да биде униформен во ниво на птиците, со цел да се поттикне рамномерна распределба низ целиот објект. Намалување на интензитетот на светлината треба да биде во можност да се прави доколку е потребно да биде затемнет објектот. Светилките треба да бидат чисти, а потрошените светилки веднаш да се заменат.

За производителите на живина сите објекти треба да имаат програма за осветлување во согласност со интензитет од најмалку 20 lux (т.е. да дозволува да се прочита документ) за време на периодите на осветлување, измерени на ниво на очите на птиците и да осветлуваат најмалку 80 % од употребената област. Кога е потребно, може привремено да се намали нивото на осветлување со совет од ветеринар.

Бројлери: Во рок од седум дена од времето кога пилињата се сместуваат во зградата и до три дена пред предвиденото време за колење, осветлувањето треба да следи 24-часовен ритам и да вклучува периоди на темнина, кои траат најмалку шест часа вкупно, со најмалку еден непрекинат период на темнина од најмалку четири часа, со исклучок на периодите на затемнување (ЕС/43/2007).

Простирката треба да се набави од познат извор. Начинот на чување треба да спречува оштетување од вода или штетници. Секогаш треба да се преземат мерки за да се осигури дека не се користат оштетените бали.

Треба да се преземат мерки за да се минимизира загадување на објектот од страна на персонал кој се движи во и надвор од објектот за време на сместувањето на пилињата.

Формулар за подготовка на објектот треба да се пополни, датиран и потпишан пред пристигнување на секој турнус на пилиња или јарки. Овој формулар треба да биде усогласен (минимум) со списокот со проверки во [Анекс 2 - Подготовка на објект.](#)

Птиците не треба да бидат сместени таму каде што површините биле третирани со конзерванси за дрво со јак мирис или средства за дезинфекција или, пак, со која било супстанција што може да доведе до присуство на значајни токсини во птиците или во јајцата.

Храна и вода

Производителите се свесни дека птиците бараат здрава храна соодветна на нивната возраст и раса како и лесен пристап до храна и чиста вода, како и количество така и квалитет, што ги задоволува нивните потреби од храна. Сликајќи на илустрација на вода на јајцата е одличен показател за неговото здравје и виталност. Затоа, точното мерење на илустрацијата/консумацијата е неопходно.

Живината треба да се храни со здрава храна соодветна за нивната возраст и раса (генетска провиниенса, хибрид) и со доволно количество за да ги одржува во добра здравствена состојба и да ги задоволи нивните нутритивни потреби. Вода треба да биде постојано достапна. Следниве критериуми за храна и вода треба да се применуваат:

Храна

Одгледувачите/живинарите/производителите, исто така, треба бидат свесни за потребата од правилно осветлување за да можат птиците лесно да дојдат до храна и вода.

Целото количество храна треба да биде набавено од доставувач на храна што е одобрен/сертифициран од кланицата/преработувачот.

Храната треба да се загрее на 80° С во времетраење од минимум 4-минутен период или еквивалентно.

Антимикробните супстанции (антибиотиците) аплицирани/додадени преку добиточна храна треба да се користат само таму каде што ветеринарот смета дека е неопходно. Апликацијата треба да се изврши под ветеринарна контрола, со евиденција за секоја администрација евидентирана во Записник за лекови.

Секоја достава на храна треба да биде придружена со декларација на составот/состојките (во редослед според опаѓање на тежината) и анализа на хранливи материи, заедно со запис за бројот на лиценцата, бројот на серијата, датум на производство и датум на употреба. Примероците од храната од секоја испорака треба да се задржат 3 месеци по снабдувањето. Примероците треба да се чуваат во контејнер со заштита од штетници и да бидат достапни за инспекција за време на периодот на растење/гоење/експлоатација. Во целосно интегриран систем, примероците можат да се чуваат и во фабриката за добиточна храна. Сите испораки треба да се чуваат во канти/торби / контејнери кои се јасно идентификувани и адресирани до живинарското претпријатие/фарма. Во

случај кога испораката на храна е несоодветна, враќањето/одбивањето на прием на пратката исто така треба да биде евидентирано. Превземените корективни мерки треба да бидат евидентирани (како што е прикажано во [Анекс 4 - FSMS/НАССР план](#)). Храната треба да се користи пред датумот на истекување.

Хранилките, поилките и линиите за хранење и напојување треба да се чистат помеѓу турнусите, во согласност со [Анекс 7 - Програма за терминална хигиена](#).

Вода

Од сите примероци на вода треба да се земат мостри и да се тестираат. Јавните водоводи треба да се тестираат најмалку еднаш годишно (или во случај изворот да се промени) помеѓу 1 мај и 30 септември. За приватните бунари, тестирањето треба да се спроведува најмалку двапати годишно, т.е. во текот на летниот период како што е наведено погоре и исто така во текот на зимата. Тестовите треба да вклучуваат *E. coli* и *enterococci* и резултатите треба да покажат отсуство на двата организми. Сите резултати (позитивни и негативни) треба да се чуваат. Во случај на појава на *E. coli* или *enterococci*, треба да се преземат корективни мерки (на пример третман на дезинфекција), одговорното лице веднаш да биде известено и водоводот повторно да се тестира во рок од една недела. Во случај да има две последователни појави на микроорганизми, теренскиот службеник треба да биде известен и водата да се третира за решавање на дефектот.

Секој објект треба да има инсталиран водомер, а потрошувачката треба да се евидентира секој ден. Резервоарот за складирање вода секогаш треба да биде покриен за да се минимизира ризикот од контаминација. Примарниот извор на вода треба да биде опремен со аларм кој ќе алармира при престанок или недостаток на вода во водоводната инсталација. Треба да биде достапно итно водоснабдување, во случај на снемивање на вода во водоводната мрежа, што гарантира минимум 12-часовно снабдување за сите птици на локалитетот.

Употребата на нетретирана површинска вода за живината треба да биде забранета бидејќи може да биде извор на загадување.

Поилките за вода треба да бидат во број во согласност со препораките на производителот за расата (генетската провиниенса, хибрирот) и возраста. Поилките треба да се одржуваат во добра состојба за да се спречи истекување или истурање.

Треба да се воспостави писмен план за справување со вонредни состојби, како што е недостиг од храна или прекин на снабдувањето со вода.

Онаму каде што снабдувањето со вода доаѓа од бунар, бунарот треба да се запечати и областа околу бунарот да се одржува за да се спречи загадување на водата.

За процедурите за тестирање, погледнете во упатството за процедури за земање примероци на фарми во [Анекс 15 - Процедури за земање примероци за анализа од фарми](#).

Здравјето на јајцата, благосостојба, медикаментите и лекови

Благосостојбата и здравјето на јајцата/турнусот зависи од спроведувањето на добро управување со јајцата и обезбедување соодветни услови на одгледување. Обврска е на фармерот да осигури дека здравјето и благосостојбата на јајцата се одржуваат во секое време на одговорен начин, особено во однос на употребата на лекови, доколку е потребно. Затоа, производителите треба да изготват план за здравје и благосостојба на животните за да утврдат како ќе се постигне тоа, истовремено поставувајќи цели за намалување на употребата на антимикробни средства

(антибиотици). Фармерот е одговорен за благосостојбата на јајцата/пурносот и живинариите (персоналот што се грижи за птиците) ќе има соодветно познавање на живинарството и користените системи за земјоделство. Фармериите ќе бидат свесни за важноста на изгледот и прекриеноста со пердуви како индикатор за добросостојбата на птиците. Прекриеноста со пердуви е од суштинско значење за регулирање на температурата, заштитата од сонце (слободно држена живина/органик), прејелкање и местиње на пердувите со клунот. Губењето пердуви може да биде поврзано со проблеми со благосостојба (вклучувајќи стрес и повреда).

Производителите имаат должност да го заштитат здравјето и благосостојбата на животните. Лековиите за животни треба да се користат на такаков начин што обврската на производителите да произведуваат безбедна храна не е загрозна. Одговорноста е поделена помеѓу производителите и ветеринарениот лекар, двесте лица кои играат голема улога во осигурувањето дека лековиите се користат одговорно. Производителите и нивниот ветеринар (и) ќе обезбедат минимизиран можен развој на резистенција на проишаниите антимикробни средства (антибиотици). Антимикробната резистенција (АМР) е сериозен проблем во медицината како кај луѓето така и кај животните. Кога АМР се јавува кај зооитични бактерии, типично присутни кај животните и храната, може да го загрози ефикасноста лекување на заразни болести кај животните и кај луѓето.

Производителите особено ќе бидат свесни дека неправилната употреба (вклучително несоодветна доза, прекумерна употреба или недоволно користење) на ветеринарни лекови може да има сериозни нејредвидени ефекти врз луѓето. Сите лекови за животни кои се употребуваат кај животни што произведуваат храна се регистрирани од Агенција за храна и ветеринарство.

План за здравје и благосостојба на животните што ги опфаќа прашањата идентификувани во [Анекс 9 - План за здравјето и благосостојбата на животните](#) и има за цел да се зачува здравјето и благосостојбата на јатото треба да се изготви и спроведе во консултација со ветеринар. Документиран преглед на овој план треба да се спроведува на годишно ниво.

Планот за здравје и благосостојба на животните треба да содржи план креиран од назначен ветеринарен лекар за третмани на јатата за кого може да има потреба на фармата во текот на целиот животен циклус на јатото и треба да вклучува мерки за минимизирање на употребата на антибиотици.

Производителите треба да имаат воспоставена постапка во која се утврдува како се обезбедува здравјето и благосостојбата на сите птици на дневна основа. Проверките од оваа постапка треба да бидат заведени во списокот со проверки што ги исполнува минимум барањата од [Анекс 8 - Список за проверка на јатото](#).

Птиците кои се болни или повредени или, пак, имаат очигледни знаци на здравствени проблеми треба да добијат брз третман со совет од ветеринар или да бидат хумано уништени.

Производителите треба да обезбедат доказ дека птиците не биле дел од програмата за форсирано митарење (родителски јата).

Секоја интегрирана група на производители треба да има пристап до услугите на овластен ветеринарен лекар кој е на располагање на фармите за одгледување преку совети и следење на состојбите на фармите (мониторинг). Сите посети на овластениот ветеринар на локацијата/фармата треба да се евидентираат.

Евиденцијата на ветеринарниот лекар за третманите на јатата треба да биде достапна за усогласување со записите од фармата.

Дозволен се само регистрирани лекови кои содржат VPA, ЕМА или друг официјален број за одобрување и кои биле купени од одобрени извори.

За администрирање на лек што се издава само на рецепт треба да има ветеринарен рецепт. Сите рецепти треба да се чуваат 5 години.

Цефалоспорини (трета и четврта генерација) и Colistin не се дозволени. Флуорокинолоните треба да се администрираат само ако се неопходни од страна на ветеринарен лекар и нивната оправданост за употреба да се заснова врз тест на осетливост на антибиотици.

Треба да се воспостават јасни процедури за да се осигури дека периодот на каренца (период по кој лекот повеќе не може да се наоѓа во месото или јајцата во нераспадната форма) се набљудува при секоја администрација на антибиотици и дека во овој период не се продава храна за хумана употреба (месо или јајце).

Кога лекови/медираментите се администрираат преку добиточна храна или вода, и каде што има присутно повеќе од едно јато, треба да се воспостават контроли (т.е. чистење, промивање или одделно складирање) за да се спречи случајно загадување со медираменти на добиточната храна наменета за птиците што не се цел на лекување.

Кога лековите се администрираат по пат на инјекција, треба да постои контејнер за фрлање на искористени игли.

Лековите треба да се чуваат во безбеден (кабинет) шкаф (види [Анекс 10 - Чување на лек](#)).

Сите лекови наменети за животните треба да се чуваат во оригинално етикетирани пакувања, изолирани од други производи како што се фармацевтски хемикалии и, кога е потребно чување во на ладно во фрижидер (на пример вакцини и други лекови).

Упатствата и рецептите треба да се почитуваат (во однос на различните видови, дозирање, времетраењето на третманот и периодот на повлекување). Ова треба да биде предмет на верификација преку записите за лекови за животните.

За секоја администрација на само што се издава само на рецепт, треба да се запишат следниве информации:

- Датум на администрација;
- Овластено име и количество на администриран лек;
- Идентитет на јатото или турнусот на која се администрирал лекот;
- Датум на кој завршува периодот на каренцата;
- Име на лице кое го администрирало лекот;
- Име на ветеринарен лекар што пропишува;
- Причина за администрацијата.

Административните записи треба да докажат дека секоја употреба на лек била неопходна за здравјето на птиците. Лековите треба да се користат само во терапевтски дози (т.е. не на супртерапевтски ниво).

Записите треба да покажат дека птиците не биле испратени за колење пред истекот на периодот на каренца.

Лицето одговорно за фармата/единицата треба да го потпише административниот извештај за депопулација на објектот, а за секое ново јато да се користи нов извештај.

Собирање и транспорт

Потребно е производителите да работат заедно со кланичарот/преработувачот со цел да се минимизира ризиците од пренесување на болести преку возила (камиони, приколки, вилушкарни и модули). Производителите и преработувачите ќе бидат свесни за потребата да се осигураат дека возилата се соодветно измиени и дезинфицирани пред да влезат на некоја локација. Производителите треба да бидат свесни за потребата од обука на сите живинари кои работат на собирање и товарње на живината при овие настани.

Храната не треба да ѝ се дава на живината 8 часа пред очекуваното колење.

Производителите (или претставникот) треба да бидат на самото место за време на собирањето за да бидат сигурни дека се користат добри хигиенски практики и се заштитува благосостојбата на птиците.

Производителите треба да извршат преглед на целата опрема што се користи на друго место, како и на сите возила и модули што влегуваат на локалитетот и да спречат нивно доаѓање на локалитетот ако тој не се чисти.

Барањата од [Анекс 3 - Хигиена и благосостојба наменета за тимовите за собирање](#) и [Анекс 12 - Избегнување на стрес од топлина](#) треба да биде достапно за членовите на тимот за собирање пред да започне собирањето.

Производителите треба да имаат документирана густина на товарње во транспортните кафези, како што е наведено од страна на кланичарот/преработувачот при колење (видете исто така [Анекс 3 - Хигиена и благосостојба наменета за тимовите за собирање](#)) и треба да обезбедат усогласеност со оваа густина на товарње во транспортните кафези.

За секоја пратка живина за колење треба да се направи испратница со копија, зачувана на фармата, во која е запишано следново:

- Датум
- Име на локацијата
- Време на товарње (време на започнување и крај на собирање и товарње)
- Број на испратени птици (машки и женски или за амортизирани несилки)
- Дестинација
- Идентификација на возило или приколка и регистрација на транспорт
- Состојба и чистота на возилата и/или транспортните кафези

Белешка: Времето за транспорт не треба да надминува 8 часа по започнувањето на товарњето, па сè додека не се заврши истоварот на товарената живина во кланица.

Документ за информациите за ланецот на производство или еквивалентен документ треба да биде целосно пополнет за секое испраќање живи птици. Треба да се пополни записник (на пример: испратница, документ за информации за ланецот на производство или друг еквивалентен документ) што покажува дека транспортните кафези за пакување на живите птици и возилото биле чисти, а исто така дека чистата облека (на пример: облека за еднократна употреба) била користена од персоналот за собирање за време на вршењето на операцијата. За производителите на пилешки производи, со цел да го забрзаат процесот на собирање во текот на дневните часови треба да постават или завеси кои ќе ја редуцираат светлината над влезната врата или, пак, излезната врата треба да има постојан надзор.

Заштити на животноа средина

Производителите треба да бидат свесни за можноста за лоцирање на живинарниците и спроведување на активности на локацијата со цел да се минимизира влијанието врз животноа средина и на средината надвор од границата на локацијата на фармата. Затоа, производителите треба да се советуваат и потребно е да побараат релевантни дозволи пред да основаат нова локација со објект/објекти за производство, вклучително и лиценцирање на индустриски емисии каде што е релевантно.

Производителите треба да бидат свесни дека локациите кои го надминуваат прагот на бројот на птици, односно од бројот на птици кои ќе се одгледуваат на локацијата да поседуваат Интегрирана дозвола (IE дозвола) од Министерството за животноа средина и просторно планирање (МЖСПП).

Производителите треба да имаат документарен доказ за соодветниот IE статус и лиценцирање А или Б интегрирана дозвола (каде што е потребно). Производителите треба да имаат документирана постапка (процедура) за известување за инциденти на емисија за заштита на животната средина во случај кога е надминат лимитот на дозволата (лиценцата).

Треба да се обезбедат објекти за собирање, складирање и отстранување на отпадоци/губриво, хемикалии, фертилизатори или други потенцијални загадувачи кои се ефикасни во спречувањето на загадувањето и ширењето на заболувања.

Отпадната вода од живинарскиот објект – живинарникот (на пр. вода за миене) треба да се собере во резервоар од којшто нема да дојде до истекување, кој е безбеден и сигурен за складирање и исфрлање.

Производителите треба да имаат воспоставено програма за управување со губрето од фармата/ локацијата за да се минимизира инциденцата на прекумерно распространување или загадување на водите, и двете поврзани со примена на губре од живина. Ова треба да биде еквивалентно на критериумите од [Анекс 13 - Управување со губриво](#).

Губрето треба да се чува на начин што ќе обезбеди:

- Ризиците по биосигурноста се минимизираат преку спроведување на контроли, вклучувајќи целосно покривање или чување во затворен простор во посебен објект за таа намена (т.е. > 50 m од кој било објект за производство на живина);
- Спречување на вкрстено загадување од последователните јата;
- Дека штетниците (глодачите и инсектите) се контролираат ефикасно.

Белешка: Границата за аплицирање на губрето на растојание од најмалку 50 m е критериум споменат претходно.

Треба да се води евиденција за складирањето на губрето и употребената простирка со детали за крајната дестинација, како што е наведено во [Анекс 13 - Управување со губриво](#). Кога се отстранува и складира губрето од фармата треба да се следат барањата од [Анекс 13 - Управување со губриво](#) и да се зачуваат документи кои го докажуваат ова. Кога простирката или губрето не се користи на фармата, или не се извезува, треба да се компостира и за тоа да се зачува записник.

Безбеднос̄и/сӣгурнос̄и на фарма̄и и персонал̄и

Производителите треба бидат свесни дека имаат одговорност да поседуваат целосна проценка на ризик за безбеднос̄и на фармите (FSRA) или изјава за безбеднос̄и на фарма (FSS), доколку има повеќе од 3 вработени на производствената локација или фарма. Производителите исто така треба да бидат запознати дека оваа проценка треба да се ревидира на шековна основа и во случај на промена да се достави до целиот персонал.

Тековната FSRA/FSS треба да биде достапна и да се прикажува и ревидира на годишно ниво.

Сите опасни места/локации на локацијата (фармата) треба јасно да се идентификуваат или централно или на самото место/локацијата на опасност, со примена на соодветни заштитни мерки.

Белешка: Опасностите можат да вклучуваат електрични точки или места или подни, подвижни решетки, скали, скалила, вентилатори, влезови за воздух, поилки, хранилки и сите структури и инсталации што можат да предизвикаат опасност.

Јасно треба да стои известување дека јадењето, пиењето и пушењето се забранети во производствениот објект. Производителите треба да обезбедат основната опрема за прва помош (вклучувајќи препарати за миене на окото, средства за дезинфекција и друго) што ќе бидат достапни во секое време.

Забелешка: Опремата за прва помош може да се чува и во друга зграда на фармата (на пример, кантина) или во објектот за живеење ако овие згради се наоѓаат во непосредна близина на производствениот објект.

Треба да биде достапен детален план за објектите што ќе ја покажува позицијата на:

i. Внатрешно:

- Електрични точки;
- Прекинувач за вентилаторот и изолаторот;
- Сите мотори во објектот и нивните изолирани прекинувачи (склопки);
- Грејни тела или вештачки квачки и нивните места на исклучување;

ii. Надворешно:

- Системот за греење (печка за пелети), електрични материјали и склопки/прекинувачи за исклучување;
- Резервоари за гас/нафта и изолаторни вентили.

Треба да се воспостави писмен план за справување со вонредни состојби (како што е лична повреда, пожар, поплава или прекинување на дотурот со електрична енергија) (види [Анекс 5 - Постапки во итни случаи](#)). Релевантните телефонски броеви за контакт треба да бидат прикажани на централна локација или на излезот. Најмалку еден член на персоналот треба секогаш да биде контактиран за време на производниот циклус за да може да се следат процедурите за итни случаи.

Ефективните противпожарни апарати треба да бидат достапни во секој објект и треба да се проверуваат минимум на секои 5 години, а нивната локација треба да се идентификува на мапата на локацијата.

Треба да се воспостави документиран план за да се осигури дека биосигурносните мерки (мерките за биобезбедност) не се загрозени во случај на прекин на снабдувањето со храна, вода или електрична енергија или каков било друг дефект.

Хемикалии/Пестициди, Контрола на шпеејници и злогачи

Овој дел се однесува на сите хемикалии што се користат на локацијата (фармата), вклучувајќи и дезинфектори. Сите хемикалии кои се користат за дезинфекција, стерилизација или санитација треба да бидат официјално одобрени. Ова вклучува пестициди (производи за заштита на растенија и биоциди). Овие не можат да се користат без одобрение за употреба во земјата. Производителите треба да бидат свесни дека се правно обврзани да ги почитуваат регулативите за пестициди, вклучително и Директивата за одржлива употреба (ЕС) 128.2009 година. Затоа, точните записи за употреба се важни.

Производителите ќе бидат свесни за употребата да се складираат сите хемикалии на сигурно место, одделени од добиточната храна, вода, лекови и сл. Производителите ќе ја разберат употребата за обука во ракување со хемикалии и ќе користат соодветна опрема за лична заштита (ППЕ), следејќи ги препораките на производителот во секое време. Производителите ќе ја разберат употребата да се осигураат дека опремата се одржува во добра состојба, со цел да се заштитат операторот од контаминација со хемикалии.

Производителите ќе бидат свесни за употребата да се користат производи за контрола на шпеејници на одговорен начин. Отпука, особено е важен изборот на производи за контрола на шпеејници заедно со нивно соодветно поставување. Производителите преку добри практики и контроли ќе имаат за цел да ги минимизираат влијанијата врз животната средина и изложеноста на другите видови кои не се цел на третманите. Изборот на производи за контрола на шпеејници и поставување на нив има важна улога. Производителите ќе бидат свесни за придобивките од користењето на интегриран начин на управување со шпеејници (IPM) како што е утврдено во Кодексот на CRRU. (Погледнете го линкот во Анекс 1, Референтни информации, CRRU - одговорна употреба на родентициди).

Забелешка: Одговорноста за исполнување на барањата за контрола на шпеејници е на производителот или компанијата за контрола на шпеејници. Производителите треба да го проверат ова со нивниот кланичар/општински управител/работувач.

Сите пестициди (т.е. хемикалии што се користат за дезинфекција, стерилизирање на површини или за контрола на штетници) што се користат во производствената локација треба да бидат одобрени за употреба. Сите хемикалии треба да се чуваат на сигурно (и во нивните оригинални пакувања) на суво место. Хемикалиите треба да се чуваат и да се користат во согласност со (минимум) одредбите од **Анекс 11 - Хемикалии: Безбедно ракување и чување**, кои треба да бидат прикажани видливо (на пр. на огласна табла).

Информациите за безбедноста треба да бидат достапни за сите употребени хемикалии и треба да бидат достапни за сите вработени (на пр. безбедносни податоци, упатства за употреба, етикети и сл.).

Безбедноста и заштитната облека, обувките и апаратите препорачани од производителот на супстанцата треба да бидат достапни при ракување со таа супстанција и релевантните компоненти на опремата (на пример: Респираторни филтри – маски за дишење) треба да се користат согласно со рок на траење. Заштитна облека и респираторна опрема за прскање треба да се чуваат во одделна затворена област, подалеку од хемикалии или производи од храна.

Пестицидите треба да се користат само за целите за кои се овластени и во согласност со упатствата за етикетата.

За секоја употребена хемикалија треба да се води евиденција (како што е прикажано во **Анекс 11 - Хемикалии: Безбедно ракување и чување**) со следните информации: Локација/LPIS No; Име на производ; Волумен на искористена вода; Стапка на разредување; Датум на аплицирање;

Причина/образложение за употреба. Овој запис треба да покаже дека сите хемикалии се користат во согласност со препораките на производителот.

Методот на апликација кој што е применет треба да се евидентира и да се одбере на начин да го минимизира влијанието на хемикалиите врз животната средина.

Забелешка: Персоналот треба да има тренинг за употреба и ракување со хемикалиите.

Областа што се третира треба да биде селектирана за да се заштитат заштитените подрачја (на пр. подземните води, подрачја што ги користи јавноста и сл.).

Празните контејнери од хемикалии треба да се исплакнат три пати. Празните контејнери треба да бидат уништени (смачкани или издупчени) за да се спречи нивна повторна употреба, и тие треба да бидат јасно идентификувани и контролирани со цел безбедно отстранување.

Треба да се воспостави систем за безбеден метод за отстранување на средствата од опрема каде се аплицираат и/или вишокот спреј (т.е. на нетретирана култура). Записите од овој систем треба да се зачуваат.

Забрането е употреба на производи или хемикалии со силен мирис (на пр. creosote) или производи што можат да бидат штетни за здравјето на птиците (конзерванси за дрво, фумиганти) во производствениот објект или во близина на добиточна храна, освен ако е потребно при чистење за терминална хигиена на објектот по иселување на живината од него.

Треба да се воспостави ефикасна програма за контрола на глодачи одобрена од ветеринар и истата да биде присутна на локацијата. Кога се користат производи за контрола на глодачи, треба да бидат достапни спецификации на производи што покажуваат соодветност за употреба во дадениот контекст. Кога програмата за контрола на глодачи ја спроведува производителот, треба да има потврда дека тој/таа присуствувал на обука за контрола на глодачи. Таму каде што се користи, програмата за мамка треба да ги рефлектира упатствата на етикетата за избраниот родентицид. Кога се користи мамка или каде се ставаат стапици, програмата за мамка/стапици треба да го содржи следново:

- Едноставен план или скица што ја идентификува локацијата на сите места каде е поставена мамка и стапица;
- Мерки за да се осигури дека видите (видовите животни или инсекти или растенија) кои не се целни не се во опасност и не ја контаминира храната или водата;
- Евиденција за редовни инспекции на местата каде се поставени мамки и стапици и надополнување на истите со нови мамки;
- Рутинско собирање на мртви глодачи и безбедно отстранување според инструкциите на етикетата на производот.

Мамките не треба да се поставуваат на места кои служат за складирање на храна поради ризик од загадување на добиточната храна. Мамките не треба да се ставаат во производниот дел од објектот каде има птици, освен ако не се фиксирани и се недостапни за птиците. Треба да се постави дополнителна периметарска мамка во слободен опсег како и на места каде има присутни делови со висок ризик (на пример: места за измет, потоци, штали со сено). Кога програмата за контрола на глодачи ја спроведува производителот, местата на мамките треба да се прегледуваат седмично или почесто доколку постои специфичен ризик. Исто така треба да се преземат и корективни активности кои препорачани од производителот или давателот на услугата. Кога се користи изведувач, посетите треба да бидат не помалку од осум на број на годишно ниво. Треба да се воспостават структурни, оперативни и хигиенски контроли за заштита на животната средина за

да се спречи наезда на инсекти (вклучувајќи термити, крлежи, црви, муви, лебарки), вклучувајќи и примена на физички или хемиски третмани по потреба.

Освен отворите наменети за премин на животните (таму каде што се присутни), сите објекти треба да бидат заштитени за присуство на диви птици, глодачи и други животни.

Тренинг

Важноста од тренинг е особено значајна и производителите ќе бидат свесни за придобивките од обуката на целиот персонал според критериумите на овој водич за ВЛ и за потребата од обезбедување на безбедноста на персоналот на фармата, како и на потрошувачите на производите произведени на фармата и животната средина.

Забелешка: Во согласност со (ЕС) 43/2007 член 4(2), законска обврска е лицата задолжени за одгледување кокошки да посетуваат обука за благосостојба на птиците, со цел да биде покриена легислативата во врска со заштита на кокошките, а особено следниве работи:

- Анекс I и II;
- физиологија, особено потреби за храна и вода, однесување на животните и концепт на стрес;
- практични аспекти на внимателно ракување со живина, собирање, товарење и транспорт;
- грижа за живината во итни случаи, убивање/колење во итни случаи и чување;
- превентивни мерки за биосигурност.

Сите производители треба да посетат општа обука за критериумите апликативни за нив според овој Водич за ВЛ. Производителите исто така треба да се имаат обучено и во следниве области:

- благосостојба на птиците;
- Хигиена;
- Здравје и безбедност (вклучително и прва помош);
- Употреба на хемикалии (хемиски средства);
- Биосигурност.

Доколку има вработен персонал, треба да се спроведе интерна обука за сите релевантните критериуми на Водичот на ВЛ и истата да се евидентира. Оваа обука може да ја обезбеди производителот/раководителот на фармата/фармите.

Секција 2:

Критериуми за одгледување на родителски јата

Општо

(Кланичар/Преработувач) Потребно е минимум еден извештај од теренскиот службеник по турнус што ги опфаќа барањата на Анекс 6 - Извештај од службеникот од теренот.

Производствен објект, живоина средина и подготвка на објектот

(Кланичар/Преработувач) Густината на вселување во објектот не треба да надминува 30кг/м2 во која било фаза од циклусот на растење.

Се препорачува позиционирање на прачките (седала) така да се олесни движењето на јарките под нив и да се овозможи нормално однесување на јарките.

Онаму каде вентилацијата е форсирана односно се употребуваат вентилатори, вентилаторите треба да е во можност да извлече/издува минимум 3.0 кубни метри воздух на килограм жива мера на час (цел 18. недела/тежина на движење: јарки/кокошки/женски - 2,20 кг. Петлиња/петли/машки – 3 кг).

Одгледувачи на родителски јата треба да се осигурат дека брис за изолација на *Salmonella* од внатрешноста на објект е земен пред вселување на пилињата и дека резултатот од брисот е негативен. Резултатот од брисот треба да биде достапен за инспекција. Земањето брис треба да се направи во фазата пред сместување на пилињата што ќе овозможи да се изврши повторно чистење/дезинфекција доколку е потребно и повторно да се тестира.

Набавка на едnodневни пилиња

При набавка на едnodневни пилиња или јарки, клучни се безбедноста, следливоста, квалитетот на пилињите и благосостојбата. Затоа, одгледувачот ќе биде свесен дека времето на испорака треба да се координира со инкубаторската станица, така што ќе има соодветна помош за сместување на едnodневните пилиња во објектот што е можно побрзо и поефикасно. Одгледувачите, исто така, ќе бидат свесни дека полни куќи со пилиња не треба да бидат наредени во подрачјето на греење (бидејќи тоа може да предизвика прегревање или задушување). Ова ќе сфречи дехидрираност и ќе го минимизира стресот кај пилињите.

Проверката за квалитетот на едnodневните пилиња треба да биде документирана.

(Интеграторот/Кланичарот/Преработувач или инкубаторската станица) Кога се увезуваат едnodневни пилиња, треба да постои пишана документација која потврдува дека пилињата:

- Не се вакцинирани за заштита од *Salmonella* пред одобрување од МЗШВ и АХВ;
- Тестирани и негативни на *Salmonella* во претходните 28 дена; и
- Во согласност со Директива 93/120/ЕС или еквивалентна легислатива.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач или инкубаторска станица) Документација која го покажува следното треба да биде достапна за инспекција (во случај на пилиња изведени во инкубатор во земјата или увезени еднодневни пилиња):

- Име на инкубаторската станица од каде што се набавени еднодневните пилиња;
- Датум на пристигнување;
- Број на еднодневни пилиња кои се набавени;
- Запис за дебикулацијата (кастрење на клунот - каде што е апликативно) што потврдува дека процесот е изведен со користење само на инфрацрвено светло.
- Идентификација на возилото;
- Состојба и чистота на возилото;
- Пишана декларација од превозникот дека целата користена опрема е само за целите на транспорт на живина (со исклучок на одгледувачи на мисирки и патки, каде што транспортот е дозволен и за собирање на јајца за испорака до инкубаторскиот објект).

(Интеграторот/Кланичарот/Преработувач или инкубаторската станица) Кога еднодневните пилиња се увезени со лиценца треба да имаат ЕУ здравствен сертификат за размена на трговија (или еквивалент) и соодветна документација за транспорт.

(Интеграторот/Кланичарот/Преработувач или инкубаторската станица) Еднодневните пилиња треба да пристигнат со одобрена програма за вакцинација како што е означено од одговорниот ветеринар. Документацијата што го потврдува ова треба да се чува во инкубаторската станица за нивното потекло.

(Интеграторот/Кланичарот/Преработувач или инкубаторската станица) Доказ дека еднодневните пилиња не добиле антибиотски третман пред да се испратат од инкубаторската станица треба да биде овозможен од страна на доставувачите.

Препорачливо е да се остават младите птици за кратко да се запознаат со опкружувањето. Подоцна, треба да се осигури дека сите пилиња имаат пристап до храна и вода. Да се направат неопходни приспособувања на температурата и да се провери повторно дека температурата на објектот со сигурност е стабилизирана.

Здравје и благосостојба на јајцата

Одгледувачите треба да понесат одговорност за појавата од блиска соработка во врска со благосостојбата, во смисла на поинтензивното влијание на условите на благосостојба врз контролата на болести, особено во однос на Salmonella и други преносливи болести (на пр. Птичји грип - avian influenza). Одгледувачите треба да го познаваат планот за контрола на Salmonella.

Благосостојбата и здравјето на јајцата зависи од сироведувањето на добро управување (менаџирање) со јајцата и обезбедување соодветно опкружување. Обврска е на одгледувачот да обезбеди дека во секое време се одржува здравјето и благосостојбата на јајцата.

(Интеграторот/Кланичарот/Преработувач или одгледувач) Границите на смртност (ден 1-7) ќе бидат утврдени од назначениот ветеринар и кога процентот на смртност ги надминуваат границите, одгледувачот на родителски јата треба да го известат службеникот на терен за да се достават примероци за лабораториски преглед. По седмиот ден, смртност над 0,3 %/ден (на почетното сместување) треба да се пријави и на сличен начин.

За време на циклусот на растење, треба да се спроведе ефективна програма за мониторинг на Салмонела во согласност со [Анекс 15 - Процедури за земање примероци за анализа од фарми](#).

Кога Salmonella Enteritidis или Typhimurium се идентификувани во јатото, треба да се спроведе промптно (брзо) колење. Ова треба да се спроведе во консултација со МЗШВ.

Вакцинација против Salmonella spp. треба да биде забранета. Доколку е потребно, треба да биде договорено и одобрено од МЗШВ и АХВ и од ветеринарот на производителот како дел од политиката за вакцинација.

Темелна инспекција на јатото треба да се одвива двапати дневно со запис за следново:

- Опсервација на физичката состојба на птиците;
- Опсервација на обрасците на однесувањето што укажуваат на стрес;
- Потврда дека хранилките се во добра состојба и полни со храна (соодветно на видот);
- Потврда дека поилките се во добра состојба, без протекување или истекување; и
- Потврда дека вентилациониот систем работи ефикасно.

Овој записник треба да се вклучи во извештајот на ветеринарот за локацијата. Доколку се потребни дополнителни проверки од страна на ветеринарот или теренскиот службеник, записници од истите треба да се чуваат.

Треба да се воспостави и пишана процедура за справување со стрес, во која ќе се опишат минимум критериумите идентификувани во [Анекс 12 - Избегнување на стрес од топлина](#).

Добиточна храна и вода

Местата за хранилки треба да го исполнуваат следново:

- Женски (Кокошки):
 - Хранилки – тацни (чини): 6 cm/птица на 18 недели иселување (депопулација);
 - Хранилки од систем на ланец: 9 cm/птица хранителна линија на 18 недели иселување (депопулација);
 - Хранилки со полжав: препорака на производител;
 - 1 поилка во форма на своно/100 птици;
 - Нипли поилки – според препораката на производителот, но не помалку од 7 птици/нипла.
- Машки (Петли):
 - Хранилки – тацни (чини) хранилки: 7cm/ птица на 18 недели иселување депопулација;
 - Хранилки од систем на ланец: 9cm/ птица хранителна линија на 18 недели иселување (депопулација);
 - Хранилки со полжав: препорака на производител;
 - 1 поилка во форма на своно /100 птици;
 - Нипли поилки – според препорака на производител.

Секција 3:

Критериуми за експлоатација на родителски јата

Општо

(Интегратор/кланичар/Преработувач или инкубаторска станица) Минимум еден извештај на теренски службеник на секои 2 месеци треба да се комплетира кој ќе ги содржи барањата од [Анекс 6 - Извештај од службеникот од теренот](#).

Набавка на јајто

Безбедноста, следливоста, квалитетноста на јајциите и благосостојбата се клучните при набавка на млади јајци (јарки и јајци на возраст од 18 недели). Производителите ќе бидат свесни дека времето на испорака треба да се координира со одгледувачот, така што ќе има соодветна помош за сместување на младите јајци (јарките) во објектот што е можно побрзо и поефикасно. Производителите и одгледувачот ќе бидат свесни за потребата од тесна соработка во врска со благосостојбата со оглед на важноста од контрола на болести, особено во однос на Salmonella и други преносливи болести (на пр. Птичји грип - avian influenza). Производителите треба да водат евиденција за сите одгледувања, транспорт и ситуации на Salmonella.

(Интегратор/кланичар/Преработувач или инкубаторска станица) Пред иселување/вселување потребно е да се обезбеди сертификат за Salmonella. Ова треба да се спроведе порано пред сместување што ќе дозволи по потреба повторно чистење или дезинфекција и спроведување на повторно тестирање.

(Интегратор/кланичар/Преработувач или инкубаторска станица) **Треба да постојат записи (евиденција) дека пилињата се набавени од одгледувач (фарма за одгледување на родителски јата) кој се раководи според насоките за одгледување бројлери според Водичот за ВЛ.**

Испратницата од одгледувачот на родителски пилиња до јарки (како што е наведено во критериумот погоре) треба да биде достапна за инспекција.

Се препорачува младите птици да се остават на кратко за да се запознаат со новото опкружување. Подоцна, проверете дали сите млади птици имаат пристап до вода и добиточна храна. Направете ги сите неопходни приспособувања на опремата и на температурата и повторно проверете за да се осигурите дека температурата се стабилизира.

Хиџиена и конџирола на болесџи

Производиџелиџе џреба да бидат одговорни дека здравјето на џџициџе е клучно за безбедноста на храната и џродукџивноста на локаџијата/фармата. Производиџелиџе џреба да имаат близок конџакт со ветеринарот и да џонесат одговорност за џоџребата од џревенџија, а џри џојава на болесџ во регионоџ на локаџијата да се обидат да сџрчат џојава на болесџи на фармата, особено *Salmonella* и други џреносливи болесџи (на џр. Пџџџџи грип -avian influenza). За џаа цел, џроизводиџелиџе џреба да одржуваат одредени заџиси.

Законска конџирола за *Salmonella Enteritidis* и *Salmonella Typhimurium* џостџо и дваџа вида се засега заболувања кои се џријавуваат (оваа листа е џредмет на џромена во кое било време). Вкаџинџе за *Salmonella* и џроизводи за заџџџџа од салмонела не џреба да се користат од сџрана на одгледувачџе на живинарски јаџа џред дозвола од ветеринар. Антибиџиџици не се користат за џретџирање на јаџа инфџицирани со *Salmonella*.

Производителиџе треба да се осигурат дека е земен брис од внатрешноста на објектот за проверка од *Salmonella* пред сместувањето и дека е потврден негативен резултат кој треба да џ биде достапен на инспекџијата.

Треба да има документирана процедура и записи од овие настани кои ќе обезбедат дека:

- i. **Јаџцата од сомнителни или заразени јаџа не се доставени до инкубаторските станици и не се користат за човечка исхрана, освен ако не се пастеризирани;**
- ii. **Треба да се изврши итно колење на заразените јаџа или доколку дојде до појава на *Salmonella***
- iii. **Снабдувањето со јаџца не може повторно да започне сџ додека не се добие официјална потврда од надлежниот орган дека проблемот е решен.**

Записите од производство на јаџца од јаџото (дневно/неделно) треба да се одржуваат и да содржат графикон за производство на јаџца.

Стапката на смртност во јаџото треба да се евидентира дневно заедно со причината (кога е позната). Какво и да е зголемување на смртноста или значајно намалување во перформансите на птиците што може да предизвика загриженост треба да биде репортирано до менаџментот или ветеринарот. Истото треба да биде истражено од страна на ветеринарна лабораторија.

Објекџ и живџџна средина

Објектите треба да бидат изолирани.

Системи за форсирана вентилација треба да бидат способни да исфрлат количество на воздух како што следува (за одгледувачи на бројлери и одгледувачи на патки):

- I) Родителска несилка: 5,2 m³ за една птица на час;
- II) Родителско петле: 8,5 m³ за една птица на час.

Јајца од родителските јата за експлоатација не треба да бидат квалификувани за (продажба) маркетинг за човечка употреба.

Треба да се воспостави програма за собирање јајца и да се документира специфицирајќи минимум двапати дневно собирање јајца во објектот и нивно изнесување од производниот дел на објектот.

Кога се мијат јајца земени од подот или извалкани јајца од гнездото, треба да се користи специјална опрема. Кога се врши санитација на јајцата на локалитетот треба да се користат производи за санитација одобрени само од надлежен орган (види погоре хемикалии). Онаму каде што е применливо, просториите за санитација на јајца треба да имаат соодветно искосени подови, затворен систем за одвод на валкана вода со сифони и можност за испуштање на воздухот од него.

