

Наредба № 7 от 19.03.2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо

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:

1. общите и специалните ветеринарно-санитарни изисквания към:

а) кланиците за едър и дребен рогат добитък, включително видовете *Bubalus Bubalis* (биволи) и *Bison bison* (бизони), свине и домашни еднокопитни животни;

б) транжорните за разфасоване на прясно месо;

в) хладилните складове за прясно месо;

2. ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на прясно месо от видовете по т. 1, буква "а";

3. условията и редът за провеждане на държавния ветеринарно-санитарен контрол в предприятията за производство на прясно месо.

Чл. 2. Наредбата не се прилага за:

1. прясно месо, разфасовано и съхранявано в магазини за продажба на дребно или в помещения, които обслужват тези магазини, в които разфасоването и съхраняването се извършва с цел продажба на дребно;

2. производство и продажба на мляно месо.

Чл. 3.

- (1) Предприятията, които произвеждат прясно месо, се одобряват само ако отговарят на изискванията на тази наредба.
- (2) На предприятията по ал. 1 се издава ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ДВ, бр. 55 от 2000 г.).
- (3) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност, се регистрират по реда на чл.93 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност.
- (4) (Прилага се до 31.XII.2005 г.) Предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се водят на отделен списък. Прясното месо, произведено в тези предприятия, се предлага само на пазара в страната.

Глава втора

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ

Раздел I

Общи изисквания за одобряване на предприятия

Чл. 4.

(1) Предприятията трябва да имат:

1. помещения и коридори, през които се пренася месото, снабдени със:

а) (в сила от 01.01.2006 г.) водонепропусклив под, лесен за почистване и дезинфекция, устойчив на гниене, разположен по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, и с канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите;

б) стени, изготвени от непромокаеми материали, боядисани в светли цветове, с гладко миешо се покритие на височина най-малко 2 м, а в кланичните зали - най-малко 3 м; в помещенията за охлаждане и замразяване и в складовите помещения миешото се покритие да е на височината на складираните в тях продукти; ъглите между стените и пода са заоблени, с изключение на хладилните складове за замразено месо;

в) врати, изработени от трайни материали, устойчиви на корозия, а ако са дървени - имат гладко и непромокаемо покритие;

г) (в сила от 01.01.2006 г.) вентилация за отвеждане на изпаренията, за да се избегне кондензацията;

д) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цветовете;

- е) лесни за почистване тавани или покривни покрития;
2. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) достатъчен брой мивки с топла вода за миене и дезинфекция на ръцете и за почистване на инструментите разположени в близост до работните места; мивките 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; водата се пуска и спира с педално устройство, фотоклетка и др., но не и с ръце;
 3. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) оборудване за дезинфекция на инструментите с топла вода с температура не по-ниска от 82°C;
 4. подходящи съоръжения за защита срещу насекоми, гризачи и други вредители;
 5. 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, са гладки; не се допуска използването на дърво освен в помещенията, където се съхранява само пакетирано прясно месо;
 6. устойчиви на корозия приспособления и оборудване за обработка на месото и контейнери за съхраняването му, които не влизат в директен контакт с пода или стените;
 7. места за приемане и разпределяне на месото, снабдени с оборудване за хигиенична обработка и предпазване на месото от замърсяване при товарене и разтоварване;
 8. 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 етап на работа; когато месото се отстранява чрез тръбна система, тя се конструира и инсталира така, че да се избегне всякакъв риск от замърсяване на пряското месо;
 9. помещения за хигиенично съхраняване на материалите за опаковане и пакетиране, когато в предприятието се извършва опаковане и пакетиране;
 10. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) хладилно оборудване, поддържащо вътрешна температура на месото, съгласно изискванията на тази наредба; оборудването включва система за оттичане на кондензната вода, за да не се замърсява месото;
 11. питейна 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.);
 12. гореща питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
 13. (в сила от 01.01.2005 г.) системи за отвеждане на твърдите и течните отпадъци;
 14. заключващи се помещения и оборудване, които се използват само от ветеринарните инспектори, осъществяващи държавния ветеринарно-санитарен контрол, или подходящо оборудване в административно помещение на хладилните складове за замразено месо;

15. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) достатъчен брой помещения за преобличане с гладки, непромокаеми, миешки стени и подове; снабдени с мивки, душове и промивни тоалетни, оборудвани по начин, който предпазва чистата зона на предприятието от замърсяване; вратите на тоалетните да не се отварят директно към работните помещения; в хладилни складове, в които се получава и експедира само хигиенично опаковано прясно месо, душове не се монтират; мивките 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; водата се пуска и спира с педално устройство, фотоклетка, с коляно, но не и с ръце (отнася се за цялата ръка); до тоалетните трябва да има достатъчен брой мивки;

16. подходящо място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства, с изключение на хладилните складове, в които се получава и експедира само хигиенично опаковано прясно месо; в кланиците се осигурява отделно място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства, които превозват животни;

17. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) помещение или обезопасено място за съхранение на миешките и дезинфекционните препарати и други подобни субстанции.

(2) При изграждането на помещенията и коридорите по ал. 1, т. 1 се използват изолационни материали, които са устойчиви на гниене и не отделят миризма.

(3) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) 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 замърсяване на месото. Тръбите за непитейна вода трябва да са ясно разграничени от тръбите за питейна вода.

(4) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Изискването по ал. 1, т. 1, буква "а" относно канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите, не се прилага в помещенията по чл. 5, ал. 1, т. 4 и 6, чл. 6, т. 1 и чл. 7, т. 1. В този случай в хладилните складове за охладено месо е достатъчно да има средство за лесно оттичане на водата, а в хладилните складове за замразено месо, както и в местата и коридорите, през които се транспортира прясно месо, е достатъчно подовете да са водоустойчиви и устойчиви на гниене.

(5) Изискването по ал. 1, т. 16 не се прилага, когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват извън предприятието.

Раздел II

Специални изисквания за одобряване на предприятия

Чл. 5.

(1) Кланиците трябва да разполагат и със:

1. навеси или боксове за почивка на животните преди клане, които трябва да имат здрави, непропускливи, лесни за почистване и дезинфекция стени и подове; когато е необходимо, навесите и боксовете се оборудват със съоръжения за водопой и хранене и със система за отвеждане на животинския тор;
2. достатъчно широки кланични зали;
3. достатъчно широки отделни помещения за:
 - а) изпраждане и почистване на стомасите и червата;
 - б) (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) тоалет на червата и шкембето, ако такава дейност се извършва в кланицата; тези дейности могат да се извършват в помещението по буква "а", при условие че няма опасност от кръстосано замърсяване;
 - в) подготовка и почистване на субпродукти, различни от тези по буква "б", и отделно място за съхранение на главите, достатъчно отдалечено от другите субпродукти, ако такива дейности се извършват в кланицата, но не на кланичната линия;
 - г) съхранение на кожи, рога, копита и свински четини, ако те не се отстраняват директно от кланицата в деня на клането; до отстраняването им от кланицата субпродуктите се съхраняват в херметически затворени съдове;
4. отделно място за пакетиране на субпродуктите, ако в кланицата се извършва такова пакетиране;
5. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) заключващи се помещения или боксове, снабдени с отделна система за отвеждане на животинския тор за болни и съмнително болни животни; заключващи се помещения за клане на болни и съмнително болни животни, за съхранение на възбранено месо и месо, негодно за човешка консумация;
6. (в сила от 01.01.2006 г.) достатъчно широки помещения за охлаждане и замразяване, оборудвани с устойчиви на корозия приспособления за предпазване на прясното месо от директен контакт с пода и стените при неговото преместване и съхраняване;
7. средства за контрол при влизане и излизане от кланицата;
8. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) ясно отделени помежду си чисти и мръсни работни помещения с цел предпазване на чистите зони от заразяване;
9. оборудване, което позволява след зашеметяване тоалетът на животното да се направи възможно най-бързо; не се допуска животното да влиза в контакт с пода по време на тоалета;
10. тръбен релсов път за допълнителна обработка на месото;
11. специално място за животинския тор, ако той се съхранява в околностите на кланицата;
12. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) помещение за изследване на трихинели, оборудвана с апаратура за трихинелоскопско изследване, ако се извършва такова изследване в кланицата.

(2) Когато в кланичната зала се извършва едновременно клане на свине и други видове животни, трябва да има отделни технологични линии за клане на свине.

(3) Изискването по ал. 2 не се прилага, ако клането на свине и други животни се извършва по различно време. В този случай попарването, отстраняването на четината, остъргването и пърленето трябва да се извършват на места, отделени от технологичната линия с празно пространство от 5 м или с преграда висока 3 м.

(4) Отделно помещение по ал. 1, т. 3, буква "а" не се изисква, ако почистването на стомасите се извършва посредством механично оборудване в затворен цикъл с вентилационна система и при условие, че:

1. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) оборудването е инсталирано така, че отделянето на червата от стомасите и изпразването и почистването на стомасите се извършват по начин, който не допуска замърсяването им; оборудването е разположено на специално място, отделено от местата, където се работи с открито месо, чрез преграда, висока поне 3 м; когато се извършва клане на свине, това изискване се отнася и за предпазване на прясното месо и субпродуктите;

2. конструкцията и функциите на оборудването изключват всякакво замърсяване на продуктите;

3. (в сила от 01.01.2006 г.) е инсталиран вентилатор, който отвежда миризмите и не допуска аерозолно замърсяване на месото;

4. (в сила от 01.01.2006 г.) оборудването е снабдено с устройство, отвеждащо отпадните води и съдържанието на стомасите в затворен цикъл към канализацията;

5. движението на стомасите към и от машината е разграничен и отдалечен от кръга за движение на пресните меса; веднага след като се изпразнят и почистват стомасите се изнасят от помещението по хигиенен начин;

6. стомасите не се обработват от лица, които работят с друго прясно месо.

