

Наредба № 31 от 24 юли 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на мляно месо и месни заготовки

Държавен вестник брой: 15

Година: 2006

Орган на издаване:

Дата на обнародване: 17.02.2006

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1.

(1) С тази наредба се определят ветеринарно-санитарните изисквания:

1. към предприятията за производство на мляно месо и/или месни заготовки;
2. при производството и предлагането на пазара на мляно месо и месни заготовки.

(2) Наредбата не се прилага:

1. за мляно месо и месни заготовки, които са произведени в магазините за продажба на дребно или в помещения в близост до мястото на предлагане с цел директна продажба на крайния потребител;
2. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) за месокостен хомогенат за промишлена употреба, който 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.).

(3) Смилането и съхранението на мляното месо и месните заготовки в обектите по ал. 2, т. 1 подлежат на контрол от органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) и органите на държавния санитарен контрол (ДСК).

Чл. 2.

(1) На предприятията, които произвеждат мляно месо и месни заготовки, 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.), при условие че отговарят на изискванията на тази наредба.

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

(3) (В сила до 31.12.2005 г.) Предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се вписват в отделен регистър.

### Чл. 3.

(1) Самостоятелните предприятия за производство на мляно месо и месни заготовки и предприятия, разположени на едно и също място с предприятие за производство на прясно месо, прясно птиче месо, месо от дивеч, месо от зайци или месо от дивеч, отглеждан във ферми, или месни продукти, имат самостоятелен регистрационен номер.

(2) Предприятията за производство на мляно месо и/или месни заготовки носят ветеринарния регистрационен номер на предприятието за производство на прясно месо, прясно птиче месо, месо от дивеч, месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми, или за производство на месни продукти, с което са интегрирани.

(3) Когато предприятието за производство на мляно месо и/или месни заготовки е интегрирано с предприятие за производство на прясно месо, прясно птиче месо, месни продукти или месо от дивеч, оборудването и помещенията, предвидени за персонала, могат да бъдат общи за двете предприятия, когато не съществува опасност от заразяване на суровините или неопакваните продукти.

## Глава втора

### ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЯНО МЕСО И МЕСНИ ЗАГОТОВКИ

#### Раздел I

#### Изисквания за одобряване на предприятия за производство на мляно месо

### Чл. 4.

(1) Предприятията за производство на мляно месо отговарят на изискванията по чл.4 и 6 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.) и разполагат със:

1. помещение за смилане на месото и за опаковането му, оборудвано с термометър или телетермометър със записващо устройство;
2. помещение за пакетиране;
3. помещение или шкаф за съхранение на солта;
4. хладилно оборудване, което позволява поддържане на температурите, посочени в тази наредба.

(2) Смилането и опаковането на месото може да се извършват и в помещението за разфасоване, при условие че се извършват на отделено място.

(3) Отделно помещение за пакетиране не е необходимо, когато са изпълнени изискванията на чл.69 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.

#### Чл. 5.

(1) Самостоятелните предприятия за производство на мляно месо отговарят на изискванията по чл.3 и 4 от Наредба № 17 от 2002 г. 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.) и разполагат със:

1. достатъчно широки помещения за отделно съхранение на:

- а) суровини при хладилни условия;
- б) мляно месо при хладилни условия;

2. помещение за смилане на месото и за опаковането му, оборудвано с термометър или телетермометър със записващо устройство.

(2) Смилането и опаковането на месото може да се извършват в помещението за разфасоване, при условие че се извършват на отделно място.

#### Раздел II

Изисквания за одобряване на предприятия за производството на месни заготовки

#### Чл. 6.

(1) Предприятията за производство на месни заготовки в зависимост от суровината, използвана при производството им, отговарят на изискванията:

1. по чл.4 и 6 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. по чл.3 и 8 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.);

3. по чл.3, 4 и 29 от Наредба № 19 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч (ДВ, бр. 55 от 2002 г.).

(2) Предприятията по ал. 1 разполагат и със:

1. помещение за производство на месни заготовки, за добавяне на други хранителни продукти и за опаковане, снабдено с термометър или телетермометър със записващо устройство;

2. помещение за пакетиране;

3. помещение за съхранение на подправките и други хранителни продукти, които са готови за употреба;

4. хладилни помещения с оборудване, което поддържа постоянна температура - за съхранение на прясно месо от говеда, овце, кози или свине, прясно птиче месо, месни продукти, месо от дивеч или месо от зайци и дивеч, отглеждан във ферми, и на месните заготовки.

(3) Производството на месни заготовки може да се извършва в помещението за разфасоване, при условие че се извършва на отделно място.

