

Наредба № 19 от 15 май 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч

МЗГ

Държавен вестник брой: 9

Година: 2006

Орган на издаване: МЗГ

Дата на обнародване: 30.01.2006

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1.

(1) С тази наредба се определят:

1. ветеринарно-санитарните изисквания:

а) за одобряване на предприятия за производство на месо от дивеч;

б) към отстреляния дивеч;

в) при производството на месо от дивеч в одобрени предприятия;

г) при предлагането на пазара на месо от дивеч;

2. видовете контрол за спазване на изискванията по т. 1.

(2) Наредбата не се прилага за:

1. малък брой неодран или неоскубан дивеч и неизкормен дребен дивеч, който се доставя директно от ловеца до потребителя или до магазини за продажба на дребно;

2. малки количества месо от дивеч за директна доставка до крайния потребител;

3. месо от дивеч, разфасовано и съхранявано в магазини за продажба на дребно или в помещения, които обслужват тези магазини, в които разфасоването и съхранението се извършват с цел директна продажба на крайния потребител;

4. трофеи, малък брой отстрелян дребен дивеч или отделни животни едър дивеч, който е пренасян от пътуващи в личните им превозни средства, които не са предназначени за предлагане на пазара и не произхождат от страна или район, в които са наложени мерките по чл.23, ал. 1, т. 5 - 7 от Закона за ветеринарномедицинската дейност (ЗВД) (ДВ, бр. 42 от 1999 г.).

(3) Дейностите в обектите по ал. 2 подлежат на контрол от органите на Държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) и органите на Държавния санитарен контрол (ДСК).

Чл. 2.

(1) Ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 от на Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ППЗВД) се издава на предприятията, които произвеждат месо от дивеч, само ако отговарят на изискванията по тази наредба.

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

(3) В предприятията за производство на прясно месо и прясно птиче месо се разрешава производство на месо от дивеч при условие, че:

1. са одобрени и за тази дейност по реда на чл.92 ППЗВД;
2. имат необходимото оборудване за тази цел;
3. при производството се спазват хигиенните изисквания.

Глава втора

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО ОТ ДИВЕЧ

Чл. 3.

(1) Предприятията за производство на месо от дивеч трябва да имат:

1. достатъчно голямо хладилно помещение за приемане на дивеча;
2. помещение за преглед и за изкормване, одиране и оскубване - когато тези дейности се извършват в предприятието;
3. достатъчно голямо помещение за разфасоване и друга обработка - когато такава обработка се извършва в предприятието, снабдено с подходящо оборудване за охлаждане и уреди за измерване на температурата;
4. помещение за пакетиране и експедиция - когато тези дейности се извършват в предприятието и когато са изпълнени изискванията по чл. 56; когато тези изисквания не са спазени, трябва да има отделно помещение за експедиция; 5. достатъчно голямо помещение за охлаждане или замразяване за съхранение на месото от дивеч;

6. достатъчен брой мивки, снабдени с топла и студена вода или смесена до подходяща температура, както и с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им, с крановете, които не се пускат и спират с ръка;
7. средства за дезинфекция на инструментите с топла вода с температура не по-ниска от 82 °С;
8. подходящи съоръжения за защита срещу насекоми, гризачи и други вредители;
9. устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване (маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти и триони), които не могат да заразят месото; повърхностите, които влизат в контакт с месо, включително свързващите части, трябва да бъдат гладки; не се допуска използването на дърво, освен в помещенията, където се съхранява само пакетирано месо;
10. устойчиви на корозия контейнери за съхранение на месото и инструменти и оборудване за обработката му, като контейнерите не влизат в директен контакт с пода или стените;
11. места за приемане и разпределяне на месото, снабдени с оборудване за хигиенична обработка и предпазване на месото от замърсяване при товарене и разтоварване;
12. специални водонепропускливи и устойчиви на корозия заключващи се контейнери за съхранение на месо, което не е предназначено за човешка консумация, или заключващо се помещение, ако трябва да се съхранява голямо количество месо или ако месото не се отстранява или унищожава в края на всеки работен ден; когато месото се отстранява чрез тръбна система, тя трябва да се конструира и инсталира по начин, който предпазва месото от замърсяване;
13. помещения за хигиенично съхраняване на материалите за опаковане и пакетиране - когато в предприятието се извършва опаковане и пакетиране;
14. хладилно оборудване, което поддържа вътрешната температура на месото, изискваща се по тази наредба; оборудването трябва да включва система за оттичане на кондензираната вода, за да не се замърсява месото;
15. питейната вода под налягане, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.);
16. горещата питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
17. системи за отвеждане на твърдите и течните отпадъци;
18. заключващи се помещения и оборудване, които се използват само от ветеринарните инспектори, осъществяващи държавния ветеринарно-санитарен контрол;
19. достатъчен брой помещения за преобличане на персонала, с гладки, водонепропускливи, миещи се стени и подове, снабдени с мивки, душове и промивни тоалетни, оборудвани по начин, който предпазва чистата зона на предприятието от замърсяване; вратите на тоалетните не трябва да се отварят директно към работните помещения; душове не са необходими в хладилни складове, в които само се получава и експедира хигиенично пакетирано прясно месо; мивките трябва да са снабдени с топла и студена вода или смесена до подходяща температура, както и с

препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им; крановете на мивките не трябва да се пускат и спират с ръка; до тоалетните трябва да има достатъчен брой мивки;

20. подходящо място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства;

21. помещение или обезопасено място за съхранение на миещите и дезинфекционните препарати.

(2) Изискването по ал. 1, т. 20 не се прилага за хладилните складове, в които се получава и експедира само хигиенично опаковано прясно месо и когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват извън предприятието.

(3) 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 и няма опасност от заразяване на месото. Тръбите за непитейна вода трябва да са разграничени от тръбите за питейна вода.

#### Чл. 4.

(1) Помещенията, в които се добива, обработва или съхранява месото от дивеч, и местата и коридорите, през които то се транспортира, трябва да имат:

1. водоустойчив под, лесен за почистване и дезинфекция, устойчив на гниене, с наклон, който улеснява оттичането на отпадъчните води;

2. канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите;

3. стени, направени от непромокаеми материали, боядисани в светли цветове, с гладко миешо се покритие на височина най-малко 2 м; в помещенията за охлаждане и замразяване и в помещенията за съхранение миешото се покритие трябва да е на височината на складираните в тях продукти; ъглите между стените и пода трябва да бъдат заоблени, с изключение на помещенията за съхранение;

4. врати, изработени от трайни материали, устойчиви на корозия, а ако са от дърво - с гладко и непромокаемо покритие;

5. вентилация за отвеждане на изпаренията, за да се избегне кондензацията;

6. достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цветовете;

7. лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития.

(2) Изолационните материали, които се използват при изграждането на помещенията и коридорите по ал. 1, трябва да са устойчиви на гниене и да не отделят миризма.

(3) Изискванията по ал. 1, т. 1 и 2 не се прилагат в помещенията за съхранение и местата и коридорите, през които се пренася месото, с изключение на изискванията за водоустойчиви и устойчиви на гниене подове.

(4) Изискването по ал. 1, т. 2 не се прилага в помещенията за охлаждане или замразяване. В този случай е достатъчно да има средство за лесно оттичане на водата.

## Глава трета

### ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, ПОМЕЩЕНИЯТА И ОБОРУДВАНЕТО В ПРЕДПРИЯТИЯТА

#### Чл. 5.

(1) В предприятието да се поддържа необходимата хигиена на помещенията, оборудването и персонала.

(2) Лицата, които обработват месо от дивеч или работят в помещения, където месото се обработва, пакетира или транспортира, задължително да носят чисти шапки, ботуши и работно облекло в светли цветове, предпазни престилки или друго защитно облекло.

(3) Лицата, които работят с месо от дивеч, са длъжни:

1. да поддържат чисто работното облекло през целия работен ден, като при всяко замърсяване го сменят;
2. да измиват и дезинфекцират ръцете си по няколко пъти на ден, когато е необходимо;
3. ако са били в контакт с болни животни или заразено месо, незабавно да измият ръцете си с гореща вода и да ги дезинфекцират до лактите.

Чл. 6. Не се допуска пушене в работните помещения, помещенията за складиране, местата за товарене и разтоварване, помещенията за приемане и разпределяне и местата и коридорите, през които се транспортира месото от дивеч.

#### Чл. 7.

(1) Не се допуска влизането на животни в предприятието.

(2) Гризачите, насекомите и други вредители системно се унищожават.

Чл. 8. Оборудването и инструментите, които се използват при работа с месо, се поддържат чисти и в добро състояние, почистват се и се дезинфекцират по няколко пъти по време на работа, след приключване на работа и преди да се използват отново, когато са замърсени.

#### Чл. 9.

(1) Помещенията, инструментите и работното оборудване не могат да се използват за други цели, освен за работа с прясно месо, прясно птиче месо или месо от дивеч.

(2) Разфасоването на месо от дивеч се извършва по различно време от разфасоването на друг вид месо. Помещенията за разфасоване се почистват и дезинфекцират, преди да бъдат използвани за работа с месо от други видове. Инструментите за разфасоване на месо не може да се използват за други цели.