(5) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Помещения за клане на болни и съмнително болни животни не са необходими, когато клането им се извършва след редовното клане и при условие, че месото, годно за човешка консумация, е предпазено от заразяване. В този случай помещенията се почистват и дезинфекцират под контрола на органите на ДВСК преди редовното клане на здравите животни.

Чл. 6. Транжорните трябва да разполагат и със:

1. достатъчно широки помещения за охлаждане или замразяване на месото и отделно помещение за съхранение на пакетирания месо; непакетирано месо може да се съхранява в тези помещения само ако те са предварително почистени и дезинфекцирани;

2. (в сила от 01.01.2006 г.) помещение за разфасоване, обезкостяване и опаковане, снабдено със записващ термометър или телетермометър;

3. помещение за пакетиране, ако в транжорната се извършва пакетиране, освен когато са изпълнени изискванията по чл. 69;

4. помещение за съхранение на материалите за опаковане и пакетиране, ако тези операции се извършват в транжорната.

Чл. 7. Хладилните складове, в които се съхранява охладено или замразено месо, трябва да разполагат и със:

1. достатъчно широки помещения за охлаждане и замразяване, които са лесни за почистване и в които прясното месо може да се съхранява при температурите по чл. 71;
2. (в сила от 01.01.2006 г.) записващ термометър или записващ телетермометър във всяко отделно място за съхранение.

Глава трета

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА, КОИТО НЯМАТ ИНДУСТРИАЛНА СТРУКТУРА И КАПАЦИТЕТ НА ПРОИЗВОДСТВО

Раздел I

Общи изисквания

Чл. 8. (Прилага се до 31.XII.2005 г.)

(1) Предприятията трябва да имат:

1. помещения за добив и обработка на месо снабдени със:

а) (в сила от 01.01.2006 г.) водонепропусклив под, лесен за почистване и дезинфекция, устойчив на гниене, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, или с канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите;

б) стени, направени от непромокаеми материали, боядисани в светли цветове, с гладко, миешко се покритие на височина най-малко 2 м, а в кланичните зали - най-малко 3 м;

в) врати, направени от материал, който е лесен за почистване, устойчив на гниене и не отделя миризми; г) (в сила от 01.01.2006 г.) вентилация за отвеждане на изпаренията, за да се избегне кондензацията;

д) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цветовете;

2. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) достатъчен брой мивки с топла вода за миене и дезинфекция на ръцете и за почистване на инструментите; мивките 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;

3. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) оборудване за дезинфекция на инструментите с топла вода с температура не по-ниска от 82°C, оборудването може да е разположено и в близост до помещението;
 4. подходящи съоръжения за защита срещу вредители;
 5. устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване - маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти, триони и ножове, които не могат да заразят месото; не се допуска използването на дървени материали и оборудване.
 6. устойчиви на корозия приспособления и оборудване за обработка на месото и за съхраняване на месото в контейнери, които да не влизат в директен контакт с пода или стените;
 7. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) специални водонепропускливи и устойчиви на корозия заключващи се контейнери с капацитет за съхранение на месо, предназначено за човешка консумация; месото да се отстранява или унищожават в края на всеки етап на работа;
 8. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) хладилно оборудване, поддържащо вътрешна температура на месото, съгласно изискванията на тази наредба; оборудването включва система за оттичане на отпадната вода, за да не замърсява месото;
 9. питейна вода под налягане, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
 10. гореща питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
 11. (в сила от 01.01.2005 г.) система за хигиенично отвеждане на отпадъчната вода;
 12. най-малко една мивка и промивна тоалетна с врати на тоалетната, които не се отварят директно към работните помещения; мивката, разположена в близост до тоалетната, е снабдена с топла и студена течаща вода или вода със смесена температура, препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за изсушаването им.
- (2) При изграждането на помещенията и коридорите по ал. 1, т. 1 се използват изолационни материали, които са устойчиви на гниене и не отделят миризма.
- (3) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) 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. Тръбите за непитейна вода трябва да са ясно разграничени от тръбите за питейна вода.
- (4) Предприятието, в което се съхранява месо, трябва да има складови помещения с врати, които отговарят на изискванията по ал. 1, т. 1, буква "в".

Раздел II

Специални изисквания за одобряване на кланици, които нямат индустриална структура и капацитет на производство

Чл. 9. (Прилага се до 31.XII.2005 г.)

(1) Кланиците трябва да разполагат и със:

1. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) достатъчно широки навеси за животните за клане в кланицата или в близост до нея;
2. кланична зала и достатъчно широки помещения за хигиенно извършване на операциите по време на клането;
3. определено място в кланичната зала, предназначено за зашеметяване и обезкръвяване;
4. стени в кланичната зала, които са с миещо покритие на височина 3 м или до тавана; по време на клането парите да се отвеждат напълно;
5. оборудване, което позволява след зашеметяване тоалетът на животното да се направи възможно най-бързо; по време на тоалета не се допуска животното да влиза в контакт с пода;
6. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) помещение за охлаждане или замразяване с капацитет, съобразен с размера и вида на закланите животни, с отделно място, предназначено за отделяне на конфискуваните трупове, освен когато те се изпращат веднага до специализирано предприятие под ветеринарен контрол за допълнителни изследвания.

(2) Не се допуска изпразването на стомасите или червата или складирането на кожи, рога, копита и свинска четина в кланичната зала по време на клане. В кланичната зала стомасите и червата могат да бъдат почиствани извън времето за клане.

(3) Когато животинският тор не може да се отстранява от околностите на кланицата, всеки ден, той се складира на отделно място.

(4) Животните се зашеметяват и се колят веднага след вкарването им в кланичната зала.

(5) Болните и съмнително болните животни не се колят в кланицата, освен с разрешение и под контрола на държавния ветеринарен лекар. Помещенията се почистват и дезинфекцират, преди да се използват отново.

(6) Кланиците трябва да имат помещение със заключващ се шкаф, който се използва от държавния ветеринарен лекар при изпълнение на задълженията му.

Глава четвърта

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, ПОМЕЩЕНИЯТА И ОБОРУДВАНЕТО В ПРЕДПРИЯТИЯТА

Чл. 10.

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

(2) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Лицата, които работят с открито или опаковано прясно месо или в помещения, където месото се обработва, пакетира или транспортира, носят чисти шапки, ботуши и работно облекло в светли цветове или друго защитно облекло когато е необходимо.

(3) Лицата, които извършват клане на животните или обработват месото:

1. носят чисто работно облекло през целия работен ден и го сменят по време на работа всеки път, когато е нужно;

2. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) измиват и дезинфекцират ръцете си по няколко пъти на ден, когато е необходимо и всеки път, когато започват отново работа.

(4) Лицата, които са били в контакт с болни животни или заразено месо, незабавно измиват с гореща вода и дезинфекцират ръцете си до лактите.

Чл. 11. Не се допуска пушене в работните помещения, складовете, местата за товарене и разтоварване, помещенията за приемане и разпределяне и местата и коридорите, през които пряското месо е транспортирано.

Чл. 12.

(1) Не се допуска влизането на животни в предприятието, освен на предназначените за клане.

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

Чл. 13. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Оборудването и инструментите, използвани при работа с месо, се поддържат чисти и в добро състояние. Те се почистват и дезинфекцират по няколко пъти по време на работа, след приключване на работа и преди отново да бъдат използвани, ако са замърсени.

Чл. 14.

(1) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Помещенията, инструментите и работното оборудване не могат да се използват за други цели, освен за работа с прясно месо или месо от дивеч, отглеждан във ферми, което отговаря на 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) Изискването по ал. 1 не се прилага за:

1. транспортното оборудване, използвано в хладилни складове за замразено месо, когато месото е пакетирано;

2. разфасоването на птиче месо, дивечово месо, месо от зайци или за производството на месни заготовки, при условие че тези дейности не се извършват едновременно с дейностите по ал. 1 и че

след приключването им помещенията се почистват и дезинфекцират; инструментите за разфасоване на месо не се използват за други цели.

Чл. 15. Не се допуска месото и контейнерите за месо да влизат в пряк допир с пода на помещението.

Чл. 16.

(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 само за производство на пара, при условие че тръбите се използват само за тази цел и че няма опасност от заразяване на прясното месо. Непитейна вода може да се използва и за охлаждане на хладилното оборудване. Тръбите за непитейна вода се разграничават от тръбите, използвани за питейна вода.

Чл. 17. Не се допуска разпръскването на месокостни трици, получени при разполовяването на трупове или на други подобни материали по пода на работните помещения и помещенията за съхраняване на прясното месо.