(4) Добавянето на подправки към цели птичи трупове се допуска само в специално помещение, отделено от кланичните помещения.

(5) Отделно помещение за пакетиране не е необходимо, при условие че са изпълнени съответно изискванията по:

1. чл.69 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. чл.79 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. чл.56 от Наредба № 19 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч.

Чл. 7. Самостоятелните предприятия за производство на месни заготовки отговарят на изискванията по чл.3, 4 и 14 от Наредба № 17 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход.

Раздел III

Изисквания към предприятията за производство на месни заготовки, които нямат индустриална структура и капацитет на производство

Чл. 8. (В сила до 31.12.2005 г.) За предприятията за производство на месни заготовки, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, не се прилагат изискванията по чл. 4 и 5 и изискванията по:

1. чл.14 от Наредба № 17 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход;

2. чл.4, ал. 1, т. 2 (в частта относно крановете на мивките) и т. 15 (в частта относно заключващи се помещения за преобличане) 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. чл.14, ал. 1, т. 1 от Наредба № 17 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход, с изключение на изискванията за:

а) помещение или отделно място за съхранение на суровините, когато те се съхраняват в предприятието;

б) хладилно помещение или отделно място с хладилно оборудване за съхранение на крайните продукти, когато те се съхраняват в предприятието.

## Глава трета

### ВETERИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА МЛЯНО МЕСО И МЕСНИ ЗАГОТОВКИ

#### Раздел I

#### Ветеринарно-санитарни изисквания при производството на мляно месо

#### Чл. 9.

(1) Месото, предназначено за производство на мляно месо, се изследва преди смилането или разфасоването му по реда на чл. 58 - 60.

(2) Замърсените и/или съмнителни части на месото се отстраняват и бракуват преди смилането му.

#### Чл. 10.

(1) Не се допуска производството на мляно месо от:

1. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) отпадъчни обрезки от месо или от месокостен хомогенат;
2. месо с изменения по чл.49 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;
3. прясно месо от мускулите на главата (с изключение на дъвкателните мускули) от говеда, свине, овце или кози, от немускулната част на бялата линия (linea alba), частите под карпалната и тарзалната става и месо, получено от остъргването на костите.

(2) Мускулите на диафрагмата след отделяне на серозната обвивка и дъвкателните мускули се използват за производство на мляно месо само след изследване за цистицеркоза.

(3) Прясно месо, което съдържа частици от кости, не се използва за производство на мляно месо.

Чл. 11.

(1) Времето от момента на постъпване на месото в помещението за смилане до охлаждането или дълбокото замразяване на крайния продукт не трябва да бъде повече от един час.

(2) Температурата във вътрешността на месото трябва да е до 7 °С, а температурата в производствените помещения - до 12 °С.

Чл. 12.

(1) В зависимост от технологията на производство периодът по чл. 11, ал. 1 може да бъде увеличен след разрешение от органите на ДВСК в случаите, когато се добавя готварска сол и когато са спазени ветеринарно-санитарните изисквания при производството на месото.

(2) В случаите по ал. 1 прясното месо се използва за производство на мляно месо след понижаване на вътрешната му температура под 4 °С.

Чл. 13. Мляното месо се подлага на дълбоко замразяване само веднъж.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания при производството на месни заготовки

Чл. 14. При производството на месни заготовки освен изискванията на чл. 6 и 7 се спазват и следните изисквания:

1. производството да се извършва при постоянен контрол на температурата;

2. месните заготовки да се опаковат в помещения за експедиране по начин, който ги предпазва от заразяване;

3. месните заготовки да се подлагат на дълбоко замразяване само веднъж и да се реализират на пазара до 18 месеца от датата на производство.

Чл. 15. Добавките, които се използват при производството на мляно месо и месни заготовки, отговарят на изискванията на Наредба № 8 от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.).

#### Глава четвърта

#### ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, ПОМЕЩЕНИЯТА И ОБОРУДВАНЕТО

Чл. 16. В предприятията за производство на мляно месо се спазват изискванията на 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.

Чл. 17. В предприятията за производство на месни заготовки в зависимост от суровината, използвана за производството им, се спазват изискванията на:

1. 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;

2. 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;

3. чл.5 - 15 от Наредба № 19 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч.

Чл. 18. Персоналът, който ръчно обработва мляно месо и месни заготовки, носи маски, които покриват устата и носа. При необходимост персоналът носи гладки, непропускащи влага ръкавици за еднократна употреба или ръкавици, които могат да се почистват и дезинфекцират.