Чл. 10. Не се допуска инструментите да се оставят в месото, както и почистването на месото с кърпа.

Чл. 11. Не се допуска месото и контейнерите за месо да влизат в пряк допир с пода на помещението.

Чл. 12.

(1) На всеки етап от производството се използва питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

(2) Използването на непитейна вода се разрешава: 1. за производство на пара при условие, че тръбите се използват само за тази цел и няма опасност от заразяване на пряското месо; 2. за охлаждане на хладилното оборудване.

(3) В случаите по ал. 2 тръбите за непитейна вода трябва да са разграничени от тръбите, използвани за питейна вода.

Чл. 13. Не се допуска разпръскването по пода на работните помещения и помещенията за съхранение на месото на отпадъци от производството, които могат да замърсят месото.

Чл. 14. Не се допуска наличие на остатъчни количества миешки препарати, дезинфекционни средства и други подобни вещества върху инструментите и машините при почистването им, които могат да замърсят месото от дивеч. След използването им инструментите и работното оборудване се изплакват обилно с питейна вода.

Чл. 15.

(1) Всяко лице, заето в добива и обработката на месо от дивеч, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 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 месото.

#### Глава четвърта

### ВETERИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОТСТРЕЛЯНИЯ ДИВЕЧ ПРИ РАЗФАСОВАНЕТО И ОБРАБОТКАТА НА МЕСО ОТ ДИВЕЧ

#### Раздел I

#### Ветеринарно-санитарни изисквания към отстреляния дивеч

#### Чл. 16.

(1) Едрият дивеч се изкормва веднага след отстрела.

(2) За извършване на следкланичен преглед вътрешностите от гръдната кухина, в т.ч. черният дроб и далакът - дори когато се отделят от трупа, трябва да придружават дивеча и да се обозначат по начин, който позволява да се установи принадлежността им към съответния труп.

(3) Вътрешностите от коремната кухина се отстраняват и се преглеждат на място. Главата може да се отдели като трофей.

#### Чл. 17.

(1) Дребният дивеч може да бъде напълно или частично изкормен на място или в предприятието.

(2) Дребният дивеч по ал. 1 се транспортира до предприятието до 12 часа след отстрела на дивеча при температура в превозното средство до 4 °С.

#### Чл. 18.

(1) Веднага след изкормването по чл. 16 и 17 дивечът се охлажда до следните температури:

1. за едър дивеч - до 7 °С;

2. за дребен дивеч - до 4 °С.

(2) Когато околната температура е по-висока, отстреляният дивеч се транспортира до предприятието или до събирателен пункт до 12 часа след отстрела при спазване на следните изисквания:

1. едрият дивеч се транспортира при спазване на хигиенните изисквания, като се избягва струпването му на купчини;
2. по време на транспорт дивечът, чиито вътрешности вече са преминали следкланичен преглед, се придружава от ветеринарномедицинско свидетелство, което съдържа данни за резултатите от прегледа и времето на отстрела.

Чл. 19.

- (1) Изкормването се извършва веднага след пристигането на дивеча в предприятието, с изключение на случаите, когато трупове са били изкормени на място.
- (2) При изкормване белият дроб, сърцето, черният дроб, бъбреците, далакът и медиастинумът могат да се отделят от трупа или да останат свързани към него чрез естествените им връзки.

Чл. 20. До завършването на прегледа от ветеринарен лекар не се допуска:

1. контакт на непрегледани трупове и субпродукти с тези, които са преминали ветеринарен преглед;
2. преместване, разфасоване и обработка на непрегледани трупове.

Чл. 21.

- (1) Не се допуска контакт между месо, годно за човешка консумация, и възбранено месо или месо, което е негодно за човешка консумация, стомаси, черва и неядливи субпродукти.
- (2) Месото и субпродуктите по ал. 1 да се отделят в специални помещения или контейнери, разположени по начин, който предотвратява замърсяването на месото, което е годно за човешка консумация.

Чл. 22. Тоалетът на трупа, обработката, преработката и транспортът на месото и субпродуктите се извършват при спазване на хигиенните изисквания.

Раздел II

Следкланичен преглед

Чл. 23.

- (1) Всички части на дивеча се преглеждат до 18 часа след постъпването му в предприятието, за да се определи годността на месото за консумация от хора.

(2) Телесните кухини се отварят по начин, който позволява извършване на външен оглед.

(3) Държавният ветеринарен лекар при прегледа може да изиска разполовяването по дължина на гръбначния мозък и главата.

Чл. 24.