Чл. 18. Миещите препарати, дезинфекционните средства и други подобни вещества се използват така, че да не замърсяват инструментите, машините и прясното месо. След използването им те се изплакват обилно с питейна вода.

Чл. 19.

(1) Всяко лице, заето в добива и обработката на прясното месо, 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 (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 работещите, които могат да заразят месото.

Глава пета

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЖИВОТНИТЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КЛАНЕ, И ПРИ ДОБИВА И ОБРАБОТКАТА НА ПРЯСНО МЕСО

Раздел I

Предкланичен преглед

Чл. 20.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Животните, предназначени за клане, подлежат на предкланичен преглед, който се извършва не по-късно от 24 часа след пристигането им в кланицата до 24 часа преди извършване на клането.

(2) Държавният ветеринарен лекар може да извършва преглед и по всяко друго време, когато сметне за необходимо;

(3) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Собственикът на кланицата или негов представител е длъжен да създава условия и оказва помощ на държавния ветеринарен лекар при извършването на предкланичния преглед и манипулациите, свързани с него;

(4) Всяко животно, предназначено за клане, трябва да носи идентификационен знак, който показва произхода на животното.

Чл. 21. Държавният ветеринарен лекар провежда предкланичния преглед при подходящо осветление и проверява дали са спазени изискванията за хуманно отношение към животните по време на транспорт.

Чл. 22.

(1) При предкланичния преглед се проверява:

1. дали животните страдат от заразно заболяване, което се предава на хората или животните, и дали показват признаци за появата на заразно заболяване;

2. дали животните показват симптоми на заболявания или отклонения от общото им здравословно състояние, които могат да направят добитото от тях месо, негодно за човешка консумация;

3. дали животните са инжектирани с ветеринарномедицински препарати или са хранени с други вещества, които правят добитото месо вредно за здравето на хората;

4. дали животните са уморени, възбудени или наранени, степента на умора и възбуда.

(2) Уморените или възбудените животни трябва да почиват най-малко 24 часа, освен ако държавният ветеринарен лекар не определи друг срок.

(3) Животните със заболявания по ал. 1, т. 1, 2 и 3 не се колят за човешка консумация.

(4) Клането на животни, за които има съмнение за заболяване по ал. 1, т. 1, 2 и 3 се отлага. Тези животни се подлагат на подробно изследване за определяне на диагнозата.

(5) Когато е необходим следкланичен преглед за определяне на диагнозата, държавният ветеринарен лекар може да изиска животните по ал. 4 да се заколят отделно или след края на редовното клане.

(6) По преценка на държавния ветеринарен лекар животните по ал. 4 се подлагат на допълнителен следкланичен преглед за потвърждаване на диагнозата чрез подходящи бактериологични изследвания и методи за откриване на остатъци от ветеринарни лекарствени средства.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания при клане, разфасоване и обработка на месо

Чл. 23.

(1) Животните, докарани в кланичните зали, незабавно се колят и обезкръвяват.

(2) При обезкръвяването, дрането или отстраняването на четината, изкормването и тоалета на трупата се вземат мерки, за да не се допусне замърсяване на месото.

Чл. 24.

(1) Обезкръвяването се извършва напълно.

(2) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Кръвта, предназначена за човешка консумация, се събира в абсолютно чисти контейнери и не се разбърква ръчно, а само с инструменти, които отговарят на хигиенните изисквания.

Чл. 25.

(1) Веднага след обезкръвяването трупът на животните се одира напълно.

(2) Четината на свинете, ако не се одира, се отстранява веднага след обезкръвяването. Когато се използват препарати за свалянето на четината, свинските труповете се измиват с питейна вода.

(3) Главите на телетата и говедата не се одират, ако се обработват по начин, който не позволява замърсяване на месото.

Чл. 26.

- (1) Изкормването на животните се извършва не по-късно от 45 мин след зашеметяването, а в случай на ритуално клане - до половин час след обезкръвяването.
- (2) Белите дробове, сърцето, черният дроб, бъбреците, далакът и медиастиnumът се отстраняват или остават прикрепени към трупа с техните естествени връзки.
- (3) Когато вътрешностите по ал. 2 се отстраняват, те се номерират или идентифицират по начин, който позволява да бъде разпознато, че принадлежат към съответния труп. Това изискване се отнася и за главата, езика, храносмилателния тракт и всички други части на животните, подлежащи на преглед;
- (4) Вътрешностите по ал. 3 се поставят в близост до трупа до завършване на прегледа.
- (5) Пенисът се отстранява веднага, ако не показва патологични симптоми или няма наранявания.
- (6) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Бъбреците на всички видове животни се отстраняват от околобъбречната мастна тъкан. Периреналната капсула при говедата, свинете и еднокопитните трябва да се отстранява.

Чл. 27.

- (1) Не се допуска инструментите да се оставят в месото и прясното месо да се почиства с кърпа.
- (2) Не се допуска надуването на органи, освен по религиозни причини. В този случай органите не се използват за човешка консумация.
- (3) Разрешава се механичното вкарване на въздух при одиране на агнета и козлета с живо тегло до 15 кг.

Чл. 28.

- (1) Трупове на еднокопитни животни, едри преживни животни над 6 месеца и прасета над един месец се подлагат на следкланичен преглед след разделянето им на половинки по дължината на гръбначния стълб.
- (2) Държавният ветеринарен лекар може да разреши разполовяването по дължина на глави или трупове в зависимост от технологията на производство.

Чл. 29. До завършването на прегледа не се допуска:

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

Чл. 30.

(1) Не се допуска контакт между месо, което е годно за човешка консумация и възбранено месо или месо, стомаси, черва и други субпродукти, които не са годни за човешка консумация.

(2) Месото и субпродуктите по ал. 1 се отделят в специални помещения или контейнери, разположени по начин, който предотвратява замърсяването на годното за човешка консумация прясно месо.

Чл. 31. Когато преди завършване на следкланичния преглед кръвта или другите субпродукти от няколко животни са събрани в един и същ контейнер, ако дори един от трупите е обявен като негоден за човешка консумация, цялото съдържание на контейнера се обявява за негодно за човешка консумация.

Чл. 32.

(1) (Предишен текст на чл. 32, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Обработката, разрязването, допълнителното обработване и транспортирането на месо и субпродукти се извършват при хигиенични условия.

(2) (Нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Когато месото и субпродуктите по ал. 1 се пакетират, се спазват изискванията на чл. 5, ал. 1, т. 4.

Раздел III

Следкланичен преглед

Чл. 33. Частите на трупа и кръвта на закланото животно се преглеждат веднага след клането, за да се определи годността на месото за консумация от хора.

Чл. 34. Следкланичният преглед обхваща:

1. външен оглед на трупа и органите на закланото животно;
2. палпация (опипване) на вътрешните органи, а по преценка на ветеринарен лекар - и на матката;
3. разрез на определени органи и лимфни възли; ако по време на външния оглед или палпацията се установят патологични изменения в органите, които могат да замърсят трупите, оборудването, персонала или работните помещения, тези патологични изменения в органите не трябва да се разрязват в кланичните помещения или в други части на предприятието, където пряското месо може да се зарази;
4. изследване за изменения на консистенцията, цвета и мирисата, а когато е необходимо - и на вкуса на месото;

5. лабораторни изследвания за наличие на субстанции с фармакологично действие и вредни вещества.

Чл. 35.

(1) В зависимост от вида и възрастта на животните прегледът на месото обхваща:

1. при говеда на възраст над 6 седмици:

а) отделяне на главата от трупа; езикът се подрязва към върха и отстрани, така че да се запазят всички лимфни възли, без да е повреден, и свободно да излиза от междучелюстното пространство; извършва се външен оглед на главата, мекото и твърдото небце, лигавицата на езика, устната кухина и глътката; разрез и преглед на мандибуларните, ретрофарингеалните и паротидните лимфни възли (Inn.mandibularis, Inn.rethropharingealis, Inn. parotidici); преглеждат се външните масетери, като се правят два разреза успоредно на мускулатурата на долната челюст и един разрез на вътрешните масетери; езикът се преглежда и палпира; сливиците се отстраняват;

б) външен оглед и палпация, разрязване и преглед на белите дробове, трахеята и хранопровода, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (Inn.bifurcationes, sinistri, dorsales, dextri eparteriales, Inn.mediastinales - craniales, medii, caudales); разрязване по дължина на трахеята и хранопровода, непълен напречен разрез на белите дробове между средната и долната третина (ако се използват за консумация от хора);

в) външен оглед на перикарда и сърцето; сърцето се разрязва по дължина (по протежение на голямата извивка, така че да се отворят камерите и да се среже междукамерната преграда); изследва се миокардът за наличие на паразити ;

г) външен оглед на диафрагмата;

д) външен оглед и палпация на черния дроб, порталните и панкреатичните лимфни възли (Inn.hepatici); разрез на висцералната повърхност на черния дроб и каудалния дял и преглед на жлъчните пътища;

е) преглед и палпация на стомашно-чревния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (Inn.gastrici, craniales и caudales) и по преценка - разрез на тези възли;

ж) външен оглед и палпация на далака;

з) външен оглед и палпация на бъбреците и по преценка - разрез на бъбреците и прилежащите им лимфни възли (Inn. renales);

и) външен оглед на плеврата и гръдната кухина, перитонеума и коремната кухина;

