

Наредба № 17 от 10 май 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход

МЗГ

Държавен вестник брой: 9

Година: 2006

Орган на издаване: МЗГ

Дата на обнародване: 30.01.2006

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1.

(1) С тази наредба се определят общите и специалните изисквания:

1. към предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация или за производство на други храни;
2. при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация или за производство на други храни.

(2) Наредбата не се прилага за производството и съхранението на месни продукти и други продукти от животински произход, които са предназначени за човешка консумация, в магазини за продажба на дребно или в помещения, които обслужват тези магазини.

Чл. 2.

(1) Предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, 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 (ППЗВД) (ДВ, бр. 55 от 2000 г.).

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

(4) Предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се водят на отделен списък. Месните продукти, произведени в тези предприятия, се предлагат само на пазара в страната.

(5) Когато предприятието за производство на месни продукти е интегрирано с регистрирано предприятие за производство на прясно месо или риба и рибни продукти, помещенията, оборудването и инсталациите, предвидени за персонала, както и всички помещения, където не съществува опасност от заразяване на суровините и готовите продукти, могат да бъдат общи за двете предприятия.

Глава втора

ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА, КОИТО ПРОИЗВЕЖДАТ МЕСНИ ПРОДУКТИ И ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Чл. 3.

(1) Предприятията, които произвеждат месни продукти и други продукти от животински произход, трябва да разполагат със:

1. работни помещения с размери, които осигуряват работа при хигиенни условия, и разположение, което не допуска заразяване на суровините и продуктите;
2. помещения за обработка, заготовка и преработка на суровини и помещения за производство на месни продукти, снабдени със: а) (в сила от 01.01.2003 г.) водоустойчив и устойчив на гниене под, лесен за почистване и дезинфекция, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, или снабден с оборудване за отстраняване на водата;
- б) стени с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали, боядисани в светли цветове, с миещо се покритие на височина най-малко 2 м, а в хладилниците или помещенията за съхранение - на височината на съхраняваните в тях продукти;
- в) лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;
- г) лесни за почистване врати, изработени от материали, устойчиви на корозия;
- д) (в сила от 01.01.2004 г.) достатъчно добра вентилация и проветряване, за да се избегне кондензацията по стените, таваните или покривните покрития;
- е) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на суровините;
- ж) достатъчен брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете, снабдени с топла и студена или смесена до подходяща температура вода; в работните помещения и тоалетните крановете на

мивките не трябва да се пускат и спират с ръка; мивките да са снабдени с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;

з) средства за почистване на оборудването и инструментите;

3. приспособления за хигиенична обработка и защита на суровините и непакетираните или неопакваните крайни продукти по време на товарене и разтоварване;

4. подходящи съоръжения за защита от гризачи, насекоми, прах и други вредители;

5. устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване, като маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти, триони и ножове, предназначени за директен контакт със суровините;

6. специални водоустойчиви и устойчиви на корозия контейнери, предназначени за съхранение на суровини или продукти, които не са предназначени за човешка консумация;

7. средства за почистване на машините и работните инструменти; за дезинфекция на оборудването и инструментите се използва вода с температура най-малко 82 °C или други методи за дезинфекция, одобрени от органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) и държавния санитарен контрол (ДСК);

8. система за оттичане на водата;

9. достатъчно питейна вода;

10. достатъчен брой заключващи се помещения за преобличане с гладки и водоустойчиви стени и под, които позволяват почистване и дезинфекция;

11. достатъчен брой мивки и промивни тоалетни; вратите на тоалетните не се отварят директно към работните помещения; крановете на мивките не трябва да се пускат и спират с ръка;

12. оборудвано помещение за ветеринарните инспектори, които осъществяват държавния ветеринарно-санитарен контрол; когато не се налага постоянно присъствие на инспекторите, се осигурява заключващ се шкаф с достатъчно големи размери за съхранение на материали и оборудване;

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

14. помещение или шкаф за съхранение на материали за почистване и поддръжка;

15. подходящо място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства, освен когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцията се извършват извън предприятието.

(2) Контейнерите по ал. 1, т. 6 трябва да са снабдени с капаци и ключалки. Когато се съхранява голямо количество продукти или когато суровините или продуктите не се отстраняват или унищожават в края на всеки етап на работа, се осигурява заключващо се помещение. Когато отстраняването на суровините или продуктите се извършва чрез тръбна система, тя трябва да се

конструира и инсталира по начин, който предпазва суровините или продуктите, предназначени за човешка консумация, от заразяване.

