Изисквания за:
ЗАВЕДЕНИЯТА
за хранене
и МАГАЗИНИТЕ
за хранителни стоки

Как сами да изготвите:
ДОБРИ ПРАКТИКИ
и НАССР СИСТЕМА

Практически наръчник
по безопасност на храните

www.haccpbg.eu
www.redor.bg

Всички заведения за хранене трябва да имат въведени
Добри практики и НАССР система,
а за магазините за хранителни стоки се изискват
Добри практики и Система за самоконтрол.
На практика това са една или две папки с документация,
която се изготвя по определени правила.

Този наръчник разяснява изискванията
за заведенията за хранене
и за магазините за хранителни стоки ,
и уточнява начините за въвеждането им.

Ако желаете сами да се справите с документацията
и с въвеждането на Добрите практики,
Системата за самоконтрол
и НАССР във вашия обект,
можете да поръчате втората част на наръчника –
комплект файлове-шаблони,
в които да попълните данните за вашия обект
и да разпечатате.

Ако пък искате да работите като консултант
и да извършвате платени услуги, продължете с дистанционния курс,
който предлагаме:
„Консултант по безопасност на храните” –
за придобиване на професионална квалификация.

www.redor.bg
info@redor.bg
0887 804 804

ипк13 3 🗎 315 60
София, 2011 г.
ипк.редор

Този наръчник има за цел:

- Да ви ориентира в изискванията
  за заведенията и за магазините за хранителни стоки.

- Да ви разясни как става въвеждането на Добри практики,
  Система за самоконтрол и HACCP система.

- Да ви подготви за съставянето на документацията.

- Да ви убеди, че можете да се справите сами.

Ако разучите правилата и искате да продължите,
можете да си поръчате втората част –
практическа разработка на Добри практики и HACCP система –
във вид на Word файлове-шаблони,
върху които следва да нанесете данните за вашия обект
и да ги принтирате.

От наръчника и от разработките вие ще придобиете
точна представа какви са изискванията към обектите
и какво трябва да правите, за да нямате проблеми с ХЕИ.

Желаем ви успех!
Редор

Други издания на **Редор**:

➔ Счетоводство и осигуровки във фирмата

➔ Документиране и осчетоводяване на разходите за: горива, транспорт, командировки

➔ Осигуряване на управители на фирми. Документиране и осчетоводяване на осигурителния доход на съдружниците като разход за фирмата

➔ Курс по счетоводство на малката фирма

➔ Документиране, плащания и осчетоводяване на услуги

➔ Промените на болничните обезщетения от 01 юли 2010 г.

➔ Гражданското дружество или дружество по ЗЗД

➔ Регистриране и осчетоводяване на свободна професия

➔ Счетоводство за бизнесмени и управители

➔ Как да успеете в кризата. Правила за поведение

➔ Как да продадете фирмата си. Как да си купите бизнес

➔ Трудови договори във фирмите

➔ Легални данъчни хитрости. Сивата икономика

➔ Данъчно облагане

➔ Социално и здравно осигуряване

➔ Граждански договори

➔ Данъчно признаване на разходите за фирмите

➔ Минимални осигурителни прагове

➔ Как да си търсите работа. Как да назначавате и да уволнявате

➔ Управленско счетоводство във фирмите

➔ Списание Данъчен консулт

За поръчки: www.redor.bg
info@redor.bg

Съдържание

За наръчника 7
Поотделно за двата етапа 8
Сравнение 9
Курс за консултанти по безопасност на храните 9
Начин на провеждане на курса 10
Допълнителна помощ 12

Част първа
Въведение 13
Реалното състояние към момента 14
Какво представляват Добрите практики 15
Какво представлява Системата за самоконтрол 17
Поотделно за изискванията на Системата за самоконтрол 17
Документация за Добрите практики и за Системата за самоконтрол 18
Какво е НАССР система? 18
Практически етапи на Добрите практики 20
Оглед на обекта 20
Съпоставяне на изискванията с реалните условия 21
Изготвяне на документацията 21
Практически етапи на НАССР 21
Въвеждане на Добри практики и на НАССР система 22
Време за въвеждане на Добрите практики и на НАССР 22
Колко струва въвеждането Добри практики и НАССР система 23

Част втора
Групи изисквания за заведенията и за магазините за хранителни стоки 24
Изисквания към сградите и помещенията 24
Месторазположение и обкръжаваща среда 24
Сградата 24
Помещенията 25
Разпределение на помещенията 25
Водоснабдяване и канализация 26
Осветление на помещенията 27
Вентилация на помещенията 27
Събиране и изхвърляне на отпадъците 27
Изисквания към оборудването на обектите 28

За заведенията 28
За магазините за хранителни стоки 28
Изисквания към доставките и съхранението на продуктите 29
Доставки на продукти и храни 29
Съхранение на продуктите и храните 30
Съхранение на амбалажа 30
Изисквания към технологичната обработка на продуктите
и към приготвянето на храните в заведенията 31
Готвене, порциониране и сервиране на ястията в заведенията 31
Изисквания към пътищата на продуктите, готовите ястия и отпадъците 32
Хигиена на персонала и хигиенизиране на обекта 33
Хигиена на персонала 33
Хигиенизиране на обекта 33
Обучение на персонала 34
Мерки против вредители 35

Част трета
Документиране на Добрите практики и на НАССР. Вътрешен и външен контрол 35
Документиране на Добрите практики 36
Дневници, които са задължителни за водене по Добрите практики
и Системата за самоконтрол 36
Документиране на НАССР системата 37
Основни принципи на НАССР системата 37
Въвеждане на Добрите практики и на НАССР 39
Коментар 40
Външен контрол на дейността 41
Санкции за неизпълнение на изискванията 41

Закон за храните 42

Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните 83

Наредба № 17 от 10. 05. 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания
при производството и предлагането на пазара
на месни продукти и други продукти от животински произход 99

ЗА НАРЪЧНИКА

Този наръчник има за цел да ви помогне сами да изготвите документацията, свързана с годност и безопасност на храните, която включва:

- Добри търговски и хигиенни практики,
- Система за самоконтрол,
- HACCP система.

Документацията се изисква за:

- заведенията за хранене;
- магазините за хранителни стоки;
- складовете за хранителни стоки;
- кухни за приготвяне на храна;
- фирми за доставка на храна по адреси.

В зависимост от вида на обекта документацията е:

За заведенията за хранене:
Една папка: Добри **производствени** и хигиенни практики. Система за самоконтрол **Втора папка:** HACCP система

За магазините и за складовете за хранителни стоки:
Една папка: Добри **търговски** и хигиенни практики. Система за самоконтрол

В тази документация трябва да бъдат включени:

- **инструкции, свързани с отделните етапи на работа,**
- **дневници за записване на мерките по контрола,**
- **уточняващи и подсещащи надписи по работните места.**

Подготовката да самостоятелно изготвяне на документацията е разделена на **два етапа:**

Първи етап – този наръчник, който ще ви запознае с изискванията и правилата за приготвяне, сервиране и търговия с храни и продукти.

Втори етап – примерно разработени шаблони на Добри практики и HACCP система – във вид на файлове, върху които можете да работите.

Поотделно за двата етапа

Първи етап – този наръчник, който ще ви запознае с правилата и изискванията за изготвяне на необходимите документи.

Тази част от обучението ще ви запознае с:

- общите изисквания за годност и за безопасност на храните;
- изискванията към сградите и помещенията;
- правилното разпределение на помещенията;
- изискванията към оборудването на обекта;
- контролът при приемане и при съхранение на продуктите и храните;
- поддържането на лична и на работна хигиена;
- правилата за събиране и изхвърляне на отпадъците;
- обучението и инструктирането на персонала;
- документирането на мерките.

Важно

Ако наръчникът ви заинтересува, можете да продължите по-нататък с втория етап на обучението.

Вторият етап представлява Word файлове, които ще ви бъдат изпратени.
Те са разпределени в 2 пакета:

Първият пакет е за заведения за хранене:

1. Указания за попълване на документацията.
2. Примерени образци-шаблони за необходимата документация:
   - Добри производствени и хигиенни практики,
   - Система за самоконтрол,
   - HACCP система.

Цена на пакета файлове – **160 лв.**

Вторият пакет е за магазини за хранителни стоки:

1. Указания за попълване на документацията.
2. Примерени образци-шаблони за необходимата документация:
   - Добри търговски и хигиенни практики,
   - Система за самоконтрол.

Цена на пакета файлове – **80 лв.**

Втората част на обучението можете да поръчате при нас:
Поръчката можете да направите по интернет www.redor.bg info@redor.bg

Сравнение

За да сравните цените за самостоятелното изготвяне
и за ползването на външна услуга, ви даваме нашата таблица –
от сайта www.haccpbg.eu:

Ценова листа на услугите на РЕДОР свързани с НАССР	
Вид на обекта/обектите	
Кафене, само с пакетирани храни	200 – 300 лв.
Кафене, със закуски и сладкарски изделия, сладкарница	300 – 400 лв.
Сладкарница със собствено производство	400 – 600 лв.
Малък ресторант / пицария / бързо хранене	300 – 500 лв.
Среден ресторант / пицария / бързо хранене	400 – 600 лв.
Голям ресторант / пицария / бързо хранене	600 – 800 лв.
Малък магазин – *с обща площ до 50 кв. м*	200 – 300 лв.
Среден магазин – *с обща площ до 100 кв. м*	300 – 500 лв.
Голям магазин – *с обща площ над 100 кв. м*	400 – 600 лв.

Вярно, че ако се заемете самостоятелно, ще трябва да се потрудите малко – да нанесете данните за вашия обект и да ги принтирате, но пресметнете колко спестявате.

КУРС ЗА КОНСУЛТАНТИ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

За заинтересованите, които искат да работят като консултанти и да изготвят документацията срещу заплащане, предлагаме **дистанционен курс,** който има за цел да ви научи да изготвяте самостоятелно:

- Добри търговски и хигиенни практики,
- Система за самоконтрол,
- НАССР система.

Придобитата квалификация можете да ползвате за извършване на услуги на:

- заведения за хранене;
- магазини за хранителни стоки;
- складове за хранителни стоки;
- кухни за приготвяне на храна;
- фирми за доставка на храна по адреси.

Намирането на работа за изготвяне на документация може да става по няколко начина:

1. чрез собствен сайт;
2. с рекламни съобщения в медиите;
3. с листовки разлепени в близост до службите на ХЕИ;
4. чрез раздаване на оферти директно по заведенията и магазините;
5. с помощта на близки и познати.

Присъствието в интернет чрез собствен сайт е най-подходящият начин за набиране на клиенти.

Практическа помощ
Ако се нуждаете от изготвяне на сайт, можем да ви помогнем като ви свържем с фирмата, която направи и поддържа нашия сайт – **www.haccpbg.eu** Той е един от най-добрите в бранша и излиза горе в търсачките. Обадете се на: info@redor.bg

Начин на провеждане на курса

Преминаването на курса включва 2 етапа.

Първият вече сте го започнали – този наръчник, който сега четете и който ще ви запознае с правилата и изискванията за изготвяне на необходимите документи.

Тази част от курса ***„Изисквания към заведенията за хранене и магазините за хранителни стоки"*** разяснява:

- общите изисквания за годност и за безопасност на храните;
- изискванията към сградите и към помещенията;
- правилното разпределение на помещенията в обектите;
- изискванията към оборудването на обектите;
- контролът при приемане и при съхранение на продуктите и храните;
- поддържането на лична и на работна хигиена;
- правилата за събиране и изхвърляне на отпадъците;
- обучението и инструктирането на персонала;
- документирането на мерките.

Важно

Ако предложението за курса ви заинтересува, можете да продължите по-нататък с втория му етап.

Вторият етап представлява Word файлове, които ще ви бъдат изпратени. Те са разпределени в 4 групи:

➔ Първата група включва:

1. Указания за попълване на документацията за заведение за хранене.
2. Примерен образец-шаблон за необходимата документация:
   - Добри търговски и хигиенни практики,
   - Система за самоконтрол,
   - НАССР система.

➔ Втората група файлове съдържа:

1. Указания за попълване на документацията
за магазини за хранителни стоки.
2. Примерен образец-шаблон за необходимата документация:
   - Добри търговски и хигиенни практики,
   - Система за самоконтрол.

➔ Третата група представлява разработка на Редор
за дистанционно изготвяне на Добрите практики,
Система за самоконтрол и НАССР система –
за обекти от други населени места – въпросник за попълване от клиента,
въз основа на който се съставя документацията и му се изпраща.

↑ ***Забележка***

Този метод е разработен, за да може да се поемат клиенти от цялата страна, без да се налага да се пътува до тях – понеже разходите по пътуването може да оскъпят услугата дотолкова, че тя да не бъде приета от клиента. Попълвайки въпросника клиентът предоставя необходимите данни за изготвянето на документацията.

➔ Четвъртата част е изпитен модул със задание за попълване
на примерна документация за заведение за хранене.

Цена за втората част на курса 200 лв.

Можете да я поръчате при нас:

www.redor.bg
info@redor.bg

Резултат от курса
При правилно съставяне на документацията получавате: ***Сертификат за придобита квалификация:*** ***„Консултант по безопасност на храните”*** www.redor.bg info@redor.bg
Важно

Квалификацията, която получавате,
ще ви позволи **да си върнете сумата още с първия ресторант,**
на който ще изготвите документацията.

www.redor.bg
info@redor.bg

Допълнителна помощ

Ако успешно се справите с изпитното задание, получавате сертификат за придобита квалификация.

- ***Важно – няма никакви срокове***
  Целта на курса е да усвоите и да подредите за себе си информацията, да подходите прагматично и да придобиете увереност, че можете да се захванете реално с изготвяне на необходимата документация.
  *На всеки етап от обучението можете да ползвате консултации и доуточнявания с нас – **info@redor.bg** или **0887 804 804.***
- ***И нещо повече***
  Понеже знаем, че колкото и да се подготви човек, колкото и да се упражнява, дойде ли моментът за реална работа, настъпва (леко) стъписване.
  *Затова: **Редор ви предлага съдействие и след приключване на курса, дори съвместна работа** – по един от следните начини:*
  1. *Като наблюдател за наш клиент.*
  2. *Като съдружие за ваш клиент.*

  Ние наистина искаме да ви въведем в работата и продължаваме курса с практическа работа. Взаимодействието ни може да продължи докато се почувствате напълно уверени да продължите самостоятелно.
  *Не се притеснявайте да ни потърсите – **и ние някога така започнахме** – първите няколко обекта ги направихме съвместно с фирмата, при която минахме обучение.*

Част първа

ВЪВЕДЕНИЕ

От началото на 2007 г. са в сила завишени изисквания към приготвянето, сервирането и търговията с храни и хранителни продукти.

Изискванията се отнасят за всички етапи по веригата – добиване, преработка, съхранение и предоставяне на храните и продуктите на потребителите. А всички производители, складове и магазини за хранителни стоки, заведенията за сервиране на напитки и храни, трябва да документират и да въведат съответстващите на тяхната дейност:

- **Добри хигиенни практики,**
- **Добри търговски практики,**
- **Добри производствени практики,**
- **Система за самоконтрол,**
- **Система НАССР.**

В крайна сметка това са една или две папки,
които за отделните случаи включват:

За заведенията за хранене:

Една папка: ***Добри производствени и хигиенни практики и Система за самоконтрол***

Втора папка: ***НАССР система***

За магазините и за складовете за хранителни стоки:

Една папка: ***Добри производствени и хигиенни практики и Система за самоконтрол.***

Основните правила са регламентирани от ***Закона за храните:***

Закон за храните

Чл. 17 *(1) Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство и свързани с него дейности, са длъжни да спазват хигиенните изисквания и да прилагат добри практики на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията на храните.*

.....

Чл. 18 *(1) Производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.*

(2) Производителите и търговците извършват преглед на системата по ал. 1 и я актуализират в случаите на извършени промени в продукта, процеса като цяло или в който и да е негов етап.

Чл. 43 *(1) Който произвежда и продава храни в нарушение на чл. 17, ал. 1 и чл. 18, ал. 1 от този закон, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 2000 до 3000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 3000 до 5000 лв.*

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 3000 до 5000 лв., а при повторно наруше-

ние – от 5000 до 7000 лв.

.....

§ 90. *Всички обекти за производство и търговия с храни внедряват системата или процедурите по чл. 18, ал. 1 и ги прилагат от 1 януари 2007 г.*

РЕАЛНОТО СЪСТОЯНИЕ КЪМ МОМЕНТА

Изискването за въвеждане на Добри практики и НАССР е в сила от 01 януари 2007 г.

Смисълът на текста на закона означава, че не би трябвало да има нито едно заведение за хранене и нито един магазин за хранителни стоки, които да работят без тях.

Но, не е така на практика. Голяма част от заварените заведения и магазини все още нямат въведени такива правила, нямат изготвена документация. Особено в провинцията, има места, където не са и чували за тези изисквания.

Защо е така? – нека всеки сам да си отговори.

Реално практиката е възприела следния модел:

За всички нови заведения за хранене и магазини за хранителни стоки инспекторите от ХЕИ изискват такава документация, като обектът може да започне да работи и без нея, но се задължава в срок до един месец да въведе правилата и да представи документацията. Обикновено се издава и писмено предписание.
За всички заварени обекти, които нямат внедрени Добри практики и НАССР система, се издава предписание (също със срок до един месец). Издаването на предписанието става при проверка на инспекторите от ХЕИ.
След получаването на предписанието управителят на обекта трябва да избере консултант или сам да изготви необходимата документация и да въведе изискванията в работата си.

Препоръка

За новите обекти най-удачно е да се направи предварителен преглед на условията – още при ремонта и преди поръчването на оборудването – за да не се налага в по-късен момент да се размества нещо или да се преустройва обектът (има и такива случаи).

Пример от практиката

В нов ресторант, в София, ни се обадиха за консултация при приключването на довършителните работи.
Отидохме – нова сграда, последният етаж е определен за заведението, с места за сядане 60 – 80, по предварителни намерения.
Обаче, първо – няма сух склад, просто решили, че може без него. Как ще хранят 60 – 80 човека едновременно без да ползват склад? Не може всичко да стои по рафтовете в работните помещения и по хладилниците в тях.
Второ – гледаме затапени изводи за мивки, оставили са само две в работните помещения. Обяснихме на бъдещия управител, че за такова заведение се изискват

поне 7 броя мивки. Кое по-напред да миеш само на две мивки – ръцете си ли, рибата ли, зеленчуците ли? Не може така.
Отговорът беше:
Е-е-е, няма да го правим само с мивки, я!
Тръгнахме си, отказахме да работим с това заведение.
Все пак хора храниш – необходима е поне технологична хигиена.

КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВАТ ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ

Въвеждането на добри практики е задължително за заведенията за хранене и за магазините за хранителни стоки. Контролът е възложен на инспекторите от РИОКОЗ (ХЕИ, както си го знаем).

ⓘ ***Тенденция***
Досега някои минаваха метър, но правилата трябва да бъдат въведени…
с помощта на инспекторите от ХЕИ.

Видове Добри практики:
- За заведенията те са два вида:
*Добри **производствени** и Добри хигиенни практики.*
- За магазините и складовете за хранителни стоки също са два вида:
*Добри **търговски** и Добри хигиенни практики.*

Важно
Документацията за Добрите практики реално представлява една папка (до 50 страници), в която са описани действителните условия в обекта и въведеният ред за работа. Обикновено Добрите практики и Системата за самоконтрол се съвместяват и изготвят заедно. Добрите практики описват какво трябва да се прави, а Системата за самоконтрол разпределя кой, какво, кога и как го прави, за да се избегне негодност на храните.

Добрите практики са съвкупност от изисквания и правила за постигане на нужната хигиена и избягване на негодност при съхранението, сервирането и продажбата на храни, продукти, ястия и напитки.

Съгласно официалното определение **добрите практики** представляват система от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при производството и търговията на храни, за да се сведе до минимум рискът от замърсяване или негодност на храните при производствената или търговската дейност.

Правилата се отнасят до:
- проектирането на обекта;
- състоянието и поддържането на помещенията;
- видът и ползването на оборудването и помощния инвентар;
- доставката, съхранението и влагането на суровини и продукти;
- поддържането на лична и работна хигиена;
- внедряването на ред и контрол по време на работа;
- ползването на опаковъчни материали;

- обучението на персонала;
- водене на документацията.

Обобщение:
Добрите практики изискват **спазване на определен ред при доставките, съхранението, приготвянето, сервирането и продажбата на храните.**

Много от тези изисквания отдавна се спазват. Нужно е обаче тяхното **документиране, въвеждането им като фирмени правила и записването на текущия контрол.**

Добрите практики следва да въведат точни правила за:

➔ Приемането на доставките на продукти, напитки, спомагателни материали и контрола на тяхното състояние и срок на годност.

➔ Съхранението на продуктите и храните съгласно предписанията на производителите.

➔ Правилното изразходване на доставените количества на принципа: *Първо доставено – първо изразходвано* (*Пръв влязъл – пръв излязъл – FIFO* на английски).

➔ Спазването на пътищата за движение на храните и отсервираната посуда, изхвърлянето на ненужния амбалаж и отпадъците – с цел избягване на замърсявания и друга негодност.

Казано кратко:
Основната цел на Добрите практики е **да не допускат замърсяване и негодност на храните, продуктите, ястията и напитките.**

КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВА СИСТЕМАТА ЗА САМОКОНТРОЛ

Системата за самоконтрол е свързана с правилата и спазването на лична и работна хигиена при приготвянето, сервирането и търговията с храни.

Тази система е вградена в Добрите практики – инструкциите и елементите за контрол се включват в съответната документацията.

С други думи:

Системата за самоконтрол се изготвя
едновременно с Добрите практики,
като се съставя една обща документация.

Системата за самоконтрол включва инструкциите и обучението на персонала за спазване на изискванията на добрите практики, като акцентира върху:

➔ Спазването на лична и на работна хигиена.

➔ Спазването на технологичната последователност при приготвянето на храните (в заведенията).

➔ Предприемането на необходимите корективни мерки при забелязване на негодност или замърсяване на продуктите и храните.

➔ Документиране – чрез записване в дневници или в чек листове (контролни листове) на извършените действия по приемането и съхранението на продуктите, за личната хигиена и за хигиенизирането на обекта.

Поотделно за изискванията на Системата за самоконтрол

Всеки член от персонала трябва да бъде запознат с правилата – чрез общо или индивидуално обучение, като му се разяснят:

- редът за пристигане и преобличане за работа;
- спазването на лична и работна хигиена;
- спазването на технологичната последователност при работа;
- съобщаване на управителя на обекта за забелязани замърсявания и негодност на храни и продукти.

Персоналът трябва да бъде запознат и с възможните корективни мерки:

- бракуване и изхвърляне на негодна храна;
- документирането ѝ в дневник за бракуване.

За всички контролни действия се изисква записването им, като се водят дневници или контролни листове (за работата на хладилните устройства, например).

ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ И ЗА СИСТЕМАТА ЗА САМОКОНТРОЛ

Документацията се изготвя едновременно – в една папка, като се описват реалните условия:

- възприетият ред за работа в обекта;
- инструкциите за конкретните задължения на работните места – за поддържането на хигиената и на реда за работа;
- обучението и инструктирането на персонала;
- кой за какво отговаря;
- какви мерки се предприемат при отклонение от нормите;

- кой контролира обекта (обикновено това е управителят, но е възможно с това да бъде натоварен и главният готвач).

В зависимост от вида на дейността документацията се наименува:

За заведенията за хранене:
Добри **производствени** и хигиенни практики. Система за самоконтрол.
За магазините и за складовете за хранителни стоки:
Добри **търговски** и хигиенни практики. Система за самоконтрол.

КАКВО Е НАССР СИСТЕМА?

НАССР: **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints
На български: ***Анализ на опасностите и контрол на критичните точки.***

↑ ***Забележка***
*Практиката е възприела изговарянето **„хасеп"** – малко неправилно, но вече е наложено.*

Добрите практики са нещо като **предварителни условия** за въвеждането на следващия етап – НАССР система – **постигане на безопасност на храните чрез вътрешен контрол на етапите, при приготвянето и търговията с храни.**

Или: **привеждане на дейността на обектите за приготвяне, сервиране и продажба на храни в съответствие с европейските изисквания – намаляване и предотвратяване на възможностите за замърсяване, заразяване или негодност на продукти и храни.**

Това обхваща целия път на храните – от доставката до момента на предоставянето им на потребителя.

НАССР **стъпва на добрите практики и доразвива превантивността и контрола** в отделните етапи от дейността.

Засега НАССР системата се изготвя и внедрява само за приготвяне на храни – ястия, хляб, сладкарски и баничарски продукти – тя е задължителна за всички заведения за хранене, включително и за малките обекти, които нямат места за сядане, но предлагат топли напитки и баничарски изделия – павилионите за форнети, например.

Практика
Когато продуктите и храните не се преработват или готвят, НАССР не е необходим – Добрите практики и Системата за самоконтрол са достатъчни. Затова НАССР системата е задължителна само за заведенията за хранене, за магазините тя не се прави.

Това положение е в съответствие с изискванията на ***Закона за храните:***

Закон за храните

Чл. 18 *(1) Производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.*

Целта на НАССР системата е да не допуска замърсяване, заразяване или друга негодност на храните.

За заведенията за хранене контролът трябва да е съобразен с разнообразието на менюто, което се предлага – видовете входящи продукти и готовите ястия.

В случаите, когато собственикът/управителят на обекта е въвел правилен технологичен ред и персоналът е достатъчно обучен, може да се каже, че Добрите практики и НАССР системата са почти въведени. Остава само документирането.

Документирането включва всички действия и указания, предприети във връзка с безопасността на храните, които трябва да бъдат проконтролирани и записани.

Разбира се, възможно е и формално отношение. Не само, че е възможно, но е и неизбежно – попълване на документите наизуст, само за да се отбие номерът.

Единственият коректив за това е: **формалното документиране неизбежно поражда и недобро обслужване,** а пазарът непрекъснато завишава критериите си. Изискванията за безопасност на храните са част от пазарната икономика. И е въпрос на време кога и как ще се задействат всички механизми по веригата... другото го знаете.

! ***Важно***
Добрите практики и НАССР системата са част от пазарната икономика.

ПРАКТИЧЕСКИ ЕТАПИ НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ

Стъпките са следните:

→ Оглед на обекта, където се осъществява дейността.

→ Съпоставяне на всички изисквания с действителното положение. Привеждане в съответствие, ако е необходимо.

→ Изготвяне на необходимата документация.

→ Запознаване и обучение на персонала с изискванията и с длъжностните задължения.

→ Запознаване на управителя с реда за водене на документацията.

Оглед на обекта

При огледа на обекта се преценява общото състояние на помещенията, на оборудването и на организацията на работата до момента (ака обектът вече работи).

За нови обекти е желателно предварително да се уточни какво ще бъде разположението на работните помещения и на оборудването, последователността и пътищата на движение на продуктите, готовите храни и отпадъците и ако е необходимо да се направят промени и преустройства.

Извод от практиката
За момента в много заведения и магазини се срещат несъответствия с предписаните норми. Примерно – за да не се пресичат пътищата на готовите ястия и отсервираната посуда в един ресторант, задължително трябва да има отделен вход (или поне шубер) за използваната посуда. Практиката обаче допуска липсата на такъв вход – засега минава пред органите на ХЕИ (все пак службите нямат за цел да затварят обекти, те искат само да въведат ред). И поради това до момента много от несъответствията и отклоненията от нормите минават. Докога? – не се знае. В подобни случаи важи правилото, че след като има въведени Добри практики и НАССР система, инспекторката най-вероятно ще започне с предписание – без глоба, а само условия и срок да бъде отстранено несъответствието. Дотогава няма нарушение.

Огледът е много важен за съставянето на документацията.
При него следва да се опишат:

1. Видът на обекта – отделна сграда или помещения в сграда.

2. Адрес по местонахождение.

3. Фирмата, стопанисваща обекта и имената на управителя.

4. Разпределението на отделните помещения, заедно със скица, състоянието на подовете, стените, дограмата, електромрежата, водоснабдяването и канализацията.

5. Пълно описание и изброяване на оборудването – какво и къде е разположено.

6. Видовете продукти, общите количества и местата, където се съхраняват.

7. Приготвяните храни, по менюто – супи, салати, ястия, десерти, хлебни изделия и т.н. – техният състав – като продукти (грамажите нямат значение).

8. Разположението на кофите за отпадъци и редът за изхвърлянето им.

9. Наличието на стая за преобличане на персонала и място за хранене – според реалните условия (не са задължителни, но ако ги има се описват).

10. Наличието на здравни книжки за всички от персонала плюс управителя.

11. Наличието на договор със специализирана фирма за обработка против вредители – насекоми, гризачи и т.н.

12. Приетите правила за работа – кой, какво и как го прави.

Съпоставяне на изискванията с реалните условия

Това се прави в момента на запознаването с технологичния цикъл на дейността, като се обръща внимание на несъответствията и ако е необходимо, се дават препоръки кое как да се реорганизира.

Изготвяне на документацията

Документацията за Добрите практики се състои от една папка – Добри практики и Система за самоконтрол.

! ***Важно***
За магазините за хранителни стоки са достатъчни само Добрите практики и Системата за самоконтрол. Те са задължителни и за заведенията за хранене.
НАССР системата е задължителна само за заведенията.

Самото изготвяне на документацията с практически примери е разгледано подробно във втората част на обучението – във файловете-шаблони.

ПРАКТИЧЕСКИ ЕТАПИ НА НАССР

→ Разглеждане на технологичния процес и спазването на хигиената в обекта.

→ Анализ на всички етапи – за възможните опасности, местата и времето на тяхното проявяване.

→ Изготвяне на пакет от предпазни мерки и вътрешен надзор, които да поставят под контрол опасностите за замърсяване, заразяване и негодност на храните.

→ Изготвяне на документация за наблюдение и контрол, която точно да регистрира кой, кога и по какъв начин извършва или проверява извършеното.

! ***Важно***
За магазините и за складовете на едро за хранителни стоки НАССР системата не се прилага, тъй като отсъства термична преработка на продуктите.
Системата за самоконтрол е напълно достатъчна за тях, за да се постигне безопасност на храните (засега е така).

ВЪВЕЖДАНЕ НА ДОБРИ ПРАКТИКИ И НАССР СИСТЕМА

Въвеждането представлява обучение на управителя и на персонала за правилата за работа и изискванията за попълване на необходимата документация.

Този наръчник и файловете-шаблони за Добрите практики и НАССР представляват система за самообучение – напълно достатъчна за един управител на заведение или магазин за хранителни стоки.

Ако въвеждането става по време на работа, управителят запознава всеки от персонала с конкретните му задължения.

❗ ***Важно***

Първото нещо, което всички от персонала задължително трябва да знаят е, че са въведени Добри практики и НАССР система за безопасност на храните – за да отговарят правилно на въпросите на инспекторите от ХЕИ.

Основното, което трябва да запомни всеки от персонала е, че е инструктиран за спазването на лична и работна хигиена и е запознат с конкретните си служебни задължения, свързани с изискванията за безопасност на храните.

ВРЕМЕ ЗА ВЪВЕЖДАНЕ НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ И НА НАССР

На практика това отнема от няколко дни до няколко седмици – **в зависимост от готовността и съответствието на обекта и оборудването.**

↑ ***Подсказване***

Ние, от Редор, изготвяме документацията и въвеждаме системата в рамките на 3 работни дни.

Работата по въвеждане на Добрите практики и НАССР системата включва:

1. Описване на помещенията в обекта, разположението на оборудването и менюто или списъка с предлаганите храни и продукти.

2. Изготвяне на документацията.

3. Обучение и инструктиране на управителя и/или главния готвач (и персонала) за изискванията за безопасност на храните.

4. Записване на първия инструктаж в Дневника за обучение на персонала.

КОЛКО СТРУВА ВЪВЕЖДАНЕТО НА ДОБРИ ПРАКТИКИ И НАССР СИСТЕМА

Разходите по въвеждането на правилата засега са сведени до разходите за изготвяне на документацията.

❗ ***Важно***

Всички дребни несъответствия, заварени към момента, се описват и представят по подходящ начин и засега минават, без да не се налага преустройство, поставяне на мивки, доизграждане на стени и т.н.

Примери от практиката
1. В заведенията за хранене би трябвало да има отделен вход или шубер за отсервираната посуда. Засега това изискване се заобикаля (в случаите, когато няма отделен вход), като се записва в документацията: *„Отсервираната посуда се отнася в миялното помещение, като се внимава*

да не се засича със сервирането на готовите ястия."

2. Ако в заведението се сервират всички видове ястия (включително и рибни), мивките в помещението за студена обработка на продуктите трябва да са поне 7. Ако те са по-малко на брой се записва (примерно):
„За мивките в работното помещение е изготвен времеви график, съгласно който за деня първо се измиват зеленчуците, след това мивката се почиства и се ползва за измиване на месни продукти."

3. Съгласно изискванията във всеки един обект трябва да има стая за преобличане на персонала и за съхранение на лични вещи. Отсъствието на такова помещение се документира примерно така:
„В обекта е заделен кът с гардеробчета за дрехи и лични вещи на персонала."

