



## Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните

### МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

#### НАРЕДБА № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните

**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 устрйоства на територията, а прилежащите им терени се поддържат чисти и в добро състояние.

(2) В лечебни и здравни заведения, обществения, 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 миешки 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 подзаконовни 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. определени 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 показатели 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 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 документи 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.

#### Заключителни 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“.

Министър на здравеопазването: **Петър Москов**

Министър на земеделието и храните: **Десислава Танева**

Приложение към чл. 18, ал. 2

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