Поставете ги јајцата на решетките од инкубаторската станица со врвот (остриот, шпицест дел) на јајцата надолу и отстранете ги од производствениот објект што е можно побрзо. Одделете ги извалканите и јајцата кои не ги исполнуваат критериумите (напукнатите или скршени јајца и јајца со неправилна форма или лушпа кои не се погодни за инкубација) од чистите и здрави јајца. Користете чисти, суви решетки за јајцата кои се погодни за инкубација. Отфрлените јајца кои не се погодни за инкубација може да одат за кршење/ пастеризација.

Јајцата треба да се складираат во изолиран шкаф (просторија за чување) за јајца кој не е изложен на сончева светлина и се одржува на температура помеѓу 13 и 18° С или како што е посочено од инкубаторската станица.

Во шкафот/просторијата за чување на јајца за инкубација треба да има мин.-макс. термометар кој ја бележи температурата и податоците видени од него треба да се евидентираат. Шкафот за чување на јајца за инкубација треба да е одделен од производствениот дел на објектот каде што се движат птиците во објектот во кој се експлоатираат родителските јата (се чуваат родителските јата кои несаат јајца). Шкафот треба да се користи само за чување јајца. Несообразните јајца (јајцата кои не се погодни за инкубација) треба јасно да се идентификуваат и да се одделат, а документацијата за испраќање треба јасно да го покажува ова. Сите јајца треба да бидат јасно означени со соодветен код на локалитетот и идентификациски број на објектот.

Се препорачува просторијата за чување на јајца да е со големина за да овозможи соодветна циркулација на воздухот и да дозволува да се чуваат јајца произведени во тек на 5 дена. Јајцата се собираат најмалку секој трет работен ден/двапати неделно и се носат до инкубаторската станица.

Секоја пратка треба да биде јасно идентификувана во согласност со инструкциите на инкубаторската станица и со следните информации (минимум) и да се одржи запис за истото:

- Код на фармата (број на јатото) и идентификациски број на објектот;
- Датум на собирање/испраќање;
- Вкупен број на јајца за инкубација.
- Вкупен број на јајца кои не се погодни за инкубација (само доколку инкубаторската станица прифаќа отфрлени јајца за понатамошна обработка)

Сите јајца за испорака во инкубаторската станица треба да бидат со сертификат за отсуство на *Mycoplasma gallisepticum*.

Забелешка: *M. gallisepticum* е болест која се нотира.

Објекти за експлоатација на родителски јаќа (несење јаќа), објекти и опрема: Ойшиќо

Барањата за вселување се специфицирани за секој систем во однос на достапниот простор по птица. Водичот за ВЛ препорачува производителите да побараат стручни совети пред финализирање на параметрите за вселување и бројот на птици. Параметрите наведени во овој водич треба внимателно да се земат предвид. Специфични барања за вселување и животна средина се опишани подолу.

Објектот треба да биде изграден со бетонски под. Капацитетот на јаќата под делот од подот на кој се инсталирани решетки (решеткаст) под треба да биде димензиониран соодветно да го складира ѓубрето произведено од јаќото птици, освен ако подвижни ленти или скрепери не се вградени во системот.

Програма за осветлување треба да се документира и да се практикува, што гарантира дека е предвиден минимум 8-часовен и максимален 16-часовен период на осветлување, кој исто така ги исполнува утврдените барања за птици на Организацијата за одгледување.

Забелешка: Овие периоди можат да бидат изменети, како што налагаат барањата за генетската провиниенса на родителските јаќа.

Хранилките треба да бидат дистрибуирани на таков начин што ќе обезбедат еднаков пристап за сите птици. Треба да се обезбеди најмалку 15 см хранителна линија на хранилката по птица базирано на линиски системи за исхрана со олуци и ланци (100 мм), или 1 хранилка тацна/100 птици. Линиските олуци од хранилките треба да имаат инсталирано систем за исклучување на петлите. Вообичаено тоа е решетка поставена на олукот од хранилката, а чие растојание не дозволува главата на петелот да влезе во хранилката па така тој не може да се храни од овие хранилки. Хранилките за петлите треба да овозможуваат 12 см по птица или циркуларните, тркалезни хранилки да овозможуваат 6 см по птица. Хранилките за петли треба да бидат поставени во делот за препелкање каде што има простирка на подот.

Поилките треба да бидат дистрибуирани на таков начин што ќе обезбедат еднаков пристап за сите птици. Кога се користат нипли или чаши, бројот треба да биде во согласност со препораките на производителот. Распределбата на поилата не треба да биде помала од 1 свонеста поилка на 100 птици.

Индивидуалните гнезда треба да обезбедуваат не помалку од 5 птици во гнездото. Автоматските или комуналните системи треба да обезбедат не помалку од 1 m² простор за несење/гнездење на 115 птици или поинаку според препораките на производителите. Системите на гнезда за несење треба да бидат обезбедени со подна подлога што поттикнува услови за гнездење. Сите системи за гнездење треба да бидат проверувани секој ден за да се обезбеди соодветност на површините за гнездење.

Простирката треба да се одржува во сува и растресита состојба. Изворот на простирката треба да е идентификуван, а доставувачот треба да се евидентира. Птиците треба да можат да се препелкаат во прашина на простирката во просторот покриен со простирка, што треба да опфаќа минимум 40 % од вкупната површина на подот што им е на располагање на птиците. Оваа област за препелкање треба да биде вградена во објектот.

Густина на населување број на еднки по единица простор

Максималната дозволена густина во рамките на објектот за несење (експлоатација): 30 кг/м² од вкупната површина на подот.

Исхрана, програми за хранење и спецификација на смеските за исхрана за родителските јаја

Огледување родителски јаја

Спецификациите за смеските за исхрана на родителските јаја во периодот на огледувањето (добиточна храна) и уривањето (менаџирањето) на исхраната (хранењето) секогаш треба да се земат предвид заедно. Различни формулации и спецификации на смески за исхрана може да се користат со еднаков успех доколку тие, заедно со основните за уривање со добиточната храна, водат до потребните перформанси на птиците. Главните фактори кои влијаат на спецификациите за добиточна храна вклучуваат трошоци и достапност на состојки за добиточна храна, технологија за обработка на добиточна храна и процедури за уривање со птици. Составот на храната треба да биде такав за да се исполнат нутритивните спецификации и да биде конзистентен со текот на времето. Треба да се избегнат ненадејни промени во состојките на добиточна храна или промените во другите карактеристики што можат да го намалат внесот (консумацијата) на добиточна храна дури и за краток период. Уривањето со храната и составот треба да бидат водени со внимателно следење на јајцата.

Стартен период

Успешни перформанси на родителските јаја е тие да постигнат правилен ран раст и физиолошки развој. Ова е можно е да се постигне со почетна смеска (стартер) за исхрана која по можност треба да биде во форма на трошки, ронки. Почетната смеска за исхрана нормално е да се дава во првите 28 дена. Избегнувајте големи парчиња или цели зрна од житарките за пилињата, бидејќи може лесно да ги селектираат нив од смеската за исхрана. Одредени пилиња ќе ги изберат овие големи зрна/парчиња наместо трошките/ронките и, следствено, ќе добијат неурамнотежена смеска за исхрана и неурамнотежено хранење.

Период на раст

Проверот, смеската за растење следува веднаш по почетната смеска на стартерот. Проверот генерално ќе содржи помалку сурови протеини и аминокиселини од почетната смеска за да се контролира зголемувањето на телесна тежина. За време на промената од стартер во провер, телесната тежина треба внимателно да се следи за да се провери во однос на технолошки програмираната брзина на раст за дадената генетска провиниенса. Ако има проблем да се постигне целната телесната тежина за 28 дена (4 недели), тогаш хранењето со стартерот може да се пролонгира за уште 1-2 недели што може да биде корисно. За време на периодот на растење, дневните стапки на раст (дневниот прираст) се ниски, а побарувањата за хранливи материи, кога се изразуваат како дневни доза,

се мали. Сепак, важно е да се задржи добар квалитет на добиточна храна во овој период и да се избегнува употреба на состојки за добиточна храна со слаб квалитет.

Кога количеството на добиточна храна е помала и кога опремата за хранење не ја дистрибуира доволно брзо низ целата фарма, може да страда униформноста на јатото. Доколку се случи ова, може да биде потребно да се намали енергетското ниво на добиточната храна за да се обезбеди добра униформност на јатото. Ако се користат пониски нивоа на енергија, важно е односот на другите хранливи материи да се одржува константен. Притоа може да се следат неколку различни стратегии за хранење за да се постигне успешно производство.

Експлоатација на родителски јаја

Премин кон репродуктивна зрелост

За правилен развој на репродуктивните органи потребни се доволно аминокиселини и други хранливи материи. Обезбедување на дополнителни витамини во смеските за исхрана во преодниот период и раните периоди на несење јајца ќе ја зголеми масата на ткиво на телото пред да започне производството на јајца и може да обезбеди бенефит при раното ставање на произведените јајца во инкубатор. Преодната смеска за исхрана во периодот пред пренесување ќе овозможи внес на повеќе аминокиселини и протеини за правилен развој на репродуктивните органи.

Период на несење

Составот за смеската за исхрана е даден во делот на нутритивни барања (Табела 1: нутритивни потреби за одгледување - период на одгледување до репродуктивна зрелост и експлоатација – период на јајценосивост односно несење на јајца на родителски јата) ќе ги поддржат целните нивоа на производство во соодветно одгледувани, униформни јата. Ефикасноста во текот на фазата на несење често зависи од практиките за хранење и управување што се применуваат во претходните фази на раст до постигање на репродуктивна зрелост. Зголемувањето на дневното количество на консумирана храна заради малото производство на јајца треба да се земе со претпазливост и јасно разбирање на нутритивниот статус на јатото. Намалените дневни потреби на аминокиселини обично се целосно покриени со редукција на внесот на добиточна храна по постигање на пикот (врвот) на несливоста. Потребата за калциум се зголемува кај постарите птици и може да биде задоволена со обезбедување Анекс на калциум во објектот каде што се одгледуваат родителски јата за несење, наместо да се обезбедува дополнителен калциум во добиточната храна. Дополнителен фосфор може да се обезбеди доколку се потребни повисоки нивоа во раните фази на несливост за да се контролира синдром на ненадејна смрт (SDS). Производството на преголеми јајца честопати се поврзуваат со прејадување. Затоа, претпазливо треба да се евалуираат сите елементи на нутритивни потреби и нивоа на внес на добиточна храна, доколку ова е проблем.

Исхрана на петлите/мажјаци

За успешно производство на јајца за инкубација важно е да се има посебно ниво на контрола на хранењето на петлите со употреба на систем за хранење кој е различен и посебен од системот за

исхрана на родителските кокошки. Употребата на иста храна за двата пола (кокошките и петлите) е широко распространета практика.

Производство на добиточна храна

Следењето на добрите практики за производство на добиточна храна ќе обезбеди производство на храна со соодветни хранливи материи, додека потенцијалните загадувачи ќе се минимизираат. Варијациите во квалитетот на суровините кои се употребуваат за производство на храна за родителски јата се често причина за пад во производството и во перформансите воопшто. Затоа, треба да се вршат чести и рутински контроли врз физичкиот квалитет и хранливата содржина на добиточната храна. Формулациите на состојките и нивната алтерација со променливата цена на состојките, треба да бидат предмет на дискусија со производителот на добиточна храна, и со детално испитување на декларациите на суровините, формулациите и спецификациите.

- Физичкиот квалитет на суровини, хранливата вредност во зависност од содржина на хемискиот состав и техниките за обработка на добиточна храна треба да бидат со висок стандард и да бидат конзистентни од шаржа до шаржа (серија до серија) за дадено јато.
- Состојките треба да бидат слободни од контаминација со хемиски остатоци, токсини од бактерии, микотоксини и патогени микроорганизми.
- Суровините треба да бидат колку што е можно посвежи во практични ограничувања и да се чуваат под контролирани услови.
- Објектите за складирање треба да бидат заштитени од контаминација со инсекти, глодачи и особено диви птици, кои се потенцијални носители на болести.
- Родителските јата можат успешно да се хранат со брашнеста храна, трошки или пелети, сè додека се практикува добро менаџирање на исхраната и птиците ги добиваат потребните хранителни материи.
- Обезбедете свежа добиточна храна. Ризикот од деградација на хранливите материи и растот на мувла во добиточната храна се зголемува со нејзиното стоење во силосите или усипните кошови.

Измените на нивото на учеството на одредени суровини или специфични состојки во исхраната се главните средства со кои производството на храна може да се оптимизира во однос на содржината на хранливи материи, вкусот и цената.

Суровини

Многу состојки на добиточната храна се погодни за исхрана на родителските јата. Набавката и цената обично го одредуваат изборот, сепак може да се дадат неколку општи упатства. Кога се споредуваат изворите на житни култури, откриено е дека пченката дава предности во однос на перформансите во периодот на несливост во споредба со пченицата. Птиците што се хранат со пченка имаат подобар квалитет на јајцата во споредба со кокошките што се хранат со пченица.

Подобар квалитет на лушпата доведува до поголем број на јајца погодни за инкубација и подобрување на инкубациските резултати, помалку бактериска контаминација и подобрување на инкубацијата. Масите и маслата треба да се користат на скромни нивоа во сите фази. Во принцип, се препорачува минимално вклучување на 0,5-1,0 % додадена маст за да се намали прашинаста, да се подобри апсорпцијата на хранливи материи растворливи во масти и да се подобри вкусот.

Обработка на храна

Родителските јата можат успешно да се хранат со брашнеста храна, трошки или пелети, сè додека се практикува добро менаџирање со исхраната и хранење. Формата на добиточна храна е многу зависна од достапните состојки и од објектите за комбинирање на добиточна храна.

Брашнеста храна: брашнеста храна со добар квалитет го продолжува времето на чистење на хранилките во споредба со трошките или пелетираната храна, и затоа им овозможува на сите птици да јадат препорачано количество на добиточна храна. Ова ќе поддржи добар развој на телесната тежина и униформност. Брашнеста храна со лош квалитет (на пример, со големина на честички што е премногу мала) може да го зголеми ризикот од растур на храната од усипните кошеви за храна.

Трошки: Трошки со добар квалитет ќе го намалат времето на чистење на хранилките во споредба со брашнестата храна и нудат помала можност за сегрегација на честички од храната во споредба со каша.

Пелети: Доколку времето за расчистување (чистење на храната од хранилките – празни хранилки) е од важност, се претпочитаат квалитетни пелети (на пр. при високи амбиентални температури). Ако се применува хранење на под за време на одгледувањето, квалитетните пелети се клучни.

Хигиена на добиточна храна (термичка обработка): Целата добиточна храна треба да се смета за потенцијален извор на бактериска инфекција, особено од колиформи и салмонели, и треба да се деконтаминираат доколку е потребна целосна контрола на патогени бактерии. Топлинската обработка вклучува третман со соодветна топлина во ретенциониот сад со атмосферски притисок со доволно време за убивање на бактериите. За хранење на родителските јата, температурата и изложеноста на топлина варира во рамките на регионот и способноста на опремата и може да се движи од 15 секунди до неколку минути. Третманот со топлина треба да биде доволен за да се намалат вкупните бактерии на помалку од 10 организми на грам.

Само пелетирањето нема да ги отстрани целосно штетните бактерии од добиточната храна (иако може да ја намали загаденоста под нивото на детектабилност на тестовите на готова добиточна храна). Треба да се внимава да не се контаминира повторно добиточната храна. Критички контролни точки за спречување на повторна контаминација вклучуваат ладење, складирање и транспорт на добиточна храна од фабриката за добиточна храна во линиите за хранење и хранилките. Кога термичкиот третман на добиточна храна не е достапен, безбедни и дозволени адитиви можат да бидат практична опција. Кога добиточната храна се загрева, тогаш треба да се земат предвид компонентите што можат да бидат оштетени од топлината (на пример, витамини и аминокиселини).

Финална храна

Контролата на квалитетот е од суштинско значење. Потребна е програма за мониторирање на квалитетот на готовата добиточна храна, која треба да ги вклучува фабриката за добиточна храна и земање мостри од фармата. Се претпоставува дека персоналот на производството на добиточна храна ќе земе репрезентативни примероци од производствените линии. На ниво на фарма, задржете примероци од добиточната храна од секоја достава на добиточна храна. Во случај да се појават проблеми со ефикасноста на јатото, овие примероци се достапни за дополнителни анализи за да се идентификуваат или да се исклучат проблемите со нутритивните.

За дополнителни информации во врска со нутритивните барања за одгледување и експлоатација на родителските јата, ве молиме, следете ги упатствата подготвени од компаниите за одгледување.

Секција 4:

Критериуми за одгледување, раст (гоење) на бројлери

Општо

Производителите на бројлери ќе бидат свесни дека главен вектор на болести предизвикани од храна е илешкојто месо кое има високо ниво на кампилобактер. Сите производители треба да разберат дека сироведувањето на мерки за биосигурност (биобезбедност) ќе помогне во заштитата на здравјето и благосостојбата на птиците, а исто така ќе има и економски придобивки од намалена стапка на појава на болести и подобрена конверзија на добиточна храна. Затоа, производителите ќе бидат свесни за важноста на информациите што произлегуваат од програмата за мониторингање на јајцата на интеграторот/кланичарот/преработувачот (кога се сироведува) и ќе соработуваат на воведување подобрувања.

Извештаите од теренските службеници што ги содржат минимум барањата наведени во **Анекс 6 - Извештај од службеникот од теренот** треба да бидат: Најмалку 2 извештаи на годишно ниво од теренскиот службеник. Овој извештај треба да ги вклучува, минимум, точките наведени во **Анекс 6 - Извештај од службеникот од теренот**. Производителите треба да се во можност да демонстрираат кои корективни мерки биле преземени за решавање на прашањата покренати во извештајот.

Производствен објект и живојна средина

(Интегратор/Кланичар/Преработувач) Густината на населување (број на единици – бројлери по единица површина во објектот) не треба да ги надминува следниве граници во кое било време во циклусот на растење: Директивата на ЕУ ЕУ/43/2007 предвидува три нивоа на густина и производителите треба да исполнуваат различен сет на барања за секое ниво:

- Општо правило е дека густината не треба да надминува 33 кг/м².
- Отстапување за да се овозможи зголемување над 33кг/м² до 39кг/м² може да се даде кога се чуваат дополнителни документирани детали за секој објект и објектот постигнува одредени параметри на регулација на амбиенталните услови во објектот. Покрај тоа, документацијата што го придружува јатото во кланицата ги вклучува информациите за дневниот морталитет, односно дневниот процент на смртност (дневните стапки на смртност) и информациите за вкупниот процент на смртност (кумулятивната дневна стапка на смртност).
- Дополнително зголемување над 39 кг/м² до 42 кг/м² е дозволено, каде што покрај тоа што се исполнети условите споменати во претходната точка, следењето од страна на надлежните органи потврдува евиденција на низок морталитет (ниски стапки на смртност) и добри практики за управување. Во овие најголеми густини, Директивата обезбедува индикатор во вид на формула за кумулативната дневна стапка на смртност којашто не треба да се надминува.

Густината на населување при слободно чување на бројлерите на отворен простор (free range) не треба да надминува 27,5 кг/м² за време на циклусот на гоеење.

Запис според **Анекс 16 - Спецификација на објектот** треба да се чува. Постапката што се користи за мерење на објектот треба да биде во согласност со **Анекс 16 - Спецификација на објектот** (постапка за мерење објект).

Простирката треба да се постави во објектот на начин што го минимизира ризикот од вкрстена контаминација на објектот.

Кога вентилацијата е поддржана со форсирана вентилација и вентилатори, вентилаторите треба да можат да имаат капацитет да обезбедат, минимум, 4,5 кубни метри воздух на килограм жива мера на час за производство на кокошки.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач) Треба да се изврши тестирање за да се провери дали системот за вентилација одржува присуство на амонијак на ниво <20 ppm и CO₂ <3 000 ppm во висина на главата на птиците, и дополнително, да потврди дека релативната влажност во 48-часовен период останува на ниво <70 % ако температурата на околината е на ниво <10°C.

Набавка на едnodневни пилиња

Безбедноста, следливоста, квалитетот на пилиците и благосостојбата се клучни при набавка на едnodневните пилиња. Затоа, производителите мора да бидат свесни дека времето на испорака треба да се координира со инкубаторската станица, така што ќе има соодветна помош за сместување на едnodневните пилиња во објектот што е можно поефикасно. Ова може да се постигне со нивно поставување на простирката внимателно брзо и рамномерно. Производителите исто така ќе бидат свесни дека полните куќии со пилиња не треба да бидат наредени во одрачјето на загревање, бидејќи со тоа се ставаат пилиците изложени на ризик од стрес, прегревање, дехидрација и задушвање.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач или одгледувач) Треба да се обезбеди документација (т.е. РН-5 или еквивалентно) за да се докаже дека едnodневните пилиња биле набавени од регистрирани инкубаторски станици кои ги имаат имплементирано принципите на овој **Водич за ВЛ**.

Документирана проверка на квалитет на едnodневните пилиња, која вклучува број на угинат единки при пристигнување, состојба на куќиите во кои се транспортираат и општата состојба на птиците треба да биде компетирана и достапна за преглед и да биде достапна во инкубаторската станица при барање.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач или одгледувач) Кога се набавуваат увезени едnodневни пилиња треба да се има достапна писмена документација за да се потврди дека тие потекнуваат од родители кои се негативни за салмонела во претходните дваесет и осум дена.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач или одгледувач) Едnodневни пилиња треба да пристигнат со одобрена програма за вакцинација како што е предложено од ветеринарот. Документацијата што ќе го потврди ова треба да се чува во инкубаторската станица од каде што потекнуваат пилињата.

Таму каде што се увезуваат едnodневните пилиња, времетраењето на испорака треба да биде помало од 72 часа, температурата и состојбата на пилињата треба да се следат во секое време, а испораката треба да биде придружувана во секое време.

Кога птиците се одгледуваат во периодот на загревање и потоа се преместуваат на посебно место за одгледување (гоење) до крајната жива маса за завршна обработка (при одгледување на отворен простор – free range), следната документација која треба да ги придружува птиците е:

- РН 5 или еквивалентен број (или број на сертификат за внатрешна трговија) и детали за инкубаторската станица;
- **Копија од сертификат за тестирање од салмонела пред движење на птиците што треба да биде достапен пред собирање на птиците;**
- Испратница како што е опишано погоре во критериумот.

Се препорачува младите птици да се остават кратко време да се приспособат на новото опкружување. Подоцна, проверете дали сите млади птици имаат пристап до вода и добиточна храна. Направете ги сите неопходни приспособувања на опремата и температурата и повторно проверете дали се стабилизирала температурата во објектот.

Добиточна храна и вода

Добиточна храна

Кога е потребен период на повлекување на добиточна храна која содржи медикаменти, како на пример кокцидиостатици (на крајот од гоењето кога треба да се дава храна без кокцидиостатик), добиточната храна без медикаменти треба да се дава во соодветен период (во зависност од режимот на лекови – каренцата за дадените медикаменти) пред колењето и тоа треба да се покаже преку дневникот за храна и записите. Целата повлечена храна (која содржи кокцидиостатик) треба да се чува во посебна корпа или оддел за кој е потврдено дека е целосно испразнет пред испораката.

Хранидбениот простор треба да го исполнува следново:

- Хранилки тацни/чиници – 1/100
- Хранилки во вид на олуци со ланец – 15 mm по птица од двете страни на хранилките
- Кружни хранилки - NA

Птиците не треба да се движат повеќе од 4 m за да дојдат до храна.

Вода

Птиците треба да имаат пристап до свежа вода во секое време (според препораките на производителот за користената опрема), освен 1 час пред да се намали при иселување или преместување. Птиците не треба да се движат повеќе од 3 m за да дојдат до вода. Висината на хранилките и притисокот на водата треба да се проверуваат и приспособуваат секој ден.

Здравје и благосостојба на јаџоџо

Треба да се воспостави пишана постапка за справување со топлотен стрес што минимум се однесува на прашањата утврдени во [Анекс 12 - Избегнување на стрес од топлина](#).

Производителите треба да ги чуваат сите известувања од интеграторот/кланичарот/преработувачот во однос на густината на пакувањето во транспортните кафези, оштетувањето на трупот на закланите птици во кланицата, класирањето на труповите и квалитетот. Известувањата треба да бидат достапни за инспекција.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач) Кога има проблеми со квалитетот или оштетување на трупот утврдено во кланицата, треба да се воспостави програма за корективно дејствување за да се решат релевантните проблеми.

Смртноста (морталитетот) на јатото треба да се евидентира секој ден, заедно со причините (доколку е познато). (Интегратор/Кланичар/Преработувач) Писмено известување за границата во која треба да се лимитира смртноста во групите (од 1 до 7 дена) треба да се обезбеди од интеграторот/кланичарот/преработувачот и да биде достапно за време на ревизијата за инспекција. Смртноста над лимитот (границата) треба да се пријави кај советникот на групата или ветеринарниот лекар, со примероци дадени за лабораториско испитување доколку е потребно. По седмиот ден, смртноста над 0,3 % на ден (од почетниот број на вселени пилиња) треба да се пријави како претходно.

(Интегратор/Кланичар/Преработувач) Минималната пауза меѓу турнусите треба да биде специфицирана врз основа на документирана проценка на ризик од теренскиот службеник.

Производителите треба да бидат свесни за прифатливите нивоа на болест/проблеми со благосостојба: (отечени скочни зглобови и нозе, лезии на стапалото, морталитет, отоци на градите, мртви при пристигнување во кланица), треба да ги чуваат извештаите од кланицата за детектираните нивоа, а треба да преземат корективни активности за намалување на нивото и треба да бидат свесни дека фармата може да биде исклучена од интегрираниот систем за производство како во **Водичот за ВЛ** затоа што континуирано не може да ги исполни потребните нивоа.

Во секој производствен објект треба да се земаат примероци, притоа да се анализира од салмонела (преку поднесување на фекални примероци или други одобрени методи) три недели пред иселувањето на објектот, со цел да се осигури дека резултатот е достапен пред започнување со гладувањето/колењето. За регулаторни цели, анализата на примероците треба да се изврши во лабораторија што е ISO 17025 акредитирана или Национален еквивалент за секој тест.

Кога Salmonella Enteritidis и Typhimurium се идентификуваат во јатото, птиците од тоа јато не можат да бидат пуштени на пазарот како свежо или замрзнато пилешко.

Слободно држење, одгледување во испусти или free range

Треба да бидат достапни докази за регистрација (т.е. дозвола) за производител со користење на слободно држење, односно одгледување во испуст.

Живината одгледувана во испусти треба да се произведува под специфични услови, кои го вклучуваат следново (специфични детали за густината на населување се 27,5 кг м2)

- За време на најмалку половина од нивниот животен век, птиците треба да имаат континуиран дневен пристап до слободен испуст (доколку дозволува времето) што опфаќа област главно покриена со вегетација на 1м²/птица;
- Живинарникот треба да има отвори за излегување на живината од објектот кон слободниот испуст со комбинирана должина најмалку еднаква на 4 метри на 100 м² подна површина од објектот;
- Формулата за смеската за исхрана (добиточната храна) што се користи во фазата на гоеење треба да содржи најмалку 70 % житни култури.

Земјиштето што се користи како слободен испуст треба да биде наменето само за производство на живина во услови на слободен испуст и треба да биде оградено. Земјиштето треба да се одржува во добра состојба и треба да биде во непосредна близина на производствениот објект. Онаму каде што се случува да снеса вегетација во испустот, треба повторно да се засади. Дупките формирани во земјата треба да бидат пополнети, минимум помеѓу секој турнус.

Кога тревата е претерано висока, таа треба да се искоси. Не е дозволено домашна септичка јама на наменското земјиште за одгледување живина на слободен испуст. Простирка, живинарско ѓубр или други отпадни материи не треба да се дозволи да се акумулираат на земјиштето. Мамките за глодачи треба да се постават на соодветни места надвор од објектот, со што ќе се обезбеди двојна заштита. Одржувајте ја земјата сува, покриена со трева. Избегнувајте поставување мамки во области до кои птиците имаат пристап.

Исхрана на бројлери

Исхраната е главната варијабла што влијае врз продуктивноста на бројлериите, профитабилноста и благосостојбата. Формулацијата (составот) и балансирањето на смеските за исхрана бараат специјализирани вештини за исхрана, но раководителите на фармиите треба да бидат свесни за нутритивниот состав на нивната храна. Производителите/Интеграторите/Кланчариите/Преработувачите треба да размислат за рутинска анализа на храната што ја добиваат. Ова ќе помогне да се утврди дали очекуваниот хранлив состав е постигнат и дали добиточната храна е најдобра за нивните специфични околности во производството. Познавањето за составот на храната што им се дава на птиците значи дека раководителите на фармиите можат да обезбедат дека:

Нивоата на храна и појрошувачката ќе обезбедат соодветно ниво на дневна консумација на хранливи материји (внес на добиточна храна помножено со содржина на хранливи материји).

- Постои соодветна и очекувана рамнотежа помеѓу хранливите материи во смеската за исхрана.
- Снабдување со хранливи материи

Суровини и состојки на добиточна храна

Суровините и состојките на добиточна храна што се користат за исхрана на бројлерите треба да бидат свежи и со висок квалитет, како во однос на дигестивноста на хранливите материи така и во физичкиот квалитет. Главните состојки вклучени во смеските за исхрана на бројлерите се:

- Пченица
- Пченка
- Јачмен
- Соино ќоспе
- Полномасна соја (соино зрно)
- Сончоѓледово ќоспе
- Ќоспе од маслодајна репка или канола
- Овес
- Масла и масти
- Креда
- Фосфати
- Сол
- Сода бикарбона
- Минерали и витамини
- Други адитиви како што се ензими, средства за врзување на микотоксини

Енерџија

Бројлерите користат енергија за раст, одржување и активност. Главните извори на енергија во добиточната храна се житните зрна (првенствено јаглени хидрати), маслите или маслата. Нивото на енергија се изразува во мега џули (MJ)/kg смеска, килокалории (kcal)/kg смеска или kcal/lb на метаболика енергија (ME), бидејќи тоа претставува енергија достапна за бројлерот.

Пројтеини

Протеините од добиточна храна, како што се оние што се наоѓаат во житарките или сојата, се комплексни соединенија кои се разложуваат со варењето на аминокиселини (AA). Овие AA се апсорбираат и формираат протеини кои се користат при создавањето на телесно ткиво (на пример: мускули, нерви, кожа и пердуви). Нивото на сурови протеини во смеската за исхрана не го означува квалитетот на протеините во состојките за добиточна храна. Квалитетот на протеините во исхраната се заснова на нивото, рамнотежата и сварливоста на есенцијалните аминокиселини (AA) во последната мешана храна. Современиот бројлер реагира поволно во растот при поголема застапеност на сварливи аминокиселини во смеската, и ќе реагира добро, во однос на растот, ефикасноста од користењето на храната (конверзијата на храната) и рандманот на месо во кланицата, при користење на правилно избалансирани смески за исхрана со ниво на сварливи аминокиселини како што се препорачува во нутритивните потреби на соодветниот хибрид (генетска провиниенса). Докажано е дека повисоки нивоа на сварливи аминокиселини дополнително ги подобруваат перформансите и резултатите при колењето (рандманот) и обработката на бројлерите.

Сепак, цените на состојките на храната и вредностите на производите од месо ќе ја одредат економски соодветната густина на хранливи материи што треба да се комбинираат.

Макро минерали

Обезбедувањето на соодветно ниво и рамнотежа на макро минералите се значајни за поддршка на растот, развојот на скелетот, имунолошкиот систем и конверзијата на храната (FCR), како и за одржување на квалитетот на простирката. Тие се особено важни кај бројлери со дефинирани

високотехнолошки перформанси. Вклучените макро минерали се калциум, фосфор, натриум, калиум и хлор. Калциумот и фосфорот се особено важни за правилен развој на скелетот. Вишокот на нивото на натриум, фосфор и хлор може да предизвика зголемена потрошувачка на вода и последователни проблеми со квалитетот на простирката.

Микро (олиго)-минерали и витамини

Минерали во траги и витамини се потребни за сите метаболички функции. Соодветните суплементарни нивоа на овие микро нутритивни зависат од користените сировини при формулирањето на смеската за исхрана, процесот на производство на добиточна храна, логистиката за менаџирање (ракување) со добиточна храна (на пример: услови за складирање и должината на времето на стојење во силоси за добиточна храна) и локалните околности (на пример: почвите можат да варираат во составот на минерални микро елементи па содржината и на сировините за добиточна храна што се одгледуваат на вакви почви во некои географски области би можело да бидат дефицитарни во некои елементи). Обично, постојат посебни препораки предложени за некои витамини, во зависност од житните зрна (на пример пченица наспроти пченка) вклучени во исхраната.

Програма за хранење

Стартер (почетна храна)

За време на периодот на инкубација во инкубаторската станица, пилето го користи јајцето за снабдување со хранливи материи. Како и да е, во текот на првите неколку дена од животот по испилувањето, пилињата треба да поминат низ физиолошка транзиција за да ги добијат своите хранливи материи од произведената добиточна храна. Во тоа време, внесот на добиточна храна е на најниско ниво, а побарувањата за внес на хранливи материи е на највисоко ниво. Не само што треба да се обезбеди соодветна концентрација на хранливи материи туку се потребни и соодветни услови на животната средина за воспоставување и развој на добар апетит кај пилињата. Конечната телесната тежина е позитивно поврзана со раната стапка на раст (на пример 7-дневна телесна тежина); обезбедување пилињата да имаат добар почеток е клучно. Стартерот (или понекогаш и претстартер) треба да биде со висок квалитет и вообичаено се дава во период од 10 дена, но може да се дава и во текот на 14 дена доколку не се постигнат целните тежини. Пилињата кои немаат добар почеток се повеќе подложни на болести, компромитирано е зголемувањето на телесната тежина, стрес од средината и послаб квалитет на месото. Хранењето со препорачаните нивоа на хранливи материи за време на почетниот период ќе поддржи добар ран раст и физиолошки развој, обезбедувајќи ги целите на телесната тежина, добро здравје и благосостојба.

Потрошувачката на добиточна храна за време на првите 10-14 дена од животот на пилето претставува мал дел од вкупната консумирана храна и трошоците за обработка на добиточна храна. Затоа, одлуките за формулациите на почетната храна треба да се засноваат, пред сè на промовирање на добри биолошки перформанси и целокупна профитабилност, наместо на индивидуални диетални трошоци.

Гровер (храна за растење)

Гроверот нормално се дава 14-16 дена. Транзицијата од стартерот кон гроверот вклучува промена во текстурата од трошки/мини-пелети (за стартерот) во пелети (за гроверот) и исто така промена

во густината на хранливите материји. Во зависност од произведената големина на пелети, некогаш е неопходно да се обезбеди првата испорака на храна во форма на трошки или мини пелети за да се спречи какво било намалување на внесот на добиточна храна поради, на пример, големината на пелетите, која е преголема за еднодневните пилиња при првата испорака од одгледувачот.

За време на периодот додека се дава гроверот се зголемува стапката на раст кај бројлерите. Оваа фаза на раст треба да биде поддржана од соодветно внесување на хранливи материји. За да се постигнат оптимални биолошки перформанси, клучно е да се обезбеди точна густина на хранливи материји во исхраната (видете ги спецификациите за исхраната на бројлери), особено енергијата и АА. Преминувањето од стартер кон гровер треба да биде добро управувано за да спречи какво било намалување на внесување на храна или раст.

Финишер (финална храна)

Финишерот (Финалната храна) генерално се дава по 25-тиот ден. За да се оптимизира профитабилноста, бројлерите кои се одгледуваат до возраст над 42 дена бараат дополнителна храна (и) за крај. Одлуката за бројот на финалната добиточна храна што треба да се вклучи ќе зависи од посакуваната возраст и тежина при обработка и производство на добиточна храна. Финалната храна на бројлерите е најголемиот дел од вкупниот внес на добиточна храна и ги претставува најголем дел од трошоците за хранење бројлери. Затоа, финалната храна треба да биде составена на начин да го оптимизира финансискиот поврат за видот на производот што се произведува.

Период на повлекување на храната со медикаменти (кокцидиостатик) финашер 2

Во зависност од програмата на исхрана, потребна е и добиточна храна која се дава во периодот на повлекување на храната во случај да се користеле регулирани фармацевтски адитиви за добиточна храна (кокцидиостатици). Главната причина за употреба на вакв тип на финашер 2 смеска за исхрана е да се обезбеди доволно време пред обработката за да се елиминира ризикот од остатоци од фармацевтски производи (кокцидиостатикот) што се појавуваат кај месните производи. Производителите/Интеграторите/кланичарите/преработувачите треба да бидат свесни за ова и да го утврдат потребното време за користење на финашер 2 смеска, во која нема кокцидиостатици или други медикаменти. За да се одржи растот и благосостојбата на птиците, не се препорачува екстремно намалување на исхраната за време на периодот на користење на ваква смеска. Исто така, постојат одредени кокцидиостатици што имаат период на каренца од нула денови, односно бараат период од нула денови на користење на ваква финашер 2 смеска.

За дополнителни информации во врска со нутритивните потреби за бројлери, ве молиме консултирајте се со упатствата подготвени од одгледувачките компании.

Секција 5:

Критериуми за инкубаторските станици

Барања за инкубаторските станици

Општо

*Овој водич на вредносен ланец на македонски бројлери се заснова на соработка помеѓу одгледувачите на родителски јајца, експлоататори на родителски јајца (произведувачи на јајца за инкубација), инкубаторски станици, производител на бројлери и интегратори/кличари/переработувачи. Учесниците работат во партнерство за да ги исполнат барањата, дефинирани во двајца дела на овој **Водич за ВЛ**. Делото за инкубаторските станици ги дефинира тековните добри практики при набавка на јајца за инкубација и пилиња, утврдени од технички, индустриски и други експерти. Инкубаторските станици ќе бараат совети од веродостојни извори и ќе се консултираат со релевантните и тековните ујавствени/публикации креирани од соодветните регулаторни тела.*

Делот за инкубаторските станици од водичот за ВЛ ги дефинира сите барања кон кои треба да се придржуваат инкубаторските станици. Сепак, инкубаторските станици треба исто така да ги разберат целосно барањата за одгледување родителски јајца/експлоатација на родителските јајца (производство на јајца за инкубација) и производство на финални згоени бројлери.

Клучните аспекти во инкубирањето на јајца се покриени со овие барања за инкубаторските станици и истите треба да се користат во комбинација со барањата од воведот и додатоките за инкубаторските станици. Додатоките за инкубаторските станици нудат дополнителни информации и појаснувања за различните аспекти од барањата за инкубаторските станици.

Одговорност на менаџирањето (управувањето) со инкубаторските станици

Одобрување

Менаџментот на инкубаторските станици треба да поседува документација што потврдува регистрација во МЗШВ, АХВ или друго нивно локално регулаторно тело.

Политика за квалитет и благосостојба

Инкубаторските станици треба да имаат Политики за квалитет и благосостојба кои вклучуваат посветеност кон целите на водичот за ВЛ и да ги почитуваат сите тековни потреби за благосостојба, регулатива и барања на потрошувачите.

Политиките за квалитет и благосостојба треба да бидат одобрени од страна на високото раководство и да бидат јавно објавени во просториите.

Сите вработени треба да се запознаени за локацијата на Политиките за квалитет и благосостојба.

Политиките за квалитет и благосостојба треба да вклучуваат заложба за континуирано подобрување, безбедност на работното место и обезбедување на соодветни информации, обука и опрема за сите вработени.

Политиките за квалитет и благосостојба треба да бидат споделени, разбрани и имплементирани од сите вработени и персонал.

Политиките за квалитет и благосостојба треба редовно да се ревидираат за соодветност и ефективност.

Организација

Одговорности при менаџирањето (управувањето)

Треба да биде достапен графикон кој ја покажува структурата на организацијата и индивидуалните одговорности како и структурата за репортирање во инкубаторските станици.

Заложбата на високото раководство за ефикасно имплементирање на барањата на овој **Водич за ВЛ** треба јасно да се демонстрира и сподели.

Одговорностите на клучниот персонал треба да бидат документирани, особено во областите на благосостојба, хигиена, добра производствена практика, здравство и безбедност и планирање при вонредни состојби.

Управата треба да биде во можност да демонстрира соодветно ниво на техничка поддршка со соодветни квалификации и други ресурси за ефикасно спроведување на **Водичот за ВЛ**.

Менаџментот треба да го дефинира лицето/лицата со одговорност за:

- Обезбедување усогласеност со регулаторната рамка и усогласеност со барањата на овој **Водич за ВЛ**,
- Управување со производи кои не се за употреба (јајца кои не се погодни за инкубација, пилиња со малформации...)
- Управување со корективни и превентивни активности,
- Благосостојба (идеално треба да биде независна од производната функција).

Управата треба да го дефинира лицето/лицата одговорни за обезбедување на усогласеност со барањата за хигиена и треба да воспостави систем за да докаже дека барањата се исполнети. Менаџментот треба да осигури дека има доволно персонал за периоди во кои отсуствува клучниот персонал. Записите за обука треба да се одржуваат за сите вработени кои ги извршуваат клучните задачи.

Претставници на менаџментот

Инкубаторската станица треба официјално и во пишана форма да го назначи именуваниот претставник за управување кој, без оглед на другите одговорности, има одговорност да осигури дека се исполнети барањата од овој водич за инкубаторските станици.

Ревизија на менаџмент

Управата, односно високиот менаџмент, треба да се состане барем еднаш годишно со јасно дефинирана агенда за:

- Преглед на целосниот систем за квалитет за можности за подобрување,
- Да се осигури дека сите аспекти на Системот за квалитет, како што е наведено во овие барања, остануваат соодветни и ефективни, и дека превентивните или корективните активности се назначени, се документираат и се спроведуваат,
- Преглед на сите податоци од системот за квалитет за да се утврди и делегира со цел подобрувања, вклучувајќи извештаи за ревизија, поплаки од клиенти, податоци за задоволство на клиенти, податоци за процеси и несообразност,
- Поставување цели за подобрување на квалитетот за следната година.