Всичко това го казвам, за да потвърдя думите си, че за момента въвеждането на Добри практики и НАССР не изисква допълнителни разходи за преустройство и доизграждане на обектите.

С умело описване на реалната ситуация, или с премълчаване на несъответствието (става и така), някои от изискванията се заобикалят. (Все още сме в началото, учим се, нали.) Но всичко това с уговорката, че след (неопределено) време изискванията ще се засилят и тогава ще се наложи известно пренареждане и дооборудване, което неизбежно ще доведе до допълнителни и непредвидени разходи.

Засега обаче практиката приема известни несъответствия.

Част втора

ГРУПИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЗАВЕДЕНИЯТА И ЗА МАГАЗИНИТЕ ЗА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ

Изискванията за обектите са разпределени в няколко основни групи и обхващат:

1. Сградите и помещенията, където се осъществява дейността.
2. Оборудването на обекта.
3. Доставката и съхранението на продуктите.
4. Обработката на продуктите и приготвянето на храните по менюто – **само за заведенията.**
5. Пътищата на движение на продуктите, храните и отпадъците.
6. Хигиенизирането на обекта и лична хигиена на персонала.
7. Обучението на персонала и разпределението на задълженията.
8. Мерките против вредители.
9. Документирането на мерките за годност и безопасност на храните.

ИЗИСКВАНИЯ
КЪМ СГРАДИТЕ И ПОМЕЩЕНИЯТА

Проектирането и строежът на такива обекти би трябвало да отговаря напълно на всички архитектурни изисквания, регламентирани от нормативната уредба. В практиката обаче има много заварени положения, за които някои от изискванията не са съществували към момента на създаването на обектите и понякога се налага преустройство или ремонт, за да се придаде необходимия вид на обекта.

Месторазположение и обкръжаваща среда

Сградата на едно заведение или на магазин за хранителни стоки трябва да бъде разположена на необходимите **отстояния от съседните постройки.** Нормативите са препоръчани от правилата за териториалното устройство на селищната среда. Ако при заварено положение има някакви отклонения от нормите, те би трябвало да са разрешени от архитектурния отдел на общината. С други думи – архитектурното одобрение на общинските служби затиска всякакви несъответствия в разположението на обекта (при заварено положение).

Обкръжаващият терен трябва да е чист и проветрив, с подходящ наклон за оттичане на повърхностните води.

Пътищата, алеите, тротоарите и подходите към обекта, трябва **да са покрити с трайни настилки,** да има изграден дренаж и условия за лесно почистване.

Прилежащият към обекта терен следва да бъде ограден и в ограденото пространство не трябва да има постройки, които не са свързани с дейността.

Сградата

Самата сграда трябва да е със **стабилна конструкция, да има достатъчно помещения и работно пространство** за осъществяване на:

- доставката, съхраняването, приготвянето, порционирането, сервирането или търговията с храни и продукти;
- преобличането и хигиенизирането на персонала;
- почистването на инвентара и оборудването на обекта;
- събирането и отстраняването на отпадъците.

Помещенията

Подовите покрития в помещенията трябва да бъдат гладки, без фуги и дефекти, без нарушена цялост, **за да позволяват влажно почистване и дезинфекциране.**

Стените на помещенията също трябва да бъдат **гладки и да са удобни за влажно почистване и дезинфекция,** да се поддържат чисти.

Таваните трябва да позволяват **лесно почистване,** а осветлението и другото, закрепено по тях оборудване, да не създава условия за натрупване на замърсявания, за образуване на конденз, за напластяване на изпарения и за образуване на плесени.

Прозорците трябва да бъдат с максимално изчистени линии, за да не се допуска събиране на прах и да се отварят така, че да може да се поставят **противонасекомни мрежи** (комарници).

Вратите също трябва да бъдат с гладки повърхности, за да се почистват лесно.

Разпределение на помещенията

За заведенията – трябва да има **отделни помещения** за:
– складиране и съхраняване на продуктите, преди обработката им;
– помещение за студена обработка на продуктите;
– топла кухня за приготвяне на ястия;
– миялно помещение;
– тоалетна за клиентите с мивка с топла и студена вода;
– отделна тоалетна за персонала с мивка с топла и студена вода;
– помещение за преобличане на персонала;
– място за хранене на персонала.

Особено важно е в заведението **да не се допуска пресичане на пътя на продуктите и на готовите храни с:**
- пътя към и от тоалетната за персонала;
- пътя на отсервираната посуда;
- пътя на отпадъците.

Най-удачно е, когато има четири отделни входа:
1. за доставките;
2. за влизането на персонала при идване за работа;
3. за изнасянето на отпадъците;
4. за клиентите.

Разбира се, когато няма условия някои от движенията могат да стават през един и същи вход, но тогава трябва да се изготвят конкретни инструкции за **последователността и времето на дейностите и почистването,** така че да не се допуска замърсяване и негодност на храните и продуктите.

За магазините – трябва да има **отделни помещения** за:
– складиране и съхраняване на продуктите;
– стая (или кът) за преобличане на персонала;
– тоалетна за персонала с мивка с топла и студена вода;
– място за хранене на персонала.
Особено важно е в магазина **да не се допуска пресичането на пътя на доставките и съхранението на продуктите с:**
- пътя към и от тоалетната за персонала;
- пътя на отпадъците.

Препоръчително е да има три отделни входа:
1. за доставките;
2. за влизането на персонала при идване за работа и за изнасяне на отпадъците;
3. за клиентите.
Когато някои от движенията стават през един и същи вход, трябва да се изготвят конкретни инструкции за **последователността и времето на дейностите и почистването,** така че да не се допуска замърсяване и негодност на храните и продуктите.

Водоснабдяване и канализация

Водоснабдяването може да бъде от общата водопроводна мрежа на населеното място, но се допуска да бъде и от отделен водоизточник – това най-вече се отнася за отдалечени заведения, разположени извън населените места. Когато се ползва самостоятелен водоизточник, необходимо е поне веднъж в годината, да се прави **хигиенна проба на водата** в оторизирана

лаборатория.

В заведението трябва да има отделни мивки, с топла и студена вода, за:
– клиентите – в тоалетната, предназначена за тях;
– за персонала – в тяхната тоалетна;
– в помещението за студена обработка на продуктите – по една за всеки вид продукти;
– отделна мивка за предварително измиване на яйцата;
– в помещението за топла обработка – една за персонала и една за продуктите и инвентара;
– в миялното помещение – една за персонала и поне една за посудата.

Мивките, които са предназначени за измиване на продукти, посуда и инвентар, не трябва да се ползват за миене на ръце.

↑ ***Пример***

*За един ресторант с пълно меню (включително и риба), минималният брой на мивките трябва да бъде **13:***

1. В помещението за студена обработка на продуктите – 7 броя:
– една за яйцата;
– една за зеленчуците;
– една за плодовете;
– една за млечните продукти;
– една за червено месо;
– една за пилешко месо;
– една за рибата.

2. В топлата кухня – 2 броя:
– една за ръце
– и една за продукти и инвентар.

3. В миялното помещение:
– една за ръце
– и една за посудата.

4. В тоалетните за клиентите и за персонала трябва да има поне по една мивка с топла и студена вода.

В магазина трябва да има поне 2 отделни мивки, с топла и студена вода, за:
– персонала – в тяхната тоалетна или в обособен кът;
– отделна мивка (мивки) за измиване на помощния инвентар за рязане и разфасоване, когато се предлагат млечни и/или месни продукти.

Мивката/мивките, които са предназначени за измиване на инвентара, не трябва да се ползват за миене на ръце.

Канализацията на обектите е задължителна. Когато тя е свързана с общата канализация на населеното място, няма проблеми.

Ако обаче месторазположението на обекта налага ползване на септична яма, тя трябва да бъде **проектирана и изградена с достатъчен капацитет,** отговарящ на предназначението на заведението или магазина.

Осветление на помещенията

Осветлението трябва **да отговаря на стандартите и да е изпълнено по проекта.** Осветителните тела в работните помещения и в складовите площи трябва да бъдат защитени с капаци

така, че **да не позволяват попадане на части от тях в храните** (при пръсване на осветителното тяло, например).

Осветителните тела следва да бъдат така подбрани, че **да не задържат и натрупват замърсявания** – най-практично е вграденото осветление. Освен това те трябва да позволяват **лесно почистване на външните им повърхности.**

Вентилация на помещенията

Всички помещения на заведението или на магазина трябва да имат **естествена и принудителна вентилация.**

Въздуховодите и вентилационните отвори трябва да бъдат изпълнени така, че да не образуват напластявания, да могат да се почистват и лесно да се сменят филтрите им (когато има такива).

Събиране и изхвърляне на отпадъците

Твърдите отпадъци трябва да се събират в подходящи съдове, **с добре затварящи се капаци.** Препоръчително е при самото изхвърляне на отпадъците в тях, персоналът да не ги докосва с ръка – люлеещи се капаци или отваряне с педал.

Добре е в кофите за отпадъци да се поставят чували за еднократна употреба, така по-лесно се изхвърлят навън и е по-удобно за поддържането на чистотата на съдовете.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОБОРУДВАНЕТО НА ОБЕКТИТЕ

За заведенията

Изискванията се отнасят към оборудването, свързано със **съхранението, преработката и порционирането на храните.**

Оборудването на залата за клиентите не попада в тази категория, тъй като то няма отношение към безопасността на храните, с изключение на хладилните витрини, които могат да бъдат разположени в тези помещения.

Към оборудването на заведенията се отнасят:

- всички **хладилни и фризерни устройства и съоръжения;**
- **стелажите в складовите помещения;**
- **печките, пещите, фурните;**
- **машините и приспособленията за рязане, раздробяване, порциониране;**
- **оборудването на миялното помещение;**
- **топлата витрина** (когато има такава)
- **и целият помощен инвентар,** който се ползва в дейността на обекта.

Първото необходимо условие е да се изготви списък на техническото оборудване на обекта – всички машини и съоръжения, които се ползват. Оборудването трябва да отговаря на необходимите технологични параметри за приготвяне на ястията и напитките.

Всички хладилни и топлинни съоръжения трябва да имат **контролни термометри,** за да може текущо да се следи състоянието им. Задължително е да се спазват предписанията на производителя или вносителя за експлоатацията на това оборудване.

Повърхностите на технологичното оборудване трябва да позволяват лесно почистване и дезинфекциране. То трябва да бъде разположено така, че да позволява **достъп за почистване** и около него.

Препоръчително е **помощният инвентар да бъде обозначен** по някакъв начин (например цветово) според предназначението си:

– за обработка на зеленчуци;
– за обработка на месо;
– за порциониране на хляб;
– за млечни продукти и т.н.

Помощният инвентар трябва да се поддържа **чист и на определените за него места.**

За магазините за хранителни стоки

Изискванията се отнасят към оборудването, свързано със **съхранението и складирането на продуктите.**

Към оборудването на магазините за хранителни стоки се отнасят:

- всички **хладилни и фризерни устройства и съоръжения,**
- **стелажите в складовите помещения,**
- **кантари, теглилки и други мерни прибори;**
- **инвентарът за рязане**
- **и другият помощен инвентар,** който се ползва в дейността на обекта.

Първото необходимо условие е да се изготви списък на техническото оборудване на обекта – всички устройства и помощен инвентар, които се ползват в работата.

Оборудването трябва да отговаря на необходимите технологични параметри за съхранение на продуктите и напитките.

Всички хладилни съоръжения трябва да имат **контролни термометри,** за да може текущо да се следи състоянието им. Задължително е да се спазват предписанията на производителя или вносителя за експлоатацията на това оборудване.

Повърхностите на оборудването трябва да позволяват лесно почистване и дезинфекциране, разположението му да позволява **достъп за почистване** и около него.

Препоръчително е **помощният инвентар да бъде обозначен** по някакъв начин (например цветово) според предназначението си:

– за рязане на месо;
– за млечни продукти и т.н.

Помощният инвентар трябва да се поддържа **чист и на определените за него места.**

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДОСТАВКИТЕ И СЪХРАНЕНИЕТО НА ПРОДУКТИТЕ

Доставки на продукти и храни

Приемането на продуктите и храните представлява **входящият контрол** – критичен момент, на който следва да се обърне особено внимание, защото след това **отговорността за годността на храните остава изцяло за заведението или за магазина.**

Първото необходимо изискване и да се изготви списък на доставчиците с техните коорди-

нати, условията на доставките и видът на продуктите за всеки от тях.

Входящият контрол за доставките е визуален, при който следва да се проверява:

- 🗎 външното състояние на опаковките и на продуктите;
- 🗎 наличието на етикети – за пакетираните храни;
- 🗎 съпровождащата документация – за непакетираните храни и за продуктите от животински произход;
- 🗎 срокът на годност – по етикетите или по документацията;
- 🗎 условията за съхранение на продуктите, препоръчани от производителя.

При приемането на доставките трябва да се води ***Дневник за входящия контрол,*** където се записват:

– датата на доставката;
– доставчикът;
– видът на ползвания транспорт;
– артикулите и количествата на доставката;
– придружаващата документация;
– срокът на годност на партидите;
– подпис на приемащия.

Когато видът на продуктите изисква, те трябва да се доставят с хладилни транспортни средства.

Ако доставките или част от тях се правят със собствен транспорт, необходимо е товарният отсек на автомобила да се поддържа чист и да се дезинфекцира периодично. Когато заедно се превозват различни по вид продукти, трябва да има **възможност за тяхното разделно подреждане** при превозването им.

! ***Важно***

В обекта трябва да има уточнена процедура или инструкция за връщане на продукти, ако бъде констатирано замърсяване или друга негодност при доставките.

Съхранение на продуктите и храните

Съхранението на продуктите и храните става в складовите помещения, по групи и видове – в съответствие с препоръчаните температурни режими.

Според предписанията на нормативните актове и съобразно произхода и състава, продуктите, напитките и храните се подразделят на следните основни групи:

1. мляко и млечни продукти;
2. месо и месни продукти;
3. риба, рибни продукти и други морски храни;
4. яйца и яйчени продукти;
5. масла и мазнини;
6. зърнени храни и храни на зърнена основа;
7. картофи и кореноплодни;
8. варива;
9. зеленчуци – сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, зеленчукови сокове;
10. плодове – пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти;
11. ядки и маслодайни семена;
12. захар, захарни и шоколадови изделия, пчелен мед;
13. подправки – пресни и изсушени;
14. безалкохолни напитки и бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води;
15. пиво, вина и високо алкохолни напитки;
16. кафе, чай, какао;
17. други храни – майонези и салатени сосове; детски храни; плодови и билкови чайове; трапезна сол;
18. месни и месно-растителни консерви;

19. готови за консумация храни в консервиран, замразен, концентриран или изсушен вид.

В местата за съхранение продуктите, храните и напитките трябва да се подреждат раздел-но, като не се допуска смесване и взаимно замърсяване.

Хладилните съоръжения трябва да имат **термометри за текущо наблюдение и контрол на работната температура.**

Хладилните камери обикновено работят в температурен диапазон от **0 до + 4° С.**

Замразените продукти се съхраняват във фризери при температури **по-ниски от – 18° С.** Производителите следва да дават препоръки за температурния диапазон на съхранение на храните и продуктите.

Необходимо е да се въведе **практика за текущ контрол на работните температури** в хладилните камери и съоръжения.

При съхранението на продуктите и на храните и при тяхното разходване, трябва да се спазва принципа на складовото управление – ***пръв влязъл – пръв излязъл*** (FIFO – на английски) – **продуктите, които са доставени по-рано, да се изразходват първи. Последователността на разходването трябва да бъде следена непрекъснато, за да не се допуска негодност поради изтекъл срок.**

Съхранение на амбалажа

Когато в дейността се отделя амбалаж, трябва да има условия за неговото съхранение – той трябва да се складира извън работните помещения на обекта, като се изключи възможността за **обратно замърсяване** на продуктите и храните чрез попадане на части от амбалажа в тях.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ТЕХНОЛОГИЧНАТА ОБРАБОТКА НА ПРОДУКТИТЕ И КЪМ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНИТЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА

Процесът на приготвяне на храните в едно заведение най-общо се разделя на:
– първична студена обработка;
– топлинна обработка;
– порциониране.

Първичната обработка на продуктите се прави разделно, като се ползва помощен инвентар, който може да бъде обозначен цветово по следния начин:

Цвят	Група продукти
Зелен	За зеленчуци и плодове
Червен	За сурови меса
Бял	За млечни продукти
Кафяв	За колбаси и други месни продукти
Жълт	За пилешко месо
Син	За риби и рибни продукти

Размразяването на продуктите трябва да става съгласно предписанията и да не се допуска повторно замразяване.

Особено внимание трябва да се обърне на яйцата – за тях трябва да има **отделна мивка,**

където те да се измиват добре и обилно, преди да бъдат ползвани.

Яйчените продукти, които са останали неизползвани при ежедневното приготвяне на ястията, **не се съхраняват, а се изхвърлят.** Това налага прецизиране на дозите, за да се намали преразходът на такива продукти.

Местата, където се обработват различните видове продукти, трябва да бъдат **обособени и обозначени,** за да не се допуска взаимно замърсяване.

При топлинната обработка на продуктите работната температура трябва да е **по-висока от 75° С.**

Различните видове месни продукти и рибата следва да се обработват и приготвят раздел-но.

Готвене, порциониране и сервиране на ястията в заведенията

За всички ястия, които се приготвят в заведението, трябва да има **утвърден рецептурник – браншови или съставен за самото заведение.** В този рецептурник достатъчно подробно трябва да са описани продуктите, съставките и пропорциите, които участват при приготвянето на ястията.

Когато рецептурникът се разработва (съставя) за самото заведение, собственикът/управителят трябва да го е утвърдил. Ако се налага, рецептурникът може да бъде попълван, съкращаван, преработван – със знанието на управителя.

Студените предястия и салатите от пресни зеленчуци **се сервират веднага след приготвянето им или след престой в охладителна камера** с температурен диапазон от 0 до + 4° С, но за не повече от 2 часа.

Ястията с яйца трябва да бъдат приготвяни **непосредствено преди сервирането им.**

Готвенето на ястията става съгласно рецептурника на заведението, като работната температура трябва да е над 75° С. Времето за топлинна обработка на ястията се определя от майстора-готвач, според вида на конкретното ястие.

Топло приготвяните ястия се сервират веднага, но ако се налага, те може да бъдат съхранявани **в топли витрини, при температура не по-ниска от 63° С, за не повече от 2 часа.**

Ако заведението предлага доставки по домовете, тяхното пакетиране трябва да бъде така изпълнено, че да не позволява замърсяване или негодност по време на транспорта и доставката.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПЪТИЩАТА НА ПРОДУКТИТЕ, ГОТОВИТЕ ЯСТИЯ И ОТПАДЪЦИТЕ

В обекта не трябва да се допуска пресичане или съвместяване **на пътя на движение на продуктите и готовите храни** с пътя на отсервираната посуда (за заведенията) и с пътя за изхвърляне на отпадъците.

Освен това, тоалетната за персонала трябва да е **извън работните и складовите помещения** – подходящо е тя да е в близост до помещението за преобличане.

В случаите, когато тоалетната за персонала е разположена вън от сградата, трябва да се изготвят инструкции за личната хигиена след ползването ѝ.

Желателно е отделните пътища на движение в заведението или в магазина да се прочертаят върху скицата на обекта.

Отсервираната посуда в заведенията трябва да има собствен път, който да не се пресича с пътя за сервиране на готовите порции.

Често възниква проблем и по отношение на отпадъците – или няма отделен изход за тях, или няма как те да бъдат изнасяни без да се мине през работните или складовите помещения. В подобни случаи може да се ползва следното решение – изготвяне на инструкция, която да определя **кога точно се изхвърлят отпадъците,** например след работно време, като веднага след това се прави хигиенизиране и дезинфекциране на обекта.

Внимание

На практика, особено за заварените положения, прилагането на ***подреждане във времето,*** *за някои от етапите, е най-удобното решение. Не забравяйте –* ***целта е да се избегне замърсяване, заразяване или негодност на храните и ако възниква опасност – ликвидирайте я*** *(например с парцала и с препарат).*

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА И ХИГИЕНИЗИРАНЕ НА ОБЕКТА

Хигиена на персонала

Персоналът трябва да има **добра лична хигиена,** да ползва предпазни средства (ръкавици, шапки, работно облекло), **да поддържа чисти работните места.**

По време на работа не се допускат действия, които биха довели до замърсяване на храните, като:

– пушене,
– дъвчене,
– хранене,
– кихане и кашляне,
– почесване и други подобни.

Храненето на персонала трябва да става в обособено място, вън от работните и складовите помещения на обекта, където се съхраняват и обработват продуктите.

Всеки член на персонала трябва **да уведоми управителя** при:

- стомашно-чревно разстройство,
- възпаление на дихателните пътища,
- кожно заболяване,
- нараняване
- и инфекциозно заболяване на член на семейството му.

Управителят, по своя преценка, може да нареди да се ползва непромокаема лицева маска или да освободи работника за лечение.

Персоналът трябва да е инструктиран подробно за поддържането на лична и работна хигиена.

По време на работа, **работното облекло за персонала е задължително.**

Излизането извън обекта по работно облекло не се позволява.

Всеки член от персонала трябва да има **здравна книжка, която да заверява с указаната периодичност** – засега веднъж годишно.

Здравните книжки се съхраняват в обекта или лично от всеки работник (според възпри-

етия ред).

В обекта трябва да има **отделно помещение** (или поне обособен кът) със шкафове/гардеробчета за дрехи и за лични вещи на персонала и с удобства за преобличане при идване и отиване от работа. Преобличането и съхранението на дрехите трябва да става в отделно място (помещение или кът), вън от работните и складовите помещения на обекта.

Не се позволява съхранение на лични вещи в работните помещения на обекта.

В помещението за преобличане трябва да има резервни чисти работни дрехи, които да се ползват в случай на необходимост.

В обекта трябва да има **подсещащи надписи,** свързани с хигиената и хигиенизирането.

Хигиенизиране на обекта

Повърхностите, които влизат в контакт с продуктите и храните при тяхното съхранение и обработка, **се почистват след всяка употреба или след завършване на операцията,** и периодично се дезинфекцират.

Оборудването и помощният инвентар се поддържат чисти – за недопускане на замърсявания.

Подът, стените и таванът на помещенията, местата около трайно разположеното оборудване, също се поддържат в добро хигиенно състояние.

Почистването и дезинфекцирането се извършват с препарати, като се спазват указанията на производителя за **дозирането и употребата им.**

Почистващите и дезинфекциращите средства, препаратите и инвентарът за работа с тях, **трябва да се съхраняват в отделно помещение или обособено място** (шкафче), вън от помещенията, където се съхраняват или обработват продуктите.

Почистване на обекта и на оборудването трябва да се прави:
– **текущо** – при ежедневната употреба и работа;
– **периодично** – при преподреждане и освежаване на обекта;
– **основно** – по график, изготвен от управителя, въз основа на практиката и според нуждите.

Необходимо е да се изготвят инструкции и времеви графици за почистването и дезинфекцирането на обекта, а самото извършване да се потвърждава в *Дневник за хигиенизацията на обекта* или с контролни карти, в които се обозначава:
- **кой, кога и как,**
е извършил почистването и дезинфекцията,
- **и кой е проконтролирал това.**

ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА

Всеки член от персонала, при постъпването си на работа, трябва да бъде запознат:
– с предназначението и капацитета на заведението/магазина;
– с индивидуалните задължения и отговорности при работа;
– с реда на извършване на работата;
– с въведените хигиенни практики;
– и с въведения контрол.

Обучението може да бъде извършено:
- чрез подробно инструктиране при постъпването;
- чрез поетапно въвеждане в процеса на работа;
- чрез организирано от работодателя занятие.

Във всички случаи **обучението на персонала трябва да бъде документирано.** Препоръчително е задълженията и отговорностите да се предоставят в писмен вид на работника – длъжностна характеристика и инструкции за работа.

Важно – за заведенията
Във всяко заведение трябва да има назначен на работа поне един специалист с образование или специалност в областта на хранителната промишленост. В случаите, когато самият собственик или управител е с такава специалност, условието се счита за изпълнено.

МЕРКИ ПРОТИВ ВРЕДИТЕЛИ

В заведенията и в магазините за хранителни стоки трябва да се осъществява **постоянен контрол за наличието на вредители.**

Унищожаването и обезпаразитяването трябва да се извършва от **специализирани служби или фирми,** като се вземат необходимите предпазни мерки за недопускане на замърсяване на продуктите с химикалите, ползвани при третирането.

Периодичността на мерките се съобразява с препоръките на обслужващата фирма.

В обекта следва да се определят места, където да се поставят примамки – **за следене на наличието на вредители** – мониторинг.

За всяка операция по мерките против вредители специализираната фирма/служба трябва **да издава документ за извършеното и за времето за ефективното му действие.**

Част трета

ДОКУМЕНТИРАНЕ НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ И НА НАССР, ВЪТРЕШЕН И ВЪНШЕН КОНТРОЛ

Изброените дотук изисквания трябва да бъдат проверени за съответствия и подробно описани за заведението или за магазина за хранителни стоки.

Първото необходимо условие за въвеждането на *Добрите практики* и на *НАССР*, е тяхното **документиране** – това са **1 или 2 папки плюс дневници или контролни карти за записи.** Цялата документация следва да се съхранява на подходящо място в самия обект.

В зависимост от вида на обекта документацията е:

За заведенията за хранене:
Една папка: Добри производствени и хигиенни практики. Система за самоконтрол

Втора папка: НАССР система
За магазините и за складовете за хранителни стоки:
Една папка: Добри търговски и хигиенни практики. Система за самоконтрол

В тази документация трябва да бъдат включени:

- **инструкции, свързани с отделните етапи на работа;**
- **дневници за записване на мерките по контрола;**
- **уточняващи и подсещащи надписи по работните места.**

ДОКУМЕНТИРАНЕ НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ

Документацията по Добрите практики се съвместява със Системата за самоконтрол, като включва общо 9 или 10 отделни програми, които се изготвят в последователен ред:

Добри практики за заведенията за хранене:
Програма 1. Терени. Сгради. Разпределение на помещенията. Програма 2. Оборудване на обекта. Разпределение Програма 3. Входящ контрол. Транспорт и доставки Програма 4. Съхранение на продуктите и храните. Система за самоконтрол Програма 5. Технологична обработка на продуктите и храните Програма 6. Отстраняване на отпадъците Програма 7. Контрол и мерки срещу вредителите Програма 8. Хигиенизация на обекта Програма 9. Лична хигиена на персонала Програма 10. Обучение на персонала

Добри практики за магазините и за складовете за хранителни стоки:
Програма 1. Терени. Сгради. Разпределение на помещенията. Програма 2. Оборудване на обекта. Разпределение Програма 3. Входящ контрол. Транспорт и доставки Програма 4. Съхранение на продуктите и храните. Система за самоконтрол Програма 5. Отстраняване на отпадъците Програма 6. Контрол и мерки срещу вредителите Програма 7. Хигиенизация на обекта Програма 8. Лична хигиена на персонала Програма 9. Обучение на персонала

↑ ***Забележка***

Различието е в „Програма 5. Технологична обработка на продуктите и храните" за заведенията, която отпада за магазините и за складовете за хранителни стоки, тъй като при тях няма такава обработка.

Подробно описание и съдържанието на всяка от програмите
са дадени във втората част на курса –
с указания за попълване и с отделни файлове за всяка програма.

Дневници, които са задължителни за водене по Добрите практики и Системата за самоконтрол

1. Дневник за входящия контрол.
2. Дневник за хладилните съоръжения.
3. Дневник за личната хигиена.
4. Дневник за хигиенизацията на обекта.
5. Дневник за проведените обучения на персонала.
6. Дневник за бракуване на продукти и храни.

Разяснения за воденето на всеки от дневниците
са дадени във втората част на курса – с указания за попълване.

ДОКУМЕНТИРАНЕ НА НАССР СИСТЕМАТА

Това е отделна папка, в която се описват приготвянето на ястията в заведенията и особеностите на технологичния процес, свързани с:

1. Анализ на опасностите за получаване на некачествена и негодна храна.
2. Мерки за предотвратяване на тези възможности.
3. Контрол и документиране на работата в обекта.

В голяма степен НАССР се припокрива с Добрите практики, още по-точно той стъпва на тях и гарантира по-добра безопасност на храните.

Различието между НАССР и добрите практики е, че при неговото разработване и внедряване се прави **цялостен анализ и се определят критични точки, в които следва да се осъществява постоянен контрол на процесите** и то по такъв начин, че да не се допуска замърсяване, заразяване или негодност на храните и продуктите.

При въвеждането на НАССР задължително се определя вътрешен контрольор – обикновено това е управителят на заведението или главният готвач.

Казано по-просто – Добрите практики определят реда на работа, а НАССР – прилагането на ефективни мерки и контрол.

Съдържанието на НАССР е:

НАССР система за заведения за хранене
Раздел 1. Обща информация Раздел 2. Предварителни стъпки за разработване на НАССР плана Раздел 3. Система за анализ на опасностите и оценка на риска Раздел 4. НАССР план Раздел 5. НАССР процедури Раздел 6. Обучение на персонала

Раздел 7. Инструкции
Раздел 8. HACCP формуляри (бланки за записи)

Основни принципи на HACCP системата

Изграждането на системата стъпва на 7 основни принципа.

Първи принцип – **Анализ на опасностите** – определяне на всички опасности, които могат да възникнат в етапите на производствения процес и на търговското обслужване. Необходимо е да се обхване цялото движение на продуктите, съхранението и обработката им, до момента на стигането им до потребителя. При анализа се оценяват възможните опасности за храните и се набелязват мерки за контрол.

↑ ***Пример***

Възможна опасност за пакетираните храни, например, е изтичане на срока за годност, който трябва да е обозначен на опаковката. Мярката за контрол за тези храни е проверяване и следене на сроковете за годност.

Втори принцип – **Определяне на критичните контролни точки (ККТ)** – това са местата и моментите, където е необходимо да се приложи контрол, за да се изключи опасността или тя да се намали до приемливо ниво. Контролна точка е всеки етап по пътя на храните, в който те могат да се замърсят, заразят или да станат негодни за консумация.

↑ ***Пример***

За пакетираните храни има два критични момента:

1. *приемането на доставките;*
2. *условията за съхранение.*

Това са етапите, в които може да се допусне негодност на храните.

Трети принцип – **Въвеждане на критични граници** (диапазони) **в контролните точки.** Този принцип изисква извеждане на физически (технически определени) параметри, които могат да бъдат констатирани, измервани и контролирани и които формират условията за даден етап от пътя на храните. Диапазонът на измерваните величини определя въвеждането и документирането на контрола.

↑ ***Пример***

За продуктите, които изискват хладилно съхранение има два основни диапазона:

1. *времеви – определеният срок за годност;*
2. *температурен – препоръчаният режим за съхранението им.*

Границите на тези стойности се дават от производителя и се отбелязват на етикетите на опаковките или в съпровождащата документация.

Четвърти принцип – **Наблюдение** (мониторинг) **и контрол на критичните точки** – въвеждане на наблюдение и измерване на контролните параметри по всички етапи от пътя на храните. Наблюдението и контролът може да са постоянни, периодични или по партиди – в зависимост от вида на продуктите и от особеностите на дейността.

↑ ***Пример***

Контролът на срока на годност е визуален, с периодично преглеждане на наличните количества.

Контролът на температурния режим за продуктите, изискващи хладилно съхранение, е по термометрите на хладилните устройства – веднъж или два пъти дневно те се проверяват и записват в съответния дневник или в контролни листове.

Пети принцип – Въвеждане на коригиращи действия – това изисква да има указания за своевременни корективни действия, за всяка критична точка, в случай, че параметрите излязат извън препоръчаните рамки (извън диапазона).

↑ ***Пример***

Указания за корективни действия дава управителя – какво се прави, ако се констатира изтекъл срок или друга негодност за някои продукти – начинът, по който те се бракуват и описват.

Шести принцип – Вътрешна проверка на въведения контрол – целта на тази проверка е да потвърди функционирането на НАССР системата, на правилата за безопасност на храните. Нещо като вътрешен одит, вътрешен самоконтрол. Тези проверки се определят според естеството на дейността, като се залага необходимата периодичност и обхватът им. Тяхната цел е да потвърдят ефективността на въведените правила за наблюдение и контрол на безопасността на храните. Проверките се извършват от управителя или от главния готвач.

Седми принцип – Документиране на системата – всички анализи, мерки и действия за контрол и наблюдение, трябва да се документират, за да се знае:

- **кой,**
- **какво,**
- **и по какъв начин**

е изпълнил и проконтролирал нещата.

За всеки отделен случай се попълва дневник или контролна карта (чек лист) със запис за извършената работа.

Важно
Контролът и корективните действия по Добрите практики и НАССР в голяма степен се дублират. За практиката ние, от Редор, сме приели тяхното осъществяване и записване към Добрите практики – в отделни дневници. При такъв подход може да се счита, че системата НАССР допълнително и подробно разяснява и доуточнява правилата, въведени от Добрите практики. Получава се така, че НАССР системата остава само като теория, а действията са прехвърлени към Добрите практики.