(1) Следкланичният преглед обхваща:

1. външен оглед на трупа и прилежащите му органи;
2. изследване за изменения на консистенцията, цвета или мириса;
3. палпация на вътрешните органи, когато е необходимо;
4. анализ на остатъчни количества вредни ветеринарномедицински препарати, когато ветеринарният лекар има съмнение за наличието им.

(2) Когато резултатите от външния оглед по ал. 1, т. 1 не позволяват оценка на трупа, се извършва допълнителен преглед в лаборатория. Този преглед може да бъде ограничен до необходимия брой проби, достатъчни за оценка на дивеча от целия лов.

(3) Държавният ветеринарен лекар е длъжен да изчака резултатите от прегледа по ал. 2, преди да даде оценка на дивеча от целия лов или на частите, за които предполага, че показват изменения.

Чл. 25. При съмнение за заболяване държавният ветеринарен лекар извършва допълнителни разрези и изследвания на съответните части на животните, необходими за поставяне на окончателна диагноза.

Чл. 26. Държавният ветеринарен лекар определя дали месото представлява опасност за здравето на хората при установяване на:

1. ненормално поведение или отклонения от общото здравословно състояние на животните при получаване на такава информация от ловеца;
2. тумори или абсцеси, когато те са многобройни или засягат отделни вътрешни органи или мускули;
3. артрит, орхит, промени в черния дроб или далака, възпаление на червата или коремната област;
4. чужди тела в телесните кухини (по-специално в стомаха и червата) или в урината;
5. образуване на значително количество газ в храносмилателния тракт с промяна на цвета на вътрешните органи;
6. значителни изменения в цвета, консистенцията или мириса на мускулните тъкани или органите;

7. открити фрактури, когато не са свързани с лова;
8. атрофия и/или общ или местен оток;
9. признаци, че органите са сраснали с плеврата и перитонеума; 10. други видими обширни промени, като промяна на цвета и гниене.

Чл. 27. Държавният ветеринарен лекар конфискува месо от дивеч:

1. при което са установени наранявания, с изключение на появилите се по време на лова, местни деформации или изменения, които не правят месото негодно за човешка консумация или опасно за здравето на хората;
2. получено от животни, които не са отстреляни съгласно изискванията на чл.54 - 65 от Закона за лова и опазване на дивеча (обн., ДВ, бр. 78 от 2000 г.; изм., бр. 26 от 2001 г.);
3. което е показало измененията по чл. 26;
4. което произхожда от дивеч, при който е установена зооноза;
5. при което са установени трихинели.

Чл. 28.

(1) Държавният ветеринарен лекар води дневници, в които отразява резултатите от следкланичния преглед.

(2) Когато при следкланичния преглед държавният ветеринарен лекар установи зооноза, е длъжен незабавно да уведоми собственика на животното, Националната ветеринарномедицинска служба (НВМС) и регионалната ветеринарномедицинска служба (РВМС), от чиято ловна област произхождат животните.

Раздел III

Ветеринарно-санитарни изисквания при разфасоване на месо от дивеч

Чл. 29. Разфасоването и обезкостяването на трупа се извършват само в предприятия, които:

1. отговарят на изискванията по тази наредба;
2. имат помещения за одиране и разфасоване и отговарят на чл.3 - 9 и чл.12 - 21 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 (ДВ, бр. 49 от 2002 г.) и чл.4 - 7 и чл.10 - 19 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 (ДВ, бр. 34 от 2002 г.).

Чл. 30. Месото от дивеч се внася в работните помещения непосредствено преди започване на работа. Веднага след разфасоването и пакетирането, когато се извършва пакетиране, месото се премества в помещенията за охлаждане или замразяване.

Чл. 31.

(1) При постъпване на месото от дивеч в помещението за разфасоване то се преглежда и ако е необходимо, се почиства.

(2) Работните места, на които се извършват дейностите по ал. 1, в зависимост от вида на дивеча, са снабдени с необходимото оборудване и подходящо осветление.

Чл. 32.

(1) По време на разфасоване, обезкостяване, опаковане и пакетиране вътрешната температура на месото от дивеч се поддържа постоянна:

1. за едър дивеч - до 7 °С;
2. за дребен дивеч - до 4 °С.

(2) По време на разфасоване температурата в помещението за разфасоване трябва да е до 12 °С.

Чл. 33.

(1) Разфасоването се извършва по начин, който предпазва месото от дивеч от замърсяване. Остатъците от съсирена кръв и кости се отстраняват.

(2) Разфасованото месо, което не е предназначено за човешка консумация, се събира в заключващи се контейнери или помещения веднага след разфасоването му.

Глава пета

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА МЕСО ОТ ДИВЕЧ

Чл. 34.