#### Глава пета

#### ПРЕДЛАГАНЕ НА ПАЗАРА НА МЛЯНО МЕСО И МЕСНИ ЗАГОТОВКИ

Чл. 19.

(1) За производство на мляно месо се използва само прясно месо от говеда, овце, кози или свине, което: 1. е получено от набраздена мускулатура и прилежащата ѝ мастна тъкан, с изключение на сърдечния мускул;

2. отговаря на изискванията по чл. 43 - 46 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. е получено в одобрено предприятие и при спазване на изискванията по чл. 9 - 13;

4. е контролирано съгласно изискванията по чл. 61 - 64;

5. е маркирано и етикетирано съгласно изискванията по чл. 35 - 43; 6. е опаковано, пакетирано и съхранявано съгласно изискванията по чл. 44 - 51; 7. е транспортирано съгласно изискванията по чл. 52 - 54.

(2) Мляното месо, получено от вносно прясно месо, може да се предлага на пазара само ако отговаря на изискванията на ал. 1 и ако е прегледано съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2002 г. за граничен ветеринарномедицински контрол (ДВ, бр. 30 от 2002 г.).

Чл. 20.

(1) Замразеното или дълбоко замразеното прясно месо, което се използва за производство на мляно месо, трябва да е получено от обезкостено прясно месо, което след замразяването или дълбокото замразяване да е било съхранявано в одобрени хладилни складове, както следва:

1. до 18 месеца - за прясно месо от говеда и телета;

2. до 12 месеца - за прясно месо от овце;

3. до 6 месеца - за прясно месо от свине.

(2) Обезкостяването на прясно месо от овце и свине може да се извърши непосредствено преди смилането при спазване на ветеринарно-санитарните изисквания.

Чл. 21. Охладеното прясно месо се използва за производство на мляно месо:

1. до 6 дни след клането на животните;

2. до 15 дни след клането на животните, когато е получено от говеда или телета и е обезкостено и вакуумирано.

Чл. 22.

(1) Мляното месо се охлажда възможно най-бързо до 2 °С, но не по-късно от един час след смилането и опаковането му.

(2) Изискването по ал. 1 не се прилага в случаите, когато технологията на производство изисква понижаване на вътрешната температура на месото по време на производството.

Чл. 23.

(1) Мляното месо се пакетира и предлага на пазара като охладено или замразено.

(2) Към охладеното месо се допуска добавянето на ограничено количество замразено месо, което отговаря на изискванията по чл. 20, ал. 1, с цел ускоряване на процеса на охлаждане. Добавянето на замразено месо се означава на етикета. В този случай температура до 2 °С трябва да се достигне до един час.

(3) Температура под минус 18 °С във вътрешността на дълбоко замразеното месо следва да се достигне възможно най-бързо.

Чл. 24. Не се допуска предлагане на пазара на мляно месо, което е обработено с йонизиращо и ултравиолетово лъчение.

Чл. 25. Върху материала за пакетиране в случаите, когато са спазени изискванията, посочени в приложение № 1, т. I, се поставя обозначение с информацията, посочена в същото приложение, и видът на животното, от което е получено месото.

Чл. 26. Мляно месо, към което е добавена сол в количество до 1 % от теглото му, отговаря на изискванията по чл. 19 - 24.

Чл. 27.

(1) Месните заготовки, които се предлагат на пазара, трябва да са получени в одобрено предприятие от прясно месо от говеда, овце, кози или свине, прясно птиче месо, месни продукти, месо от дивеч, или месо от зайци и дивеч, отглеждан във ферми, и в зависимост от суровината, използвана за производството им, и да отговарят на изискванията по:

1. чл. 43 - 46 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. 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;

3. чл. 34 - 41 от Наредба № 19 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч;

4. чл. 14 от Наредба № 18 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месо от зайци и месо от дивеч, отглеждан във ферми (ДВ, бр. 55 от 2002 г.). (2) Месните заготовки, получени от вносно прясно месо, се предлагат на пазара само ако отговарят на изискванията на ал. 1 и ако са прегледани съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2002 г. за граничен ветеринарномедицински контрол (ДВ, бр. 30 от 2002 г.).

Чл. 28.

(1) Дълбоко замразеното прясно месо за производство на месни заготовки се използва: 1. до 18 месеца след клането - за прясно месо от говеда и телета; 2. до 12 месеца след клането - за прясно месо от овце, кози, птици, зайци и прясно месо от дивеч, отглеждан във ферми; 3. до 6 месеца след клането - за месо от други видове животни.