ВЪВЕЖДАНЕ НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ И НА НАССР

Документирането и запознаването на персонала с изискванията за работа в обекта е **основният етап от въвеждането на Добрите практики и НАССР системата.** Оттук нататък следва текущият контрол и изпълнението на приетия ред.

Въвеждането на Добрите практики и НАССР става с обучение на управителя (и персонала) на заведението/магазина.

Практика

В разработката, която ви предлагаме, управителят се самообучава,
а по-късно той инструктира и запознава персонала с правилата за работа.

КОМЕНТАР

Така описани нещата изглеждат сложно.

Но това е само привидно. Всяко заведение или търговски обект, в голяма степен спазва необходимите правила – те вече са въведени в практиката. Може би само не са документирани.

Обобщение

Добрите практики са реалност, остава само да се документират.

Изискванията регламентират последователността на етапите, наблюдението и контрола, по такъв начин, че да гарантират годността и безопасността на храните. Всеки етап, всяко наблюдение се записват, за да отстранят възможностите за грешки и за пропуски.

Забележете:
Добрите практики и HACCP системата нямат за цел да регистрират грешки и пропуски, а да ги елиминират. Наличието на грешки и пропуски подсказва, че системата не работи добре – формализирана е или персоналът е необучен.

Функционирането на Добрите практики и на HACCP системата дава спокойствие и увереност на собственика/управителя, че всичко е под контрол и няма да има издънки – те дават самочувствие и градят престиж. Затова не приемайте изискванията като усложнение. Приемете ги като по-добър начин за работа.

Обобщение
Изискванията нямат за цел за спрат бизнеса, те трябва да го направят по-качествен.

X ***Друго мнение***

В момента сме залети от вълна на лошо обслужване. Обслужващият персонал често, с поведението си, гони клиентите – и от заведенията и от магазините. Става въпрос за качество и за ниво на обслужването.

Безопасността на храните изглежда малко встрани от тези проблеми. Но, не е – тя дискретно изисква обучение и добри норми за поведение на персонала. Тя е елемент от пазарната икономика, дори елемент от пазара на труда – или работиш добре, или си отиваш. Важното е клиентът да е доволен, за да дойде пак.

Не изискванията затварят обектите, а лошото обслужване.

Вярно е, че системата за безопасност на храните не се занимава директно с управление на дейността, но струва ли си да хвърлиш усилия и средства за постигането на

качество на продуктите и храните, а да не обърнеш внимание на начина, по който те стигат до потребителя... и дали стигат с усмивка.
В изискванията не се говори за усмивки, но те са най-важната част от обслужването.

ВЪНШЕН КОНТРОЛ НА ДЕЙНОСТТА

Външният, официалният контрол на заведенията за хранене и на магазините за хранителни стоки се извършва от службите на ***Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве*** – РИОКОЗ (ХЕИ) и ***Регионалната ветеринарномедицинска служба*** – РВМС (ДВСК).

Контролът се извършва периодично, с определена от службите честота и с цел осигуряване на годност и безопасност на храните, като се проверяват:

1. спазването на изискванията за годност на продуктите и храните;
2. воденето на необходимата документация в обекта и нейното съответствие с нормативните изисквания;
3. мерките по отстраняване на несъответствия, регистрирани при предишни проверки на обекта;
4. спазването на личната и на работната хигиена.

Официалният контрол се извършва без предварително уведомяване, като обхваща всички етапи на дейността в обектите, включително и транспорта при доставките.

При проверките може да се инспектират:

- хигиенните условия в обекта – на помещенията, оборудването, включително и на транспортните средства, използвани за зареждане с продукти и храни;
- съхраняването на продуктите и храните;
- инвентара и вещите, влизащи в контакт с продуктите и храните;
- почистващите и дезинфекциращите препарати и инвентара, за работа с тях;
- етикетирането, представянето и рекламирането на продуктите и храните на територията на обекта;
- прилагането на Добрите практики и на НАССР системата;
- хигиената на персонала;
- здравните книжки на персонала;
- документацията и записите на мерките и на вътрешния контрол.

САНКЦИИ ЗА НЕИЗПЪЛНЕНИЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА

Приготвянето и продажбата на храни и продукти без да са въведени Добри практики и НАССР система, се наказва с глоби:

– **за физически лица** – от 2000 лв. до 3000 лв.;
– **за фирми** – 3000 лв. до 5000 лв.

При повторно извършване на подобно нарушение глобите стават:

– **за физически лица** – от 3000 лв. до 5000 лв.;
– **за фирми** – 5000 лв. до 7000 лв.

При наемане на работа на лице без здравна книжка глобата е от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно такова нарушение, глобата става от 1000 лв. до 2500 лв.

Ако в заведението няма лице с придобита специалност в областта на хранителната промишленост, глобата е:

– **за физически лица** – от 500 лв. до 1500 лв.;

– **за фирми** – 1000 лв. до 3000 лв.

Възпрепятстването или отказът за проверка и контрол (от инспектиращи органи), се наказва с глоба от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 1000 лв. до 1500 лв.

ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ

Обн., ДВ, бр. 90 от 1999 г., изм., ДВ, бр. 102 от 2003 г.,
изм., ДВ, бр. 70 от 2004 г., изм., ДВ, бр. 87, 99 и 105 от 2005 г.,
изм., ДВ, бр. 30, 31, 34, 51, 55 и 96 от 2006 г., изм., ДВ, бр. 31 и 51 от 2007 г., изм., ДВ, бр. 36 и 69 от 2008 г., изм., ДВ, бр. 23, 41, 74, 82 и 93 от 2009 г.

Глава първа
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) Този закон урежда:

1. изискванията към храните, мерките и условията за осигуряване хигиена на храните и тяхната безопасност, опаковането, етикетирането, представянето, включително рекламирането им;
2. изискванията към всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни;
3. условията и реда за производство и търговия с храни;
4. правата и задълженията на лицата, които произвеждат или търгуват с храни;
5. правилата за извършване на официален контрол, включително за верифициране на съответствието с нормативните изисквания;
6. правомощията на органите за официален контрол на производството и търговията с храни;
7. функциите и правомощията на професионалните организации на производителите на храни и на Българската асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ), възложени им с този закон.

(2) Изискванията и правилата по ал. 1 относно виното и спиртните напитки се уреждат със Закона за виното и спиртните напитки.

(3) Този закон не се прилага за първичното производство на храни за лични нужди и за приготвянето в домашни условия, обработката или съхранението на храни за лична консумация.

Чл. 1а. Законът има за цел да:

1. гарантира спазването на нормативните изисквания за производство и търговия с храни с оглед защита на здравето и интересите на потребителите;
2. (в сила от 01. 01. 2007 г.) осигури прилагането на законодателството на Европейските общности в областта на храните и тяхната безопасност на национално ниво.

Чл. 2. (1) По смисъла на този закон храна е всяко вещество или продукт, който е предназначен или може да бъде използван за консумация от човека, независимо дали е преработен, частично преработен или непреработен.

(2) Храни са и напитките, дъвката и всяко вещество, включително и водата след излизането ѝ от водоснабдителните съоръжения при крайния потребител, вложена в храната при нейното производство, приготвяне или обработка, както и бутилираните натурални минерални, изворни и трапезни води.

(3) Не са храни по смисъла на този закон:

1. фуражите;
2. живите животни, освен ако са предназначени за консумация от човека;
3. растенията, преди прибиране на реколтата;
4. лекарствените продукти по смисъла на Закона за лекарствените продукти в хуманната медицина;

5. наркотичните и психотропните вещества по смисъла на Закона за контрол върху наркотичните вещества и прекурсорите;
6. тютюнът и тютюневите изделия по смисъла на Закона за тютюна и тютюневите изделия;
7. (отм.)
8. козметичните продукти;
9. замърсителите и остатъците от пестициди и от ветеринарномедицински продукти.
10. (отм.)

Чл. 2а. Министърът на здравеопазването и министърът на земеделието и храните провеждат държавната политика в областта на безопасността на храните.

Глава втора
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕ

Чл. 3. (1) На пазара се предлагат само храни, които отговарят на изискванията на този закон, имат хранителна стойност не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав, и са безопасни за човешкото здраве.

(2) По предложение на Националния съвет по безопасност на храните или на браншовите организации с наредбите по чл. 4 се утвърждават минимални съдържания и съотношения на основните компоненти на утвърдения състав на храните по ал. 1.

Чл. 4. Специфичните изисквания към групи храни, конкретни храни, се определят с наредби на Министерския съвет.

Чл. 4а. (1) Нови храни или нови хранителни съставки са тези, които не са били предлагани за консумация от човека в търговската мрежа на територията на Република България или на която и да е държава-членка на Европейския съюз, и спадат към една от следните категории:
1. храни и хранителни съставки с нова или целенасочено изменена първична молекулна структура;
2. храни и хранителни съставки, които се състоят или са изолирани от микроорганизми, гъби или нисши водолюбиви растения;
3. храни и хранителни съставки, които се състоят или са изолирани от растения и хранителни съставки или от животни, които не са традиционно култивирани или отглеждани и нямат история на безопасна употреба като храни;
4. храни и хранителни съставки, произведени чрез прилагане на нетрадиционен за тях производствен процес, водещ до значителни промени в състава или структурата им, при което настъпват промени в хранителната стойност, метаболизма или количеството на нежелани вещества в тях.

(2) Новите храни и новите хранителни съставки не трябва да:
1. представляват опасност за здравето на потребителя;
2. заблуждават потребителя;
3. се различават от храните или хранителните съставки, които са предназначени да заместят, до такава степен, че обичайната им консумация да доведе до неблагоприятни последици за потребителя по отношение на хранителната им стойност.

(3) Генетично модифицираните храни, генетично модифицираните организми (ГМО) за използване във или като храна и храните, съдържащи съставки, произведени от ГМО, не трябва да:
1. имат неблагоприятни последици върху човешкото здраве или околната среда;
2. заблуждават потребителя;
3. се различават от храните или хранителните съставки, които са предназначени да заместят, до такава степен, че обичайната им консумация да доведе до неблагоприятни последици за потребителя по отношение на хранителната им стойност.

Чл. 4б. (1) Министерският съвет определя с наредба изискванията към бутилираните нату-

ални минерални, изворни и трапезни води, предназначени за питейни цели, условията и реда за използване на методите за обработка на натуралните минерални и изворни води и за внос на минерални води.

(2) Лицата, които извършват обработка на натурална минерална и изворна вода, предназначена за бутилиране, уведомяват министъра на здравеопазването за методите, които използват при обработката, и представят необходимите документи, определени в наредбата по ал. 1.

(3) Министърът на здравеопазването утвърждава със заповед списък на признатите натурални минерални води, които отговарят на изискванията на наредбата по ал. 1.

(4) Заповедта и списъкът по ал. 3 се обнародват в "Държавен вестник".

(5) Министърът на здравеопазването ежегодно представя актуализиран списък по ал. 3 на Европейската комисия.

(6) Министърът на здравеопазването представя на Европейската комисия информация за натуралните минерални води, за които е издал сертификат по чл. 4в или чл. 24а. Информацията се публикува в интернет страницата на Министерството на здравеопазването.

(7) Министерството на здравеопазването представя при поискване от Европейската комисия или от държава-членка на Европейския съюз, всяка приложима информация за признатите натурални минерални води, включително резултатите от систематичните проверки.

Чл. 4в. Министърът на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър издава сертификат за националните минерални води, който удостоверява, че по произход, състав и свойства минералната вода е подходяща за бутилиране за питейни цели, по ред, определен с наредбата по чл. 4б, ал. 1.

(2) Сертификатът по ал. 1 се издава на основата на анализи и заключения от проведени проучвания за:

1. хидрогеоложките условия и експлоатационните характеристики на находището на минералната вода;
2. физичните, физико-химичните, химичните, радиологичните и микробиологичните характеристики на минералната вода;
3. фармакологичното, физиологичното и клиничното въздействие на минералната вода.

(3) Информацията по ал. 2, т. 1 се съхранява в Министерството на околната среда и водите.

(4) За издаването на сертификата по ал. 1 Министерството на околната среда и водите изготвя резюме за конкретните хидрогеоложки условия и експлоатационни характеристики на водовземното съоръжение и го предоставя на Министерството на здравеопазването.

(5) Анализите на характеристиките по ал. 2, т. 2 се извършват трикратно през интервал от два месеца при издаване на нов сертификат и еднократно при подновяване на съществуващ сертификат от акредитирани лаборатории за изпитване на минерални води, определени със заповед на министъра на здравеопазването и министъра на околната среда и водите.

(6) Заключението за въздействията по ал. 2, т. 3, представляващо експертна балнеологична оценка, се изготвя от определено от министъра на здравеопазването лечебно заведение.

(7) Сертификатът е валиден за срок 5 години считано от датата на издаването му.

(8) Подновяване на сертификата се допуска преди изтичане на срока по ал. 7.

(9) За признатите натурални минерални води, включени в публикувания в Официалния вестник на Европейските общности списък, не се изисква издаването на сертификат по ал. 1 за пускането им на пазара.

Чл. 5. Министърът на здравеопазването съгласувано с министъра на земеделието и храните определя с наредби максимално допустимите количества замърсители и остатъци от пестициди в храните.

(2) Забранява се производството и търговията с храни, които съдържат замърсители и остатъци от пестициди над максимално допустимите количества, определени по реда на ал. 1.

(3) При производството на храни не се разрешава влагането на семена, предназначени за посев, когато са обработени с продукти за растителна защита.

Чл. 6. (1) Влагането на добавки и ароматизанти и употребата на разтворители и други

спомагателни вещества при производството на храни се допуска, когато:

1. е доказана необходимостта от използването им за постигане на определен технологичен ефект;
2. те не са опасни за здравето на потребителите в количествата, в които се използват;
3. използването им не води до заблуда на потребителя по отношение на вида и характеристиките на храната.

(2) Министърът на здравеопазването съгласувано с министъра на икономиката, енергетиката и туризма и с министъра на земеделието и храните определя с наредби:

1. видовете добавки, ароматизанти, разтворители и други спомагателни вещества, които могат да се използват при производството на храни, и допустимите максимални нива за някои от тях в готовите храни;
2. специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките и ароматизантите, предназначени за влагане в храните;
3. условията и реда за разрешаване използването на разтворители и други спомагателни вещества, на нови добавки, както и за разширяване обсега на прилагане на вече разрешена добавка;
4. суровините, добавките и спомагателните вещества за производство, съхраняване и използване на ароматизантите;
5. информацията, свързана с добавките и ароматизантите, която трябва да се отбелязва върху опаковката им, в съпровождащата ги документация и върху храните, в които те са вложени;
6. процедурите за вземане на проби и методите на анализ за качествено и количествено доказване на добавки, ароматизанти или техни субстанции във или върху храните.

(3) Пускането на пазара и употребата на първични пушилни кондензати и първични катранови фракции във или върху храни или при производството на извлечени пушилни ароматизанти, предназначени за използване във или върху храни, се извършва само след оценка и получаване на разрешение по реда на Регламент 2065/2003 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз.

(4) Списъкът с разрешените първични пушилни кондензати и първични катранови фракции и условията за тяхната употреба във или върху храни се изготвя по реда на Регламент 2065/2003.

(5) За получаване на разрешение за включване на първични пушилни кондензати и първични катранови фракции в списъка по ал. 4 лицето, което желае да ги пусне на пазара, подава писмено заявление до Министерството на здравеопазването.

(6) Заявлението съдържа:

1. данни за заявителя:

а) име, единен граждански номер, номер на документа за самоличност и постоянен адрес за физическите лица;

б) наименование, седалище, адрес на управление и идентификационен код БУЛСТАТ за едноличните търговци и юридическите лица;

2. вида на дървения материал, използван за производството на първични пушилни кондензати и/или на първични катранови фракции;
3. подробна информация за методите на производство на първични пушилни кондензати и/или на първични катранови фракции и за последващата преработка при производството на извлечени пушилни ароматизанти;
4. качествения и количествения химичен състав на първичните пушилни кондензати и/или на първичните катранови фракции и характеристиките на частта, която не е била идентифицирана; химичните спецификации на първичните пушилни кондензати и/или на първичните катранови фракции, информацията за стабилността и степента на изменчивост на химичния състав са от голямо значение; неидентифицираните части (количествата вещества, чиято химична структура не е известна) трябва да бъдат възможно най-малки и трябва да се охарактеризират с помощта на подходящи аналитични методи (хроматографски или спектрометрични);
5. валидиран аналитичен метод за вземане на проби, идентифициране и охарактеризиране

на първичните пушилни кондензати и/или на първичните катранови фракции;

6. информация за планираните нива на употреба във или върху конкретни храни или групи храни;
7. токсикологични данни в съответствие с препоръките на Научния комитет по храните, съдържащи се в Доклада на Комитета за пушилните ароматизанти от 25 юни 1993 г., в неговата последна актуализация;
8. обоснована декларация, потвърждаваща, че продуктът отговаря на изискванията на ал. 1, т. 2 и 3;
9. резюме на досието на продукта.

(7) Заявлението по ал. 6 се попълва и предоставя в съответствие с Ръководството за представяне на досие за оценка от Европейския орган по безопасност на храните от 7 октомври 2004 г.

(8) Министерството на здравеопазването в 14-дневен срок уведомява писмено заявителя, че заявлението е получено, като изрично посочва датата на получаването му.

(9) Министерството на здравеопазването незабавно информира и изпраща за становище заявлението по ал. 6, както и всяка друга допълнителна информация, предоставена от заявителя, на Европейския орган по безопасност на храните в съответствие с изискванията на Регламент 2065/2003.

(10) Изменението, временното прекратяване и отнемането на разрешението се извършват по реда на Регламент 2065/2003.

(11) Разрешението по ал. 3 се подновява на 10-годишен период, като в срок 18 месеца преди изтичането на срока му на валидност лицето, получило разрешението, трябва да изпрати заявление до Европейската комисия. Продължаването на действието на разрешението се извършва по реда, определен в Регламент 2065/ 2003.

Чл. 6а. Хранителните добавки се доставят до потребителя само предварително опаковани.

(2) Министърът на здравеопазването определя с наредба:

1. изискванията към хранителните добавки;
2. хранителните вещества (витамините и минералите), които могат да се влагат при производството на хранителни добавки;
3. критериите за чистота на хранителните вещества, предназначени за влагане в хранителни добавки;
4. информацията, която трябва да се отбелязва при етикетиране на хранителните добавки.

Глава втора „а"
ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Чл. 6б. (Отм.)
Чл. 6в. (Отм.)
Чл. 6г. (Отм.)

Глава втора „б"
БИОЛОГИЧНО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ ОТ РАСТИТЕЛЕН И ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Чл. 6д. (Отм.)
Чл. 6е. (Отм.)
Чл. 6ж. (Отм.)
Чл. 6з. (Отм.)
Чл. 6и. (Отм.)
Чл. 6к. (Отм.)
Чл. 6л. (Отм.)
Чл. 6м. (Отм.)

Чл. 6н. (Отм.)
Чл. 6о. (Отм.)
Чл. 6п. (Отм.)
Чл. 6р. (Отм.)
Чл. 6с. (Отм.)
Чл. 6т. (Отм.)

Глава трета
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОПАКОВАНЕТО, ЕТИКЕТИРАНЕТО, ПРЕДСТАВЯНЕТО И РЕКЛАМАТА НА ХРАНИТЕ

Чл. 7. (1) За опаковането на храни и за контакт с храни се използват само материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, произведени в съответствие с добра производствена практика по такъв начин, че при нормални и предвидими условия за употреба не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните характеристики на храната.

(2) Етикетирането, представянето и рекламирането на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, не трябва да заблуждават потребителите.

Чл. 8. (1) Министърът на здравеопазването и министърът на околната среда и водите определят с наредби:

1. специфичните изисквания към активните и интелигентните материали и предмети, предназначени за контакт с храни;
2. списъка на субстанциите, разрешени за използване при производство на материали и предмети за контакт с храни, критериите за тяхната чистота и специфичните условия за използването на субстанциите и/или материалите и предметите, в които те се използват;
3. списъци на разрешените субстанции, вложени в активни или интелигентни материали и предмети за контакт с храни, на активните или интелигентните материали и предмети и при необходимост – специфичните условия за използване на тези субстанции и/или материалите и предметите, в които са вложени;
4. допустимите граници на специфична и обща миграция на съставки от материалите и предметите във или върху храните, с които те влизат в контакт;
5. основните правила за осигуряване на съответствието, за извършване на контрол на материалите и предметите, влизащи в контакт с храни, и на субстанциите, от които са направени, както и правилата, свързани с вземането на проби и методите за анализ;
6. изискванията за етикетиране и начина, по който се обозначава, че материалите и предметите са предназначени за контакт с храни.

(2) Пускането на пазара и употребата на субстанции, различни от определените в списъците по ал. 1, т. 2 и 3, се извършва само след оценка и получаване на разрешение по реда на Регламент 1935/2004 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз.

(3) За получаване на разрешение за включване в списъците по ал. 1, т. 2 и 3 лицето, което желае да пусне на пазара нова субстанция, подава писмено заявление в Министерството на здравеопазването.

(4) Заявлението съдържа:

1. данни за заявителя:

а) име, единен граждански номер, номер на документа за самоличност и постоянен адрес – за физическите лица;

б) наименование, седалище, адрес на управление и идентификационен код БУЛСТАТ – за едноличните търговци и юридическите лица;

2. техническо досие, съдържащо информация в съответствие с Ръководството за оценка на

безопасността на субстанциите на Европейския орган по безопасност на храните;

3. резюме на техническото досие.

(5) Министерството на здравеопазването в срок 14 дни уведомява писмено заявителя, че заявлението е получено, като изрично посочва датата на получаването му.

(6) Министерството на здравеопазването незабавно информира и изпраща за становище заявлението по ал. 4, както и всяка друга допълнителна информация, предоставена от заявителя, на Европейския орган по безопасност на храните в съответствие с изискванията на Регламент 1935/2004.

(7) Изменението, временното прекратяване и отнемането на разрешение се извършват по реда, предвиден в Регламент 1935/2004.

(8) Материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, се придружават от декларация за съответствие с приложимите към тях изисквания.

(9) Производителите и търговците на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, спазват изискванията по отношение на проследимостта им, определени в Регламент 1935/2004.

Чл. 9. (1) Производителите и търговците на храни са длъжни да предлагат на потребителите в страната храни, етикетирани на български език. Допуска се данните на етикета освен на български език да бъдат обявени и на други езици.

(2) При етикетирането на храните не се допускат обозначения, които приписват или подсказват свойства на храните, свързани с предпазване от възникването или с лекуване или диагностика на болести при човека.

(3) Етикетирането, рекламирането и представянето на храните, включително тяхната форма, външен вид, опаковка, опаковъчен материал или предмет, начин на търговско аранжиране и подредба, и наличната информация за тях в медиите не трябва да заблуждават потребителите.

Чл. 10. (1) При етикетирането на храната се включват данни за наименованието, под което храната се продава, списък на съставките на храната и количество на някои от тях, количествено съдържание на ГМО и уникалния му код, срокът на трайност на храната и условията, при които трябва да се съхранява, нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, име/фирма, седалище и адрес на производителя или на лицето, което пуска храната на пазара, държавата на произход при храни от внос, маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната, указания за употреба, ако е необходимо, както и действителното обемно алкохолно съдържание за напитки, съдържащи повече от 1,2 % vol.

(2) Министърът на здравеопазването, съгласувано с министъра на земеделието и храните определя с наредба условията и изискванията за представянето на хранителната информация при етикетирането на храните.

(3) Министерският съвет определя с наредба изискванията за етикетирането и представянето на храните.

Чл. 11. (Отм.)

Глава четвърта
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ

Чл. 12. Производство и търговия с храни в страната се извършва само в обекти, регистрирани по реда на закона, които:

1. отговарят на хигиенните и/или на ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативен акт;
2. имат разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта;
3. имат въведени:

а) добри практики за производство и търговия с храни и система за анализ на опасностите и критични контролни точки или процедури в съответствие с нейните принципи, когато цялостното внедряване на системата е неприложимо;

б) система за управление на безопасността на храните.

(2) Регистрацията на обект за производство или за търговия с храни се извършва от Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве (РИОКОЗ), съответно от Регионалната ветеринарномедицинска служба (РВМС) по местонахождението на обекта. Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве извършва регистрация на обектите за производство и търговия на едро с храни от неживотински произход, както и на обектите за търговия на дребно с храни, с изключение на обектите за търговия на дребно, в които се предлагат само храни от животински произход. Регионалната ветеринарномедицинска служба извършва регистрация на обектите за добив, производство, преработка, съхранение, пакетиране и препакетиране на суровини и храни от животински произход, на обектите за търговия на едро с храни от животински произход, както и на обектите за търговия на дребно, в които се предлагат само храни от животински произход.

(3) За извършване на регистрацията лицата по ал. 1 подават заявление по образец, в което се посочват име и адрес на лицето, съответно седалище, адрес на управление и код по БУЛСТАТ, както и адрес на обекта. Към заявлението се прилагат:

1. актуално удостоверение за вписване в търговския регистър, когато заявителят е търговец;
2. (отм.)
3. (отм.)
4. списък на групите храни или ястия, които ще се произвеждат или продават в обекта.

(4) При непълнота или нередовност на представените документи по ал. 3 в 10-дневен срок от подаване на заявлението съответният орган писмено уведомява заявителя за това и определя срок за отстраняване.

(5) В 30-дневен срок от подаване на документите по ал. 3 или от отстраняване на непълнотите или нередовностите по ал. 4 съответният орган извършва проверка на място за съответствие на обекта с условията по ал. 1. При констатиране на несъответствие с изискванията органът издава предписание и определя подходящ срок за привеждане в съответствие.

(6) За обекти за търговия на дребно, в които се предлагат храни от животински произход, подлежащи на регистрация в РИОКОЗ, в проверката на място по ал. 5 участва и представител на съответната РВМС.

(7) В 15-дневен срок след проверката или след привеждане на обекта в съответствие с предписанието по ал. 5 съответният орган извършва регистрация на обекта. Обектът се регистрира за заявените дейности за производство и/или търговия с храни само ако производителят или търговецът е доказал, че обектът отговаря на нормативните изисквания.

(8) За регистрираните обекти съответният директор на РИОКОЗ или на РВМС издава удостоверение за регистрация в 7-дневен срок от регистрацията по ал. 7.

(9) Регионалните инспекции за опазване и контрол на общественото здраве вписват служебно аптеките по чл. 229а, ал. 1 от Закона за лекарствените продукти в хуманната медицина в регистъра по чл. 14, ал. 1.

Чл. 12а. (1) Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве, съответно РВМС, извършва временна регистрация на обект за производство и/или търговия с храни за срок до три месеца в случаите, когато обектът отговаря само на изискванията на чл. 12, ал. 1, т. 1 и 2.

(2) В случаите по ал. 1 РИОКОЗ, съответно РВМС, извършва проверка на място на обекта в срока, за който е издадена временната регистрация, и регистрира обекта по реда на чл. 12, ал. 7 и 8, в случай че отговаря на изискванията на чл. 12, ал. 1.

(3) Ако при проверката по ал. 2 се установи значителен напредък, но обектът все още не отговаря на изискванията на чл. 12, ал. 1, РИОКОЗ, съответно РВМС, може да удължи срока на временната регистрация за максимален период общо 6 месеца.

Чл. 13. (1) При неотстраняване на непълноти в представените документи по чл. 12, ал. 4 и/или при неизпълнение на предписание по чл. 12, ал. 5 органът по чл. 12, ал. 2 прави мотивиран отказ за регистрация и уведомява заявителя за това.

(2) При непроизнасяне в срок на органа по чл. 12, ал. 2 е налице мълчаливо съгласие и се прилагат съответно чл. 28 и 29 от Закона за ограничаване на административното регулиране и административния контрол върху стопанската дейност. Заявителят има право да извършва производство или търговия в обекта, след като предварително писмено уведоми за това съответния орган и той не се произнесе с изричен отказ в 7-дневен срок от получаване на уведомлението.

(3) В случаите на мълчаливо съгласие съответният орган е длъжен да извърши вписването в регистъра по чл. 14, ал. 1 в 14-дневен срок от писменото уведомление по ал. 2, освен ако е направил отказ по ал. 1 или 2.

Чл. 14. (1) Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве, съответно РВМС, води регионален регистър на обектите за производство и търговия с храни съобразно компетентността си по чл. 12, ал. 2, който съдържа:

1. номер и дата на издаденото удостоверение на регистрирания обект;
2. адрес на обекта;
3. вид на обекта (за производство или за търговия);
4. групи храни, които се произвеждат или предлагат в регистрирания обект;
5. ветеринарен регистрационен номер за обектите, вписани в регистъра на РВМС;
6. фирмата или името на лицето, което извършва дейност по производство или търговия в обекта;
7. дата и основание за заличаване на регистрацията.

(2) Регионалната инспекция за опазване и контрол на общественото здраве уведомява писмено в 7-дневен срок съответната РВМС за извършените от нея регистрации на обекти за търговия на дребно, в които се предлагат и храни от животински произход.

(3) Въз основа на регистрите на всички РИОКОЗ и РВМС в Министерството на здравеопазването, съответно в Министерството на земеделието и храните, се поддържат национални регистри на обектите за производство и търговия на храни, които са и в електронен вид. Националните регистри на обектите за производство и търговия на храни са публични и се публикуват в Интернет.

Чл. 14а. Когато националните регистри по чл. 14 се ползват за разпределение на тарифни или производствени квоти, регионалните служби по чл. 14, ал. 1 включват в тях данни за производствения капацитет на производствените обекти.

Чл. 15. (1) Производителите и търговците на храни са длъжни писмено да уведомяват РИОКОЗ, съответно РВМС, при промяна на обстоятелствата, които подлежат на вписване по чл. 14, ал. 1, т. 2, 3, 5 и 6, както и при спиране или възобновяване на дейността на обекта в деня на настъпването на промяната. Промените се вписват в регистъра и в издаденото удостоверение в 14-дневен срок от заявяването им.

(2) В случаите на промяна на групите храни, които обектът ще произвежда или търгува, както и при промяна в дейността на обекта, се извършва нова регистрация по реда на чл. 12.

Чл. 16. (1) Действието на регистрацията и на удостоверението е безсрочно.

(2) Регистрацията се заличава и удостоверението се обезсилва със заповед на директора на РИОКОЗ, съответно на РВМС, при:

1. прекратяване на дейността по искане на лицето, което извършва производство или търговия в обекта;
2. промяна на предназначението на обекта;
3. установяване на нарушения на нормативните изисквания за производство и търговия с храни, които създават непосредствена и голяма опасност за здравето на потребителите;
4. системни нарушения на хигиената на храните и на чл. 12, ал. 1, т. 3, констатирани от компетентните органи;

5. неизпълнение на принудителна административна мярка по чл. 30, ал. 1, т. 5, 6, 8, 10 и 11.

(3) Когато органите на Държавния ветеринарно-санитарен контрол установят нарушение по ал. 2, т. 3 – 5 в обект за търговия на дребно, който подлежи на регистрация в РИОКОЗ, директорът на съответната РВМС уведомява в 7-дневен срок директора на РИОКОЗ за установеното нарушение. Директорът на РИОКОЗ в 7-дневен срок заличава регистрацията.

(4) В случаите, когато има заличена регистрация по ал. 2, т. 3, 4 или 5, лицето, за което са установени посочените нарушения, се лишава от правото да регистрира повторно същия обект.

(5) По решение на управителния съвет на БАХПИ председателят на управителния съвет изпраща мотивиран сигнал до съответния орган при съмнения за нарушения на нормативните изисквания за производство или търговия с храни. При получаване на такъв сигнал контролният орган извършва проверка, като за резултата уведомява и управителния съвет на БАХПИ.

Чл. 16а. (1) Производителите и търговците осигуряват и контролират спазването на нормативните изисквания към храните, произвеждани или предлагани под техен контрол.

(2) Производителите и търговците носят отговорност за спазването на нормативните изисквания за хигиена на храните по време на всеки етап на производството, преработката и дистрибуцията на храни.

Чл. 17. (1) Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство и свързани с него дейности, са длъжни да спазват хигиенните изисквания и да прилагат добри практики на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията на храните.

(2) Министърът на здравеопазването и министърът на земеделието и храните определят с наредба:

1. изискванията към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство и свързани с него дейности;
2. хигиенните изисквания при първичното производство;
3. хигиенните изисквания към обектите за производство и търговия с храни;
4. условията за производство и търговия с храни.

(3) За изпълнение на изискванията по ал. 2 браншовите организации на производителите и търговците на храни съвместно с компетентните органи разработват по подотрасли ръководства за прилагане на добри практики и за внедряване на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството и търговията с храни. Тези ръководства се утвърждават от Националния съвет по безопасност на храните.

(4) При утвърждаването на ръководствата по ал. 3 Националният съвет по безопасност на храните взема предвид становището на експертния съвет по чл. 36а, изготвено при спазване на следните изисквания:

1. съответствие на ръководствата с изискванията на Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius);
2. приложимост за отрасъла, за който са разработени;
3. съответствие с нормативните изисквания;
4. съгласуваност с ръководства на Европейската комисия за въвеждане на процедури, основани на принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.