(3) Изискванията по ал. 1, т. 2, букви "а" и "ж" не се прилагат за помещения, в които се извършва преработка на продукти без използване на вода. Тези помещения могат да се почистват и дезинфекцират без вода само с разрешение на органите на ДВСК.

(4) Изискванията по ал. 1, т. 2, буква "ж", в частта относно крановете, които не се пускат и спират с ръка, и по ал. 1, т. 10, в частта относно заключващи се помещения за преобличане, не се прилагат за:

1. предприятия за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство;

2. за предприятията по чл.47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл.48, ал. 1 и 2 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.), когато в тях се произвеждат месни продукти.

Чл. 4.

(1) В помещенията за съхранение на суровините и продуктите се прилагат изискванията по чл. 3, ал. 1, т. 2 с изключение на:

1. хладилните помещения, които трябва да имат лесен за почистване и дезинфекция под, изграден по начин, който позволява лесното оттичане на водата;

2. помещенията за замразяване и дълбоко замразяване, които имат лесен за почистване под от водонепропускливи и устойчиви на гниене материали; помещенията трябва да са снабдени с инсталация за замразяване с мощност, достатъчна да осигури съхранение на суровините и продуктите при необходимата температура.

(2) Изискването по ал. 1 не се прилага за предприятията за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, и за предприятията по чл.47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл.48, ал. 1 и 2 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, когато в тях се произвеждат месни продукти. В този случай предприятията, в които се съхраняват суровини и крайни продукти, трябва да разполагат със:

1. помещение или обезопасено място за замразяване - за съхранение на суровините;

2. помещение или обезопасено място за замразяване - за съхранение на крайните продукти.

Чл. 5.

(1) Оборудването и работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се поддържат чисти и в добро състояние, за да не представляват източник на заразяване на суровините и продуктите.

(2) Оборудването, работните инструменти, подовете, стените и преградите, таваните или покривните покрития се почистват и дезинфекцират периодично в зависимост от замърсяването, най-малко един път дневно.

Чл. 6.

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

(2) Гризачи, насекоми и други вредители се унищожават системно.

(3) Родентицидите, инсектицидите, дезинфектантите и всички други потенциални токсични вещества се съхраняват в заключващи се помещения или шкафове и се използват така, че да се избегне всякакъв риск от заразяване на продуктите.

Чл. 7.

(1) Работните помещения, оборудването и инструментите се използват само за производството на месните продукти, посочени във ветеринарномедицинското разрешително за дейност.

(2) Помещенията, оборудването и инструментите по ал. 1 могат да се използват за производство на други храни само с разрешение на органите на ДВСК.

(3) Ограничението по ал. 1 не се прилага за транспортното оборудване в помещенията, в които не се работи със суровини или продукти, предмет на тази наредба.

Чл. 8.

(1) При производството на месни продукти и други продукти от животински произход се използва питейна вода, 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.).

(2) 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 бъдат ясно разграничени от тръбите за питейна вода.

Чл. 9.

(1) Миещите, дезинфекционните препарати и други подобни средства се използват съгласно инструкциите на производителя и по начин, който не причинява вреди върху машините, оборудването, суровините и продуктите.

(2) Оборудването и съоръженията се измиват обилно с питейна вода след използването им, освен ако в указанието за тяхната употреба е посочено, че измиване не е необходимо.

Чл. 10. Не се допуска разпръскването на дървени стърготини, трици и каквито и да е други материали, които могат да замърсят суровините и месните продукти, по пода на работните помещения и помещенията за съхранението им.

Чл. 11.

(1) Персоналът в предприятията за производство на месни продукти поддържа добра лична хигиена.

(2) Лицата, които обработват непокрити, непакетирани суровини и продукти, носят подходящи чисти работни дрехи и шапки, покриващи напълно косите.

(3) Лицата, които обработват суровините, мият ръцете си всеки път, когато започват работа и/или при замърсяване. Раните по ръцете се покриват с широка непромокаема превръзка.

Чл. 12. Не се допуска плюенето, пиенето, пушенето и храненето в помещенията за работа и съхранение на суровините.

Чл. 13.

(1) Всяко лице, заето в обработката на суровини и продукти, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 53 от 1979 г. за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; изм. и доп., бр. 30 от 1993 г., бр. 99 от 1995 г.; попр., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Ръководителят на предприятието отстранява от работа лицата, които могат да заразят суровините.

