

Наредба № 18 от 15 май 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми

МЗГ

Държавен вестник брой: 9

Година: 2006

Орган на издаване: МЗГ

Дата на обнародване: 30.01.2006

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. С тази наредба се определят ветеринарно-санитарните изисквания към:

1. предприятията за производство на месо от зайци и дивеч, отглеждан във ферми;
2. при производството и предлагането на пазара на месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми.

Чл. 2.

(1) Предприятията, които произвеждат месо от зайци, да отговарят на изискванията за одобряване на птицекланици съгласно Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо (ДВ, бр. 49 от 2002 г.).

(2) Производството на месо от дивеч, отглеждан във ферми, се извършва в одобрени кланици съгласно Наредба № 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.).

(3) На предприятията, които произвеждат месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми, 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.) само ако отговарят на изискванията на тази наредба.

(4) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност, се регистрират по реда на чл.93 ППЗВД.

(5) Предприятията за производство на прясно месо и прясно птиче месо се одобряват за клане и разфасоване на зайци и дивеч, отглеждан във ферми, при условие че са оборудвани за тази цел и производството се извършва при спазване на хигиенните изисквания.

(6) Предприятията за производство на месо от дивеч, отглеждан във ферми, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се водят на отделен регистър. Месото от дивеч, произведено в такива предприятия, се предлага само на пазара в страната.

Глава втора

ВETERИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА МЕСО ОТ ЗАЙЦИ

Раздел I

Ветеринарно-санитарни изисквания при производството на месо от зайци

Чл. 3. Предкланичният преглед на зайци се извършва от държавен ветеринарен лекар или от негов помощник.

Чл. 4.

(1) Преди да бъдат заклани, зайците преминават предкланичен преглед. Предкланичният преглед се извършва във фермата преди товарене или в кланицата при подходящо осветление.

(2) Когато предкланичният преглед е извършен във фермата до 24 часа преди пристигане на зайците в кланицата, в кланицата прегледът може да включва само изследване за наранявания, получени по време на транспорт. В кланицата държавният ветеринарен лекар установява съответствието на партидата зайци с информацията за тях в придружаващите ги документи.

(3) Резултатите от предкланичния преглед, извършен във фермата, се посочват във ветеринарномедицинското свидетелство за придвижване на живи животни.

(4) Когато зайците не са преминали предкланичен преглед във фермата, той се извършва в кланицата до 24 часа след пристигането им.

(5) Ако предкланичният преглед е извършен повече от 24 часа преди зайците да бъдат заклани, те се преглеждат отново непосредствено преди клането.

Чл. 5. Собственикът на кланицата или негов представител съдействат на държавния ветеринарен лекар или неговия помощник при извършването на предкланичния преглед.

Чл. 6. Всяка партида, която се изпраща за клане, се описва в придружаващите я документи, което позволява определянето на произхода ѝ от държавния ветеринарен лекар.

Чл. 7. При предкланичния преглед държавният ветеринарен лекар установява дали:

1. животните показват клинични признаци на заболяване, което може да се предаде на други животни или на човека;
2. общото им състояние показва, че такова заболяване може да се прояви клинично;
3. животните показват симптоми за заболявания или отклонения от общото им здравословно състояние, които могат да направят месото, добито от тях, негодно за човешка консумация.

Чл. 8.

(1) Когато при предкланичния преглед държавният ветеринарен лекар установи някое от условията по чл. 7, той не допуска клане на зайци за човешка консумация.

(2) Животните по ал. 1 се колят отделно или след редовното клане на зайците. Месото, което е добито от тях, се отстранява от помещението по хигиеничен начин.

Чл. 9. Следкланичният преглед се извършва от държавен ветеринарен лекар или от негов помощник веднага след клането при подходящо осветление.

Чл. 10.

(1) Следкланичният преглед включва:

1. външен оглед на закланото животно;
2. палпация на бял дроб, черен дроб, далак, бъбреци и части на трупа, при които са установени промени; при необходимост вътрешните органи и трупът се разрязват;
3. изследване за промени в консистенция, цвят, мирис, а когато е необходимо - и на вкуса.

(2) При съмнения или при установяване на изменения, локални дефекти или други промени, с изключение на травматични наранявания, които са се появили непосредствено преди клането, държавният ветеринарен лекар извършва лабораторни изследвания, които потвърждават дали месото е годно за човешка консумация.

Чл. 11.