Треба да се зачуваат забелешки од овој состанок.

Менаџментот треба да изврши годишен преглед што минимум треба да ги покрие тековните и идните барања на пазарот и да вклучи регулаторни прашања, извештаи од ревизија, поплаки од клиенти и стапки на зачестеност на несообразност.

Управување со квалитет

Сите инкубаторски станици треба да бидат во согласност со националните и ЕУ-регулативите во однос на спроведувањето на Анализа на ојасност и точки на критична контрола (НАССР). Во таа насока, сите инкубаторски станици исто така треба да бидат усогласени со Добрата практика за производство (ГМП), точки на критична контрола (НАССР) за анализа на ојасноста.

Документација за квалитет

Инкубаторските станици треба имаат документиран сопствен Систем за квалитет, кој треба да ги содржи барањата на овој **Водич за ВЛ**, како интеракцијата со другите делови од Системот за квалитет.

Документацијата за Системот за квалитет треба да детално да го опише одговорот на инкубаторските станици на секое барање на овој Водич за ВЛ и ако е потребно да содржи или да упати кон дополнителни оперативни документи, процедури или планови.

Документацијата за системот за квалитет (како што се постапките за хигиена, упатствата за работа, процедурите, спецификациите и сл.) треба да биде достапна, при што сите вработени јасно ги разбираат нивните улоги и одговорности во работењето на процесот.

Системот за квалитет треба да вклучува и **Водич за ВЛ** за оперативни процедури кои се релевантни за работењето на индивидуалната инкубаторска станица.

План за контрола на квалитетот (QACP) и Добри практики за производство

Инкубаторската станица треба да биде запознаена со принципите на Планот за контрола на квалитетот (QACP), што е најравен врз основа на принципите HACCP и ќе има воспоставен Систем за квалитет кој ќе ги поддржува принципите на HACCP.

Инкубаторските станици треба да имаат План за контрола на квалитетот (QACP) во кој е идентификувана секоја фаза од процесот, како и опис на постапките во секоја фаза за да се обезбеди квалитет на производот преку контрола и превенција.

План за контрола на квалитетот треба да вклучува најмалку:

- Детален опис на сите чекори во процесот (на пример дијаграм на проток што ги покажува клучните чекорите од секој процес);
- Детален опис на проблемите и опасностите што можат да се појават во секој чекор од постапката, како и преземените активности за контрола на овие проблеми;
- Дефиниција на мониторингот потребен за да се осигури дека се одржува контролата во секој чекор;
- Спецификација на корективните активности што треба да се преземат доколку се појави несообразност на кое било контролно место;
- Идентификација на одговорностите, процедурите и записите што се применуваат на секој чекор.

Ефективноста на Планот за контрола на квалитет треба да се потврди или тестира најмалку еднаш годишно.

Овој план за контрола на квалитетот треба да биде поддржан од високото раководство.

Податоците треба да се следат со идентификување и анализирање на сите трендови, за да може да се преземат соодветни активности или корективни мерки.

Треба да се исполнат сите процедури и податоци потребни за да се обезбеди дека инкубаторската станица применува Добри практики за производство.

Треба да биде достапна документација што покажува дека суштинските „предуслови“ на Добрите практики за производство и Добрата хигиена практики (GHP) се соодветно применети во секој чекор, вклучително и процесот на набавка.

Дополнително треба да бидат идентификувани и опишани сите Предусловни програми (PRP).

Треба да се воспостави распоред за целата внатрешна ревизија што би можела да се одвива во инкубаторските станици.

Целиот оперативен персонал, вклучително и персоналот за одржување, треба да помине низ обука за воведување во процесот, како и за управување со квалитет. Во таа насока, потребно е и да се чуваат записи за одржаните обуки.

Внатрешна ревизија

Инкубаторските станици треба да имаат воспоставено документирани процедури за закажување, планирање и спроведување на внатрешни ревизии за да ја потврдат внатрешната усогласеност со барањата на **Водичот за ВЛ** и ефективноста на системот за квалитет, податоци и процедури.

Сите корективни и превентивни активности дефинирани во овие ревизии треба да бидат распоредени и да се следат сè додека не се завршат во рамки на дадените рокови.

Евиденцијата на ваквите ревизии треба да биде достапна за инспекциски надзор.

Внатрешните ревизори треба да имаат обука за потребите на **Водичот за ВЛ**.

Внатрешните ревизори треба да бидат независни од активноста што се ревидира и треба да добијат официјална обука за ревизија.

Барања за договор со клиентѝ

Инкубаторските станици треба да водат регистар на сите места за одгледување на пилиња/клиенти (фарми) на кои им снабдуваат пилиња.

Во случај индивидуалните клиенти да имаат специфични дополнителни барања за пилиња, овие барања треба да бидат документирани и ажурирани и да бидат достапни за инспекција. Покрај тоа треба да има докази и дека се исполнети овие специфични дополнителни барања.

Треба да има постапка која ќе осигури дека договорите ќе бидат разгледани пред прифаќање, за да се утврди дека сите барања, вклучително и документацијата, може да бидат исполнети пред прифаќањето.

Набавка на јајца, одобрување и мониторинг на производителот

Јајцата за инкубација/снабдувањето со јајца за инкубација е клучен елемент во ланецот на снабдување. Инкубаторската станица треба да биде запознаена со Вредносниот ланец за ВЛ на одгледувачот на родителските јајца и фармата за експлоатација на родителските јајца (производителот на јајца за инкубација) за да се осигури дека процесот на производство на јајца за инкубација се работи во согласност со барањата.

Инкубаторските станици треба да се осигурат дека постојат соодветни процедури (на ниво на производител на јајца и инкубаторска станица) со цел јајцата од сомнителните и заразените јајца да управуваат во консултација со регулаторното тело и да не се користат за човечка потрошувачка, освен ако не се пастеризираат. Јајцата од сомнително јато или јајца за кои е потврдено дека се заразени не можат да се користат за производство, сè додека не се добие негативен резултат на релевантните тестирања, треба да се евидентираат записи за овие настани.

Сите јајца наменети за инкубација, односно сите пилиња кои треба да бидат изведени во рамките на овој Водич за ВЛ треба да бидат набавени од производител чија работа е во согласност со Водичот за ВЛ или од друга инкубаторска станица одобрена од Водич за ВЛ.

Јајцата кои потекнуваат од друг Водач на ВЛ треба да содржат детали за фармата на нивното потекло, датумот на положување во инкубатор, датумот на собирање, типот на возилото и можност за неговото следење.

Сите јајца од фармите за снабдување со јајца за инкубација треба да се следат во континуитет, сите проблеми треба да се пренесат до производителот/вработените на терен, како и спроведените корективни активности/планови.

Во инкубаторската станица е дозволен влез само за јајцата што се ставени во соодветни решетки на инкубаторот, јасно обележани и правилно одвоени (јајцата кои се собрани од подот (снесени во простирката, а не во гнездата) во објектот за експлоатација треба да се на дното (долните решетки) од инкубаторот итн.).

Набавка (на материјали освен јајца за инкубација), одобрување и мониторинг

Треба да се воспостави постапка за одобрување на доставувачот.

Инкубаторските станици треба да одржуваат список на доставувачи кои се одобрени за снабдување на материјали или услуги што можат да влијаат на квалитетот или безбедноста на јајцата и пилињата.

Процесот на одобрување на доставувачите пред набавка на материјали што доаѓаат во контакт со јајца или пилиња треба да содржи соодветна проценка на ризикот и да има дефинирани соодветни контроли.

Сите одобрени доставувачи треба да бидат ревидирани во рамките на дефинирани интервали, засновани на ризик за да се одржи точноста на информациите.

Сите материјали што можат да влијаат врз квалитетот или безбедноста на јајцата за инкубација или пилињата треба да бидат проверени и одобрени пред употреба. Треба да се води евиденција за овие одобренија.

Складирањето на сите материјали што можат да влијаат врз квалитетот на јајцата за инкубација, или пилињата, или безбедноста треба да се управува на начин што ќе обезбеди континуирана подготвеност за употреба.

Сите материјали треба да се чуваат на лице место и да се користат на начин што спречува хемиска, физичка или микробиолошка контаминација на производот.

Инкубаторската станица треба да има датотеката на валидни сертификати за соодветност за употреба за следново:

- сапуни, детергенти, масла и лубриканти,
- материјали за контрола на штетници.

Вода

Примерок од вода треба да се тестира најмалку на годишно ниво (минимум за параметрите опишани подолу), а резултатите треба да се зачуваат. Примероците треба да бидат земени од повеќе места во инкубаторските станици од страна на обучен персонал.

Треба да биде достапна мапа за дистрибуција на вода, која ги покажува точките за земање на примероци за тестирање.

Во случај кога изворот на вода се менува во кое било време, новиот извор треба да се тестира и да се одобри пред употреба.

Микробиолошката анализа на водата треба да биде минимум во согласност со следново:

- *E.coli* 0/100 ml (ISO method 9308-1)
- Enterococci 0/100 ml (ISO method 7899-2)

Во случај на запирање на постојното водоснабдување, веднаш треба да се искористи алтернативно водоснабдување. Треба да се преземат корективни мерки и првичното снабдување може повторно да се користи кога ќе се покажа дека е во согласност со сите релевантни утврдени стандарди.

Не е дозволена употребата на вода што не е наменета за пиење, освен кога се користат специјални цевки, а цевките за вода што не е наменета за пиење јасно се разликуваат од цевките за пивка вода за да се спречи ненамерна употреба.

Резервоарите за вода треба да бидат покриени.

Онаму каде што снабдувањето со вода е преку бунар, бунарот треба да биде затворен и површината околу бунарот да се одржува за да се спречи загадување на водата.

Следење и идентификација на јајца и пилиња

Инкубациските станици треба да имаат воспоставена постапка за идентификација и следење што дозволува следење на јајцата од првобитната производствена фарма (фарма за експлоатација на родителски јаја) или доставувач, а доколку е применливо, и во фармата каде што се доставуваат изведените пилиња (бројлерска фарма - клиент/клиенти).

Документацијата треба да содржи минимум:

- фарма на потекло
- датум на положување
- вкупен број на јајца (вклучително и подни јајца/валкани јајца од гнездо)
- датум на собирање и идентитет на возилото
- датум на ставање во инкубација
- број на инкубаторот
- датум на пренесување во лупилникот
- број на лупилникот
- број на изведени пилиња и број на неиспилени јајца за инкубирање, број на шкартирани пилиња
- податоци за транспорт
- детали за сместувањето во фармата

Жалби и поплаки од клиентите

Инкубаторските станици треба да воспостават ефективна процедура за постапување по жалби од клиентите, вклучително и жалби поврзани со регулаторните постапки и стандарди. Постапките треба јасно да ги прикажат одговорностите за евидентирање, следење и затворање на поплаки заедно со подносителот на барањето. Регистарот за жалби и поврзаната кореспонденција треба да се чуваат и да бидат достапни за преглед.

Жалбите на клиентите поврзани со благосостојбата треба да бидат доставени до официјалниот службеник за регулативата за благосостојба.

Инкубаторските станици треба да спроведуваат анализа на поплаките на годишно ниво.

Корективна и превентивна акција

Треба да има документирани и ефективни процедури за управување со корективни и превентивни активности.

Корективните и превентивните активности треба да се следат и соодветно да се идентификуваат нивните приоритети (на пример преку дефинирани временски рамки за затворање на поплаките).

Увезени јајца

Секоја пратка јајца за инкубирање потекнува од земја членка на ЕУ и од инкубаторска станица која работи во согласност со овој Водич за ВЛ, треба да биде придружена со документација која содржи: име, адреса и број на фарма на потекло, број на јајца, видови, категорија и раса на живина, датум на испраќање и име и адреса на примачот. Овие информации ќе бидат детално наведени во здравствените сертификати во согласност со Анекс IV од Директивата

на Советот 2009/158/ЕК и треба да бидат достапни за секоја пратка. Податоците треба да се чуваат 2 години. Ако јајцата за изведување се увезуваат од земја надвор од ЕУ, секоја пратка треба да биде придружена со целосни регулаторни сертификати за увоз/здравствена состојба и овие податоци треба да се зачуваат 2 години.

Увезените јајца можат да се користат за одгледување под услов јајцата да бидат земени под стандард кој има слични барања со овој Водич за ВЛ и стандардот е однапред одобрен од страна на инкубаторската станица или преработувачот.

Контрола на документирање и складирање

Забелешка: Се препорачува да се усвојат барањата за контрола на документи и податоци, како што е наведено во ISO9001: 2000.

Инкубаторските станици треба да го документираат сопствениот систем за квалитет, кој треба да ги содржи барањата на овој **Водич за ВЛ** и нивната интеракција со другите делови на Системот за квалитет.

Овој Систем треба да се состои од документација која детално го опишува одговорот на секое барање на овој **Водич за ВЛ** и вклучува или упатува кон оперативни документи, процедури и планови.

Документацијата за Системот за квалитет (како што се постапките за хигиена, упатствата за работа, процедурите, спецификациите и сл.) треба да биде достапна така што сите вработени јасно ги разбираат нивните улоги и одговорности во работењето на процесот.

Сите документи и податоци (вклучително и релевантна надворешна документација, како што е овој Водич, регулаторна документација и документација за клиенти) кои се однесуваат на барањата на овој Водич треба да се управуваат и контролираат како дел од Системот за управување со квалитетот. Инкубаторските станици треба да ги исполнуваат следните минимални услови:

- Само тековни изданија на сите документи се достапни за употреба,
- Сите документи се овластени,
- Воспоставена е процедура за издавање на нови документи или за изменување и дополнување на постојните документи или за отстранување на застарените документи, и истата е ефективна
- Податоците се разгледуваат и авторизираат од овластено лице,
- Постои главен список на документи и процедури кои го идентификуваат статусот на тековните ревизии,
- Применливите документи од надворешно потекло треба да бидат идентификувани и ефективно контролирани.

Овој **Водич за ВЛ** е предмет на контрола на постојната документација. Кога ревизиите се сметаат за неопходни и истите се издадени, инкубаторската станица треба да обезбеди гаранција дека нивниот **Водич** е правилно ажуриран.

Сите податоци треба ефективно да се контролираат (на пример со потпишување и внесување на датуми) и треба да се одржуваат на сигурно и лесно достапно место во период од минимум три години, освен ако не е поинаку наведено.

Препорачливо е раководството и клучниот оперативен персонал да имаат обуки за алатките и техниките на Вкупно управување со квалитет (Total Quality Management)/Континуирано подобрување (Continuous Improvement).

Јајца за инкубација/пилиња и управување со процесите

Инкубаторските станици се одговорни за сироведување на сите релевантни инспекции и тестирања, како што е детално опишано во Планот за обезбедување на квалитет/НАССР, и за обезбедување на пристап до релевантните записи. Сите пристигнале материјали што можат да влијаат врз производите од живина (освен јајцата), ќе бидат од одобрен извор и ќе се одржуваат евиденциите за овие одобренија. Ќе се воспостават контроли во однос на јајцата и другите производи.

Прошок на јајца и пилиња

Секоја инкубаторската станица треба да има план што покажува јасна разлика меѓу областите /деловите/, односно просториите во инкубаторската станица со јајца за инкубација (чиста средина) и пилиња (валкана средина).

Секоја инкубаторска станица треба да има план што покажува дека протокот на јајца и пилиња од доставата на јајца за инкубација до испраќањето на пилиња не вклучува проследување повратни патеки или вкрстување. Меѓутоа, ако тоа не е случај, инкубаторската станица треба да покаже дека се преземаат мерки за да се спречи заемно вкрстено загадување (на пример: временско раздвојување и дезинфекција).

Овој план треба да покаже проток на опрема за да се спречи следење на повратни патеки или вкрстување. Меѓутоа, ако тоа не е случај, инкубаторската станица треба да покаже дека се преземаат мерки за да се спречи заемно загадување (на пример: временско раздвојување и дезинфекција).

Овој план треба да покаже движење на персоналот по патеки за да се спречат следење на повратни патеки или вкрстување. Меѓутоа, ако тоа не е случај, инкубаторската станица треба да докаже дека се преземаат мерки за да се спречи заемно загадување (на пример: временско раздвојување, туширање и нова заштитна облека).

Складирање и транспорт на јајца

Податоците треба да покажат дека процесот на инкубација на јајцата се реализира на основа на прв-влезен, прв-излезен. Прводојдените јајца во инкубаторската станица се ставаат први во инкубаторите и прво излегуваат пилињата добиени од овие јајца.

Транспортот на јајца за инкубација треба да го вршат само одобрените транспортери (ова може да биде сопствен превоз на инкубаторските станици) и да се води евиденција за ова одобрение.

Транспортот треба да биде со климатизирани возила, каде што амбиентот е контролиран, да има можност за заклучување на товарот и да има механичка дигалка за задниот дел на транспортното возило.

Инспекцијата за транспорт треба да биде воспоставена и документирана за да се обезбеди дека е користен само чист соодветен превоз. Транспортното возило треба да се чисти помеѓу турите/товарите испорачани на инкубаторските станици (внатрешно) и надворешната околина, минимум на дневна основа.

Сите доставени јајца за инкубација треба да се чуваат во чисти, суви, климатски контролирани простории каде што се следи температурата и влажноста (минимум и максимум) и истите податоци

се евидентираат. Температурата во просториите за чување на јајцата за инкубација треба да се контролира за да се осигури дека температурата не надминува 18° C.

Инспекција и следливост (следење) на јајцата во шекој на процесот

Сите јајца наменети за инкубација треба да бидат јасно обележани и во кое било време да ги вклучуваат следните информации:

- код на фармата
- датум на снесување
- јајца од подот (простирката) и од валкано гнездо јасно се идентификуваат и се чуваат одделно

Сите доставени јајца треба да бидат индивидуално обележани.

Сите доставени јајца треба да бидат одобрени врз основа на проверки за чистота/напукнатост и слично и статус на одобрување на производителот. Записите за овие одобренија треба да се чуваат.

Дојдовните проверки исто така треба да бидат прикажани на Планот за обезбедување на квалитет/Планот за контрола на опасност.

Проверките во тек (на пример: префрлување на јајцата од влошките за јајца од фармата на решетките од количките од инкубаторот или во просториите за чување на јајцата за инкубација) треба да се извршат според Планот за обезбедување на квалитет/Планот за контрола на опасност. Записите треба да се чуваат и треба да покажат дека контролите се ефективни.

Треба да се исчистат сите колички од фармите на кои се донесени јајцата и количките на кои се ставаат јајцата во решетките од инкубаторот пред да се складираат.

Треба да се чуваат записи за обука за оперативниот кадар кој ги извршува овие инспекции/тестови.

Дезинсекција или санитација

Сите јајца за инкубација треба да бидат фумигирани (дезинфицирани со фумигација) или дезинфицирани или санитирани на друг начин пред внесување во инкубаторските станици.

Сите користени производи треба да бидат наведени како Тип 3 (ветеринарна биоцидална хигиена).

Кога се користи фумигација, влезните врати треба да бидат направени за да се спречи пристапот за време на процесот на фумигација.

Вадење на еднодневните пилиња од лупилникот, пакување и испорака

Кога се користат автоматски сензори за броење, тие треба да се проверуваат во периодични интервали од секој ден на инкубацијата, со цел за да се обезбеди точност, а тие треба да бидат повторно калибрирани доколку е потребно, како и да се чуваат релевантните записи.

Секоја серија на еднодневни пилиња треба да биде придружена со документ што содржи:

- име, адреса и регистарски број на инкубаторската станица.
- вкупен број на пилиња (доколку има регистар на пол треба да се вклучи преглед на вкупните машки и женски);
- вид и генетска провиниенса;
- администрирани вакцини;

- датум на испраќање;
- име и адреса на примачот;

Просториите каде што се чуваат еднодневните пилиња треба да бидат опремени со опрема за регулирање на амбиенталните услови (климатски контролирани услови) со евидентирани максимални и минимални температури на дневна основа.

Еднодневните пилиња треба да се испорачуваат во возила кои се користат специјално за оваа намена, а се опремени со вентилатори, систем за греење/ладење и уред за снимање на температура што може да се следи од кабината.

Секое возило треба да биде опремено со систем за заклучување на товарот и со дигалка на задниот дел од возилото, како и да има уред за комуникација достапен во случај на вонредна состојба.

Внатрешноста треба да се чисти по секој истовар, а надворешноста на возилата треба да се чисти секојдневно.

Лекови за живинаџа

Сите вакцини што се администрираат на еднодневните пилиња треба да бидат доставени и овластени од страна на ветеринар одговорен за инкубаторската станица.

Сите вакцини што се даваат на еднодневните пилиња треба да бидат запишани во евиденцијата за лекови за живината. Овие записи треба да бидат во форма на книга и треба да ги содржат следниве информации:

- Датум на администрација;
- Име и количество на администриран лек;
- Идентификација на животно/јато на кое се администрира лекот;
- Датум на истекување на производот;
- Број на серии;
- Име на ветеринар кој го пропишува лекот;
- Име на доставувачот на лекови.

Евиденцијата за лекови треба да се чува 5 години.

Треба да се обезбедат капацитети за складирање за сите вакцини.

Калибрација на оџрема

Забелешка: Инкубаторските станици треба да бидат свесни за потребата од документирање на постапките што се користат за контрола, калибрирање и одржување на инспекција, мерење и опрема за тестирање.

Следниве специфични барања се применуваат:

Треба да се води регистар на целата опрема што вклучува:

- Идентитет/локација;
- Опсег на работа;
- Потребна толеранција и точност;
- Фреквенција и одговорност на калибрацијата;

- Метод или препорака за калибрација;
- Оперативно проверување (на пример: проверки при стартување) за да се обезбеди постојана точност;

Треба да се одржуваат записи за сите калибрирања со можност за следење во однос на национален или меѓународен стандард.

Кога ќе се утврди дека уредот е надвор од калибрација, треба да се изврши и евидентира проценка на валидноста на претходните резултати од инспекцијата, можни влијанија и соодветните корективни и превентивни активности.

Контрола на вишок и неусогласени производи

Треба да има документирана постапка за да се осигури дека производот/материјалот во која било фаза, кој не одговара на барањата, е спречен од ненамерна употреба или пуштање во употреба.

Постапката треба да обезбеди јасна идентификација, соодветна поделба и конечно распоредување на несоодветниот производ. Треба да се чуваат записи за распределбата.

Инциденти со потенцијал за опасност за благосостојбата треба да бидат евидентирани и писмено пријавени до одговорното лице.

Само јајца што не се инкубираат може да бидат испратени за обработка.

Напуканите јајца со функционална мембрана може да се користат ако јајцата се доставуваат директно во установа за преработка.

Ваквите јајца треба да бидат означени со круг од 12 мм што ја содржи буквата „Б“. Контејнерите треба да бидат означени како класа Б.

Мртвите пилиња и јајцата со мртви ембриони во нив треба да се соберат во покриени контејнери од категорија 2, заштитени од истекување.

Нуспроизводите од производствениот процес (прашината од пердуви, луспи, неоплодени јајца кои се инкубираат) и вишок на еднодневни пилиња, треба да се соберат во покриени контејнери од категорија 3. Контејнерите треба да се идентификуваат како што е соодветно:

- „не е за човечка консумација/употреба“ (категирија 3)
- „не за животинска консумација/употреба“ (категирија 2) или
- „само за отстранување“ (категирија 1).

Материјалот од категорија 2 треба да се отстранува во:

- Фабрика за преработка на нуспроизводи од категорија 1 - кафелерија (во отсуство на фабрика од категорија 2)
- инценераторот одобрен од ЕПА или

Производите од категоријата 3 треба да се отстрануваат во:

- Фабрика за преработка на нуспроизводи - кафелерија од категорија 3
- инценератор одобрен од МЖСПП или
- погон за компостирање или погон за биогаз одобрен од МЗШВ и АХВ

Усмртувањето на ембриони, шкартирани и вишок еднодневни пилиња треба да се изврши на начин на кој:

- Се води целата неопходна грижа за птиците да бидат поштедени од болка, како и болка или страдање при усмртувањето;
- Усмртувањата се одвиваат само со одобрен метод (на пример: мацерација);

Крајна инспекција

Сите потврдено квалитетни готови производи (со проверен и сигурен квалитет), односно еднодневни пилиња со потврден квалитет треба да бидат проверени и пуштени за дистрибуција/испраќање до фармите по добивање на одобрување во согласност со постапката за документирана инспекција (категорија 1).

Персоналот со одговорност и овластување за одобрување и пуштање на финалниот производ треба да биде идентификуван во постапката и документацијата за одобрување/пуштање.

Хигиена и Практика за добро производство

Инкубаторските станици треба да се осигураат дека производите се дизајнирани, конструирани и одржувани за да се спречи и контролира ризиците од загадување и дека одржувањето на истите подразбира и одржување кон сите релевантни закони што се однесуваат на хигиената.

*Барањата наведени подолу ги дефинираат основните процедури за управување потребни за спроведување на хигиена или Практика за добро производство во согласност со овој **Водич за ВЛ**. Сепак, почитувањето на овие барања не ја намалува на никој начин одговорноста на инкубаторските станици да ги почитуваат постојните законски барања за хигиена.*

Општи услови

Менаџментот треба да ја документира и јасно да ја изложи политиката за хигиена и Практиката за добро производство во рамките на објектот.

Раководството треба да дефинира кој има целосна одговорност за обезбедување усогласеност со барањата за хигиена и треба да може, преку ревизии и записи, да докаже дека се исполнети овие барања.

Целиот персонал не смее да одржува или да има контакт со други живи птици за што и да е (за храна или хоби) и тоа треба да се демонстрира преку записи (на пример: декларации за персонал).

Безбедност на локацијата

Инкубаторните станици треба да обезбедат одржување на безбедноста на целата локација каде што се лоцирани за да се спречи можна контаминација на производите.

Целиот персонал кој работи во инкубаторните станици (привремено или на друг начин) треба да биде свесен и да учествува во обука на политиката за безбедност на локацијата, со цел да се спречи можна контаминација на производите.

Управувањето треба да документира како на посетителите им се овозможува да го минимизираат ризикот за производот.

Потребно е да се одржи и да се документира обука на сите релевантни вработени во врска со безбедноста на локацијата.

Чистење и санитација

Инкубаторните станици треба да документираат и да спроведат сеопфатна програма за чистење и санитарни услови што ги опфаќа и надворешноста и ентериерот на инкубаторните станици и транспортните капацитети (возилата кои се користат). Програмата треба да ги содржи следните податоци:

- Треба да се наведат фреквенцијата и начинот на чистење (вклучително и безбедносни опасности)
- Треба да го идентификува персоналот одговорен за чистење и користените материјали.

Инкубаторните станици кои немаат одвоени инкубатори и лупилници (single stage setters) треба да се дезинфицираат по секоја инкубација/тура/серија. Инкубаторските станици кои имаат повеќе фази (посебни инкубатори и лупилници) треба да се фумигираат откако ќе се додаде секоја нова серија јајца и треба да се вгради пауза во ставањето на јајца во инкубација за да се овозможи целосно чистење и дезинфекција на просториите и опремата во инкубаторот и лупилникот кога тие се празни.

Треба да се одржат записи што ја потврдуваат ефективноста на чистењето, на пример, микробиолошки брисови или тестови за брза хигиена.

Назначено лице треба да провери/е одговорно за ефективноста на програмата за чистење и санитација.

Онаму каде што чистењето го извршува подизведувач, треба да има договор со целосна спецификација.

Програмата за чистење идеално ќе содржи/укажува на мапа на сајтот (внатрешна и надворешна).

Микробиолошки мониторинг

Секоја од инкубаторските станица треба да има програма за надзор/мониторинг што опфаќа јајца, површини, опрема, воздух и персонал (на пр. E.coli, салмонела, ТВИЦ, мувли, габи), вклучувајќи најмалку ТВИЦ и специфични патолошки организми доколку се појави потреба.

Треба да се чуваат податоци за да се покаже дека програмата се спроведува со јасно дефинирани критични граници и преземени корективни активности кога ќе се надминат границите.

Снабдување на електрична енергија во итни случаи

Секоја инкубаторска станица треба да има алтернативен извор на енергија (агрегат/генератор).

Генераторите треба да бидат тестирани минимум еднаш неделно и да се чуваат податоци за истите.

Контрола на штетници

Инкубаторските станици треба да спроведат документирана програма за контрола на штетници и сите материјали кои се користат како мамка треба да бидат сертифицирани од изведувачот/производителот на контролата на штетници, соодветно за конкретната употреба.

Треба да се спроведе годишен преглед (на пример: од страна на теренски биолог) за да се утврди нејзината соодветност и ефективност.

Зградите треба да се одржуваат во добра состојба, со редовни поправки, за да се спречи пристапот на штетници и да се елиминираат потенцијалните места за размножување на глодачи или инсекти. Отворите треба да бидат запечатени или заштитени со комарници за животните (како птици, миленичиња, животински свет, итн.) и истите треба да бидат надвор од просториите и другите области под ризик.

Кога резервите за мамки се чуваат на лице место, продавницата треба да се чува заклучена.

Сите станици за мамки и електронските уреди за уништување на муви треба да бидат безбедни, нумерирани и јасно означени на мапа на објектот.

Инспекциите за контрола на штетници треба да бидат направени (минимум 8 посети годишно) од независен изведувач, а податоците треба да се чуваат.

Треба да има систем за мамки со повеќе нивоа, како што се:

- Прва линија на одбрана: Периметар со точки на мамка во интервали од 6 до 8m низ целиот периметар;
- Втора линија на одбрана: низ носечкиот ѕид на инкубаторската станица;
- Трета линија на одбрана: внатрешно каде постои ризик од навлегување на глодачи.

Контејнерите за мамки треба да бидат прицврстени на земја или ѕид и да бидат заштитени од птици и други видови, освен штетници.

Сите отвори за воздух и точките за довод на воздух треба да бидат покриени со 1,2-милиметарски панели од мрежи за да се спречи навлегување на штетници.

Одржување

Треба да се воспостави програма за превентивно одржување за основната опрема што влијае на квалитетот/безбедноста на производот, постапката и фреквенцијата за која треба да се утврди со проценка на ризикот.

Распоредите и процедури за одржување треба да бидат документирани.

Целиот персонал за внатрешно одржување треба да добие обука за хигиена.

Целиот персонал за надворешно одржување треба да биде запознаен со регулативите за хигиена на компанијата пред да започне со работа.

Постапките за одржување треба да ги наведат преземените мерки на претпазливост за да се обезбеди дека производот не е загаден на кој било начин од страна на активноста за одржување без оглед дали е спроведена од сопствен или договорен персонал (на пример: проветрување на производствените простории по поправки или одржување). Треба да се води евиденција за активности за одржување. Треба да има постапка за одобрување на опремата која повторно се употребува по претходно поправање.

Хигиена на просторот во објектите

Инкубаторските станици треба да бидат свесни дека структурата и фабриката на просториите и реализирањето на услуги (поправка или одржување) треба да бидат такави што ќе ја намалат загаденоста. Просториите треба да бидат цврсто изградени, изработени од трајни материјали и лесни за одржување, чистење и дезинфекција. Ова може да се постигне со голем број градежни материјали, вклучително и челик од не'рѓосувачки челик, челик од ПВЦ, челик, маљер со мазна обработка, третиран со нетоксична/боја што не се лупи или други еквивалентни материјали.

Оштетување

Треба да се воспостави политика за стакло/тврда пластика и пишани процедури за менаџирање во случај на кршење во сите области на обработка и складирање. Ова треба да опфаќа стакло и пластика што можат да остават остри искршени делови. Таму каде што има стакло/тврда пластика, треба да се одржува регистар за стакло/тврда пластика.

Надворешност, структура и основи

Подот и сите делови во просториите треба да бидат добро одржувани за да се минимизираат изворите на загадување. Периметарска ограда, ѕид или друга соодветна физичка демаркација треба да го контролира пристапот до земјата околу објектот на инкубаторската станица. Опремата, палетите и другите материјали што се чуваат во подрумите или магацините на инкубаторската станица треба да се чуваат уредно, чисто и во јасно дефинирани наменски области. Било кои објекти кои не се користат, сервисни згради итн. треба да се одржуваат во добра состојба и без губре. Просторот во ширина од еден метар околу инкубаторската станица треба да биде чист за да се избегне наезда на глодачи. Фасадата на просториите треба да се одржува во добра состојба (т.е. без излупена боја или скршен малтер).

Подот треба да се одржува без губре и не треба да има застоена вода, дупки или отворени дренажни места (шапти) или базени. Покривите, влдабнатините и олуците треба да се одржуваат во добра состојба и да бидат ослободени од остатоци и плевел. Областите директно надвор од просториите треба да бидат без плевел, трева, губре или предмети што можат да предизвикаат населување на инсекти и/или други штетници и болести.

Влез во производството

Треба да се воспостави постапка за да се обезбедат добри хигиенски практики при влез и излез од сите области на производство (т.е. хигиенски дезбарјери, заштитна облека, прекривки и менување на обувки).

Заштитната облека треба да биде со различна боја на чистите (јајца) и валкани (пилиња) области.

Влезниот простор треба да содржи хигиенска дезбарјера за влез и излез на персоналот од областа на производство. Опрема за миење раце треба да биде обезбедена на сите влезни места до производствените области. Славините на чешмите во производствените области треба да бидат колена, стапало, рака или електронски управувани. Треба да се постават диспензери за хартија и корпи за фрлање на искористената хартија. Треба да се постават дезинфициенси за раце во форма

на раствор или течен сапун за миѐње раце без мирис на секое место за миѐње на рацете и треба јасно да се идентификуваат. Упатствата за миѐње раце треба да бидат објавени во непосредна близина на станиците за миѐње раце.

Внатрешност (енѐриер): Оѐшѐ

Сите цевки, изолација, електрични кабли и друго треба да бидат чисти, безбедни и правилно конструирани.

Протокол (распоред) на внатрешно чистење треба да биде во функција.

Работните површини треба да бидат во добра состојба, непропустливи за вода, трајни и лесни за чистење, одржување и дезинфекција. Работните површини треба да бидат изработени од мазни, неапсорбирачки материјали и инертни за храна, детергент и дезинфициенс во нормални услови за работа.

Целата опрема треба да биде поставена или инсталирана на начин што дозволува чистење околу.

Сите електрични приклучоци и кабли треба да бидат според одобрен стандард и да се задржат во структурата на просторијата.

За да се заштитат внатрешните сидови и да се спречи оштетување, треба да биде конструирана цврста бариера доволно голема за да се ограничи влијанието (на пример: колички на туркање). Лајсна треба да се користат во области каде што сидовите се спојуваат со таваните.

Целата метална опрема што се користи во областа на производство треба идеално да биде од не'рѓосувачки челик.

Кога се користат престилки, треба често да се чистат (на пример: во контејнери за миѐње конструирани да го минимизираат ризикот од вкрстено загадување).

Превата (кои идеално би биле целосно изработени од материјали кои не кородираат) треба да се одржуваат во чиста и уредна состојба и кога не се користат секогаш треба да се чуваат на страна од подот.

Внатрешни сидови

Сидните површини треба да бидат дизајнирани и конструирани да бидат издржливи, мазни, светло обоени, лесни за чистење и непропустливи за течности. Тие треба да се одржуваат во чиста состојба, без пајажина и земја, прашина итн. Премините треба да бидат мазни и непропустливи. Премините од сид до под треба да бидат запечатени и конструирани така што ќе можат лесно да се чистат. Гребените и прагови треба да бидат накосени и да се чисти од прашина, нечистотија или други разни предмети. Сидовите треба да бидат добро одржувани, на пример: без скршен малтер, без оштетени или плочки што недостасуваат, сите пукнатини на плочки запечатени или фуѓирани.

Таван и покрив

Таваните треба да бидат дизајнирани и конструирани да бидат со доволно висина, мазна, светло обоена, за да се спречи пролевање на честички и лесно да се чистат. Сите поврзувања треба да бидат запечатени и непропустливи. Таваните треба да се одржуваат во добра состојба, да бидат чисти и да бидат направени од материјали кои спречуваат кондензација. Доколку има простор во таванот треба да имаат пристап до празнината погоре за да овозможат чистење и преглед.

Гредите и цевките и другите структури треба да бидат чисти, без прашина, мувла, дамки од боја и друг материјал. Прозорци не се пожелни, но таму каде што ги има треба да бидат чисти и опремени со заштитна мрежа доколку се отворат.

Под

Подовите треба да бидат изработени од издржлив, нелизгав, водоотпорен материјал и да се одржуваат во добра состојба (т.е. без дупки или пукнатини). Подовите треба да се чуваат чисти и без акумулацијата на вода или остатоци, особено во аглите или во областите скриени со машини. Гумени душеци или пластични решетки, кога се користат, треба лесно да се отстрануваат и лесно да се чистат. Бетонските подови треба да се третираат со заптивната смеса за под за да се спречи прашина во просториите.

Дренажа (одводна мрежа)

Дренажата треба да биде таква што ќе го спречи ризикот од загадување. Застојот на базените со течност на подовите треба да се спречи со соодветен наклонување кон дренажните канали или со други техники на управување. Онаму каде што има дренажни канали кои преминуваат преку работни места на персонал и премини, тие треба да бидат заштитени со капаци или решетки кои се вадат за да се олесни чистењето. Дренажниот систем на лаборатории треба да биде дизајниран најпрво да излезе од зградата пред да се приклучи на другите системи за отпад. Кога шахтите или сифоните се присутни во просториите, тие треба да бидат двојно запечатени и заштитени за да се спречи претекување и мирис. Одводите треба да бидат конструирани на начин што ќе спречи мирис или влез на штетници во просториите (како на пример: со употреба на цевки за отпадоци и со капаци на решетка за одвод). Треба да се воспостави распоред за чистење на одводи со проверки на самото место за да се обезбеди постојана чистота.

Врати

Вратите и рамките на вратите треба да бидат изработени од издржлив непропустлив материјал, тие треба да бидат цврсто поставени и да бидат мазни, чисти, и лесни за одржување хигиена. Стаклото не треба да се користи во отворите на вратите во просториите за складирање или производство, наместо тоа, треба да се користи друг материјал отпорен на кршење. Сите надворешни врати и внатрешни врати (со исклучок на вратите за итни случаи) кои водат од области каде што не се произведува во производствени области, треба да се затвораат или да се проверуваат на друг начин за да се спречи навлегување од штетници.

Прозорци

Надворешните прозорци во производствените области треба да бидат најмалку два метра над земјата, да имаат заоблени рабови и, доколку се отворат, да бидат опремени со соодветни мрежи за заштита. Надворешните прозорци треба да бидат изработени од материјал кој е отпорен на кршење или, ако се направени од стакло/тврда пластика, да бидат ламинирани за да се спречи распарчувањето. Прозорците, рамките за прозорци и друго треба да бидат цврсто прицврстени, да се одржуваат во добра состојба, да немаат пукнатини, земја, дамки од боја што се лупи и друго и треба редовно да се чистат.

Осветлување

Осветлувањето во производствените области треба да биде дизајнирано да биде трајно фиксирано, лесно за чистење и треба да биде покриено со обвивка отпорна на кршење. Осветлувањето треба да биде соодветно во секое време за дадената работа и треба да биде од типот што не ја нарушува бојата кога одлуките за процесите се донесуваат врз основа на боја.

Екстракција и вентилација

Сифоните и шахтите од канализациите и олуците не смеат да се наоѓаат во објектот. Системите за вентилација треба да бидат дизајнирани и конструирани така што воздухот да не навлегува од загадени во чисти места. Целокупната опрема за вентилација треба да се сервисира и да се одржува чиста според препораките на производителот (а).

Материјали за чистење и складирање

Целата опрема за чистење и материјалите, хемикалиите и другите материји што можат да го загадат производот, треба да се чуваат на заклучено, сигурно место (идеално со соодветно заклучување) далеку од производството. За секоја хемикалија треба да биде достапен безбедносен лист. Треба да се обезбеди соодветна безбедност и заштитна облека, обувки и други апарати при ракување со вакви материји.

Електрични муволовки

Треба да се има програм со записи за инспекцијата на електричните муволовки за замена на ламбите во нив. Електричните муволовки треба да се лоцирани подалеку од делот за пакување на јајцата од опремата за пакување и операциите на пакување. Електричните муволовки не треба да се поставени блиску или над неспакувани производи (јајца или пилиња).

Забелешка: Треба да се земе предвид електричните муволовки да се лоцираат на места кои обезбедуваат правилна функција на истите и да се спречи евентуалната контаминација на производите од нив.

Управување со отпад

Контејнерите за употреба во објектите се важни елементи во управувањето со отпадот. Управувањето исто така треба да го поддржи концептите за „намалување/повторна употреба/ рециклирање“ во управувањето со сите отпадни материјали.

Треба да има документирана програма за управување и отстранување на целиот органски и неоргански отпаден материјал и треба да се добијат соодветни лиценци/дозволи кои се чуваат.

Инкубаторските станици треба да воспостават процедури за да се спречи отпадниот материјал да дојде во контакт со производот.

Распоредот за чистење треба да ги вклучува и сите области каде што има отпад.

Контејнерите за отпад треба да бидат јасно назначени и да се идентификува видот на отпад што треба да се фрли во нив. Контејнери за отпад треба да бидат достапни на соодветни локации.

Контејнерите треба да бидат покриени во секое време, освен додека се полнат и да се наоѓаат колку што е можно подалеку од „чистата“ област. Контејнерите треба да бидат поставени на бетонска површина за да се обезбеди дека нема истекување. Контејнерите треба да се празнат според пишан распоред, а доколку постои истекување, тоа треба веднаш да се исчисти.