й) външен оглед на половите органи;

к) външен оглед и палпация, а при необходимост - и разрез на вимето и прилежащите му лимфни възли; при кравите, когато вимето е предназначено за консумация от хора, всяка половина се разрязва по дължина на дълбочина до достигане на млечните синуси;

2. при говеда на възраст под 6 седмици:

а) преглед по т. 1, като черният дроб, бъбреците и прилежащите им лимфни възли се разрязват по преценка на лекаря;

б) външен оглед на пъпа и ставите, които при съмнение за патологични изменения се отварят и ставната течност се изследва;

3. при свине:

а) външен оглед на главата, гърлото, езика, устата и глътката; разрязване и преглед на мандибуларните и ретрофарингеалните лимфни възли (Inn.mandibulares, mandibulares accessorii, retrhophangialis, medialis); сливиците се отстраняват;

б) външен оглед и палпация на белите дробове, трахеята, хранопровода, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (Inn.bifurcationes, sinister, dorsalis, dexter и epartelialis, Inn. mediastinales - cranialis, medii et caudales); отваряне по дължина на трахеята и главните бронхи; непълен напречен разрез на белите дробове между средната и долната третина (ако са предназначени за консумация от хора);

в) външен оглед на перикарда и сърцето; разрязване на сърцето по дължина (по протежение на голямата извивка, така че да се отворят камерите и се среже междукламерната преграда);

г) външен оглед на диафрагмата и вземане проби за изследване за трихинели;

д) външен оглед и палпация на черния дроб, порталните и панкреатичните лимфни възли (Inn. hepatici); е) преглед и палпация на храносмилателния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (Inn. gastrici, craniales, cradales) и по преценка - разрез на тези лимфни възли;

ж) външен оглед и палпация на далака;

з) преглед и палпация на бъбреците и по преценка - разрез на тях и прилежащите им лимфни възли (Inn. renales);

и) външен оглед на плеврата и гръдната кухина, перитонеума и коремната кухина;

й) външен оглед на половите органи;

к) външен оглед и палпация, а по преценка - и разрез на вимето и прилежащите му лимфни възли, в случаите когато е предназначено за консумация от хора;

л) външен оглед на пъпа и ставите; при съмнение за патологични изменения пълт и ставите при младите животни се отварят;

4. при овце и кози:

а) външен оглед на главата след одиране; при съмнение - преглед на гърлото, устата, езика и ретрофарингеалните и паротидните лимфни възли; при нужда главите се разсичат и се преглеждат носните кухини и челните синуси за ларви на оводи (в случаите когато са предназначени за консумация от хора);

б) външен оглед и палпация на белите дробове, трахеята, хранопровода, бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (Inn. bronhiales и mediasinales); при съмнение тези органи и лимфни възли се разрязват и прегледат;

в) външен оглед на перикарда и сърцето; по преценка - разрязване и преглед на сърцето;

г) външен оглед на диафрагмата, коремните мускули и мускулатурата на хранопровода за саркоцисти;

д) външен оглед и палпация на черния дроб, порталните и панкреатичните лимфни възли (Inn. hepatici), разрез на висцералната повърхност на черния дроб по протежение на жлъчните пътища и напречно в основата на каудалния дял, за да се прегледат жлъчните пътища;

е) външен оглед и палпация на храносмилателния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (gastrici, craniales и caudales);

ж) външен оглед и палпация на далака;

з) външен оглед и палпация на бъбреците и ако е необходимо - разрез на бъбреците и бъбречните лимфни възли (Inn. renales);

и) външен оглед на плеврата и гръдната кухина, перитонеума и коремната кухина;

й) външен оглед на половите органи;

к) външен оглед и палпация на вимето и прилежащите му лимфни възли (в случаите, когато е предназначено за консумация от хора);

л) външен оглед на пъпа и ставите за патологични изменения; при съмнение пъпът и ставите при младите животни се отварят;

5. при домашни еднокопитни:

а) външен оглед на главата и след освобождаване на езика (подрязване откъм върха и отстрани) преглед на устната кухина, палпиране на мандибуларните, ретрофарингеалните и паротидните лимфни възли (Inn. mandibulares, rethropharyngeales и parotidici) и ако е необходимо - тяхното разрязване; извършва се подробен оглед и палпация на езика; сливиците се отстраняват;

б) външен оглед и палпация на белите дробове, трахеята и хранопровода; разрез и преглед на бронхиалните и медиастиналните лимфни възли (Inn. bifurcationes, sinister, dorsalis, dexter и epartialis, Inn. mediastinales - cranialis, medii et caudales); отваряне по дължина на трахеята и главните бронхи; непълен напречен разрез на белите дробове между средната и долната третина (ако са предназначени за консумация от хора);

в) външен оглед на перикарда и сърцето; разрез на сърцето по дължина за отваряне на вентрикулите и срязване на междукламерната преграда (интравентрикуларния септум);

г) външен оглед на диафрагмата и вземане на проби за изследване на трихинели;

д) външен оглед и палпация на черния дроб, порталните и панкреатичните лимфни възли (Inn. hepatici) и по преценка - разрез на черния дроб и лимфните възли;

е) преглед и палпация на храносмилателния тракт, мезентериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (Inn.gastrici, craniales и caudales) и по преценка - разрез на тези лимфни възли;

ж) външен оглед и палпация на далака;

з) външен оглед и палпация на бъбреците, а по преценка - разрез на бъбреците и бъбречните лимфни възли (Inn.renales);

и) външен оглед на плеврата и гръдната кухина, перитонеума и коремната кухина;

й) външен оглед на половите органи на жребците и кобилите;

к) външен оглед и палпация на вимето и прилежащите му лимфни възли, а при необходимост - разрез на същите;

л) външен оглед на пъпа и ставите за патологични огнища; при съмнение пъпът и ставите се отварят;

м) преглед на всички бели и сиви коне за мелиоидоза и меланома; преглед на мускулите на рамото и лимфните възли (Inn. lymphonodi subrhombioides), намиращи се под хрущяла на лопатката; разрез и преглед на бъбреците.

(2) При съмнение за заболяване държавният ветеринарен лекар извършва допълнителни разрези и изследвания на съответните органи на животните, необходими за поставяне на окончателна диагноза.

(3) Когато разрязването на лимфните възли е задължително, те се подлагат на множествени разрези и визуална инспекция.

(4) Когато държавният ветеринарен лекар установи, че не се спазват хигиенните изисквания по тази наредба и не се извършва необходимата здравна инспекция, той предприема действия относно използването на оборудването или помещенията и взема всички необходими мерки, включително намаляване на производството или спиране на производствения процес.

Чл. 36. Държавният ветеринарен лекар систематично извършва контрол на месото и чрез:

1. изследване за цистицеркоза по свинете, което обхваща директен визуален преглед на мускулните повърхности, вкл. бедрената мускулатура, мускулатурата на диафрагмата, междуребрената мускулатура, сърцето, езика и ларинкса и по преценка - коремната стена и псоасните мускули, освободени от мастната тъкан;

2. изследване за сап при еднокопитните чрез подробен преглед на мукозата на трахеята, ларинкса, носните кухини, синусите и техните разклонения след разделянето на главата в медиалната равнина и изваждането на носната преграда ;

3. преглед на пряското месо от свине и коне, което съдържа скелетна мускулатура за трихинели;

4. изследване за туберкулоза чрез оглед и разрези на органите и лимфните възли на трупа;

5. оглед на труповете на свинете за класическа чума, разрез на мезентериалните лимфни възли и оглед на бъбреците, ларинкса, далака и пикочния мехур за кръвоизливи и на червата за наличие на "бутони" или кръвоизливи.

Чл. 37.

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

(2) Държавният ветеринарен лекар е длъжен незабавно да уведоми НВМС, собственика на животното и регионалните хигиенноепидемиологични инспекции на Министерството на здравеопазването при откриване на заболяване по животните, което се предава на хората.

Раздел IV

Разфасоване на месо

Чл. 38. Разфасоването на месо и субпродукти и обезкостяването им се извършват в одобрени от НВМС транжорни под контрола на държавен ветеринарен лекар.

Чл. 39. 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.

Чл. 40.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месо, което не отговаря на изискванията по чл. 44, ал. 1, т. 2, не може да бъде доставено в одобрена транжорна, освен ако транжорната има отделни места за съхранение на такова месо. Месото трябва да бъде разфасовано на друго място или по друго време, различно от мястото или времето за разфасоване на месото, което отговаря на изискванията по чл. 44, ал. 1, т. 2.

(2) Държавният ветеринарен лекар има право на достъп по всяко време до работните и складовите помещения за проверка относно спазването на ал. 1.

Чл. 41.

(1) Прясното месо се внася в помещението за разфасоване, обезкостяване и опаковане през определени интервали от време в зависимост от нуждата на производството.

(2) След като се разфасова, месото се пакетира и транспортира до помещенията за охлаждане и замразяване.

Чл. 42.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) След постъпване в помещенията за разфасоване, месото се проверява и ако е необходимо, се отстраняват изменените части. Работните места за тази цел трябва да са подходящо оборудвани и с необходимото осветление за извършване на проверката.

(2) (В сила от 01.01.2006 г.) По време на разфасоване, обезкостяване, опаковане и пакетиране температурата в помещението не трябва да превишава 12°C, а вътрешната температура на месото 7°C.