(1) Държавният ветеринарен лекар обявява за негодно за човешка консумация месото от зайци, когато при следкланичния преглед се установят:

1. болести, които се предават на животните или на човека;
2. злокачествени или множествени тумори;
3. множествени абсцеси;
4. обширни паразитни увреждания на подкожната или мускулната тъкан;
5. наличие на остатъчни количества от забранени вещества или остатъчни количества, които превишават пределно допустимите нива (вкл. вещества с фармакологично действие);
6. отравяния;
7. обширни увреждания или обширни пропивания на месото с кръв или кръвен серум;
8. промени в цвета, миризмата или вкуса;
9. промени в консистенцията (оток или атрофия).

(2) Когато не е засегнато цялото месо, а само отделни части с локализираните наранявания или замърсявания, за негодни за човешка консумация се обявяват само тези части.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания при предлагането на пазара на месо от зайци

Чл. 12.

(1) Месото от зайци, което се предлага на пазара, трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да е получено в одобрено по чл. 2, ал. 3 предприятие, което отговаря на общите изисквания за одобряване на предприятия на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо и което е одобрено за производство на месо от зайци;
2. да е получено от животни, които са преминали предкланичен и следкланичен преглед;
3. да е получено при спазване на хигиенните изисквания за персонала, помещенията и оборудването по глава четвърта на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо;
4. да е маркирано съгласно изискванията на глава четвърта;
5. да е съхранявано съгласно изискванията на чл. 34 в одобрено предприятие или склад;

б. да е транспортирано при хигиенни условия съгласно изискванията на чл. 35.

(2) Частите от трупове или обезкостено месо трябва да са получени в одобрено предприятие съгласно изискванията по чл.62 на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

Чл. 13.

(1) Изискванията по чл. 12 не се прилагат при:

1. директно предлагане на месо от зайци от фермери, които колят до 10 бр. зайци седмично на частни лица за лична консумация;

2. доставяне на прясно месо от зайци в малки количества от фермери, които отглеждат до 20 бр. зайци - майки годишно:

а) директно до крайния потребител на пазари, които са разположени в близост до техните ферми;

б) или до магазини за продажба на дребно за директно предлагане на крайния потребител, при условие че тези магазини са в същото населено място.

(2) Органите на Държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) контролират дейностите по ал. 1, като те трябва да могат да проследят произхода на месото.

Чл. 14.

(1) В случаите по чл. 13 фермерите могат да колят зайците във фермата при следните условия:

1. фермерът е получил разрешение от държавния ветеринарен лекар за клането;

2. държавният ветеринарен лекар е информиран предварително за времето на клане;

3. зайците са преминали предкланичен и следкланичен преглед;

4. фермата има помещения за зашеметяване, клане и обезкръвяване на животните;

5. прясното месо от зайци е маркирано съгласно чл. 32.

(2) Зашемяването на животните се извършва в съответствие с изискванията на приложение № 3 на Наредба № 27 от 1999 г. за намаляване до минимум страданията на животните по време на клане (ДВ, бр. 99 от 1999 г.).

(3) Когато зайците не могат да се транспортират до крайния потребител или до магазините за продажба на дребно в рамките на един час, те се превозват в контейнер или превозно средство, в които се поддържа температура между 0 и 4 °С.

Глава трета

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА МЕСО ОТ ДИВЕЧ, ОТГЛЕЖДАН ВЪВ ФЕРМИ

Раздел I

Ветеринарно-санитарни изисквания при производството на месо от дивеч, отглеждан във ферми

Чл. 15.

(1) Предкланичният преглед на диви сухоземни бозайници се провежда съгласно изискванията по чл.20 - 22 на Наредба № 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо.

(2) Предкланичният преглед на пернат дивеч се провежда съгласно изискванията по чл.22 - 27 на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

Чл. 16.

(1) Следкланичният преглед на диви сухоземни бозайници се провежда съгласно изискванията по чл.33 - 36 на Наредба № 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо.

(2) Следкланичният преглед на пернат дивеч се провежда съгласно изискванията по чл.46 - 48 на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания при предлагането на пазара на месо от дивеч, отглеждан във ферми

Чл. 17.

(1) Клането на дивеч, отглеждан във ферми, може да се извършва във фермата:

1. когато дивечът не може да се транспортира до кланицата;
2. за да се избегне риск за този, който го обработва;
3. когато не могат да бъдат спазени изискванията за хуманно отношение към животните.