(1) На пазара се предлага месо от дивеч, който:

1. е отстрелян съгласно изискванията на Закона за лова и опазване на дивеча и Правилника за прилагане на Закона за лова и опазване на дивеча (ДВ, бр. 58 от 2001 г.);
  2. не произхожда от район, в който са наложени мерките по чл. 23, ал. 1, т. 5 - 7 ЗВД;
  3. веднага след отстрела е обработен съгласно чл. 16 - 22 и е транспортиран в срок до 12 часа до предприятието или до събирателен пункт.
- (2) В събирателния пункт месото се охлажда до температурите, посочени в чл. 18, ал. 1, и до 12 часа се транспортира до предприятието.
- (3) Срокът по ал. 2 може да бъде увеличен от органите на ДВСК, когато събирателният пункт за дивеч е разположен в отдалечен район и когато климатичните условия позволяват това.

#### Чл. 35.

- (1) Месото от дивеч трябва да е получено в одобрено предприятие, което отговаря на изискванията на глави втора и трета или в зависимост от вида на дивеча:
1. на изискванията 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 - за едър дивеч;
  2. на изискванията 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 - за дребен дивеч.
- (2) Когато месото е получено в предприятията по ал. 1, т. 1 и 2, дивечът трябва да е одран в отделно помещение, което се използва само за тази цел, или да е одран в различно време.
- (3) Върху месото трябва да има обозначение, че е получено в предприятие по ал. 1, т. 1 или 2.

#### Чл. 36.

- (1) Месото трябва да е получено от отстрелян дивеч, който е преминал външен оглед от държавен ветеринарен лекар за:
1. наличие на аномалии;
  2. проверка дали смъртта не е настъпила поради друга причина освен лова.
- (2) Държавният ветеринарен лекар може да постави диагнозата на базата на информация, получена от ловеца или от поведението на животното преди отстрела.

#### Чл. 37.

- (1) Месото от дивеч трябва да:

1. е обработено при необходимите хигиенни условия съгласно чл. 16 - 22 и чл. 29 - 33;
2. е преминало следкланичен преглед, извършен от държавен ветеринарен лекар или негов помощник;
3. не показва изменения, локални дефекти или други промени, с изключение на травматични наранявания, които са се появили по време на отстрела.

(2) При установяване на изменения по ал. 1, т. 3 държавният ветеринарен лекар извършва лабораторни изследвания, които потвърждават, че промените не правят месото негодно за човешка консумация или опасно за здравето на хората.

(3) Държавният ветеринарен лекар извършва преглед на представителен брой проби от животни със същия произход, когато се отнася за дребен дивеч, който не е изкормен веднага след клането.

(4) Държавният ветеринарен лекар извършва проверки на цялата партида при констатиране на зооноза или на заболяване по чл.27.

(5) В зависимост от резултатите от проверките по ал. 4 държавният ветеринарен лекар обявява цялата партида за негодна за човешка консумация или преглежда всеки труп поотделно.

Чл. 38. Държавният ветеринарен лекар обявява за негодно за човешка консумация месо от дивеч, когато:

1. установи изменения по чл. 26 или когато месото е възбранено съгласно чл. 27;
2. установи зооноза;
3. месото е получено от животни, приемали вещества, които могат да направят месото опасно или вредно за здравето на хората;
4. месото е третирано с йонизиращо или ултравиолетово лъчение с вещества, които могат да повлияят върху органолептичните качества на месото, или с оцветители, различни от тези, които се използват при здравната маркировка.

Чл. 39. Месо от глиган или други видове, които са възприемчиви към трихинелоза, се изследва за наличие на трихинели:

1. съгласно Наредба № 47 от 2001 г. за профилактика и контрол на трихинелозата (ДВ, бр. 110 от 2001 г.);
2. чрез микроскопско изследване на отделни проби от всяко животно, взети от масетерите и мускулите на диафрагмата, от мускулите на долната част на предния крайник, от междуребрните мускули и мускула на езика.

Чл. 40.

(1) Месото от дивеч, което е годно за човешка консумация:

1. се маркира съгласно чл. 48;
2. се съхранява съгласно чл. 58 при спазване на хигиенните изисквания в одобрено предприятие за месо от дивеч, предприятие за производство на прясно месо или предприятие за производство на прясно птиче месо;
3. се транспортира при хигиенни условия съгласно чл. 59 - 62.

(2) Върху етикетите на месото по ал. 1 трябва да се съдържа информация за вида, от който е получено месото.

Чл. 41. Частите от трупове или обезкостено месо от дребен пернат дивеч трябва да са получени съгласно 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 в одобрено предприятие за производство на месо от дивеч.

Чл. 42.

(1) Месото, което е обявено за негодно за човешка консумация, трябва да бъде ясно разграничено от месото, което е годно за човешка консумация.