(3) По време на разфасоване, опаковане и пакетиране температурата на черния дроб, бъбреците и главата не трябва да превишава 3°C.

(4) Разфасоването на топло месо се допуска, когато кланичното помещение и транжорната се намират в една и съща сграда или група сгради, достатъчно близо една до друга. Разфасоването се извършва веднага след доставянето на месото в транжорната. След разфасоване, а където е необходимо - след пакетиране, месото се премества в помещенията за охлаждане и замразяване.

(5) Разфасоването се провежда, като се избягва замърсяване на месото. Остатъците от съсирена кръв и кости се отстраняват.

(6) Разфасованото месо, което не е предназначено за човешка консумация, се събира в заключващи се контейнери или помещения.

Глава шеста

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА ПРЯСНО МЕСО

Чл. 43. Предназначените за продажба на едро трупове, половинки и четвъртинки, както и неразфасованите субпродукти трябва да са:

1. получени в кланици, отговарящи на изискванията по чл. 4 и 5, и контролирани съгласно глава единадесета;
2. получени от животни, годни за клане, преминали предкланичен преглед, съгласно изисквания на глава пета, раздел I;
3. обработени съгласно изискванията на глава четвърта и глава пета, раздел II;

4. преминали следкланичния преглед от държавен ветеринарен лекар съгласно изискванията на глава пета, раздел III; при установяване на изменения, локални дефекти или други промени, с изключение на травматични наранявания, които са се появили непосредствено преди клането, трябва да са извършени лабораторни изследвания, които потвърждават, че промените не правят месото негодно за човешка консумация или опасно за здравето на хората;
5. маркирани в съответствие с изискванията на глава седма;
6. транспортирани при спазване на изискванията на глава десета;
7. придружени по време на транспорт в страната от документите по чл. 79;
8. съхранявани след следкланичния преглед при спазване на изискванията на глава девета.

Чл. 44.

(1) Разфасовките, парчетата, по-малки от четвъртинка, от трупове или обезкостеното месо независимо дали са опаковани или не трябва:

1. да са обезкостени, разфасовани или опаковани в транжорна, която отговаря на изискванията по чл. 4 и б;
2. да са обезкостени, разфасовани или опаковани съгласно изискванията на глава пета, раздел IV и да са получени от:
 - а) (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) прясно месо, което отговаря на изискванията по чл. 43;
 - б) прясно месо от внос, което отговаря на изискванията на НВМС за внос в България;
3. да са съхранявани съгласно изискванията на глава девета;
4. да им е проведен контрол от държавен ветеринарен лекар съгласно чл. 82, ал. 2;
5. да са опаковани и пакетирани съгласно глава осма;
6. да отговарят на изискванията по чл. 43, т. 3, 5 и 6 и чл. 79.

(2) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Субпродуктите трябва да са добити в одобрена клиника или транжорна. Неразфасованите субпродукти трябва да отговарят на изискванията на чл. 43 и на ал. 1.

Чл. 45. Пряското месо, съхранявано в одобрен хладилен склад и непретърпяло никаква друга обработка, трябва:

1. да отговаря на изискванията на чл. 43, т. 3, 5, 6,7 и 8 и чл. 44, а при внос от други страни - на изискванията на НВМС за внос на прясно месо в България;
2. да се придружава при транспортирането от ветеринарномедицинско свидетелство, в което е записан ветеринарният регистрационен номер на предприятието.

Чл. 46.

(1) Повторно пакетиране на прясно месо може да се извършва в предприятие, различно от това, в което първоначално е опаковано, при условие че:

1. са спазени изискванията по чл. 43 - 45;
2. центърът за препакетиране отговаря на изискванията по чл. 4.

(2) Изискването по ал. 1 не се прилага за прясно месо, което:

1. не е предназначено за човешка консумация;
2. е предназначено за изложби, специални изследвания или анализи, при условие че органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол могат да гарантират, че месото няма да се използва за консумация от хора и след това ще бъде унищожено;
3. е предназначено само за доставки за международни организации.

Чл. 47. (Прилага се до 31.XII.2005 г.)

(1) На пазара в страната може да се предлага само месо, добито в кланици, които:

1. обработват не повече от 20 единици животни седмично и не-повече от 1000 единици годишно;
2. отговарят на изискванията на глава трета;
3. отговарят на изискванията на глава четвърта, глава пета, раздел II, чл. 71, ал. 1, 3 и 4, чл. 72, 74 и 76.

(2) Единиците животни по ал. 1, т. 1 се определят по следния начин:

1. говедо - 1 единица;
2. теле - 0,50 единици;
3. еднокопитно животно - 1 единица;
4. свине с живо тегло над 100 кг - 0,20 единици;
5. свине с живо тегло под 100 кг - 0,15 единици;
6. дивеч - 0,15 единици; 7. овца - 0,10 единици;
8. коза - 0,10 единици;
9. агнета, ярета и прасенца с живо тегло под 15 кг - по 0,05 единици.

(3) Управителят на кланицата или негов представител:

1. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) предварително уведомява регионалната ветеринарномедицинска служба за времето на клане, броя и произхода на животните, за извършване на предкланичен преглед във фермата или кланицата;

2. води дневник за:

а) животните, които постъпват в предприятието, и за получените след клането продукти, които излизат от предприятието;

б) извършените проверки и за резултатите от тях.

(4) Държавният ветеринарен лекар или негов помощник извършва следкланичен преглед на месото съгласно чл. 26 и глава пета, раздел III. Когато се установят наранявания или съмнения за разваляне на месото, следкланичният преглед се извършва само от държавен ветеринарен лекар. Държавният ветеринарен лекар или негов помощник извършва редовно проверки за съответствие с хигиенните изисквания по глава четвърта.

(5) Информацията по ал. 3, т. 2 се предоставя на органите на ДВСК по тяхно искане.

(6) Разрешава се клане на различен от определения в ал. 1, т. 1 брой на седмица за агнета и ярета в периоди, предшестващи религиозни празници, при условие че:

1. държавният ветеринарен лекар присъства по време на клането;

2. се спазват хигиенните изисквания;

3. месото не се замразява преди предлагането му на пазара.

(7) Максималните количества, предвидени в ал. 1, т. 1, могат да се прилагат към отделни собственици, които извършват клане за своя сметка в различни дни от седмицата, при следните условия:

1. собственикът на предприятието или негов служител са преминали обучение по хигиена на производството съгласно програма, одобрена от НВМС;

2. животните, предназначени за клане, са собственост на притежателя на предприятието или на търговец, който продава месо директно на потребителите; в този случай броят на животните, предназначени за клане, се определя в зависимост от потреблението на месо;

3. месото е произведено в помещения, които отговарят на изискванията по глава трета.

(8) Когато отделни количества заклани животни се сумират, максималните количества, предвидени в ал. 1, т. 1, могат да бъдат увеличени до 30 единици седмично и 1500 единици годишно за кланица, която отговаря на изискванията по ал. 7.

Чл. 48. (Прилага се до 31.XII.2005 г.)

(1) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Изискванията по глава трета се прилагат и за транжорни, които не са разположени в одобрено предприятие и в които седмично се произвеждат до 5 тона обезкостено месо или еквивалентно количество месо с кост.

(2) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) В транжорните по ал. 1 при разфасоването и съхранението се прилагат изискванията по глава четвърта, чл. 32, чл. 82, ал. 2 и глава пета, раздел IV, с изключение на изискването за температура на помещението за разфасоване.

(3) Месо, което е добито в предприятия, които отговарят на изискванията по ал. 1 и 2 и чл. 47 и е годно за човешка консумация, задължително носи здравната маркировка по чл. 56. Тази маркировка не е необходима за разфасовано месо, което не е пакетирано.

Чл. 49.

(1) Държавният ветеринарен лекар обявява за негодни за човешка консумация:

1. месо от животни:

а) на които е поставена диагноза за някоя от следните болести - генерализирана форма на актинобацилоза или актиномикоза, устрел, общ лимфаденит, генерализирана туберкулоза, сап, бяс, тетанус, остра салмонелоза, остра бруцелоза, червенка, ботулизъм, септицемия, пиемия, токсемия или виремия;

б) които показват видими патологични изменения от бронхопневмония, плеврит, перитонит, метрит, мастит, артрит, перикардит, ентерит или менинго-енцефаломиелит; такова месо се подлага на микробиологично изследване и изследване за наличие на остатъчни вещества с фармакологичен ефект; когато резултатите от тези изследвания са отрицателни, трупове се обявяват годни за консумация от хора след отстраняване на частите, негодни за консумация от хора;

в) засегнати от следните паразитни болести - обща макроскопично видима саркоцистоза или генерализирана цистицеркоза;

г) с трихинелоза - за прясно свинско или конско месо;

д) (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) които са мъртви, мъртвородени или неродени;

е) които са заклани твърде млади и месото на които е едематозно;

ж) които показват признаци на атрофия или прогресивна анемия;

з) които показват множествени тумори, абсцеси или сериозни наранявания в различни части на трупа и вътрешностите;

и) показали положителна или съмнителна реакция с туберкулин и при които са установени само локални туберкулозни поражения в няколко органа или на няколко места на трупа; когато се установят туберкулозни изменения в лимфните възли на органите, или части на трупа като негодни за консумация от хора се обявяват само засегнатите органи или части на трупа и прилежащите им лимфни възли;