(2) Обезкостяването на прясно месо от овце и свине може да се извърши непосредствено преди заготовката при спазване на ветеринарно-санитарните изисквания.

Чл. 29.

(1) Месните заготовки се пакетират и предлагат на пазара като охладени или замразени.

(2) Охладените месни заготовки се охлаждат възможно най-бързо до:

1. за месни заготовки, получени от мляно месо - до 2° С;
2. за месни заготовки, получени от прясно месо - до 7° С;
3. за месни заготовки, получени от прясно птиче месо - до 4° С;
4. за месни заготовки, които съдържат субпродукти - до 3° С.

(3) Дълбоко замразените месни заготовки се замразяват възможно най-бързо до достигане на вътрешна температура под минус 18° С.

Чл. 30. Месните заготовки, които се предлагат на пазара, трябва да са:

1. получени при спазване на изискванията по чл. 14;
2. контролирани съгласно изискванията по чл. 61 - 64;
3. маркирани и етикетиращи съгласно изискванията по чл. 35 - 43;
4. опаковани, пакетиращи и съхранявани съгласно изискванията по чл. 44 - 51; 5. транспортирани съгласно изискванията по чл. 52 - 54.

Чл. 31. Месните заготовки, получени от мляно месо (с изключение на пресни колбаси и мляно месо за производство на колбаси), се предлагат на пазара само ако отговарят на изискванията по чл. 19 - 26 и чл. 33.

Чл. 32. Не се допуска предлагане на пазара на месни заготовки, които са обработени с йонизиращо лъчение, с изключение на случаите на йонизация за медицински цели.

Чл. 33. Прясното свинско месо, което се използва за производство на мляно месо и месни заготовки, 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. 34. (В сила до 31.12.2005 г

1. предприятията за производство на мляно месо отговарят на изискванията на чл. 4 и 5;
2. предприятията за производство на месни заготовки отговарят на изискванията по чл. 6 и 7;
3. да са спазени ветеринарно-санитарните изисквания при производството на мляното месо и месните заготовки;
4. мляното месо или месните заготовки са получени от прясно месо, прясно птиче месо, месо от дивеч, месо от зайци или месо от дивеч, отглеждан във ферми.

(2) При производството на мляно месо и месни заготовки в предприятията по ал. 1 не се прилагат следните изисквания: 1. по чл. 42, ал. 2 - за производство на мляно месо; 2. по чл. 14, т. 2, чл. 42, ал. 2 и чл. 43 - за производство на месни заготовки.

Глава шеста

#### ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 35.

(2) Поставянето на здравната маркировка от помощник се извършва под контрола на държавен ветеринарен лекар.

Чл. 36.

(1) Държавният ветеринарен лекар съхранява материалите за полагане на здравна маркировка и етикетите и опаковките, на които е поставена здравна маркировка. (2) Държавният ветеринарен лекар предава на помощниците материалите за полагане на здравна маркировка, етикетите и

опаковките по ал. 1 в необходимия брой и само за времето, докато се извършва маркирането и осъществява контрол при поставяне на маркировката.

Чл. 37. Мляното месо и месните заготовки се маркират на опаковката или на материала за пакетиране.

Чл. 38. Мляното месо се маркира съгласно изискванията по чл. 55 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.

Чл. 39.

(1) Месни заготовки, получени от прясно месо или месо от дивеч, отглеждан във ферми, се маркират съгласно изискванията по чл. 55 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) Месни заготовки, получени от прясно птиче месо или дребен пернат дивеч или космат дивеч с ценна кожа, отглеждан във ферми, се маркират съгласно изискванията по чл. 70 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) Месни заготовки, получени от месо от дивеч, се маркират съгласно изискванията по чл. 48 и 49 от Наредба № 19 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към отстреляния дивеч и при производството и предлагането на пазара на месо от дивеч.

Чл. 40. Когато мляното месо или месните заготовки са произведени в самостоятелно предприятие, здравната маркировка съдържа ветеринарния му регистрационен номер.

Чл. 41. (В сила до 31.12.2005 г.) Здравната маркировка на мляно месо или месни заготовки, добити в предприятие, което произвежда само за пазара в страната, съдържа информацията по чл. 38 или 39 без инициалите "BG" и е с кръгла форма.

Чл. 42.

(1) Етикетирането на мляното месо и месните заготовки отговаря на изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните (приета с ПМС № 136 от 2000 г.; обн., ДВ, бр. 62 от 2000 г.). (2) Когато от търговското наименование на месните заготовки или от списъка на съставките им, посочени на етикета, не е ясно от какви видове животни е получено месото, процентното

съдържание от всеки вид месо (за смесено месо) и датата на заготовка (за пакети, които не са предназначени за крайния потребител), тези данни трябва да са посочени четливо върху материала за пакетиране.