Амбалажа која не се користи и други отпадоци треба да бидат поставени во обележани канти или контејнери за да не ја загрози хигиената на просториите и да не создаде живеалиште за штетници и глодачи.

Онаму каде што се отстранува вишок или несообразна (неквалитетна) добиточна храна инкубаторската станица треба да ги исполни регулаторните барања за отстранување.

Лична хигиена

*Инкубаторските станици да бидат свесни за нивната одговорност во управувањето со сите аспекти на хигиена на персоналот и да обезбедат усогласеност со специфичните барања на овој **Водич за ВЛ**. Секој што работи во одгледувачниците ќе биде свесен за важноста од одржување висок стандард на лична хигиена.*

Хигиена: Општо

Треба да се воспостави документиран план за хигиена и треба јасно да им се соопштува на сите вработени.

Треба да се воспостави документирана програма за обука на персоналот.

Записите за обука треба да бидат достапни за да се докаже дека сите оперативци (вработени) се обучени според Планот за хигиена.

Медицинска евиденција

Одгледувачниците треба да имаат воспоставена процедура за да се осигури дека ниту едно лице, кое веројатно може да биде носител или да страда од некоја болест, што може да се пренесе преку јајца или пилиња или има инфицирани рани, кожни инфекции или дијареја, нема да ракува со јајца или пилиња во кој било локалитет.

Постапката треба да обезбеди дека секое такво засегнато лице, кое веројатно ќе стапи во контакт со јајца или пилиња, веднаш ќе ја пријави болеста или симптомите, и ако е можно, нивните причини, до управителот на одгледувачницата или супервизорот.

За време на обуките, целиот персонал треба да биде запознаен со својата лична одговорност дека, кога земаат лекови кои имаат потенцијал да влијаат врз нивната способност да ги извршуваат своите должности, треба да го известат раководството.

Медицински прашалник за посетител/изведувач треба да пополни секое лице кое влегува во одгледувачницата.

Прва помош

Најмалку еден член на персоналот во чистите и во валканите области на објектот треба да биде обучен за процедурите на прва помош и треба да бидат достапни целосно опремени комплекти за прва помош за лекување на помали повреди.

Сите посекотини и изложена кожа треба да бидат целосно покриени по третманот со соодветен обоен водоотпорен ханзапласт, завој или друг материјал за покривање рани (по можност син). Тие треба да бидат издадени од компанијата и да се следат.

Лична хигиена

Рацете треба да се мијат со непарфимиран сапун веднаш по извршената нужда. Парфем/афтершејв не треба да се користи. Не се дозволени вештачки нокти, а ноктите треба да се чуваат кратки, чисти и нелакирани. Освен венчални прстени и мали обетки, не е дозволено да се носи накит во производствениот објект. Прстени или копчиња не смеат да бидат директно изложени на делови од телото.

Целата коса, вклучително и влакната на лицето, треба да се покриени за да се спречи контаминација на производот.

Сите посекотини и рани треба да бидат целосно покриени по третманот со обоен водоотпорен ханзапласт што го набавува компанијата.

Облека на персоналот и соблекувални

Целиот персонал (оперативци) кои работат во инкубаторската станица треба да има соодветна заштитна облека во боја, соодветна опрема за глава и обувки. Чиста соодветна заштитна облека треба да биде достапна во секое време и повторно да се издаде по потреба. Користената и некористената заштитна облека треба да се одделат за да се спречи контаминација.

Заштитната облека треба да се отстрани пред употребата на тоалети или кантини и не треба да се носи надвор.

Треба да се обезбедат простории (вклучително и индивидуални шкафчиња) за да се обезбеди одвојување на лична од заштитна облека. Треба да се воспостават посебни простории што овозможуваат хигиенско ракување со користената или загадена облека. Треба да се врши перење по распоред на целата заштитна облека.

Онаму каде што работната облека се пере на лице место, циклусот на перење треба да надминува 80° C.

Сите лица (вклучително и посетители/договорни работници/друг персонал) кои влегуваат во производствените области на инкубаторската станица треба да мијат раце и да носат заштитна облека. Известувањата за оваа цел треба да бидат објавени во соодветни области.

Објекти за вработени

Пушење, јадење и пиене треба да се дозволи само во одредени области и треба да има јасни знаци.

Сите објекти за персоналот (кантини, соблекувални, тоалети, простории за одмор) треба да бидат вклучени во санитарната програма и да се одржуваат во чиста состојба.

Сите тоалети, вклучително и канцелариските тоалети, треба да бидат чисти и соодветно проветрени, а тоалетите не треба да водат директно во чистите или нечисти места.

Треба да се обезбедат течни сапуни без мирис и течности за дезинфекција, поставени на сидови. Треба да се обезбедат диспензери за хартиени крпи и корпа за користени хартиени крпи во секоја област каде што е овозможено миење. Употребата на сушење со воздух не е дозволена во производствените области. Знаците треба да бидат јасно прикажани во сите области на тоалетот што укажуваат дека рацете треба да се мијат по употребата на објектите. Знаците треба да упатуваат како правилно да се мијат рацете.

Еколошки п̄реп̄ман и п̄реп̄ман на ош̄падни води

Секој план за третман на отпадни води, доколку е присутен, треба да се работи во согласност со соодветните лиценци. Исфрлувањето на отпадните води треба да се изврши во согласност со соодветните лиценци.

Секција 6:

Критериум за одржливост

Одржливо̀о земјоделство во Платформата за иницијатива за одржливо земјоделство е дефинирано како „ефикасно производство на безбедни, висококвалитетни земјоделски производи, на начин што ја штити и подобрува животната околина, социјалните и економските услови на земјоделците, нивните вработени и локалните заедници, а иришоа го заштитува и здравјето и благосостојбата на сите видови кои се одгледуваат на фармата”.

Критериумите содржани во деловите за одгледувањето и експлоатацијата на родителските јаџа, инкубаторската станица (изведувањето на еднодневните бројлерски пилиња) и голењето на бројлерите се дизајнирани да обезбедат најдобри практики во одгледувањето, изведувањето и производството на пилешко месо. Овие критериуми иако се специфично групирани според следливост, безбедност на храната, хигиена, здравје, безбедност, благосостојба и друго имаат сеопфатна важност за одржливоста, како што е дефинирано.

Одгледување на родителски јаџа: Индикатори за (запис) бележење (по турнус):

1. Празен период – празен објект (во денови).
2. Вкупен влез за време на ТНР: хемикалии, енергија (греење и вентилација), вода и др.
3. Количества (во тежина), вид и извор на легло што се користи за време на турнусот
4. Број на еднодневни пилиња.
5. Морталитет (Стапка на смртност) %.
6. Број на набавени јарки.
7. Просечна тежина на еднодневните пилиња (во инкубаторската станица и на фармата каде што се однесени).
8. Просече дневен прираст на телесната тежина во периодот на одгледување.
9. Возраста на јарки на крајот од одгледувањето.
10. Храната (различните смески) што се обезбедува за време на турнусот.
11. Употреба на хемикалии за хигиена преку целиот турнус.
12. Користени ветеринарни лекови.
13. Период на чување на ѓубрето, метод на расфрлање и примена.
14. Произведено количество ѓубре.
15. Потрошена вода.
16. Потрошувачка на енергија (вентилација, осветлување и греење), за време на периодот на одгледување (евиденција на тип на користен извор на топлина: на пр. нафта, гас, електрична енергија итн.).
17. Тежина на женки и машки при трансфер во објект за експлоатација.

Период на несење: Индикаџори за бележење (џо јаџо):

1. Празен период – празен објект (во денови)
2. Вкупен влез за време на ТНР: хемикалии, греење, вода итн.
3. Количество (во тежина), вид и извор на простирка што се користи за време на турнусот.
4. Број и просечна тежина на поставените јарки и петли.
5. Обезбедена добиточна храна (различните смески) за време на животот на едно јато.
6. Употреба на хемикалии за хигиена
7. Севкупна употреба на ветеринарни лекови и родентициди (тип на производ и количина).
8. Зачувано ѓубре, период на чување, датуми на расфрлање и начини на примена.
9. Севкупно производство на јајца за инкубација на ден и/или недела во текот на целиот живот на јатото (табела за производство на јајца).
10. % класа Б јајца.
11. Употреба на вода неделно.
12. Стапка на смртност.
13. Просечна тежина и број на амортизирани несилки кокошки (што не несаат) во текот на експлоатацијата (шкартирање) и на крај на експлоатацијата (турнусот).
14. Потрошувачка на енергија (вентилација и греење).
15. Податоци за закрани амортизираните кокошки/петли (возраст при колење, оддалеченост до кланицата, вкупна тежина на труп).
16. Количества (тежина) на произведено ѓубре.

Производџво на бројлери: Индикаџори за бележење (џо џурнус):

1. Празен период кога објектот е празен (во денови).
2. Вкупен влез за време на ТНР: хемикалии, греење, вода итн..
3. Количество (во тежина), вид и извор на простирка што се користи за време на турнусот.
4. Број и просечна тежина на птици доставени до кланицата/погонот за преработка.
5. Обезбедена добиточна храна (различните смески) за време на турнусот.
6. Употреба на хемикалии за хигиена.
7. Севкупна употреба на родентициди (количества и марка) во текот на животот на јатото
8. Севкупна употреба на ветеринарни лекови (видот на производот и количеството) за време на турнусот
9. Количество произведено ѓубре и/или собрано, заедно со датумите на расфрлање и методите на примена.
10. Севкупна смртност во % на ден, неделно и во текот на целиот турнус.
11. Употреба на вода неделно.
12. Просечна тежина по број на испратени птици во кланицата.
13. Потрошувачка на енергија (вентилација и греење).
14. Количества (тежина) на произведено ѓубре.

Одгледување на бројлери во слободен исцуси (free range): Мерки што треба да се земат предвид

1. Евиденција на времето на птиците поминато отворено.
2. Спроведување на тестирање на почвата за рН вредност, Р & К за да се осигури дека балансот на рН вредноста и плодноста на земјата во просторот се одржуваат на оптимално ниво.
3. Следење на теренските услови за да се намали ерозијата на почвата, оголувањето, тампонирање или истекување на патиштата на водата.
4. Онаму каде што е можно, вклучување на детелина во тревните површини за да се помогне во фиксацијата на азотот (N).

Сити учесници на фармата: Мерки што треба да се земат предвид (во важност):

1. Добивање и разбирање на ажурирани технички информации во врска со претпријатието преку добивање земјоделски публикации, членство во земјоделски сојуз, учество во формална група за дискусии, присуство на настани од интерес за земјоделство, присуство на состаноци за информации за здравјето на животни, посетеност на кооперативни советодавни состаноци итн.
Воспоставете и одржувајте пристап до квалификувани советници.
2. Спроведување на постојана ревизија на работењето на единицата со цел да се идентификуваат можности за подобрување (на пример: учество во иницијативи во индустријата) и сместување на идните случувања во соработка со квалификуван советник.
3. Учествувајте во постојната шема(шеми) за развој и заштита на животната средина.
4. Проценка и преземање дејствија со цел осигурување дека постојните живеалишта во рамките на границите на фармата се одржуваат и подобруваат одговорно т.е. области што не се нарушени од секојдневните земјоделски практики, како што се шумски предели, долини, области за чистење, жива ограда, полиња, бари, водотеци и ровови). Додадете или отстранете ги купите од кртови кога е потребно и размислете за садење дрвја.
5. Прегледајте ја потрошувачката на вода и развијте процедури за минимизирање на употребата на вода. Идентификувајте ги и следете ги потенцијалните извори на загуба на вода (примери може да вклучуваат цевки за водоснабдување, како и потенцијални истекувања од чешми, места за пиење и млазници). Соберете дождовница за употреба во дворот или за миење на објектите (но само кога се третираат со одобрена хемикалија).
6. Идентификувајте ги начините на кои фармата/инкубаторските станици и/или персоналот придонесуваат за локалната заедница.
7. Прегледајте ги опциите за греење и размислете за користење на поефикасни системи за греење. Прегледајте ги системите за вентилација и разгледајте мерки за враќање на топлината од процесот на вентилација. Спроведете проценка на потрошувачката на енергија на опрема (на пример: мотори), инсталации (на пример: системи за греење) и згради. Развијте други енергетски ефикасни мерки или стратегии.

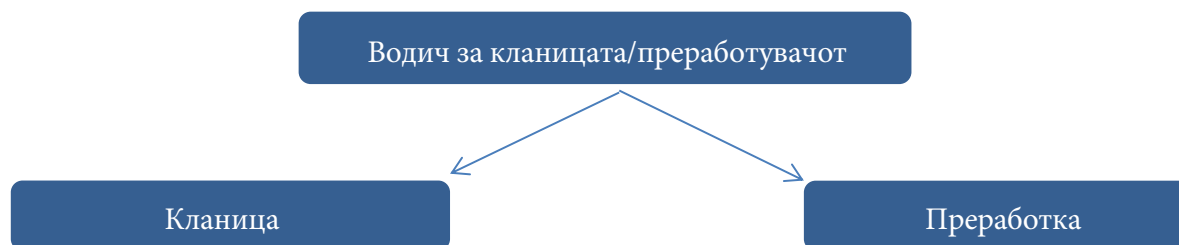
Инкубаторска станица: Месечни записи што треба да се зачуваат:

1. Употреба на електрична енергија во процесот на ведење пилиња и останати поврзани работи (на пример: греење, ракување, лабораториска работа, ладење, осветлување).
2. Употреба на гориво за возила при собирање и испорака.

3. Направена километража при собирање и испорака.
4. Горива користени за греење.
5. Количество на јајца (кг и број) добиено за изведување.
6. Количество јајца за инкубација (кг и број)/број на изведени пилиња.
7. Количества на јајца продадени за храна (класа Б) (кршење).
8. Количини и видови на пакување (кг) што се користат во пакувањето на еднодневните пилиња (кога е применливо).
9. Отфрлени количества и видови на амбалажа (кг).
 - Како отпад (кога пакувањето е поинаку неупотребливо).
 - Рециклирано (кога амбалажата не се користи повторно од инкубаторските станици).
10. Вид на пакување и извор на следниов начин:
 - Видови на амбалажа што се користат во инкубаторските станици.
 - Амбалажа од одржливи извори.
 - Колкав % од пакувањата доаѓа од одржливи извори?
11. Количеството на потрошувачката на вода.
12. Просек на отпадни води COD и BOD, само за процесот на ведење.
13. Количество и вид на ладилен гас што се користи за замена или надополнување (само за ладни простории).

Дел 2:

Колење и преработка на пилешко месо



Слика 3: Преработка на пилешко месо

Ве молиме забележете: Овој **Водич за вредносен ланец (ВЛ)** на бројлери вклучува значителни критериуми за осигурување на квалитет и одржливост што може да се користат подоцна за создавање посебен, самостоен документ.

Барања за преработувачот/кланицата

Барањата за преработувачот/кланицата вклучуваат преработувачот на пилешкото месо да работи во партнерство со доставувачот на производители на бројлери (со бројлерските фарми или нивни претставник, но и со останатите оператори вклучени во ланецот – родителски фарми, инкубаторски станици) со цел да се обезбедат најдобри практики во производството и преработката на пилешкото месо. Примарните цели на овој **Водич** се:

- Да се утврдат барањата за најдобри практики при колење и преработка на пилешко месо;
- Да се обезбеди унифициран механизам за водење записи (документација) и мониторинг (следење) на преработката на пилешко месо со цел да се постигне континуирано подобрување на водичот;
- Да се поддржи маркетингот на квалитетно македонско пилешко месо и производи од пилешко месо.

Пилешката кланица/преработувач треба да разбере дека одговорностите наведени во **Водичот** за одгледување бројлери, како што е претходно наведено, се однесуваат првенствено на лицето кое управува со објектот/објектите за одгледување на бројлери, т.е. производителите/одгледувачот. Сепак, преработувачот исто така може да посака да биде одговорен во однос на некои специфични барања, на пример: потекло на едnodневните пилиња, обезбедување на добиточна храна и одлучување кога бројлерите треба да бидат заклани и сл. За сите такви барања, преработувачот треба да соработува со производителите за да обезбеди усогласеност.

Месо од живина

Дефиниции за производи од месо/производи од месо (месни-пилешки производи), наведени во овој водич ги содржат следниве дефиниции во ЕУ/МК законодавството:

- **Содржина на месо:** онаму каде што се користи „содржина на месо“ на етикетата, значи месо поврзано со скелетот и дијафрагмата (според ЕС 101:2001);
- **Месо:** во законодавството значи јадливи делови на животните/птиците, вклучително и крв и јадливи внатрешни органи (изнутрици) (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.1) **Закон за безбедност на храна**³.
- **Свежо месо:** значи месо кое не поминало процес на преработка и презервирање (зачувување), освен разладување, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо што е вакуумирано или спакувано (завиткано) во контролирана атмосфера (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.10) **Закон за безбедност на храна.**

Забелешка: За месото од живина да се квалификува како свежо месо, регулативата предвидува дека не се користеле температури ≤ -2 °C пред продажбата.

- **Преработки од месо:** значи преработено свежо месо, вклучително и месо, сведено на делови од трупот (фрагменти), на кое има додадено сол, зачини или адитиви или што е подложено на недоволни процеси за да се модифицира внатрешната структура на мускулното влакно на месото и со тоа да се отстранат карактеристиките на свежото месо (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.15) **Закон за безбедност на храна.**
- **Мелено месо:** значи обескостено месо, кое било мелено во големина на честички, (фрагменти) и содржи помалку од 1 % сол (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.13) **Закон за безбедност на храна.**
- **Обескостено иситнето месо:** значи обескостено месо во која големината на честички е намалена на друг начин освен мелење;
- **Јадливи внатрешни органи:** Јадливите внатрешни органи (изнутрици) значи свежо месо кое не припаѓа на трупот, вклучувајќи ги и внатрешните органи и крв (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.11) **Закон за безбедност на храна;**
- **Механички одвоено месо:** или „МОМ“ означува производ добиен со отстранување на месо од месни коски по откостување или од трупови од живина, со употреба на механички средства што резултираат во загуба или модификација на структурата на мускулните влакна (според ЕС 853:2004, Annex 1, 1.14) **Закон за безбедност на храна.**

Предујредувачки забелешки

Иако се направени сите напори да се обезбеди точноста на овој водич, ФАО не може да прифати никаква одговорност за грешки или пропусти.

ФАО не е одговорна за каква било загуба, потенцијална загуба или проценета загуба на заработката (од преработувачите) што произлегува од почитување на кој било критериум во овој водич или во однос на последиците од непочитување на критичните или другите законски услови.

Сите референци за легислативата во текстот на овој водич се дадени на „изменета“ основа.

Забелешка: Текстот што се појавува во „затемнето“ означува критериуми кои ако се прекршат можат да предизвикаат проблеми поврзани со безбедноста на храната или благосостојбата на животните, веднаш или подоцна во ланецот на вредности. Исто така, тоа укажува на услов за регулирање на храна или благосостојба на животните.

³ **Закон за безбедност на храната** (Official Gazette of RM. no. 157/10; 53/11; 1/12; 164/13; 187/13; 43/14; 72/15; 84/15; 129/15; 213/15; 39/16; 64/18;).

Политики и регистрација

Политиките (квалитет, управување со безбедноста на храната, хигиена, алерген, здравје и безбедност) треба да бидат одобрени од страна на високото раководство и видливо прикажани во просториите. Целиот персонал треба да биде свесен за овие правила.

Осигурете се дека овие политики се разменуваат, комуницираат, разбираат и имплементираат од сите вработени. Осигурете се дека овие политики редовно се ревидираат за соодветност и ефективност.

Раководството за преработка треба да има документација што покажува дека е регистрирана кај надлежните органи.

Квалитет

Преработувачите треба да имаат политика на квалитет, која вклучува посветеност кон целите на важечкиот водич и да ги почитуваат сите тековни регулаторни и барања од потрошувачите.

Осигурете се дека политиката за квалитет вклучува заложба за континуирано подобрување и обезбедување соодветни информации, обука, ресурси и опрема за сите вработени.

Менаџирање на безбедноста на храна

Преработувачите треба да имаат политика за управување со безбедноста на храната која вклучува обврска да ги почитуваат сите регулаторни и клиентски барања за тековната безбедност на храната.

Политика за хигиена

Раководството треба да има политика за хигиена, која вклучува политики во врска со посетителите и изведувачите.

Политика за алергени

Онаму каде што се користат алергени во постројката, преработувачот треба да има алергентска политика што се однесува минимум на следново:

Политиката треба да дефинира како се контролираат ризиците поврзани со употреба на алергени (вклучувајќи детали за сите процеси, процесни влезови и производи што можат да бидат засегнати).

Политиката треба да ги дефинира контролите што треба да се спроведат за да се спречи потенцијално заемно загадување на другите влезни процеси и производи во сите области. Персоналот што доаѓа во контакт со алергена храна треба да биде обучен за ракување и сегрегација на овој вид храна.

Здравје и безбедност

Преработувачите треба да имаат политика за здравје и безбедност и да можат да докажат дека оваа политика им била соопштена на сите присутни (вработените, изведувачите, посетителите итн.).

Етичко работење

Преработувачите треба да имаат документирано етичко работење и трговски политики и документирани политики за вработување (постојани и привремени), минимални плати, услови за работа, работно време, еднакви можности, дискриминација, решавање на дисциплински прашања итн. Преработувачите треба да можат да докажат дека овие правила им биле соопштени на сите вработени.

Изјави за социјална и политичка за квалитет

Преработувачите треба да имаат социјални и политики за квалитет кои вклучуваат посветеност кон целите на **Водичот** и да ги исполнуваат сите тековни социјални, регулаторни и барања на клиентите.

Социјалните и политиките за квалитет треба да бидат одобрени од високото раководство и да бидат видливо прикажани во просториите (пример во [Анекс 18 - Благосостојба на работното место](#)).

Сите вработени треба да бидат свесни за локацијата на социјалните и политиките за квалитет.

Социјалните и политиките за квалитет треба да вклучуваат заложба за континуирано подобрување, безбедност на работното место и обезбедување на соодветни информации, обука и опрема за сите вработени.

Социјалните и политиките за квалитет треба да бидат комуницирани, разбрани и имплементирани од целиот персонал и вработените.

Социјалните и политиките за квалитет треба редовно да се прегледуваат за соодветност и ефективност.

Организација

Треба да биде достапен организациски графикон (органограм) што ги покажува индивидуалните одговорности и структурата на известување на компанијата.

Заложбата на високото раководство за ефикасно спроведување на барањата на овој **Водич** треба јасно да се покаже и да комуницира.

Одговорностите на клучниот персонал треба да бидат документираны, особено во областите на социјалното, хигиенско, ДПП (Добра производствена практика), здравствено и безбедносно планирање и планирање на вонредни состојби.

Раководството треба да биде во можност да демонстрира соодветно ниво на техничка поддршка со соодветни квалификации и други ресурси за ефикасно спроведување на водичот.

Раководството треба да дефинира луѓе одговорни за:

- Обезбедување усогласеност со регулаторните барања и усогласеност со барањата на овој **Водич**,
- Управување со неусогласени производи,
- Управување со корективно и превентивно дејствување,
- Социјални прашања (кои идеално би биле независни од производната функција).

Раководството треба да го дефинира лицето (лицата) одговорни за обезбедување на усогласеност со барањата за хигиена и треба да воспостави прифатлив систем за да докаже дека се исполнети барањата.

Раководството треба да се осигури дека има доволно персонал да покрие и за периоди во кои отсуствува клучниот персонал.

Податоци за обука на персоналот кој ги врши клучните работи и функции треба да се чуваат и документираат.

Раководство

Одговорности на раководството

Посветеноста на високото раководство за ефикасно спроведување на барањата на овој водич треба јасно да се покаже и да се соопштува на целиот персонал.

Раководството треба да е во можност да покаже дека постои соодветно ниво на техничка поддршка со соодветни квалификации и други ресурси за ефикасно спроведување на водичот.

Треба да се води шема на организација што ја покажува структурата на известување. Одговорностите на клучниот персонал треба да бидат документирани.

Раководството треба да ги дефинира лицето (лицата) со одговорност за:

- Управување со безбедност на храна (кои идеално би биле независни од производната функција).
- Контрола на квалитет.
- Управување со несоодветни производи.
- Управување со корективно и превентивно дејствување.
- Внатрешна ревизија.
- Обука.

Забелешка: Погледнете ги и барањата подолу во делот претставник на раководството.

Кланичарот/Преработувачот треба да го идентификува раководниот и надзорниот персонал одговорен за идентификација, сегрегација и следливост на обезбеден квалитет на производот.

Кланичарот/Преработувачот треба да воспостави прифатлив систем за управување со кој ќе докаже дека се исполнети сите барања од овој **Водич**.

Треба да се воспостави документиран план што ќе обезбеди континуитет на снабдувањето во непланирани настани.

Треба да се воспостави документиран систем кој гарантира дека непланираните отсуства на клучните вработени се соодветно управувани за да не влијаат на квалитетот или безбедноста на производот.

Кога производот се пакува според договор за друга организација или е спакуван од друга организација во име на кланичарот/преработувачот, раководството треба да покаже дека сите контроли наведени во овој **Водич**, се набљудуваат и потврдуваат.

Претставник на раководството

Кланичарот/Преработувачот треба официјално на писмено да го идентификува претставникот на раководството кој, без оглед на другите одговорности, ќе има оперативна одговорност да обезбеди исполнување на барањата од овој **Водич**.

Преглед на раководството

Раководството, вклучувајќи го и високото раководство, треба да се состане најмалку еднаш годишно со јасно дефинирана агенда за:

- Да го прегледа целосниот систем на квалитет за можностите за подобрувања;
- Да се осигури дека сите аспекти на системот за квалитет, како што е наведено во овој **Водич**, остануваат соодветни и ефективни и дека превентивните или корективните активности се назначени, документирани и спроведени;
- Да ги прегледа сите податоци за системот за квалитет (вклучително и перформансите околу целите и задачите за ревизија на претходното раководство, податоци од ревизорски извештаи, корективни и превентивни активности, обука, поплаки од клиенти, истражувања за задоволството на клиентите, контрола на квалитетот, процеси и несообразност, клучни индикатори за ефикасност, итн.) за проверка на соодветноста и ефективноста на сите системи за квалитет;
- Поставување цели за подобрување на квалитетот и клучните индикатори за успешност за следната година;
- Воспоставување и доделување одговорност за спроведување на потребните активности за подобрување во одредено време.

Записниците од оваа средба треба да се задржат во документацијата.

Систем за квалитет

Документација за квалитетот

Системот за квалитет треба да се состои од документација која дава детален одговор на преработувачот во врска со секое барање од овој **Водич** и вклучува или референцира кон поврзани оперативни документи, процедури и планови.

Документацијата на системот за квалитет (како што се процедурите, упатствата за работа, спецификациите и сл.) треба да биде достапна така што секој вработен јасно би ја разбрал својата улога и одговорностите во работењето.

План за контрола на квалитетот (ПКК)

Преработувачите треба да ги документираат (на пример со дијаграм за движење на производствените линии) сите чекори на секој процес од внес до испраќањето на финалниот производ.

Преработувачот треба да има документирани процедури кои ги опфаќаат сите фази на подготовка и преработка на сите производи (вклучително колење, сечење, обескостување, завиткување/пакување, мерење, обележување, откривање метали, лекувања, саламура итн.) кои дефинираат

како се управува со секој процес со цел обезбедување квалитет и безбедност на прехранбениот производ во текот на целиот процес.

Постапките треба да бидат поддржани со документација (на пример: упатства за работа) што дефинира како се спроведува секоја фаза од секој процес и опремата што треба да се користи во секоја фаза.

За секој процес, документацијата треба да го содржи следново:

- Детален опис на секој од чекорите на постапката, вклучувајќи ги и оние чекори каде што е можна повторна работа.
- Контролни мерки применливи за секој чекор во процесот.
- Одговорноста и фреквенцијата на набљудување на секој чекор (кога е соодветно) во процесот.
- Тестовите/проверките што треба да се извршат за да се потврди дека границите за секој чекор не се надминати.
- Корективно дејство што треба да се преземе доколку се појави несообразност на кој било чекор.
- Идентификација на одговорностите, процедурите и записите што се применуваат за секој чекор во процесот.

Планот за контрола на квалитет (ПКК) треба да се провери минимум на годишно ниво или кога и да се спроведе промена што може да влијае на процесот. Податоците треба да се следат и трендовите да се анализираат за да може да се преземат и документираат соодветни превентивни или корективни активности.

Треба да се обезбедат докази за да се докаже дека ПКК е активно поддржан од повисокото раководство.

Одржливост на производите (времетраење на употреба на производите)

Треба да се обезбеди документирана постапка и распоред за тестот на рок на траење, што ги зема предвид предвидливите услови за обработка, складирање и употреба за сите производи и резултатите да се чуваат.

Контрола на документите и податоците

Забелешка: Се препорачува да се усвојат барањата за контрола на документи и податоци, како што е наведено во ISO 9001: 2008 или ISO 22000: 2005.

Сите електронски или хартиени документи и податоци (вклучително и релевантна надворешна документација како што е овој водич, клиентска и регулаторна документација) заснована на барањата на овој водич треба да бидат управувани и контролирани како дел од Системот за управување на квалитетот. Минимално, преработувачот треба да обезбеди:

- Главен список на документи и процедури кои го идентификуваат статусот на тековните ревизии.
- Само тековните изданија на документите да бидат достапни за употреба.
- Авторизација на сите документи.
- Ефективна постапка за издавање на нови документи или за изменување и дополнување на постојните документи или отстранување на застарените документи.

- Ефективна контрола и идентификација на применливи документи од надворешно потекло.
- Ревизија и потпис на податоците од овластено лице.
- Осигурување на управувањето со податоците со цел да се достапни и зачувани во случај на потреба од нив или се зачувани во случај на нивно несакано губење.

Овој водич подлежи на контролата на документи и во случај на измени, преработувачот е должен да се осигури дека водичот е адекватно ажуриран.

Треба да се изврши контрола на процесот за правење на нови етикети, издавање етикети во производство, отстранување на неискористените етикети и инволвираниот персонал треба да е обучен за контрола на етикетите во компанијата и соодветната легислатива за етикетање.

Записи

Сите записи наведени во овој водич треба да бидат ажурирани постојано и доколку е потребно треба да бидат достапни за преглед. Сите записи треба да бидат контролирани (на пример: со потпишување и датирање) и треба да се чуваат на сигурно и лесно достапно место минимум три години, освен ако не е поинаку утврдено со закон (на пример за СРМ или категорија 1 отпад) и сите корекции треба да бидат претходно овластени. Сите записи треба да бидат разгледани и копотишани/овластени според распоред од одговорното лице во областа или тимот, како што е утврдено со одговорноста за управување во овој водич. Записите треба да бидат достапни најмалку од минатата година и треба да бидат целосни и без празнини, освен ако не постои валидно објаснување.

Планови за подобрување

Преработувачите треба да извршат анализа на тековните и идните потреби на пазарот, вклучително и оние со регулаторна природа. (Забелешка: Ова може да се вклучи во ревизијата на раководството).

Осигурете се дека раководството и клучниот оперативен персонал добиле проценка за алатките и техниките за севкупното управување со квалитетот/континуирано подобрување.

Референтни информации

Осигурете се дека се одржуваат ажурирани информации за сите случувања што се релевантни за функционирањето на овој водич. Осигурете дека се одржува список со сите тековни релевантни регулаторни документи што ги дефинираат регулативите за преработувачите, со цел лесна употреба и референтност.

Обука

Преработувачите треба да вршат преглед најмалку на годишно ниво за да ги идентификуваат потребите за обука на целиот персонал и да ја потврдат ефективностa на дадената обука. Треба да биде достапен документиран распоред за обуки. Сите лица што доаѓаат во контакт со храна (вклучително и персонал за одржување) треба да бидат обучени пред да започнат со работа и

треба да добиваат постојана обука за хигиена на храна според документиран распоред. Персоналот кој работи или следи која било контролна точка (QA/CCP/PRP), исто така треба да добие обука за примена на HACCP принципите и безбедност на храната според документиран распоред. Преработувачите треба да обезбедат обука за процесите на следливост и усогласување, по потреба на клучниот персонал вклучен во овие процеси. Записите од сите тие обуки треба да се чуваат. Записите од обуките треба да содржат:

- Детали за посетуваната обука;
- Докази за компетентноста на обучувачот (т.е. присуство на официјална програма за обука, со екстерно овластување како тренер);
- Докази за ефективноста на обуката.
- Забелешка: Барањата за обука се утврдени и во други делови од водичот.

Предуслови за хигиена и њосџайки засновани на HACCP

Регулативата предвидува сите преработувачи да се придржуваат до ЕС 178: 2002, ЕС 852: 2004 и ЕС853: 2004/Закон за безбедност на храна, кои, меѓу другото, прецизираат дека сите оператори (бизниси) со храна треба да спроведат систем за квалитет заснован на принципите HACCP. Преработувачите може да консултираат други стандарди (вклучувајќи ISO 22000: 2005 кој предлага 12-чекорски пристап) и упатства од индустрија во развојот на нивните системи засновани на HACCP.

Покрај тоа, сите преработувачи се должни да покажат усогласеност со Регулативата на Комисијата ЕС 2073: 2005, Правилникот (Службен весник на РМ бр. 100/13, 145/14, 37/17 и 173/18), па сè до микробиолошките критериуми за прехранбените производи на микробиолошко тестирање⁴. Ова вклучува услов да се има континуум на задоволителни резултати во текот на пропишаниот период.

Генералии

Преработувачот треба да има план за управување со безбедноста на храната (FSM) заснован на принципите HACCP, што покажува како се осигурува безбедност на производот/процесите преку контрола и превенција.

Планот за управување со безбедноста на храна треба да биде развиен од тим кој има најмалку еден член кој има добиено формална обука за принципите на HACCP и сите состаноци на тимот треба да бидат документирани.

Планот за управување со безбедноста на храна треба да биде координиран и да го надополнува планот за контрола на квалитетот и треба да се изменува и дополнува кога ќе се случи значителна промена во кој било од процесите.

Предусловна програма (PRP)

Треба да биде достапна документација што покажува дека се соодветно адресирани суштинските предуслови за средина во која се работи со храна за сите аспекти, вклучително и следниве:

- i. Градежништво и распоред, вклучувајќи зони (физичко одделување на активности за да се спречи потенцијална контаминација на храна);

⁴ Правилник за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храната (Службен весник на РСМ. бр. 100/13, 145/14, 37/17 и 173/18)

- ii. Постројки и опрема, вклучувајќи инсталација, пуштање во работа, чистење и тековно одржување и превентивно одржување;
- iii. Распоред и организација на работниот простор и просториите за вработените;
- iv. Услуги вклучувајќи електрика, вода (вклучувајќи мраз и пареа), вентилација, воздух и други комунални услуги;
- v. Ракување со отпад и канализација;
- vi. Управување и контрола на купени/добиеени материјали;
- vii. Спечување на вкрстена контаминација преку влезни процеси, производи, контактни површини, опрема;
- viii. Чистење и санирање на опрема и постројки;
- ix. Контрола на штетници;
- x. Лична хигиена;
- xi. Складирање, дистрибуција и транспорт.

План за управување со безбедност на храна

Целосен опис на секој произведен производ треба да биде достапен (на пример: на документ со податоци за производот), што ги вклучува следниве информации:

- i. Состав;
- ii. Потекло на состојките/влезните суровини;
- iii. Физичка или хемиска структура (на пример: активност на вода, рН-вредност итн.);
- iv. Третман и преработка (на пример: греење, замрзнување, посолување);
- v. Пакување (на пример: модифицирана атмосфера, вакуум);
- vi. Услови за складирање и дистрибуција (на пр. со наведени температури);
- vii. Карактеристики на зачувување;
- viii. Трајност и рок на траење, упатства за употреба и наменета употреба.

Треба да се изврши анализа на опасности што вклучува детална идентификација и опис на опасностите на храната (хемиски, микробиолошки и физички/страни тела) што може да се појават на секој чекор од постапката и ризиците што тие ги претставуваат.

Контролните точки/чекори за кои се смета дека се критични контролни точки (CCP) или предусловни контролни точки (PRP) треба да бидат идентификувани во планот за управување со безбедноста на храна (FSM). Ограничувањата што треба да бидат исполнети за да се обезбеди контрола на секоја CCP/PRP точка треба да бидат јасно утврдени. Треба да се воспостави процес за набљудување на секоја CCP/PRP точка, кој ќе содржи одговорност, методологија и фреквенција за да се обезбеди одржување на контролата. Треба да се дефинира корективната акција што би се преземала во случај на појава за непридржување на која било CCP/PRP точка. Планот за управување со безбедноста на храна (FSM) треба да се проверува/тестира минимум на годишно ниво за да се потврди дека тој останува ефикасен за процесите. Како дел од овој процес на верификација/тестирање (врз основа на критериумите утврдени во регулативата ЕС 2073/2005 Книга на правила за микробиолошки критериуми за прехранбени производи за микробиолошки тестирања), треба да бидат достапни и разгледани микробиолошките податоци. Процесот на верификација треба да биде документиран и закажан, а треба да биде доделена и одговорност за неговото спроведување. Распоредот за процесот на верификација/тестирање треба да се заснова на утврдените ризици и микробиолошката историја на производот. Планот за управување со безбедноста на храна (FSM) треба активно да биде поддржуван од високото раководство.

Внатрешна ревизија

Преработувачите треба да воспостават документирани процедури за закажување, планирање и спроведување на внатрешни ревизии за да ја потврдат внатрешната усогласеност со барањата на водичот и ефикасноста на системот за квалитет, записите и процедурите.

Сите корективни и превентивни активности дефинирани во овие ревизии треба да бидат распределени и да се следат сè додека не се завршат во рамки на датумите за нивно завршување. Евиденцијата на ваквите ревизии треба да биде достапна за увид. Внатрешните ревизори треба да бидат обучени за потребите на водичот.

Внатрешните ревизори треба да бидат независни од активноста што се ревидира и треба да имаат добиено формална ревизорска обука.

Управување со работните процеси

Барања за договор на клиентите

Производен и преработувачки план (дизајн) и развој

Кланичарите/Преработувачите треба да можат да докажат дека релевантни регулаторни и клиентски барања кои вклучуваат НАССР принципи се земени предвид при формулацијата и дизајнирањето на новите производи и преработки.

Список на клиенти и спецификации

Кланичарите/Преработувачите треба да одржуваат ажуриран список на сите клиенти на кои им се доставува производ.

Кланичарите/Преработувачите треба да можат да докажат дека барањата на клиентот (вклучително и спецификации, податоци за перформанси, итн.) се исполнети.

Треба да се одржува и да биде достапна тековна документирана спецификација за секој производ доставен до секој клиент. Сите такви спецификации треба да бидат потпишани од обете страни. Треба да има постапка со која ќе се осигури ревизија на договорите (формални или неформални обврски за набавка на производи или договор за продажба или друг договор) со цел утврдување дека сите барања, вклучително и документацијата, можат да бидат исполнети пред прифаќањето.

Влезови

Генерално

Кланичарите/Преработувачите треба да одржуваат список на доставувачи кои се одобрени за снабдување на влезни сировини или услуги што можат да влијаат на квалитетот или безбедноста на производот. Треба да се воспостави постапка за одобрување на доставувачите пред да се набават влезните сировини што се вклучени во или стапуваат во контакт со производот, преработката треба да вклучува соодветна проценка на ризикот и да дефинираат соодветни контроли. Сите одобрени списоци на доставувачи треба да бидат прегледани во дефинирани интервали за да се

одржи точноста на информациите и овој преглед треба да вклучува анализа за проценка на ризик. Сите влезни преработки што можат да влијаат на квалитетот или безбедноста на производот треба да бидат проверени и одобрени пред употреба и да се зачува записник за овие одобренија. Потребни се документирани проверки за хигиената и состојбата на возилото за испорака, вклучувајќи го следново:

- Интегритет за пакување и состојба на палетата;
- Отсуство на наезда на штетници;
- Кодирање на датум, лот/серија;
- Температура, рН-вредност, други внатрешно определени мерења;
- Инспекции на влезните суровини кои покажуваат усогласеност со договорената спецификација, што треба да содржи стандарди за квалитет, прифатливи во индустријата;
- Статус на обезбедување на квалитет и документација што го утврдува тоа.

Складирањето на сите влезни преработки и другите материјали што можат да влијаат врз квалитетот на производот или безбедноста, треба да се управува на начин што ќе обезбеди нивна континуирана спремност за намената. Сите влезни и други материјали треба да се чуваат (на лице место или надвор од локацијата) и да се користат на начин што спречува хемиска, физичка или микробиолошка контаминација на производот.

Коскени и обескостени месни набавки

При набавки на коскено и обескостено месо од кокошка за преработка во фабриката, се применуваат следниве барања:

Сите пратки од месо или други преработки треба да бидат испитани за испорака и да се евидентираат записи што ќе покажат:

- Усогласеност со писмена спецификација;
- Ослободеност од видлива контаминација или туѓи тела;
- Заштита од оштетување и вкрстено загадување;
- Усогласеност со температурите на ладилникот.

Вода/Пареа/Мраз

Целата вода, пареа или мраз (што можат да стапат во контакт со храната) треба да бидат пивки. Преработувачот треба да има воспоставена процедура за да потврди дека водата испорачана во фабриката ги исполнува регулаторните физичко-хемиски параметри.

Примерок од вода треба да се тестира најмалку еднаш месечно (за усогласеност со микробиолошките параметри, како што е утврдено подолу, а исто така утврдено и преку проценка на ризик) и резултатите да се чуваат. Примероците треба да бидат земени од повеќе места од страна на обучен персонал.

Најмалку, водата треба да ги исполнува следниве микробиолошки критериуми:

- E.coli 0/100 ml (ISO метод 9308-1 или еквивалентно);
- Ентерококи 0/100 ml (ISO метод 7899-2 или еквивалентно).