й) показали положителни или съмнителни резултати от лабораторно изследване за бруцелоза, потвърдени с патоанатомични изменения, показващи остра инфекция; не се разрешава консумацията на вимето, гениталния тракт и кръвта от такива животни;

2. части на трупа, които показват признаци на големи хеморагични инфилтрации, локализирани абсцеси или локално замърсени, както и субпродукти и вътрешности с изменения от инфекциозен, паразитен или травматологичен произход;
 3. месо с повишена вътрешна температура, което е показало сериозни аномалии по отношение на цвят, мирис, консистенция или вкус;
 4. органи и принадлежащите им лимфни възли, чиято повърхност или вътрешност е засегната от белезникав лимфаденит (caseous lymphadenitis) или друг гноен процес, когато няма генерализация на процеса или установена атрофия;
 5. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) месо, отстранено от мястото на закола;
 6. трупове, чийто субпродукти не са преминали следкланичен преглед;
 7. кръв от животно, месото на което е обявено за негодно за човешка консумация, и кръв, замърсена със стомашно съдържание или други замърсители, или
 8. месо от животни, на които са били давани:
 - а) (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) вещества с хормонално и тиреостатично действие;
 - б) продукти, които биха могли да направят месото опасно за човешкото здраве;
 - в) омекотители;
 9. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) месо, съдържащо остатъци от ветеринарномедицински продукти, антибиотици, пестициди или други вредни субстанции, които го правят опасно или вредно за човешкото здраве, ако тези остатъци надвишават допустимите количества;
 10. черен дроб и бъбреци на животни на възраст над две години от региони, в които е доказано, че са замърсени с тежки метали;
 11. месо, което е било подложено на йонизиращо или ултравиолетово лъчение;
 12. месо от некастрирани мъжки животни, което отделя неприятна миризма.
- (2) Държавният ветеринарен лекар може да обяви за негодни:
1. наранените тъкани на месото и субпродуктите в зависимост от степента на нараняване и при условие, че старите втвърдени капсулирани наранявания се считат за неактивни;
 2. целият труп, субпродуктите или части от тях, когато целият труп или части от него или субпродуктите са засегнати от заболявания или изменения, различни от посочените в ал. 1, т. 1 - 5;

Чл. 50.

- (1) Прясното свинско или конско месо, което не е изследвано за трихинелоза, задължително преминава обработка чрез замразяване.

(2) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месото от нерези, използвани за разплод, от крипторхидните и хермафродитните свине и от некастрираните мъжки свине с тегло над 80 кг се маркира с елипсовидния печат по чл. 55, пресечен с две паралелни прави линии с разстояние между тях най-малко 1 см. Линиите трябва да минават покрай главния диаметър, а информацията върху печата да остане четлива. Двете линии трябва да са на достатъчно разстояние от ръба на здравната маркировка.

(3) (Нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месото по ал. 2 трябва да премине 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.).

(4) (Предишна ал. 3, изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месокостният хомогенат трябва да премине термична преработка съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход.

(5) (Предишна ал. 4, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) След отстраняване на частите, негодни за консумация, пряното месо и субпродуктите, при които са установени до три броя цистицерки на 40 см² от *Cysticercus bovis* или *Cysticercus cellulose* трябва да преминат обработка чрез замразяване. (6) (Предишна ал. 5, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Консумация на месо от животни, претърпели неотложно клане, се разрешава само в страната при следните условия:

1. животновъдният обект, от който произхождат животните, е свободен от заразни заболявания за съответния животински вид;
2. преди клането животното е било подложено на предкланичен преглед от ветеринарен лекар;
3. животното е заклано след зашеметяване, обезкръвяване и изкормване на мястото на клането; ветеринарният лекар може да отложи зашеметяването и да разреши застрелване в специални случаи;
4. закланото и обезкръвено животно е транспортирано възможно най-бързо след клането при спазване на хигиенните изисквания до кланица, която отговаря на изискванията на тази наредба; когато закланото животно не може да бъде транспортирано до един час, то се транспортира в контейнер или средство за транспорт, в което температурата е между 0° и 4°С; когато изкормването не е било извършено при клането, то се извършва най-късно до три часа след клането; ако изкормването е извършено при клането, вътрешностите се изпращат в кланицата заедно с трупа;
5. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) по време на транспортиране до кланицата закланото животно се придружава от ветеринарномедицинско свидетелство, издадено от ветеринарният лекар, който е разпоредил клането; свидетелството удостоверява, че животното е преминало предкланичен преглед и е намерено като годно за клане и съдържа данни за времето на клане и вида на лечението, което е предписано на животното, както и за резултата от прегледа на вътрешностите;
6. трупът на закланото животно не влиза в контакт с други трупове и субпродукти, предназначени за човешка консумация, преди да премине следкланичен преглед и микробиологично изследване, ако е необходимо.

(7) (Предишна ал. 6, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Клането на животни от региони, на които е наложена забрана поради възникнали заразни заболявания, трябва да отговаря на специфични правила, определени поотделно за всеки случай от органите на НВМС.

(8) (Предишна ал. 7, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Обработката на месото по ал. 1, 2, 3, 4 и 5 се извършва в предприятието, където животното е заклано, или в друго предприятие, посочено от държавния ветеринарен лекар.

(9) (Предишна ал. 8, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месото задължително да носи здравната маркировка по чл. 56.

Чл. 51.

(1) Месото, годно за човешка консумация, се съхранява отделно от негодното.

(2) Месото, обявено като негодно за човешка консумация, се обезврежда чрез унищожаване или преработване в екарисажи или утилизационни цехове при технологичен режим, който гарантира пълната безвредност на крайния продукт.

Чл. 52.

(1) Животните или месото от тях се подлагат на допълнителни изследвания, когато по време на здравната инспекция възникнат съмнения за наличие на остатъчни вещества.

(2) Изследването за остатъчни вещества се извършва за субстанции, имащи фармакологично действие за продукти, получени при трансформацията им, и за други субстанции, предавани на месото, които може да са вредни за здравето на хората.

(3) Държавният ветеринарен лекар обявява за негодно за консумация от хора месо, което съдържа остатъчни вещества в количества над пределнодопустимите стойности. Изследването за остатъчни вещества се провежда с научно признати методи според приетите международни стандарти.

Глава седма

ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 53. Здравната маркировка на месото, годно за консумация от хора, се извършва под контрола на държавен ветеринарен лекар.

Чл. 54. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Държавният ветеринарен лекар съхранява и контролира здравната маркировка, материалите за полагане на здравна маркировка и опакования материал (когато носи здравна маркировка).

Чл. 55.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Здравната маркировка на прясното месо е елипсовиден печат с размери 6,5 на 4,5 см, който в горната си част съдържа инициалите "BG", и ветеринарния регистрационен номер на предприятието.

(2) Буквите и цифрите на печата по ал. 1 трябва да са четливи и с височина 0,8 см - за буквите, и 1 см - за цифрите.

(3) Размерът и характеристиките на печата за здравна маркировка могат да се намалят при маркиране на месо от агнета, ярета и прасенца.

(4) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Здравната маркировка може да съдържа и името на държавния ветеринарен лекар, извършил здравната инспекция на месото.

Чл. 56. (Прилага се до 31.XII.2005 г.) Месото, добито в предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се маркира със:

1. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) кръгъл печат с диаметър 3,6 см и височина на буквите 1,5 см, който съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието и името на ветеринарния лекар, извършил прегледа на едри и дребни преживни животни и свине.

2. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) печат с осмоъгълна форма с размери на страните 1,5 см, който съдържа наименованието на населеното място и думата "еднокопитни" - за еднокопитни животни.

Чл. 57.

(1) Трупове се подпечатват с мастило или се жигосват, като:

1. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) трупове с тегло над 65 кг се подпечатват и на двете половинки най-малко на следните места: на външната повърхност на бедрата, слабините, гърба, гърдите и рамото;

2. трупове на агнетата, яретата и прасенцата се подпечатват най-малко с два печата - по един от всяка страна на трупа, на рамото и на външната повърхност на бедрото;

3. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) трупове, извън посочените в т. 1 и 2, се подпечатват най-малко на четири места - на раменете и външната повърхност на бедрата.

(2) Здравната маркировка на агнетата, яретата и прасенцата може да бъде етикет или марка, които се използват еднократно.

Чл. 58. Неразфасованият черен дроб на говедата, свинете и еднокопитните се жигосва съгласно чл. 55 само ако е предназначен за износ.

Чл. 59.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Другите субпродукти от клането, годни за човешка консумация, се маркират по реда на чл. 55 върху самия продукт, опаковката или материала за пакетиране.

(2) Здравната маркировка по чл. 55 се поставя на етикет, прикрепен към опаковката, или материала за пакетиране или се отпечата върху материала за пакетиране.

(3) Когато опаковането или пакетирането се извършва в кланицата, маркировката съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието.

Чл. 60.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Пакетираното месо и пакетираните субпродукти се маркират в съответствие с чл. 55. В този случай маркировката съдържа ветеринарния регистрационен номер на транжорната.