(2) Клането по ал. 1 се разрешава от държавния ветеринарен лекар, при условие че:

1. собственикът е поискал разрешение за клането;
2. държавният ветеринарен лекар е информиран предварително за времето на клане;
3. фермата има събирателен пункт за дивеч, където може да се извършва предкланичен преглед на групата животни за клане;
4. фермата има подходящи помещения за зашеметяване, клане, пробождање и обезкръвяване на животните.

(3) Зашемяването и умъртвяването на животните се извършва в съответствие с изискванията на приложение № 3 на Наредба № 27 от 1999 г. за намаляване до минимум страданията на животните по време на клане. Органите на ДВСК могат да разрешат застрелване само в специални случаи.

(4) Закланите и обезкръвени животни се поставят в окачено състояние веднага след клането и се транспортират при хигиенни условия до одобрена кланица за прясно месо.

(5) Когато дивечът се коли във фермата и не може да се транспортира до кланицата в рамките на един час, той се превозва в контейнер или превозно средство, в които се поддържа температура между 0 и 4 °С. В този случай изкормването се извършва не по-късно от три часа след зашемяването.

Чл. 18. (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Месокостен хомогенат може да се предлага на пазара, ако е преминал термична преработка съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход (ДВ, бр. 49 от 2002 г.) в предприятието на произход или в друго предприятие, определено от органите на ДВСК.

Чл. 19.

(1) Месо от диви сухоземни бозайници трябва да отговаря на изискванията по чл.43 - 46 и чл.49, ал. 1, т. 1, букви "и", "й"; т. 2 - 9 от Наредба № 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо.

(2) Животните по ал. 1 се обработват по различно време от обработката на говеда, овце, кози и свине.

Чл. 20. Месо от диви свине и друг вид дивеч, възприемчив към трихинелоза, трябва да се изследва за наличие на трихинели съгласно изискванията на Наредба № 47 от 2001 г. за профилактика и контрол на трихинелозата (ДВ, бр. 110 от 2001 г.).

Чл. 21.

(1) Месо от пернат дивеч, отглеждан във ферми, трябва да отговаря на изискванията по чл.61 - 64 от Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

(2) Месото по ал. 1 трябва да се придружава от удостоверение, посочено в чл.25, ал. 1, т. 2 на Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

Чл. 22.

(1) Когато при пъдпъдъци и гълъби техниката на изкормване не позволява извършване на пълен следкланичен преглед на вътрешностите на всяка птица, прегледът се извършва на поне 5 % от всяка партида от 500 птици (или еквивалентното количество над 500 птици) и при условие, че партидата е еднородна по отношение на вид, тегло и произход на птиците.

(2) Резултатите, получени от прегледа по ал. 1, се отнасят за цялата партида.

Чл. 23. Изискванията по чл. 21 и 22 не се прилагат за месо от пернат дивеч, отглеждан във ферми, което е предназначено за директна доставка за крайния потребител за собствена консумация.

Чл. 24. Месо от зайци и месо от пернат дивеч, отглеждани във ферми, не се допуска за човешка консумация, когато:

1. се установи някое от заболяванията, посочени в чл. 11, ал. 1;
2. произхожда от животни, на които са били давани вещества, които могат да направят месото опасно или вредно за човешкото здраве;
3. месото е било третирано с йонизиращо или ултравиолетово лъчение, с омекотители или други вещества, които могат да повлияят на органолептичните му свойства, или с оцветители, които не се използват при здравната маркировка.

Чл. 25. Месото от зайци и от дивеч трябва да е получено от животни, отглеждани във ферми или райони, за които не са приложени мерките по чл.23, ал. 1, т. 5 - 7 от Закона за ветеринарномедицинската дейност (ЗВД).

Чл. 26. Не се допуска амбулантна търговия, предлагане по пощата и търговия на дребно с цел препродажба на месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми.

Глава четвърта

ЗДРАВНА МАРКИРОВКА НА МЕСО ОТ ЗАЙЦИ

Чл. 27. Здравната маркировка на месото се извършва от държавен ветеринарен лекар или от негов помощник.

Чл. 28.

(1) Държавният ветеринарен лекар съхранява материалите за поставяне на здравна маркировка, етикетите и опаковките, когато са маркирани.

(2) Държавният ветеринарен лекар предава на помощниците материалите за полагане на здравна маркировка, етикетите и опаковките, когато са маркирани в необходимия брой само за времето, докато се извършва маркирането.

Чл. 29.