Доколку не се исполнат овие барања треба да се преземат корективни мерки и доколку е потребно треба да се искористи усогласено алтернативно снабдување. Оригиналното снабдување може повторно да се користи кога ќе се покаже дека е во согласност.

Во случај кога изворот на вода се менува во секое време новиот извор треба да се тестира за усогласеност и да се одобри пред употреба. Онаму каде што снабдувањето со вода е од бунар(и), бунарот/бунарите) треба да биде обезбеден и површината околу бунарот/бунарите да се одржува за да се спречи загадување на водата. Не е дозволена вода за пиење во постројката, освен кога се користат специјални цевки за пивка вода, така што цевките за вода што не се за пиење јасно се разликуваат од оние со пивка вода со цел да се спречи ненамерната нивна употреба како вода за пиење.

Кога се инсталирани хемиски системи за третман на вода (на пример: хлор, хлор диоксид, итн.), системот за дозирање треба да вклучува алармен уред и треба да биде способен за третман на водата според спецификациите на производителот во однос на концентрацијата и времето на контакт. Ефикасноста на третманот треба да се демонстрира преку евиденција за мерењата на хемикалиите за хемиски третман на третираната вода најмалку еднаш дневно или како што е утврдено преку проценката на ризик.

Онаму каде што се користат алтернативни системи за дезинфекција (на пример: УВ-третман, озонација, филтрација на мембрана, итн.), тие треба да бидат дизајнирани така што операторите можат лесно да утврдат дека тие работат ефикасно, а ефикасноста на системот за третман треба да се покаже преку евиденција за мерењата на вода најмалку еднаш дневно или како што е утврдено преку проценката на ризик. Треба да има мапа или цртеж на системот за дистрибуција на вода, што го покажува изворот, складирањето, дистрибуцијата на топло и ладно во постројката и локацијата на точките за земање мостри. Треба да се воспостави програма за да спречи создавањето органски материи во резервоарите; фреквенцијата на чистење треба да се заснова врз проценка на ризикот и да се евидентира. Резервоарите за вода треба да бидат покриени. Резервоарите за складирање треба да бидат во согласност со следниве спецификации:

- Произведено од инертен материјал;
- Опфатени и опремени со отвор за инспекција;
- Влез на вода на врвот на резервоарот (за да се спречи нарушување на таложето);
- Излез на вода на дното на резервоарот;
- Опремени со вентили за затворање.

Детергенти, материјали за санирање и пакување

Преработувачот треба да има датотеки со тековни сертификати за соодветноста за употреба (во преработката на месо), за сите амбалажи/материјали за пакување што може да стапат во контакт со храна, вклучувајќи сапуни, детергенти, мастила за обележување, лубриканти и материјали за пакување/амбалажи, кутии, итн. Документацијата треба да биде достапна за да се докаже дека сите материјали за пакување/амбалажи кои доаѓаат во контакт со храната се во согласност со релевантните регулативи на ЕУ. Сите такви материјали и хемикалии треба да се чуваат на начин што ќе овозможи контрола на нивната употреба. Сите вакви материјали треба да бидат проверени при испорака за да се обезбеди нивната соодветност за употреба во постројката (правилно обележување, интегритет на пакувањето, точна спецификација, итн.). Треба да биде достапна документација што покажува дека материјалите што се користат во пакувањето/завиткувањето (наменети да стапат во контакт со храна) може да се следат во сите фази на производство.

Пошврди за живошнине и шрансшоршош

Треба да бидат достапни записи за да се докаже дека бил направен релевантен мониторинг на фармата (на пример: тестирање за салмонела) при креирањето на распоредот на процесите на колење.

Транспорт на птици

Кланичарите/Преработувачите треба да одржуваат список на одобрени превозници на живи птици (кои не спаѓаат во сопствен превоз на производителот) заедно со релевантни податоци (вклучувајќи лиценци/регистрации/одобренија итн.).

Преработувачите треба да извршат увид во сите транспортни возила, користејќи список за проверка.

Треба да се води евиденција за секоја испорака на животни/птици за колење во фабриката, што покажува минимум:

- Број на регистрација на камион за испорака;
- Име на превозникот и/или возачот;
- Број на птици при испораката;
- Идентификација на птиците во испорака (регистарски број/име на адреса на одгледувачот/адреса) вклучувајќи и други релевантни информации за категорија, возраст, итн. што се всушност основа на барањата за етикетање или за исполнување на спецификациите на клиентот;
- Време на собирање и испорака;
- Информации за испорака што ќе овозможат следење на животните, птиците до почетните фарми.

Треба да бидат обезбедени објекти за чистење и дезинфекција за транспортот на животни (возилото, транспортните кафези и другата опрема) на лице место и треба да се следи користењето на објектот од страна на превозниците за да се осигури дека ова се спроведува пред напуштање на локацијата; објектот треба да содржи соодветно лоцирана, јасно утврдена предодредена област за миене возила, со соодветно снабдување со вода, снабдување со одобрено средство за дезинфекција и соодветен начин за примена на средствата за дезинфекција.

Потврди за птици

Сите испораки на птици треба да бидат проверени за чистота пред колењето и, кога е потребно, да бидат преземени соодветни корективни активности во согласност со политиката на чистота на преработувачот.

Треба да се изврши документирана проверка на сите дојдени птици во согласност со QCP и FSM планот (види погоре).

Како дел од процесот за прием на птици, треба да биде достапен и комплетиран информативен документ за ланецот на храна.

Преработувачите треба да имаат воспоставена документирана и ефективна програма за тестирање на остатоци што е во согласност со барањата на Националната програма за мониторинг на остатоци (вклучително и откривање на хемотерапевтици) што е осмислено во соработка со Службениот ветеринар и вклучено во плановите за контрола на квалитетот/FSM и сето ова да се евидентира.

Преработувачот треба да води евиденција за случаите на птици во незадоволителна состојба, како што е наведено подолу и на овие случаи треба да им се посвети внимание и од официјалниот ветеринар и од засегнатите производители, со цел да се преземат корективни активности. Незадоволителната состојба на животните го вклучува следново:

- Физички неспремни за патување; фрактури или други очигледни значајни повреди; тешка осакатеност, лежечки птици;
- За живина: повреди, изгореници на скочните зглобови, дерматитис на стапала, отоци (плускавци) на градите, висока смртност, други проблеми со безбедност на храна или благосостојба на животните (овие треба да бидат доставени назад до производителот на пилешко месо, како дел од нивните резимиња).

Кланичарите/Преработувачите треба да обезбедат соодветни капацитети за спроведување на инспекција пред колењето.

Благосостојба на животните

Општи одредби за благосостојба при колење

Преработувачите кои вршат колење треба да имаат барем еден формално обучен службеник за заштита на животните одговорен за обезбедување на одржувањето на стандарди за благосостојба на животните.

Просторот за истовар и чување на живината пред колење треба да биде вклучен во програмата за чистење на кланицата/погонот за преработка.

Кланичарите/Преработувачите треба да ги исполнуваат барањата на регулативата што се однесува на заштитата на животните при колење, т.е. (ЕК) бр. 1099/2009, кој стапи на сила на 1 јануари 2013 година Закон за заштита и благосостојба на животните (Службен весник на РМ бр. 149/14 ; 149/15; 53/16).

Преработувачите треба да се осигурат дека лицата кои вршат одредени активности за колење имаат тековна лиценца/дозвола/сертификат за компетентност за оваа активност.

Општи генералии за благосостојбата на птиците и престојот во просторите за истовар

Персоналот за колење и престој на животните треба да биде во можност да демонстрира компетентност и сочувство во постапувањето со животните и да се преземат мерки за да се избегне стресот, вклучувајќи физички или аудитивен стрес на животните. Треба да се преземат ефективни мерки за да се осигури дека хигиенската состојба на животните и нивната кожа (вклучувајќи ги и нивните пердуви) се заштитени додека се сместени во објектот. Треба да биде достапен запис за да се докаже дека соодветна обука за ракување со животни им била обезбедена на сите вработени лица од квалификуван/обучен службеник за заштита на животните. Леглата и областите за внесување живина треба да бидат вклучени во програмата за чистење на садови и санитарни услови. Членови

на персоналот со дефинирана одговорност за управување/работење со леглата треба да бидат на располагање за да го надгледуваат растоварувањето и последователниот премин на птици преку леглото до точката на зашметување и колење.

Просторот за истовар треба да биде покриен за да се обезбеди заштита на животните/птиците од несоодветни временски услови и соодветно да се вентилира. Забелешка: Простор за истовар на отворено не е дозволено со овој водич.

Сидовите и подовите треба да бидат конструирани од материјал кој лесно се одржува, без остри рабови што можат да предизвикаат повреда, а подовите треба да се одржуваат во состојба да не се лизгави.

Сите канализации треба да бидат безбедно покриени со решетки за да спречат повреди на животни или членови на персоналот. Осветлувањето треба да биде достапно за преглед на погодни места, но птиците не треба да бидат изложени на постојана вештачка светлина со силен интензитет.

Благосостојба на живина/благосостојба во транспорт и во просторијата за истовар

Треба да се одржи документација што покажува дека тимовите за собирање се надгледувани од страна на обучен оператор за благосостојба на животните и дека персоналот на тимот за собирање е обучен за следново:

- Правилни техники за собирање;
- Прифатливи густини за птиците во транспортните кафези при транспорт, релевантни за временските услови и големината на птиците;
- Заштита на птици од несоодветни временски услови, прекумерна топлина или претерано ладно време во транзит, или додека се чека ветеринарна инспекција да пристигне во објектот за колење/погон за преработка.

Процес на колење на живина

Внес на живина

Внесот на птици треба да биде (на пример: преку правење на серии, идентификација на лотот, серијата, итн.) на начин што дозволува серијата да се следи во текот на целиот процес на колење. Птиците треба да бидат грижливо истоварени на мирен сталожен начин. Птиците треба да бидат визуелно проверени за смртност, општа состојба и за да се потврди дека се забележани и евидентирани барањата за благосостојба на птиците при собирање: исклучоците треба да се забележат и да се пријават до производителите и надлежните органи. Само птици кои биле проверени и ја поминале инспекцијата пред колење (*ante-mortem*), можат да бидат обработени за колење и за ова треба да се зачуваат доказите. Птиците треба да се одржуваат во простории со слаб интензитет или сино осветлување пред закачувањето. Закачувањето на живината на линијата за колење треба да се спроведе така што ќе се намали стресот кај птиците. Треба да се спроведе постапка со цел спречување помали птици да бидат поставени на линијата.

Најмногу две тури на собирање, товарање и носење во кланица треба да се одвиваат во кој било производствен објект за време на еден циклус на гоеење.

Зашеметување на живината

Птиците во постзашеметена фаза треба да се следат на постојана основа за знаци на заживување/освестување и во таков случај да се спроведат корективни дејства.

Треба да се воспостави документирана процедура која ги утврдува дејствијата што треба да се преземат во случај интервалот помеѓу закачување и зашеметување да надмине 3 минути (на пример во случај на дефект на линија).

По закачувањето и пред зашеметување, птиците треба да се одржуваат во околина со низок интензитет или сино осветлување. Сите птици треба да бидат зашеметени со зашеметувачка методологија, одобрена од надлежен орган.

Колење/Евисцерација на живина

Опремата за колење треба да се следи, одржува и управува со цел да се осигури дека колењето е ефикасно и спроведено со цел да се минимизира стресот кај птиците. Опремата за кубење и евисцерација треба да се следи, одржува и управува со цел да се намали загадувањето на труповите. Ефективноста на колењето треба да се следи преку визуелна инспекција, која вклучува проверки за знаци на заживување на птиците и пропуштени засекувања на линијата на крвавење. Треба да се следи системот за попарување/кубење (дефетерација, обеспердување) за да се обезбеди ефикасно кубење и да се осигури дека загаденоста на трупот е минимизирана (преку на пример: температура на водата, приспособување на опремата за обеспердување - скубење на пердувите и сл.). Телата треба да бидат проверени за квалитет (вклучително и храна во бапките), загадување со фекалии, ефективност на евисцерацијата, оштетување на машината и фаќачот и овие информации треба да бидат доставени до релевантните страни.

Забелешка: Ритуалното (Халал и Кошар) колење на живина е опишано во законот за благосостојба и заштита на животните и во Правилникот за начинот на постапување со животните во време на колење (Службен весник на РМ бр. 163/2010)

ве молиме, повикајте се на:

[www.europarl.europa.eu/RegData/bibliotheque/briefing/2012/120375/LDM_BRI\(2012\)120375_REV2_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/bibliotheque/briefing/2012/120375/LDM_BRI(2012)120375_REV2_EN.pdf)

Режими на разладување

Ладилниците треба да имаат функционални системи за ладење што обезбедуваат рамномерен проток на воздухот, а треба да се одржуваат записи што докажуваат дека температурите се одржуваат по потреба. Употребениот процес на ладење треба да биде во согласност со спецификациите на преработувачот и/или на клиентите. Трупот треба да достигне 7° C или помалку (на пример: во месото во длабината на трупот до коската). Труповите треба да се ладат на начин што ќе обезбеди отсуство на прекурадување на ладењето или интервали на затоплување и треба да се чуваат белешки за исполнувањето на утврдените потрошувачки барања за ладењето/рН-вредноста. Ладењето на пилешкото месо треба да се изврши според документиран план и на начин што го минимизира ризикот за безбедност на храна или барањата за квалитет.

Сечење и обескостување

Труповите што влегуваат во салата за обескостување треба да имаат температура на месото (мускулна температура) во длабоките делови од трупот од 4° C, освен ако не постои алтернативна документирана постапка договорена со надлежниот орган.

Треба да има документирана постапка за следниве активности и да се евидентираат записи кои ќе покажат дека се извршени проверки за следниве параметри:

- Визуелна проверка на производот што влегува во салата за обескостување за да се потврди отсуството на контаминација, правилно обележување;
- Ефективно отстранување на етикетите на трупот;
- Визуелна проверка на состојбата на масите, врвовите на масите, садовите за опрема за пренесување и механичката опрема за обескостување.

Податоците треба да покажат дека е воспоставен процес на кодирање на серии што гарантира дека, кога производот е произведен според водичот. Активноста за обескостување треба да се изврши на хигиенски начин за да се минимизира загаденоста на производот, треба да се заснова на документираните процедури и треба да биде во согласност со документираните спецификации било да се тие внатрешни или од клиентот. Треба да има документирана постапка за работа и одржување на машините за вакуум-пакувања и резервоари за потопување и соодветна помошна опрема. Записите за спроведени проверки треба да покажат дека:

- Инспекција на идентификација и преработка на истекувачите пред пакувањето во кутии;
- Точноста на следливост до лентата за картони;
- Точност на товарот, вклучително и измените што се потребни при промена на доставувачот на пакување;
- Усогласеност со барањата за етикета за пакување.

Посебни барања за производи од месо со годдена вредност

Мелена, храна од месо и преработена храна

Овие барања не се вклучени во овој водич. Доколку во подоцнежната фаза треба да се развие одржлив стандард за обезбедување на квалитет, овие барања треба да се додадат во однос на ограничената содржина на месо и правила за лого.

Увид и шесирање

Општо

Кланичарите/Преработувачите треба да ги документаат процедурите што се користат за сите увиди и тестирања, прикажани детално во планот за контрола на квалитетот/опасноста и да водат евиденција за податоците од тестот. Кланичарите/Преработувачите треба да извршат тестирање што ги исполнува минималните барања за производот утврдени во [Анекс 19 – Тестирање на финалните производи](#). Онаму каде преработувачот работи лабораториски, треба да се покаже компетентноста на лабораторискиот персонал (на пример преку евиденција за обука, сертификати, кружни тестови, итн.). Треба да се покаже соодветноста, ефективноста и точноста на методите за тестирање (на пример со референцирање на индустриските норми или други стандардни методологии за тестирање и со валидација на лабораториски тестови).

Кога тестирањето (на месо и производи од месо) на регулаторните параметри е на располагање, преработувачот треба да користи одобрени лаборатории (каде што е одредено од надлежен орган) кои исто така се независно акредитирани во ISO 17025 за специфичниот параметар.

Осигурете се дека доколку тестирањето од нерегулаторна природа (на пример клиентски одредено) е делегирано на трето лице, се користат лаборатории што се ISO 17025 акредитирани за специфичниот тест.

Сите системи за мерење треба да бидат во согласност со регулаторните барања во однос на точноста. Податоците од другите тестови (како што се микробиолошките резултати кога се достапни) треба да се анализираат за трендовите и да укажуваат на соодветно корективно дејство.

Бактериолошко тестирање

Земањето мостри и тестирање треба да се направи во согласност со препознатливи и признати методи.

Податоците од микробиолошките тестови треба да покажат усогласеност со параметрите, како што е пропишано во регулативата ЕЗ/2073/2005/Книга на правила за микробиолошки критериуми за храна за микробиолошки тестирања. Во случај да се надминат нивоата, кланичарите/ преработувачите треба да преземат ефективно корективно дејство. Ако се извршат бактериолошки тестови во растителната лабораторија, лабораторискиот персонал треба да биде соодветно квалификуван и компетентен за микробиолошки методи, а опремата за тестирање треба да биде соодветна.

Тестирање на резидуи (остатоци)

Кланичарот/Преработувачот треба да има програма за тестирање на остатоци и да закаже распоред за птиците од јата што ги исполнуваат условите, во согласност со Националната програма за мониторинг на резидуи/остатоци. Доказите кои покажуваат дека оваа програма е во функција и е ефективна, треба да се зачуваат.

Кланичарот/Преработувачот треба да може да докаже дека во случај кога трупот не го исполнил тестот за остатоци, преземени се соодветни активности побарани од официјалниот ветеринар. Кога клиентите бараат специфични тестови за остатоци, тие треба да бидат документирани и резултатите да се одржуваат.

Забелешка: Тестирањето на микробиолошките нивоа на производи користејќи го методот на броење на аеробни колонии (АСС) или вкупно броење на микроорганизми (ТVC) е прикажано во ЕЗ/2073/2005/Книга на правила за микробиолошки критериуми за прехранбени производи на микробиолошки тестирања.

Пуштање во промет на финалниот производ

Сите производи треба да бидат проверени и пуштени на испраќање според документирана постапка за увид (вклучително и какви било специфични тестови што ги бараат клиентите). Сите производи што ги објавува преработувачот треба да бидат придружени со статус на документ/ потврда за испраќање.

Откривање на метал

Освен ако не е поинаку договорено (и кога дозволува големината), сите производи што произлегуваат од сечење или понатамошна обработка треба да се пренесат преку метален детектор и да се одржува евиденција за дефекти. Корективната акција што произлегува од неуспехите треба да биде целосно документирана. Металните детектори треба да бидат поставени за оптимална чувствителност на производот во согласност со барањата и да вклучуваат аларм за означување на присуство на метали (обоен, необоен, не'рѓосувачки челик). Треба да се воспостави распоред за тестирање на ефективност на системот за откривање метали и треба да се документа постапката за корективно дејствување за да се справи со дефектите на опремата за откривање метали.

Позитивно пуштање во промет

Персоналот со одговорност и овластување за одобрување и пуштање на финалниот производ треба да биде идентификуван во постапката и документацијата за одобрување/пуштање во промет. Овој увид треба да осигури дека сите производи:

- Немаат видливо загадување пред испраќањето,
- Ги исполнуваат внатрешните и барањата на клиентите за квалитет и безбедност,
- За сите производи, увидот треба да обезбеди целосна усогласеност со прописите за означување.

Сите производи треба да бидат позитивно пуштени врз основа на физички преглед и резултати од тест и/или кога лабораториски резултати сè уште не се достапни, засновано врз историјата на усогласеност. Треба да бидат достапни записи за да се докаже дека, пред да се обескостат труповите или да се испратат, тие биле проверени според списокот за проверка што вклучува минимум: температурата на трупот (врз основа на примерокот) да е 4° С или помалку.

Треба да бидат достапни записи кои ќе докажат дека, пред испраќање, сите производи вклучително и вакуумирани производи (делови со зглобови со коска и обескостени производи) биле проверени според план што вклучува минимум:

- Отворите за вакуумски пакети се херметички затворени, таму кај што е применливо;
- Дека картоните и фиоките, кога се користат, се неоштетени;
- Дека производ бил пројден преку метален детектор.

Идентификација на производот/следливост, йорамнување и ошйовикување

Кодови за производство

Како што е пропишано во:

- Правилник за условите за пуштање во промет на живина и јајца за инкубација (Службен весник на Р.М. 18/2014).
- Правилник за обележување на храната (Службен весник на Р.М. 54/2002).
- Правилник за етикетање и идентификација на месо од живина и нивни дефиниции во однос на складиштето кое било користено (Службен весник на Р.М. 35/2011.)

Идентификација и следливост

Кланичарите/Преработувачите треба да воспостават документирана процедура за идентификација на производот и следливост/систем за следливост. Постапката/системот треба да дозволи целосна следливост во сите фази на сите процеси и по должината на ланецот на снабдување од одгледувањето на бројлери до потрошувачот.

Производот што се продава на пазарот треба да биде јасно обележан со кодови за идентификација на кланичарот/преработувачот и за следливост. Воспоставениот систем на следливост треба да дозволи да се изврши порамнување што јасно покажува дека само производ што потекнува од македонски производител на бројлери, обработен од македонски преработувач, бил продаден како македонски одобрен производ. Системот за следливост исто така треба да дозволи да се изврши порамнување што јасно ќе покаже дека производот што не е произведен или потекнува од одобрено место/кланица/преработувач, бил спречен да се вметне во производи што се продаваат како одобрени македонски.

Таму каде што побарувањата за производите се направени на етикетата на производот, треба да биде достапен документиран доказ за деталите на побарувањето (на пр. вид/генетска провиниенс, намалена сол, извор на фарма) и одобрување од МЗШВ за доброволно обележување. Доказите треба да бидат разгледувани на годишно ниво и да се документираат.

Порамнување

Порамнувањето треба да се спроведе и да се стави на располагање, вклучувајќи податоци за следново:

- Почетни резерви;
- Детални набавки и сметки по предмет, доставувач и датум;
- Резерви што се користи во процесите на производство (земајќи ги предвид приносите и отпадот);
- Продажба по ставка и по клиент (за квалитетен производ);
- Завршни резерви.

Системот за кодирање, користен за идентификација на статусот на производот учесник, треба да биде јасно документиран при сите фази на процесот.

Повлекување на производот

Кланичарите/Преработувачите треба да документираат и да воспостават ефикасна постапка за повлекување производи. Постапката за повлекување треба да содржи одредба за првично контактирање со регулаторните тела (АХВ, МЗШВ, итн.) пред да се започне отповикување на производи поврзани со безбедноста на храна. Потребна е документација за да се докаже дека постапката за повлекување се тестира на годишно ниво заради ефикасност.

Ракување, складирање, џушпање во џромеш и џрансџорџ

Кланичарите/Преработувачите треба да можат да докажат дека температурата на производот во сите фази на ладењето е загарантирана со што безбедноста и квалитетот на храната не е загрошена. Следната табела ги прикажува целните температури за складирање, ракување и транспорт

на квалификувани производи, но кланичарот/преработувачот може да донесе други целни температури засновани врз основа на документирана проценка на ризик, барање специфицирано од клиентот или во договор со официјален ветеринар:

Потребна температура на завршниот производ (производ) °C

Разладено месо со коска	0 до 4°C
Ладно вакуумско пакување/ MAP месо	0 до 2°C
Изнутрици	0 до 2°C
Замрзнато месо	< -18°C сите меса
Мелено месо	< 2°C
Разладени состојки на храна	-1 до 4°C
Одмрзнување храна	< 10°C

Просторијата за ракување/Барања за температура на просторот °C

Поставките на просториите за обработка на производството - Температура на околината <12°C и е способна за одржување на производот на одредена температура.

Потребна температура за испраќање/транспорт (возило) °C

Поставки за температура на транспорт:

Ладна < 4°C

Поставки за температура на транспорт:

Замрзната: < -18°C

Забелешка: дефиницијата на свежо месо од живина во регулативите предвидува дека не се користени температури од $\leq -2^\circ \text{C}$ пред продажбата.

Сите температурно контролирани подрачја (вклучително и изнајмени простории за складирање) треба постојано да се следат (и да се поставени аларми) и да има постојан запис на температурите што покажува дека опремата/објектот ги задоволуваат температурите на складирање. Треба да има постапка за следење и снимање температура на производот во овие области. Треба да има постапка за дефинирање и документирање на корективните активности преземени за решавање на несообразностите на температурата забележани или снимени од овие системи за снимање.

Складирање

Производот наменет за реклама во рамки на одредена шема, треба да биде јасно идентификуван во складирањето (на пр. со сегрегација, прецизно етикетање, итн.) и парчињата/серијата на производите не треба да се мешаат со друг несигурен производ (на пр. да не стојат на палети, итн.). Сите производи (вклучително и производите во изработка, состојките, производи за пакување, итн.) треба да се чуваат на начин да се заштити од оштетување или загадување.

Пуштање во промет и транспорт

Забелешка: Одговорноста на кланичарот/преработувачот и транспортерот е да обезбедат дека ланецот на ладење се одржува за време на товарот и транспортот (вклучително и во изнајмени простории за складирање) и е соодветен за производот.

Треба да има постапка за проверка на производи на испраќање за да се потврди усогласеноста со овој водич и со барањата на клиентите. Проверките треба да го содржат следново, врз основа на примерок:

- Интегритет за пакувањето и состојба на палета;
- Кодирање на датум, кодирање на група/серија, употреба на лого и/или други барања за етикета;
- Температура и други специфицирани мерења (вклучително и тежина/тара);
- Усогласеност со спецификациите на клиентот.

Сите транспортни возила треба да бидат проверени пред товарање со цел да се осигури дека се чисти, немаат нијанси на какви било мириси, водоотпорни и неоштетени; дека пломбите на вратите и каналите за циркулација на воздухот се недопрени; и дека единицата за ладење работи правилно. Контејнерите треба да бидат проверени за да се осигурат дека тие се претходно заладени пред товарање. Треба да се одржат записи за да се демонстрира ефективност на контролата на температурата соодветна на производот во сите фази за време на транзитот. Треба да се воспостави план за вонредни состојби за да се справи со дефект на ладењето при испорака.

Контрола на неусогласен производ

Треба да има документирана постапка што гарантира дека производот/материјалот во која било фаза што не одговара на барањата, е спречен од ненамерна употреба или пуштање во употреба. Постапката треба да обезбеди јасна идентификација, соодветна сегрегација и финална диспозиција на производот што не се приспособува и треба да се чуваат записи, кои вклучуваат детали за количествата кои се вклучени во таквата диспозиција. Кога ќе се појави неусогласен производ што бара да се запре процесот, процесот може да се продолжи само кога тоа е овластено од одговорно лице. Инциденти со потенцијал да предизвикаат опасност од безбедност на храната (на пример: неуспех на системот за откривање метали) треба да се евидентираат и да се пријават писмено до одговорното лице. Диспозицијата треба да се спроведува само на начин што дозволува целосна можност за следливост и треба да биде овластен само од лицето/лицата претходно наведени. Диспозицијата може да вклучи:

- Преработка за да се исполнат спецификациите/барањата на клиентот (на пр. со поткастрување);
- Прифаќање со или без преработка со договорена концесија од клиентот;
- Што се однесува до (вклучително и кога е потребно да се пренесат) за алтернативна употреба на која е целосно во согласност (т.е. така што целосно ги исполнува алтернативните спецификации);
- Одбивање и уништување.

Осигурете се дека во случај на дефект на контролата врз основа на квалитетот или врз основа на НАССР, веднаш се спроведува преглед на релевантните процедури и се преземаат соодветни корективни активности.

Внатрешни ревизии

Преработувачите треба да воспостават документирани процедури за закажување, планирање и спроведување на внатрешни ревизии за да ја потврдат внатрешната усогласеност со барањата на водичот и ефикасноста на системот за квалитет, записите и процедурите. Ова треба да биде поопшто за сите барања од овој дел од **Водичот** барем на годишно ниво.

(Забелешка: видете одговорност за известување за критични неусогласености во одговорноста на управувањето погоре). Сите корективни и превентивни активности дефинирани во овие ревизии треба да бидат распределени и проследени преку системот за корективно/превентивно дејствување сè додека не се завршат заклучно со датумите на завршување.

Евиденцијата на ваквите ревизии треба да биде достапна за преглед. Внатрешните ревизори треба да се обучени според барањата на Стандардот. Осигурете се дека внатрешните ревизори се независни од активноста што се ревидира и имаат добиено формална обука за ревизорски вештини.

Контрола на инспекција, мерна и опрема за мерење

Треба да се води регистар на целата инспекција, мерна и тест опрема што вклучува:

- идентитет/локација
- опсег на работа на опремата и опсегот на употреба
- тековна употреба/намена на опремата
- толеранција на опрема и потребна точност
- фреквенција на калибрација и одговорност
- метод за калибрација или референца
- оперативно проверување (на пр. почетни проверки за функционалност) за да се обезбеди постојана точност.

Треба да се одржат евиденциите за сите калибрации извршени со следливост на националните стандарди.

Кога ќе се утврди дека уредот не е калибриран, треба да се изврши и евидентира проценка на валидноста на претходните резултати од инспекцијата, веројатните влијанија и соодветните корективни и превентивни активности.

Корективни и превентивни активности и поплаки од клиентите

Корективни и превентивни активности

Треба да има документирани и ефективни процедури за управување со корективните и превентивните активности. Корективните и превентивните активности е потребно да се следат и соодветно да се идентификуваат нивните приоритети (на пр. преку дефинирани временски термини за завршување).

Поплаки од клиенти

Преработувачите треба да воспостават ефикасна постапка за проценка и постапување со поплаки од клиенти, вклучително и оние со регулаторна природа. Постапките треба јасно да ги прикажат одговорностите за евидентирање, следење и затворање на поплаки во врска со подносителот на жалбата.

Дневникот за жалби и поврзаната кореспонденција треба да се одржуваат и да бидат достапни за преглед. Кога поплаките на клиентите се однесуваат на проблем со безбедноста на храната и тоа го потврдува преработувачот, треба да биде известен официјален ветеринар.

Општи услови

Објект и простории

Безбедност на локацијата и посетители

Кланичарите/Преработувачите треба да обезбедат одржување на безбедноста на локалитетот за да се спречи можна контаминација на производите. Управувањето треба да ги документира условите за посетителите и изведувачите со цел да се минимизира ризикот за производите.

Тек на процеси и движење

Со цел да се спречи загадување на производот, потребно е да се организира текот на процеси и движење во објектот. Лабораторијата не треба да биде поврзана директно со областите за обработка и треба да се контролира пристапот до лабораторијата. Осигурете се дека лабораториите се лоцирани и работат за да се спречи загадување на производот.

Проверка на објекти

Потребно е да се документира програма за проверка на ефективност на мерките потребни според овој **Водич** (сите делови), како и да се регистрираат сите закажани проверки.

Чистење и санитација

Преработувачите треба да документираат и спроведат сеопфатна програма за чистење и санитација на постројки, објекти и опрема (вклучувајќи опрема за обработка). Оваа програма треба да ги опфати сите површини кои имаат контакт со храна, внатрешноста и надворешноста на објектот, вклучувајќи минимум: сидови, подови, прозорци, цевки, машини, опрема (на пр. ножеви, стерилизатори, послужавници) површини за контакт со храна (на пример: транспортери), објекти, и помошни структури, вклучително и канали за вентилација, продавници и комори.

Преработувачите треба да усвојат пристап „чисти како што пристапуваш“ во текот на целата операција и треба да ги документираат, следат и снимаат активностите за чистење и јасно да ги дефинираат методите на чистење и санирање, одговорниот персонал, честотата со која се чисти секоја ставка или група на производи, како и користените материјали. Назначено лице треба да

ја потврди ефективноста на чистењето пред да дозволи да започне процесот на производство во области каде што производот се ракува или пакува.

Онаму каде што чистењето го извршува подизведувач, треба да има договор со целосна спецификација за чистење. Потребно е да се одржуваат записи што ја потврдуваат ефективноста на програмата за чистење (како што се микробно бришење или тестови за брза хигиена).

Контрола на штетници (пестници)

Кланичарите/Преработувачите треба да спроведат документирана програма за контрола на штетници и сите материјали кои се користат како мамка треба да бидат овластени од производителот како што е соодветно за одредена употреба. Треба да се спроведе годишен преглед на програмата за да се утврди нејзината соодветност и ефективност. Онаму каде што резервите на мамки се складираат на лице место, просторот треба да се чува заклучен и материјалите за мамка да се одделат во просторот за да не се загрозат другите материјали. Сите станици за мамки и електронските уреди за уништување на муви треба да бидат обезбедени, нумерирани и јасно означени на мапа на локалитетот. Инспекциите за контрола на штетници треба да бидат направени и регистрирани (минимум 8 посети годишно) од независен изведувач.

Сите отвори за проветрување и местата за довод на воздух (вклучувајќи прозорци, врати, тавани, итн.) во областите каде што се ракува со производите треба да бидат покриени со 1,2-милиметарски панели/мрежи за да се спречи влез на штетници.

Треба да има систем за мамки на повеќе нивоа, како што се:

- Прва линија на одбрана: периметар со точки на мамка во интервали од 6-8 m долж целиот периметар
- Втора линија на одбрана: низ надворешниот ѕид на фабриката
- Трета линија на одбрана: внатрешно - кога постои ризик од влез на глодачи.

Потребно е да има програма и евиденција за инспекција на уредите за електронско уништување на муви (Електрични муволовки - ЕМЛ) и за замена на лесните цевки.

Уредите за ЕМЛ треба да се наоѓаат подалеку од местата за преработка на храна и опрема за пакување или операции на пакување.

Уредите за ЕМЛ не смеат да се наоѓаат близу или над изложените области за подготовка на месо или храна.

Сите области во просторот треба да се управуваат така што ќе се минимизира појавата на ѓубришта/живеалишта за штетници.

Одржување

Треба да се документира и спроведе програма за превентивно одржување за основните објекти и опрема што влијаат на квалитетот/безбедноста на производот. Распоредите и процедурите за одржување кои ги опишуваат потребните проверки за одржување треба да бидат документирани. Целиот персонал за внатрешно одржување треба да добие обука за хигиена. Целиот персонал за надворешно одржување треба да биде запознаен со регулативите за хигиена на компанијата пред да започне со работа. Процедурите за одржување треба да ги наведат преземените мерки на претпазливост за да се обезбеди дека производот не е загаден на кој било начин од страна на активноста за одржување без оглед дали е спроведена од сопствен или договорен персонал (на пр.

отстранување на остатоци, чистење и проветрување на област за производство по одржување). Треба да се води евиденција за активности за одржување.

Треба да има постапка за одобрување на опрема за повторна употреба по завршувањето на одржувањето.

Потребно е да се имплементира систем за одговорност за користените алати и за делови што се отстрануваат при одржување.

Хиџиена на живојната средина

Кршливи објекти

Дрвени конструкции, палети и други материјали за конструкција не се дозволени во која било област за производство на храна, односно таму каде што производот е отворен/непакуван. Треба да се воспостави политика за стакло/тврда пластика и документираните процедури за ракување во случај на кршење на стакло/тврда пластика во сите области на обработка и складирање. Таму каде што има стакло/тврда пластика, треба да се води регистар за стакло/тврда пластика. Потребно е да се документира и спроведе детална постапка за управување со инциденти кои вклучуваат расипливи материјали и материјали што можат да се уништат, вклучувајќи метали, пластика, дрво, материјали за пакување, калкулатори, телефони, дисплеи за електронска опрема, итн. Притоа, потребно е да бидат документираните следните елементи:

- I. Престанување на производството;
- II. Ограничување на движење низ засегнатата област;
- III. Карантин на засегнатите материјали;
- IV. Извештај до раководството;
- V. Чистење при случај на оштетување и отстранување/чистење на опрема за чистење;
- VI. Безбедно отстранување на скршениот материјал од пределот, каде што е возможно преку поврзување на скршени делови/парчиња;
- VII. Поправка или замена на оштетениот предмет;
- VIII. Проверка на заштитна облека и обувки и промена доколку е потребно;
- IX. Завршување на дневник на инциденти и одјавување дека производството може да го започне одново, од страна на лице со одредена одговорност;
- X. Примерок од скршениот материјал треба да се задржи на безбеден начин;
- XI. Документација на корективните/превентивните активности преземени за решавање на проблемот и спречување на повторување.

Надворешен изглед, структура и земјиште

Потребно е да се постави периметарска ограда, ѕид или друго соодветно физичко оградување за да се контролира пристапот до земјиштето околу кланицата/преработувачкиот капацитет. Опредметата, палетите и другите материјали што се чуваат на фабричкото земјиште треба да се чуваат уредно и во јасно дефинирани области. Кои било неискористени згради, сервисни згради итн. треба да се одржуваат во добра состојба и чистота и да бидат ослободени од остатоци на земја, како и од неовластен пристап. Треба да има ограничување за пристап во ширина од 1 метар околу фабриката за да се избегне појава на глодачи. Надворешниот изглед на просториите треба да се одржува во стабилна состојба (т.е. без падната боја или уништена фасада).

Покривите, покривните површини и олуците треба да се одржуваат во добра состојба и да немаат остатоци од земја и плевел. Исто така, потребно е да се воспостави распоред за уредување и организирање на надворешните области.

Внатрешност: внатрешни услови

Сите цевки, функционирањето на цевките, изолацијата, електрични кабли и др. треба да бидат чисти, безбедни и правилно конструирани. Сите внатрешни области во контакт со храна треба да бидат дел од програмата за чистење на објектот. Документацијата треба да биде достапна за да се докаже дека сите материјали кои имаат контакт со храна (вклучително и преносни ленти, прибор за подготовка и садови, маси и сл.) се во согласност со законодавството за материјали во контакт со храна.

Влез во одделој за производство

Треба да се воспостави постапка за да се обезбедат добри хигиенски практики при влез и излез од сите области на производство и да се спречи носење на заштитна облека надвор од местата на ракување со храна. Базените за миене садови и просториите за чистење на обувки треба да бидат обезбедени на сите влезни места до производствените области. Чешмите треба да може да се управуваат со колена, стапало, рака или да бидат електронски управувани. Треба да се постават диспензери за хартиени крпи. Треба да се обезбедат раствори за миене на рацете или течен сапун за миене без мирис на секоја точка за миене раце. Водата треба да се обезбеди на температура што го олеснува темелното миене на рацете. Онаму каде што се обезбедени дезбарии за обувки, тие треба да се наоѓаат надвор од производните области и да бидат дизајнирани со цел да обезбедат соодветен контакт со обувки и да овозможат сушење/цедење на обувките по употребата. Треба да се воспостави постапка за да се осигури дека растворот за дезинфекција е достапен во секое време (на пример: преку употреба на регулатор за дополнување).

Внатрешни ѕидови (области за преработка и складирање)

Сидните површини треба да бидат дизајнирани и конструирани да бидат издржливи, мазни, светло обоени, лесно исчистени и непропустливи на течности. Тие треба да се одржуваат во чиста состојба ослободена од пајажина и мувла, итн. Кошевите и елементите за поврзување треба да бидат мазни и непропустливи. Спојувањето на ѕидовите со подните патосници треба да биде добро направено и лесно за чистење. Полиците и праговите треба да се чуваат без прашина, нечистотија или други разни предмети. Сидовите и отворите на ѕидовите/каналите треба да бидат добро одржувани, на пр. без падната боја или гипс, без оштетени плочки и плочки кои недостигаат, сите пукнатини на плочките да бидат затворени.

Тавани и покриви

Таваните треба да бидат дизајнирани и конструирани на одредена висина, да бидат мазни, светло обоени и да може лесно да се одржуваат (чистат). Сите аглести елементи треба да бидат запечатени и непропустливи. Таваните треба да се одржуваат со редовна поправка, да бидат чисти и ослободени од кондензација. Импровизираните тавани или таванските простори треба да имаат пристап за да се овозможи чистење и преглед. Цевките и структурите на таванот треба

да бидат чисти, ослободени од 'рѓа, прашина, мувла, боја, дамки или друг необичен материјал. Осветлувањето на таван е непожелно, но таму каде што се присутни, светилките треба да се третираат како кршлив материјал, треба да бидат чисти и, доколку можат да се отворат, треба да бидат соодветно опремени со комарници.

Подови

Подовите треба да бидат изработени од издржлив, нелизгав, водоотпорен материјал и да се одржуваат во добра состојба (т.е. без дупки или пукнатини). Подовите треба да се чуваат чисти и ослободени од акумулацијата на вода или остатоци особено во аглите или во областите скриени со машини. Во случај на употреба на гумени елементи или пластични мрежи, истите треба лесно да се отстранат и да се чистат како дел од програмата за чистење на објектот.

Одводен систем

Одводниот систем треба да биде таков што ќе го спречи ризикот од загадување и треба да вклучува водено-запечатени сифони во форма на U за да се спречи појава на гасови. Системот треба да биде поврзан со сите подови (на пр., наклон кон дренажните канали) со цел да се спречат застојани базени со течност. Одводните канали што поминуваат преку областите на работа и движење на персоналот треба да бидат покриени со капаци кои лесно може да се отстранат со цел да се овозможи лесна пристапност за чистење. Маснотии, стапици за отпадоци и мрежи треба да бидат поставени на сите канализациски цевки. Осигурете се дека одводниот систем во лабораториите е дизајниран да излезе од зградата пред да се приклучи на другите системи за отпад. Не се дозволени шахти во просториите во области каде што се управува со храна.

Врати

Вратите и рамките на вратите треба да бидат изработени од издржлив непропустлив материјал, да бидат цврсто поставени и со мазна површина која е лесна за чистење. Стаклото не треба да се користи кај вратите кои овозможуваат влез во местата за складирање или производство; може да се користи друг материјал кој не се распарчува. Сите надворешни врати и внатрешни врати (со исклучок на вратите за итни случаи) кои водат од надворешните области во областите каде што се вршат процеси треба да се затвораат сами или на друг начин да се управуваат за да се спречи навлегување од штетници. Треба да биде можно да се отворат сите врати кои овозможуваат ладење и замрзнување од двете страни.