Чл. 18. (1) Производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.

(2) Производителите и търговците извършват преглед на системата по ал. 1 и я актуализират в случаите на извършени промени в продукта, процеса като цяло или в който и да е негов етап.

Чл. 19. (Отм.)

Чл. 19а. (Отм.)

Чл. 20. (1) Не се разрешава пускането на пазара на храна, която:

1. не е безопасна за консумация от потребителите;
2. уврежда или може да увреди здравето на хората;
3. е негодна за консумация от хората.

(2) Когато една храна, която не е безопасна за потребителите, е част от партида или доставка храни от един вид с еднакви характеристики, се смята, че цялата партида или доставка не отговаря на изискванията за безопасност, освен когато след извършване на проверка и/или лабораторни изследвания се установи, че останалата част от партидата или доставката е безопасна.

(3) (Отм.)

(4) (Отм.)

Чл. 20а. (1) Когато производител или търговец на храни предполага или установи, че храните, които е внесъл, произвел, преработил, приготвил или разпространил, не отговарят на изискванията за безопасност, той незабавно предприема мерки за изтеглянето им от пазара, в случай че храните не се намират под непосредствения му контрол, и информира компетентните органи за това.

(2) Когато е възможно храната вече да е достигнала до потребителя, производителят или търговецът по ал. 1 информира по ясен и ефективен начин потребителите за причините за изтеглянето от пазара.

(3) Когато прилагането на мерките по ал. 1 и 2 не е достатъчно за постигането на висока степен на опазване на здравето, производителят или търговецът информира потребителите да върнат вече доставените им храни.

(4) В случаите по ал. 1 – 3 производителите и търговците на храни са длъжни да:

1. информират незабавно компетентните органи за предприетите от тях мерки;
2. не препятстват сътрудничеството на други лица с компетентните органи, насочено към предотвратяване, намаляване или отстраняване на възможния (произтичащия) от храните риск в съответствие с приложимите нормативни актове и процедури;
3. оказват съдействие на компетентните органи за предприетите действия за избягване или намаляване на риска за здравето, който представлява храната, доставена от тях;
4. възстановят заплатената от потребителите цена за съответната храна.

Чл. 20б. Лицата, които извършват търговия на дребно и дистрибуция на храни, без да засягат тяхната цялост, безопасност, опаковане и етикетиране, са длъжни в рамките на своята дейност да:

1. предприемат мерки за изтегляне от пазара на храни, които не отговарят на изискванията за безопасност;
2. сътрудничат на производителите и компетентните органи при изтегляне на храни от пазара и да предоставят информация, необходима за тяхното проследяване.

Чл. 21. Търговците са длъжни да предлагат на потребителите храните в същото добро състояние, в което са ги получили.

Чл. 21а. (1) Производителите и търговците на храни са длъжни да осигурят възможност за проследяване на храните и на всички други вещества, предназначени за влагане или за които се предполага, че ще бъдат вложени в храни, на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция, като за целта:

1. изискват и съхраняват информация за всеки свой доставчик на храни, на животни, отглеждани с цел производство на храни, и на вещества, предназначени за влагане или за които се предполага, че ще бъдат вложени в храни;
2. съхраняват информация за производителите и търговците на храни, на които те са доставили своите продукти.

(2) За изпълнение на изискванията на ал. 1 производителите и търговците на храни въвеждат и прилагат системи и процедури за събиране и съхраняване на информацията, които позволяват предоставянето ѝ на компетентните органи при поискване.

(3) За изпълнение на изискванията на ал. 1 производителите и търговците етикетират и/или маркират храните по начин, който улеснява проследимостта им.

Чл. 22. (1) Облъчване на храни с йонизиращи лъчения се разрешава, когато има основателна технологична необходимост за това, няма опасност за здравето на потребителя и е от полза за крайния потребител.

(2) Облъчването на храни може да бъде използвано само за следните цели:

1. намаляване опасността от хранителни заболявания чрез унищожаване на патогенни организми;
2. намаляване развалата на храните чрез забавяне или спиране на процесите на гниене и унищожаване на гнилостните микроорганизми;
3. намаляване загубите при съхранение на храните чрез забавяне на зреенето, прорастването или покълването;
4. премахване на вредните за растенията и за храните от растителен произход организми.

Чл. 22а. (1) Облъчването на храните с йонизиращи лъчения се извършва само от лица, получили регистрация за извършване на дейност облъчване на храни с йонизиращи лъчения от министъра на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър.

(2) Облъчването на всеки отделен вид храна се извършва след издаване на отделни разрешения за това от министъра на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър.

Чл. 22б. (1) За получаване на регистрация за извършване на дейност облъчване на храни с йонизиращи лъчения може да кандидатства дееспособно физическо лице и юридическо лице, регистрирано в Република България, което подава до министъра на здравеопазването заявление по образец, съдържащо име и адрес на физическото лице, съответно наименование, седалище и адрес на управление и код по БУЛСТАТ на юридическото лице, когато не е търговец, и единен идентификационен код, когато е търговец, към което се прилагат:

1. заверено копие от лицензия за използване на източници на йонизиращи лъчения по чл. 15, ал. 3, т. 2 от Закона за безопасно използване на ядрената енергия;
2. удостоверение за актуално състояние по регистрация – от юридическите лица;
3. вид на източника на йонизиращо лъчение;
4. стандартизирани методи за определяне на общата средна погълнатата доза на полето и в облъчената храна.

(2) При установяване на непълноти в представените документи по ал. 1 и/или при необходимост от представяне на допълнителна информация заявителят се уведомява писмено в срок до 14 дни от подаване на заявлението за срока, в който да отстрани установените непълноти и/или предостави информацията. При неизпълнение в определения срок заявлението не се разглежда.

(3) Министърът на здравеопазването или оправомощено от него лице извършва регистрацията или прави мотивиран отказ за регистрация в едномесечен срок от постъпване на заявлението, съответно от изтичане на срока по ал. 2.

(4) Изричният или мълчаливият отказ за регистрация подлежи на обжалване по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

(5) Регистрацията за облъчване на храни с йонизиращи лъчения има срок на действие, равен на срока на действие на лицензията по чл. 15, ал. 3, т. 2 от Закона за безопасно използване на ядрената енергия. За извършената регистрация на лицето се издава удостоверение в срока по ал. 3.

(6) Регистрацията се прекратява при:

1. смърт на физическото лице, съответно обявяване в несъстоятелност или ликвидация на юридическото лице;
2. отнемане, прекратяване или изтичане на срока на лицензията по ал. 1, т. 1;
3. системно нарушаване на изискванията на закона от регистрираното лице;
4. установяване, че регистрираното лице е предоставило неверни сведения, които са пос-

лужили като основание за извършване на регистрацията;

5. искане на регистрираното лице.

(7) При констатиране на нарушения в случаите на ал. 6, т. 3 и 4, на лицата се налагат и предвидените по този закон административни наказания или имуществени санкции.

(8) За извършената регистрация и издадените удостоверения се води публичен регистър, в който се вписват:

1. данни за лицето;

2. срокът на регистрацията;

3. данните по ал. 1, т. 3;

4. дата и основание за прекратяване на регистрацията.

(9) Министърът на здравеопазването издава наредба за определяне на видовете храни, които могат да се обработват с йонизиращи лъчения, както и за условията и реда за това.

Чл. 22в. (1) Разрешение за облъчване на храна се издава от министъра на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър за всеки отделен вид храна.

(2) За издаване на разрешение за облъчване на храна нейният производител подава заявление до Министерството на здравеопазването, което съдържа вида на храната, която ще бъде облъчвана, обекта, в който ще се извърши облъчването, и обосновка за необходимостта и целта на облъчването.

(3) Към заявлението по ал. 2 се прилага декларация от лицето, предоставило храната за облъчване, с която се декларира дали храната или част от нея преди това са били подлагани на облъчване.

(4) Разрешението за облъчване на храна или отказ за това се издава в едномесечен срок от подаване на заявлението.

(5) Изричният или мълчалив отказ подлежи на обжалване по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

Чл. 23. (1) Всяко лице, заето в производството и търговията с храни, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи по установения за това ред.

(2) Във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

(3) Производителите и търговците на храни са длъжни да осигурят обучение на лицата по ал. 1 в съответствие с извършваните от тях дейности за спазването на хигиенните изисквания, правилата за добри практики и за прилагането на системата за управление на безопасността на храните или на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато тя е неприложима – на процедурите в съответствие с нейните принципи.

Глава четвърта „а"
УСЛОВИЯ И РЕД ЗА ПУСКАНЕ НА ПАЗАРА НА НОВИ ХРАНИ, НОВИ ХРАНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ И НА ГЕНЕТИЧНО МОДИФИЦИРАНИ ХРАНИ

Чл. 23а. (1) Към министъра на здравеопазването се създава Комисия по нови и генетично модифицирани храни, наричана по-нататък "комисията", която:

1. извършва първоначална оценка на заявленията за разрешение за пускане на пазара на нови храни и нови хранителни съставки;
2. дава становища по получени от Европейската комисия, Европейския орган по безопасност на храните или от компетентен орган на друга държава-членка на Европейския съюз:

а) доклади от извършени първоначални оценки на нови храни и нови хранителни съставки;

б) уведомления за пускане на пазара на нови храни или нови хранителни съставки по чл.

4а, ал. 1, т. 2 и 3, които въз основа на налична и общопризната научна информация или въз основа на становище на компетентен орган на държава-членка на Европейския съюз, нотифициран по реда на Регламент 258/97 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз, са признати за съществено еквивалентни на традиционно използвани храни или хранителни съставки;

в) заявления за разрешения за пускане на пазара на генетично модифицирани храни, ГМО за използване във или като храни и храни, съдържащи съставки, произведени от ГМО;

3. извършва по искане на Европейската комисия оценка за безопасност на храните съгласно Регламент 1829/2003 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз;

4. дава становища по други въпроси от компетентността на министъра на здравеопазването, възникнали при прилагането на този закон относно безопасността на новите храни и новите хранителни съставки, генетично модифицираните храни, ГМО за използване във или като храни и храните, съдържащи съставки, произведени от ГМО;

5. участва в разработването на проекти на нормативни актове, свързани с безопасността на новите храни и новите хранителни съставки, генетично модифицираните храни, ГМО за използване във или като храни и храните, съдържащи съставки, произведени от ГМО.

(2) Комисията се състои от 15 хабилитирани учени в областта на медицината, биотехнологиите, токсикологията, молекулярната биология, молекулярната генетика, храненето, хранителните технологии, агрономството, животновъдството и опазването на околната среда.

(3) Министърът на здравеопазването, министърът на земеделието и храните и министърът на образованието, младежта и науката предлагат за членове на комисията по четирима хабилитирани учени, а министърът на околната среда и водите предлага трима хабилитирани учени.

(4) Членовете на комисията се назначават със заповед на министъра на здравеопазването за срок 4 години.

(5) В работата на комисията без право на глас участват по един представител на Министерството на здравеопазването, Министерството на земеделието и храните, Министерството на околната среда и водите, Министерството на икономиката, енергетиката и туризма и двама представители на БАХПИ.

(6) Представителите по ал. 5 се определят със заповед на министъра на здравеопазването по предложение на ръководителите на съответните ведомства и организации.

(7) Комисията приема правилник за дейността си, който се утвърждава от министъра на здравеопазването.

(8) Членовете на комисията и лицата по ал. 5 подписват декларации за неразгласяване на поверителна информация. В продължение на три години след прекратяване или изтичане на мандата им членовете на комисията са длъжни да не разгласяват поверителната информация, която им е станала известна при или по повод изпълнение на служебните им задължения.

(9) За осъществяване на дейности по ал. 1, т. 1, 2 и 3 членовете на комисията получават възнаграждение по ред, определен с правилника по ал. 7.

Чл. 23б. (1) Лице, което желае да пусне на пазара нова храна или нова хранителна съставка, е длъжно да извърши оценка на риска за човешкото здраве преди пускането ѝ на пазара.

(2) Лице, което желае да пусне на пазара генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, е длъжно да извърши преди пускането на пазара:

1. оценка на риска за човешкото здраве;

2. оценка на риска за околната среда.

(3) Оценката на риска се извършва за всеки отделен случай въз основа на съществуващи научни и технически данни и включва:

1. анализ на всички потенциални неблагоприятни последици върху човешкото здраве и/или околната среда, които могат да настъпят пряко или косвено при пускането на пазара на нова храна или нова хранителна съставка, генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО,

включително анализ на потенциалните кумулативни дългосрочни последици от пускането на тези храни на пазара;

2. заключение за потенциалното въздействие върху човешкото здраве и/или околната среда при консумация.

(4) При наличие на нова научна информация за новите храни или новите хранителни съставки, генетично модифицираните храни, ГМО за използване във или като храни или храните, съдържащи съставки, произведени от ГМО, и за последиците от пускането им на пазара върху човешкото здраве се извършва нова оценка на риска.

(5) Оценка на риска за околната среда се извършва по реда на Закона за генетично модифицирани организми.

Чл. 23в. (1) Пускането на пазара на нова храна или нова хранителна съставка се извършва само след получаване на разрешение по реда на Регламент 258/97.

(2) За нови храни или нови хранителни съставки по чл. 4а, ал. 1, т. 2 и 3, които въз основа на налична и общопризната научна информация или въз основа на становище на компетентен орган на държава-членка на Европейския съюз, нотифициран по реда на Регламент 258/97, са признати за съществено еквивалентни на традиционно използвани храни или хранителни съставки по отношение на състав, хранителна стойност, метаболизъм, очаквана употреба и съдържание на нежелани вещества, се прилага процедурата по чл. 23д.

(3) За получаване на разрешение по ал. 1 лице, което желае да пусне нова храна или нова хранителна съставка на територията на Република България за първи път, подава писмено заявление в Министерството на здравеопазването.

(4) Едновременно с подаването на заявлението по ал. 3 заявителят изпраща копие на заявлението до Европейската комисия.

(5) Заявлението съдържа:

1. данни за заявителя:

а) име и постоянен адрес – за физическите лица;

б) наименование, седалище, адрес на управление и/или идентификационен код БУЛСТАТ – за едноличните търговци и юридическите лица;

2. техническо досие на новата храна или новата хранителна съставка, което включва информацията, необходима за извършване на оценката на риска за човешкото здраве от пускането на пазара на новата храна или хранителна съставка:

а) категорията на новата храна или новата хранителна съставка по чл. 4а, ал. 1;

б) данни за източника, използван за производството на новата храна или новата хранителна съставка;

в) спецификация на новата храна или новата хранителна съставка;

г) данни за токсични, алергични и други увреждащи здравето ефекти;

д) данни за участието на новата храна или новата хранителна съставка в хранителния прием на населението;

3. доклади за извършена оценка на риска на новата храна или новата хранителна съставка, както и други данни, които доказват съответствие с изискванията по чл. 4а, ал. 2, придружени с описание на използваните методи и библиографска справка;

4. предложение за начина на етикетиране и представяне на новата храна или новата хранителна съставка в съответствие с изискванията на наредбата по чл. 10, ал. 3;

5. условията за пускане на пазара на новата храна или новата хранителна съставка, ако има такива, включително и начин на употреба или приготвяне, когато това е необходимо;

6. предложение за план за наблюдение за неблагоприятни ефекти върху човешкото здраве след пускането на пазара на новата храна или новата хранителна съставка;

7. резюме на техническото досие и на оценката на риска за човешкото здраве;

8. допълнителна информация.

(6) Заявителят може да се позове на информация или на резултати от предишни заявления на други заявители или да предостави допълнителна информация, която смята за подходяща, при условие че информацията и резултатите не са поверителни или другите заявители са

дали своето писмено съгласие.

(7) В заявлението изрично се посочва кои документи и/или информация заявителят иска да бъдат поверителни, като за целта ги прилага отделно.

(8) Заявлението и документите, приложени към него, се подават на български и на английски език на хартиен и електронен носител.

(9) Към заявлението се прилага документ за платена такса в размер, определен с тарифа на Министерския съвет.

Чл. 23г. (1) Първоначална оценка на заявлението и приложените към него документи се извършва от комисията по чл. 23а, ал. 1 или от друг компетентен орган за оценка на държава-членка на Европейския съюз, съгласно процедурата, определена в Регламент 258/97.

(2) В срок три месеца от получаването на заявление, съответстващо на изискванията по чл. 23в, ал. 5, се изготвя доклад за първоначална оценка.

(3) Докладът по ал. 2 съдържа заключение относно необходимостта за извършване на допълнителна оценка по реда, определен в Регламент 258/97.

(4) Министерството на здравеопазването изпраща доклада за първоначалната оценка на Европейската комисия.

(5) При спазване на процедурата, определена в Регламент 258/97, всяка държава-членка на Европейския съюз, може да изкаже становище или да направи мотивирано възражение по доклада за първоначалната оценка.

(6) Заявителят трябва да предоставя на държавите-членки на Европейския съюз, при поискване информация и копия от документи, свързани с подаденото от него заявление.

(7) Министърът на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър издава разрешение за пускане на пазара на нова храна или хранителна съставка, при условие че:

1. не се изисква извършването на допълнителна оценка, и
2. не е получено мотивирано възражение по ал. 5.

(8) Министерството на здравеопазването при спазване на процедурата по Регламент 258/97 незабавно информира заявителя, че може да пусне на пазара новата храна или новата хранителна съставка или че се изисква взимане на решение по реда на ал. 9.

(9) В случай че се изисква извършване на допълнителна оценка по ал. 3 или при подадено мотивирано възражение по ал. 5, се прилагат процедурата и редът за взимане на решение, определени в Регламент 258/97.

(10) С решението по ал. 9 се определя обхватът на разрешението и където е приложимо, се определят:

1. условията за употреба на новата храна или новата хранителна съставка;
2. предназначението на новата храна или новата хранителна съставка и нейната спецификация;
3. специфичните изисквания за етикетиране.

(11) Европейската комисия уведомява заявителя за взетото решение по ал. 9.

(12) Списъкът на разрешените за пускане на пазара нови храни и нови хранителни съставки се публикува в служебния бюлетин и в интернет страницата на Министерството на здравеопазването.

Чл. 23д. (1) Лице, което пуска на пазара нови храни или нови хранителни съставки по чл. 23в, ал. 2, незабавно трябва да уведоми за това Европейската комисия.

(2) Уведомлението по ал. 1 трябва да бъде придружено от приложимите документи по чл. 23в, ал. 2.

(3) Информация за получените уведомления се публикува ежегодно по реда на Регламент 258/97.

Чл. 23е. (1) Пускането на пазара на генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, се извършва само след получаване на разрешение от Европейската комисия по реда на Регламент 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета на Европейския съюз и при спазване на съответните условия, определени в разрешението.

(2) За получаване на разрешение лицето, което желае да пусне на пазара генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, подава писмено заявление в Министерството на здравеопазването.

(3) Когато продукт по ал. 1 се пуска на пазара само като храна за консумация от човека, заявлението трябва да съдържа изрична декларация за това, основана на данни, които могат да бъдат проверени.

(4) Когато продукт по ал. 1 може да бъде използван като храна за консумация от човека и като фураж, се подава едно заявление до министъра на здравеопазването.

(5) Заявлението по ал. 2 съдържа:

1. данни за заявителя:

а) име, ЕГН, номер на документа за самоличност и постоянен адрес – за физическите лица;

б) наименование, седалище, адрес на управление и идентификационен код БУЛСТАТ – за едноличните търговци и юридическите лица;

2. техническо досие на генетично модифицираната храна, ГМО за използване във или като храна или храната, съдържаща съставки, произведени от ГМО, което включва информацията, необходима за извършване на оценката на риска за човешкото здраве от пускането на пазара на тези храни:

а) наименование и предназначение на храната, нейната спецификация, включително и вида на генетичната модификация;

б) информация за съответствие с изискванията по приложение № 2 на Протокола от Картахена, когато е приложимо;

в) подробно описание на метода на производство и преработка, когато е приложимо;

г) копия от доклади за проведени изследвания, включително и налични данни от независими проучвателни изследвания и всяка друга допълнителна информация, които доказват съответствие с изискванията по чл. 4а, ал. 3;

д) анализи, придружени от необходимата информация и данни, че характеристиките на храната не се различават от тези на храните, които са предназначени да заместят, при които са взети предвид границите за естествена вариация на характеристиките по отношение на състав, хранителна стойност или хранителен ефект, предназначение за употреба и последствия за здравето на определени групи от населението, или предложение за етикетиране на храната в съответствие с изискванията на наредбата по чл. 10, ал. 3;

3. мотивирано становище, че храната няма да предизвика етични и/или религиозни проблеми у потребителите, или предложение за етикетиране на храната в съответствие с изискванията на наредбата по чл. 10, ал. 3;

4. условията за пускане на пазара на храната или на храните, произведени от нея, както и специфични условия за начин на употреба или приготвяне, когато е приложимо;

5. описание на методите за вземане на проби, откриване и определяне на генетичната модификация и когато е приложимо, за откриване и определяне на генетичната модификация в храната и/или в храни, произведени от нея;

6. проби от храната и контролни проби, както и информация за наличие и достъп до референтен материал;

7. резюме на досието в стандартизиран вид и резюме на оценката на риска за човешкото здраве;

8. предложение за последващо пускане на пазара наблюдение относно употребата на храната, когато е приложимо.

(6) Когато е подадено заявление по ал. 2 за ГМО за използване във или като храна, понятието „храна" в ал. 5 означава „генетично модифицирана храна".

(7) В случай на ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, към заявлението по ал. 5 се прилагат:

1. пълното техническо досие на ГМО и заключенията от извършената оценка на риска по Закона за генетично модифицирани организми или копие от разрешението за пускане на

пазара на ГМО като продукт или съставка на продукт, когато има издадено такова разрешение по Закона за генетично модифицирани организми;

2. план за наблюдение за неблагоприятни ефекти върху околната среда след пускането на ГМО на пазара, разработен в съответствие с изискванията по Закона за генетично модифицирани организми, както и предложение за продължителността на наблюдението.

(8) Когато заявлението се отнася до вещество по чл. 2, ал. 1, чиято употреба и пускане на пазара са свързани с включването му в списък на разрешени вещества по реда на друг нормативен акт на Европейските общности, това изрично се посочва в заявлението, като се предоставя и информация за статута на веществото по реда на съответния акт.

(9) Заявлението по ал. 5 се попълва и представя при спазване на изискванията на Регламент 641/2004 на Европейската комисия и съгласно препоръки на Европейската комисия и ръководства на Европейския орган по безопасност на храните, приети съгласно Регламент 1829/2003.

(10) Заявлението се подава на български и на английски език на хартиен и на електронен носител.

(11) В заявлението изрично се посочва кои документи и/или информация заявителят иска да бъдат поверителни, като за целта ги прилага отделно.

(12) Към заявлението се прилага удостоверение за актуалното състояние на регистрацията на заявителя, когато е едноличен търговец или юридическо лице.

(13) Към заявлението се прилага информация за генетично модифицираната храна, ГМО за използване във или като храна или храната, съдържаща съставки, произведени от ГМО, пускани на пазара извън територията на страната, когато има такива случаи.

(14) Заявителят може да се позове на информация или резултати от предишни заявления на други заявители или да предостави допълнителна информация, която смята за подходяща, при условие че информацията и резултатите не са поверителни или другите заявители са дали своето писмено съгласие.

Чл. 23ж. (1) Министерството на здравеопазването в срок 14 дни уведомява писмено заявителя, че заявлението е получено, като изрично посочва датата на получаването му.

(2) Министерството на здравеопазването незабавно информира и изпраща заявлението по чл. 23в и приложените към него документи на Европейския орган по безопасност на храните в съответствие с изискванията на Регламент 1829/2003.

(3) Европейският орган по безопасност на храните дава становище при условията и по реда, определени в Регламент 1829/2003.

(4) Разрешение за пускане на пазара на генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, се предоставя в съответствие с процедурата, определена в Регламент 1829/ 2003, като Европейската комисия уведомява заявителя за взетото решение.

(5) Списъкът на разрешените за пускане на пазара генетично модифицирани храни, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, се публикува в служебния бюлетин и в интернет страницата на Министерството на здравеопазването.

(6) Изменението, временното прекратяване и отнемането на разрешение за пускане на пазара на генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, се извършват по реда, определен в Регламент 1829/2003.

(7) Разрешението по ал. 4 се подновява на 10-годишен период, като в срок до една година преди изтичането на срока му на валидност лицето, получило разрешението, трябва да изпрати заявление до Европейската комисия. Продължаване действието на разрешението се извършва по реда, определен в Регламент 1829/ 2003.

(8) Лицата, получили разрешение по ал. 4, и лицата, отговорни за пускането на пазара, са длъжни да спазват условията или ограниченията за пускане на пазара на генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, описани в разрешението.

(9) Лицата, получили разрешение по ал. 4, към които е поставено изискване за последващо пускането на пазара наблюдение и/или за изпълнение на план за наблюдение за неблагоприятни ефекти върху околната среда след пускането на ГМО на пазара, трябва да извършват наблюденията и да предоставят информация по реда, определен в Регламент 1829/2003.

(10) Лицата, получили разрешение по ал. 4, които искат да променят условията, определени в него, подават заявление по чл. 23е, ал. 2 при спазване на процедурата, определена в Регламент 1829/2003.

Чл. 23з. (1) Лицата, които пускат на пазара генетично модифицирани храни, съдържащи или състоящи се от ГМО, включително и в насипно състояние, са длъжни да предоставят на купувачите в писмен вид информация за това, че храната съдържа или се състои от ГМО, както и уникалния код на ГМО.

(2) Производителите и търговците на храните по ал. 1 са длъжни да предоставят на купувачите информацията, че храната съдържа или се състои от ГМО, както и уникалния код на ГМО, в писмен вид и на следващите етапи от предлагането ѝ на пазара.

(3) Производителите и търговците по ал. 1 и 2 са длъжни да имат въведени система и процедури за:

1. съхраняване на информацията по ал. 1 и 2;
2. идентифициране на лицата, от които са закупили и на които са продали храните по ал. 1.

(4) Информацията по ал. 1 се съхранява за период от 5 години след реализирането на всяка сделка.

(5) При етикетиране на генетично модифицирани храни, съдържащи или състоящи се от ГМО, и храни, съдържащи съставки, произведени от ГМО, в допълнение към изискванията, определени в наредбата по чл. 10, ал. 3, се спазват изискванията на Регламент 1829/2003.

Глава пета
ВНОС И ИЗНОС НА ХРАНИ

Чл. 24. (1) В страната се внасят храни, които отговарят на изискванията на Закона за храните, Закона за ветеринарномедицинската дейност, Закона за защита на растенията и нормативните актове по прилагането им.

(2) В страната могат да се внасят и храни, които отговарят на изискванията, признати от Европейските общности за еквивалентни, или на определените изисквания съгласно споразумение, сключено между Европейските общности и страна износител.

(3) (Отм.)

Чл. 24а. (1) Внос на бутилирани натурални минерални води в страната и тяхното разпространение в търговската мрежа се извършва след издаване на сертификат за внос от министъра на здравеопазването или от оправомощен от него заместник-министър.

(2) За издаване на сертификата по ал. 1 вносителят на бутилирана натурална минерална вода подава заявление до министъра на здравеопазването, в което се посочват:

1. наименование, седалище и адрес на управление на фирмата вносител;
2. наименование и адрес на чуждестранната фирма производител;
3. страната, от която се внася натуралната минерална вода;
4. търговска марка (търговско наименование) на натуралната минерална вода.

(3) Към заявлението по ал. 2 се прилагат:

1. копие от съдебното решение за регистрация на българската фирма вносител съгласно Търговския закон и удостоверение за актуално състояние;
2. копие от официалния документ за признаване на водата като натурална минерална, издаден от компетентния орган на съответната страна;
3. документ, издаден от компетентния орган на съответната страна, удостоверяващ, че натуралната минерална вода отговаря на изискванията, определени в наредбата по чл. 4б, ал. 1;

4. протоколи за проведени изпитвания на водата от акредитирани лаборатории.

(4) Министърът на здравеопазването в срок 10 дни от подаването на документите по ал. 2 и 3 издава сертификата или прави мотивиран отказ за това.

(5) Изричният или мълчаливият отказ подлежи на обжалване по реда на Закона за Върховния административен съд.

(6) Вносните натурални минерални води, за които е издаден сертификат за внос, се включват в отделен раздел на списъка на натуралните минерални води по чл. 4б, ал. 3.

(7) Срокът на валидност на сертификата е 5 години.

(8) Подновяване на сертификата се допуска преди изтичането на срока по ал. 7, като за целта в Министерството на здравеопазването се представя актуален документ по ал. 3, т. 3.

(9) В случай че актуалният документ по ал. 3, т. 3 не бъде представен в срока по ал. 8, съответната натурална минерална вода се заличава от списъка по ал. 6.

Чл. 24б. Условията и редът за внос на суровини и храни от животински произход в страната се уреждат по реда на Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Чл. 25. (1) За храните от местно производство, предназначени за износ, са приложими и изискванията на страната вносител, ако това не противоречи на международен договор.

(2) С изрично съгласие на страната вносител могат да бъдат изнасяни и храни, които не съответстват на изискванията на този закон, Закона за ветеринарно-медицинската дейност, Закона за защита на растенията и нормативните актове по прилагането им, при условие че храните са безопасни за здравето на хората и страната вносител е уведомена за причините и обстоятелствата, поради които храната не може да бъде пусната на пазара.

Чл. 25а. (1) За храните, предназначени за износ или реекспорт с цел пускане на пазара на трета страна, са приложими и изискванията на страната вносител.

(2) С изрично съгласие на компетентния орган на страната вносител могат да бъдат изнасяни или реекспортирани и храни, които не отговарят на нормативните изисквания на Европейските общности, но са безопасни за здравето на хората и компетентният орган на страната вносител е бил изчерпателно информиран за причините и обстоятелствата, поради които храните не могат да бъдат пуснати на единния европейски пазар.

(3) Когато се прилагат разпоредбите на двустранно търговско споразумение между Европейските общности или една от държавите-членки на Европейския съюз, и трета страна, износът на храни се извършва съгласно условията в споразумението.

Глава шеста
ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ ВЪРХУ ХРАНИТЕ

Чл. 26. (1) На официален контрол по този закон подлежат:

1. всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни;
2. състоянието и начинът за използване на площадките, сградите, инсталациите и прилежащото им пространство, техническото и материалното оборудване, транспортните средства, свързани с производството и търговията с храни;
3. суровините, съставките, добавките и другите продукти, които се използват за производство на храни;
4. технологичните процеси за производство на храни;
5. миещите, почистващите, дезинфекционните, дезинсекционните и дератизационните препарати и процеси;
6. материалите и предметите, предназначени да влязат в контакт с храните;
7. полуготовите и готовите храни;
8. етикетирането, представянето и рекламата на храните;
9. методите и средствата за съхраняване и консервиране на храните;
10. хигиената на лицата, които влизат в контакт пряко или косвено с материалите и продуктите по т. 3, 5, 6 и 7;

11. добрите практики за производство и търговия с храни, системата за управление на безопасността на храните, системата за анализ на опасностите и критични контролни точки или съответните процедури, основани на нейните принципи, а също технологичната документация.

(2) Контролът по ал. 1 се отнася както за храните, които се произвеждат и продават на територията на страната, така и за храните, предназначени за износ.

Чл. 27. (1) Официалният контрол се извършва систематично на базата на риска и с подходяща честота с цел осигуряване безопасността на храните, като се вземат предвид:

1. установените рискове, свързани с храните, с производството и търговията с храни, с употребата на храни или с процесите, материалите, веществата, дейностите или действията, които могат да повлияят на безопасността на храната;
2. водената документация от производителите и търговците на храни по отношение на съответствието с нормативните изисквания;
3. документираните от компетентните органи данни за установени при предишни проверки несъответствия в дейността на производителя и търговеца с нормативните изисквания;
4. надеждността на извършваните от производителя или търговеца собствени проверки в обекта;
5. всяка друга информация, която би могла да свидетелства за несъответствие.

(2) Официалният контрол се извършва без предварително уведомяване, включително непланирано, с изключение на случаите на одити, за провеждането на които производителите или търговците задължително се уведомяват.

(3) Официалният контрол се извършва на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни и включва контрол на обектите за производство и търговия с храни, употребата и съхранението на храни, процесите, материалите, веществата, дейностите или действията, включително транспортирането на храни.

(4) Официалният контрол се състои от една или няколко от следните дейности:

1. инспекции на:

а) сгради, прилежащи площи, помещения, съоръжения и технологично оборудване, включително на транспортни средства, използвани при производството и търговията с храни, съоръжения, използвани при първичното производство, както и на храните;

б) суровини, съставки, спомагателни вещества и други продукти, използвани за производство и приготвяне на храни;

в) полуготови храни;

г) материали и предмети, предназначени за контакт с храните;

д) почистващи и поддържащи препарати и процеси, както и пестициди;

е) етикетиране, представяне и рекламиране на храни;

2. проверки на хигиенните условия в обектите за производство и търговия с храни;
3. оценка на процедурите за прилагане на добри практики, на системата за управление на безопасността на храните или на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато тя е неприложима – на процедурите в съответствие с нейните принципи;
4. вземане на проби и образци и провеждане на анализи и изследвания;
5. контрол на хигиената на персонала;
6. преглед на документацията и записите, които могат да имат връзка с оценката на съответствието с изискванията на законодателството по храните;
7. разговори с ръководителите и изпълнителите в предприятията за производство и търговия с храни;
8. отчитане на стойностите, регистрирани от средствата за измерване, използвани в обектите за производство и търговия с храни;
9. проверки на регистрираните стойности от средствата за измерване в обекта чрез използване на собствени средства за измерване от компетентните органи;
10. други дейности, необходими за осигуряване изпълнението на целите на закона.