Глава трета

СПЕЦИАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ

Раздел I

Специални изисквания към предприятията, които произвеждат месни продукти

Чл. 14.

(1) Предприятията, които произвеждат месни продукти, трябва да имат и:

1. достатъчно широки помещения за отделно съхранение на:

а) суровини при хладилни условия;

б) месни продукти при стайна температура, а в зависимост от вида на продукта - и при хладилни условия; непакетираните суровини, месни продукти и други продукти от животински произход се съхраняват отделно от пакетираниите;

2. достатъчно широко отделно помещение или помещения за производство и опаковане на месни продукти; производството и опаковането могат да се извършват в едно и също помещение, когато:

а) конструкцията и размерите на помещението позволяват това;

б) при извършването им е гарантирана безопасността на суровините и крайните продукти;

3. помещение или обезопасено място за съхранение на хранителни добавки;

4. помещение за пакетиране, освен ако не са изпълнени изискванията по чл. 45;

5. помещение за експедиция;

6. помещение за съхранение на материали за опаковане и пакетиране;

7. помещение за почистване на оборудването и инструментите (като куки и контейнери).

(2) В зависимост от вида на продукта предприятията разполагат и със:

1. помещение или място за отстраняване на материала за пакетиране, ако няма никаква опасност от заразяване на суровините;

2. помещение или място за размразяване на суровините, ако няма опасност от заразяването им;

3. помещение за разфасоване;

4. помещение или инсталация за сушене и зреене;

5. помещение или инсталация за опушване;

6. помещение за обезсоляване, намокряне и друга обработка най-вече на естествените черва, ако суровините не са претърпели тези операции в предприятието, където са получени;

7. помещение за първична обработка на суровините, необходими за приготвяне на продукти на месна основа;

8. специалните помещения, посочени в чл. 22, 23 и 43, когато в предприятието за производство на месни продукти се произвеждат и други продукти от животински произход.

(3) В зависимост от дейностите, които се извършват в тях, предприятията разполагат и със:

1. (в сила от 01.01.2004 г. в частта относно климатична инсталация, поддържаща температура до 12°C) помещение за осоляване с климатична инсталация, която поддържа температура до 12 °C;
2. помещение за предварително почистване на месните продукти, които ще бъдат разрязвани или разфасовани и опаковани;
3. (в сила от 01.01.2004 г. в частта относно климатична инсталация, поддържаща температура до 12°C) помещение за разрязване или разфасоване и пакетиране на месни продукти, предназначени за продажба с последващо пакетиране, снабдено с климатична инсталация, която поддържа температура до 12 °C.

Чл. 15. Изискванията по чл. 14 не се прилагат за предприятията за производство на месни продукти, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, и за предприятията по чл. 47, ал. 1, т. 1, ал. 7 и чл. 48, ал. 1 и 2 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, когато в тях се произвеждат месни продукти.

Чл. 16. Помещенията, в които се съхраняват или обработват други храни, които могат да се включат в състава на месни продукти, отговарят на общите изисквания, предвидени в глава втора.

Чл. 17.

(1) Суровините, съставките на месните продукти, месните продукти и съдовете, в които се съхраняват, не трябва да влизат в директен контакт с пода и се обработват при условия, които предпазват от заразяване.

(2) Не се допуска контакт между суровините и крайните продукти.

Чл. 18.

(1) Допуска се използването на дърво в помещения, в които се опушват, осоляват, зреят и поставят в саламура, складират и експедират месни продукти, само поради технологични причини и при условие, че не съществува опасност от заразяване на продуктите.

(2) В помещенията по ал. 1 могат да се използват и дървени палети, но само за транспортиране на пакетирано месо или месни продукти.

(3) Използването на галванизирани метали за изсушаване на шунки и колбаси се допуска при условие, че те не са корозирали и не влизат в директен контакт с месните продукти.

Чл. 19.

(1) Температурата на помещенията или на частите от тях, в които се работи с месо, мляно месо, използвано като суровина, месни продукти и месни заготовки, трябва да е оптимална, така че да осигурява хигиенично производство. При необходимост тези помещения или части от тях се снабдяват с климатична инсталация.

(2) (В сила от 01.01.2004 г.) По време на разфасоване, рязане и шприцоване температурата на помещенията, в които се извършват тези операции, трябва да е до 12 °С.