(2) Здравната маркировка се поставя на етикет, прикрепен към материала за пакетиране, или се отпечата върху него, така че печатът да се унищожи при отварянето. Запазване на целостта на маркировката се допуска само когато материалът за пакетиране се унищожи след отварянето му.

(3) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Когато месо или субпродукти са опаковани, етикетът може да се прикрепи към опаковката.

(4) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Когато субпродукти са пакетираны в кланицата, маркировката съдържа ветеринарния регистрационен номер на съответната кланица. Изискването се отнася и за контейнери за транспорт на месо (евро-боксове), включително и когато се използват повторно при условията на чл. 65, ал. 2.

Чл. 61.

(1) Месото, опаковано в търговски разфасовки, предназначени за директна продажба, се маркира съгласно чл. 59 и 60. В този случай не се прилага изискването на чл. 55 относно размера на буквите и цифрите.

(2) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Когато пряското месо се пакетира повторно в предприятие, различно от това, в което е пакетирано, опаковката носи здравната маркировка на транжорната, където е опаковано първоначално, а материалът за пакетиране носи здравната маркировка на центъра за препакетиране.

Чл. 62. (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месо от еднокопитни и опаковките на това месо носят специална здравна маркировка съгласно чл. 55 и 56, т. 2 в зависимост от вида на предприятието, в което е добито.

Чл. 63. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месото се маркира с един от следните оцветители: Е 155 Кафяво НТ, Е 133 Брилянтово синьо FCF, Е 129 Алюр червено АС, смес от Е 133 Брилянтово синьо FCF and Е 129 Алюр червено.

Глава осма

ОПАКОВАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ НА ПРЯСНО МЕСО

Чл. 64. (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Прясното месо се пакетира при хигиенни условия с материали, които:

1. запазват органолептичните качества на месото;
2. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) не съдържат вредни за човешкото здраве вещества, които се предават на месото;
3. осигуряват ефективното предпазване на месото по време на транспорта и обработването.

Чл. 65.

(1) Не се допуска използването на дърво за пакетиране, освен при пакетиране на месо от агнета и ярета и при условие, че се вземат мерки за предотвратяване на контакта между месото и дървото, при евентуално разкъсване на опаковката.

(2) Материалът за пакетиране може да се използва повторно само ако е изготвен от материал, устойчив на корозия и лесен за почистване, и ако предварително е почистен и дезинфекциран.

Чл. 66.

(1) Прясното месо и субпродуктите се опаковат непосредствено след разфасоването при спазване на хигиенните изисквания.

(2) Разфасованото месо и субпродуктите, с изключение на парчета от гръбна и коремна сланина, се поставят в защитна опаковка, която е прозрачна и безцветна, отговаря на изискванията по чл. 64 и не се използва повторно за опаковане на месо.

(3) Защитна опаковка не се изисква, когато разфасованото месо и субпродуктите се транспортират във висящо положение.

(4) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Замразено месо, което е предназначено за суровина за производство на месни продукти съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход, може да не се опакова непосредствено след разфасоването.

(5) Когато черният дроб, бъбреците или сърцето са предназначени за предлагане на пазара, те се опаковат, без да се нарушава целостта им.

Чл. 67. Опакованото месо се пакетира.

Чл. 68. Когато опаковката отговаря на всички условия за предпазване на месото, не е нужно тя да е прозрачна и безцветна. Евро-боксовете могат да се използват като втора опаковка при условие, че са изпълнени изискванията по чл. 64 и 65.

Чл. 69.

(1) Разфасоването, обезкостяването, опаковането и пакетирането на месото могат да се извършват в едно и също помещение при условие, че:

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, предпазващи опаковката и материала за пакетиране от повреждане по време на транспортирането им до предприятието, се съхраняват в отделни помещения при хигиенни условия;
3. (отм., нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) в помещенията за съхраняване на материала за пакетиране няма прах и вредители;
4. (отм., нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) помещенията нямат директна връзка с помещения, в които се съхраняват вещества, които могат да заразят прясното месо;
5. (отм., нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) материалът за пакетиране не се поставя и съхранява на пода на помещението;
6. (отм., нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) материалите за пакетиране се сглобяват при хигиенни условия, преди да се внесат в помещението;
7. (нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) материалите за пакетиране се внасят в помещението при хигиенни условия, веднага се използват и не се обработват от персонал, който работи с прясно месо;
8. (нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) веднага след пакетирането месото се съхранява в помещение, предвидено за тази цел.

(2) Прясното месо може да се опакова в помещение за разфасоване, при условие че евро-боксовете отговарят на чл. 65, ал. 2 и се почистват и дезинфекцират преди внасянето им в помещението за разфасоване.

Чл. 70. Пакетите трябва да съдържат разфасовано месо от един и същ вид животни, с изключение на търговски разфасовки, предназначени за директна продажба на потребителите.

Глава девета

СЪХРАНЕНИЕ НА ПРЯСНОТО МЕСО

Чл. 71.

(1) Веднага след провеждане на следкланичния преглед прясното месо и субпродуктите се охлаждат и съхраняват при постоянна вътрешна температура на трупове не по-висока от 7°C и на субпродуктите не по-висока от 3°C.

(2) (Нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Органите на ДВСК могат да разрешат изискването по ал. 1 да не се прилага, когато поради технологични причини, свързани със зреене на месото, месото или субпродуктите се транспортират до транжорна или месарница, която се намира в непосредствена близост до кланицата, и транспортът трае не повече от два часа.

(3) (Предишна ал. 2, изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Прясното месо, предназначено за замразяване, се изпраща директно в помещенията по ал. 4.

(4) (Предишна ал. 3, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Прясното месо се замразява чрез подходящо оборудване само в помещения на предприятието, в което е добито месото, или в транжорна, или в хладилен склад, които отговарят на изискванията на тази наредба.

(5) (Предишна ал. 4, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Трупове, половинки и четвъртинки от трупове и субпродукти, с изключение на черния дроб, се замразяват веднага след клането или веднага след зреенето им, когато то е необходимо, поради здравни причини.

(6) (Предишна ал. 5, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Трупове, половинки или четвъртинки от трупове, предназначени за замразяване, се замразяват веднага след като преминат шоково охлаждане.

(7) (Предишна ал. 6, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Разфасованото месо се замразява веднага след разфасоването.

(8) (Предишна ал. 7, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Замразеното месо трябва да достигне вътрешна температура - 12°C или по-ниска. След замразяването месото не може да се съхранява при по-висока температура.

(9) (Предишна ал. 8, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Прясното месо, което е преминало процес на замразяване, трябва да има означение за месеца и годината, когато е било замразено.

Чл. 72.

(1) Не се допуска прясно месо да се съхранява в хладилните складове по чл. 7 заедно с други продукти, които могат да окажат влияние върху качеството и безвредността му или могат да го заразят. Изискването не се прилага, когато месото е пакетирано и се съхранява отделно.

(2) Пакетираното месо се съхранява в отделно помещение от откритото прясно месо.

Чл. 73. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Температурата в помещенията за съхранение да се записва.

Глава десета

ТРАНСПОРТ

Чл. 74. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Пряското месо се превозва в херметически затворени транспортни средства, които осигуряват поддържането на температурите по чл. 71.

Чл. 75.

(1) Средствата за транспорт на прясно месо отговарят на следните изисквания:

1. вътрешните им повърхности и частите им, които влизат в контакт с месото, са гладки, лесни за почистване и дезинфекция и са от материал, който е устойчив на корозия и не променя органолептичните качества на месото и не го прави вредно за човешкото здраве;
2. те са водонепропускливи и са снабдени с приспособления срещу насекоми и прах;
3. снабдени са с неръждаеми приспособления за окачване на месото на височина, която не позволява то да се допира до пода, когато се транспортират трупове, половинки или четвъртинки от тях и неопаковано разфасовано месо.

(2) Изискването по ал. 1, т. 3 не се прилага при транспорт на замразено месо, което е пакетирано по хигиеничен начин.

(3) Приспособления за окачване на месото по ал. 1, т. 3 не се изискват при въздушен транспорт, при условие че е осигурено подходящо и устойчиво на корозия оборудване за хигиенично товарене, съхранение и разтоварване на месото.

Чл. 76.

(1) Средствата за транспорт на месо не могат да се използват за превоз на живи животни или други продукти, които могат да заразят месото.

(2) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Месото може да се транспортира с други продукти по едно и също време и с едно и също средство за транспорт само ако са взети подходящи предпазни мерки по отношение на хигиената и замърсяването на месото.

(3) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Пакетираното месо се транспортира в отделно транспортно средство от непакетираното. Изискването не се прилага, когато средството за транспорт е снабдено с физическа преграда, която предпазва непакетираното месо от пакетираното.

(4) Месото не може да се транспортира заедно със стомаси, освен в случаите, когато те са почистени и попарени, и заедно с глави и крака, освен в случаите, когато те са одрани или попарени и обезкосмени.

(5) Не се допуска транспортирането на прясно месо в непочистени и недезинфекцирани транспортни средства или контейнери.

Чл. 77.

(1) Трупове, половинки или четвъртинки от тях, с изключение на пакетирано замразено месо, се транспортират във висящо положение. Изискването не се прилага при използване на въздушен транспорт.