Чл. 27а. (1) Официалният контрол върху храни при внос, износ и пускането на пазара на

храни се извършва по един и същ начин.

(2) Компетентните органи извършват проверка на храните от внос за съответствие с нормативните изисквания независимо от мястото на произход на пратката.

(3) В случай че при проверка, извършена на мястото на получаване или по време на съхранение или транспортиране на пратката от внос, компетентните органи установят несъответствие, те предприемат съответни мерки, включително връщане на пратката в страната на произход.

(4) При търговия с държави-членки на Европейския съюз, лицата, които получават пратките храни, уведомяват писмено преди вноса компетентните органи с цел организиране на контрола.

Чл. 27б. (1) Официалният контрол върху храните от неживотински произход от внос се извършва на митническите пунктове или учреждения, складовете за търговия на едро или други звена от хранителната верига.

(2) Министърът на здравеопазването ежегодно утвърждава със заповед списък на храните от неживотински произход, които в зависимост от риска подлежат на задължителен контрол при внос. При необходимост списъкът се актуализира.

(3) Заповедта по ал. 2 се обнародва в "Държавен вестник".

Чл. 28. (1) Официалният контрол върху храните се провежда от компетентните органи на държавния здравен контрол по Закона за здравето, на държавния ветеринарно-санитарен контрол по Закона за ветеринарномедицинската дейност и на държавния фитосанитарен контрол по Закона за защита на растенията.

(2) Компетентните органи трябва да:

1. провеждат ефективен и целесъобразен официален контрол на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни;
2. извършват официален контрол без конфликт на интереси;
3. разполагат със собствена лаборатория или да имат сключен договор с лаборатория с достатъчен капацитет и квалифициран персонал за ефективно и ефикасно извършване на официален контрол;
4. разполагат с подходящи и правилно поддържани съоръжения и оборудване за осигуряване на ефективно и ефикасно изпълнение на официалния контрол от страна на персонала;
5. разработват планове за действие в извънредни ситуации (контингенс планове).

(3) С плановете по ал. 2, т. 5 се определят необходимите мерки, които незабавно се предприемат, когато се установи, че дадена храна представлява сериозен риск за здравето на хората или животните пряко или чрез околната среда.

(4) Изискванията към плановете по ал. 2, т. 5 се определят с наредбата по чл. 29в, ал. 1 и задължително включват:

1. административните органи, които са ангажирани с изпълнението им;
2. правата и задълженията на органите по т. 1;
3. ред и процедури за обмен на информация между отделните държави.

Чл. 28а. (1) Компетентните органи провеждат вътрешни одити и могат да организират провеждането на външни одити. Одитите се провеждат при спазване на изискванията за независимост и прозрачност.

(2) Въз основа на резултатите от одита компетентните органи предприемат мерки, за да осигурят постигането на целите на Регламент 882/2004 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз.

Чл. 28б. (1) Компетентните органи предприемат действия за обучение на длъжностните лица, извършващи официалния контрол върху храните, чрез провеждане на:

1. обучения в сферата на техните правомощия, позволяващи им компетентно изпълнение на задълженията и извършване на координирани официални проверки;
2. допълнителни обучения по актуални въпроси в сферата на тяхната компетентност.

(2) Компетентните органи осигуряват условия за осъществяване на сътрудничество във всички области, свързани с контрола на храните.

Чл. 29. (1) Органите на държавния здравен контрол (ДЗК) упражняват контрол върху всички храни, с изключение на храните от животински произход.

(2) Контролът по ал. 1 се извършва и върху:

1. обектите и условията за производство, преработка, пакетиране, препакетиране, съхранение и транспорт на храни от неживотински произход;
2. обектите за търговия и условията за съхранение и транспорт на храни, с изключение на обектите за търговия на едро с храни от животински произход и обектите за търговия на дребно, в които се предлагат само храни от животински произход;
3. заведенията за обществено хранене, условията за приготвяне на храни в тях и използваните технологични методи;
4. вноса на храни от неживотински произход.

Чл. 29а. (1) Органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) упражняват контрол по отношение на храните от животински произход, включително техния внос, транзит и износ.

(2) Контролът по ал. 1 се извършва и върху:

1. обектите и условията за добив, производство, преработка, пакетиране, препакетиране, съхранение и транспорт на храни от животински произход;
2. обектите за търговия на едро с храни от животински произход, условията за съхранение и транспорт на храни от животински произход и обектите за търговия на дребно, в които се предлагат само храни от животински произход;
3. местата и условията за съхранение и производство на храните от животински произход в обектите за търговия на дребно, в които се предлагат храни и от животински произход, както и в заведенията за обществено хранене.

Чл. 29б. Органите на държавния фитосанитарен контрол упражняват контрол за съдържанието на замърсители и остатъци от пестициди в растителните суровини и продукти преди пускането им на пазара при условията и по реда на Закона за защита на растенията.

Чл. 29в. (1) Официалният контрол върху храните се осъществява чрез подходящи методи и техники като мониторинг, надзор, верифициране, одит, инспекция, вземане на проби и анализ съгласно наредба на министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните.

(2) Официалният контрол върху храните се извършва по процедури, определени с наредбата по ал. 1. Тези процедури съдържат информация и инструкции за лицата, които извършват официален контрол.

(3) Процедурите за верифициране на ефективността от извършения официален контрол и предприетите корективни действия се определят с наредбата по ал. 1.

(4) Изискванията към документите, които изготвят компетентните органи за резултатите от контрола, се определят с наредбата по ал. 1.

Чл. 29г. Компетентният орган в срок 14 дни от датата на приключване на проверката предоставя на съответния производител или търговец на храни копие от доклада от извършената проверка.

Чл. 29д. Компетентният орган осигурява безпристрастност, качество и съгласуваност на официалните проверки.

Чл. 29е. (1) За осигуряване на ефективна координация и сътрудничество при извършване на официалния контрол към Националния съвет по безопасност на храните се създава Съвет за координация на контрола.

(2) Съветът за координация на контрола се председателства от председателя на Националния съвет по безопасност на храните. В състава на съвета участват главният държавен здравен инспектор, главният ветеринарно-санитарен инспектор, директорът по държавния ветери-

нарно-санитарен контрол, генералният директор на Националната служба по растителна защита, директорът на Националната служба по зърното и фуражите, директорът на Агенция "Митници" и главният секретар на Министерството на вътрешните работи.

(3) Основните функции на Съвета за координация на контрола са:

1. координация и планиране на контролните дейности на всички етапи на производството и търговията с храни, включително съвместни проверки от РИОКОЗ и РВМС в обектите за търговия на дребно, в които се предлагат храни от неживотински и от животински произход, и в заведенията за обществено хранене;
2. обмен на информация и съгласуване на процедурите за контролните дейности, извършвани самостоятелно от органите на държавния здравен контрол и държавния ветеринарно-санитарен контрол, както и от другите компетентни органи;
3. осъществяване на контакти с Европейската комисия и нейни структури по въпросите, свързани с официалния контрол върху храните;
4. осъществяване координация на дейността и взаимодействие с компетентните органи на държавите-членки на Европейския съюз;
5. утвърждаване на единния многогодишен национален контролен план и доклада до Европейската комисия по чл. 29ж;
6. изготвяне на ежегоден анализ за ефективността на официалния контрол и предложения за подобряването му.

(4) Министърът на здравеопазването и министърът на земеделието и храните съгласувано с министъра на финансите приемат правилник за работата на Съвета за координация на контрола.

Чл. 29ж. (1) За ефективното извършване на официалния контрол върху храните се разработва единен многогодишен национален контролен план.

(2) Една година след въвеждането на многогодишния национален контролен план, а впоследствие всяка година се представя доклад за неговото изпълнение до Европейската комисия.

(3) Изискванията към съдържанието на плана по ал. 1 и на доклада по ал. 2 се определят с наредбата по чл. 29в, ал. 1.

(4) Планът по ал. 1 може да се коригира по време на неговото изпълнение въз основа на:

1. промени в законодателството;
2. поява на нови болести или рискове за здравето;
3. промени в структурата, управлението или дейността на компетентните органи;
4. резултати от официалните проверки;
5. научни констатации;
6. изменение в указанията на Европейската комисия за изготвяне на плановете.

(5) Изготвянето и утвърждаването на доклада и изпращането му до Европейската комисия се осъществяват в рамките на 6 месеца след изтичане на годината, за която се отнася.

Чл. 30. (1) Компетентните органи имат право:

1. на свободен достъп до всички обекти за производство и търговия с храни, както и до транспортните средства;
2. да изискват сведения и документи, свързани с производството и търговията с храни, и да получават копия от тях;
3. да вземат проби и образци за лабораторни анализи и изследвания;
4. да посочват в писмен вид конкретно установените от тях отклонения от нормативните изисквания, без да дават указания за начина на отстраняване;
5. да предлагат на държавната приемателна комисия за въвеждане в експлоатация на строежите в Република България решение за отказ за приемане на обекти за производство и търговия с храни, когато установят съществени нарушения на нормите и изискванията, определени с нормативен акт;
6. да спират експлоатацията на обекти за производство и търговия с храни или на части от тях временно или завинаги при установяване нарушения на нормите и изискванията, определени с нормативен акт;

7. да извършват мониторинг;
8. да спират реализацията на храни, които пряко или косвено застрашават здравето на хората, и да разпореждат те да бъдат върнати, отнети, унищожени, преработени или използвани за други цели;
9. да съставят актове за констатиране на административни нарушения;
10. да ограничават достъпа до обектите под възбрана чрез удостоверителни знаци;
11. да ограничат или забранят пускането на пазара на храни;
12. да предприемат необходимите действия за гарантиране безопасността на храните и съответствие с нормативните изисквания;
13. да предприемат всякакви други действия, необходими за изпълнение на правомощията им.

(2) Компетентните органи провеждат дейностите по контрола на принципа на прозрачността, като за целта предоставят своевременно необходимата информация относно контролните си дейности на обществеността.

(3) При изпълнение на своите задължения компетентните органи са длъжни да пазят в тайна научаваните от тях факти и обстоятелства, които имат поверителен характер или съставляват тайна, с цел защита интересите на физическите и юридическите лица.

Чл. 30а. (1) В случаите, когато при официалния контрол компетентните органи са констатирали несъответствие с нормативните изисквания, се предприемат някои от действията по чл. 30, ал. 1 с цел производителят или търговецът на храни да предприеме коригиращи действия за отстраняване на несъответствието и причините за появата му.

(2) При предприемане на действията по ал. 1 компетентните органи вземат под внимание същността на несъответствието и водената документация от производителя или търговеца.

(3) Компетентните органи предприемат необходимите мерки за забрана на продажбата на храна или разпореждат изтеглянето ѝ от пазара, когато въпреки съответствието ѝ със специфичните изисквания за безопасност има основателни причини за съмнение, че храната е опасна.

Чл. 30б. (1) Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните изграждат и поддържат система за бързо съобщаване в случай на опасност за човешкото здраве, която произтича от храна, пусната на пазара.

(2) Министерството на земеделието и храните отговаря за координиране дейността на системата за бързо съобщаване по ал. 1.

(3) Министерският съвет определя с наредба условията и реда за изграждане на системата, както и процедурата за бързо съобщаване по ал. 1.

(4) При постъпване на информация за съществуването на сериозна опасност за човешкото здраве, която произтича от храна, пусната на пазара, органите по чл. 29 и 29а са длъжни незабавно да предприемат действия по уведомяване чрез системата за бързо съобщаване.

(5) Органите по чл. 29 и 29а предоставят на потребителите информация относно съществуването и характера на опасността, данните за идентификация на храната и предприетите мерки.

(6) Длъжностните лица, които имат достъп до системата за бързо съобщаване, са длъжни да не разгласяват информацията, която представлява защитена от закона тайна, станала им известна при или по повод осъществяването на тяхната дейност. Това изискване не се прилага по отношение на информацията, която трябва да се предостави на обществеността с цел защита на здравето на хората.

(7) Защитата на информация по ал. 6 не трябва да е пречка за компетентните органи да разпространяват необходимата информация, свързана с осъществяването на официалния контрол върху храните.

(8) За спазване на изискванията за конфиденциалност по ал. 6 длъжностните лица подписват декларация за неразгласяване на информация, която представлява защитена от закона тайна.

Чл. 31. (1) Лицата, които произвеждат и търгуват с храни, са длъжни:

1. да изпълняват предписанията на компетентните органи;
2. да не препятстват компетентните органи в осъществяването на правомощията им по този закон;
3. да водят документация съгласно изискванията на този закон.

(2) Лицата, които произвеждат и търгуват с храни, имат право:

1. да обжалват актовете на органите по този закон;
2. в срок до три работни дни от получаване на съобщението за резултата от анализа на взетите проби от храни и заключенията на контролните органи да поискат контролна експертиза.

Чл. 32. (1) Анализ на проби храни, взети за целите на официалния контрол, се извършва в лаборатории, определени със заповед на министъра на здравеопазването, съответно на министъра на земеделието и храните.

(2) Лабораториите по ал. 1 трябва да са акредитирани и да работят в съответствие с БДС EN ISO/IEC 17025 "Общи изисквания към компетентността на лабораториите за изпитване и калибриране".

(3) Обхватът на акредитация на лабораториите за изпитване може да се отнася до определени изпитвания или групи изпитвания.

(4) Министърът на здравеопазването, съответно министърът на земеделието и храните определя национални референтни лаборатории за изпитване на храни по предложение на Националния съвет по безопасност на храните.

(5) Лабораториите по ал. 4:

1. работят съвместно с референтната лаборатория на Европейските общности в тяхната сфера на компетентност;
2. координират дейността на лабораториите по ал. 1;
3. организират сравнителни изпитвания между лабораториите по ал. 1 и въз основа на анализ и оценка на резултатите от проведените сравнителни изпитвания предприемат последващи действия;
4. осигуряват разпространение на информация, която е предоставена от съответната референтна лаборатория на Европейските общности, до компетентните органи и лабораториите по ал. 1;
5. осигуряват научна и практическа помощ на компетентните органи.

(6) Министърът на здравеопазването, съответно министърът на земеделието и храните заличава със заповед определените по реда на ал. 1 лаборатории, които не изпълняват условията по ал. 2.

(7) Заповедта по ал. 6 се обжалва по реда на Закона за Върховния административен съд.

Чл. 32а. (1) Компетентните органи могат да делегират изпълнението на специфични дейности, свързани с официалния контрол, на контролни органи при условията и по реда, определени в Регламент 882/2004.

(2) Изискванията към контролните органи по ал. 1 и начинът на провеждане на надзор върху дейността им се определят в наредбата по чл. 29в, ал. 1.

(3) Компетентните органи отнемат правомощията на контролен орган по ал. 1 във връзка с делегираните му дейности, свързани с официалния контрол, при спазване условията и по реда на Регламент 882/2004.

(4) В случай на делегиране изпълнението на специфични дейности, свързани с официалния контрол, компетентните органи уведомяват писмено Европейската комисия, като в уведомлението се посочва компетентният орган, който делегира дейности, дейностите, които делегира, както и контролният орган, на когото се делегира изпълнението на специфичните дейности.

Чл. 33. (1) Условията и редът за вземане на проби от храни и изискванията към методите за анализ, използвани за целите на официалния контрол, се определят с наредба на министъра на здравеопазването съгласувано с министъра на земеделието и храните.

(2) При липса на нормативни изисквания за методи за вземане на проби и методи за анализ се прилагат международно признати или национални правила и методи, регламентирани в стандарти. В тези случаи могат да се използват и други методи, съответстващи на целта или разработени съгласно научни протоколи.

(3) В случаите, когато ал. 2 не се прилага, валидирането на методите за анализ се извършва в една лаборатория съгласно международно приет протокол.

(4) Методите за анализ се характеризират със следните критерии:

1. точност;
2. приложимост (матрица и диапазон на концентрация);
3. граница на откриване;
4. граница на определяне;
5. прецизност;
6. повторяемост;
7. възпроизводимост;
8. възстановяване;
9. избирателност;
10. чувствителност;
11. линейност;
12. неопределеност на измерванията;
13. други критерии, които могат да бъдат подбрани при необходимост.

(5) Съответствието на даден метод с изискванията на ал. 2 се установява чрез междулабораторни изпитвания.

(6) Когато се получи разлика в интерпретацията на резултати от лабораторни изпитвания на проби от храни, при които са приложени различни методи за анализ, валидни са резултатите, получени при използване на методите, отговарящи на критериите по ал. 4.

Чл. 34. (1) Създава се Национален съвет по безопасност на храните към Министерския съвет за координиране на държавната политика по безопасността на храните и изпълнение на функциите по управление на риска.

(2) В състава на Националния съвет по безопасност на храните се включват по един заместник-министър на здравеопазването, на земеделието и храните и на икономиката, енергетиката и туризма, председателят на БАХПИ и един представител на сдруженията за защита на потребителите. Поименният състав на съвета се определя с решение на Министерския съвет.

(3) Председатели на Националния съвет по безопасност на храните са заместник-министърът на здравеопазването и заместник-министърът на земеделието и храните. Председателите ръководят Националния съвет по безопасност на храните на ротационен принцип за срок 6 месеца.

(4) Правилникът за организацията и дейността на Националния съвет по безопасността на храните се утвърждава от Министерския съвет.

Чл. 35. (1) Националният съвет по безопасност на храните има следните функции и задачи:

1. предлага на министъра на здравеопазването и/или на министъра на земеделието и храните промени в правното регулиране на безопасността на храните в съответствие с принципите на Европейските общности и на Световната търговска организация;
2. предлага на Министерския съвет структурни и административни промени в системата от компетентни органи по контрола;
3. утвърждава ръководствата по чл. 17, ал. 3;
4. осъществява политика на единен официален контрол по безопасността на храните на субектите от хранителната верига и методически ръководи дейността по координиране на функциите на компетентните органи.

(2) В случаите на промени в нормативната уредба Националният съвет по безопасност на храните отчита резултатите от извършената оценка на риска, представена от експертния съвет по чл. 36а.

Чл. 36. (1) Министерският съвет приема Правилник за работата на Националния съвет по

безопасност на храните.

(2) Националният съвет по безопасност на храните се свиква на заседания от неговия председател най-малко веднъж на два месеца.

(3) Националният съвет по безопасност на храните взема решения с единодушие. В случай че по даден въпрос не се постигне единодушие, въпросът се разглежда на следващо заседание на съвета и в този случай съветът взема решение с обикновено мнозинство.

Чл. 36а. (1) Към министъра на здравеопазването се създава експертен съвет за изпълнение на функции, свързани с оценката на риска в областта на безопасността на храните.

(2) Експертният съвет се състои от представители на научните организации, имащи отношение към безопасността на храните по цялата хранителна верига.

(3) Към експертния съвет се създават комисии и работни групи, съответстващи на тези в Европейския орган по безопасност на храните.

(4) Представители на експертния съвет участват в заседанията на Консултативния форум на Европейския орган по безопасност на храните и изпълняват ангажиментите по чл. 27 от Регламент 178/2002 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз.

(5) Министърът на здравеопазването издава правилник за работата на експертния съвет.

Чл. 36б. (1) Компетентните органи си съдействат със съответните органи за контрол на други държави-членки на Европейския съюз, по реда на Регламент 882/ 2004 г.

(2) Компетентните органи на други държави членки могат да извършват официален контрол на обектите за производство и търговия с храни на територията на Република България.

Чл. 36в. (1) За издаване на удостоверения или сертификати по реда на този закон и за извършване на официален контрол върху храните се събират такси по реда на Закона за здравето, Закона за ветеринарномедицинската дейност и Закона за защита на растенията.

(2) Размерът на таксите по ал. 1 се определя с тарифи, одобрени от Министерския съвет в съответствие с факторите, посочени в Регламент 882/2004.

Чл. 37. (1) Когато възникне непосредствена и голяма опасност за общественото здраве от консумацията на определени храни, министърът на здравеопазването и/ или министърът на земеделието и храните със заповед определя необходимите мерки за отстраняване на опасността.

(2) Мерките по ал. 1 са:

1. забрана за пускане на пазара или нареждане за преустановяване на пускането на пазара на храната;
2. забрана за използването на храната;
3. определяне на специални условия за пускане на пазара на храната;
4. други подходящи мерки в зависимост от ситуацията.

(3) Заповедите по ал. 1 се обнародват в "Държавен вестник".

Глава шеста „а"
ПРОФЕСИОНАЛНИ ОРГАНИЗАЦИИ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ХРАНИ

Чл. 37а. (1) Професионални организации на производителите на храни са браншовите организации на производителите на храни, регистрирани при условията и по реда на Закона за юридическите лица с нестопанска цел.

(2) Браншовите организации на производителите на храни имат право да:

1. разработват по браншове ръководства за добри практики и ръководства за въвеждане на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на храни, както и други професионални изисквания с цел осигуряване на качеството и безопасността на храните;
2. участват в разработването на стратегии, анализи, програми и становища за развитие на съответния бранш и съдействат за тяхното изпълнение;
3. създават и поддържат база данни за експерти в съответния бранш за оказване на съдейс-

твие на производителите на храни, както и на държавните органи;

4. разработват етични кодекси, регламентиращи професионалната етика в подотраслите на хранителната промишленост и недопускането на нелоялна конкуренция между производителите на храни;
5. информират компетентните органи за извършени нарушения при производството и/или търговията на храни;
6. участват в изготвянето на нормативни актове за съответния бранш или дават становища по проекти на такива актове;
7. организират провеждането на курсове за повишаване на квалификацията на лицата, заети с производството на храни;
8. разработват браншови стандарти за групите храни и ги предоставят в Националния съвет по безопасност на храните за информация;
9. предоставят информация във връзка с разработването на позиции за участие в заседанията на работните групи на Европейската комисия и работните групи и комитети на Съвета на Европейския съюз.

Чл. 37б. Българска асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ) е национална междупрофесионална организация на производителите на храни, която има право да:

1. участва в изготвянето на стратегии и програми за развитие на производството и търговията с храни;
2. подпомага Министерството на земеделието и храните и Министерството на здравеопазването в изготвянето на доклади за състоянието на производството и преработката на храни;
3. участва в разработването и дава становища по проекти на нормативни актове свързани с безопасността на храните;
4. осъществява координация на дейността на браншовите организации на производителите на храни, включително тези, които не са нейни членове, във връзка с правата им по този закон.

Чл. 37в. Браншовите организации на производителите на храни подпомагат работата на държавните органи и органите на местното самоуправление и местната администрация за осъществяване на политиката и стратегията им за развитие на хранителната индустрия.

Чл. 37г. Областните управители и общинските съвети предоставят на БАХПИ и на браншовите организации на производителите на храни помещения – държавна или общинска собственост, необходими за осъществяване на дейността им, по реда на Закона за държавната собственост, съответно на Закона за общинската собственост.

Чл. 37д. (1) Държавните органи и ведомства, както и органите на местното самоуправление и местната администрация оказват съдействие и предоставят информация на БАХПИ за осъществяване на функциите ѝ, предвидени по този закон.

(2) При разработването на проекти на нормативни актове, свързани с административното регулиране и административния контрол на хранителната индустрия, компетентните държавни органи изискват становища от съответните браншови организации. В случай че в срок 7 работни дни от получаване на искането не постъпи становище, се смята, че организацията няма бележки по проекта.

Глава седма
АДМИНИСТРАТИВНОНАКАЗАТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Чл. 38. (1) Който произвежда и продава нова храна или нова хранителна съставка, генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, в нарушение на този закон, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 15 000 до 35 000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 35 000 до 70 000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 35 000 до 70 000 лв., а при повторно нарушение – от 70 000 до 110 000 лв.

Чл. 38а. (Отм.)

Чл. 38б. (Отм.)

Чл. 38в. (1) Физическо лице, което предлага на пазара партида плодове или зеленчуци, за която е съставен констативен протокол, се наказва с глоба от 3000 до 5000 лв.

(2) Когато нарушението по ал. 1 е извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 5000 до 7000 лв.

Чл. 38г. (Отм.)

Чл. 38д. (Отм.)

Чл. 39. (1) Който използва добавки, ароматизанти и разтворители, които не са разрешени, при производството на храни или са в количества по-високи от определените, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 250 лв. до 500 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 500 лв. до 1000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно нарушение – от 1000 лв. до 3000 лв.

Чл. 39а. (1) Който пусне на пазара или използва неразрешени първични пушилни кондензати и първични катранови фракции във или върху храни или при производството на извлечени пушилни ароматизанти, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 15 000 до 35 000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 35 000 до 70 000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 35 000 до 70 000 лв., а при повторно нарушение – с глоба от 70 000 до 110 000 лв.

Чл. 40. (1) Който използва материали и предмети за контакт с храни, които не са разрешени за тази цел, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 250 лв. до 500 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – от 500 лв. до 1000 лв.

(2) Който опакова храни в опаковки, които пренасят в храната свои съставни части в количества, представляващи опасност за човешкото здраве, водещи до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 250 до 500 лв., а при повторно нарушение – с глоба от 500 до 1000 лв.

(3) За нарушение по ал. 1 и 2, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно нарушение – от 1000 лв. до 3000 лв.

Чл. 40а. (1) Който пусне на пазара или използва неразрешени субстанции за използване при производство на материали и предмети за контакт с храни, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 1000 до 3000 лв., а при повторно нарушение – с глоба от 3000 до 5000 лв.

(2) Който пусне на пазара материали и предмети, предназначени за контакт с храни, непридружени от декларация за съответствие с приложимите към тях изисквания, се наказва с глоба от 3000 до 5000 лв., а при повторно нарушение – с глоба от 5000 до 10 000 лв.

(3) За нарушение по ал. 1 и 2, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 5000 до 10 000 лв., а при повторно нарушение – имуществена санкция от 10 000 до 20 000 лв.

Чл. 41. (1) Който наруши разпоредбите и изискванията, свързани с представянето, етикетирането и рекламата на храните, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 250 лв. до 500 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 500 лв. до 1000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно нарушение – от 1000 лв. до 3000 лв.

Чл. 42. (1) Който произвежда или търгува храни в обект, нерегистриран по този закон, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 1500 до 2000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 2000 до 4500 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 2000 до 4500 лв., а при повторно нарушение – от 4500 до 6000 лв.

Чл. 43. (1) Който произвежда и продава храни в нарушение на чл. 17, ал. 1 и чл. 18, ал. 1 от този закон, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 2000 до 3000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 3000 до 5000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 3000 до 5000 лв., а при повторно нарушение – от 5000 до 7000 лв.

Чл. 44. (1) Който произвежда, търгува или внася в страната храни, които не отговарят на изискванията на този закон или на подзаконовите актове по прилагането му, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 1000 до 2000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 2000 до 4000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 2000 до 4000 лв., а при повторно нарушение – от 4000 до 6000 лв.

Чл. 45. Който работи или допуска да работи лице, заето в производството и търговията с храни в нарушение на чл. 23, ал. 1, се наказва с глоба от 500 до 1000 лв., а при повторно нарушение – с глоба от 1000 до 2500 лв.

Чл. 45а. (1) Който извършва облъчване на храни с йонизиращи лъчения в нарушение на чл. 22б или чл. 22в, се наказва с глоба от 1000 до 3000 лв.

(2) Когато нарушението по ал. 1 е извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 2000 до 5000 лв.

(3) При повторно нарушение по ал. 1 се налага глоба от 2000 до 5000 лв., а на юридически лица или еднолични търговци – имуществена санкция в размер от 3000 до 10 000 лв.

Чл. 45б. (1) Който произвежда храни в нарушение на чл. 23, ал. 2, се наказва с глоба от 500 до 1500 лв.

(2) Когато нарушението по ал. 1 е извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 1000 до 3000 лв.

(3) При повторно нарушение по ал. 1 се налага глоба от 1000 до 3000 лв., а на юридически лица или еднолични търговци – имуществена санкция в размер от 2000 до 10 000 лв.

Чл. 46. Който отказва или препятства извършването на държавен контрол в обектите за производство и търговия с храни или вземането на проби от компетентните органи, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 500 лв. до 1000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 1000 лв. до 1500 лв.

Чл. 47. (1) Който не изпълни предписание на компетентните органи по този закон, ако не подлежи на по-тежко наказание, се наказва с глоба от 250 лв. до 500 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 500 лв. до 1500 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 500 лв. до 1500 лв., а при повторно нарушение – от 1500 лв. до 3000 лв.

Чл. 48. (1) Който наруши разпоредбите на този закон или наредбите по прилагането му, извън случаите по чл. 38 – 47, се наказва с глоба от 500 до 1000 лв., а при повторно извършване на същото нарушение – с глоба от 1000 до 2000 лв.

(2) За нарушение по ал. 1, извършено от юридическо лице или едноличен търговец, се налага имуществена санкция в размер от 1000 до 2000 лв., а при повторно нарушение – от 2000 до 4000 лв.

Чл. 48а. (1) Длъжностно лице, което не извърши вписване в регистъра по чл. 14 на обект при условията на чл. 13, ал. 3, се наказва с глоба в размер от 1500 до 3000 лв.

(2) За повторно нарушение по ал. 1 извършителят се наказва с глоба в размер от 3000 до 5000 лв.

Чл. 49. (1) Нарушенията по чл. 38 – 48 се установяват с актове, съставени от инспекторите по държавния контрол съгласно чл. 28.

(2) Наказателните постановления се издават от ръководителя на съответния компетентен орган в зависимост от подчинението на длъжностното лице, установило нарушението.

Чл. 49а. Актовете за нарушенията по чл. 38в, 38г и 38д се съставят от оправомощени от министъра на земеделието и храните длъжностни лица, а наказателните постановления се издават от министъра на земеделието и храните или от оправомощени от него лица.

Чл. 50. Съставянето на актовете, издаването, обжалването и изпълнението на наказателните постановления за нарушенията се извършват съгласно разпоредбите на Закона за административните нарушения и наказания.

Чл. 51. (1) Административните мерки по чл. 30, т. 5 и 6 се налагат със заповед на ръководителя на съответния компетентен орган.

(2) Мерките по чл. 30, ал. 1, т. 8 се налагат със заповед на:

1. ръководителите на органите по ал. 1, когато стойността на храните е до 10 хил. лв.;
2. главния държавен здравен инспектор или главния държавен ветеринарно-санитарен инспектор, когато стойността на храните е от 10 000 лв. до 100 хил. лв.;
3. министъра на здравеопазването или министъра на земеделието и храните, когато стойността на храните е над 100 000 лв.

(3) Заповедите по ал. 1 и 2 подлежат на обжалване по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

(4) Обжалването на заповедите по ал. 1 не спира изпълнението им.

Чл. 52. За всяко тримесечие РВМС и РИОКОЗ изпращат на БАХПИ справки за издадените и влезли в сила наказателни постановления за системни нарушения.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. По смисъла на този закон:

1. "Активни материали и предмети, предназначени за контакт с храни" са материали и предмети, предназначени да удължат срока на годност, да запазят или подобрят състоянието на опакованите храни. Те са предназначени преднамерено да влагат компоненти, които отделят или поглъщат субстанции във или от опаковани храни или заобикалящата храната среда.

2. "Анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР)" е система за осигуряване безопасността на храните във всички звена от хранителната верига от добиването на суровините до крайния потребител, която се основава на следните принципи: идентифициране на потенциалните опасности, които трябва да се предотвратят, елиминират или намалят до приемливи нива; идентифициране на критичните контролни точки в технологичния процес, чийто контрол осигурява предотвратяване, елиминиране или намаляване на опасностите до приемливи нива; определяне на критични граници за всяка критична контролна точка, които разграничават приемливото от неприемливото ниво за предотвратяване, елиминиране или намаляване на опасностите; определяне и внедряване на ефективни процедури за мониторинг на критичните контролни точки; определяне на коригиращи действия, когато мониторингът показва, че критичната контролна точка е извън контрол; определяне на процедури за регулярно верифициране ефективността на мерките за прилагане на посочените принципи; определяне на документите и записите, които съобразно естеството и големината на предприятието пот-

върждават ефективното прилагане на посочените принципи.

3. "Анализ на риска" е процес, който се състои от три взаимносвързани елемента – оценка на риска, управление на риска и обмен на информация за риска.

4. "Безопасност на храната" е разбирането, че храната няма да причини увреждане на потребителя, когато тя е приготвена и/или консумирана в съответствие с предвидения начин на употреба.

5. "Валидиране" е събирането на доказателства, че набелязаните мерки за безопасност са подходящи и ефективни.

6. "Верифициране" е проверката чрез изпитване и представяне на обективни доказателства за потвърждаване, че определените изисквания са изпълнени.