Чл. 43. Здравната маркировка за мляно месо и месни заготовки, с изключение на малотрайни колбаси и мляно месо за пълнене на колбаси, освен информацията по чл. 38 и 39 трябва да съдържа и следния текст:

1. "процент на мазнините до ...",
2. съотношение "колаген/месен протеин до ...".

Глава седма

#### ОПАКОВАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Чл. 44.

(1) Материалите, които се използват за опаковане и пакетиране на мляното месо и месните заготовки, отговарят на изискванията на Наредба № 24 за материали и предмети, различни от пластмасите, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 56 от 2001 г.) и Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 13 от 2002 г.).

(2) Пакетирането на мляното месо или месните заготовки се извършва с материали, които:

1. запазват органолептичните качества на месото;
2. не съдържат вредни вещества, които се предават на месото;
3. осигуряват предпазване на мляното месо или месните заготовки по време на преместването и транспортирането им.

(3) Материалът за пакетиране се използва многократно само когато е устойчив на корозия и когато предварително е почистен и дезинфекциран.

Чл. 45. Опакованото мляно месо или месни заготовки се пакетират.

Чл. 46. Когато опаковката отговаря на изискванията по чл. 44, ал. 1, не е необходимо тя да е прозрачна и безцветна и пакетиране може да не се извършва.

Чл. 47. Мляното месо и месните заготовки се охлаждат или замразяват веднага след опаковането и/или пакетирането им.

## Глава осма

### СЪХРАНЕНИЕ

Чл. 48. Охладеното мляно месо се съхранява при температура до 2° С, а дълбоко замразеното месо - под минус 18° С.

Чл. 49.

(1) Охладените месни заготовки се съхраняват при следните температури:

1. за месни заготовки, получени от мляно месо - до 2° С;
2. за месни заготовки, получени от прясно месо - до 7° С;
3. за месни заготовки, получени от прясно птиче месо - до 4° С;
4. за месни заготовки, които съдържат субпродукти - до 3° С.

(2) Дълбоко замразените месни заготовки се съхраняват при температура под минус 18° С.

Чл. 50. Мляното месо и месните заготовки се подлагат на дълбоко замразяване само в хладилни помещения на самостоятелно предприятие, интегрирано предприятие или в хладилен склад.

Чл. 51.

(1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) В хладилните складове мляното месо и месните заготовки могат да се съхраняват с други храни само когато са опаковани или пакетирани по начин, който гарантира предпазване от неблагоприятно влияние на храните.

(2) Непакетираните суровини, мляно месо и месни заготовки да се съхраняват отделно от пакетираниите.

## Глава девета

### ТРАНСПОРТ

Чл. 52.

(1) Транспортните средства се оборудват по начин, който предпазва мляното месо и месните заготовки от заразяване или неблагоприятно външно влияние.

(2) Транспортните средства се оборудват с телетермометър със записващо устройство, който отчита поддържането на температурите при стойностите, посочени съответно в чл. 48 и 49.

Чл. 53. При транспорт на месни заготовки от предприятия по чл. 8 и предприятия, които произвеждат само за пазара в страната, до помещения за продажба на дребно или пазари, разположени на територията на областта, в която се намира предприятието, се допуска по-висока температура, при условие че продължителността на транспорта е до един час.

Чл. 54.

(1) По време на транспорт мляното месо и месните заготовки се придружават от: 1. ветеринарномедицинско свидетелство, издадено от държавен ветеринарен лекар по време на товаренето; 2. търговски документ, издаден от предприятието изпращач, който съдържа ветеринарния му регистрационен номер; търговският документ, който придружава замразено мляно месо съдържа месеца 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 десета

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 55.

(1) Собственикът или управителят на предприятието е длъжен да вземе всички необходими мерки, за да осигури безопасността на крайния продукт чрез спазване на изискванията на тази наредба на всеки етап на производствения процес.

(2) Лицата по ал. 1 спазват изискванията по чл. 18 от Закона за храните (ДВ, бр. 90 от 1999 г.) и:

1. проверяват суровините, които постъпват в предприятието за осигуряване спазването на показателите, посочени в приложение № 1 - за мляно месо, и приложение № 2 - за месни заготовки;

2. проверяват спазването на методите за почистване и дезинфекция;

3. вземат проби и ги изпращат за изследване в одобрени лаборатории;

4. съхраняват информацията, която позволява проследяване на резултатите от проверките по т. 1 - 3, и я предоставят на органите на ДВСК при поискване;

5. гарантират пред органите на ДВСК, че са спазени изискванията за поставяне на здравната маркировка и етикетите, които я съдържат;

6. информират органите на ДВСК, когато резултатите от лабораторните изследвания показват, че има опасност за здравето на хората или са установили съществуването на такава опасност по друг начин;

7. изтеглят от пазара продуктите, произведени при едни и същи технологични условия, по едно и също време - при възникване на опасност за здравето на хората.