Прозорци

Надворешните прозорци во производствените области за нови згради треба да бидат најмалку 2 метра над земјата и, доколку можат да се отворат, треба да бидат опремени со соодветни и ефикасни комарници. Тие треба да бидат изработени од материјал кој не се распарчува лесно, или ако се изработени од стакло или тврда пластика, треба да бидат ламинирани за да се спречи распрскување.

Прозорците, рамките за прозорци и др. треба да бидат цврсто поставени, да се одржуваат во добра состојба, да немаат пукнатини, мувла, дамки и др. и треба да се одржуваат чисти.

Осветлување

Осветлувањето во производствените области треба да биде дизајнирано да биде трајно фиксирано, лесно да се чисти и треба да биде заштитено со обвивка која спречува распрскување. Осветлувањето треба да биде соодветно во секое време за одредена работа и не треба да ја нарушува бојата на просторијата кога се донесуваат одлуки врз основа на боја.

Ножеви, стерилизатори, црева и друга опрема

Треба да се воспостави постапка за да се осигури дека стерилизаторите за ножеви и опрема се ефикасни и треба да се направат проверки според јасно утврден распоред. Стерилизаторите треба да бидат лесно достапни во сите области каде што се користат ножеви или слични прибор. Во случај кога се користат престилки, истите треба да бидат подложени на чесно чистење во назначени ормани за миење со цел да се минимизира ризикот од вкрстена контаминација. Цревата треба да се одржуваат во чиста и уредна состојба и секогаш треба да се чуваат надвор од подот кога не се користат. Треба да се воспостават контролни ножеви, сечила, ножици и игли што ги специфицираат:

- Може да се користат само издадени, идентификувани и регистрирани ножеви, лопати и ножици од компанијата;
- Не треба да се користат ножеви на кои сечилата може привремено да се одвојуваат;
- Ножевите, сечилата и ножиците треба да се користат само за задачата за која биле дизајнирани;
- Опремата треба да биде земена предвид и состојбата да се провери и евидентира на минимум, на почетокот и крајот на производството;
- Во случај на оштетување или загуба на опрема, треба да се пронајдат сите засегнати делови, да се евидентира инцидентот и да се преземат корективни/превентивни активности за да се спречи повторна појава.

Потребно е да се воспостави постапка за управување и контрола на други предмети од опрема (вклучувајќи алати, машински компоненти/делови, опрема за инјектирање, специјализирана опрема за чистење и прибор) што гарантира дека тие не предизвикуваат взаемно загадување на производните области, други опрема или производ.

Екстракција и вентилација

Сите садови во кои се одвиваат процеси што испуштаат пареа или гас треба ефикасно да се поклопат и да бидат опремени со соодветна опрема за екстракција со цел да се спречи кондензација. Соодветна вентилација треба да биде достапна во сите области каде што се појавува пареа или водена пареа за да се спречи кондензација. Вентилите од канализациите, канализациите и цевките од дождовницата не смеат да се наоѓаат во објектот.

Опрема за чистење и нивно складирање

Целокупната опрема за чистење и материјалите, хемикалиите и другите материји што можат да го загадат производот, треба да се чуваат на заклучено, сигурно место (идеално со соодветно поврзување) далеку од производството. Сите хемикалии, вклучувајќи ги и хемикалиите за

чистење, треба да се чуваат одделно во соодветен простор за складирање за да се спречи мешање на некомпатибилни материјали. Треба да се обезбеди соодветна заштитна облека, обувки и апарати при ракување со вакви материји.

Третман на отпад

Треба да бидат достапни податоци што демонстрираат дека секој објект за третман на отпад работи во согласност со соодветните дозволи. Отстранувањето на отпадот треба да се изврши во согласност со соодветните дозволи. Онаму каде што постои, објектот за третман на отпадни води треба да биде сместен колку што е можно подолу и подалеку од точките за довод на воздухот на објектот.

Чување на храна

Треба да се обезбедат објекти што вклучуваат соодветна вентилација за миеење и санирање на садовите за храна. Треба да има посебни области за складирање на нечисти садови, за перење на извалкани ленти и за складирање на чисти садови што спречуваат загадување на садовите меѓу себе, но и од околината.

Општи услови за отстранување на отпад

Специфични ризични материјали (СРМ) и нуспроизводи од животинско потекло

Преработувачот треба да воспостави специфичен протокол за СРМ, како што бара МЗШВ/АХВ и како што е договорено со Службениот ветеринар. Треба да има документирана програма за управување и отстранување на сите животински нуспроизводи, согласно договор со Службениот ветеринар.

Управување со отпад

Треба да има документирана програма за управување со целиот отпад. Отпадните материји треба да бидат контролирани во областа на производството и треба да се контролираат во очекување на собирањето/отстранувањето и фреквенцијата на собирање/отстранување треба да биде дизајнирана за да се спречи ризикот за производот.

Преработувачите треба да имаат процедури за да спречат отпадниот материјал да стапи во контакт со свежо месо или трупови кои се наменети за потрошувачка. Програмата за чистење на објектот треба да ги содржи сите области за ракување и складирање на отпадот за да се минимизираат миризбите или инсекти.

Контејнери за отпад (внатрешни)

Следниве барања се применуваат за контејнери за употреба во областите за обработка на храна и внатрешно ракување (т.е. во рамките на објектот). Тие треба да бидат: Јасно се идентификуваат за да не се измешаат со контејнерите за храна. Јасно е одредено според видот на отпадот (посебни контејнери за отпадоци за СРМ) што треба да се депонира во нив, достапно на соодветни локации и да се испразни и исчисти според програмата за чистење на објектот.

Контејнери/собирање на отпад (надворешни)

Следниве барања се применуваат за контејнери/садови за собирање на отпад. Тие треба да бидат: Покриени во секое време, освен кога се исполнети и да се наоѓаат колку што е можно подалеку од „чистата“ област, поставени на бетонска површина што гарантира дека во случај на истекување истото може безбедно да се отстрани, да се испразни и исчисти според однапред дефиниран распоред.

Загадени материјали

Треба да се обезбедат соодветни услови за идентификација и безбедно постапување со загадени материјали. Ракувањето, контролата и отстранување на загадените материјали треба да бидат договорени со Службениот ветеринар. Во случај кога загадениот или непотребниот материјал или други отпадоци се отстрануваат преку транспортерите или цевките, тие треба да бидат конструирани и инсталирани на таков начин што ќе се избегне ризик од загадување на свежо месо. Затворените засеци треба да бидат опремени со соодветни точки за пристап за да се олесни инспекцијата и санитацијата.

Дозвола за собирање на отпад

Кланичарите/Преработувачите треба да имаат документиран систем за да се осигурат дека се користат само официјално одобрени носачи на отпад и тоа треба да содржи јасни критериуми за возилата што треба да се користат.

Друг отпад

Канти или контејнери за амбалажа и други отпадоци, вклучително и кујнски/отпад од кантината, треба да бидат поставени така што нема да ја загрозат хигиената на просториите и да не обезбедат живеалиште за штетници и пестициди.

Хиџиена на вработениите

Општии услови

Треба да се воспостави Оперативен систем за управување со хигиена, вклучувајќи ја и хигиената на персоналот, и јасно да им се соопшти на сите вработени. Во тоалетите треба да се обезбедат услови за миене на рацете и санитација на секое место за миене на рацете и истите треба јасно да се идентификуваат. Упатствата за миене раце треба да бидат објавени во непосредна близина на секоја станица за миене во овие области. Треба да има диспензери за хартиени крпи и одлагалишта за собирање на користени крпи.

Медицинска евиденција

Целиот персонал кој ракува со прехранбени производи треба да биде одобрен врз основа на проценка пред вработување спроведена од лекар или професионалец за јавно здравје. Преработувачите треба да имаат воспоставена процедура за да се осигури дека на ниту едно лице кое е веројатно дека е носител или страда од болест што може да се пренесе преку храна или има заразни рани, кожни инфекции, рани или дијареја не е дозволено да ракува со храна или да влезе која било област во која се ракува со храна во кој било капацитет. Постапката треба да обезбеди дека секое заболено лице, кое веројатно ќе стапи во контакт со храна, веднаш ќе пријави болест или симптоми, а доколку е можно, и причините за тоа, на назначен персонал кој имал документирана обука за управување со овој проблем.

Персоналот треба да биде свесен за нивната одговорност да го извести менаџментот за било какви заразни болести или состојба од која вработените страдаат или биле во контакт со кои може негативно да влијаат на безбедноста на производот.

Забелешка: Најефективната превентивна мерка што може да се преземе за да се спречи загадување на храна е ефикасна и темелна обука на целиот персонал. Наодите треба да бидат пропишани во извештајот што може да се земе предвид при планирање на обука за хигиена за персонал кој ракува со храна, како и дефинирање на условите под кои вработените можат да продолжат да ракуваат со храна.

Прва помош

Најмалку еден член на персоналот треба да биде обучен за процедурите на давање прва помош, а потполно опремените комплекти за прва помош треба да бидат достапни во секое време на работењето за лекување на помали повреди. Бројот на обучени вработени, како и бројот на комплекти за прва помош што треба да бидат достапни за време на работењето, треба да се утврди преку документирана проценка на ризик.

Лична хигиена

Ноктите треба да бидат кратки, чисти и без лак за нокти. Персоналот што работи во областа на производство не треба да се носи видлив накит, освен обичните венчални прстени. Косата на главата, вклучувајќи ја косата на лицето треба да биде прибрана (на пример со помош на соодветна заштитна капа) за да се спречи загадување на производот. Посекотините, раните и иритираната површина на кожата и косата треба да бидат целосно покриени по третманот со водоотпорна облога со карактеристична боја, во која е вметната метална лента што може да се забележи. Вработените што креваат големи парчиња месо (на пр. четвртина, дел од четвртина) исто така треба да носат заштитна обвивка за вратот.

Облека за персоналот и соби за пресоблекување

Заштитна облека

За целиот персонал што работи во објектот (персонал што работи со храна, односно е во директен контакт со производите), треба да се обезбеди соодветна заштитна облека (која ја опфаќа целата улична облека), како и марамы и обувки соодветни за подрачјето на кое работи персоналот. Персоналот што работи во местото на чување на животни или работи со ракување со животни, треба да биде обезбеден со облека соодветна за ракување со животни (на пример темна боја) и посебни обувки. Облеката и обувките што ги носат вработените што работат на местото на чување на животни или ракуваат со живи животни треба јасно да се разликуваат и да се одржуваат одделно од онаа што ја носи персоналот кој што работи со храна. Заштитната облека и обувки што се носат во областа на процесот (т.е. во директен контакт со изложениот производ) не треба да се носат надвор од околината. Чиста заштитна облека и обувки треба да се издаваат секој ден или почесто ако е потребно. Треба да се обезбедат капацитети (вклучително и индивидуални шкафчиња) кои обезбедуваат раздвојување на улична (цивилна) и заштитна облека и обувки во објектот. Треба да се воспостават посебни механизми што овозможуваат хигиенско ракување со употребената или загадена облека и обувки, со цел да се спречи загадување. Перење на целата заштитна облека треба да се изврши во претходно закажано време. Онаму каде што работната облека се пере на лице место, треба да бидат достапни податоци за да се докаже дека циклусот на миење постигнува соодветна санитација (на пример: надминува 80° C на работна температура или еквивалентно).

Хигиена за раце и обувки

Сите лица што влегуваат во производствените капацитети на објектот треба да мијат раце и да ги санираат своите заштитни обувки. Известувањата за оваа цел треба да бидат објавени во соодветните области.

Простории за персоналот, вклучувајќи и кантини

Пушењето, јадењето и пиењето треба да се дозволи само во одредени области и треба да има јасни знаци за тоа каде истите се дозволени. Сите простории за персоналот (кантини, соблекувални, тоалети, простории за одмор) треба да бидат вклучени во програмата за санитација на објектот и да се одржуваат во чиста состојба. Кантините треба да се управуваат така што ќе обезбедат одвојување на работници со висок и низок ризик за да се спречи заемно загадување (на пример: одвојување на луѓе кои работат во живеалишта за животни и области за производство во кантината).

Тоалети

Сите тоалети што се користат од персоналот, вклучени во ракување со храна, треба да бидат чисти, вентилирани, не треба да водат директно во местата за преработка на храна или складирање, вратите треба да се затвораат самостојно, а целата опрема за чистење треба да се одржува и чува така што нема да ги загадува областите на постапката.

Треба да има барем еден тоалет и еден базен за секои 15 машки и 10 вработени жени.

Објектите за миене на рацете треба да бидат поставени, опремени со течни сапуни без мирис и санитарни средства што се издаваат од сидовите. Треба да се обезбедат садови за хартиени крпи и канта за користени крпи (хартија) во секоја област за миене. Употребата на сушачи на воздухот не е дозволена во областите на производство на храна. Известувањата за хигиена треба да бидат јасно прикажани во сите области на тоалетот што укажуваат дека рацете треба да се мијат по употребата на просториите. Заштитна облека и обувки во случај на фабрички проблем треба да се отстранат пред да влезат вработените во тоалети, кантини/места за одмор, места за пушење и канцеларии (надвор од производствените области).

Објекти за хигиена (миене) во процесот на производство

Во салите за колење, сите вработени треба да имаат директен пристап до областите за миене раце на нивните работни станици. Во салите за спасување, сите оперативци треба да имаат пристап до објектите за миене раце близу до нивните индивидуални работни места, со овозможен пристап преку лоби за хигиена.

Критериуми за одржливост на преработувачот

*Критериумите содржани во преработувачкиот дел од **Водичот**, наведени прелиминарно, се дизајнирани да обезбедат најдобри практики во одгледување, изведување и производство на пилешко месо. Овие критериуми се специфично групирани според можностите за следење, безбедност на храната, хигиена, здравје и безбедност и благосостојба и друго, а покрај тоа истите се релевантни за одржливоста, како што е дефинирано подолу.*

Подолу се наведени евиденциите што треба да се водат за мерење/пресметување на одржливоста. Истите треба да вклучат некои општи критериуми кои се однесуваат на фарми:

Месечни записи кои е потребно да се чуваат

- а. Искористена електрична енергија за процесот на обработка и сродните операции (на пример: греење, ракување, лабораторија, ладење, осветлување).
- б. Употреба на гориво за возила при собирање и испорака.
- в. Километража помината при собирање и испорака.
- г. Горива што се користат за греење.
- д. Количества птици (кг и број) примени за колење/преработка.
- ѓ. Количества на добиено/преработено пилешко месо (кг).
- е. Количества на нуспроизвод за рендерирање.
- ж. Количини и видови на пакување (кг) што се користат во пакувањето на еднодневни пилиња (кога е применливо).
- з. Отфрлени количества и видови на амбалажа (кг).
 - Како отпад (кога пакувањето е поинаку неупотребливо).
 - Рециклирано (кога пакувањето не се користи повторно од одгледувачот).
- с. Вид и извор на пакување како што следува:
 - Видови на пакување што се користат во фабриката за преработка.
 - Пакувања користени од одржливи извори.

- Колкав % од амбалажата доаѓа од одржливи извори?
- и. Волумен на употребена вода.
- ј. Просечна вредност на ХПК и БПК, само за време на одгледувањето – ХПК на ефлуентот и БПК просечно.
- к. Количество и вид на гас за ладење што се користи за замена или надополнување (само за простории за разладување).

Дел 3:

Трошоци и инвестиции

Трошоци

Живинарското производство е деловна активност каде што средствата (ресурсите) се неопходни за одвивање на производството. Средствата, односно ресурсите се нарекуваат влезови или **инпути** во производството. Во нив спаѓаат: добиточна храна, трошоци за енергија, работна сила, и сл. Како резултат на вложувањето на инпутите се добиваат **аутпути** т.е. производи од животинско потекло (пример: месо, јајца, арско ѓубре).

Инпутите и аутпутите можат да се изразат во **натурални и вредносни показатели**. Натуралните показатели се количински, додека вредносните се паричен израз. Со помош на натурални показатели се мерат и споредуваат количествата на употребените инпути и количествата на добиените производи. Трошоците и приходите понатаму се изразуваат во парична вредност.

Од аспект на анализа на работењето и мерењето на успехот на фармата, потребно е да се **води евиденција** на вредноста, но и на количествата на употребените инпути и добиените аутпути, за да се добие комплетна слика и основа за донесување на вистинските одлуки.

Водењето евиденција е клучно за секој чинител во вредносниот ланец на живинарството. Приходите и трошоците мора да се вкалкулираат со цел да се процени одржливиот карактер на деловните вложувања, при што добиените податоци од евиденцијата ја отсликуваат состојбата, слабостите и силните страни на бизнисот, а воедно претставуваат и основа за идните деловни планирања.

Освен за донесување на финансиски одлуки, водењето евиденција е значајно и при одлучувањето во врска со добиточната храна (пр. тип на добиточна храна, ефикасност на користење на храната), проценување на продуктивноста (пример: принос, профитабилност, референтни вредности), служи како основа при аплицирање за банкарски кредити, итн.

Водењето евиденција треба да биде едноставно, точно, со конзистентна структура, без повторувања и да ги вклучува сите неопходни информации. Во поширока смисла, информациите може да се групираат во: **информации за производството и менаџментот** (податоци поврзани со аспекти на менаџментот, како на пример податоци за работна сила, ветеринарни посети и вакцинации, детали во однос на добиточната храна, обрт на јато, ценовни трендови, итн.), **финансиски информации** (финансиски извештаи за деловното вложување во живинарството, финансиска евиденција на средствата и обврските, приходите, трошоците и паричните текови на земјоделското стопанство), како и **податоци за производството**.

Трошоци за производство на живина, преработка или одгледување

Вредноста на потрошените средства за обезбедување инпути во производството, како и другите парични издатоци настанати со цел да се добијат производи или реализираат услуги, се нарекуваат трошоци.

Општо земено, секое земјоделско производство ги вклучува следните основни елементи на трошоците:

- **Материјални трошоци** - се однесуваат на вредноста на потрошениот материјал, односно суровини (добиточна храна, гориво и мазиво и сл.).
- **Трошоци за амортизација** - ја опфаќаат пренесената вредност на користените постојани средства (главна култура, објекти, опрема, и сл.)
- **Трошоци за работна сила** - се однесуваат на паричниот надоместок за ангажираните работници за извршената работа и за остварениот учинок.

Покрај основните елементи на трошоците, треба да се евидентираат и другите трошоци како што се камати на вложени средства, премија за осигурување, придонеси и сл.

Видови трошоци

Постојат повеќе **поделби на трошоците**, зависно од видот на трошоците, местото на настанување, носителот на трошоците, намената итн. Освен основната поделба на трошоците според природните видови (на трошоци за потрошен материјал, амортизација на постојаните средства, плати, камати и услуги), практиката, особено при изработката на аналитичките калкулации, главно ја користи поделбата на трошоците според нивното идентификување со производите и активностите (директни и индиректни трошоци), и според нивното реагирање на промената на обемот на производството (варијабилни и фиксни трошоци).

Директни и индиректни трошоци

Суштинската разлика помеѓу директните трошоци и индиректните трошоци е дека само директните трошоци можат да се распределат според начинот на нивното идентификување со конкретни производи, услуги или активности.

Голем дел од индиректните трошоци се сметаат за дел од режиски трошоци на фармата или производството, кои се јавуваат дури и ако не се создаде одреден производ или не се случи активност (што по нивната природа ги вбројува во фиксни трошоци).

Примери за директни трошоци се директни материјали, директна работна сила (постојана или сезонска), камати, провизии, итн. Примери за индиректни трошоци се платите за управување со производството, трошоците за контрола на квалитетот, осигурувањето и амортизацијата.

Варијабилни и фиксни трошоци

Висината на настанатите трошоци, во најголема мера, зависи од остварениот обем на производство, односно од количествата на добиените готови производи. Обемот на производство може да се зголеми како резултат на зголемување на производствените капацитети или, пак, со интензификација на производството.

Под **варијабилни трошоци** се подразбираат трошоци што се менуваат со промената на обемот на производството. Варијабилните трошоци се најчесто краткорочни трошоци, односно се реализираат во рок пократок од една година.

Основен услов за да постојат варијабилни трошоци е да постои производство. Ако нема производство, нема ни варијабилни трошоци. Варијабилните трошоци лесно се распоредуваат на одделни линии на производство. Примери за варијабилни трошоци во живинарското производство се добиточната храна, работната сила, пакување, производи за хигиена, итн.

Фиксните трошоци се долгорочни трошоци коишто во својата вкупна вредност остануваат непроменети, независно од промената на обемот на производство. Дополнително, фиксните трошоци не зависат од малите промени во линијата на производство или од интензитетот на производството. Фиксните трошоци вклучуваат трошоци за амортизација, одржување на опрема и механизација, објекти за механизација, трошоци за телефон, постојана работна сила, камати од вложени средства, итн. Закупнината исто така влегува во категоријата на фиксни трошоци, поради тоа што мора да се плати целата сума без оглед дали се произведува, колку е произведено и со каков интензитет е производството.

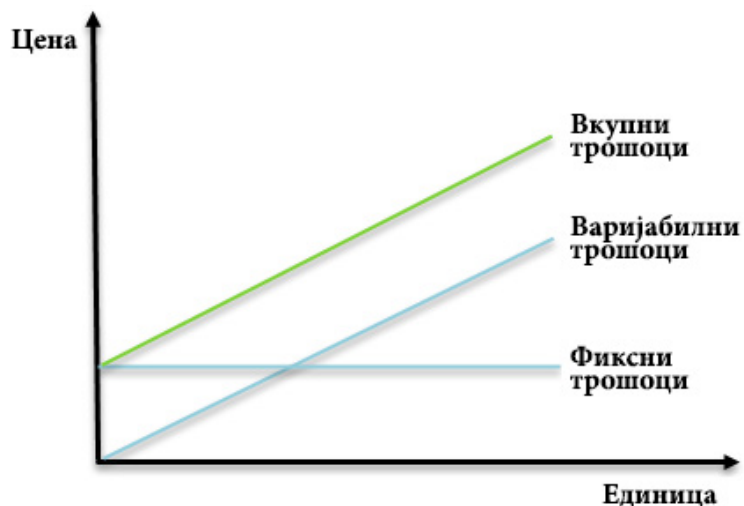
Од особено значење е одржувањето на фиксните трошоци на најниско ниво, односно да се користат производствените капацитети во целост, со цел да се постигнат пониски просечни трошоци.

Вкупни трошоци

Збирот на директните и индиректните трошоци, односно на варијабилните и фиксните трошоци, ги дава вкупните трошоци на земјоделското стопанство (фармата).

$$\begin{array}{c} \text{Директни трошоци} + \text{Индиректни трошоци} = \text{Вкупни трошоци} \\ \text{или} \\ \text{Варијабилни трошоци} + \text{Фиксни трошоци} = \text{Вкупни трошоци} \end{array}$$

Слика 4: Вкупни трошоци



Слика 5: Вкупни трошоци (варијабилни и фиксни трошоци)

Аналиџички калкулации како метод за утврдување на цената на чинење

Составувањето на калкулации по линија на производство е постапка за утврдување на цената на чинење. Калкулацијата е основен метод за утврдување на трошоците на одделните линии на производство којашто овозможува контрола на трошоците, економичноста на производството, воедно претставувајќи основа за споредување и донесување одлуки.

Видови на калкулации

Во зависност од потребите и фазите на донесување одлуки, постојат повеќе видови на калкулации.

Според времето кога се изготвува калкулацијата, постојат:

- **Планска калкулација** – се изработува пред почеток на производствениот процес, врз основа на утврдена технологија на производство, потребни ресурси и искуството на производителот.
- **Коригирана калкулација** – се врши коригирање на планската калкулација во текот на производствениот процес, со цел да се отстранат некои нереални пресметки од калкулацијата или да се коригираат одредени количества и цени.
- **Пресметковна калкулација** – уште позната како крајна калкулација, се изготвува на крајот од годината/турнусот, односно по завршување на производствениот процес за одделна линија на производство и ги сумира сите реализирани трошоци и приходи на фармата

Составување на аналиџичка калкулација за пресметување на цената на чинење

Постапката за составување на аналитичка калкулација ги вклучува следните чекори:

Пресметка на вредноста на производството и утврдување на вкупниот приход

Остварената пазарна вредност на производството се однесува на вкупниот принос пресметан по пазарна цена. Вкупниот приход се однесува на продаденото количество и се добива со множење на количеството по единица капацитет и цената на реализација на производството (пазарната цена). Важно да се напоми дека фармата може да оствари и дополнителен приход, не само врз основа на производство и продажба на живинарски производи туку и од другите приходи, како на пример од субвенции.

Утврдување на реалните трошоци на производство

Висината на трошоците на производство зависи од применетата технологија, како и од остварените работни учиноци при изведување на одделните операции. За поедноставна и поточна калкулација, потребно е групирање на трошоците, на пример на варијабилни и фиксни, или директни и индиректни трошоци.

Утврдување на бруто-маржа

Бруто-маржа е разлика помеѓу вкупните приходи од производството и вкупните варијабилни трошоци.

Утврдување на нето-маржа (финансиски резултат)

Финансискиот резултат се добива како разлика помеѓу пресметаната вредност на производството и вкупните трошоци за производство. Доколку вредноста на производството е повисока од трошоците, фармата остварила добивка и обратно, доколку вредноста на производството е пониска од настанатите трошоци за производство, фармата остварила загуба.

Утврдување на цената на чинење

Калкулацијата овозможува утврдување на цената на чинење на одделните линии на производство, при што цената на чинење за единица производ се добива кога трошоците ќе се поделат со бројот на произведените единици.

Утврдување на показатели на економски успех

Аналитичката калкулација овозможува утврдување на показателите на економски успех, кои укажуваат на тоа дали производството е економично и профитабилно.

Корисни индикатори за економски успех на работењето

Профитабилноста зависи од многу фактори, меѓу кои најважни се комбинацијата на инпути, конверзијата на храна, цените на инпутите и аутпутите, применетата технологија, итн.

Најчесто употребувани показатели се показателите за економска ефикасност и профитабилност на производството:

- **Економичност на производството** – го прикажува степенот на корисно дејство од трошењето на производните фактори во производствениот процес. Производството е економично кога се трошат помалку производни фактори за даден обем на производство. Коефициентот на економичност се пресметува како однос помеѓу вредноста на производството и трошоците на производство. Притоа се смета дека производството е економично доколку се добие коефициент поголем од 1.
- **Стапка на профитабилност** – се пресметува како однос помеѓу финансискиот резултат и пазарната вредност на производството. Производството е профитабилно само доколку е остварен позитивен финансиски резултат. Честопати оваа стапка се нарекува и профитна маржа и се изразува во проценти.
- **Рентабилност на производството** – рентабилноста ја прикажува точката на којашто производителот ниту остварува профит ниту остварува загуба, односно вкупните трошоци на производството се еднакви со вкупниот приход. **Рентабилноста во однос на цената** се пресметува како однос помеѓу цената на чинење и приносот. Од друга страна, **рентабилноста во однос на приносот** се пресметува како однос помеѓу цената на чинење и пазарната цена, при што се утврдува најниското ниво на поврат на средства за да се покријат настанатите трошоци.
- **Продуктивност на трудот** – овој показател се изразува во часови или денови, и го утврдува односот помеѓу ангажираниот труд и потребното време за да се постигне определена норма на производството.

Образец за аналитичка калкулација за пресметка на трошоците за производство е даден во [Анекс 20 - Шаблон за пресметка на трошоците](#). Врската до Excel алатката за пресметка на трошоците е достапна овде.

Сензитивна анализа

При составувањето на планските калкулации, дел од ставките, особено цените, се базираат врз моментните текови. Во текот на производството може да дојде до промена на некои од цените, но и на количеството на некои инпути како резултат на применетите практики. Во таа смисла, корисна менаџмент-алатка е примената на сензитивната анализа, со чија помош може да се процени чувствителноста на цената на чинење и финансискиот резултат при одредени промени во планираните вредности. Крајна цел е да се пресмета состојбата и влијанието на одделните промени врз маргиналниот ефект.

Образецот за сензитивна анализа е даден во [Анекс 21 - Пример образец за анализа на сензитивност](#).

Инвестиции и финансии во бројлерско производство, инкубацијата и преработката

Постојат различни мотиви за инвеститорите да преземе инвестициска активност, помеѓу кои: основање на нов бизнис, воведување на нови производи, интензификација на производството, воведување на иновации, адаптирање кон еколошки производен режим, обезбедување на квалитет, итн., но финалниот мотив е реализација на профит. Инвеститорите аlocира пари во очекување на идно враќање на инвестицијата со основна цел, максимизирање на неговото/нејзиното богатство.

Инвестициските и финансиските одлуки се наразделни. Инвестициските одлуки се однесуваат на изборот на оптимална инвестиција, додека финансиските одлуки се однесуваат на изборот на оптимална структура на капиталот.

Предложениот прирачник се однесува на долгорочни инвестиции во фиксни средства или издајоци во поголеми износи, како што се конструкција на нов производствен погон, купување или замена на машините и опремата, итн. Овој прирачник не е приорачан за помали инвестиции.

Забелешка: Ова поглавје ги презентира основните аспекти на инвестициските и финансиските процеси што треба да се имаат предвид од страна на секој потенцијален инвеститор пред да го започне процесот на инвестирање. Прилозите опфаќаат подетален преглед и примери од овој аспект, како што е готов формат за капитално буџетирање (финансиска анализа) на бројлерска фарма, расположливи финансиски извори и сл. Овие примери служат за груба ориентација при планирање на бизнисот и се предмет на постојани промени.

Планирање на нов (стар-ај) бизнис

Инвеститорот при создавање на нов бизнис треба да донесе различни одлуки за идниот бизнис. Еве неколку основни чекори што треба да бидат земени предвид:

1. Да развие идеја за одреден бизнис.
2. Да дефинира бизнис модел.
3. Да ги дефинира сите инвестиции поврзани со бизнисот.
4. Да направи избор помеѓу алтернативните инвестиции.
5. Да премине во фаза на реализација.

Овие чекори се поедноставени. Нивниот редослед може да варира и секој чекор може да се повтори повеќе пати.

Дефинирање на бизнис-модел

Бизнис-моделот ја претставува структурата на бизнисот којшто поддржува одржливост на производ или компанија. Бизнис-моделот ја покажува содржината, структурата и управувањето на трансакциите при креирање на вредноста на бизнисот преку преземање на различни можности при водење на бизнисот.

Новиот бизнис, којшто е во фаза на развој, мора да има бизнис-модел, но исто така и веќе постојните бизниси треба постојано да го надградуваат или променуваат постојниот модел.

Процесот на планирање на бизнисот започнува веднаш откако инвеститорот ќе развие идеја за започнување на нов бизнис или откако ќе почувствува потреба дека треба да го промени или надгради постојниот бизнис. Дефинирање на бизнис-моделот е основен процес при планирањето на бизнисот, бидејќи со помош на бизнис-моделот се дава образложение за тоа како една организација ја создава, испорачува и ја прикажува вредноста.

Постојат различни алатки за планирање на бизнисот кои се користат при дефинирање и создавање на структурата на бизнис-моделот, а во овој прирачник ја препорачуваме скицата на Остервалд (2014) (англ. Business Model Canvass by Osterwald, 2014) што е приложена во [Анекс 22 - Пример за оправданост на инвестицијата](#).

Оваа алатка овозможува поттикнување на нови идеи во тимот со користење на структурна рамка и повеќе повторувања во дизајнирањето на моделот, сè со цел да се развие нов бизнис-модел.

Она што инвеститорот треба да го има предвид при планирањето на бизнисот е дека бизнис-моделот може да биде воден од различен фокус на менаџментот. Во фокусот на бизнис-моделот може да бидат клиентите, ресурсите, понудата, пристапот до финансии и сл.

Откако ќе се дефинира бизнис-моделот, потребна е посложена анализа врз чијашто основа ќе се поддржат инвестициските одлуки.

Процес на инвестициско одлучување

Процесот на донесување на одлуки е неопходен за да се одлучи во што ќе се инвестира. Инвестирање е алокација на пари во средства што не се конзумираат веднаш, туку се употребуваат во иднина за да произведат вредност. Доколку средствата во коишто инвестираме не произведуваат идна добивка, во тој случај не станува збор за инвестиција.

Инвестицијата најчесто не е само едно средство, туку вклучува повеќе квалитетни одливи, како што е конструкција на производствен погон, набавка на опрема, влез на едnodневни иилиња, итн.

Инвестициското одлучување не е лесна задача. Кога се носи инвестициска одлука, треба да се имаат предвид неколку чекори:

1. Да се развие идеја за одредена инвестиција
2. Да се препознаат можните и достапните услови за реализација на инвестицијата
3. Да се проценат трошоците и приходите поврзани со инвестицијата
4. Да се идентификуваат достапните и адекватни извори на финансирање
5. Да се дефинираат методите и критериумите за оцена на инвестицијата
6. Да се донесе инвестициската одлука.

Подготовка на бизнис-план

Бизнис планот е формален пишан документ што ги содржи сите фази во донесувањето на инвестициска одлука, како што се целите на бизнисот, методите како да се достигнат поставените цели и временската рамка за нивно остварување.

Тој ја опишува инвестицијата и бизнисот и обезбедува проекции на очекуваните трошоци и приходи од инвестицијата врз чијашто основа ќе се одлучи дали ќе се прифати инвестицијата или не.

Бизнис планот често пати е потребен при аплицирање за банкарски кредити или гранти (подршка).

Доколку инвеститорот има идеја за инвестиција, тогаш треба да одлучи дали треба или не треба да инвестира во првичната идеја или, пак, да избере друга алтернатива каде што ќе инвестира. Откако ќе се одлучи за одредена инвестиција, тогаш треба да го подготви и бизнис планот.

Составувањето на бизнис план го вклучува следново:

1. Извршно резиме
2. Пазарни аспекти на инвестицијата
3. Опис на планираната инвестиција
4. Временски распоред на инвестицијата
5. Анализа на локацијата
6. Финансиска анализа на инвестицијата (пример во Анекс 16.2.2)
7. Заклучок

Секој дел е објаснет подолу.

Што содржи почетокот на бизнис планот?

- Податоци за инвеститорот
- Краток опис на инвестицијата
- Критериумите за донесување на инвестициска одлука

Што содржи резимето на бизнис планот?

- Точниот назив на инвестицијата, пр. „Конструкција на клиника/преработувачки капацитет“; „Конструкција на инкубатор“; „Набавка на опрема“; „Замена на опрема“, итн.
- Резултатите добиени од методите за оцена на инвестицијата

Резимето е најдобро да се подготви по комплетирањето на целиот документ за бизнис план.

Што содржи пазарниот аспект на инвестицијата?

- Опис на производите и услугите поврзани со инвестицијата
- Опис на пазарите на продажба и набавка на суровини

Овој дел треба да одговори на следниве прашања:

- Кој производ ќе се добие од инвестицијата?
- Како ќе биде организирана продажбата?
- Кои се потребните суровини?
- Кој ќе ги добавува овие суровини или услуги?
- Кои се потребните количини и цени на суровините?

Што вклучува описот на планираната инвестиција?

- Опис на технолошкиот процес
- Опис на објектите, механизацијата, опремата, итн.
- Опис на другите издатоци, поврзани со изработката на бизнис планот, подготовка на техничката документација и сл.
- План и трошоци за вработени.

Овој дел треба да одговори на следниве прашања:

- Каков технолошки процес е предвиден за инвестицијата?
- Кои објекти се планирани?
- Каков вид на инвестиција (механизација, опрема, компјутери и софтвери) е планирана?
- Кои трошоци се планирани што се поврзани со услуги од трети лица?
- Кој е распоредот и трошокот на човечки труд?

Што е вклучено во временскиот распоред на инвестицијата?

Временскиот план (на месечна основа) на сите активности поврзани со инвестицијата го вклучува следново:

- Датум на инсталирање на инвестицијата (пр. инсталирање на опремата).
- Датум за ставање на инвестицијата во редовна употреба.
- Датум на започнување на секој производен циклус (пример: влез на еднодневните пилиња).

Што вклучува анализа на локацијата?

- Опис на точната локација каде што ќе се одвива инвестицијата (пример: локацијата на бројлерската фарма, инкубаторската станица или кланицата).
- Опис на постојната инфраструктура (патна мрежа, струја, вода, итн.).
- Објаснување за локалните развојни бенефиции од инвестицијата.
- Краток опис за придобивките од избраната инвестиција (само доколку е нов инвестициски објект).

Што е вклучено во финансиската анализа на инвестицијата?

Анализата на инвестицијата вклучува финансиска оцена преку следниве показатели:

- Анализа на ликвидноста (пример: способноста да се покријат тековните трошоци).
- Очекуваните трошоци за:

- Основни (фиксни) средства (објекти, опрема, итн.).
- Други средства тесно поврзани со инвестицијата (еднодневни пилиња и сл.).
- Тековни (обртни) средства поврзани со инвестицијата (храна, вакцини, ветеринарни услуги и сл.).
- Други трошоци поврзани со инвестицијата (вработени, сметководство, итн.).
- Амортизациски план на кредитот (датум на првиот ануитет, износ на кредитот, период на отплата, грејс-период, каматна стапка, динамика на отплата, итн.).
- Очекуваните приходи (пример: очекуваната приходна структура од планираното производство).
- Проектираните готовински текови.
- Оцена на инвестицијата.
- Анализа на сензитивност на инвестицијата.

Што е вклучено во заклучокот на бизнис планот?

- Резултатите добиени од оцената на инвестицијата, пример: резултатите од методот на враќање на инвестицијата, нето сегашната вредност и интерната стапка на рентабилност.
- Оправданост на инвестицијата.
- Аргументи зашто е потребна поддршка на планираната инвестиција (само доколку бизнис-планот е наменет за аплицирање за добивање на грант).

Анализа на оправданост на инвестицијата

Калифорниото буџетирање или анализа на оправданост на инвестицијата е многу важно за евалуирање на професионалната професионалност на новата инвестиција. Ова е крајниот чекор во донесувањето на инвестициски одлуки.

Калифорниото буџетирање е алатка за максимизирање на идниот профит на инвестицијата. Може да се добие со помош на различни софтвери, но исто така, може да се пресмета и рачно, но за тоа се потребни многу знаење и големо искуство.

Калифорниото буџетирање вклучува калкулација на идниот профит од инвестицијата во секој период, готовинските текови на инвестицијата во секој период, сегашната вредност на инвестицијата оние како ќе се земе предвид временската вредност на парите, оцена на проекциите со помош на методите за оцена на инвестицијата, анализа на ризиците и поврзаните фактори.

Резултатите добиени со методите за оцена на инвестицијата (периодот на враќање на инвестицијата, нето сегашната вредност и интерната стапка на рентабилност) покажуваат дали треба да се прифати или отфрли планираната инвестиција.

Анализата на оправданоста на инвестицијата е основен дел од документот (бизнис-планот). Пример за оваа финансиска анализа е даден Анекс 22 - Пример за оправданост на инвестицијата.

Финансиската анализа на инвестицијата е составена од следниве чекори:

- Идентификација и генерирање на проектот (инвестицискиот предлог).
- Скенирање и евалуација на проектот (избор на критериум за оцена на инвестицијата и проекција на готовинските текови и ризиците).
- Избор на проектот (избери инвестициски проект што е базиран на критериумите за оцена и скрининг, како и споредување со разни алтернативни проекти, доколку постојат).
- Имплементација на проектот (ова е онаа фаза во која се трошат парите и се имплементира проектот).

Методи за оцена на оправданост на инвестицијата

Финалниот резултат на капиталното буџетирање е да се донесе правилна инвестициска одлука во однос на тоа дали да се прифати или отфрли предложената инвестиција.

Иако постојат различни методи за оцена на оправданоста на инвестицијата, сепак најчесто употребувани се следниве:

- Период на враќање на инвестицијата (ПВ): број на години што се потребни за да се врати инвестицијата, што се пресметува како кумулатив од првата година на инвестирање.
- Нето сегашна вредност (НСВ): ги покажува идните готовински текови во сегашна вредност со помош на дисконтната стапка.
- Интерна стапка на рентабилност (ИСП): тоа е стапката на пораст што се очекува да ја произведе проектот (инвестицијата) и ја покажува просечната годишна стапка на враќање на инвестицијата, т.е. тоа е дисконтната стапка при којашто се добива позитивна нето сегашна вредност.

Критериуми за оцена на оправданоста на инвестицијата

Основни правила се следниве:

Да се прифати инвестицијата доколку:	Да се отфрли инвестицијата доколку:
ПВ > минималниот прифатлив период за враќање на инвестицијата	ПВ < минималниот прифатлив период за враќање на инвестицијата
НСВ \geq 0	НСВ < 0
ИСП > дисконтна стапка/цена на капиталот	ИСП < дисконтна стапка/цена на капиталот

Понекогаш инвеститорот треба да избере само една инвестиција помеѓу повеќе алтернативни инвестиции. Во таков случај, важат следниве критериуми:

Да се прифати инвестицијата доколку:	Да се отфрли инвестицијата доколку:
Пократок период на враќање	Подолг период на враќање
Поголема нето сегашна вредност	Помала нето сегашна вредност
Поголема интерна стапка на рентабилност	Помала интерна стапка на рентабилност

Во друг случај, инвеститорот се справува со ситуација на рационализација на капиталот и во тој случај инвеститорот презема повеќе инвестиции за коишто е потребно повеќе капитал. Во таков случај, инвеститорот ги рангира инвестициските проекти според однапред определени критериуми, како на пример стапката на враќање на инвестицијата. Проектот што има најголема стапка на враќање е рангиран прв, а потоа сите други прифатливи инвестиции се рангираат според истиот показател. Методот на линеарно програмирање се употребува во вакви ситуации со цел да се добие оптимално инвестициско портфолио.

