

## Опис на процедурата на системот на внатрешна контрола

### 1. Опис на производите кои се предмет на увоз (да се заокружи)

1.1 Разладени пакувани производи од животинско потекло

1.2 замрзнати пакувани производи од животинско потекло,

1.3 разладено непакувано месо,

1.4 производи од животинско потекло без температурен режим,

1.5. увоз на суровини за производство за потребите на производствен објект

1.6 Доколку увозникот увезува само еден вид на производ (специјализираност во работењето и во условите на складирање на производот) во барање за регистрација на увозници се наведува само конкретниот вид на производ.

---

---

### 2. Детален опис на производите кои се увезуваат и нивно потекло

---

---

---

### 3. Количината на производите кои се/ќе се увезуваат на годишно ниво (кг/тони/год)

---

---

### 4. Транспорт на пратката (се пополнува соодветниот дел)

4.1 сопствени транспортни возила (број на возила, температурен режим на возилата, кој е одговорен за правилното чување и манипулација со пратката во текот на транспортот)

---

---

---

4.2 договор за користење на транспортни услуги (се наведува чии услуги се користат, температурен режим на возилата во однос на пратката која се транспортира)

---

---

---

**5. Место на складирање на пратката со производи од животинско потекло од увоз**

(се наведува каде пратката од увоз ќе се складира се до испораката и кој манипулира со пратката за време на складирањето во наведениот објект)

---

---

---

**6. Следливост на увезената пратка со производи од животинско потекло**

Опис на евиденција која се води за увезената пратка со која се обезбедува следливост на производите (пр. листа на добавувачи, евиденција за прием на пратката, евиденција за складирање, евиденција за испорака на производите, податоци за ветеринарно здравствениот сертификат за пратката, комерцијален документ за внатрешен промет на пратката или др. документи и воспоставени системи кои се однесуваат на следливост на пратката од страна на увозникот)

---

---

---

---

---

---

---

**7. Имплементирани системи за безбедност на храната**

(се наведуваат процедурите, системите или стандардите за безбедност на храна кои се имплементирани во тековното работење - пр: процедури за чистење и дезинфекција, за контрола на штетници, за лична хигиена и здравствена состојба на персоналот, одржување на опремата, за следливост и повлекување на производите и др., НАССР систем, ИСО стандарди и др. Се објаснува постапката за земање и доставување на лабораториска анализа на мостри од увезената храна)

---

---

---

---

**Изјава:** Изјавуваме дека сме запознаени со одредбите дадени во член 15 став 8, став 9, став 10 и став 11 од Годишната наредба за извршување на ветеринарните мерки и контроли за заштита на јавното здравство од контаминенти или резидуи кои се пренесуваат од животни или производи од животинско потекло во 2026 година („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 71/2026)\* кои се однесуваат на изготвување на план за земање и доставување на лабораториско испитување на мостри од сите видови на увезена храна заради утврдување на исполнување на барањата за безбедност на храна, како и на средствата за надоместување на трошоците за лабораториски испитувања.

Датум \_\_\_\_\_

Место за печат

Потпис на одговорното  
лице

Место \_\_\_\_\_

\* Наведената Годишна наредба е објавена на веб страницата на АХВ <https://fva.gov.mk/mk/search/node?keys=%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%88%D0%BD%D0%B0+%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B1%D0%B0>