(2) Месото, което е негодно за човешка консумация, се преработва съгласно изискванията на Наредбата за ветеринарно-санитарните изисквания при събирането и обезвреждането на отпадъци от животински произход.

Чл. 43. Одраният и изкорменият дивеч, който се предлага на пазара, отговаря на изискванията по чл. 34 - 41.

Чл. 44.

(1) Неодраният (неоскубаният) и неизкорменият дивеч се предлага на пазара, когато са спазени следните изисквания:

1. дребеният дивеч, който не е замразен или дълбоко замразен, да отговаря на изискванията по чл. 35 и да е обработван и съхраняван отделно от прясно месо, прясно птиче месо, месо от одран или оскубан дивеч;
2. едрият дивеч да отговаря на изискванията по чл. 34, ал. 1, т. 1 и 2, чл. 36 и чл. 37, ал. 1, т. 1, а вътрешностите му да са преминали следкланичен преглед в предприятието.

(2) Дивечът по ал. 1, т. 2 трябва да се придружава от ветеринарномедицинско свидетелство, което удостоверява, че е преминал след кланичен преглед и е годен за човешка консумация.

(3) Неодраният едър дивеч се охлажда:

1. при температура от - 1 °С до 7 °С и се съхранява при тези температури по време на транспорт до предприятието и в предприятието най-много 7 дни след следкланичния преглед;

2. при температура от - 1 °С до 1 °С и се съхранява при тези температури по време на транспорт до предприятието и в предприятието най-много 15 дни след следкланичния преглед.

(4) Месо от неодран едър дивеч не се маркира със здравната маркировка по чл. 48. Маркировка по чл. 48 се допуска, когато след одирането в предприятието месото е преминало следкланичен преглед и е обявено от държавен ветеринарен лекар като годно за човешка консумация.

Чл. 45.

(1) Не се допуска предлагане на пазара на:

1. месо от дивеч, което е произведено в предприятие, което не отговаря на изискванията по тази наредба;

2. дивеч, който не отговаря на изискванията по чл. 34 - 41.

(2) Субпродуктите, които са годни за човешка консумация, могат да се предлагат на пазара само ако са преминали термична обработка.

Глава шеста

## ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 46. Здравната маркировка на месото от дивеч се извършва от държавен ветеринарен лекар или негов помощник.

Чл. 47.

(1) Държавният ветеринарен лекар съхранява и контролира материалите за полагане 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 трае маркирането.

Чл. 48.

(1) Здравната маркировка на месото от едър дивеч е петоъгълен печат, който съдържа в горната си част цялото име на страната или инициалите "BG", изписани на латиница, а в средата -

ветеринарния регистрационен номер на предприятието или помещението за разфасоване. Буквите са с височина 0,8 см, а цифрите - 1 см.

(2) Здравната маркировка на месото от дребен дивеч е петоъгълен печат, който съдържа в горната си част цялото име на страната или инициалите "BG", изписани на латиница, а в средата - ветеринарния регистрационен номер на предприятието или помещението за разфасоване. Буквите и цифрите са с височина 0,2 см.

(3) Материалът, който се използва за маркиране на месото, трябва да отговаря на изискванията на Наредба № 24 от 2001 г. за материали и предмети, различни от пластмасите, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 56 от 2001 г.) и Наредба № 1 от 2002 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 13 от 2002 г.). Информацията по ал. 1 и 2 трябва да е ясна и четлива.

Чл. 49. Здравната маркировка по чл. 48 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. 50. При маркиране на месо от дребен дивеч се прилагат и изискванията на чл.73 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.

Глава седма

## ОПАКОВАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Чл. 51. Пакетирането на месото от дивеч се извършва с материали, които:

1. запазват органолептичните качества на месото;
2. не съдържат вредни вещества, които се предават на месото;
3. осигуряват ефективното предпазване на месото по време на транспорта и обработването.

Чл. 52. Материалът за пакетиране може да се използва повторно, само ако е направен от лесен за почистване материал, устойчив на корозия и ако предварително е почистен и дезинфекциран.

Чл. 53.

(1) Опаковането на месото се извършва веднага след разфасоването му.

(2) Опаковката по ал. 1 е безцветна и прозрачна, отговаря на изискванията по чл. 51, т. 1 и 2 и се използва еднократно.

Чл. 54. Опакованото месо трябва да се пакетира.

Чл. 55. Когато опаковката отговаря на всички изисквания към материала за пакетиране, не е нужно тя да е прозрачна и безцветна. Пакетиране не е необходимо, при условие че са спазени другите изисквания по чл. 51 и 52.