(3) Информацията от проверките и изследванията по ал. 2 се съхранява за срок най-малко две години. За охладени продукти този срок може да бъде намален до шест месеца след изтичане срока на годност на продукта.

(4) Държавният ветеринарен лекар участва в разработването на системата за самоконтрол и контролира нейното изпълнение.

Чл. 56. Собственикът или управителят на предприятието организира и контролира поставянето върху материала за пакетиране на четлива информация за:

1. температурата, при която трябва да се транспортират продуктите;
2. срока на трайност - за дълбоко замразени продукти;
3. минималния срок на трайност - за охладени продукти.

Чл. 57.

(1) Собственикът или управителят на предприятието е длъжен да въведе програма за обучение на персонала относно хигиенните норми на производство, съобразена с особеностите на производствената структура.

(2) Програма за обучение на персонала не се изисква за лицата, които са удостоверили с официален документ, че имат необходимата квалификация за изпълняваната от тях работа.

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

Чл. 58.

(1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Микробиологичните изследвания на пробите по чл. 55, ал. 2, т. 3 се провеждат:

1. веднъж дневно - за мляно месо и месни заготовки, произведени в предприятия с индустриална структура и капацитет на производство.

2. веднъж седмично - за мляно месо и месни заготовки, произведени в предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

(2) Изследванията се извършват в лаборатория на предприятието, одобрена от органите на ДВСК, или в друга одобрена лаборатория.

Чл. 59.

(1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Пробата за анализ включва пет единици и трябва да бъде представителна за ежедневната продукция.

(2) Пробите от месни заготовки се вземат дълбоко от мускулатурата след обгаряне на повърхността ѝ.

Чл. 60. Резултатите от микробиологичните изследвания се оценяват съгласно показателите, посочени във: 1. приложение № 1 - за мляно месо (с изключение на мляно месо за производство на колбаси);

2. приложение № 2 - за месни заготовки.

Раздел II

Контрол от органите на ДВСК

Чл. 61.

(1) Предприятията за производство на мляно месо и месни заготовки се контролират от държавен ветеринарен лекар.

(2) Контролът по ал. 1 се извършва чрез:

1. проверки на чистотата в помещенията, оборудването и хигиената на персонала;
2. проверки за ефективността на извършения самоконтрол в предприятието, включително чрез вземане на проби и анализ на получените резултати;
3. проверки на микробиологичните и хигиенните показатели на произвежданите мляно месо и месни заготовки;
4. проверки за спазване на изискванията за поставяне на здравната маркировка;
5. проверки на условията за съхранение и транспортиране на мляното месо и месните заготовки;
6. други видове проверки, когато ветеринарният лекар прецени, че извършването им е необходимо.

(3) Резултатите от лабораторните изследвания се оценяват съгласно изискванията, посочени в приложения № 1 и 2.

Чл. 62. Контролът по чл. 61, ал. 2 се извършва със следната честота:

1. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) в интегрираните предприятия към транжорните и за самостоятелни предприятия, които произвеждат мляно месо - присъствие на държавен ветеринарен лекар най-малко един път дневно по време на производството на мляно месо и месни заготовки за проверка на хигиенните условия в предприятието;
2. в другите предприятия - ежедневно или периодично в зависимост от капацитета на предприятието, вида на произвеждания продукт, оценката на риска и извършвания самоконтрол.

Чл. 63.

(1) Държавният ветеринарен лекар има свободен достъп по всяко време на производствения процес до всички части на предприятието, а при съмнение за произхода на месото - и до документите, които му позволяват да го установи.

(2) Държавният ветеринарен лекар анализира резултатите от извършения самоконтрол в предприятието и при констатиране на пропуски извършва допълнителни микробиологични изследвания на всички етапи на производствения процес.

(3) За резултатите от изследванията по ал. 2 държавният ветеринарен лекар съставя доклад със заключения и препоръки към собственика или управителя на предприятието, който предприема мерки за отстраняване на пропуските.

Чл. 64.

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

(2) Помощниците по ал. 1 отговарят на изискванията по чл. 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 или по чл. 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.