(3) Изискването по ал. 2 не се прилага за предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

Раздел II

Специални изисквания към предприятията за производство на пастьоризирани или стерилизирани продукти

Чл. 20. Предприятията за производство на пастьоризирани или стерилизирани месни продукти трябва да разполагат и със:

1. средства за транспортиране на консервените кутии до работните помещения;
2. средства за почистване на празните консервени кутии непосредствено преди напълването им;
3. оборудване за измиване на съдовете с питейна вода с температура, която гарантира премахване на мазнините от тях веднага след херметизирането и преди автоклавирането им;
4. подходящо помещение, място или инсталация за охлаждане и сушене на съдовете след топлинна обработка;
5. устройства за инкубиране на взетите проби от месните продукти в херметически затворени съдове;
6. оборудване за контрол на херметичността и целостта на съдовете.

Раздел III

Специални изисквания към предприятията, които произвеждат ястия на месна основа

Чл. 21.

(1) Предприятията за производство на ястия на месна основа трябва да:

1. отговарят на изискванията по чл. 3 - 26;

2. разполагат с отделно помещение за приготвяне и опаковане на готовите ястия.

(2) Отделно помещение по ал. 1, т. 2 не се изисква, ако прясното месо и месните продукти се обработват в различно време и при условие, че помещенията се почистват и дезинфекцират преди започване на работа с друг вид продукт.

Раздел IV

Специални изисквания към предприятията, които произвеждат други продукти от животински произход

Чл. 22. Помещенията, в които се произвеждат други продукти от животински произход, могат да се използват за производство на продукти, които не са предназначени за човешка консумация, при условие че:

1. суровините, които не са годни за човешка консумация, се съхраняват в отделно помещение или място на приемане;
2. продуктите се преработват в отделни помещения с отделни инсталации и оборудване, освен в случаите, когато преработката се осъществява в напълно затворена инсталация или оборудване, използвано само за тази цел;
3. крайните продукти се съхраняват в различни помещения или отделни цистерни с надпис, че не са предназначени за човешка консумация.

Раздел V

Специални изисквания към предприятията, които събират или преработват топени животински мазнини, пръжки и вторични продукти

Чл. 23.

(1) Центровете, които събират или преработват суровини, трябва да имат и хладилна камера за съхранение на суровините. Температурата за съхранение трябва да е до 7 °С, освен ако суровините се събират и разтопяват в сроковете по чл. 37, ал. 4 и 6.

(2) Предприятията, които преработват суровините, разполагат със:

1. хладилна камера с температура до 7 °С, освен ако суровините се събират и разтопяват в рамките на сроковете по чл. 37, ал. 4 и 6;
2. помещение или място за приемане на суровините;
3. инсталация, която позволява визуален контрол на суровините;

4. инсталация за смилане на суровините, ако е необходимо;
5. оборудване за топене на суровините чрез топлина, налягане или друг подходящ метод;
6. контейнери или цистерни, в които мазнините се съхраняват в течно състояние;
7. апарат за пластифициране (омекотяване) или кристализиране на мазнините, което позволява подготовката и пакетирането им за пазара, освен когато предприятието експедира само течни животински мазнини;
8. помещение за експедиция, освен ако предприятието не експедира разтопени животински мазнини само с цистерни;
9. водоустойчиви контейнери за отпадъците от суровините, негодни за човешка консумация;
10. подходящо оборудване за заготовка на продукти, съдържащи топени животински мазнини, смесени с други храни и/или подправки, когато е необходимо;
11. подходящи приспособления за хигиенично събиране, опаковане, пакетиране и съхранение на пръжките, ако са предназначени за човешка консумация.

Глава четвърта

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА МЕСНИ ПРОДУКТИ И ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ЧОВЕШКА КОНСУМАЦИЯ

Раздел I

Общи изисквания при предлагането на пазара на месни продукти и продукти от животински произход

Чл. 24.

(1) Месните продукти се предлагат на пазара, когато:

1. са произведени и съхранявани в предприятия, за които е издадено ветеринарномедицинско разрешение за дейност;
2. са произведени от прясно месо, мляно месо или месни заготовки;
3. са приготвени чрез термична обработка, осоляване, мариноване или сушене, като в случай на нужда тези процедури могат да се комбинират чрез опушване или зреене помежду си в специфични микроклиматични условия;
4. не са подлагани на йонизиращо лъчение;

5. са произведени при спазване на изискванията, посочени в раздел II, а пастьоризирани и стерилизираните - на изискванията, посочени в раздел III;

6. са опаковани, пакетирани и етикетирани съгласно изискванията на глава пета;

7. са маркирани съгласно изискванията на глава шеста; 8. са транспортирани съгласно изискванията на глава седма;

9. са контролирани по време на производството им съгласно изискванията на глава осма.

