

# НАРЕДБА № 1 ОТ 26 ЯНУАРИ 2016 Г. ЗА ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ

*В сила от 05.02.2016 г.*

*Издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните*

## **Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г.**

Чл. 1. С тази наредба се определят:

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

Чл. 2. Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, са длъжни да спазват хигиенните изисквания към първичното производство на храни, обектите за производство и търговия с храни и условията за производство и търговия с храни, регламентирани в Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ, специално българско издание, 2007 г., глава 13, том 44).

Чл. 3. Лицата, които осъществяват производство на храни от животински произход, са длъжни да спазват изискванията на тази наредба и на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, специално българско издание, 2007 г., глава 03, том 56).

Чл. 4. Лицата, които превозват течни масла и мазнини по море, са длъжни да спазват условията за превоза на течни масла и мазнини по море, регламентирани в Регламент (ЕС) № 579/2014 на Комисията от 28 май 2014 г. относно предоставяне на дерогация от някои разпоредби на приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на превоза на течни масла и мазнини по море (ОВ, L 160, 19.5.2014 г.).

Чл. 5. 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 следните условия:

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. 6. (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 официалния контрол върху храните при поискване.

Чл. 7. (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.

Чл. 8. (1) Не се допуска транспортиране с превозни средства на вода с цел използването ѝ за производство на бутилирана натурална минерална и/или изворна вода.

(2) Затварянето на бутилките и другите видове опаковки се извършва по начин, който предотвратява всякаква възможност за подмяна на съдържанието или замърсяване на бутилираните води, предназначени за питейни цели.

Чл. 9. (1) Обектите за производство и търговия с храни се изграждат при спазване на изискванията, определени в Закона за устройство на територията, а прилежащите им терени се поддържат чисти и в добро състояние.

(2) В лечебни и здравни заведения, общежития, жилищни сгради и прилежащи към тях помещения не се допуска изграждането на обекти за производство и търговия с храни, които в резултат от дейността си създават шумови нива над хигиенните норми, определени в Наредба № 6 от 2006 г. за показателите за шум в околната среда, отчитащи степента на дискомфорт през различните части на денонощието, граничните стойности на показателите за шум в околната среда, методите за оценка на стойностите на показателите за шум и на вредните ефекти от шума върху здравето на населението (ДВ, бр. 58 от 2006 г.).

Чл. 10. Вентилационни инсталации в обектите по чл. 9, ал. 1 се изграждат при спазване на изискванията, определени в Наредба № 15 от 2005 г. за технически правила и нормативи за проектиране, изграждане и експлоатация на обектите и съоръженията за производство, пренос и разпределение на топлинна енергия (ДВ, бр. 68 от 2005 г.).

Чл. 11. В случай на възникване на извънредни обстоятелства, бедствия и аварии, водещи до прекъсване на питейно-битовото водоснабдяване и/или влошаване качеството на подаваната вода, използвана в обектите за производство и търговия с храни, се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода за периода от време с нарушено водоснабдяване.

Чл. 12. При нормални експлоатационни условия технологичното оборудване в обектите по чл. 9, ал. 1 не трябва да създава шумови нива на работните места, които превишават нормите съгласно Наредба № 6 от 2005 г. за минималните изисквания за осигуряване на здравето и безопасността на работещите при рискове, свързани с експозиция на шум (ДВ, бр. 70 от 2005 г.).

Чл. 13. (1) В помещенията, където се съхраняват, преработват и предлагат храните, не се допускат действия, които биха довели до замърсяване на храните - хранене, съхранение на лични вещи и предмети, които не са свързани с дейността на обекта.

(2) В обектите за производство и търговия с храни се определят помещения или места за извършване на дейностите по ал. 1, без това да създава риск от замърсяване на храните.

(3) Лицата, работещи в помещенията по ал. 1, са длъжни да използват чисто работно облекло, средства за прибиране и покриване на косите, а когато е необходимо - и предпазно облекло и ръкавици, като не се допуска излизане с работното облекло извън тези помещения.

(4) Производителите и търговците на храни осигуряват работното облекло на персонала и условията за съхраняването му.

Чл. 14. Лицата, които работят с храни или при изпълнение на служебните си задължения

влизат в контакт с храни или боравят с технологичното оборудване, спазват здравните изисквания, регламентирани в Наредба № 15 от 2006 г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, бръснарските, фризьорските и козметичните салони (ДВ, бр. 57 от 2006 г.).

Чл. 15. Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните, трябва да 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/см<sup>2</sup>;

б) за трапезна посуда - не повече от 300 КОЕ/см<sup>2</sup> 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. 16. Не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и/или дезинфекционни средства върху измитите и/или дезинфекцираните повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните.

Чл. 17. Хранителните и другите отпадъци и страничните животински продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се отстраняват съгласно изискванията, определени в Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ, L 300, 14.11.2009 г.), 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.

Чл. 18. (1) Производителите на храни осигуряват и технологичната документация за произвежданите храни, съизмерима с характера и размера на предприятието, като част от документацията по чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004, 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, етикетирание и маркировка на готовата храна;

8. съхранение и транспорт на храната с определяне на срока на трайност и специфични условия 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.

(2) Всеки производител води регистър на технологичните документации за произвежданите от него храни по образец съгласно приложението.

### Допълнителни разпоредби

§ 1. За целите на тази наредба се прилагат дефинициите, посочени в Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ, L 31, 1.2.2002 г.), Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните и Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

§ 2. С тази наредба се въвеждат изискванията на Директива 98/28/ЕО на Комисията от 29 април 1998 г. за предоставяне на дерогация от определени разпоредби на Директива 93/43/ЕИО относно хигиената на храните по отношение на морския превоз на сурова захар в насипно състояние (ОВ, специално българско издание, глава 13, том 23).

§ 3. С наредбата се създават условия за прилагане на:

1. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните.

2. Регламент (ЕО) № 579/2014 на Комисията от 28 май 2014 г. относно предоставяне на дерогация от някои разпоредби на приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на превоза на течни масла и мазнини по море.

### Заклучителни разпоредби

§ 4. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на официалния контрол съгласно Закона за храните.

§ 5. Наредбата се издава на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните и отменя Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

§ 6. Наредбата влиза в сила в деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 18, ал. 2

Регистър на произвежданите храни от.....				
№ по ред	Вид на храната (по кла-сифика- ция)	Номер и дата на въвеждане на технологичната документация	Дата на поредна редакция на технологичната документация	Дата на прекратяване ползването на технологичната документация