Чл. 65.

(1) При установяване на отклонения от показателите, посочени в приложения № 1 и 2, държавният ветеринарен лекар увеличава честотата на контрола на производството в предприятието и в зависимост от вида и степента на установените отклонения допуска реализацията на продукцията

на пазара или изземва етикетите, материалите за пакетиране и елементите, върху които има поставена здравна маркировка, и възбранява продукцията.

(2) Ако след 15 дни продукцията все още показва отклонения от показателите, посочени в приложения № 1 и 2, държавният ветеринарен лекар разпорежда на собственика или управителя на предприятието всички продукти, които показват отклонения, да преминат термична обработка.

(3) Термичната обработка по ал. 2 се извършва под контрола на държавен ветеринарен лекар.

(4) Когато държавният ветеринарен лекар установи, че са нарушени изискванията по тази наредба, той предприема действията по чл. 59, ал. 1 и 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност (ДВ, бр. 42 от 1999 г.).

## ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§1. По смисъла на тази наредба:

1. (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) "Мляно месо" е месо, което е смляно на парчета, или месо, което е преминало през месомелачка с безконечен винт.
2. (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) "Месни заготовки" са прясно месо, прясно птиче месо, месо от дивеч и месо от дивеч, отглеждан във ферми; към което са добавени хранителни продукти, подправки или добавки; или е преминало обработка, която не е достатъчна да промени вътрешната му клетъчна структура и на характеристиките на пряското месо.
3. "Подправки" са сол, предназначена за човешка консумация, горчица, ароматични подправки, екстракти, ароматични билки и екстракти от тях.
4. "Предприятие" е одобрен обект, в който се произвеждат мляно месо и месни заготовки.
5. "Интегрирано предприятие" е предприятие за производство на мляно месо и месни заготовки, разположено в одобрено предприятие за производство на прясно месо, прясно птиче месо, месни продукти или други продукти от животински произход.
6. "Предприятие за производство на месни заготовки, което няма индустриална структура и капацитет на производство" е предприятие, в което се обработват до 5 т прясно месо седмично или до три тона прясно птиче месо седмично.
7. "Месо" са всички части от едър рогат добитък, свине, овце, кози и еднокопитни, годни за човешка консумация.
8. "Птиче месо" са всички части, от следните видове домашни птици: кокошки, пуйки, гвинеЙски кокошки, патици и гъски, годни за човешка консумация.
9. "Прясно месо" е месото по т. 7 и 8, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка освен охлаждане или замразяване.

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, а при едър рогат добитък, овце, кози и еднокопитни - и след одиране на кожата. При птиците не е задължително отстраняването на сърцето, черния дроб, белите дробове, воденичката, гушата и бъбреците, отделяне на краката при тарзалните стави, главата, хранопровода и трахеята. При свинете отстраняването на крайните части под последните стави на гръдните и тазовите крайници и отстраняването на главата може да се отложи, ако месото е предназначено за производство на месни продукти.
12. "Вътрешности" са субпродуктите от гръдната, коремната и тазовата кухина, както и трахеята, хранопроводът и гушата - когато са отделени от трупа.
13. "Транспортни средства" са частите от моторните и железопътните средства, самолетите, трюмовете на кораби или контейнерите, в които се пренасят мляно месо и месни заготовки.
14. "Опаковане" е операция, предназначена да предпази мляното месо или месните заготовки от заразяване чрез използване на първоначална опаковка или първоначален контейнер.
15. "Опаковка" е използваният материал за опаковане или контейнер, когато е в пряк контакт с мляното месо или месните заготовки.
16. "Пакетиране" е поставянето на опакованите мляно месо или месни заготовки във втори контейнер.
17. "Материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставят опакованите мляно месо или месни заготовки.
18. "Център за препакетиране" е обект, в който опакованите мляно месо или месни заготовки, предназначени за предлагане на пазара, се пакетират повторно.
19. "Държавен ветеринарен лекар" е ветеринарен лекар от НВМС.
20. "Помощник" е лице, получило удостоверение, издадено от органите на НВМС.
21. "Партида" е количеството мляно месо или месни заготовки, описани в търговския документ или ветеринарния сертификат, който ги придружава.
22. "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.

## ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл.60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отменя Инструкцията относно производството и предлагането на полуфабрикат мляно месо (кайма) - необнародвана.

§ 3. (Изм., ДВ, 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.

(6) Разпоредбата на ал. 5 не се прилага до 15.VI.2006 г. за предприятия, които не са приведени в съответствие с изискванията на тази наредба, но собствениците им изграждат нови предприятия, които до 12.XII.2005 г. са изпълнили не по-малко от 70 % от предвидените в съществуващия и одобрен бизнес план строително-монтажни работи.