Анализа на прагот на рентабилност

Прагот на рентабилноста е онаа точка каде што приходите ги покриваат вкупните трошоци (фиксни и варијабилни) за одреден временски период, односно онаа точка при којашто вкупните приходи се еднакви на вкупните трошоци:

Праг на рентабилност = вкупни приходи ÷ вкупни трошоци

Анализа на сензитивност на инвестицијата

Анализата на сензитивност е калкулациски метод што ги предвидува ефектите од промената на влезните податоци. Во најчест случај, овој метод го вклучува прилагодувањето на дисконтната стапка или текот на нето-приливите (готовинските текови).

Инвеститорот треба да ја користи оваа анализа за да ги оцени ефектите од различните променливи врз профитот од инвестицијата. Практичната корист од употребата на оваа анализа е да се оцени ризикот и потенцијалната грешка при оценка на оправданоста на инвестицијата.

Фактори што влијаат врз капиталното буџетирање

Инвеститорот треба да ги има предвид следниве фактори при анализа на оправданоста на инвестицијата:

Пристап до финансии	Одлуки на управувачката структура	Работен капитал
Кредитни услови на финансиските институции	Сметководствени методи	Повраток на капиталот
Структура на капиталот	Политика на оданочување	Потреба од инвестицијата
Достапна поддршка на инвестициите	Владина политика	Економска вредност на проектот

Финализирање на капиталното буџетирање

Инвеститорот треба да преземе неколку завршни чекори пред да го финализира бизнис-планот и да го провери следново:

- Дали е користена точна и реална информација?
- Дали се вклучени соодветните чинители?
- Дали се донесени оптимални финансиски одлуки?
- Дали се користени соодветните методи за проекција?
- Дали се поставени правите критериуми за оценка на оправданоста на инвестицијата?
- Дали е составен квалитетен бизнис-план?

Поднесување на бизнис планот за кредити или соодветна поддршка

Доколку целта на бизнис-планот е да се подигне кредити или да се обезбеди соодветна поддршка за инвестицијата, инвеститорот треба да се грижи да го минимизира ризиците од незгодна комуникација со службениците од финансиската институција или од агенцијата за финансиска поддршка. Банките се соочуваат со ризикот да инвестираат (позајмуваат) во лоши инвестиции, а агенцијата за финансиска поддршка се соочува со ризикот да ја алоцира поддршката во најдобрите развојни проекти.

Кредитоспособноста се оценува низ неколку фази. За да се донесе конечна одлука, формалните кредитори го оценуваат следново:

1. Дали идејата за инвестирање е добра?
2. Дали идејата е развиена и образложена во добар инвестициски проект?
3. Дали инвеститорот верува во инвестицијата?
4. Дали инвеститорот има добар бизнис-план и квалитетен пишан документ?
5. Дали се доставени сите потребни документи?
6. Дали инвеститорот има добра кредитна историја?

Извори на финансирање

Финансиските одлуки се однесуваат на избор на различни извори на финансирање и креирање на оптимална структура на капиталот на претпријатието, односно се работи за колку долг наспроти колку сопствен капитал се користат за финансирање на оперативните или инвестициските активности.

Сопствениот капитал е капиталот на сопствениците (акционерите) што го имаат вложено во бизнисот, како и задржаната заработка од оперативните активности. Долгот е капиталот што ќе се реализира во иднина или позајмен капитал од надворешни извори. Долгот е потребен најчесто кога сопствениот капитал не е доволен за са се финансираат оперативните и инвестициските активности.

Долгот може да настане од различни финансиски извори, но најчест вид е комерцијалниот кредит. Инвеститорот може да зачува гошовински тексови (неп-привливи) и да ја зголеми вредноста на бизнисот со користење на кредити, бидејќи со отплата на кредитот (ануитетот) се намалува даночната основа.

Кредити и група понуда на финансиски производи

Тековно достапни финансиски извори и производи во земјоделството се:

Финансиска институција	Вид на услуга
Комерцијални банки	<ul style="list-style-type: none">• Кредити (краткорочни и долгорочни)• Штедни влогови
Штедилници	
Развојна банка на Северна Македонија	<ul style="list-style-type: none">• Кредити (краткорочни и долгорочни)• Извозен факторинг

Со цел да се избере правилниот кредитен производ што го нудат комерцијалните банки и штедилниците, инвеститорот треба да ги знае разликите помеѓу нив:

Комерцијални банки	Штедилници
Ориентирани кон профит	Таргетираат население со ниски приходи
Поригидни услови	Пофлексибилни услови
Позајмуваат поголем износ на кредит	Позајмуваат помал износ на кредит
Нудат пониски каматни стапки	Нудат повисоки каматни стапки
Не нудат совети при креирање на кус бизнис-план	Нудат совети при креирање на кус бизнис-план

Други кредити кои може да се достапни со коишто може да се финансираат инвестициски активности во земјоделството, како што се: кредит за основање на бизнис и отворање на нови работни места (од страна на Агенцијата за вработување), кредити за развој на мали и средни претпријатија (од страна на комерцијалните банки и Развојната банка на Северна Македонија), итн.

Избор на соодветниот финансиски производ

Кога позајмува од банките/штедилниците, инвеститорот треба да обрне посебно внимание на:

- кредитното портфолио на финансиската институција
- кредитните услови (т.е. каматната стапка; отплатата на кредитот (ануитетот); грејс-периодот; обезбедувањето (хипотеката, итн.), потребните документи

За повеќе информации, погледнете ја понудата на банките и штедилниците.

Инвеститорот треба да разгледа и други достапни понуди од други извори на финансирање, како што се: факторингот (на фактор компаниите и Развојната банка на Северна Македонија), револвинг кредитниот аранжман (на комерцијалните банки), итн.

За повеќе информации, погледнете ја понудата на фактор компаниите, комерцијалните банки и државната банка.

Побарајте достапни механизми за поддршка на кредитот

Инвеститорот, исто така, треба да разгледа дали има воспоставени достапни механизми за поддршка на пристапот до кредит, како што се:

- можности што се нудат преку Земјоделскиот кредитен дисконтен фонд
- субвенционираната каматна стапка
- кредитната гарантна шема, и сл.

За повеќе информации, погледнете ги интернет-страниците на банките, штедилниците, Агенцијата за финансиска поддршка на земјоделството и руралниот развој, Гарантната шема, итн.

Побарајте достапна поддршка за инвестиции во земјоделството

Инвеститорот треба да ги разгледа достапните фондови (локални, национални и меѓународни) за да може да обезбеди кофинансирање на инвестицијата, како на пример:

- програмата за рурален развој (национална програма за поддршка)
- ИПАРД II (меѓународна програма за поддршка)
- фондови за локален развој на општините

За повеќе информации, погледнете ги интернет-страниците на Агенцијата за финансиска поддршка на земјоделството и руралниот развој, Министерството за земјоделство, шумарство и водостопанство, општините, меѓународните агенции за поддршка, итн.

Побарајте други достапни фондови за поддршка

Постојат и други фондови што нудат поддршка на инвестиции, за коишто земјоделството не е приоритет, но сепак е потенцијален корисник. На пример, Фондот за иновации и технолошки развој обезбедува поддршка за основање на нови бизниси, но и за тековни, вклучувајќи го и земјоделскиот бизнис. Со овој Фонд се поддржуваат инвестиции во иновации и технолошки развој со помош на следниве инструменти за финансиска поддршка:

- Поддршка за мали и средни претпријатија: Инструменти за финансиска поддршка во склоп на третиот столб на Планот за економски раст
- Кофинансирани грантови за новоосновани трговски друштва „Старт-ап“ и „Спин-оф“
- Кофинансирани грантови и условени заеми за комерцијализација на иновации

За повеќе информации, погледнете ја интернет-страницата на Фондот за иновации и технолошки развој.

Библиографија

- Aviagen. 2019. *Broiler management handbook*. Ross, An Aviagen Brand.
- Aviagen. 2018. *Broiler Breeder management handbook*. Ross, An Aviagen Brand.
- Commission Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, Official Journal, L 031.
- Commission Regulation (EC) No. 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No. 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat Official Journal L 157.
- Commission Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007, Official Journal L 347.
- Coob-Vabntress. 2016. *Breeder management guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Coob-Vabntress. 2016. *Breeder management supplement guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Coob-Vabntress. 2016. *Broiler management guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Coob-Vabntress. 2016. *Coob 500 broiler performance and nutrition supplement guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Coob-Vabntress. 2016. *Hatchery management guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Coob-Vabntress. 2016. *Vaccination procedure guide*. Cobb Vantress Inc., Siloam Springs, AR.
- Dam, A., Fitzgerald, S. (Eds.) 2017. *Poultry handling and transportation manual*. Poultry service association, Ontario.
- EU Council Directive 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption, Official Journal, L 18/11.
- European Commission, Directorate – General for Agriculture and Rural Development. 2007. *Prospect for Agricultural Markets and Income in the European Union 2006-2013*. Brussels: European Commission.
- European Commission, Directorate – General for Agriculture and Rural Development. 2011. *Prospect for Agricultural Markets and Income in the European Union 2011-2020*. Brussels: European Commission.
- European Commissions, Directorate – General for international policies. 2010. *The poultry and egg sectors: evaluation of current market situation and future prospects*. Brussels: European Commission.
- Horngren, C.T., Foster, G., Datar, S.M., Rajan, M., Ittner, C. & Baldwin, A.A., 2010. Cost accounting: A managerial emphasis. *Issues in Accounting Education*, 25(4): 789-790.
- Kay, R.D., Edwards, W.M. & Duffy, P.A. 2007. *Farm management*. New York, McGraw-Hill.
- Kocevski, D. 2005. *Manual for fattening broiler chickens*. Skopje, GTZ (Original: Коцевски, Д. (2005) Прирачник за гоење на пилиња бројлери. ГТЗ-Скопје)
- Kocevski, D. Manevska Irina, Dimovski Lj., Toshev Lj., & Micevska Gabriela. 2008. *Poultry meat market analysis: 2. Current status, Trends and prospective of poultry meat production in Macedonia*. XX

International Poultry Conference WPSA “Science for Poultry Practice – Poultry Practice for Science” 15th – 17th September 2008, Poland, Wenecja near Bydgoszcz.

Kocevski, D., Manevska Irina, Dimovski, Lj., Toshev, Lj., & Micevska Gabriela. 2007. *Poultry meat market analysis: 1. Chilled poultry meat supply and prices on the market of R. Macedonia*. III Livestock symposium, 12-14 September 2007, Ohrid, Institute of Livestock.

Law on Quality of Agricultural Products. 2010. Chapter 1, «Regulation of Markets», Part 4 «Regulation of the Egg and Poultry Market». Official Gazette of RM, 2010/140 (Original: Закон за квалитет на земјоделски производи. 2010. Поглавје 1, „Уредување на пазари“, Дел 4 „Уредување на пазарот на јајца и месо од живина“. Сл. Весник на РМ, 2010/140)

Law on Quality of Agricultural Products. 2011. Amendments. Official Gazette of RM 2011/53 (Original: Закон за квалитет на земјоделски производи. 2011. Измени и дополнувања во Сл. Весник на РМ 2011/53).

Law on Quality of Agricultural Products. 2012. Amendments. Official Gazette of RM 2012/55 (Original: Закон за квалитет на земјоделски производи. 2012. Измени и дополнувања. Сл. Весник на РМ 2012/55).

Meijerhof, R. 2006. Chick size matters. *World Poult.* 22:30–31.

Milanov, M. & Martinovska Stojcheska, A. 2002. *Costing and budgeting in agriculture*. Faculty of Agriculture, Skopje (Original: Миланов, М., Мартиновска Стојческа, А. (2002) Трошоци и калкулации во земјоделството. Земјоделски факултет, Скопје)

Milanov, M. & Martinovska Stojcheska, A. 2009. *Valuations in agriculture*. Faculty of Agricultural Sciences and Food, Skopje (Original: Миланов, М., Мартиновска Стојческа, А. (2009) Таксациии во земјоделството. Факултет за земјоделски науки и храна, Скопје)

Molenaar, R., Hulet, R., Meijerhof, R., Maatjens, C.M., Kemp, B., Van den Brand, H. 2011. High eggshell temperatures during incubation decrease growth performance and increase the incidence of ascites in broiler chickens. *Poultry Science*, 90:624-632.

Molenaar, R., Reijerink, I.A.M., Meijerhof, R. & van den Brand, H. 2007. *Relationship between chick length and chick weight at hatch and slaughter weight and breast meat yield in broilers*. Proc. 3rd Combined Workshop on Fundamental Physiology and Perinatal Development in Poultry, Berlin.

Rulebook on the storage methods used to identify poultrymeat and their definitions. 2011. Official Gazette of the Republic of Macedonia 2011/35 (Original: Правилник за ознаките во однос на начинот за чување кои се употребуваат за идентификување на месо од живина и нивните дефиниции. 2011. Сл. Весник на РМ 2011/35)

Sainsbury, D., 1992. *Poultry health and management: chickens, turkeys, ducks, geese and quail* (No. 636.5 S35 1992). Blackwell Scientific Publications.

Turner, J., & Taylor, M. 1988. *Applied farm management*. Blackwell science, Oxford.

Tzschentke, B, Rumpf, M. (2011). Embryonic development of endothermy. *Respiratory Physiology & Neurobiology*, 178:97-107.

Van Horne, P.L.M. & Achterbosch, T.J., 2008. Animal welfare in poultry production systems: impact of EU standards on world trade. *World's poultry science journal*, 64(1): 40-52.

Van Horne, P.L.M. 2007. Impact of EU and national legislation on production cost for broiler meat and eggs. *Proceedings of the 16th European Symposium on Poultry Nutrition*, Strasbourg, 423-427.

Van Horne, P.L.M. 2009. *Competitiveness of the European broiler industry: future perspective*. Proceedings of the 19th European Symposium on the Quality of Poultry Meat and XIIIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, 21-25 June 2009, Turku, Finland.

Van Horne, P.L.M. 2018. *Competitiveness of the EU poultry meat sector, base year 2017; International comparison of production costs*. 2018-116. Wageningen, Wageningen Economic Research.

Van Horne, P.V. & Bondt, N., 2013. *Competitiveness of the EU poultry meat sector (2013-068)*. Wageningen, Wageningen Economic Research.

Анекс 1

Легислатива за производство

- Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on Official Controls and Other Official Activities Performed to Ensure the Application of Food and Feed Law, Rules on Animal Health and Welfare, Plant Health and Plant Protection Products, Amending Regulations (Refer to Regulation for List of Amendments)
- Regulation (EU) 2016/679 of the European Parliament and of the Council Of 27 April 2016 on the Protection of Natural Persons with regard to the Processing of Personal Data and on the Free Movement of such Data (General Data Protection Regulation)
- European Union (Good Agricultural Practice for the Protection of Waters) Regulations 2014 (S.I. 31 of 2014)
- Animal Health and Welfare
- Environmental Protection Agency (Industrial Emissions) (Licensing) Regulations 2013 (S.I. 137 of 2013)
- European Union (Animal By-Products) Regulations 2014 (S.I. 187 of 2014)
- European hygiene legislation (including (EC) 178: 2002; (EC) 852 and 853 of 2004)
- Council Regulation (EC) No 1099/2009 Of 24 September 2009 on the Protection of Animals at the Time of Killing
- European Communities (Live Poultry & Hatching Eggs) Regulations 2009 (Council Directive 2009/158)
- Council Directive 2007/43/EC of 28 June 2007 Laying Down Minimum Rules for the Protection of Chickens Kept for Meat Production
- Safety, Health and Welfare at Work Act (General Application) Regulations,
- Council Regulation 1/2005/EC on the Protection of Animals During Transport and Related Operations
- Council Directive 2007/43/EC of 28 June 2007 Laying Down Minimum Rules for the Protection of Chickens Kept for Meat Production
- 2004 European Communities (Monitoring of Zoonosis) Regulations 2004
- Regulation (EC) No 2160/2003 of the EC 17 November 2003
- Directive 2003/99/EC of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the Monitoring of Zoonosis and Zoonotic Agents, amending Council Decision 90/424/EC and repealing Council Directive 92/117/EC
- Council Directive 93/120/EC Amending Directive 90/539/EC on Animal Health Conditions Governing Intra-Community Trade in and Imports from Third Countries of Poultry and Hatching Eggs.
- Diseases of Animals (Poultry Feed)
- Council Directive 91/628/EC Diseases of Animals
- European Communities (Live Poultry & Hatching Eggs) (Amendment) Regulations 1995 (S.I. No. 45 of 1995) and Council Directive 93/120/EC
- Regulations 1995 S.I. No. 114 of 1995
- Council Directive 98/58/EC of 20 July 1998 Concerning the Protection of Animals Kept for Farming Purposes
- Council Regulations 1906/90 on Certain Marketing Standards for Poultry

Упатства за добра пракса во производството на живина:

- Salmonella Monitoring Programme: Guidelines for Control of S. Enteritidis & S. Typhimurium
- Best Practice Manual for production of Poultry with Reduced Campylobacter Contamination (CamCon 2015)
- Best Available Techniques (BAT) Reference Document for the Intensive Rearing of Poultry or Pigs Industrial Emissions Directive 2010/75/EU (Integrated Pollution prevention and Control) JOINT RESEARCH CENTRE Institute for Prospective Technological Studies Sustainable Production and Consumption Unit European IPPC Bureau FINAL Draft - August 2015
- European Convention for the Protection of Animals kept for Farming Purposes. European Treaty Series (ETS) No. 087
- FAWAC: Code of Practice for the Welfare of Laying Hens
- Ghent University Biosecurity Scoring for Poultry: www.biocheck.ugent.be/index.php

Анекс 2

Подготовка на објектот

Пред да се подготви објектот треба да биде пополнил формулар од службеникот на терен што потврдува дека програмата за терминална хигиена (чистење и дезинфекција на објектот по иселувањето на живината) е ефективна. Содржината на овој формулар треба да се ревидира со цел да се обезбеди дека сите мерки за биосигурност и чистење се спроведени. Тоа може да вклучува (i) инспекција на долната страна на опремата; (ii) бришење и земање моштири од површини; и (ii) дезинфекција на системот за илење и други тежок достапни површини.

Овие критериуми треба да се толкуваат како релевантни за типот на објектот:

- Простирката треба да лежи рамномерно за да го покриете подот.
- Загревајте ја фармата постепено, започнувајќи минимум 24 часа пред да пристигнат птиците.
- Одржувајте ја температурата на објектот стабилна.
- Обезбедете грејни тела или соодветна инфраструктура за да се осигурите дека нема екстремни температурата во објектот.
- Поставете независни термометри низ внатрешноста на објектот, најмалку два од нив на ниво на птиците, со цел да се следи униформноста на температурата.
- Обезбедете свежа, чиста вода на еднодневните пилиња/јарки/ кокошки/петли веднаш по пристигнувањето во објектот. Соодветна смеска за исхрана (добиточна храна) според возраста исто така треба да биде достапна во овој момент.
- Користете влошки за јајца и хартија за да ги дополните хранилките при прием на еднодневните пилиња.
- Не ставајте ги хранилките и поилките за вода директно под изворот на топлина.
- Пред да пристигнат птиците, извршете финална проверка на објектот за да се осигурите дека температурите се на соодветно ниво и дека нема протекување на вода.

Документ за проверка на минимум следните параметри за подготовка на објектот треба да биде пополнет пред пристигнувањето на секоја тура пилиња:

Контролна листа за проверка на објектот:	Датум на обновување на резерви:
Набавки	
Стартер - нарачана	
Снабдување со гориво за греење проверено/ нарачано	
Материјал за простирка проверено/нарачано	
Снабдување со комбинециони и калци (покривки за обувки) проверено/нарачано	
Потврден датум за обнова на резерви	
Снабдување со средство за дезинфекција за дезинфекциската бариера за обувки на влезот во објектот проверено/нарачано	

Локација	
На локацијата нема ѓубре	
Контролирана е целата вегетација	
Потенцијално постоење на скришни места за глодачи – проверено	
Бетонски површини исчистени и дезинфицирани	
Локацијата е чиста и уредена	
Локацијата е безбедна	
Објект	
Објектот е исчистен детално	
Објектот е дезинфициран	
Условите во објектот проверени и санирани по потреба	
Доставата на простирка евидентирано (евиденција на записот овде)	
Количества и длабочина на простирката/струготини евидентирано	
Грејни тела или вештачки квачки вклучени или запалени	
евидентиран запис на температура	
Дезбарьера со дезинфициенс во неа поставена на влезот	
Заштитна облека и калци достапни	
Хартиени крпи и сапун достапни	
Опрема	
Хранилки проверени и поправени по потреба	
Поилки не протекуваат	
Читање на мерач за вода (запишете ја состојбата на мерачот овде)	
Осветлувањето потврдено дека е еднакво насекаде (волтажа, лукси - интензитет и број на места за осветлување евидентиран)	
Системот за вентилација и контролните операции проверени	
Додатна опрема	
Генератор	
Алармен систем	
Противпожарна опрема	
Потпис:	Датум:
Потврдено од:	Датум:

Анекс 3

Хигиена и благосостојба наменета за тимовите за собирање

Во интерес на фармата е да се осигури дека овие работници работат на начин што ќе обезбеди почитување на благосостојбата на птиците за време на процесот на собирање.

За да се обезбеди ефикасно собирање, добри практики за биосигурност/биобезбедност и одржување на благосостојбата на птиците, одгледувачот треба да ги обезбеди следниве практики:

Возила

- Сите возила и опремата за собирање се чисти и дезинфицирани пред да се донесат на локалитетот.
- Целата опрема што влегува во локалитетот е измиена и дезинфицирана (камиони, приколки, виљушкар и транспортни кафези).
- На фармата се користи средство за дезинфекција што треба да ги испрска тркалата на сите возила пред да влезат на локалитетот.
- Се врши дезинфекција на виљушкарот пред да влезе и да го напушти локалитетот.

Персонал

- Тимови за собирање посетуваат обука со цел да се осигури дека ги разбираат барањата.
- Сите фаќачи (собирачи)/пакувачи/товарачи на живина носат заштитна облека и обувки, вклучително и маски за лице и ракавици.
- Целиот персонал темелно ги мие рацете.
- Се носат заштитни комбинезони за еднократна употреба или специфични заштитни комбинезони, мрежа за коса и обувки.
- Користените калци и маски за лице се ставаат во корпа за отпадоци.
- Комбинезоните кои се перат се закачуваат за перење.
- Персоналот темелно ги мие рацете при пристигнувањето и заминување.
- Забрането е консумирање храна во живинарникот.
- Целиот персонал користи дезинфекциска бариера за обувките пред да влезе во објектот каде што е живината.
- Ниту едно лице кое е можен носител на болест, болен што може да ја пренесе болеста или има инфицирани рани, кожни инфекции или дијареја не е дозволено да ракува со птици или да влезе во производствениот објект (фармата).

Оперативни прашања

- Светлата се затемнети во објектот кај кокошките и завесите на влезовите се користат за намалување на влезот на природната светлина.
- Ловците/фаќачите на живина се движат тивко за да се минимизира стресот на јатото.
- Кокошките се фаќаат за нозете за да се избегне непријатност кај птиците.
- Недоволно големи (недоволно згоени, птици со мала жива маса) единки се избегнуваат.

- Се внимава птиците да не бидат ставени на грб во транспортните кафези.
- Густината на вселување (единки по единица простор – м²) во транспортните кафези се модифицира според температурни услови на сезоната.
- Температурата на објектот е намалена за приближно 2°C, еден час пред собирањето. Ова го намалува движењето на птиците и треба да го намали создавањето модринки.
- Линиите за напојување (вода) и исхрана (храна) се подигнати пред почетокот на собирањето.
- Собирањето е одложено додека не се затемнат светлата и објектот не е доволно темен за да се продолжи собирањето без да се предизвика непотребен стрес на јатото.
- Се внимава кога се отвораат за прв пат вратите на дневна светлина за да не се исплашат птиците.
- Откако ќе се заврши собирањето на првата тура, осветлувањето е поставено со целосен интензитет. Температурата е покачена на приближно 23 Целзиусови степени, а преостанатите птици се распоредуваат рамномерно низ објектот. Со оваа постапка треба да се добие рамномерна температура низ објектот. Потоа светлата и температурата треба да се спуштат на нормално ниво.
- Страничните завеси се користат на транспортните кафези во текот на зимските месеци.

Запишување/Евиденција/Снимање

- Деталите за испраќање се евидентираат како што е наведено и се чува запис.
- Деталите за персоналот кој е дел од тимот одговорен за собирање се запишуваат во евиденцијата за посетители на фармата.

Анекс 4

FSMS/НАССР План

Систем за управување со безбедноста на храната (FSMS) е од суштинско значење за секој систем на производство на храна и се сироведува врз основа на принципите на системот за анализа на опасностите и точките на критична контрола (НАССР). FSMS е холистички систем на превенција, подготвеност и активност за самопроверка со цел управување со безбедноста на храната, хигиената во бизнисот со храна и за безбедно производство на храна. Кога е соодветно развиен и ефикасно имплементиран, обезбедува систематска контрола на биолошки, хемиски и физички опасностите во клучните фази на производство. Тоа е повеќе стратегија за превенција, а не откривање на проблеми во безбедноста. Системот за управување со безбедноста на храна истребува фармата да има воспоставен кохерентен хигиенски систем. Исто така, треба да се однесува на интуитивните, одлучувачките и резултативните. FSMS Планот е уникатен за секоја фарма и треба да биде составен од тим кој креира дијаграм за одвивање на процесите.

Во соодветно развиен план за управување со безбедноста на храната (FSMS) план (заснован на принципите на НАССР), вклучени се следниве елементи:

- Вклучен е целосно развиен план за контрола, кој ги покажува мерките што се воспоставени
- Планот за FSMS покажува како се обезбедува безбедност на производот/процесите преку контрола и превенција
- Производителот/раководството се обврзуваат на планот
- Планот го подготвува мултидисциплинарен тим.
- Планот за FSMS минимум вклучува:
 - i. Детален опис на производите и процесите (на пример: дијаграм што ги покажува сите чекори на секој процес).
 - ii. Детален опис на опасностите (хемиски, микробиолошки и страни тела) што можат да се појават при секој чекор од процесот и ризиците што тие ги претставуваат.
 - iii. Идентификација на релевантните контролни точки (предусловни контролни точки (PRP) или точки на критична контрола (CCP)) во планот.
 - iv. Дефинирање на границите што треба да се исполнат за да се обезбеди контрола на секој PRP/CCP.
 - v. Спецификација на потребниот мониторинг за да се осигури дека се одржува контролата кај секој PRP/CCP.
 - vi. Спецификација на корективни активности што треба да се преземат доколку се појави несообразност за секој PRP/CCP.
 - vii. Идентификација на одговорностите, процедурите и записите што се применуваат за секоја PRP/CCP.
- Годишна верификација/тестирање на планот на FSMS се превзема за да се осигури дека е ефективен.

Планот на FSMS е поддржан од примената на хигиенски бариери, мерките за биосигурност и практиките за хигиена на персоналот на сите нивоа на производство. Опасностите за сите живинарски фарми вклучуваат:

 - i. снабдување на еднодневни пилиња/ јарки/бројлери
 - ii. статус на објектот пред вселување на птиците
 - iii. снабдување со храна, испорака, складирање и дистрибуција
 - iv. снабдување на вода, складирање и дистрибуција
 - v. товаране и транспорт.

Анекс 5

Постапки во итни случаи

Приоритетите за вработените се заштита на човековиот живот, избегнување на ситуации што би можеле да предизвикаат повреда или да му наштетат на персоналот и заштита на здравјето и благосостојбата на јатото.

Секој учесник треба:

- Да спроведе проценка на ризик врз објектите (фарми како FSS/ FSRA)
- Документира и имплементира стратегија за справување со секој идентификуван ризик, вклучувајќи:
 - i. Истекување на гас.
 - ii. Пожар.
 - iii. Пад во напонот на електрична енергија.
 - iv. Повреда.
 - v. Проблем на опремата.
 - vi. Проблем на јатото.
- Стратегијата треба да биде поставена на табла со белешки достапна за сите вработени. т.е. во близина на излезите и на централна локација (на пр. кантина).
- Локацијата на безбедносната опрема треба да биде идентификувана и поставена така што ќе биде лесно достапна.
- Процесот на итна евакуација треба да биде документиран и прикажан на централно место при што ќе ги покажува излезите при итност.
- Список со телефонски броеви за итни случаи (доколку релевантно):

Служби за итни случаи

лекар
противпожарна бригада
полиција
амбуланта
поштенски број на фармата
насоки до објектот

Други корисни контакти

офицер за безбедност
управител на објектот
Центар за гас
доставувач со електрична енергија
инженер за услуги
официјален овластен
Ветеринар на фармата
приватен ветеринар
орган за здравство и безбедност

Клучни информации за безбедност

телефон (локација)
противпожарни апарати
вентил за исклучување на гас
вентил за исклучување на вода
прекинувач за исклучување електрична енергија
генератор
пренасочувач на генератор
комплет за прва помош

Анекс 6

Извештај на теренскиот службеник од интеграторот/кланицата/процесорот

Теренските службеници треба да вршат инспекции користејќи ги критериумите од **Водичот на ВЛ**, апропо релевантноста за претпријатието на сите учесници. Инспекцијата треба да се врши на начин што ќе обезбеди сите **болдирани** критериуми да бидат вклучени во извештајот (репортирани) за време на секоја инспекција и сите општи критериуми се репортирани најмалку еднаш на годишно ниво.

Теренскиот службеник исто така треба да известува за специфичните прашања наведени подолу:

Име на фарма

Адреса на објектот

Идентификација на објектот

- проверки
- возраст на јатото во недели (Број на недела)
- возраст на птиците при угинување (смрт)
- вакцинации
- потрошувачка на вода
- амбиентални услови во објектот (Т°Ц, релативна влажност...)
- тип на простирка
- состојба на простирката
- изглед на птиците
- производство на јајца, број и интензитет на несливост
- употреба на антибиотици (доколку е применливо)
- општа хигиена
- записи
- коментари

Анекс 7

Програма за терминална хигиена (чистење и дезинфекција на празен објект односно на објектот при иселување на живината)

Следната постапка ги утврдува основните барања што треба да ги исполни секоја програма за терминална хигиена по иселувањето на живината (депопулацијата).

Ова се однесува на производствениот објект, предната/влезната област, надворешноста на објектот, областа во непосредна близина, опремата и алатките што се користат во објектот и употребените обувки.

1. Суво чистење

- a) Отстранете ја преостанатата храна од системот за хранење и силосите за добиточна храна.
- b) Прицврстете ги или отстранете ги сите системи за напојување и хранење. Отстранете ја целата преносна опрема од објектот за чистење.
- c) Отстранете ја целата простирка во покриено возило и складирајте ја подалеку од локацијата.
- d) Исчистете ја прашината од таванот, рафтовите, водоводните цевки, влезните вентилациски отвори, вентилатори и прекинувачи.
- e) Темелно исчистете го подот и целото ѓубре отстранете го во возило за транспорт.
- f) Исчистете ги или издувајте ги со компресор силосите каде се чува храна во голема количина.
- g) Исклучете ја струјата на целата електрична опрема (освен ако не е поинаку препорачано од производителот).
- h) Проверете дали има некаде пукнатини или дупки и затнете/поправете ги.

2. Влажно чистење

- a) Измијте ги сите површини за да ги отстраните нечистотиите и остатоците.
- b) Измијте ги таваните, рафтовите, ладилниците, влезните вентилациски отвори, вентилаторите и другите површини, со посебно внимание на долната страна на целата опрема.
- c) Измијте ги силосите за добиточна храна.
- d) Испразнете го резервоарот за вода и осигурете се дека нема талог или ѓубре или биофилм.
- e) Исчистете ги и дезинфицирајте ги инсталациите за вода и системот за напојување на начин да го отстраните целиот биофилм и талог во инсталациите за вода и уредите за пиење.
- f) Наполнете го резервоарот со вода што содржи потребно количество средство за дезинфекција кое е одобрено за употреба (проверете дали е соодветно) Потоа растворот треба да го наполни системот за напојување и да се остави да отстои минимум два часа (или според упатствата на производителот).
- g) Проверете ја надворешноста на сите водоводни инсталации, уредите за напојување (сите површини) и отстранете ја добиточната храна/фекалии што се лепат за цевководите и уреди за пиење, така што сите површини се чисти.
- h) Исплакнете го темелно целиот систем за вода со чиста вода.

- i) Присуствувајте на сите поправки.
- j) Проверете присутност на вошки, болви и други инсекти и спроведете дополнително миее/чистење/дезинфекција каде што е потребно.
- k) По чистењето и дезинфекцијата, извршете темелен визуелен преглед за да проверите дали чистењето било ефективно.

3. Проверки после чистење за одржување

- a) Проверете дали има пукнатини во подовите, сидовите или покривот и означете за поправка и запечатување.
- b) Проверете дали постојат отвори околу цевки/електрични кабли и пополнете/запечатете за да спречите влез на инсекти.
- c) Проверете дали има присуство на вошки или други бубачки и доколку се присутни, спроведете помошни активности (се препорачува во ова да се вклучи специјалист за контрола на штетници).
- d) Проверете дали вратите се затвараат и доколку е потребно извршете поправка.

4. Дезинфекција на објектот и опремата

- a) Изберете соодветно средство за дезинфекција со широк спектар и разредете го со чиста вода. Следете ги препораките од производителите. (Средствата за дезинфекција се ефикасни само на чисти површини).
- b) Поставете го распрскувачот под низок притисок и полијте ги сите површини (објект и опрема) за препорачаното контактно време.
- c) Вратете ја дезинфицираната опрема во дезинфицираниот објект.

Забелешка: Фумигација (третман со испарување на хемикалии), мистинг (прскање со ситни капки) или фогинг (водена пара или магла) се ефикасни само кога се извршуваат во херметички затворен објект. Носете заштитна облека и маска за лице со филтер за фоздухот и следете ги упатствата за употреба на производот. Фумигација со формалдехид е потенцијално штетно по здравјето.

- a) Дозволете површините целосно да се исушат.
- b) Проверете дали целата опрема е во добра работна состојба.
- c) Затворете го објектот за да спречите повторна контаминација.
- d) Поставете контрола на глодачи.

5. Дезинсекција

- a) распрскување по периметарот на објектот со соодветен инсектицид.
- b) истретирајте ги границите помеѓу подот и сидовите во внатрешноста на објектот со соодветен инсектицид за да се елиминираат бубачки и други инсекти (инсектите можат да пренесат салмонела од еден турнус на друг).

Анекс 8

Список за проверка на јатото

Минимум барања за проверка на јатото

- идентификација на објектот
- датум на вселување
- број на вселени птици (еднодневни пилиња, јарки, кокошки несилки, петли..)

Дневно:

- максимални и минимални температури
- читање на мерач на вода (потрошувачка на вода)
- осветлување – функционирање по програма
- квалитет на простирката
- морталитет и причина на пр. удари, слабост на нозете, повреди
- корективни мерки каде е потребно

Два пати дневно забелешки за:

- вентилација – функционира според поставките
- хранилки – наполнети со добиточна храна
- поилки – оперативно
- општ изглед на јатото

Неделна проверка евидентира:

- генератор
- аларми
- противпожарна опрема на место
- дезбариери за обувки на влезот

Годишно:

- електрична опрема
- тест за вода

Список за проверка при инспекција на родителско јато

Минимум барања при инспекција на родителско јато:

- број за идентификација на објект
- датум на вселување
- број на вселени птици
- вентилација – функционира според поставките: два пати дневно
- поилки: чисти и оперативни: два пати дневно
- општа инспекција на јатото за здравјето и благосостојбата на птиците: Два пати дневно
- максимални и минимални температури во објектот: дневно
- хранилки: чисти и снабдени со храна: дневно

- гнезда за несење: отворена и оперативна: дневно
- читање на мерач за вода (потрошувачка на вода): дневно
- осветлување: функционално според програмата: дневно
- квалитет на простирка: дневно
- морталитет и причина: дневно
- општ изглед на јатото: дневно
- корективни активности каде е потребно: дневно
- генератор: функционално: неделно
- аларми: функционално: неделно
- противпожарна опрема: присутна и во добра состојба: неделно
- дезбарииери за обувки на влезот: присутно и надополнето: неделно

Годишно:

- електрична опрема
- тест за вода

Анекс 9

План за здравјето и благосостојбата на животните

Областите/местата кои треба да се третираат според планот на фармата за одржување на здравјето и благосостојбата како и придружната документација треба да го содржат минимум следново. Документираните информации како што се бараат под сите наслови подолу треба соодветно да се чуваат/одржуваат.

Здравје на јатото

- ветеринарен здравствен план
- протокол за испитување на болести
- инциденца на нотифицирани болести (вклучувајќи план за непредвидени случаи на птичји грип)
- биосигурност/биобезбедност на фармата
- поднесување на примерок
- групна контрола за болести/вакцинирање и администрација
- практики за управување со различни услови (на пр. агресија)
- одговорна употреба на лекови (каде што е потребно)
- способност на одговорното лице за администрирање на лекови

Програма за хигиена

- програма за терминална хигиена
- санитација на водоводниот систем

Зоонотична патогена контрола

- Salmonella мониторинг
- земање мостри од вода

Параметри на благосостојба

- проценка на случаи на кривење/куцање во јатото
- хумано шкартирање/колење
- проценка на губење на пердувите (обеспердување, паѓање на пердувите)
- мерки на животната средина

Општо

- обука на персонал
- дебикација (Поткастрување на клунот)
- снабдување со хемикалии
- управување со посетители
- контрола на тимови за собирање

Анекс 10

Чување на лекови

Забелешка: Ова е препорака за безбедно чување на лекови наменети за животни. Не е наменето како конечен водич за безбедно ракување и чување на лекови за животни и не заменува апликативни законски барања.

- Шкафот каде што се чуваат лекови треба да е доволно голем и отпорен да ги собере сите лекови за животни, без оглед дали лекот е неотворен или делумно користен што може да го има како резерва во секое време.
- Само лекови за животни со препорака за чување на собна температура треба да се чуваат во шкафот за лекови.
- Шкафот за лекови треба да биде сместен во затворено и да не биде на дофат на деца.
- Шкафот за лекови треба секогаш да е заклучен. Клучот треба да се чува на безбедна локација. За локација треба да се информирани и сите заменски работници на фармата.
- Шкафот за лекови треба да поседува јасна етикета со предупредување.
- Шкафот за лекови не треба да се наоѓа на директна сончева светлина или во непосредна близина на каков било извор на топлина или студ.
- Доколку нешто се истури треба веднаш да се отстрани од шкафот за лекови и да се фрли во согласност со препораките на производителите.

Анекс 11

Хемикалии: Безбедно ракување и чистење

Упатство

- Набавете само одобрени хемикалии.
- Да се чува во надворешни означени простории за складирање, кои се етикетиран и заклучени и далеку од храната. Хемикалиите може да се чуваат во склад/шкаф кој се мие или полица, но исто така може да бидат поставени на чиста бетонска платформа или некорозивна рамка најмалку 300 mm од подот.
- Осигурете се дека шкафот за хемикалии е безбедно складиште и има за цел складирање на хемикалии; конструиран е во случај на истекувањата или протекувања да се задржат во шкафот. Онаму каде што се обезбедени полици, истите треба да бидат конструирани од материјали кои не апсорбираат.
- Ставете јасно видлив знак за предупредување на влезот од шкафот /складот.
- Осигурете се дека се достапни објекти што вклучуваат најмалку:
 - i. список на броеви за контакт во итни случаи прикажани близу до влезот на шкафот (на пр. доктор, противпожарна служба);
 - ii. објекти/предмети за впивање на мали излевања или истекувања, (на пример: кофа со песок или тресет);
 - iii. препорачана заштитна облека и опрема (исчистена и правилно одржувана);
 - iv. калибрирани ваги и мерачи за течности/PPP.
- Осигурете се дека производите во прав се или одделени или чуваат над течностите.
- Чувајте ги производи само во нивното оригинално пакување (видете www.pcs.agriculture.gov.ie за совети за чување хемикалии).
- Не пренесувајте хемикалии во други контејнери за складирање, особено во шишиња за пијалоци или контејнери за храна.
- Чувајте само минимални резерви на хемикалии (за да се избегне застарување на хемикалиите).
- Прочитајте ја етикетата пред да ја отворите хемикалијата и почитувајте ги сите мерки на претпазливост. Користете хемикалии во согласност со препораките на производителите.
- Носете соодветна опрема за лична заштита при работа со хемикалија.
- Имајте снабдување со чиста вода за измивање.
- Измијте ги рацете и изложената кожа пред да јадете или пиете и истуширајте се откако ќе завршите со работата.
- Темелно исплакнете ја целата користена опрема и чувајте ја на безбедно.
- Неискористените хемикалии треба да се отстранат на безбеден начин и да не и наштетат на животната средина.

Хемикалиите треба да се користат само на начин што ги штити водените канали (прегради) и водните патишта и го спречува истекувањето и претекувањето.

Фертилизаторите и пестициди треба да се аплицираат на начин што:

- i. избегнуваат области кои не се целни со примена при услови на мала брзина на ветерот;
- ii. избегнуваат вирови, стрмна, испукана, набиена или замрзната земја;

- iii. се зема во предвид временската прогноза пред апликацијата;
- iv. ја минимизира аплицираната количина со избирање на оптимални карактеристики на млазницата.

Хемикалии: употреба со намена

Хемикалиите се дизајнирани да имаат значаен ефект. Како такви, тие можат да бидат опасни за употреба и можат сериозно да и наштетат на животната средина доколку не се ракуваат како што е предвидено.

Анекс 12

Избегнување на топлотен стрес (стрес од топлина)

Да се толкува како што е применливо за претпријатието.