Чл. 56. Разфасоването, обезкостяването, опаковането и пакетирането на месото могат да се извършват в едно и също помещение, когато са изпълнени следните изисквания:

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; херметичните опаковки трябва да предпазват опаковката и материала за пакетиране от повреждане по време на транспортирането им до предприятието, в което се съхраняват в отделни помещения при хигиени условия;
3. в помещенията за съхраняване на материала за пакетиране няма прах и вредители;
4. помещенията нямат директна връзка с помещения, в които се съхраняват вещества, които могат да заразят прясното месо;
5. материалът за пакетиране не се поставя и съхранява на пода на помещението;
6. материалите за пакетиране се комплектоват при хигиенни условия, преди да се внесат в помещението;
7. материалите за пакетиране се внасят в помещението при хигиенни условия и се използват веднага и не се обработват от персонала, който работи с прясно месо;
8. веднага след пакетирането месото се съхранява в помещение, предвидено за тази цел.

Чл. 57.

(1) Пакетите съдържат само разфасовано месо от един и същ вид.

(2) Пакетирано месо от дивеч се съхранява в отделно помещение от откритото месо.

## Глава осма

### СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

#### Чл. 58.

- (1) След следкланичния преглед месото от дивеч се охлажда или замразява.
- (2) Охладеното месо от дребен дивеч се съхранява при температура до 4 °С.
- (3) Охладеното месо от едър дивеч се съхранява при температура до 7 °С.
- (4) Замразеното месо от дивеч се съхранява при температура под минус 12 °С.

#### Чл. 59.

- (1) Транспортните средства се оборудват по начин, който предпазва месото от дивеч от заразяване или неблагоприятно външно влияние.
- (2) Средствата за транспорт трябва се оборудват по начин, който осигурява спазването на температурите по чл. 58.

Чл. 60. Месото от дивеч се транспортира само в превозни средства или контейнери, предварително почистени и дезинфекцирани.

#### Чл. 61.

- (1) Трупове или половинки от тях, с изключение на пакетирано замразено месо, се транспортират във висящо положение. Изискването не се прилага при използване на въздушен транспорт.
- (2) Разфасовките, които не са пакетирани или не са поставени в устойчиви на корозия контейнери, се транспортират във висящо положение или върху стелажи.
- (3) Контейнерите или стелажите по ал. 2 трябва да отговарят на хигиенните изисквания и изискванията за пакетирание. Те могат да се използват отново след почистване и дезинфекция.

Чл. 62. Преди товарене държавният ветеринарен лекар е длъжен да провери дали са спазени хигиенните изисквания към транспортните средства и условията на товарене.

#### Чл. 63.

- (1) По време на транспорт месото от дивеч се придружава от:

1. ветеринарномедицинско свидетелство или ветеринарен сертификат, издаден от държавния ветеринарен лекар в момента на товаренето;

2. търговски документ, който освен данните по чл. 48 съдържа и името на ветеринарния лекар, извършил маркирането; в търговския документ за замразено месо задължително са посочени месецът и годината на замразяване.

(2) Документът по ал. 1, т. 2 се съхранява от получателя най-малко една година и се представя на държавния ветеринарен лекар при поискване.

Глава девета

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 64.

(1) Собственикът на предприятието или негов представител е длъжен да извършва редовни проверки на общата хигиена на производствените условия в предприятието, включително и чрез микробиологични изследвания.

(2) Проверките по ал. 1 обхващат съдовете, съоръженията и машините във всички етапи на производствения процес, а при необходимост - и на продуктите.

(3) Собственикът на предприятието или негов представител е длъжен да информира държавния ветеринарен лекар за вида, честотата и резултатите от извършените проверки, както и за лабораторията, извършила изследванията.

(4) Видът на проверките, тяхната честота, методите за вземане на проби и методите за бактериологично изследване се определят от органите на ДВСК.

Чл. 65.

(1) Собственикът на предприятието, управителят или негов представител са длъжни да въведат програма за обучение на персонала относно хигиенните норми на производство, съобразена с производствената структура.

(2) Държавният ветеринарен лекар участва в изготвянето и изпълнението на програмата по ал. 1.

Раздел II

## Контрол от органите на НВМС

### Чл. 66.

(1) Държавният ветеринарен лекар извършва контрол:

1. при влизането и излизането на месото в предприятието;
2. на съхраняваното месо в предприятието;
3. на месото преди разфасоване и преди то да напусне предприятието;
4. на чистотата на помещенията, оборудването, инструментите и хигиената на персонала, включително работното облекло.

(2) Държавният ветеринарен лекар по своя преценка може да извършва и всякакъв друг контрол.

### Чл. 67.

(1) Държавният ветеринарен лекар трябва да има свободен достъп по всяко време до всички части на предприятието, а при съмнение за произхода на месото или на заклания дивеч - и до документите, които му позволяват да проследи от коя ловна област произхожда закланото животно или месото.