§ 4. (Нов, ДВ, бр. 3 от 2006 г.; отм., бр. 15 от 2006 г.).

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

Приложение № 1

към чл. 25

Изисквания към състава и микробиологичните показатели на мляното месо

I. Изисквания към състава на мляното месо

## Съдържание

на мазнини,

%      Съотношение

между

колагена и

месния

протеин

Мляно месо нетлъсто  $\leq 7$        $\leq 12$

Мляно говеждо месо  $\leq 20$        $\leq 15$

Мляно месо, което съдържа

свинско месо  $\leq 30$        $\leq 18$

Мляно месо, което съдържа

други видове месо  $\leq 25$        $\leq 15$

II. Микробиологични показатели, на които трябва да отговаря мляното месо

M КОЕ    m КОЕ

Аеробни мезофилни

Бактерии

n (c)=5, c (d)=2

при 30°C      5 x 10<sup>6</sup>/г      5 x 10<sup>3</sup>/г

Ешерихия коли

n=5, c=2      5 x 10<sup>2</sup>/г      50 г

Салмонела

n=5, c=0      Отсъствие в 10 г

Стафилококус ауреус

n=5, c=2      5 x 10<sup>3</sup>/г      10<sup>2</sup>/г

M = приемлив праг, резултатите над който не се считат повече за задоволителни, където M е равно на 10 m, като броенето е направено в твърда среда, и M равно на 30 m, когато броенето е

направено в течна среда.  $m$  = прагът, под който всички резултати се считат за задоволителни.  $n$  = броят на единиците, съставляващи пробата.  $c$  = броят на единиците в пробата, показващи стойности между  $m$  и  $M$ .

Резултатите от микробиологичните анализи се оценяват по един от следните начини:

1. Съществуват три категории на заразяване с аеробни мезофилни бактерии, Ешерихия коли и Стафилококус ауреус, например:

- а) под показателя " $m$ ";
- б) между показателя " $m$ " и прага " $M$ ";
- в) над прага " $M$ ".

2. Качеството на партидата се счита за:

- а) задоволително-когато всички наблюдавани стойности са равни или по-ниски от 3  $m$ -когато е използвана твърда хранителна среда, или 10  $m$ -когато е използвана течна хранителна среда;
- б) приемливо-когато всички наблюдавани стойности са между: -3  $m$  и 10  $m$  (=  $M$ ) в твърда хранителна среда; -10  $m$  и 30  $m$  (=  $M$ ) в течна хранителна среда; и където  $c/n$  е равно или по-малко от 2/5, където  $n = 5$  и  $c = 2$ , или каквато и да е друга еквивалентна комбинация с по-голяма достоверност, която е одобрена от органите на ДВСК;
- в) незадоволително, когато: -се наблюдава превишаване на стойностите на  $M$ , - $c/n$  е по-голямо от 2/5. Когато последният праг е превишен за аеробни микроорганизми при 30°C и всички други показатели са изпълнени, това превишаване се анализира допълнително, по-специално за суровините. Продуктът се счита за токсичен или развален, когато заразяването достигне гранична стойност на микробите  $S$ , която за широка употреба е установена на 103  $m$ . За *Staphylococcus aureus* стойността на  $S$  не трябва да превишава  $5 \times 10^4$ . Отклоненията, които се допускат при методите на анализ, не се прилагат за стойностите на  $M$  и  $S$ .

3. Не се допускат отклонения за две категории за Салмонела:

- а) "Отсъствие в": резултатът се счита за задоволителен.
- б) "Наличие в": резултатът се счита за незадоволителен.

Приложение № 2

към чл. 55, ал. 2, т. 2

Микробиологични показатели, на които трябва да отговарят месните заготовки

Месни заготовки	M	m
Ешерихия коли		
n=5, c=2	5 x 10 <sup>3</sup> /г	5 x 10 <sup>2</sup> /г
Стафилококус ауреус		
n=5, c=1	5 x 10 <sup>3</sup> /г	5 x 10 <sup>2</sup> /г
Салмонела		
n=5, c=0	Отсъствие в	
1 г		

M = приемлив праг, резултатите над който не се считат повече за задоволителни, където M е равно на 10 m, когато броенето е направено в твърда среда, и M е равно на 30 m, когато броенето е направено в течна среда. m = прага, под който всички резултати се считат за задоволителни.

Микробиологичните показатели се оценяват съгласно приложение № 1.