7. "Вземане на проби за анализ" е вземане на количество от храни или друго вещество (включително от околната среда), свързани с производството или предлагането на храни, за да се удостовери чрез анализ съответствието им с нормативните изисквания.

8. "Генетично модифициран организъм (ГМО)" е организъм, с изключение на човешкия, в който генетичният материал е бил променен чрез прилагане на техники, разрешени със специален закон.

9. "Генетично модифицирана храна" е храна, която се състои, съдържа или е произведена от ГМО.

10. "ГМО за използване във или като храна" е ГМО, който може да бъде използван като храна или като източник за производство на храни.

11. "Група от производители на храни" е дружество на земеделски производители и/или производители на храни, учредено по Закона за задълженията и договорите или по Търговския закон, или сдружение по Закона за юридическите лица с нестопанска цел или кооперация по Закона за кооперациите. В дружеството, сдружението или кооперацията могат да членуват и други заинтересовани лица.

12. "Групи храни" са храни, обединени на базата на техния произход и състав, както следва:

а) мляко и млечни продукти;

б) месо и месни продукти;

в) риба, рибни продукти и други морски храни;

г) яйца и яйчни продукти;

д) масла и мазнини;

е) зърнени храни и храни на зърнена основа;

ж) картофи и кореноплодни;

з) варива;

и) зеленчуци – сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирали, зеленчукови сокове;

к) плодове – пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти;

л) ядки и маслодайни семена;

м) захар, захарни и шоколадови изделия, мед;

н) подправки – пресни и изсушени;

о) безалкохолни напитки и бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води;

п) пиво, вина и високоалкохолни напитки;

р) кафе, чай, какао;

с) други храни – майонези и салатни сосове; детски храни; плодови и билкови чайове; трапезна сол;

т) месни и месно-растителни консерви;

у) готови за консумация храни в консервиран, замразен, концентриран или изсушен вид;

ф) храни със специално предназначение, които поради специфичния си състав или начин на производство ясно се разграничават от храните за нормална консумация.

13. "Добавки в храни" са всякакви вещества, които обикновено не се използват самостоятелно като храна или като типични съставки на храна, независимо от това, дали имат хранителни свойства, и чието умишлено добавяне по технологични съображения към храната при произ-

водството, преработката, обработката, опаковането, транспортирането или съхраняването ѝ, ги превръща или се очаква да ги превърне, директно или индиректно, в съставка на храната или на нейни вторични продукти.

14. "Добра практика" е системата от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при производството и търговията на храни, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност. Правилата се отнасят до проектирането, състоянието и поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите и техническите съоръжения, използваните суровини, основни, спомагателни и опаковъчни материали, тяхното приемане и съхраняване, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация.

15. "Документ" е информацията и нейният носител.

16. "Еквивалент" са различни системи или мерки, които са в състояние да постигнат едни и същи цели.

17. "Еквивалентност" е способността на различни системи или мерки да постигнат едни и същи цели.

18. "Етап на производство, преработка или дистрибуция" е всеки етап, включително внос, от производството на дадена храна до доставянето ѝ на крайния потребител, включително първичното производство, съхраняването, транспортът и продажбата.

19. "Етикетиране" са всички текстове, обозначения, марки на производителя и търговски марки, изображения и знаци, които придружават или се отнасят за дадена храна и са нанесени върху опаковката ѝ под формата на етикет, пръстен или капак, поставен върху нея, или са отразени в документи, указания и обяви, които ги съпровождат.

20. "Заблуждаваща потребителя храна" е храна, която е със състав, свойства и характеристики, които не отговарят на нормативните изисквания, но по външен вид, етикетиране, представяне и реклама има претенции за това.

21. "Замърсител" е всяко вещество, което не е добавено умишлено към храните, а присъства в тях като резултат от производството, включително от дейности, осъществявани при растениевъдството, животновъдството и ветеринарната медицина, преработката, обработката, опаковането, пакетирането, транспорта и съхраняването им, или като резултат от замърсяването на околната среда. Не са замърсители чужди тела, като части от насекоми, косми от животни и др.

22. "Запис" е документ, който показва постигнати резултати или предоставя доказателства за извършени дейности.

23. "Инспекция" е оценка на съответствието чрез наблюдаване и преценяване, съпроводени при необходимост с измерване, тестване или сравняване.

24. "Интелигентни материали и предмети, предназначени за контакт с храни" са материали и предмети, които следят състоянието на опаковката на храната или на заобикалящата храната среда.

25. "Козметичен продукт" е всяка субстанция или препарат, предназначен за контакт с различните външни части на човешкото тяло – кожа (епидермиса), коса, нокти, устни и външни полови органи, или със зъбите и лигавицата (мукозната мембрана) на устната кухина, изключително или преди всичко с цел тяхното почистване, парфюмиране, промяна на външния вид и/или корекция на миризмите и/или предпазване и поддържане в добро състояние.

26. "Компетентни органи" са органите на държавния здравен контрол по Закона за здравето, органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол по Закона за ветеринарномедицинската дейност и органите на държавния фитосанитарен контрол по Закона за защита на растенията.

27. "Контрол за съответствие на качеството" са материалните и правните действия, извършени от упълномощени лица с цел проверка дали обявеното качество отговаря на изискванията за качество на плодовете и зеленчуците.

28. "Контролен орган" е трета независима страна, на която е делегирано изпълнението на специфични дейности, свързани с официалния контрол от страна на компетентния орган.

29. "Краен потребител" е лицето, което консумира храната и не я използва като част от действия и дейности на хранителната индустрия.

30. "Миграция" е процес на преминаване и проникване на нискомолекулни вещества от материалите и предметите към храните, с които те са в контакт.

31. "Многогодишен контролен план" е документ, който съдържа описание, изготвено от компетентните органи, с обща информация за структурата и организацията на системата за официален контрол на храните в страната.

32. "Мониторинг" е извършване на поредица планирани наблюдения или измервания с цел да се установи степента на спазване на нормативните изисквания.

33. "Надзор" е задълбочено наблюдение на дейностите на един или повече обекти за производство и/или търговия с храни.

34. "Негодна храна за консумация от човека" е храна, която е неподходяща за употреба според нейното предназначение вследствие на замърсяване, микробиологични промени, развала, изтекъл срок на трайност или нарушена цялост на опаковката.

35. "Нелоялна конкуренция" е всяко действие или бездействие при производството и/или търговията с храни, което е в противоречие с добрата практика и уврежда или може да увреди интересите на конкурентите в отношенията помежду им или в отношенията им с потребителите.

36. "Несъответствие" е неизпълнение на нормативните изисквания за безопасност на храните.

37. "Обект за производство на храни" е всяко помещение или сграда, в което се извършва добив, частична или цялостна преработка, приготвяне, пакетиране, препакетиране, бутилиране, етикетиране и съхранение на храни, предназначени за консумация от човека.

38. "Обмен на информация за риска" е интерактивен обмен на информация и мнения по време на процеса на анализ на риска за опасностите и рисковете, свързаните с риска фактори и възприемането на риска между оценяващите и управляващите риска, потребителите, хранителната индустрия, академичната общност и други заинтересувани страни, включително разясняване на заключенията в резултат на оценката на риска и мотивите за решенията за управление на риска.

39. "Одит" е цялостна и независима проверка с цел да се установи дали дейностите и резултатите от тях отговарят на планираните, прилагат се ефективно и са подходящи за постигане на целите.

40. "Опасност" е наличие или условие за наличие на биологичен, химичен или физичен агент в храните, който има потенциална възможност да причини увреждащ здравето ефект.

41. "Остатъци" са следи от едно или повече вещества или техни остатъчни метаболити и продукти на тяхното разграждане, прилагани като средства за растителна защита, установени във или върху проби от храни от растителен или животински произход, предназначени за консумация от човека.

42. "Официален контрол върху храните" е контрол, който се осъществява от компетентните органи за спазване на нормативните изисквания при производството и търговията с храни за защита на здравето на хората и информиране на потребителя.

43. "Официална сертификация" е процедура, чрез която компетентният орган или орган, упълномощен да действа като такъв, предоставя писмена, електронна или еквивалентна гаранция за съответствие.

44. "Оценка на риска" е научнообоснован процес, който се състои от четири етапа – определяне на опасността, определяне характеристиките на опасността, оценка на въздействието при излагане на опасност и определяне характеристиките на риска.

45. "Повторно нарушение" е нарушение, извършено в едногодишен срок от влизането в сила на наказателното постановление, с което нарушителят е наказан за нарушение от същия вид.

46. "Подвеждащо наименование" е наименование, което се позовава на явна характеристика на храната, но не отговаря на спецификацията на храната или не отговаря на очакванията на потребителя относно характеристиката на храната.

47. "Програма" е система от процедури и присъщите им документи.

48. "Производител на храни" е всяко физическо или юридическо лице, което произвежда и/или преработва храни или се представя като производител, като поставя върху храната, опаковката ѝ или върху търговската документация, която я съпровожда, своето име, свой производствен или друг отличителен знак.

49. "Производство" е цялостен или частичен процес на добив, преработка, приготвяне, пакетиране, препакетиране, етикетиране и съхраняване на храни.

50. "Проследимост" е проследяването и възможността за проследяване на храни, фуражи, животни, отглеждани за производство на храни, и вещества, предназначени или за които се предполага да бъдат влагани в храни, във всички етапи на тяхното производство, преработка или дистрибуция.

51. "Процедура" е установен начин за изпълнение на дейност или на процес.

52. "Процес" е съвкупност от взаимнозависими или взаимодействащи си дейности, които превръщат ресурсите в резултат.

53. "Пускане на пазара" е притежание с цел продажба, включително предлагането за продажба, или всяка друга форма на прехвърляне, независимо дали срещу заплащане или не, както и самата продажба, дистрибуция и другите форми на прехвърляне на храните.

54. "Риск" е функция от вероятността за възникване на увреждащ здравето ефект и сериозността на този ефект вследствие на опасност.

55. "Система" е съвкупност от взаимносвързани или взаимодействащи си елементи.

56. "Система за управление на безопасността на храните" е системата от програми и процедури, основаващи се на добрата практика за производство и принципите на системата Анализ на опасностите и критични контролни точки (HACCP), чието внедряване създава условия за самостоятелен контрол и осигуряване безопасността на храните, или е система, която съответства на изискванията на Кодекс Алиментариус или на БДС ISO 22 000.

57. "Системни нарушения" са три и повече едни и същи нарушения на нормативните изисквания при производството и търговията с храни, извършени в едногодишен период, за които на лицата са наложени административни наказания с влезли в сила наказателни постановления.

58. "Суровини от животински произход" са суровини, добити от животни, отглеждани от човека със стопанска и нестопанска цел или обитаващи дивата природа.

59. "Трета страна" е държава, която не е членка на Европейските общности.

60. "Търговия" е процес на внос, износ, съхранение, транспорт, продажба и представяне за продажба на храни, предлагане на храни в места за обществено хранене, както и предоставяне на потребителите на безплатни мостри от храни.

61. "Търговец на храни" е всяко физическо или юридическо лице, което се занимава с търговия с храни по смисъла на т. 60.

62. "Уникален код" е комбинация от цифри и латински букви, която служи за идентифициране на ГМО.

63. "Управление на риска" е различен от оценката на риска процес на преценка на алтернативните подходи, извършван в консултация със заинтересуваните страни, отчитайки оценката на риска и други основателни фактори, а при необходимост – на избор на подходящи възможности за предпазване и контрол.

64. "Хигиена на храните" е съвкупността от всички мерки и условия, необходими за контрол на опасностите и за гарантиране пригодността на храната за консумация от човека, отчитайки нейното предназначение.

65. "Храна за лична консумация" е храна, която не е предназначена да бъде пускана на пазара.

66. "Храна за лични нужди" е храна, предназначена за употреба в домакинствата.

67. "Храна, която не е безопасна за консумация от потребителите" е храна, която уврежда или може да увреди здравето на хората или е негодна за консумация, като при определянето ѝ като такава трябва да се вземат предвид:

а) условията на нормалната ѝ употреба от и на всеки етап от производството, преработката и предлагането на храната;

б) информацията, предоставена на потребителите, включително информацията на етике-

та или друга общодостъпна за потребителя информация за предпазване от специфични вредни за здравето ефекти на определена храна или група храни.

68. "Храна, която уврежда или може да увреди здравето на хората" е храна, която е определена като такава въз основа на:

а) влаганите добавки или съставки, извличането на основни компоненти на храната, както и прилаганите методи на технологична обработка;

б) непосредствените, краткосрочните и дългосрочните ефекти на храната върху здравето на потребителите и бъдещите поколения;

в) възможните кумулативни токсични ефекти при консумация на храната;

г) специфичната възприемчивост на определени групи от населението, когато една храна е предназначена за консумация от тези групи.

69. "Храни от животински произход" са храни, добити от животни, със или без хранителни добавки, претърпели или не съответната технологична преработка или обработка.

70. "Хранителна верига" е последователност от етапи и дейности/операции, които се извършват при производството, преработката, дистрибуцията, съхранението и манипулирането на храните и техните съставки от добиването до консумирането им.

71. "Хранителна информация" са данните за съдържание на енергия и хранителни вещества, както и хранителните претенции, които се включват при етикетирането на храните.

72. "Хранителни добавки" са храни, предназначени да допълнят нормалната диета и които представляват концентрирани източници на витамини и минерали или други вещества с хранителен или физиологичен ефект, използвани самостоятелно или в комбинация, които се пускат на пазара в дозирани форми, като капсули, таблетки, хапчета и други подобни, на прах, ампули с течност и други подобни течни или прахообразни форми, предназначени да бъдат приемани в предварително дозирани малки количества.

73. "Храна, произведена от ГМО" е храна, произхождаща напълно или частично от ГМО, но която не съдържа ГМО или не е съставена от ГМО.

74. "Хранителна индустрия" е всяка обществена или частна дейност с цел печалба или не, която включва всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията на храни.

§ 1а. (1) Правилата за биологично производство на храни от растителен произход, вносът на храни от растителен произход, произведени по биологичен начин, и тяхното означаване се определят съгласно Закона за защита на растенията.

(2) Правилата за биологично производство на храни от животински произход, вносът на храни от животински произход, произведени по биологичен начин, и тяхното означаване се определят съгласно Закона за животновъдството.

(3) Спазването на правилата за биологично производство на храни се удостоверява със сертификат, издаден въз основа на извършения контрол.

(4) Разрешение за контрол върху биологичното производство на храни от растителен произход се получава по реда на Закона за защита на растенията.

§ 1б. (1) При изготвянето, оценката, изменението и допълнението на нормативни актове, които уреждат безопасността на храните, се вземат предвид приложимите международни стандарти и наличната научна информация.

(2) При изготвяне на нормативни актове, които регулират безопасността на храните, се вземат предвид резултатите от извършения анализ на риска, освен в случаите, когато анализ на риска е неприложим.

(3) Анализът на риска се извършва на базата на научни доказателства по независим, обективен и прозрачен начин.

(4) Управлението на риска се извършва, като се вземат предвид резултатите от оценката на риска и становищата на научните организации, а при необходимост се прилагат и временни предпазни мерки.

(5) Временни предпазни мерки се предприемат, когато оценката на наличната информация покаже вероятност за увреждащи здравето ефекти, но не съществуват сигурни научни доказателства за тяхното настъпване. Мерките се прилагат до получаване на нова научна ин-

формация за извършване на цялостна оценка на риска.

(6) Предприетите временни предпазни мерки трябва да:

1. са пропорционални на мерките, необходими за защита на живота и здравето на хората;

2. не ограничават търговията, освен когато е необходимо за защита на живота и здравето на хората;

3. са съобразени с техническите и икономическите възможности и други приложими фактори;

4. се преразглеждат периодично в зависимост от вида на установения риск за здравето на хората и научната информация, необходима за извършване на цялостна оценка на риска.

(7) При изготвянето, оценката и изменението и допълнението на нормативните актове, които регулират безопасността на храните, държавните органи провеждат открити и прозрачни обществени консултации, освен в случаите по чл. 37.

§ 1в. Разпоредбите на закона, засягащи производителите и търговците на храни от държави-членки на Европейския съюз, се прилагат и за производителите и търговците на храни от Европейското икономическо пространство.

§ 1г. Министърът на здравеопазването, съответно министърът на земеделието и храните може да определи и лаборатории за анализ на проби храни, които не са акредитирани по реда на чл. 32, ал. 2, при условие че лабораториите:

1. покажат, че са започнали и провеждат необходимите процедури за акредитация по БДС EN ISO/IEC 17025 "Общи изисквания към компетентността на лабораториите за изпитване и калибриране";

2. докажат, че при провеждането на анализи за целите на официалния контрол прилагат схеми за контрол на качеството на лабораторната дейност.

§ 1д. Министърът на земеделието и храните, съответно министърът на икономиката, енергетиката и туризма и министърът на здравеопазването осигуряват в интернет страниците на министерството възможност за ползване от заинтересованите лица на разпоредбите на документите и актовете по чл. 6, ал. 6, т. 7 и ал. 7, чл. 8, ал. 4, т. 2, чл. 17, ал. 4, т. 1 и чл. 23е, ал. 5, т. 2, буква "б" и ал. 9.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Заварените до влизането в сила на този закон производители на храни привеждат производствената си дейност и се регистрират в съответствие с изискванията на закона в срок две години от влизането му в сила, а по чл. 18 – при въвеждане на системата.

§ 3. Заварените към влизането в сила на този закон търговци на храни привеждат дейността си в съответствие с изискванията на закона в срок една година от влизането му в сила, а по чл. 18 – при въвеждане на системата.

§ 4. Наредбите по прилагането на този закон се издават в шестмесечен срок от влизането му в сила.

§ 5. Изпълнението на закона се възлага на министъра на здравеопазването и на министъра на земеделието и храните, които дават указания по прилагането му.

Законът е приет от XXXVIII Народно събрание на 30 септември 1999 г. и е подпечатан с официалния печат на Народното събрание.

НАРЕДБА [1] 5
от 25 май 2006 г. за хигиената на храните

Издадена от министъра на здравеопазването
и министъра на земеделието и горите,
обн., ДВ, бр. 55 от 7 юли 2006 г., в сила от 1 септември 2006 г.

Глава първа
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) С тази наредба се определят хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, към първичното производство на храни, към обектите за производство и търговия с храни и към условията за производство и търговия с храни.

(2) Наредбата се прилага на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, включително първичното производство на храни, освен ако не са определени специални изисквания към хигиената на храните в друг нормативен акт.

Чл. 2. Наредбата не се прилага при:

1. първичното производство на храни за лични нужди;
2. приготвянето, обработката или съхранението в домакинствата на храни за лична консумация;
3. непосредственото доставяне на малки количества първични продукти от производителя на крайния потребител или на обекти за търговия на дребно, които са разположени на територията на същата община и извършват непосредствена доставка за крайни потребители;
4. обработването на суров материал за производство на желатин или колаген в събирателни центрове и цехове за щавене на кожи.

Чл. 3. (1) Лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности, посочени в приложение [1] 1, са длъжни да спазват основните хигиенни изисквания, посочени в глава втора.

(2) Лицата, които осъществяват производство и търговия с храни, извън дейностите по ал. 1, са длъжни да спазват основните хигиенни изисквания по глава трета.

(3) Лицата по ал. 1 и 2 са длъжни да спазват и изискванията, посочени в наредбите по чл. 59, ал. 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Глава втора
ПЪРВИЧНО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И СВЪРЗАНИ С НЕГО ДЕЙНОСТИ

Раздел I
Изисквания към лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности

Чл. 4. (1) Лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности, определени в приложение [1] 1, предприемат мерки, гарантиращи защита на първичните продукти от замърсяване.

(2) При изпълнение на изискванията по ал. 1 се взимат под внимание всички процеси, които впоследствие ще претърпят първичните продукти.

(3) В допълнение към изискването по ал. 1 лицата, които осъществяват първично производство на храни, осигуряват съответствие с нормативните изисквания за контрол на опасностите при първичното производство и свързаните с него дейности, включително:

1. мерки за контрол на замърсяването, произтичащо от въздуха, почвата, водата, фуража, торовете, ветеринарномедицинските продукти, продуктите за растителна защита и биоци-

дите, както и от съхраняването, боравенето със и изхвърлянето на отпадъци;
2. мерки, свързани със защита на растенията и здравето на животните, които косвено влияят на здравето на човека, включително програмите за наблюдение и контрол на зоонозите и патогенните агенти.

Раздел II
Изисквания към първичното производство
на храни и свързаните с него дейности

Чл. 5. При първичното производство на храни лицата, които отглеждат животни, извършват лов и риболов или произвеждат първични продукти от животински произход и/или осъществяват свързани с това дейности, посочени в приложение [1] 1, са длъжни да:
1. поддържат чисти всички помещения и съоръжения, използвани при първичното производство и свързаните с него дейности, включително помещенията за съхранение и обработка на фуражи, и при необходимост след почистване да ги дезинфекцират;
2. поддържат чисти и при необходимост след почистване дезинфекцират технологичното оборудване, съдовете, клетките за животни, транспортните средства и плавателните съдове;
3. осигуряват, доколкото е възможно, чистота на животните, предназначени за клане, и където е подходящо – на продуктивните животни;
4. използват питейна вода или чиста вода при необходимост да се предотврати замърсяването на първичните продукти;
5. допускат за работа при първичното производство на храни и свързаните с него дейности само здрави лица, преминали обучение за спазване изискванията за поддържане на личната хигиена и недопускане на рискове за здравето на хората, произтичащи от храните;
6. не допускат, доколкото е възможно, замърсяване на първичните продукти от животни и вредители;
7. съхраняват и боравят с отпадъците и химичните вещества по начин, който не допуска замърсяване на първичните продукти;
8. предприемат предпазни мерки за предотвратяване появата и разпространението на заразни болести по животните, които могат да се предадат чрез храната на хората, включително при закупуване на нови животни, както и информират органите на Националната ветеринарномедицинска служба за наличие на съмнителни огнища на такива заболявания;
9. вземат под внимание резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на проби от животни или на други взети проби, които имат значение за опазване на здравето на хората;
10. използват фуражните добавки и ветеринарномедицинските продукти в съответствие с изискванията, определени в Закона за фуражите и Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Чл. 6. При първичното производство на храни лицата, които отглеждат и прибират първични продукти от растителен произход и/или осъществяват свързани с това дейности, посочени в приложение [1] 1, са длъжни да спазват изискванията, посочени по чл. 5, т. 4, 5, 6 и 7, както и следните изисквания:
1. поддържат чисти и при необходимост след почистване дезинфекцират по подходящ начин сградите, оборудването, контейнерите, транспортните опаковки, транспортните средства и плавателните съдове;
2. осигуряват, където е необходимо, хигиена при производството, транспорта и съхранението, както и чистота на първичните продукти от растителен произход;
3. вземат под внимание резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на

проби от растителни продукти или на други проби, които имат значение за опазване на здравето на хората;

4. използват препаратите за растителна защита и биоцидите в съответствие с изискванията, определени в Закона за защита на растенията и Закона за защита от вредното въздействие на химичните вещества и препарати.

Чл. 7. Лицата по чл. 5 и 6:

1. предприемат мерки за отстраняване на несъответствията, установени при извършване на официалния контрол;
2. водят документация за прилаганите мерки за контрол на опасностите, свързани с първичното производство на храни и свързаните с него дейности; документацията се съхранява за период най-малко една година след продажбата на храните и се представя на контролните органи или на лицата, които са получатели на храните, при поискване.

Чл. 8. Лицата, които отглеждат животни и/или осъществяват първично производство на храни от животински произход, водят документация за:

1. вида и произхода на фуража, използван за отглеждане на животните;
2. начина на лечение на животните и вида на приложените ветеринарномедицински или други продукти – дата на прилагане и карентните им срокове;
3. появата на заболявания, които могат да окажат влияние върху безопасността на суровините от животински произход;
4. резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на проби, взети от животни, или на други проби, взети за определяне на диагнози, които имат значение за здравето на хората;
5. всички доклади за извършени предходни проверки на животните или първичните продукти от животински произход.

Чл. 9. Лицата, които отглеждат и прибират първични продукти от растителен произход, водят документация за:

1. използваните биоциди и продукти за растителна защита;
2. появата на заболявания и/или вредители, които могат да окажат влияние върху безопасността на суровините от растителен произход;
3. получените резултати от извършени анализи и изследвания на проби от растения или други взети проби, които имат значение за здравето на хората.

Чл. 10. При водене на документацията по чл. 7, т. 2, чл. 8 и чл. 9 лицата, които осъществяват първично производство на храни, могат да бъдат подпомагани от други лица, като ветеринарни лекари, агрономи и други.

Глава трета
ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ

Раздел I
Общи изисквания към обектите за производство и търговия с храни

Чл. 11. (1) Обектите за производство и търговия с храни се изграждат при спазване на изискванията, определени в Закона за устройство на територията.

(2) В лечебни и здравни заведения, общежития, жилищни сгради и прилежащи към тях помещения не се допуска изграждането на обекти за търговия с храни, които в резултат от дейността си създават шумови нива над хигиенните норми съгласно изискванията на Хигиенни норми 0-64 за пределно допустимите нива на шума в жилищни и обществени сгради и жилищни райони (обн., ДВ, бр. 87 от 1972 г.; изм., бр. 16 от 1975 г.).

Чл. 12. Обектите за производство и търговия с храни и прилежащите им терени се под-

държат чисти и в добро състояние.

Чл. 13. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обектите се изпълняват по начин, който осигурява:

1. съответно поддържане, почистване и/или дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум на замърсяване от въздуха;
2. съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;
3. предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пари или поява на нежелани плесени по повърхностите;
4. условия за прилагане на добрите производствени и хигиенни практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите;
5. при необходимост, условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при обработка и съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите и когато е необходимо – тяхното записване.

Чл. 14. Обектите за производство и търговия с храни се осигуряват с достатъчен брой тоалетни с вода, свързани с ефективна канализационна система. Вратите на тоалетните не трябва да се отварят непосредствено в помещенията, в които се обработват храните.

Чл. 15. (1) В помещенията, на достъпни и подходящи места, се монтира достатъчен брой мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода, миещи и подсушаващи средства, а при необходимост – и средства за дезинфекция на ръцете.

(2) При необходимост съоръженията за измиване на храните се отделят от съоръженията за измиване на ръцете по ал. 1.

Чл. 16. (1) Обектите за производство и търговия с храни, включително и в санитарните помещения, се осигуряват с подходящи съоръжения за вентилация по естествен или механичен път. Вентилационните системи се конструират по начин, който позволява лесен достъп за почистване и замяна на филтри и други части.

(2) Механичната общообменна вентилация се изгражда по начин, който не допуска постъпване на замърсен въздух в помещенията.

Чл. 17. Помещенията за производство и съхранение на храни се осигуряват с достатъчно естествено и/или изкуствено осветление.

Чл. 18. (1) В обектите се осигурява ефективна канализационна система за предотвратяване на риска от замърсяване на храните.

(2) Когато системата по ал. 1 е напълно или частично открита, тя се проектира по начин, който предотвратява изтичане на отпадните води в посока от мръсен участък през или към чист участък на помещенията и по-специално в местата, където се обработват бързо развалящи се храни.

Чл. 19. При необходимост се осигуряват подходящи условия за преобличане на персонала.

Чл. 20. Не се допуска препаратите за почистване и дезинфекция да се съхраняват в местата, където се извършват дейности, свързани с храните.

Раздел II
Специфични изисквания към помещенията, където се приготвят, обработват или преработват храни

Чл. 21. (1) Проектът, технологичният план и местоположението на помещенията, където се приготвят, обработват или преработват храни, се изпълняват по начин, който позволява прилагане на добрите хигиенни практики, включително и защита на храните от замърсяване между и по време на операциите.

(2) Помещенията по ал. 1 отговарят най-малко на следните изисквания:

1. подовите настилки:

а) се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост – дезинфекция; за целта се използват непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

б) имат подходящ наклон към канализационните шахти или подовите сифони, който позволява ефективно оттичане на отпадните води, където е приложимо;

2. стените се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост – дезинфекция; за целта се използват непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали и се осигурява гладка повърхност до височина, подходяща за извършваните операции, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

3. таваните (или вътрешната повърхност на покрива, когато липсват тавани) и прикрепените към тях висящи конструкции и инсталации се конструират и изпълняват по начин, който не допуска натрупване на замърсяване, кондензация на пари, поява на нежелани плесени или падане на частици;

4. прозорците и другите отвори се изграждат по начин, който не създава условия за събиране на прах и отпадъци; прозорците, които могат да се отварят, при необходимост са снабдени с мрежи за защита от насекоми, които се свалят лесно за почистване; когато отварянето на прозорците може да доведе до замърсяване на храните, те са постоянно затворени по време на производствения процес;

5. вратите им са лесни за почистване и при необходимост – за дезинфекция; за целта се използват материали, които осигуряват гладка и неабсорбираща повърхност, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

6. повърхностите, включително и повърхностите на технологичното оборудване, в местата, където се работи с храни, и по-специално тези, които влизат в контакт с храните, се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост – дезинфекция; за целта те се изграждат с гладка повърхност, покритие от некорозивни и неабсорбиращи материали, позволяващи влажно почистване, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните.

Чл. 22. Когато нуждите на технологичния процес налагат, в обектите за производство и търговия с храни се осигуряват:

1. достатъчно съоръжения за почистване, дезинфекция и съхранение на работните инвентар и оборудване; съоръженията се изработват от некорозивни материали, имат конструкция, позволяваща лесно почистване, и се захранват с достатъчно количество топла и студена вода;

2. условия за измиване на храните; всяка мивка или съоръжение за измиване на храни се захранва с достатъчно количество топла и/или студена питейна вода съгласно изискванията за водоснабдяване на обектите и се поддържа чисто, а при необходимост – се дезинфекцира.

Чл. 23. Разпоредбите по раздел I и по този раздел не се прилагат към залите за хранене и обектите, посочени в раздел III.

Раздел III
Изисквания към подвижни и временни обекти
и автомати за продажба на храни

Чл. 24. (1) Подвижните и временните обекти и автоматите за продажба на храни се разполагат, проектират и изграждат по начин, който осигурява максимално предпазване на храните

от замърсяване и ограничаване на достъпа на животни и вредители.

(2) Обектите и автоматите по ал. 1 се поддържат чисти и в добро състояние.

Чл. 25. При необходимост обектите по чл. 24, ал. 1 се осигуряват със:

1. достатъчен брой съоръжения за поддържане на личната хигиена, включително за измиване и изсушаване на ръцете, организиране на санитарната дейност, смяна на облеклото;
2. гладки контактни повърхности, поддържани чисти и в добро състояние, изработени от нетоксични, некорозивни материали, лесни за измиване и където е необходимо – за дезинфекция, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;
3. условия за измиване и при необходимост – за дезинфекция на работните инвентар и оборудване;
4. хигиенни условия за почистване на храните, когато това е част от технологичния процес, извършван в обекта;
5. достатъчно количество топла и/или студена питейна вода;
6. достатъчно съоръжения и/или условия за хигиенно съхранение и изнасяне на негодни за консумация продукти и отпадъци, в твърдо или течно състояние;
7. достатъчно съоръжения и/или оборудване за поддържане и наблюдаване на подходящи за храните температурни условия;
8. условия за предлагане на храните по начин, който максимално ги предпазва от замърсяване.

Раздел IV

Изисквания при транспорт на храни

Чл. 26. (1) Превозните средства и/или използваните съдове и контейнери за транспорт на храни се поддържат чисти, в добро състояние и предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.

(2) Съдовете, отделенията на превозни средства и/ или контейнерите не се разрешава да се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.

Чл. 27. (1) Когато по едно и също време превозните средства, съдовете и/или контейнерите се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост се осигуряват условия за ефективното им разделяне.

(2) Когато в различно време превозните средства, съдовете и/или контейнерите се използват за транспорт на други стоки освен храни или за транспорт на различни видове храни, между товаренията на използваните средства се извършва ефективно почистване за недопускане на риск от замърсяване на храните.

Чл. 28. Храни в насипно състояние, във вид на течности, гранули или прахообразна форма се транспортират в съдове, контейнери, танкери или цистерни, специално предназначени за транспорт на храни. Тези съдове, контейнери, танкери или цистерни се обозначават с ясен, четлив и неизтриваем надпис и на български език, че са предназначени за транспорт на храни или носят обозначителен надпис: "само за храни".

Чл. 29. Храните се поставят в превозните средства, съдовете или контейнерите по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

Чл. 30. При необходимост превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните.

Чл. 31. Не се допуска транспортиране на минерална вода с цел използването ѝ за производство на бутилирана минерална вода.

Чл. 32. (1) Транспортът по море в насипно състояние на течни растителни масла и мазнини за хранителни цели, предназначени за преработка, се извършва в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само когато:

1. контейнерите или танкерите са изработени от неръждаема стомана или имат покритие от епоксидна смола или неин технически еквивалент и последният товар, превозван в тях, е бил продукт, посочен в списъка на приложение [1] 2;
2. контейнерите или танкерите са изработени от материали, различни от тези по т. 1, и последните три товара, превозвани в тях, са били продукти, посочени в списъка на приложение [1] 2.