(1) Здравната маркировка на месото от зайци е:

1. елипсовиден печат, който съдържа в горната си част инициалите "BG", а в средата - ветеринарния регистрационен номер на кланицата или помещението за разфасоване; буквите и цифрите са с височина 0,2 см;

2. елипсовиден печат, който съдържа в горната си част инициалите "BG", с височина на буквите 0,8 см, а в средата - ветеринарния регистрационен номер на кланицата или помещението за разфасоване с височина на цифрите - 1,1 см.

(2) Материалът, който се използва за маркиране на месото, трябва да отговаря на хигиенните изисквания.

(3) Информацията по ал. 1 трябва да е ясна и четлива.

Чл. 30. Здравната маркировка по чл. 29, ал. 1, т. 1 се поставя:

1. на неопаковани трупове чрез поставяне на печат;

2. на опаковката, видимо под нея или на друг материал за пакетиране на опакованите трупове;

3. на опаковката, видимо под нея или на друг материал за пакетиране на части от трупове или субпродукти, опаковани в малки количества.

Чл. 31. Здравната маркировка по чл. 29, ал. 1, т. 2 се поставя на големи пакети.

Чл. 32. Здравната маркировка на месо, добито в предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, съдържа данните по чл. 29 без инициалите "BG" и е с кръгла форма.

Чл. 33.

(1) Здравната маркировка се поставя на опаковката или на материала за пакетиране така, че да се унищожи след отварянето им.

(2) Когато опаковката или материалът за пакетиране са пломбирани, пломбата се поставя по начин, който не позволява повторното ѝ използване.

Глава пета

СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ НА МЕСО ОТ ЗАЙЦИ

Чл. 34.

(1) След следкличичния преглед месото от зайци се охлажда или замразява.

(2) Охладеното месо от зайци се съхранява при температура до 4 °С.

(3) Замразеното месо от зайци се съхранява при температура до минус 12 °С.

Чл. 35.

(1) Транспортните средства се оборудват по начин, който предпазва месото от зайци от заразяване или неблагоприятно външно влияние.

(2) Средствата за транспорт трябва да са оборудвани по начин, който осигурява спазването на температурите по чл. 34, ал. 2 и 3.

Глава шеста

КОНТРОЛ ОТ ОРГАНИТЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА (НВМС)

Чл. 36. Фермите за зайци и дивеч, отглеждан във ферми, подлежат на постоянен контрол от органите на НВМС.

Чл. 37.

(1) Държавният ветеринарен лекар води дневник за резултатите от прекланичния и следкланичния преглед.

(2) При констатиране на зоонози или наличие на остатъчни количества ветеринарномедицински вещества държавният ветеринарен лекар незабавно съобщава в регионалната ветеринарномедицинска служба (РВМС), от чиято територия произхождат животните, както и на лицата, отговорни за контрола във фермата, от която произхождат животните.

(3) Държавният ветеринарен лекар има свободен достъп до всички части на предприятието по всяко време на производствения процес.

Чл. 38. Главно управление на НВМС събира и обобщава резултатите от прекланичния и следкланичния преглед, извършени от държавен ветеринарен лекар при диагностициране на зоонози и при установяване на остатъчни количества ветеринарномедицински вещества над пределно допустимите нива.

Чл. 39.

(1) В зависимост от епизоотичната обстановка органите на НВМС извършват диагностични изследвания на дивеч, отглеждан във ферми, за установяване наличието на болестите, посочени в приложение № 1 на Наредба № 21 от 2002 г. за обявяване и регистриране на заразните и паразитните болести по животните (ДВ, бр. 55 от 2002 г.).

(2) В зависимост от резултатите от диагностичните изследвания органите на НВМС налагат ограничения при използването на месо от дивеча по ал. 1.

Чл. 40. Органите на НВМС разработват и актуализират ежегодно планове за:

1. изследване на животни и прясно месо за наличие на остатъчни количества вредни вещества над пределно допустимите нива;
2. изследване на свободния дивеч за наличие на замърсители в околната среда.

Чл. 41.

(1) В своята дейност държавният ветеринарен лекар може да се подпомага от помощници.