(2) Ръководителят на предприятието или негов представител е длъжен да осигури условия за провеждане на ветеринарно-санитарен контрол, като:

1. предостави на контролните органи необходимото оборудване;
2. уведомява ветеринарния лекар за произхода на месото, пристигнало в предприятието, или за произхода на отстреляния дивеч.

### Чл. 68.

(1) Държавният ветеринарен лекар е задължен ежедневно да анализира резултатите от проверките по чл. 64.

(2) Държавният ветеринарен лекар може да провежда и допълнителни микробиологични изследвания на всички етапи на производствения процес. Резултатите от тези изследвания се записват в доклад със заключения и препоръки към собственика или управителя на предприятието.

(3) В съответствие с препоръките по ал. 3 собственикът или управителят на предприятието е длъжен да предприеме мерки за отстраняване на недостатъците с цел подобряване на хигиената.

Чл. 69. Когато държавният ветеринарен лекар установи, че не се спазват ветеринарно-санитарните изисквания по тази наредба и не се извършва необходимата здравна инспекция, той предприема действията по чл.59, ал. 1 и 2 ЗВД.

Чл. 70. Органите на НВМС събират и обобщават резултатите от предкланичния и следкланичния преглед, извършени от държавен ветеринарен лекар, за диагностициране на зоонози или за наличие на остатъчни количества ветеринарномедицински вещества над пределно допустимите нива.

Чл. 71. Органите на НВМС разработват програма за изследване на здравословното състояние на дивеча в ловните области.

Чл. 72.

(1) В зависимост от епизоотичната обстановка органите на НВМС извършват тестове на дивеча за откриване на болестите, посочени в приложение № 1 на Наредба № 21 от 2002 г. за обявяването и възникването на заразните и паразитните болести по животните (ДВ, бр. 55 от 2002 г.).

(2) При констатиране на заболяванията по ал. 1 дивечът и месото от дивеч от ловните области, включени в мониторинговата програма, не се допускат на пазара.

Чл. 73.

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

(2) Помощниците трябва да отговарят на изискванията по чл.85 и 86 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.

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

## ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Дивеч" са диви сухоземни бозайници (включително диви бозайници, които живеят в оградено пространство при свободни условия, подобни на тези, при които живее свободният дивеч), които се ловуват, и пернат дивеч, с изключение на кокошки, гвинейски кокошки, пуйки, патици, гъски, пъдпъдъци, гълъби, фазани, яребици, щрауси и щраусовидни.

2. "Едър дивеч" са диви копитни.
3. "Дребен дивеч" са диви бозайници от семейство Лепориде и пернат дивеч, които са предназначени за човешка консумация.
4. "Месо от дивеч" са всички части от дивеча, които са годни за човешка консумация.
5. "Предприятие" е одобрен обект, в който се преработва дивечът и където месото от дивеч се добива и контролира съгласно ветеринарно-санитарните изисквания.
6. "Събирателен пункт" е мястото, където отстреляният дивеч се съхранява в съответствие с хигиенните изисквания на глава осма, преди да бъде транспортиран до предприятието.
7. "Предлагане на пазара" е всяко държане или излагане с цел продажба, предлагане за продажба, продажба, доставка или друг вид предлагане на пазара на месо от дивеч, което е годно за човешка консумация.
8. "Прясно месо" е месо, включително опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка освен охлаждане или замразяване.
9. "Механично обезкостено месо" е месо, получено по механичен начин от кости, покрити с месо, което е предназначено за производство на месни продукти и други продукти от животински произход, с изключение на месото от костите на главата, от крайните части под последните стави на гръдните и тазовите крайници.
10. "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.
11. "Субпродукти" са месо от дивеч, различно от трупа, дори ако то остава естествено свързано към трупа.
12. "Вътрешности" са субпродукти от гръдната, коремната и тазовата кухина, включително трахеята и хранопровода.
13. "Транспортни средства" са частите от моторните и железопътните средства, самолетите, трюмовете на кораби или контейнерите, които пренасят товара по суша, въздух и вода.
14. "Опаковане" е операция, предназначена да предпази месото от дивеч чрез използване на първоначална опаковка или първоначален контейнер.
15. "Опаковка" е използваната опаковка или контейнер, когато са в пряк контакт с месото от дивеч.
16. "Пакетиране" е поставянето на опаковано месо от дивеч във втори контейнер.
17. "Материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставя опакованото месо от дивеч.

**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 точките в съществуващите и одобрени бизнес планове, 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 посочените в съществуващия бизнес план точки.

(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.