(2) Транспортът по море в насипно състояние на продуктите по ал. 1, предназначени за консумация, без да преминават допълнителна обработка, се извършва в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само когато:

1. контейнерите или танкерите са изработени от неръждаема стомана или имат покритие от епоксидна смола;
2. последните три товара, превозвани в контейнерите или танкерите, са били храни.

Чл. 33. (1) Капитанът на плавателния съд, с който се превозват растителните масла и мазнините по чл. 32, съхранява пълна документация за превозваните в контейнерите или танкерите последни три товара и за ефективността на извършеното им почистване в периодите между отделните товарения.

(2) Когато товарът е бил пренатоварван на различни плавателни съдове, към документацията по ал. 1 капитанът на приемащия плавателен съд съхранява пълна документация за спазването на изискванията по чл. 32 при превоза на растителните масла и мазнините с предходните плавателни съдове.

(3) При поискване капитанът на плавателния съд е длъжен да предостави на органите на държавния контрол върху храните документацията по ал. 1 и 2.

Чл. 34. Транспортът по море в насипно състояние на нерафинирана захар, която не е предназначена за непосредствена консумация или за влагане в производство на храни, се извършва в съдове, контейнери или танкери, които не са предназначени за транспорт на храни, при условие че:

1. контейнерите или танкерите преди товаренето на нерафинираната захар са почистени след разтоварването на последно превозвания товар и е извършена проверка за ефективността на почистването;
2. последно превозваният в контейнерите и танкерите товар не е бил течност.

Чл. 35. (1) Лицата, отговорни за транспорта по море на нерафинираната захар, съхраняват пълна документация за:

1. превозвания в съдовете, контейнерите или танкерите последен товар;
2. метода на почистване, приложен преди товаренето на нерафинираната захар, и за извършената проверка на неговата ефективност.

(2) Товарът нерафинирана захар се придружава от документацията по ал. 1 по време на всички етапи на транспортиране до крайното предприятие, където тя ще бъде рафинирана, като копие от тази документация се съхранява и в рафинерията. Документацията е ясно и трайно обозначена на български език чрез следния надпис: "Преди непосредствена консумация от хора или влагане в производството на храни този продукт да се подложи на рафиниране!".

(3) Лицата, отговорни за транспорта по море и за рафинирането на нерафинираната захар, предоставят документацията по ал. 1 и 2 на органите на държавния контрол върху храните при поискване.

Чл. 36. (1) Нерафинираната захар, транспортирана по море в съдове, контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, се подлага на процес на цялостно и ефективно рафиниране преди консумация от хора или влагане в производството на храни.

(2) Лицата, отговорни за транспорта по море и за рафинирането на нерафинираната захар, определят като критичен за безопасността и качеството на рафинираната захар процеса на

почистване на съдовете, контейнерите или танкерите преди товаренето на нерафинираната захар, при което се отчитат видът и свойствата на превозвания преди това товар.

Раздел V
Изисквания към оборудването

Чл. 37. (1) Предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните:
1. се поддържат чисти и при необходимост – дезинфекцирани; почистването и дезинфекцията се извършват с периодичност, която не допуска риск от замърсяване на храните;
2. са с конструкции, изработени от материали и поддържани в добро състояние, така че да се намали до минимум рискът от замърсяване на храните;
3. са с конструкция и изработени от материали, които позволяват ефективното им почистване, измиване и при необходимост – дезинфекциране;
4. са инсталирани/монтирани по начин, който осигурява ефективното им почистване и на местата около тях.

(2) Изискването по ал. 1, т. 3 не се отнася за съдовете и опаковките, предназначени за еднократна употреба.

Чл. 38. Върху измитите и/или дезинфекцираните повърхности на предметите, приборите и оборудването не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и/или дезинфекционни средства.

Чл. 39. Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването отговарят на следните микробиологични показатели:
1. общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробните микроорганизми:
а) за повърхностите на технологичното оборудване – не повече от 100 КОЕ/см2;
б) за трапезна посуда – не повече от 300 КОЕ/см2 за цялата повърхност;
2. колиформи – не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда;
3. патогенни микроорганизми – не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

Чл. 40. Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба, се измиват и при необходимост преди всяка употреба се дезинфекцират.

Чл. 41. При необходимост оборудването се снабдява с измервателни уреди за контрол на поддържаните параметри, което гарантира изпълнението на изискванията по наредбата.

Чл. 42. Използването на химични вещества с цел предпазване на оборудването и контейнерите от корозия се извършва в съответствие с добрите практики.

Чл. 43. При нормални експлоатационни условия технологичното оборудване в обекта не трябва да създава шумови нива на работните места, които превишават нормите съгласно БДС 14478 "Шум. Допустими нива на работните места" и в съседните жилищни помещения над хигиенните норми съгласно "Хигиенни норми ¹ 0-64" за пределно допустимите нива на шума в жилищни и обществени сгради и жилищни райони.

Раздел VI
Отпадъци

Чл. 44. (1) Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се отстраняват възможно най-бързо от помещенията, в които има храни, за да се избегне тяхното натрупване и възможността за замърсяване на храните.

(2) Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се съхраняват в контейнери/съдове с плътно затварящи се капаци, освен ако използването на други контейнери/съдове или системи за отстраняване на отпадъците не

оказват неблагоприятно влияние върху безопасността на храните.

(3) Контейнерите и съдовете по ал. 2 се поддържат в добро състояние и се изработват от материали и с конструкция, които позволяват лесно и ефикасно почистване и при необходимост – дезинфекция.

Чл. 45. (1) В обектите се осигуряват подходящи помещения и условия за съхранение и при необходимост – за унищожаване на хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора.

(2) Помещенията за отпадъците по ал. 1 се проектират и организират по начин, който осигурява поддържането им в чист вид, без присъствие на животни и вредители.

Чл. 46. Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се отстраняват съгласно изискванията, определени в Закона за ветеринарномедицинската дейност, Закона за управление на отпадъците и другите подзаконови нормативни актове в областта на отпадъците, по начин, който:

1. не замърсява околната среда;
2. не представлява непосредствен или косвен източник на зараза и/или замърсяване.

Раздел VII
Водоснабдяване

Чл. 47. (1) На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, включително първично производство на храни, се осигурява достатъчно количество питейна вода с цел недопускане замърсяване на храните.

(2) Чиста вода може да се използва при:

1. производството и преработката на цели рибни продукти;
2. външното измиване на живи двучерупчести молюски, животни от семейство бодлокожи, ципести и мекотели.

(3) Чиста морска вода може да се използва при производство и преработка на живи двучерупчести молюски, животни от семейство бодлокожи, ципести и мекотели.

(4) В случаите по ал. 2 и 3 се осигуряват необходимите съоръжения за подаване на водата.

Чл. 48. (1) В случай на липса на водоснабдяване в обекта се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода.

(2) Не се разрешава повторно използване на употребена резервна вода.

Чл. 49. Непитейната вода, която се използва за технически цели, се включва в отделен водопровод, съответно обозначен за разграничаване. Не се допуска непитейна вода да влиза в контакт с питейната вода или да има възможност за обратното ѝ смукване във водопровода за питейна вода.

Чл. 50. Рециклираната вода, използвана при преработка на храни или като тяхна съставка, отговаря на изискванията за качество на питейна вода, освен ако качеството на използваната рециклирана вода не оказва негативно влияние на безопасността на храната в нейния готов вид. Тя не трябва да представлява риск за замърсяване на храните.

Чл. 51. (1) Ледът, който влиза в контакт с храните или може да замърси храните, се произвежда от питейна вода, а когато се използва за охлаждане на необработени рибни продукти – от чиста вода.

(2) Ледът по ал. 1 се произвежда, съхранява и употребява по начин, който не допуска замърсяването му.

Чл. 52. Парата, използвана за директен контакт с храни, не трябва да съдържа вещества, които представляват опасност за здравето на човека или могат да замърсят храните.

Чл. 53. При термичната обработка на храни в херметически затворени съдове за охлаждане на съдовете след термичната обработка се използва вода, която не е източник за замърся-

ване на храните.

Раздел VIII

Изисквания към личната хигиена на персонала

Чл. 54. (1) Лицата, които работят с храни или при изпълнение на служебните си задължения влизат в контакт с храни, или боравят с технологичното оборудване, подлежат на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба ¹ 53 за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; посл. изм., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Лицата по ал. 1 са длъжни:

1. да съхраняват в обекта личните си здравни книжки по чл. 9 на Наредба ¹ 53 с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представят за проверка при поискване от контролните органи;
2. да поддържат високо ниво на личната си хигиена;
3. да носят подходящо и чисто работно облекло, средства за прибиране на косите, а където е необходимо – и предпазно облекло и ръкавици.

Чл. 55. (1) На лице, което е заболяло или е носител на причинител на заболяване, пренасяно чрез храните или с инфектирани рани, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата, или е с признаци за стомашно-чревни разстройства, не се разрешава по какъвто и да е повод да работи с храни или да влиза в места, където се работи с храни, ако представлява риск за непосредствено или косвено замърсяване на храните.

(2) Лицата, които работят с храни и има вероятност да влязат в контакт с храните, са длъжни незабавно да уведомят прекия си ръководител за появата на обстоятелствата по ал. 1 и ако е възможно – за причините, довели до тях.

Чл. 56. (1) В помещенията, където се съхраняват, преработват и предлагат храните, не се допускат действия – хранене, пушене, съхранение на лични вещи и др., които биха довели до замърсяването им.

(2) В обектите се определят помещения или места за извършване на действията по ал. 1, без при това да се създава риск от замърсяване на храните.

Раздел IX

Хигиенни изисквания към храните

Чл. 57. (1) В обектите за производство и търговия с храни се приемат само храни, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление ¹ 136 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) Производителите и търговците на храни нямат право да приемат:

1. храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на минимална трайност;
2. суровини за храни или съставки, освен живи животни, както и всякакъв друг вид вещества, използвани при преработката на храните, ако има данни или съществува основателна причина за съмнение, че са замърсени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични, разпадни и други чужди вещества до такава степен, че дори и след прилагане на хигиенни процедури за нормално сортиране и/или подготовка или преработка крайният продукт би бил негоден за човешка консумация.

Чл. 58. На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни се осигуряват условия за:

1. съхранение на наличните суровини, хранителни съставки и храни по начин, който не допуска развалата им;
2. защита срещу замърсяването на храните, което може да ги направи негодни за човешка консумация или вредни за здравето на потребителя.

Чл. 59. (1) Производителите и търговците на храни въвеждат и прилагат процедури за:

1. контрол и борба с вредителите;
2. недопускане на достъпа, присъствието или отглеждането на домашни и други животни в помещенията, в които се съхраняват или се работи с храни.

(2) По изключение и с разрешение на органите на официалния контрол се допуска присъствие на животни в определени места в обектите. В тези случаи се осигуряват условия, които гарантират, че достъпът на животните в обекта няма да доведе до замърсяване на храните.

Чл. 60. (1) Суровините, хранителните съставки, междинните и крайните продукти, които представляват благоприятна среда за размножаване на патогенни микроорганизми или за образуване на техни токсини, се съхраняват при температурни условия, които не допускат появата на риск за здравето на човека.

(2) Хладилната верига за съхранение на храни по ал. 1 не се прекъсва на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията им.

(3) Храните по ал. 1 могат да бъдат извън условията на хладилната верига за ограничени периоди от време, необходими за извършване на определени операции, свързани с обработката, транспорта, преработката, съхранението, предлагането и сервирането на храните, при условие че това не води до риск за здравето на човека.

Чл. 61. Производството, обработката и пакетирането на преработени храни се извършват в подходящи помещения с капацитетни възможности за разделно съхранение на суровините и на преработените храни и достатъчен брой помещения и/или съоръжения за разделното им хладилно съхранение.

Чл. 62. Когато храните се съхраняват или предлагат изстудени, те се охлаждат възможно най-бързо след етапа на топлинна преработка или след крайния етап на приготвяне, когато не се прилага топлинна обработка, до температура, която не води до риск за здравето на хората.

Чл. 63. (1) Храните се размразяват по начин, който свежда до минимум възможността за развитие на патогенни микроорганизми или образуване на техни токсини в храните.

(2) По време на размразяването храните се поставят при температури, които няма да доведат до риск за здравето на хората.

(3) Когато течностите, отделени при размразяването, могат да доведат до риск за здравето на човека, се осигуряват условия за тяхното отвеждане/дрениране.

(4) След размразяване храните се обработват по начин, който свежда до минимум възможността за развитие на патогенни микроорганизми или за образуване на техни токсини.

Чл. 64. Опасните и/или непредназначените за консумация от хора вещества, включително и фуражите, се съхраняват надлежно етикетирани в отделни, заключващи се помещения или шкафове.

Раздел X
Изисквания към обвиването и пакетирането на храните

Чл. 65. За обвиване или пакетиране на храни се използват материали, които не водят до замърсяване на храните.

Чл. 66. Материалите за обвиване и пакетиране на храни се съхраняват отделно от храните при условия, които не позволяват замърсяването им.

Чл. 67. (1) Дейностите, свързани с обвиване и пакетиране на храните, се извършват по начин, който не води до замърсяване на храните. Където е необходимо и особено при използване на метални кутии или стъклени опаковки, се изисква гарантиране целостта на конструкцията и чистота на опаковките.

(2) При бутилиране на натурални минерални води бутилките се подават автоматизирано или полуавтоматизирано, а пълненето и затварянето им се извършва само автоматизирано.

(3) Затварянето на бутилките и другите видове опаковки се извършва по начин, който оси-

гурява надеждно съхранение на храните и невъзможност за подмяна на съдържанието.

Чл. 68. Материалите за обвиване и пакетиране на храни, използвани за многократна употреба, трябва да бъдат лесни за почистване и при необходимост – за дезинфекция.

Раздел XI
Термична преработка на храните

Чл. 69. Храните, предлагани на пазара в херметически затворени опаковки, отговарят на следните изисквания:

1. всеки термичен процес, използван за обработка на непреработен продукт или за последваща обработка на преработен продукт, осигурява:

а) достигане на определена температура за определен период от време във всяка част от продукта;

б) предпазване на продукта от замърсяване по време на обработката му;

2. за осигуряване изпълнението на изискванията по т. 1 производителите извършват регулярно проверка и измерване на основните параметри на процеса и по-специално на температурата, налягането, херметичността и микробиологичните показатели, включително и чрез използване на автоматични уреди;
3. използваният термичен процес съответства на международно признати стандарти, като пастьоризация, стерилизация или високотемпературна преработка (UHT).

Раздел XII
Отговорности на производителите и търговците на храни

Чл. 70. (1) Производителите и търговците на храни въвеждат, прилагат и поддържат система от процедури и програми за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (система HACCP), а когато цялостното внедряване на системата е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата HACCP.

(2) Системата за анализ на опасностите и критични контролни точки се основава на следните принципи:

1. определяне на всички опасности, които трябва да бъдат предотвратени, елиминирани или сведени до приемливи нива;
2. определяне на критичните контролни точки в етапите от технологичния процес, в които контролът е от съществено значение за предотвратяване или елиминиране на опасност или свеждането ѝ до приемливо ниво;
3. определяне на критични граници в критичните контролни точки, които разделят допустимостта от недопустимостта за предотвратяване, елиминиране или свеждане до приемливи нива на опасностите;
4. въвеждане и прилагане на ефективни процедури за мониторинг/ наблюдение в контролните критични точки;
5. определяне на корективни действия, когато вследствие на мониторинга се установи, че дадена критична контролна точка не се контролира;
6. прилагане на постоянно изпълнявани процедури за проверка на ефикасността на мерките по т. 1 – 5;
7. водене и поддържане на документи и записи, съизмерими с осъществяваната в обектите дейност и капацитет; посредством документите и записите се демонстрира ефективното прилагане на мерките по т. 1 – 6.

(3) Прегледът и актуализирането на системата HACCP се извършва съгласно изискванията по чл. 18, ал. 2 от Закона за храните.

(4) За изпълнение на изискванията по ал. 1 производителите и търговците могат да използват ръководства за прилагане на добри практики и за внедряване на системата НАССР, разработени съгласно изискванията по чл. 17, ал. 3 от Закона за храните.

Чл. 71. Изискването за въвеждане, прилагане и поддържане на системата НАССР не се отнася към лицата, които осъществяват първично производство и свързаните с него дейности, посочени в приложение [1] 1.

Чл. 72. (1) Производителите и търговците на храни осигуряват:

1. контрол и инструктиране и/или обучение на персонала, който работи с храни, по проблемите, свързани с хигиената на храните в съответствие с извършваните дейности;
2. съответно обучение на лицата, които са отговорни за въвеждане и прилагане на правилата на добрите производствени практики и системата НАССР съответно по чл. 17 и по чл. 18 от Закона за храните.

(2) При необходимост производителите и търговците на храни предприемат следните специфични хигиенни мерки за осигуряване:

1. съответствие с микробиологичните критерии, определени с наредбата по чл. 5, ал. 1 от Закона за храните, с която се въвеждат правилата, определени в Регламент на Европейската комисия 2073/2005;
2. процедури, необходими за постигане на планираните резултати, определени за постигане на изискванията на наредбата;
3. спазване на изискванията за извършване на температурен контрол върху храните;
4. поддържане на хладилната верига;
5. вземане на проби от храни за лабораторни анализи.

Чл. 73. (1) Производителите и търговците на храни са длъжни да:

1. предоставят на компетентните органи доказателство за постигнато съответствие с изискванията по чл. 70 по начин, изискван от компетентния орган, вземайки под внимание вида и капацитета на обекта;
2. гарантират, че всички документи, описващи процедурите, разработени съгласно изискванията по чл. 70, редовно се актуализират;
3. съхраняват всички документи и записи, свързани с прилагането на системата по чл. 70, за период от време не по-малък от срока на минимална трайност на храната;
4. съдействат на компетентните органи при извършване на официалния контрол върху храните.

(2) Производителите на храни освен информацията по ал. 1 осигуряват и технологичната документация за произвежданите храни, която включва:

1. определение на произвежданата храна, което включва данни за наименованието, търговската марка, състава на готовата храна и предназначението ѝ;
2. класификация на храните, когато технологичната документация се отнася за храни, които се произвеждат от едни и същи суровини и не се различават съществено по показателите по т. 4;
3. технически изисквания, които определят влаганите суровини, добавки, подправки, опаковъчни и спомагателни материали, необходими за производството и опаковането на храната;
4. здравно-хигиенни и качествени показатели и норми – органолептични, физико-химични, токсикологични, микробиологични и микологични, на които трябва да отговаря готовата храна;
5. методи за вземане на проби от храната и методи за лабораторен анализ за определяне на показателите по т. 4;
6. описание на технологичния процес с последователно представяне на производствените етапи и процеси, факторите и условията за тяхното извършване;
7. начин на опаковане, етикетиране и маркировка на готовата храна;
8. съхранение и транспорт на храната с определяне на срока на трайност и специфични ус-

ловия за съхранение и транспорт;

9. описание и ред за осъществяване на производствения контрол:

а) входящ контрол на постъпващите в обекта суровини, опаковъчни и спомагателни материали;

б) технологичен контрол на производствените етапи и процеси, които имат критично значение за осигуряване безопасността на произвежданата храна;

в) изходящ контрол на готовата храна за съответствието ѝ с показателите по т. 4;

10. документация, която трябва да придружава всяка произведена партида храна при предлагане на пазара.

(3) Всеки производител води регистър на технологичните документации за произвежданите от него храни по образец съгласно приложение [1] 3.

Чл. 74. Ръководителят на обекта е задължен незабавно да отстрани от работа лицата по чл. 55, ал. 1.

Чл. 75. Производителите и търговците на храни осигуряват работното облекло на персонала и условията за съхраняването и почистването му.

Чл. 76. Производителите и търговците на храни осигуряват провеждането на контрол за изпълнението на изискванията по чл. 54 – 56.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Първично производство" е производството и отглеждането на първични продукти, включително събирането на реколта, доенето и отглеждането на животни в животновъдни ферми преди клане. Първичното производство на храни включва и лова, риболова и събирането на продукти от дивата природа.

2. "Първични продукти" са продукти на първичното производство на храни, което включва земеделие, животновъдство, лов и риболов.

3. "Замърсяване" е наличие или внасяне на опасност, свързана с храната.

4. "Питейна вода" е вода, която отговаря на минимум изисквания, определени в Наредба [1] 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.), с която се въвеждат изискванията на Директива 98/83/ЕС.

5. "Чиста морска вода" е естествена, изкуствена или пречистена морска вода или вода с леко солен вкус, която не съдържа микроорганизми, вредни вещества или токсичен морски планктон в количества, които пряко или косвено оказват влияние върху хигиенното състояние на храните.

6. "Чиста вода" е чиста морска вода и прясна вода с подобно качество.

7. "Обвиване" са операции, свързани с поставяне на храна в опаковка или съд в състояние на директен контакт със самата опаковка или съд.

8. "Пакетиране" е операция, свързана с поставяне на една или повече обвити храни във втори контейнер и самият контейнер сам по себе си.

9. "Херметически затворен контейнер" е съд, който е конструиран с цел да осигури защита срещу наличие на опасности, свързани с храната, и предназначен да предпази съдържанието му от замърсяване.

10. "Преработка" е всяка дейност, която води до значителна промяна на първичния продукт, включително термична обработка, опушване, консервиране, мариноване, зреене, сушене, екстракция, пресоване или комбинация от тези процеси.

11. "Непреработени продукти" са храни, които не са преминали процес на преработка и

които включват продукти, които са били разделени, разчленени, нарязани, обезкостени, накълцани, одрани, смлени, разфасовани, почистени, нарязани, обелени, обрязани, изчистени от люспи, охладени, замразени, дълбоко замразени или размразени.

12. "Преработени продукти" са храни, получени в резултат от преработката на непреработени продукти. Тези продукти могат да съдържат съставки, които са необходими за тяхното производство или им придават специфични характеристики.

13. "Временен и/или подвижен обект за търговия с храни" са павилиони, пазарни щандове, колички, транспортни средства и автомати за продажба на храни и други подобни, които са премествaеми или подвижни, разкрити за ограничен период от време на определен терен.

14. "Бързо развалящa се храна" е суровина, хранителна съставка, междинен продукт или готова за консумация храна, която, ако не се съхранява правилно, при специфични условия, може да предизвика хранителни заболявания при лицата, които са я консумирали, поради размножаване на патогенни микроорганизми, образуване на техни токсини или настъпване на биохимични промени в храната.

15. "При необходимост, доколкото е възможно, достатъчно, подходящ" са термини, които трябва съответно да означават при необходимост, доколкото е възможно, достатъчно, подходящ, за да се постигнат изискванията на наредбата.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба осигурява изпълнението на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 за хигиена на храните.

§ 3. Контролът по изпълнението на наредбата се провежда от компетентните органи на официалния контрол по чл. 28, ал. 1 от Закона за храните.

§ 4. Наредбата се издава на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните и отменя Наредба [1] 7 от 2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни суровини и храни (обн., ДВ, бр. 40 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 59 от 2003 г.).

§ 5. Наредбата влиза в сила от 1 септември 2006 г.

НАРЕДБА [1] 17
от 10. 05. 2002 г.
за ветеринарно-санитарните изисквания
при производството и предлагането на пазара
на месни продукти и други продукти от животински произход

Издадена от министъра на земеделието и горите,
обн., ДВ, бр. 49 от 2002 г., изм., бр. 79 от 2004 г., бр. 3, 9 и 35 от 2006 г.

Глава първа
ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) С тази наредба се определят общите и специалните изисквания:
1. към предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация или за производство на други храни;
2. при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация или за производство на други храни.

(2) Наредбата не се прилага за производството и съхранението на месни продукти и други продукти от животински произход, които са предназначени за човешка консумация, в магазини за продажба на дребно или в помещения, които обслужват тези магазини.

Чл. 2. (1) Предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, се одобряват само ако отговарят на изискванията на тази наредба.

(2) На предприятията по ал. 1 се издава ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл. 92 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ППЗВД) (ДВ, бр. 55 от 2000 г.).

(3) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност, се регистрират по реда на чл. 93 ППЗВД.

(4) (В сила до 31. 12. 2005 г., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се водят на отделен списък. Месните продукти, произведени в тези предприятия, се предлагат само на пазара в страната.

(5) Когато предприятието за производство на месни продукти е интегрирано с регистрирано предприятие за производство на прясно месо или риба и рибни продукти, помещенията, оборудването и инсталациите, предвидени за персонала, както и всички помещения, където не съществува опасност от заразяване на суровините и готовите продукти, могат да бъдат общи за двете предприятия.

Глава втора
ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА, КОИТО ПРОИЗВЕЖДАТ МЕСНИ ПРОДУКТИ И ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Чл. 3. (1) (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) Предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, трябва да разполагат със:

1. работни помещения с размери, които осигуряват работа при хигиенни условия, и разположение, което не допуска заразяване на суровините и продуктите;
2. помещения за обработка, заготовка и преработка на суровини и помещения за производство на месни продукти, снабдени със:

а) (в сила от 1. 01. 2006 г., изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) водоустойчив и устойчив на гниене под, лесен за почистване и дезинфекция, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, или снабден с оборудване за отстраняване на водата;

б) стени с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали, боядисани в светли цветове, с миещо се покритие на височина най-малко 2 м, а в хладилниците или помещенията за съхранение – на височината на съхраняваните в тях продукти;

в) лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;

г) лесни за почистване врати, изработени от материали, устойчиви на корозия;

д) (в сила от 1. 01. 2006 г., изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) достатъчно добра вентилация и проветряване, за да се избегне кондензацията по стените, таваните или покривните покрития;

е) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на суровините;

ж) достатъчен брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете, снабдени с топла и студена или смесена до подходяща температура вода; в работните помещения и тоалетните крановете на мивките не трябва да се пускат и спират с ръка; мивките да са снабдени с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;

з) средства за почистване на оборудването и инструментите;

3. приспособления за хигиенична обработка и защита на суровините и непакетираните или неопакованите крайни продукти по време на товарене и разтоварване;
4. подходящи съоръжения за защита от гризачи, насекоми, прах и други вредители;
5. устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно обо-

рудване, като маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти, триони и ножове, предназначени за директен контакт със суровините;

6. специални водоустойчиви и устойчиви на корозия контейнери, предназначени за съхранение на суровини или продукти, които не са предназначени за човешка консумация;
7. средства за почистване на машините и работните инструменти; за дезинфекция на оборудването и инструментите се използва вода с температура най-малко 82°C или други методи за дезинфекция, одобрени от органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) и държавния санитарен контрол (ДСК);
8. система за оттичане на водата;
9. достатъчно питейна вода;
10. достатъчен брой заключващи се помещения за преобличане с гладки и водоустойчиви стени и под, които позволяват почистване и дезинфекция;
11. достатъчен брой мивки и промивни тоалетни; вратите на тоалетните не се отварят директно към работните помещения; крановете на мивките не трябва да се пускат и спират с ръка;
12. оборудвано помещение за ветеринарните инспектори, които осъществяват държавния ветеринарно-санитарен контрол; когато не се налага постоянно присъствие на инспекторите, се осигурява заключващ се шкаф с достатъчно големи размери за съхранение на материали и оборудване;
13. помещение или обезопасено място за съхранение на миещите и дезинфекционните препарати;
14. помещение или шкаф за съхранение на материали за почистване и поддръжка;
15. подходящо място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства, освен когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват извън предприятието.

(2) (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) Контейнерите по ал. 1, т. 6 трябва да са снабдени с капаци и ключалки. Когато се съхранява голямо количество продукти или когато суровините или продуктите не се отстраняват или унищожават в края на всеки етап на работа, се осигурява заключващо се помещение. Когато отстраняването на суровините или продуктите се извършва чрез тръбна система, тя трябва да се конструира и инсталира по начин, който предпазва суровините или продуктите, предназначени за човешка консумация, от заразяване.

(3) Изискванията по ал. 1, т. 2, букви "а" и "ж" не се прилагат за помещения, в които се извършва преработка на продукти без използване на вода. Тези помещения могат да се почистват и дезинфекцират без вода само с разрешение на органите на ДВСК.

(4) (ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Изискванията по ал. 1, т. 2, буква "ж", в частта относно крановете, които не се пускат и спират с ръка, и по ал. 1, т. 10, в частта относно заключващи се помещения за преобличане, не се прилагат за:

1. предприятия за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство;
2. за предприятията по чл. 47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл. 48, ал. 1 и 2 от Наредба [1] 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо (ДВ, бр. 34 от 2002 г.), когато в тях се произвеждат месни продукти.

Чл. 4. (1) (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) В помещенията за съхранение на суровините и продуктите се прилагат изискванията по чл. 3, ал. 1, т. 2 с изключение на:

1. хладилните помещения, които трябва да имат лесен за почистване и дезинфекция под, изграден по начин, който позволява лесното оттичане на водата;
2. помещенията за замразяване и дълбоко замразяване, които имат лесен за почистване под от водонепропускливи и устойчиви на гниене материали; помещенията трябва да са снабдени с инсталация за замразяване с мощност, достатъчна да осигури съхранение на суровините и продуктите при необходимата температура.

(2) (В сила до 31. 12. 2005 г., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Изискването по ал. 1 не се прилага за

предприятията за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, и за предприятията по чл. 47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл. 48, ал. 1 и 2 от Наредба [1] 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо, когато в тях се произвеждат месни продукти. В този случай предприятията, в които се съхраняват суровини и крайни продукти, трябва да разполагат със:

1. помещение или обезопасено място за замразяване – за съхранение на суровините;

2. помещение или обезопасено място за замразяване – за съхранение на крайните продукти.

Чл. 5. (1) Оборудването и работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се поддържат чисти и в добро състояние, за да не представляват източник на заразяване на суровините и продуктите.

(2) Оборудването, работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се почистват и дезинфекцират периодично в зависимост от замърсяването, най-малко един път дневно.

Чл. 6. (1) Не се допуска влизането на животни в предприятието.

(2) Гризачи, насекоми и други вредители се унищожават системно.

(3) Родентицидите, инсектицидите, дезинфектантите и всички други потенциални токсични вещества се съхраняват в заключващи се помещения или шкафове и се използват така, че да се избегне всякакъв риск от заразяване на продуктите.

Чл. 7. (1) Работните помещения, оборудването и инструментите се използват само за производството на месните продукти, посочени във ветеринарномедицинското разрешително за дейност.

(2) Помещенията, оборудването и инструментите по ал. 1 могат да се използват за производство на други храни само с разрешение на органите на ДВСК.

(3) Ограничението по ал. 1 не се прилага за транспортното оборудване в помещенията, в които не се работи със суровини или продукти, предмет на тази наредба.

Чл. 8. (1) При производството на месни продукти и други продукти от животински произход се използва питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба [1] 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.).

(2) Използването на непитейна вода се разрешава само за производство на пара, противопожарна защита и охлаждане на хладилното оборудване при условие, че е осигурена отделна водопроводна мрежа, без връзка с мрежата за питейна вода. Тръбите за непитейна вода трябва да бъдат ясно разграничени от тръбите за питейна вода.

Чл. 9. (1) Миещите, дезинфекционните препарати и други подобни средства се използват съгласно инструкциите на производителя и по начин, който не причинява вреди върху машините, оборудването, суровините и продуктите.

(2) Оборудването и съоръженията се измиват обилно с питейна вода след използването им, освен ако в указанието за тяхната употреба е посочено, че измиване не е необходимо.

Чл. 10. Не се допуска разпръскването на дървени стърготини, трици и каквито и да е други материали, които могат да замърсят суровините и месните продукти, по пода на работните помещения и помещенията за съхранението им.

Чл. 11. (1) Персоналът в предприятията за производство на месни продукти поддържа добра лична хигиена.

(2) Лицата, които обработват непокрити, непакетирани суровини и продукти, носят подходящи чисти работни дрехи и шапки, покриващи напълно косите.

(3) Лицата, които обработват суровините, мият ръцете си всеки път, когато започват работа и/или при замърсяване. Раните по ръцете се покриват с широка непромокаема превръзка.

Чл. 12. Не се допуска плюенето, пиенето, пушенето и храненето в помещенията за работа и съхранение на суровините.

Чл. 13. (1) Всяко лице, заето в обработката на суровини и продукти, подлежи на предвари-

телни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба [1] 53 от 1979 г. за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; изм. и доп., бр. 30 от 1993 г., бр. 99 от 1995 г.; попр., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Ръководителят на предприятието отстранява от работа лицата, които могат да заразят суровините.

Глава трета
СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ

Раздел I
Специални изисквания към предприятията, които произвеждат месни продукти

Чл. 14. (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) (1) Предприятията, които произвеждат месни продукти, трябва да имат и:

1. достатъчно широки помещения за отделно съхранение на:

а) суровини при хладилни условия;

б) месни продукти при стайна температура, а в зависимост от вида на продукта – и при хладилни условия; непакетираните суровини, месни продукти и други продукти от животински произход се съхраняват отделно от пакетираните;

2. достатъчно широко отделно помещение или помещения за производство и опаковане на месни продукти; производството и опаковането могат да се извършват в едно и също помещение, когато:

а) конструкцията и размерите на помещението позволяват това;

б) при извършването им е гарантирана безопасността на суровините и крайните продукти;

3. помещение или обезопасено място за съхранение на хранителни добавки;
4. помещение за пакетиране, освен ако не са изпълнени изискванията по чл. 45;
5. помещение за експедиция;
6. помещение за съхранение на материали за опаковане и пакетиране;
7. помещение за почистване на оборудването и инструментите (като куки и контейнери).