(2) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Разфасовките и субпродуктите, които не са пакетираны или не са поставени в устойчиви на корозия контейнери, се транспортират във висящо положение или върху стелажи, които отговарят на хигиенните изисквания.

(3) Вътрешностите се транспортират в здрави, водонепропускливи и непропусащи мазнина опаковки, които могат да се използват отново след почистване и дезинфекция.

Чл. 78. Преди товарене държавният ветеринарен лекар проверява дали са спазени хигиенните изисквания към транспортните средства и условията на товарене.

Чл. 79.

(1) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) По време на транспортиране на прясното месо и субпродуктите се придружават от:

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

2. търговски документ, съставен от предприятието изпращач, който съдържа данните по чл. 55, а ако месото е замразено - месеца и годината на замразяването.

(2) Документът по ал. 1, т. 2 се съхранява от получателя на стоката и се представя при поискване от органите на ДВСК.

Глава единадесета

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 80.

(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) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Собственикът на предприятието или негов представител е длъжен да информира при поискване 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. 81.

(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) (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Държавният ветеринарен лекар контролиращ предприятието участва в изготвянето и изпълнението на програмата по ал. 1.

Раздел II

Държавен ветеринарно-санитарен контрол

Чл. 82.

(1) Органите на ДВСК осъществяват контрол в клиниците, транжорните, центровете за преупаковане и хладилниците, който включва:

1. постоянно присъствие най-малко на един държавен ветеринарен лекар при предклиничния и следклиничния преглед във всяка одобрена клиника;

2. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) присъствие на държавен ветеринарен лекар най-малко един път дневно във всяка одобрена транжорна по време на работа с месо за проверка на хигиенните условия в нея и на дневника, в който се вписва прясното месо, което влиза и напуска транжорната;

3. (изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) периодично присъствие на държавен ветеринарен лекар във всеки хладилен склад и одобрен център за пакетиране.

(2) В одобрените транжорни и хладилни складове държавният ветеринарен лекар извършва контрол:

1. при влизането и излизането на прясното месо;
2. на съхраняваното прясно месо;
3. на прясното месо преди разфасоване и преди напускане на транжорните и хладилните складове;
4. на чистотата на помещенията, оборудването, инструментите и хигиената на персонала, включително работното облекло.

(3) Държавният ветеринарен лекар по своя преценка може да извършва и всякакъв друг контрол, освен посочения по ал. 2.

Чл. 83.

(1) Държавният ветеринарен лекар по всяко време има свободен достъп до всички части на предприятието, а при съмнение за произхода на месото или на закланите животни - и до счетоводните документи, които му позволяват да проследи произхода на закланото животно или месото.

(2) Държавният ветеринарен лекар ежедневно анализира резултатите от проверките по чл. 80.

(3) 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.

(4) В съответствие с препоръките по ал. 3 собственикът или управителят на предприятието предприема мерки за отстраняване на недостатъците с цел подобряване на хигиената.

Чл. 84.

(1) Националната ветеринарномедицинска служба събира и обобщава резултатите от предкланичния и следкланичния преглед, извършени от държавен ветеринарен лекар, за диагностициране на зоонози.

(2) Държавният ветеринарен лекар при констатиране на зооноза незабавно уведомява отдел "Заразни и паразитни болести" към регионалната ветеринарномедицинска служба, от чиято територия произхождат животните.

Чл. 85.

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

(2) (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) Ветеринарните помощници са част от инспекционния екип, който работи под ръководството и контрола на държавния ветеринарен лекар. Те са независими от предприятието. Националната ветеринарно-медицинска служба определя състава на инспекционния екип за всяко предприятие поотделно така, че държавният ветеринарен лекар да е в състояние да контролира работата им.

(3) Под контрола на държавния ветеринарен лекар помощниците могат да извършват:

1. първоначален предкланичен преглед на животните и да помагат при осъществяването на практически задачи;
2. следкланичен преглед;
3. контрол на разфасованото и съхранявано месо;
4. (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) инспекция и контрол на одобрените предприятия.

Чл. 86.

(1) Кандидати за помощници на държавния ветеринарен лекар могат да бъдат ветеринарни техници или лица, които са преминали 400 часа теоретичен курс на обучение, утвърден от генералния директор на НВМС и 200 часа практическо обучение под контрол на държавен ветеринарен лекар.

(2) Практическото обучение се извърши в клиника, транжорна и хладилен склад за прясно месо.

(3) Кандидатите за помощници преминават тест, организиран от НВМС. Тестът включва:

1. теоретична част:

- а) основни познания по анатомия и физиология на домашните животни;
- б) основни познания по патология на заболяванията на животните за клане;
- в) основни познания по патологична анатомия на животните за клане;
- г) основни познания по хигиена, в частност производствена хигиена, клане на животни, разфасоване, хигиена на съхранение и хигиена на работното място;
- д) познания по методите и процедурите на клането, ветеринарно-санитарния преглед, подготовката, опаковането, пакетирането и транспорта на пряското месо;

- е) познания за законите, наредбите и административните разпоредби, свързани с тази дейност;
- ж) процедури по вземане на проби.

2. практическа част:

- а) преглед и ветеринарно-санитарна експертиза на трупа и вътрешностите;
 - б) определяне на видовата принадлежност на трупа чрез преглед на анатомичните органи на животното; в) (доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) определяне броя на анатомичните органи на закланите животни, в които се наблюдават промени и коментари върху тях;
 - г) следкланичен преглед на животните;
 - д) ветеринарно-санитарен контрол и експертиза;
 - е) вземане на проби.
- (4) Изпитът се провежда от комисия, назначена от генералния директор на НВМС.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Месо" са всички части от домашен едър рогат добитък (включително видовете *Bubalus Bubalis* и *Bison bison*), свинете, овцете, козите и еднокопитните, които са подходящи за човешка консумация.
2. "Прясно месо" е месото, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка, освен охлаждане или замразяване.
3. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) "Месокостен хомогенат" е месото, получено по механичен начин от кости, покрити с месо, което е предназначено за преработка в предприятие, одобрено съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход. В това понятие не се включва месото от костите на главата, от крайните части под последните стави на гръдните и тазовите крайници, а при свинете - и от опашните прешлени.
4. (Доп., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) "Труп" е цялото тяло на заклано животно след обезкръвяване, изкормване, отстраняване на крайните части под последните стави на предните и задните крайници, отстраняване на главата, опашката и вимето, а при едър рогат добитък, овце, кози и еднокопитни - след одиране на кожата. При свинете - без крайните части под последните стави на предните и задните крайници (ако месото е предназначено за производство на месни продукти съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход, главата не се отделя веднага).

5. "Субпродукти" са прясно месо, различно от трупа, дори ако то остава естествено свързано към трупа.
6. "Вътрешности" са субпродукти от гръдната, коремната и тазовата кухина, вкл. трахеята и хранопроводът;
7. "Предприятие" е одобрена кланица, транжорна, хладилен склад или обект, който ги обединява.
8. "Транспортни средства" са частите от моторните и железопътните средства, самолетите, трюмовете на кораби или контейнерите, които пренасят товара по суша, въздух и вода.
9. "Опаковане" е операцията, предназначена да предпази пряското месо чрез използване на първоначална опаковка или първоначален контейнер.
10. "Опаковка" е използваната опаковка или контейнер, когато са в пряк контакт с пряското месо.
11. "Пакетиране" е поставянето на опаковано прясно месо във втори контейнер.
12. "Материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставя опакованото прясно месо.
13. "Неотложно клане" е клането, разпоредено от ветеринарен лекар поради нещастен случай или сериозни физиологични и функционални смущения в здравословното състояние на животните. Неотложното клане може да се извърши извън кланица под контрола на ветеринарен лекар, когато транспортирането до кланицата е невъзможно или на животното ще се причинят допълнителни страдания.
14. (Изм., ДВ, бр. 88 от 2004 г.) "Център за препакетиране" е помещението, в което опакованото месо, предназначено за предлагане на пазара, се разопакова и/или се пакетира повторно.
15. (Нова, ДВ, бр. 88 от 2004 г.) "Център за пакетиране" е помещение/обект, където месото се опакова и пакетира преди предлагането му на пазара.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл.60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отменя Наредба № 9 от 26.III.1998 г. за ветеринарна инспекция и контрол на животните, предназначени за клане (ДВ, бр. 42 от 1998 г.) и Наредба № 22 от 1998 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при изграждането и експлоатацията на кланици, производството и продажбата на пресни меса (ДВ, бр. 97 от 1998 г.).

§ 3. (Изм., ДВ, бр. 9 от 2006 г.)

(1) Наредбата влиза в сила в 10-дневен срок от обнародването ѝ в "Държавен вестник", с изключение на разпоредбите по чл. 4 - 7, които влизат в сила от 1.I.2006 г.

(2) 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.

(3) Собствениците на предприятия по ал. 2 в срок до 15.II.2006 г. представят за одобрение от инспектора от ДВСК, контролиращ предприятието, проект на допълнение към бизнес плановете си.

(4) 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.

(5) 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.

(6) За предприятия, които нямат одобрено допълнение към съществуващия бизнес план, се прилагат мерките по чл.59, ал. 1, т. 4 ЗВД.

(7) Разпоредбата на ал. 6 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. Изпълнението на наредбата се възлага на генералния директор на НВМС.