Ризични периоди

- Мај до септември (кога птиците се стари 25 дена и повеќе).
- За време на собирање и додека се во транспортен кафез од мај до септември.
- За време на првото собирање (првата рунда на собирање и товарање) во текот на целата година.

Осигурете се дека:

- Нагудувањата за максимална температура на алармот мониторирани на компјутерот се поставени на 3° C над поставената температура во објектот.
- Поставувањата за безбедна температура на алармот се поставени на 4° C над поставената температура во објектот.
- Преработувачот е консултиран во врска со густината на пакувањето во транспортните кафези за летните месеци.
- Опремата за вентилација е доволна и способна да работи со полн капацитет.

За време на летните месеци, кога птиците се стари 25 дена и повеќе осигурете се дека:

- Птиците фреквентно се набљудуваат за знаци на стрес на топлина и навремено се преземаат сите неопходни активности.
- Капаците се отстрануваат од помошните вентилатори, а термостатите на вентилаторот се поставени на 2° C над поставената температура на објектот.
- Се следат временските прогнози за температурните екстреми.
- Во многу жешки денови, помошните вентилатори се користат за да се спречи покачување на температурата.
- Снабдувањето со вода е соодветно, а притисоците се оптимални.

За време на собирање и посебно за време на првото собирање (првата рунда на собирање) осигурете се дека:

- Птиците се набљудуваат за знаци на стрес во текот на процесот на собирање и товарење и се следат температурите на објектите.
- Вратите се чуваат затворени за да се обезбеди рамномерен проток на воздух низ целиот објект.
- Собирањето е запрено ако се забележи топлотен стрес, при што сите вентилатори се поставени на максимум за да ги намалат температурите брзо.

За време на жешко време осигурете се дека:

- Бројот на птици по транспортен кафез е намален.
- Приколките со товарена живина се носат до кланицата/преработувачот веднаш штом се натоварат.
- Во најжешките периоди од денот се избегнува собирањето.

Анекс 13

Управување со ѓубрето

1. Операција во објектот за производство

- Осигурете се дека нема мрши од мртви птици во ѓубрето. Онаму каде што постои ризик од ова, ѓубрето не може да се користи за примена на земјиште.
- Управувајте ефикасна програма за хигиена во единицата за да ги минимизирате мирисите.
- Имајте добро дизајниран објект и вентилациски систем со складишта за вода за миење
- Одржувајте ги објектите во добра состојба, особено олуците и цевководите.
- Имајте добро дизајнирани хранилки и поилки, така што трошењето и растурот на добиточната храна се сведува на минимум.
- Минимизирајте го отпадот од употребата на материјали и контејнери за пакување

2. Расфрлање (апликација) на ѓубрето (ѓубрење со ѓубрето од фармата)

Водете евиденција за ограничувањата во однос на употреба на ѓубре и фертилизатори (вештачко ѓубре) на подрачјето од фармата.

- Почитувајте ја Директивата за нитрати при примена на ѓубриво на земјата во вашата фарма и која било друга земја која е под ваша грижа.
- Кога ѓубрето од фармата се користи на земјиште на сопственикот за растителното производство, осигурете се дека ѓубрето од живинарникот се проценува за нутритиенти (хемиски сосостав) и овие вредности се користат при пресметување на аплицирање на потребните нутритиенти до растенијата.
- При чистење на објектот и отстранување на ѓубрето и/или празнење на течно ѓубре од јамата, земете ги во предвид временските услови за да се минимизираат ширењето на мирис и истекување.
- Пренесете го ѓубрето од живината во затворени возила.
- Поставете го ѓубрето на повеќе од 200 метри низдолно од најблискиот објект за живина.
- Не го расфрлајте ѓубрето од живина или валканата вода од миењето на објектите или опремата на земја што се користи за производство на фуражни култури кои се користат во свежа форма или на неоградена земја до која има пристап живината одгледувана во слободен испуст
- ѓубрето и водата треба да се аплицираат на земјиштето но во предвид да се имаат следниве „тампон зони“:

Област	Тампон зона (m)
Болници, Училишта, цркви	200
Резиденцијални објекти (куќи)	100
Езера и главни речни канали	20
Мали водотеци и одводни терени	10
Јавни паатишта	10
Домашни бунари	50
Јавно водоснабдување	50-300

3. Услови кои треба да се избегнат

Избегнувајте расфрлање на ѓубре (ѓубрење) во следниве услови:

- i. За време на периодот специфициран за фармата/областа;
- ii. На тешки, влажни почви, кога се предвидува пороен дожд во рок од 48 часа;
- iii. Кога насоката на ветрот е кон центрите на население или кон „соседните“ куќи;
- iv. Кога ризикот од предизвикување непријатна миризма за населението е најголем, на пример: недели или државни празници;
- v. По дневните часови (навечер и ноќе).

4. Документација/записи.

Треба да се води и чува евиденција за расфрлањето (ѓубрењето) на земјиштето кое го менаџираат Производителите на живината, која евидентира (минимум):

- Датум;
- Наѓубрена површина (како што е идентификувано на мапата);

Количество ѓубриво кое се расфрлало/аплицирало на површината. Кога учесникот користи друго договорно лице или претпријатие или сосед за да располага со ѓубрето, тогаш треба да се води записник со минимум:

- Датум;
- Квантитет (тони или литри);
- Име на лицето или претпријатието или соседот;
- Дестинација за товарење.

5. Упатства за третман на ѓубриво

Доколку се јавила сериозна болест во јатото, ѓубриво треба да се третира со посебна претпазливост. Следниве опции треба да се земат предвид заедно со надлежниот орган и ветеринарите:

Компостирањето на цврсти ѓубрива е особено ефикасен метод за контрола на патогени микроорганизми, но за најдобри резултати, процесот треба активно да се управува. Ѓубрето треба да се третира како серија и да се врти редовно (барем двапати во текот на првите 7 дена) или со натоварувач (булдожер) или по можност со наменски изграден превртувач на ѓубре. Ова треба да генерира високи температури во текот на временски период (на пример: над 55 ° C за 3 дена) кои се ефикасни за убивање на патогени микроорганизми па затоа оваа температура (при компостирањето) треба да се следи.

Оставете го компостот да созрее како дел од процесот на третман. Целиот процес треба да трае најмалку 3 месеци.

Третман со вар на течно ѓубриво (додавање негасена вар или гасена вар за да се подигне рН на 12 за најмалку 2 часа) е ефикасен метод за инактивирање на патогените бактерии. Оставете го течното ѓубре да созрее како дел од процесот на третман на серијата најмалку 3 месеци пред аплицирањето како ѓубриво на земјиштето.

Чувањето на серија цврсти ѓубрива и кашеста маса треба да биде најмалку 6 месеци (т.е. не се додава ново ѓубриво во овој период) за да бидат ефективни во убивањето на патогените микроорганизми.

Забелешка: Отстранувањето на ѓубрето од живина во случај на појава на пилешки грип - Avian Influenza (AI) или чума - Newcastle disease (ND) е покриено со ЕУ легислатива на пр. Council Directive 2005/94/EC for AI, и Council Directive 92/66/EC for ND.

Анекс 14

Протокол за биосигурност

Целиот персонал што влегува во објектот треба да разбере дека птиците и околината треба да бидат заштитени од взаемно загадување (вкрстена или крос контаминација).

Вкрстената контаминација, било случајна или со намера, може да има сериозен негативен ефект врз здравјето и благосостојбата на птиците, како и значително да ја намали ефикасноста на конверзијата на добиточна храна.

Следните протоколи за биосигурност се во функција на фармата. Овие се однесуваат на СИОТ персонал, вклучувајќи:

- персонал одговорен за одржување
- службеници на терен
- ветеринари
- целиот редовен персонал, вклучително и регулаторниот персонал.

Белешка: Персоналот треба да биде во согласност со овој протокол за влез во објектот, Анекс 14.

1. Протокол за влез во објектот

За да се превенираа загадување на објектот и да се помогне во контролата на инциденцата на заболувања кај птиците (вклучително патогени, *Campylobacter* и организми штетни за здравјето на птиците и луѓето), сиот персонал што влегува во објектот треба да го следи следниот протокол за влез во објектот:

Креирајте граница на чиста и валкана област во предниот дел на живинарникот (објектот за одгледување на птици) како што следува:

- Веднаш затворете ја надворешната врата за да спречите влез на муви.
- Надворешната облека и обувки ставете ги во делот валкано.
- Измијте ги рацете (идеално со вода претходно измешана на 44°C) надвор од дезинфекциската бариера (дезбариерата) за обувки, на начинот наведен во упатствата, објавен покрај местото/станицата за миење раце.
- Во чистиот дел облечете ја заштитната облека, која треба да ја покрие облеката што се носи надвор (забелешка: заштитната облека и обувките треба да бидат специфични само за местата за производство на патки).
- Облечете ги обувките (чизми) специфични за објектот.
- Употребете капа за да се осигурите дека целата коса е целосно покриена (може да се користи и заштита за покривање на брадата).
- Дезинфицирајте ги рацете со дезинфициенс за раце.
- Дезинфицирајте ги чизмите во вдлабнатината на дезбариерата за обувки (за чизми) во која нема видливи органски материи во растворот за дезинфекција и растворот е заменет најмалку еднаш неделно.
- Само откако ќе се завршат СИТЕ чекори, според редоследот наведен погоре, персоналот може да влезе во објектот.

2. Протокол за излез од објектот

За да се контролира ширењето на болести кај птиците (вклучително патогени, *Campylobacter* и организми штетни за здравјето на птиците и луѓето), целиот персонал што излегува од објектот треба да го следи следниов протокол:

- Исчистете го долниот дел од чизмите за да го отстраните ѓубрето, ѓубриво и другиот материјал колку што е можно (идеално треба да постои машина за автоматско чистење)
- Дезинфицирајте ги чизмите во дезбарриерата за обувки/чизми (одржувана во функција како погоре што е споменато)
- Отстранете ги обувките (чизмите) специфични за објектот
- Отстранете ја заштитната облека специфична за објектот
- Отстранете и фрлете ја заштитната капа за глава
- Пречекорете преку хигиенската бариера
- Измијте/дезинфицирајте ги рацете
- Облечете ја облеката и обувките за надвор.

3. Протокол за контрола на посетители

Посетителите кои треба да влезат во објектот треба да ги следат протоколите за влез и излез од објектот, како што е наведено погоре. Сите посетители треба да го пополнат записникот на посетители во книгата на посетители и да се декларираат дека ќе ги почитуваат сите мерки за биосигурност на фармата, вклучувајќи ги и протоколите за биосигурност.

4. Протокол за персоналот одговорен за собирање

Целиот персонал за собирање треба да биде обучен за хигиенско собирање птици. Тековен сертификат за обука за собирање треба да биде достапен за секое лице во тимот на собирање. Водачот на тимот треба да го потпише записот на посетители, изјавувајќи ја својата обврска да ги почитува протоколите за биосигурност.

5. Протокол за надворешно складирано легло (производител на живина)

Простирка чувана надвор од објектот треба да се донесе во објектот во согласност со следниот протокол кога има веќе вселени птици во објектот: Ставете ја простирката на влезот од објектот.

Член на персоналот што влегол во објектот во согласност со Протоколот за влез во објект ја зема балата од слама или вреќата со оризова арпа или струготини од дрво и ја дистрибуира во објектот по потреба.

Откако ќе се донесе доволно простирка во објектот, членовите на персоналот помагаат во затворањето на вратата, така што нема контакт помеѓу надворешноста и внатрешноста на објектот.

Анекс 15

Постапки за земање примероци (мостри) на фарми и тест процедури

1. Вовед

Земањето примероци треба да се врши во согласност со процедурите и во согласност со барањата на овој Водич за ВЛ.

Сите процедури наведени во овој документ се јасно дефинирани или како задолжителни (т.е. треба да се почитуваат) или само како препорачани.

Табела 3: Задолжително земање примероци/фреквенција

1.1 Задолжително земање примероци/ фреквенција	Тест	Фреквенција на мострирање/ семплирање	Прифатливи критериуми
Тип на примерок			
Крпа за бришење чизми и/или примероци од прашина	Salmonella	Примероци од сите бројлери треба се земат во рок од 3 недели од преселбата во кланица. Покрај тоа, официјалните примероци се земаат еднаш годишно од 10 % од бројлерите со > 5 000 птици	Salmonella Enteritidis или Salmonella Typhimurium не се детектирани
Вода	E.coli и Enterococci	На годишно ниво, помеѓу 1 мај и 30 септември.	E.coli и Enterococci – отсутни во 100ml
Храна	Изјава дека Доставувачот на добиточна храна е наведен на одобрен список на регистрирани фабрики за добиточна храна	По испорака или за тековно производство	Salmonella не е присутна
Воздух	Ammonia CO2	Месечно да вклучува период на највисока густина на населување (најголем број на птици со најголема жива маса /m ²)	<20 mg/l (ppm) <3 000 mg/l (ppm)

Белешка: Специфичните ISO методи за тестирање и семплирање треба да се користат таму каде што се достапни и како што е наведено во Водичот за ВЛ.

Белешка: Се применуваат ограничувањата утврдени во критериумите наведени во Водичот за ВЛ.

2. Упатства

1.2. Процедури за земање примероци

- 1.2.1 Земање примероци од фекалии (Salmonella)
- 1.2.2 Земање примероци од прашина (Salmonella)
- 1.2.3 Земање примероци од вода
- 1.2.4 Земање примероци од храна
- 1.2.5 Земање примероци од животна средина

1.2.1 Земање примероци од фекалии

Земање примероци од фекалии може да се спроведе преку збирно земање на примероци или преку земање на примероци преку брис од чизми.

Збирно земање на примероци од фекалии:

- Овие се состојат од посебни примероци на свежи фекалии, секој со тежина од не помалку од еден грам земен по случаен избор од голем број на места во објектот во кој се чуваат птиците.
- Бројот на места од кои треба да се земат посебни примероци од фекалии за да се направи збирен примерок треба да биде како што следува:

Table 4: Земање на примероци од фекалии

Број на птици кои се чуваат во објектот	Број на фекални примероци кои треба да се земат во објектот или група на објекти
1 – 24	Број еднаков на бројот на птици, до максимум 20
25 – 29	20
30 – 39	25
40 – 49	30
50 – 59	35
60 – 89	40
90 – 199	50
200 – 499	55
500 или повеќе	60

Земање на примероци преку брис од чизма се одвива на следниот начин (интернационално препознатлив метод):

- Поделете го објектот на два дела.
- Носете пластични долги натчизми
- Влезете во објектот, носејќи мрежа што ги покрива натчизмите, MRD и ракавици.
- Ставете ги ракавиците.
- Ставете ја мрежата што покрива натчизмите.
- Истурете една вијала од MRD на секоја од натчизмите.
- Прошетај низ објектот- нагази влажен измет.

- Отстранете ги мрежите од над чизмите откако е покриен пола од објектот.
- Ставете ги мрежите од над чизмите во Whirl-Pak торба и затворете (завртете го горниот дел 3-4 пати, потоа преклопете над јазичињата).
- Повторете ја процедурата и во втората половина од објектот и вториот пар на мрежи од над чизмите ставете го во втората Whirl-Pak торба пред напуштање на објектот.
- Кога земањето примероци е завршено излезете од објектот.
- Извадете и фрлете ги пластичните натчизми и ракавици.

Резултатите од анализата на сите примероци треба да се чуваат на фармата 3 години заедно со датумот и местото на земање мостри, како и деталите за идентификација на јатото од кој е земен примерокот. Службениците на МЗШВ и АХВ треба повремено да вршат увид во евиденцијата на резултатите.

Примероците треба да бидат испратени за тестирање на денот на собирање во лабораторија акредитирана со ISO 17025. Примероците треба да се земат првите 3 дена од неделата, со цел да се обезбеди истовремено испраќање и анализа што е можно поскоро. Земањето примероци за време на викендот треба да се избегнува.

1.2.2 Земање примероци од прашина

Тип на примерок: композитен примерок од прашина, 25 грама.

За да се исполнат барањата на овој **Водич за ВЛ**, земањето мостри треба да се направи месечно, или како композитен примерок од прашина или фекален брис. Меѓутоа, кога се очекува збирен примерок од фекалии (како што е законски пропишано и опишано погоре), истиот (примерокот за фекалии) ќе биде доволен.

Земање примероци – општи упатства:

- Измијте ги и исушете ги рацете на влез на фармата.
- Запишете име, датум, време и број на регистрација на возилото во книгата за посетители.
- Пополнете ги деталите, т.е. име, адреса на Производителот, код на објектот, време и датум и име на одговорниот за земање примероци кое се наоѓа на етикетата на запечатената кеса на стерилниот примерок.
- Промена во заштитна облека (за еднократна употреба), т.е. палто, чизми, шамии, ракавици пред да влезете во објектот кај живината.
- Откако ќе влезете во објектот на живината, ставете ги стерилни ракавици за еднократна употреба.
- Отворете ја запечатената стерилна кеса и соберете, со ракавици, типови примероци, како што е опишано погоре. Запечатете ја кесата пред да го напуштите објектот. Отстранете ги нараквиците и фрлете ги во предвиденото место во објектот.
- Запишете детали во книгата за земање примероци, т.е. името на фармата, адресата, видот на примерокот и број, големината и возраста на јатото, кодот на објектот, датумот и времето на примерокот и потпис.
Прикачете една копија на примерокот на кесата со запечатен раб и задржете дупликатот во книгата за референца.
- Отстранете ја заштитната облека и фрлете ја во предвиденото место.
- Кога ќе се заврши земањето примероци, сите примероци со приложени форми ставете ги во посебни пластични кеси со самозапечатување. Прикачете етикета по работ за затварање и фиксирајте ја со спојувалки на 2 - 3 места. Запишете иницијали и датум на етикетата, така што пакувањето е очигледно.

- Да се чува на безбедно во отпорно на температура пакување и да се испраќа во одобрена лабораторија на денот на колекција на начин што ќе обезбеди интегритет на примерокот.
- Следете ги горенаведените процедури за земање мостри од секоја живинарска фарма.

1.2.3 Земање примероци од вода

- Примероците треба да се ротираат помеѓу чешмите и резервоарите/местата за складирање во производниот објект/локалитет.
- Изберете чешма што се напојува од мрежата, а не од резервоарот или цистерната.
- Кога треба да се земе примерок од вода од чешма, треба да се отстранат сите надворешни делови, како што е млазницата или гумената цевка.
- Надворешноста и внатрешноста на чешмата треба внимателно да се исчистат особено да се отстранат колекциите на маснотии во млазницата. Потоа, славината треба да се вклучи до максимум и водата да се пушти да тече две до три минути за да се исплакне внатрешноста на млазницата и да се испушти застојана вода во цевката.
- Откако ќе истече водата, исклучете ја славината и исушете ја надворешната површина со чиста крпа.
- Стерилизирајте ја чешмата или со лед-ламба или со натопување на парче памучна волна во метилизиран алкохол, запалувајќи ја и држејќи со пар пинцети близу до млазницата.
- Шишињата не треба да се отвораат сè додека не е потребно полнење со вода.
- Шишињата не треба да се исплакнат пред да се земе примерокот.
- При земање на примерокот, шишето треба да се држи во близина на основата со едната рака, а со другата да се олабави капачето. Во ниту еден случај не смее да се дозволи капачето да дојде во допир со било што. Извадете го капачето без да го допирате грлото на шишето или неговите внатрешни површини.
- Наполнете ги шишињата и затворете.
- Означете го шишето со името и адресата на сопственикот, кодот за идентификација на објектот, изворот на снабдување, датумот и името на семплерот. Специфицирајте ги барањата за тестирање.
- Ставете го шишето во соодветно пакување кое е обезбедено од лабораторија и затворете го во амбалажа што се отвора еднаш. Затворањето на амбалажата треба да биде со параф и запечатено.
- Превоз до лабораторија, задржувајќи ја температурата под 4° C за време на максималното време на превоз од 6 часа.
- Доколку се потребни резултати за правни цели, одржувајте систем на надзор.

Цел: Да се следат нивоата на *E. coli* и *Enterococci* во водата за пиење/вода што се користи на фармата.

Тип на примерок: Стерилен примерок на вода (100 ml)

Период на земање примерок: Помеѓу 1 мај и 30 септември

Фреквенција на земање примероци: Минимално на годишно ниво, освен во случај на високи нивоа на загадување, кога треба да се утврди причината и да се преземат корективни активности. Снабдувањето треба повторно да се семплира во рок од еден месец и да се повтори сè додека не се добијат задоволителни резултати.

Известете го преработувачот и локалната власт ако третиот последователен резултат од примерокот е над границата на квалитет.

Користете стерилно стакло или полипропиленско шише со запечатување. Ако се користи третман со хлор на снабдувањето со вода, додадете го неутрализаторот во шишето, на пример натриум ацид.

Упатство за земање примерок од чешмите

Изберете чешма што се напојува од сервисната водоводна мрежа, а не од цистерна или резервоарот за задржување.

- Кога треба да се земе примерок од вода од чешма, треба да се отстранат сите надворешни делови, како што е млазницата или гумената цевка.
- Надворешноста и внатрешноста на чешмата треба внимателно да се исчистат со особено внимание при отстранување на колекциите на маснотии во млазницата. Потоа, славината треба да се вклучи до максимум и водата да се пушти да тече две до три минути за да се измие внатрешноста на млазницата и да се испушти застојана вода од цевката.
- Откако ќе истече вода, исклучете ја славината и исушете ја надворешната површина со чиста крпа.
- Стерилизирајте ја чешмата или со лет-ламба или со натопување на парче памучна волна во метилизиран алкохол, запалете и држење со пар пинцети до млазницата.
- Оставете ја славината да се излади со тоа што ќе оставите вода да тече неколку секунди. Наполнете го шишето наменето за примерок од нежен млаз на вода, внимавајќи да не се распрска. Залепете етикета и трансферирајте го во лабораторија за тестирање, како што е опишано погоре.

Земање примероци од храна

- **Тип на примерок:** Композитен примерок од оброк (500 грама)
- **Фреквенција на примерок:** Еднаш на достава

Задржете го примерокот од турата храна која е обезбедена од доставувачот на добиточна храна. Кога фабриката за добиточна храна е во сопственост на интеграторот/кланичарот/обработувачот, примерокот од храна може да се обезбеди од фабриката за добиточна храна.

Земање примероци од животна средина

- Амонијак - 20mg/l
- Јаглероден диоксид – 3 000mg/l

Анекс 16

Спецификации на објектот

Спецификации за одгледување на родителски јага

објект бр.
број на птици- женки
број на птици- машки
Потребен капацитет на вентилацијата по птица
Обезбеден капацитет на вентилацијата по птица
Капацитет на вентилаторите (m³ на час)
Обезбедени потребни поилки
Број на птици по поилки во форма на своно

или

Поилки во форма на своно
Поилки во форма на нипли
Обезбедени потребни хранилки
Простор за хранење по петел/машки
Простор за хранење – петли/машки
Простор за храна по јарка/кокошка/женка
Простор за хранење – кокошки/женки
Различни други потреби: Потребна: Овозможена
Вкупна површина м²
Капацитет на резервоарот
Резервен извор на вода

Спецификации за експлоатација на родителски јага

објект бр.
број на птици- женки
број на птици- машки
Потребен капацитет на вентилацијата по птица
Обезбеден капацитет на вентилацијата по птица
Капацитет на вентилаторите (m³ на час)
Обезбедени потребни поилки
Број на птици по поилки во форма на своно

или

Поилки во форма на своно
Поилки во форма на нипли
Обезбедени потребни хранилки
Простор за хранење по петел/машки
Простор за хранење – петли/машки

Простор за храна по јарка/кокошка/женка
Простор за хранење – кокошки/женки
Потребни гнезда обезбедени
Површина на гнезда во м²
Кокошки/несилки/женки на м² од гнезда

или

Број на гнезда
Кокошки/несилки/женки по гнездо
Обезбедена потребна подна површина
Површина со равен под м²
Површина за препелкање, претање м²
Вкупна подна површина м²
Кг по м²
39 кг/м²
Различни други потреби: Потребна: Овозможена
Вкупна површина м²
Капацитет на резервоарот
Резервен извор на вода

Спецификации на објект за бројлери

Објект бр.
Број на птици/бројлери/еднодневни пилиња
Потребен капацитет на вентилацијата по птица
Обезбеден капацитет на вентилацијата по птица
3 м³ на kg на час
Капацитет на вентилаторите (м³ на час)
Општа инспекција на јатото со цел за здравје и добросостојба на птиците
Поилки потребни/обезбедени
Птици по поилка во форма на своно
100 по поилка во форма на своно
поилка во форма на своно

или

Птици по поилка во форма на нипла
Поила во форма на нипла
Обезбедени потребни хранилки
Простор за хранење по птица
Простор за хранење
Различни други потреби: Потребна: Овозможена
Вкупна површина м²
Вкупна подна површина м²
Кг по м²
39 kg/м²
Капацитет на резервоар
Резервен извор на вода

Анекс 17

Упатство за ознаки за ограничен пристап

Обврска е на производителите (и доставувачите и купувачите) да обезбедат контролирање и управување на посетителите на фармата, со цел посетителите да бидат свесни за своите одговорности во однос на здравјето и безбедноста и биосигурноста при посета на фармата. Ова е клучен аспект на Заштитата на храната. Затворени порти на влезот на фармата на кои е поставена соодветна ознака, можат да помогнат да се постигне ова.

Овие упатства не се наменети за посетители кои редовно доаѓаат на фармата со дозвола од производителот, освен ако не потребуваат влез во производните објекти.

Ознаките треба да бидат поставени на влезната врата или да бидат поставени на видно место во дворот на фармата, така што ќе бидат веднаш видливи при влегувањето во локалитетот/дворот од страна на посетителите.

Знакот треба да ги содржи следниве изјави:

- Забранет пристап без дозвола или Забранет неовластен пристап
- Здравствена и изјава за безбедност е достапна на барање
- Ова е фарма за производство на храна - ве молиме, почитувајте ги мерките за биосигурност или пристапот до живинарскиот објект е забранет, освен ако не е придружен од Производителот.

Забелешка: Ве молиме консултирајте се со локалните доставувачи за соодветна ознака.

Анекс 18

Благосостојба на работно место

Работодавците треба да обезбедат соодветни објекти за вработените додека се на работа.

Во прифатливи работни услови се земаат предвид исплатата за извршената работа и можноста на работникот да ги балансира обврските кон работата, семејството и заедницата. Се земаат предвид работните часови, здравјето и безбедноста на вработените и потенцијалот на вработените за исполнување на потребите на останатите во средината. Текстот на страницата подолу содржи примерок на политика како упатство за операторите/производителите кои сакаат да имплементираат политика за благосостојба на работното место.

Забелешка: Овој документ се заснова на принципите на одржлива иницијатива за земјоделство (SAI) објавени од платформата на работната група за млечни производи при одржлива иницијатива за земјоделство (SAI), која го усвои Водичот за добра практика на млечни фармерски производи - заедничка публикација на Меѓународната федерација за млечни производи (IDF) и Организацијата за храна и земјоделство при Обединетите нации (ФАО), објавени во јануари 2004 година.

Пример за политиката на благосостојба на работното место

1. Платите и придобивките за вработените/работниците треба да бидат во согласност со минимумот потребен според локалното и националното законодавство и се плаќаат според договорениот распоред.
2. Не треба да има дискриминација на вработените по која било основа препознаена во македонското законодавство (на пример: пол, возраст, раса и др.).
3. Сите вработени се подеднакво слободни да ги исполнуваат своите религиозни и културни потреби во слободното време.
4. Вработените не треба да бидат предмет на заканувачко или злоставувачко однесување и не треба да им се дозволува да користат заканувачко или насилно однесување против другите.
5. Вработените се охрабруваат да пријавуваат поплаки без страв.
6. На сите работници (постојани или привремени) им се помага да добијат информации во врска со нивните законски права и обврски, и се издаваат со договор за работа што е во согласност со националното и локалното законодавство и ги утврдува условите за работа, вклучително и оние поврзани со здравјето и безбедноста (видете ги и релевантните делови во врска со проценка на ризиците во одделите 3-7).
7. На сите работници (постојани и привремени) им се дава договор за работа. Договорот за работа гарантира дека неделните работни часови се ограничени (максимум 48 часа), дека прекувремената работа е доброволна и ограничена (максимум 12 часа), договорени се паузите за работа, паузи за промена на смена и денови за одмор, а пристапот до тоалетите е достапен во секое време.
8. Работата се обезбедува врз основа на еднаква можност, а платата се заснова на ниво на вештина.
9. Договорот за работа на вработените со полно работно време се заснова на платата, утврдена со национална и локална легислатива.
10. Кога се достапни промотивни можности, се нуди врз основа на перформанси.

11. Со договорот за работа се утврдува правото на вработениот на платено отсуство, платен одмор, боледување, боледување поврзано со работа и породилно отсуство.
12. Намалување на плати е јасно утврдено за да биде јасно разбрано и да не се користи како дисциплинска мерка.
13. Работниците се охрабруваат да имаат независно здравствено осигурување.
14. Работниците имаат право на здружување и влез во синдикатите и на тој начин се олеснува ефикасното функционирање на синдикатите.
15. Се признава правото на работниците на колективно договарање.
16. Не е дозволено вработување на деца под 15 години.
17. Јазичните и културните бариери се земени предвид за да се обезбеди разбирање на знаците, инструкциите, процедурите за безбедност и важните информации.
18. Работниците/ работничките кои потпаѓаат во групата на ранливи групи (т.е. се под 18-годишна возраст, имаат физички или ментални нарушувања, се бремени, неискусни, се физички неспособни, се болни или имаат респираторен проблем) не се обврзани да се справуваат со опасни хемикалии или вклучени во несоодветна или опасна работа (вклучително и работа во нездрави ситуации, или работа сами).
19. Од работниците на возраст од 15 до 18 години не се бара да се вклучуваат во работа што е опасна или може да ја загрози физичката, моралната или менталната благосостојба. Условена или присилна работа е забранета.
20. Несреќите се евидентираат и кога е потребно, се соопштуваат до надлежните за здравје и безбедност; достапен е брз медицински третман и се преземаат корективни активности за да се спречи повторување.
21. Онаму каде што од работниците се бара да управуваат со горива, хемикалии или потенцијално опасни материи, се предвидува медицинско тестирање како неопходно и обука за спречување на истурање и ракување со ваков материјал
22. Пристап до безбедна вода за пиење е обезбеден за целиот персонал.
23. Децата на работниците под 1 година се охрабруваат да одат на училиште.
24. Вработените и работниците се охрабруваат и поддржуваат да бидат вклучени во општи образовни активности и да се обучат за сите аспекти на одржливи практики.
25. Колку што е можно активностите треба да придонесат за економската и социјалната корист на локалната заедница.
26. Пристап до чисти простории за сместување и готвење им се обезбедува на работниците, доколку е потребно.

Анекс 19

Легислатива за преработка

- Директива (ЕК) бр. 13/2000 на Европскиот парламент и на Советот од 20 март 2000 година за приближување на законите на земјите членки во врска со означувањето, презентацијата и рекламирањето на прехранбените производи
- Регулатива (ЕК) бр. 1760/2000 на Европскиот парламент и на Советот од 17 јули 2000 година за воспоставување на систем за идентификација и регистрација на говеда и за етикетање на говедско и говедско месо, производи и укинување на Регулативата на Советот (ЕК) бр. 820/97
- Регулатива (ЕК) бр. 178/2002 на Европскиот парламент и на Советот од 28 јануари 2002 г. за утврдување на општите принципи и барања на законот за храна, основање на Европскиот орган за безбедност на храна и утврдување на постапки во однос на безбедноста на храната
- Регулатива (ЕК) бр. 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за хигиената на прехранбените производи
- Регулатива (ЕК) 853/2004 Регулатива (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на специфични правила за хигиена на прехранбените производи
- Регулатива (ЕК) бр. 854/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на специфични правила за организирање на службени контроли на производи од животинско потекло наменети за човечка потрошувачка
- Регулатива (ЕК) бр. 1935/2004 на Европскиот парламент и на Советот за материјали и членови поврзани со Директивите за укинување на храна 80/590/ЕЕК и 89/109/ЕЕК
- Регулатива (ЕК) бр. 1/2005 на Советот од 22 декември 2004 година за заштита на животните за време на транспортот и сродните операции и за изменување и дополнување на Директивите 64/432/ЕЕЗ и 93/119/ЕК и Регулативата (ЕК) бр. 1255/97
- Регулатива на Комисијата (ЕК) бр. 2073/2005 од 15 ноември 2005 година за микробиолошки критериуми за прехранбени производи
- Директива на Комисијата (ЕК) бр. 68/2007 за изменување и дополнување на Анекс III на Директивата 2000/13/ЕК во однос на одредени состојки на храната
- Регулатива на Советот (ЕК) 1099/2009 од 24 септември 2009 година за заштита на животните за време на убивање

Забелешка: Македонското законодавство е вметнато во текстот на Дел 2: Обработка на месо од бројлер.

Анекс 20

Образец за аналитичка калкулација за пресметка на цената на чинење

Капацитет (пр. едnodневни пилиња или турнус):

Производи	Опис	Вкупно производство	Ед. мера	Цена	Вкупно	Вкупно по пиле или турнус	Структура на приходи (%)
Пр. месо							
Пр. внатрешни јадливи органи							
Пр. ѓубриво							
Вкупен приход							

1. Варијабилни трошоци	Опис	Количина	Ед. мера	Цена	Вкупно	Вкупно по пиле или турнус	Структура на трошоци (%)
Пр. едnodневни пилиња							
Пр. храна							
Пр. вакцини							
Пр. лекови							
Пр. работна рака							
Пр. електрична енергија							
Пр. чистење							
Пр. пакување							
Вкупни варијабилни трошоци							
Вкупен приход минус варијабилни трошоци (брuto-маржа)							
Цена на чинење при варијабилни трошоци							

2. Фиксни трошоци	Опис	Количина	Ед. мера	Цена	Вкупно	Вкупно по пиле или турнус	Структура на трошоци (%)
пр. осигурување на основни средства							
пр. кирија							
пр. амортизација на основни средства							
пр. камати на инвестиции							
<i>Пр. даноци</i>							
Вкупни фиксни трошоци							
Вкупни трошоци (1 + 2)							
Вкупен приход минус вкупни трошоци (нето-маржа)							
Цена на чинење при вкупни трошоци							

Анекс 21

Пример на образец на сензитивна анализа

Табела 1: Пример на образец за сензитивна анализа

	Бруто маржа (% од вкупен приход)	Коефициент на економичност на производството	Стапка на профитабилност	Цена на чинење (ден/кг)
Планирана (моментна) вредност				
Зголемување на цената на храната за 10 %				
Намалување на цената на храната за 10 %				
Зголемување на продажната цена за 10 %				
Намалување на продажната цена за 10 %				
Зголемување на коефициентот за конверзија на храна за 5 %				
Намалување на коефициентот за конверзија на храна за 5 %				

Анекс 22

Пример за оцена на оправданост на инвестициите

Ова е формат за пример за финансиска анализа на инвестиција.

Структура на трошоци и приходи

Трошоци

Фиксни (капитални) средства

Table 7: Трошоци на почетната инвестиција

Вид на инвестиција	МКД	ЕУР	%
Згради			
Опрема			
Општи трошоци (проект, итн.)			
Вкупно			

Материјални и нематеријални средства

Табела 8: Материјални и нематеријални средства

Потребен материјал	МКД	ЕУР
1. Материјални средства		
1.1. Основен материјал		
Дезинфекција		
Оризова арпа за подлога 70 m ³		
Еднодневни пилиња		
Работна сила за влез на јатото		
Вакцини		
Витамини		
Антибиотици		
Храна		
Утовар и транспорт на пилињата		
Колење		
1.2. Спореден материјал		
Греење		

Ветеринарни услуги		
Механичко чистење по завршување на турнусот		
1.3. Други средства		
Струја		
Вкупно материјални трошоци		
2. Нематеријални трошоци		
Осигурување		
Одржување на инвестицијата		
Сметководство		
Фирмарина		
Вкупно нематеријални трошоци		
Вкупни трошоци (1+2)		

Трошоци за одржување на инвестицијата

Табела 9: Трошоци за одржување на инвестицијата

Вид на инвестиција	Вредност (МКД)	Премија во %	Вредност (МКД)
Згради			
Опрема			
Вкупно			

Трошоци за вработени

Табела 10: Трошоци за вработени

Работна сила	Месечна нето-плата (МКД)	Месечна бруто-плата (МКД)	Вкупен износ (МКД)
Вработен 1			
Вработен 2			
Вкупно			

Приходи

Табела 11: Пример за очекувани приходи од бројлерско производство

Вид на производ	Количина (kg)	Единечна цена (МКД)	Вредност (МКД)	Вредност (ЕУР)
Цело пиле				
Џигер				
Желудник				

Ѓубре				
Субвенции				
Вкупно				

Структура на инвестиција

Табела 12: Пример за структура на инвестиција; фиксни и тековни средства

Вид на средство	Вредност (МКД)	Вредност (ЕУР)	Структура (%)
Фиксни средства			
Тековни средства			
Тотал			

Извори за финансирање на инвестицијата

Табела 13: Пример за структура на капитал

Финансиски извори	Вредност (МКД)	Вредност (ЕУР)	Структура (%)	Каматна стапка (%)	Период на отплата	Грејс период
Сопственички капитал						
Долг						
Вкупно						

Методи за оцена на оправданост на инвестицијата

Традиционални (недисконтни) методи

Табела 14: Пример за калкулација на периоди на враќање

Животен век (години)	Нето-приноси во економскиот век на проектот (МКД)	Кумулативни готовински текови (МКД)
0		
1		
2		
...		

Дисконтни методи

Нето сегашна вредност

Табела 15: Пример за калкулација на нето сегашната вредност

Година	Нето-приноси (МКД)	Дисконтен фактор, при R= 8 %	Дисконтиран нето-принос (МКД)
0			
1			
2			
3			
4			
5			
Нето сегашна вредност			
Релативна нето сегашна вредност			

Интерна стапка на рентабилност

Табела 16: Пример за калкулација на интерната стапка на рентабилност

Година	Нето-принос (МКД)	Дисконтен фактор при R= 36 %	Дисконтиран нето-принос (МКД)	Дисконтен фактор при R= 37 %	Дисконтиран нето-принос (МКД)
0					
1					
2					
3					
4					
5					
(+ или -)					

Други показатели за финансиска анализа на инвестицијата

Статична оцена

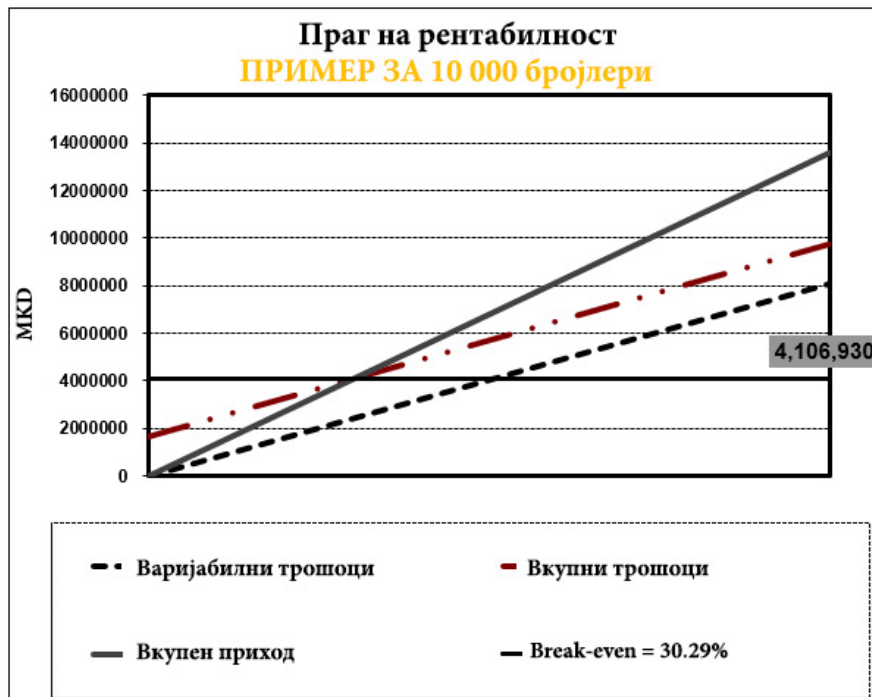
Табела 17: Показатели за финансиска успешност на инвестицијата

Показател	Вредност на показателот
1. Вкупен приход по вработен (МКД)	
2. Нето профитна маржа (%)	
3. Бруто-плата по вработен (МКД/годишно)	
4. Економичност на производството	
5. Репродуктивна способност (%)	
6. Капитална опременост на работно место во МКД	
7. Рентабилност (%)	

Праг на рентабилност

Табела 18: Пример за праг на рентабилност

Показател	Структура во %		Вредност (МКД)	
	Фиксни	Варијабилни	Фиксни	Варијабилни
Материјални трошоци				
Трошоци за осигурување				
Трошоци за одржување на инвестицијата				
Трошоци за вработени				
Амортизација				
Трошоци за камати				
Други трошоци				
Даноци и останати плаќања за вработените				
Вкупни трошоци				
Вкупен приход				
Покритие				
Праг на рентабилност				



Графикон 6: Графички приказ на прагои на рентабилноста (пример за големина на фарма од 10 000 бројлери)

Анализа на сензитивност на инвестицијата

Табела 19: Пример за анализа на сензитивноста (пример за големина на фарма од 10 000 бројлери)

1. Сензитивност на промени на инвестицијата	172,61 %
2. Сензитивност на промени во пазарните цени	28,26 %
3. Сензитивност на промени во набавните цени	50,26 %

ISBN 978-92-5-132056-3



9 789251 320563

CA7356MK/1/12.19