(2) В зависимост от вида на продукта предприятията разполагат и със:

1. помещение или място за отстраняване на материала за пакетиране, ако няма никаква опасност от заразяване на суровините;
2. помещение или място за размразяване на суровините, ако няма опасност от заразяването им;
3. помещение за разфасоване;
4. помещение или инсталация за сушене и зреене;
5. помещение или инсталация за опушване;
6. помещение за обезсоляване, намокряне и друга обработка най-вече на естествените черва, ако суровините не са претърпели тези операции в предприятието, където са получени;
7. помещение за първична обработка на суровините, необходими за приготвяне на продукти на месна основа;
8. специалните помещения, посочени в чл. 22, 23 и 43, когато в предприятието за производство на месни продукти се произвеждат и други продукти от животински произход.

(3) В зависимост от дейностите, които се извършват в тях, предприятията разполагат и със:

1. (в сила от 1. 01. 2006 г., изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) помещение за осоляване с климатична инсталация, която поддържа температура до 12° С;
2. помещение за предварително почистване на месните продукти, които ще бъдат разрязвани или разфасовани и опаковани;

3. (в сила от 1. 01. 2006 г., изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) помещение за разрязване или разфасоване и пакетиране на месни продукти, предназначени за продажба с последващо пакетиране, снабдено с климатична инсталация, която поддържа температура до 12° С.

Чл. 15. (В сила до 31. 12. 2005 г., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Изискванията по чл. 14 не се прилагат за предприятията за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, и за предприятията по чл. 47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл. 48, ал. 1 и 2 от Наредба [1] 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо, когато в тях се произвеждат месни продукти.

Чл. 16. (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) Помещенията, в които се съхраняват или обработват други храни, които могат да се включат в състава на месни продукти, отговарят на общите изисквания, предвидени в глава втора.

Чл. 17. (1) Суровините, съставките на месните продукти, месните продукти и съдовете, в които се съхраняват, не трябва да влизат в директен контакт с пода и се обработват при условия, които предпазват от заразяване.

(2) Не се допуска контакт между суровините и крайните продукти.

Чл. 18. (1) Допуска се използването на дърво в помещения, в които се опушват, осоляват, зреят и поставят в саламура, складират и експедират месни продукти, само поради технологични причини и при условие, че не съществува опасност от заразяване на продуктите.

(2) В помещенията по ал. 1 могат да се използват и дървени палети, но само за транспортиране на пакетирано месо или месни продукти.

(3) Използването на галванизирани метали за изсушаване на шунки и колбаси се допуска при условие, че те не са корозирали и не влизат в директен контакт с месните продукти.

Чл. 19. (1) Температурата на помещенията или на частите от тях, в които се работи с месо, мляно месо, използвано като суровина, месни продукти и месни заготовки, трябва да е оптимална, така че да осигурява хигиенично производство. При необходимост тези помещения или части от тях се снабдяват с климатична инсталация.

(2) (В сила от 1. 01. 2006 г., изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) По време на разфасоване, рязане и шприцоване температурата на помещенията, в които се извършват тези операции, трябва да е до 12° С.

(3) Изискването по ал. 2 не се прилага за предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

Раздел II
Специални изисквания към предприятията за производство на пастьоризирани или стерилизирани продукти

Чл. 20. (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) Предприятията за производство на пастьоризирани или стерилизирани месни продукти трябва да разполагат и със:

1. средства за транспортиране на консервените кутии до работните помещения;
2. средства за почистване на празните консервени кутии непосредствено преди напълването им;
3. оборудване за измиване на съдовете с питейна вода с температура, която гарантира премахване на мазнините от тях веднага след херметизирането и преди автоклавирането им;
4. подходящо помещение, място или инсталация за охлаждане и сушене на съдовете след топлинна обработка;
5. устройства за инкубиране на взетите проби от месните продукти в херметически затворени съдове;
6. оборудване за контрол на херметичността и целостта на съдовете.

Раздел III
Специални изисквания към предприятията,
които произвеждат ястия на месна основа

Чл. 21. (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) (1) Предприятията за производство на ястия на месна основа трябва да:

1. отговарят на изискванията по чл. 3 – 26;
2. разполагат с отделно помещение за приготвяне и опаковане на готовите ястия.

(2) Отделно помещение по ал. 1, т. 2 не се изисква, ако прясното месо и месните продукти се обработват в различно време и при условие, че помещенията се почистват и дезинфекцират преди започване на работа с друг вид продукт.

Раздел IV
Специални изисквания към предприятията,
които произвеждат други продукти от животински произход

Чл. 22. Помещенията, в които се произвеждат други продукти от животински произход, могат да се използват за производство на продукти, които не са предназначени за човешка консумация, при условие че:

1. суровините, които не са годни за човешка консумация, се съхраняват в отделно помещение или място на приемане;
2. продуктите се преработват в отделни помещения с отделни инсталации и оборудване, освен в случаите, когато преработката се осъществява в напълно затворена инсталация или оборудване, използвано само за тази цел;
3. крайните продукти се съхраняват в различни помещения или отделни цистерни с надпис, че не са предназначени за човешка консумация.

Раздел V
Специални изисквания към предприятията,
които събират или преработват топени животински мазнини,
пръжки и вторични продукти

Чл. 23. (В сила от 1. 01. 2006 г., ДВ, бр. 9 от 2006 г.) (1) Центровете, които събират или преработват суровини, трябва да имат и хладилна камера за съхранение на суровините. Температурата за съхранение трябва да е до 7° С, освен ако суровините се събират и разтопяват в сроковете по чл. 37, ал. 4 и 6.

(2) Предприятията, които преработват суровините, разполагат със:

1. хладилна камера с температура до 7° С, освен ако суровините се събират и разтопяват в рамките на сроковете по чл. 37, ал. 4 и 6;
2. помещение или място за приемане на суровините;
3. инсталация, която позволява визуален контрол на суровините;
4. инсталация за смилане на суровините, ако е необходимо;
5. оборудване за топене на суровините чрез топлина, налягане или друг подходящ метод;
6. контейнери или цистерни, в които мазнините се съхраняват в течно състояние;
7. апарат за пластифициране (омекотяване) или кристализиране на мазнините, което позволява подготовката и пакетирането им за пазара, освен когато предприятието експедира само течни животински мазнини;
8. помещение за експедиция, освен ако предприятието не експедира разтопени животински мазнини само с цистерни;
9. водоустойчиви контейнери за отпадъците от суровините, негодни за човешка консумация;

10. подходящо оборудване за заготовка на продукти, съдържащи топени животински мазнини, смесени с други храни и/или подправки, когато е необходимо;
11. подходящи приспособления за хигиенично събиране, опаковане, пакетиране и съхранение на пръжките, ако са предназначени за човешка консумация.

Глава четвърта
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НАПАЗАРА НА МЕСНИ ПРОДУКТИ И ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ЧОВЕШКА КОНСУМАЦИЯ

Раздел I
Общи изисквания при предлагането на пазара на месни продукти и продукти от животински произход

Чл. 24. (1) Месните продукти се предлагат на пазара, когато:
1. са произведени и съхранявани в предприятия, за които е издадено ветеринарномедицинско разрешение за дейност;
2. са произведени от прясно месо, мляно месо или месни заготовки;
3. са приготвени чрез термична обработка, осоляване, мариноване или сушене, като в случай на нужда тези процедури могат да се комбинират чрез опушване или зреене помежду си в специфични микроклиматични условия;
4. не са подлагани на йонизиращо лъчение;
5. са произведени при спазване на изискванията, посочени в раздел II, а пастьоризираните и стерилизираните – на изискванията, посочени в раздел III;
6. са опаковани, пакетирани и етикетирани съгласно изискванията на глава пета;
7. са маркирани съгласно изискванията на глава шеста;
8. са транспортирани съгласно изискванията на глава седма;
9. са контролирани по време на производството им съгласно изискванията на глава осма.

(2) Месото от внос, което се използва за производството на месни продукти, трябва да отговаря на ветеринарно-санитарните изисквания за внос на месо в страната.

(3) При производството на месни продукти не се допуска използването на месо, което е негодно за човешка консумация, както и:
1. органи на пикочно-половата система на мъжките и женските животни, с изключение на тестисите, бъбреците и пикочния мехур;
2. хрущяла на ларинкса, трахеята и екстралобуларните бронхи;
3. очите и клепачите;
4. външния слухов канал;
5. рогови тъкани;
6. главата, с изключение на гребена, менгушите и месестите израстъци на хранопровода, гушата, червата и половите органи при птиците.

Чл. 25. Другите продукти от животински произход се предлагат на пазара, ако:
1. са произведени в предприятия, за които е издадено ветеринарномедицинско разрешение за дейност;
2. са произведени при спазване на изискванията, посочени в чл. 22, 23 и 37 – 43;
3. при производството им е проведен контролът съгласно в глава осма;
4. са придружени при транспортиране от търговски документ, който установява произхода им.

Раздел II
Изисквания към суровините, които се използват за производство на месни продукти

Чл. 26. Месото, което се използва за производство на месни продукти, трябва да:

1. произхожда от предприятие, за което е издадено ветеринарномедицинско разрешително за дейност;
2. се транспортира при хигиенни условия;
3. се съхранява в предприятието за производство на месни продукти от момента на пристигането му до момента на неговото използване съгласно изискванията за съответния вид месо.

Раздел III
Специални изисквания при производството
на пастьоризирани или стерилизирани продукти,
съхранявани в херметически затворени съдове

Чл. 27. (1) Херметически затворените съдове се отстраняват от оборудването за термична обработка при достатъчно висока температура. Съдовете не се пипат с ръце до пълното им изсушаване.

(2) Бомбиралите съдове допълнително се изследват.

(3) Точността на измервателните уреди, отчитащи термичната обработка, се проверява с калибрирани термометри.

(4) Съдовете по ал. 1 се:

1. бракуват, ако са повредени или некачествени;
2. почистват, ако са замърсени; консервените кутии се почистват непосредствено преди пълненето;
3. подсушават преди пълненето им, ако е необходимо;
4. измиват с гореща питейна вода за отстраняване на мазнините след херметичното им затваряне и преди автоклавирането им;
5. охлаждат след термичната обработка с вода, която отговаря на изискванията на Наредба [1] 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
6. обработват преди и след термичната обработка по начин, който не позволява увреждането или замърсяването им.

Чл. 28. (1) Собственикът или управителят на предприятието чрез вземане на проби проверява спазването на изискванията:

1. за извършване на термичната обработка при температура, която унищожава или обезвреждa патогенните микроорганизми и техните спори – за месни продукти, които се съхраняват при стайна температура; резултатите от проверката се вписват в дневник, който съдържа параметрите на производство – продължителността на термичната обработка, степента на пълнене и размера на съдовете; оборудването за термична обработка трябва да е снабдено с контролни термометри за отчитане на температурата;
2. съответствието на материалите, от които са изработени съдовете, с изискванията за материалите, предназначени за контакт с храните.

(2) На предварително определени интервали собственикът или управителят на предприятието проверява ежедневната продукция относно ефикасността на затваряне на съдовете. Ефикасността се установява чрез проверка на перпендикулярните сечения и ръбовете на затворените съдове.

Чл. 29. (1) Собственикът или управителят на предприятието проверява ефикасността на обработка на стерилизираните продукти чрез тест за инкубация или микробиологично изследване на съдовете и на съдържанието им.

(2) Инкубацията по ал. 1 се извършва при температура минимум 37° С за 7 дни или при температура минимум 35° С за 10 дни, или при друга комбинация "време/ температура", одобрена от органите на ДВСК и ДСК.

(3) Микробиологичното изследване по ал. 1 се провежда в лабораторията на предприятието или в друга лаборатория, одобрена от министъра на земеделието и горите.

Чл. 30. Собственикът или управителят на предприятието проверява съответствието на пастьоризираните продукти в херметически затворени съдове с изискванията на Наредба ¹ 5 от 1984 г. за хигиенните норми за пределно допустимите количества от химични и биологични замърсители в хранителните продукти (обн., ДВ, бр. 39 от 1984 г.; доп., бр. 5 от 1986 г.; изм. и доп., бр. 15 от 1987 г., бр. 87 от 1989 г.; доп., бр. 66 от 1992 г.; изм., бр. 24 от 1999 г., бр. 58 от 2000 г., бр. 4 от 2001 г.).

Чл. 31. (1) Собственикът или управителят на предприятието проверява водата за охлаждане за наличие на остатъчни количества хлор след използването ѝ.

(2) Към водата в автоклавите могат да се добавят одобрени от министъра на здравеопазването вещества, които предпазват съдовете от корозия и омекотяват и дезинфекцират водата.

(3) Рециркулираща вода може да се използва за охлаждане на термично обработените съдове, след като е почистена и обработена с хлор или е подложена на друга обработка, одобрена от министъра на здравеопазването.

(4) Рециркулиращата вода трябва да отговаря на изискванията на Наредба ¹ 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели и не може да се използва за други цели.

(5) В края на производствения процес водата от автоклавите или водата, използвана за охлаждане на съдовете, може да се използва за почистване на пода при условие, че не съществува риск от заразяване.

Раздел IV
Специални изисквания при производството на ястия на месна основа

Чл. 32. (1) Месните продукти, които влизат в състава на ястията, веднага след приготвянето им се смесват с другите съставки или се охлаждат при температура под 10° С, преди да се смесят с другите съставки.

(2) Когато месните продукти се смесват с другите съставки веднага, времето, в което температурата им е от 10° до 60° С, трябва да бъде до два часа.

Чл. 33. (1) Месните продукти и приготвените ястия се охлаждат до температура във вътрешността на продукта до 10° С в срок до два часа след края на приготвянето им. Веднага след охлаждането продуктите и ястията се поставят при температурата на съхранение.

(2) В зависимост от технологията на производство органите на ДВСК могат да разрешат увеличение на срока за охлаждане по ал. 1 при условие, че е гарантирана безопасността на крайния продукт.

Чл. 34. В зависимост от технологията на производство приготвеното ястие веднага след охлаждането се подлага на замразяване или шоково замразяване.

Чл. 35. (1) Етикетирането на приготвеното ястие трябва да отговаря на изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните (ДВ, бр. 62 от 2000 г.). На етикета на ястието се означава видът на използваното месо.

(2) На една от външните страни на опаковката четливо се отбелязва датата на производство.

Чл. 36. (1) Резултатите от проверките, извършени от собственика или управителя на предприятието, се съхраняват за срок, който се определя от органите на ДВСК и ДСК в зависимост от трайността на продукта.

(2) Информацията по ал. 1 се представя при поискване от органите на ДВСК и ДСК.

Раздел V
Специални изисквания при производството на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти

Чл. 37. (1) Суровините, които се използват за производството на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти, трябва да са получени от животни, които са годни за човешка консумация.

(2) Суровините трябва да са съставени от мастни тъкани или кости, тъканите и костите да са годни за човешка консумация, да не съдържат кръв и да не са замърсени, да не показват признаци на развала. Суровините могат да се използват само ако са получени при хигиенни условия.

(3) За производството на топени животински мазнини се използва само мастна тъкан или кости, получени в кланици, транжорни или предприятия за производство на месни продукти. Суровините се транспортират и съхраняват до топенето им при хигиенни условия и при температура във вътрешността им до 7° С.

(4) Суровините могат да се съхраняват и транспортират неохладени, при условие че са разтопени до 12 часа след получаването им.

(5) Суровини, събирани в магазините за продажба на дребно или в помещения, където се разфасова и съхранява месо, предназначено за директна доставка на крайния потребител, могат да се използват за производство на топени мазнини, ако са в добро хигиенно състояние и са правилно съхранявани и опаковани.

(6) Когато суровините по ал. 5 се събират ежедневно, се спазват температурните изисквания, посочени в ал. 3. Когато суровините по ал. 5 не се събират ежедневно, те се охлаждат или замразяват веднага след получаването им.

Чл. 38. Превозните средства и контейнерите за събиране и транспорт на суровините трябва да са покрити и с гладки вътрешни повърхности, лесни за измиване, почистване и дезинфекция. Хладилните превозни средства могат да се използват само ако са конструирани по начин, който осигурява поддържането на необходимата температура по време на транспорта.

Чл. 39. (1) Преди да бъдат разтопени, суровините се проверяват за наличие на съставки, които са негодни за човешка консумация, или за чужди тела. Когато се установи наличието им, те се отстраняват.

(2) Мазнините се разтопяват чрез топлина, налягане или друг подходящ метод, последвани от отделяне на мазнините чрез преливане на бистрата част, центрофугиране, филтриране или друг подходящ метод.

(3) Не се допуска използването на разтворители.

Чл. 40. (1) Разтопените животински мазнини според вида си отговарят на нормите, посочени в приложението.

(2) Разтопените животински мазнини могат да бъдат рафинирани в същото или в друго предприятие за подобряване на физико-химичните им качества, при условие че мазнините за разтопяване отговарят на изискванията по ал. 1.

Чл. 41. (1) Пръжките, предназначени за човешка консумация, се съхраняват при следните температури:

1. до 7° С – за период до 24 часа, или при температура до минус 18° С, когато са получени при температура до 70° С;
2. до 7° С – за период до 48 часа, когато са получени при температура над 70° С и съдържанието на вода в тях е над 10 %/m/m/.

(2) В случаите по ал. 1, т. 2 се допуска използване на друго съотношение между времето и температурата на съхранение, при условие че е гарантирана безопасността на продукта.

Раздел VI

Специални изисквания за изчистени, осолени или изсушени и/или термично преработени стомаси, пикочни мехури и черва

Чл. 42. (1) Суровите стомаси, черва и пикочни мехури трябва да са добити от животни, които са годни за човешка консумация.

(2) Суровините, които не могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват до изпращането им в помещения, предназначени за тази цел. Стомасите, червата и пикочните мехури, които не са осолени или изсушени, се съхраняват при температура до 3° С.

(3) Суровините се транспортират от кланицата, където са добити, до предприятието при хигиенни условия, а в зависимост от периода между клането и събирането на суровините те се охлаждат или замразяват. За превоза на такива суровини се използват транспортни средства или контейнери с гладки вътрешни повърхности, лесни за измиване, почистване и дезинфекция. Хладилните превозни средства се конструират по начин, който осигурява поддържане на необходимата температура по време на транспорта.

Чл. 43. (1) Предприятията, в които се обработват стомасите, червата и пикочните мехури, трябва да разполагат с помещения за съхранение на материалите за опаковане и пакетиране.

(2) Опаковането и пакетирането се извършват в отделно помещение или място, определено за тази цел.

(3) Не се допуска използването на дървен материал с изключение на дървени палети за транспорт на контейнери за стомаси, пикочни мехури и черва.

Глава пета
ОПАКОВАНЕ, ПАКЕТИРАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ НА МЕСНИТЕ ПРОДУКТИ

Чл. 44. (1) Месните продукти се опаковат, пакетират и етикетират в отделни помещения, предназначени за тази цел.

(2) Материалите, които се използват за опаковане и пакетиране, отговарят на изискванията на Наредба [1] 24 от 2001 г. за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 56 от 2001 г.).

(3) Не се допуска повторно използване на опаковки и материал за пакетиране с изключение на съдове от керамика, стъкло и пластмаса, които могат да се използват след основно почистване и дезинфекция.

Чл. 45. (1) Производството на месни продукти и пакетирането могат да се извършат в едно и също помещение, ако материалът за пакетиране отговаря на изискванията по чл. 44, ал. 3 или при спазване на следните условия:

1. помещението е достатъчно широко и позволява хигиеничен начин на работа;
2. опаковката и материалът за пакетиране са поставени в херметични опаковки веднага след производството им;
3. в помещенията за съхранение на материала за пакетиране няма прах и вредители; помещенията нямат директна връзка с помещения, в които се съхраняват вещества, които могат да заразят месото, мляното месо, месните заготовки или месните продукти; не се допуска поставянето и съхранението на материала за пакетиране на пода на помещението;
4. материалите за пакетиране се комплектуват при хигиенни условия, преди да се внесат в помещението; изискването не се прилага, когато комплектуването на материалите за пакетиране се извършва автоматично, доколкото няма риск от заразяване на месните продукти;
5. материалите за пакетиране се внасят в помещението при хигиенни условия и се използват веднага; материалите за пакетиране не могат да се обработват от персонал, който работи с неопаковано месо, месни заготовки или месни продукти;

6. веднага след пакетирането им месните продукти се съхраняват в помещения, предвидени за тази цел.

(2) Херметичните опаковки предпазват опаковката и материала за пакетиране от повреждане по време на транспортирането им до предприятието, в което се съхраняват в отделни помещения при хигиенни условия.

(3) Освен изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните на опаковката или на етикета на месните продукти се поставя четливо информация за:

1. вида на месото, от което е получен продуктът, когато това не се разбира от търговското название на продукта или от списъка на съставките му;
2. количеството на продуктите, получени при технологично еднакви условия, които могат да представляват подобен риск;
3. датата на заготовка или код, от които получателят или органите на ДВСК и ДСК могат да разберат тази дата – при пакетиране, което не е предназначено за крайния потребител;
4. търговското наименование, следвано от националните стандарти или нормативния акт, който ги разрешава;
5. наличие на скорбяла или животински или растителни протеини за други технологични цели.

Глава шеста
ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 46. (1) Месните продукти трябва да носят здравна маркировка.

(2) (В сила до 31. 12. 2005 г., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Здравната маркировка е елипсовиден печат, който съдържа в горната част инициалите BG, а в центъра – ветеринарния регистрационен номер на предприятието или на центъра за опаковане и кодовия номер на продукта.

(3) Здравната маркировка за предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, съдържа данните по ал. 1 без инициалите BG и е с кръгла форма.

Чл. 47. Маркирането се извършва в предприятието или в центъра за опаковане по време на производството или веднага след него.

Чл. 48. (1) Здравната маркировка се поставя на видно място с ясно четливи, лесно разбираеми и незаличими букви.

(2) Здравната маркировка може да се постави:

1. директно върху всеки продукт;
2. на опаковката на месния продукт, когато е опакован самостоятелно;
3. на етикет, който се прикрепя върху месния продукт, върху опаковката или материала за пакетиране.

(3) Когато месният продукт е опакован и пакетиран самостоятелно, здравна маркировка се поставя върху материала за пакетиране.

(4) Когато месните продукти се пакетират след маркирането им, здравна маркировка се поставя и върху материала за пакетиране.

(5) Здравната маркировка върху опаковката се поставя по начин, който гарантира унищожаване на печата при отварянето ѝ. При херметически затворени съдове печатът се поставя върху капака или кутията по начин, който не позволява заличаването му.

Чл. 49. (1) Месните продукти не се маркират, когато:

1. здравната маркировка е поставена на външната повърхност на търговската опаковка;
2. са обособени в партиди, които са предназначени за по-нататъшна преработка или опаковане в друго предприятие; в този случай партидите носят на външната си повърхност здравната маркировка на предприятието, в което са произведени продуктите, и на това, в което ще се преработват;
3. не са опаковани или пакетирани и се продават в големи количества директно от произ-

водителя до магазини за продажба на дребно; в този случай здравната маркировка се прикрепя върху контейнера, в който са поставени продуктите.

(2) Приемащото предприятие по ал. 1, т. 2 води дневник, в който се вписват количествата, видът и произходът на получените месни продукти. Дневникът се съхранява в сроковете по чл. 55, ал. 4.

(3) Месните продукти в големи опаковки, предназначени за незабавна продажба, без по-нататъшна преработка или пакетиране, се маркират самостоятелно.

(4) Производителят по ал. 1, т. 3 води дневник за количествата и вида на продадените месни продукти, както и името на купувача. Данните се съхраняват в сроковете по чл. 55, ал. 4.

Чл. 50. Здравната маркировка може да се състои от неснемаема плочка от устойчиви материали, която отговаря на хигиенните изисквания и съдържа информацията, посочена в чл. 46, ал. 2.

Чл. 51. Месните продукти, които съдържат и други храни от животински произход, носят само една здравна маркировка.

Глава седма
СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

Чл. 52. (1) Месните продукти се съхраняват в помещенията по чл. 14, ал. 1, т. 1.

(2) Месните продукти, които не могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват в регистрирани хладилни складове.

(3) Месните продукти, които могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват в регистрирани складове със солидна конструкция, лесни за почистване и дезинфекция.

(4) Изискванията по ал. 2 и 3 не се прилагат за предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

Чл. 53. (1) По време на транспортирането месните продукти се превозват по начин, който ги предпазва от неблагоприятно влияние или замърсяване в зависимост от продължителността и условията на транспортиране и използваните транспортни средства.

(2) По време на транспортирането температурата на продуктите се поддържа постоянна.

Чл. 54. (1) По време на транспортирането месните продукти се придружават от:

1. търговски документ, който съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието, в което са произведени месните продукти, или кодовия номер на продукта;
2. ветеринарномедицинско свидетелство по образец, утвърден от генералния директор на Националната ветеринарномедицинска служба (НВМС).

(2) Документът по ал. 1, т. 1 се съхранява от получателя на продуктите най-малко една година и се представя при поискване от органите на ДВСК.

Глава осма
КОНТРОЛ

Раздел I
Самоконтрол

Чл. 55. (В сила от 1. 01. 2003 г.) (1) Собственикът или ръководителят на предприятието или центъра за преопаковане е длъжен да контролира всички етапи на производството или преопаковането.

(2) Собствените проверки по ал. 1 се извършват постоянно чрез:

1. определяне на критичните точки на производството;
2. установяване и прилагане на методите за наблюдение и контрол на критичните точки;

3. вземане на проби за анализ за проверка на методите за почистване и дезинфекция.

(3) Пробите по ал. 2, т. 3 се изпращат в лаборатории, одобрени от министъра на земеделието и горите.

(4) Собственикът на предприятието или определено от него лице води писмена документация относно информацията по ал. 2, която се съхранява най-малко две години, а за продуктите по чл. 57 – шест месеца след изтичане на срока на минимална трайност на продукта.

(5) Определянето на критичните точки на производството и установяването и прилагането на методите за наблюдение и контрол на критичните точки се извършва съвместно с органите на ДВСК и ДСК.

Чл. 56. (1) Собствениците на предприятието са длъжни да:

1. контролират поставянето на здравната маркировка върху етикетите;
2. информират органите на ДВСК и ДСК за резултатите от лабораторните изследвания, които показват наличие на сериозен здравен риск;
3. изтеглят от пазара количеството продукти, които са получени при еднакви технологични условия и при възникване на непосредствен риск за здравето на хората.

(2) Продуктите по ал. 1, т. 3 трябва да останат под контрола на органите на ДВСК до унищожаването, използването им за цели, различни от човешка консумация, или до преработката им по указание на органите на ДВСК.

Чл. 57. За продуктите, които не могат да се съхраняват при стайна температура, собственикът или ръководителят на предприятието или центъра за преопаковане е длъжен да постави върху етикета на месните продукти информация за:

1. температурата, при която се транспортират и съхраняват продуктите;
2. срока на минималната трайност, а за микробиологично нетрайни продукти – и крайната дата за консумация.

Чл. 58. (1) Собственикът или ръководителят на предприятието трябва да въведе програма за обучение на персонала относно хигиенните норми на производство, съобразена с производствената структура.

(2) Програма за обучение на персонала не се изисква, когато лицето е удостоверило чрез диплома, че има необходимата квалификация.

(3) Органите на ДВСК и ДСК участват в изготвянето и изпълнението на програмата по ал. 1.

Раздел II
Контрол от органите на ДВСК

Чл. 59. (1) При производството на месни продукти органите на ДВСК:

1. извършват проверки на:

а) състоянието на чистотата на помещенията, оборудването и хигиената на персонала;

б) ефикасността на извършвания самоконтрол чрез проверка на резултатите и вземане на проби;

в) микробиологичните и хигиенните норми на продуктите от животински произход;

г) ефикасността на преработка на месните продукти;

д) херметически затворените съдове чрез внезапно вземане на проби;

е) здравната маркировка на месните продукти, както и идентификацията на месните продукти, обявени за негодни за човешка консумация, и тяхното предназначение;

ж) условията на съхранение и транспортиране;

2. вземат проби, необходими за лабораторен анализ;
3. проверяват:

а) дали месните продукти са произведени от месо, в което са включени други храни, добавки или подправки;

б) изпълнени ли са критериите за производство, установени от производителя;

в) дали съставът на продуктите отговаря на информацията, описана на етикета.

(2) Органите на ДВСК извършват всякакъв друг контрол, който сметнат за необходим.

(3) Собственикът или управителят на предприятието е длъжен да осигури свободен достъп по всяко време на производствения процес на органите на ДВСК до хладилните и работните помещения в предприятието.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "месни продукти" са продуктите, произведени от месо или с месо, което е претърпяло такава преработка, че напречният разрез позволява да се констатира изчезването на характеристиките на прясното месо. За месни продукти не се считат:

а) месата, които са претърпели само обработка чрез охлаждане или замразяване;

б) мляното месо, месните заготовки и месото на парчета, по-леки от 100 г;

2. "други продукти от животински произход" са:

а) месни екстракти;

б) топени животински мазнини;

в) пръжки;

г) брашно от месо, прах от щавена кожа, осолена или сушена кръв, осолена или сушена кръвна плазма;

д) стомаси, пикочни мехури и черва, които са изчистени, осолени или изсушени и/или термично обработени;

3. "топени животински мазнини" са мазнини, получени от разтопяването на мастна тъкан и кости, които са предназначени за консумацията от хора;

4. "пръжки" са протеинови остатъци от топенето след частичното отделяне на мазнините и водата;

5. "ястия на месна основа" са опаковани месни продукти, които са кулинарно обработени, готови или полуготови и съхранявани при хладилни условия;

6. "месо" са:

а) всички части на домашния едър рогат добитък (вкл. видовете Bubalus Bubalis и Bison Bison), свинете, овцете, козите и еднокопитните, които са подходящи за човешка консумация;

б) всички части от домашни птици от следните видове: домашни кокошки, пуйки, гвинейски кокошки, патици и гъски, годни за човешка консумация;

в) месо от дивеч – всички части от дивеча, които са годни за човешка консумация;

г) заешко месо са всички части от домашни зайци, които са годни за човешка консумация;

д) месо от дивеч, отглеждан във ферми, са всички части от диви сухоземни бозайници и пернат дивеч, които са развъждани, отглеждани във ферми и заклани в кланица и годни за човешка консумация;

е) мляно месо и месни заготовки;

ж) прясно месо е месо, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка освен охлаждане или замразяване;

7. "суровини" са продукти от животински произход, използвани като съставна част за получаване на месни продукти или използвани за приготвяне на ястия;

8. "обработка" са химически или физически процеси, като термична обработка, опушване, осоляване, мариноване, шприцоване или сушене, предназначени да удължат съхранението на месото или продуктите от животински произход, прибавени или не към други храни, или комбинация от тези процеси;

9. "термична обработка" е процес, при който се използва суха или влажна топлина;

10. "осоляване" е процес, при който се използва смес от различни соли;

11. "шприцоване" е процес на впръскване на разтвори от различни соли в продукта под налягане;

12. "зреене" е обработка на сурови солени меса, прилагана в климатични условия, подходящи да предизвикат, чрез бавно и постепенно намаляване на влажността, развитие на естествените ферментационни или ензимни процеси, които с времето водят към изменения, даващи на продукта типични органолептични характеристики и осигуряващи запазването и пълноценността в нормални условия на температура на околната среда;

13. "сушене" е процес, при който по естествен или изкуствен начин се намалява водното съдържание;

14. "партида" е количество месни продукти, описани в един и същ търговски документ или санитарен сертификат, придружаващ продуктите;

15. "опаковане" е операция, предназначена да запази месните продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация, чрез използване на първоначална опаковка или съд, които влизат в директен контакт с продукта;

16. "опаковка" е използваната опаковка или контейнер, когато са в пряк контакт с месните продукти;

17. "пакетиране" е поставянето на опаковани месни продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация, във втори контейнер;

18. "материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставят опакованите месни продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация;

19. "херметически затворен съд" е съд, който е предназначен да предпази съдържанието му от проникване на микроорганизми по време и след топлинната обработка и който не пропуска въздух;

20. "център за преопаковане" е цех или пункт, където се прегрупират и/или преопаковат продуктите, предназначени за продажба;

21. "предлагане на пазара" е всяко държане на склад или излагане с цел продажба, предлагане за продажба, продажба, доставка или всякакъв вид представяне с изключение продажбата на дребно;

22. "предприятие" е обект, който произвежда месни продукти; други продукти от животински произход; ястия на месна основа; пастьоризирани или стерилизирани продукти; за събиране и преработване на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти;

23. "предприятие, което няма индустриална структура и капацитет на производство" е предприятие, което преработва до 5 т месо седмично.

Изискванията за:

заведенията за хранене и магазините за хранителни стоки

Създадено в редор
2011 г.
ипк13 3 315 60
www.redor.bg