(2) Ветеринарните помощници трябва да отговарят на изискванията по чл.91 - 93 от Наредба № 15 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

(3) Ветеринарните помощници работят под ръководството и контрола на държавен ветеринарен лекар.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Месо от зайци" са всички части от домашни зайци, които са годни за човешка консумация.
2. "Дивеч, отглеждан във ферми" са диви сухоземни бозайници и пернат дивеч (диви кокошки, гвинейски кокошки, пуйки, патици, гъски, гълъби, както и пъдпъдъци, фазани, яребици, щрауси и щраусовидни птици), които се отглеждат във ферми като домашни животни. Диви бозайници, които живеят свободно в оградено пространство при условия, подобни на тези, при които живее дивечът, не се считат за дивеч, отглеждан във ферми.
3. "Месо от дивеч, отглеждан във ферми" са всички части от диви сухоземни бозайници и пернат дивеч, вкл. кокошки, пуйки, гвинейски кокошки, патици, гъски, пъдпъдъци, гълъби, фазани, яребици, щрауси (щраусовидни), развъждани и отглеждани във ферми до клането им, които са годни за човешка консумация, развъждани, отглеждани във ферми и заклани в кланица и които са годни за човешка консумация.
4. "Прясно месо" е месо, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка, освен охлаждане или замразяване.
5. "Механично обезкостено месо" е месо, механично отделено от костите, което е предназначено за производство на месни продукти и други продукти от животински произход. В това понятие не се включва месото, отделено от костите на главата, от крайните части под последните стави на гръдните и тазовите крайници.
6. "Труп" е цялото тяло на заклано животно след обезкръвяване, изкормване, отстраняване на крайните части под последните стави на гръдните и тазовите крайници, отстраняване на главата, опашката и вимето, а при едър рогат добитък, овце, кози и еднокопитни - след одиране на кожата. При птиците "труп" е цялото тяло на птиците след обезкръвяване, оскубване и изкормване.
7. "Субпродукти" са прясно месо, различно от трупа, дори ако то остава естествено свързано към трупа, както главата и краката, когато са отделно от трупа - при птиците.
8. "Вътрешности" са субпродукти от гръдната, коремната и тазовата кухина, вкл. трахеята, хранопровода, а при птиците - и гушата.
9. "Предприятие" е одобрена кланица, транжорна, хладилен склад, център за препакетиране или обект, който ги обединява.
10. "Предприятие, което няма индустриална структура и капацитет на производство" е птицекланица, която обработва до 150 000 птици годишно, транжорна, която обработва до 3 т седмично, или кланица, която обработва до 20 единици животни седмично и до 1000 единици годишно.

11. "Транспортни средства" са частите от моторните и железопътните средства, самолетите, трюмовете на кораби или контейнерите, които пренасят товара по суша, въздух и вода.
12. "Опаковка" е използваният материал или контейнер, когато е в пряк контакт с прясното месо.
13. "Материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставя опакованото прясно месо.
14. "Партида" е количеството зайци, дивеч, отглеждан във ферми, или прясното месо от тях, описано във ветеринарномедицинското свидетелство или ветеринарния сертификат, който придружава продуктите.
15. "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.
16. "Събирателен пункт" е мястото, където дивечът се съхранява в съответствие с хигиенните изисквания на глава пета, преди да бъде транспортиран до предприятието.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл.60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

§ 3. (Нов, ДВ, бр. 1 от 2006 г.; изм., бр. 9 от 2006 г.)

- (1) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД, които имат одобрени бизнес планове и до 12.XII.2005 г. са изпълнили не по-малко от 70 % от предвидените в одобрените и съществуващи бизнес планове строително-монтажни работи, се привеждат в съответствие с изискванията на тази наредба в срок до 15.VI.2006 г.
- (2) Собствениците на предприятия по ал. 1 в срок до 15.II.2006 г. представят за одобрение от инспектора от ДВСК, контролиращ предприятието, проект на допълнение към бизнес плановете си.
- (3) Допълнението към съществуващия бизнес-план се одобрява в срок до 20.II.2006 г. и включва всички изисквания на тази наредба, на които съответното предприятие не отговаря, и сроковете за изпълнението им, като крайният срок за привеждане на предприятието с изискванията по тази наредба е 15.VI.2006 г.
- (4) Допълнение към бизнес план не се одобрява за предприятия, които не са получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД и/или са изпълнили по-малко от 70 % от предвидените в съществуващите и одобрени бизнес планове строително-монтажни работи.
- (5) За предприятия, които нямат одобрено допълнение към съществуващия бизнес план, се прилагат мерките по чл.59, ал. 1, т. 4 ЗВД.

§ 4. (Предишен § 3, ДВ, бр. 1 от 2006 г.) Изпълнението на наредбата се възлага на генералния директор на НВМС.