(2) Месото от внос, което се използва за производството на месни продукти, трябва да отговаря на ветеринарно-санитарните изисквания за внос на месо в страната.

(3) При производството на месни продукти не се допуска използването на месо, което е негодно за човешка консумация, както и:

1. органи на пикочно-половата система на мъжките и женските животни, с изключение на тестисите, бъбреците и пикочния мехур;

2. хрущяла на ларинкса, трахеята и екстралобуларните бронхи;

3. очите и клепачите;

4. външния слухов канал;

5. рогови тъкани;

6. главата, с изключение на гребена, менгушите и месестите израстъци на хранопровода, гушата, червата и половите органи при птиците.

Чл. 25. Другите продукти от животински произход се предлагат на пазара, ако:

1. са произведени в предприятия, за които е издадено ветеринарномедицинско разрешение за дейност;

2. са произведени при спазване на изискванията, посочени в чл. 22, 23 и 37 - 43;

3. при производството им е проведен контролът съгласно в глава осма;

4. са придружени при транспортиране от търговски документ, който установява произхода им.

Раздел II

Изисквания към суровините, които се използват за производство на месни продукти

Чл. 26. Месото, което се използва за производство на месни продукти, трябва да:

1. произхожда от предприятие, за което е издадено ветеринарномедицинско разрешително за дейност;

2. се транспортира при хигиенни условия;

3. се съхранява в предприятието за производство на месни продукти от момента на пристигането му до момента на неговото използване съгласно изискванията за съответния вид месо.

Раздел III

Специални изисквания при производството на пастьоризирани или стерилизирани продукти, съхранявани в херметически затворени съдове

Чл. 27.

(1) Херметически затворените съдове се отстраняват от оборудването за термична обработка при достатъчно висока температура. Съдовете не се пипат с ръце до пълното им изсушаване.

(2) Бомбиралите съдове допълнително се изследват.

(3) Точността на измервателните уреди, отчитащи термичната обработка, се проверява с калибрирани термометри.

(4) Съдовете по ал. 1 се:

1. бракуват, ако са повредени или некачествени;

2. почистват, ако са замърсени; консервените кутии се почистват непосредствено преди пълненето;

3. подсушават преди пълненето им, ако е необходимо;

4. измиват с гореща питейна вода за отстраняване на мазнините след херметичното им затваряне и преди автоклавирането им;

5. охлаждат след термичната обработка с вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;

6. обработват преди и след термичната обработка по начин, който не позволява увреждането или замърсяването им.

Чл. 28.

(1) Собственикът или управителят на предприятието чрез вземане на проби проверява спазването на изискванията:

1. за извършване на термичната обработка при температура, която унищожава или обезврежда патогенните микроорганизми и техните спори - за месни продукти, които се съхраняват при стайна температура; резултатите от проверката се вписват в дневник, който съдържа параметрите на производство - продължителността на термичната обработка, степента на пълнене и размера на

съдовете; оборудването за термична обработка трябва да е снабдено с контролни термометри за отчитане на температурата;

2. съответствието на материалите, от които са изработени съдовете, с изискванията за материалите, предназначени за контакт с храните.

(2) На предварително определени интервали собственикът или управителят на предприятието проверява ежедневната продукция относно ефикасността на затваряне на съдовете. Ефикасността се установява чрез проверка на перпендикулярните сечения и ръбовете на затворените съдове.

Чл. 29.

(1) Собственикът или управителят на предприятието проверява ефикасността на обработка на стерилизираните продукти чрез тест за инкубация или микробиологично изследване на съдовете и на съдържанието им.

(2) Инкубацията по ал. 1 се извършва при температура минимум 37 °C за 7 дни или при температура минимум 35 °C за 10 дни, или при друга комбинация "време/температура", одобрена от органите на ДВСК и ДСК.

(3) Микробиологичното изследване по ал. 1 се провежда в лабораторията на предприятието или в друга лаборатория, одобрена от министъра на земеделието и горите.

Чл. 30. Собственикът или управителят на предприятието проверява съответствието на пастьоризираните продукти в херметически затворени съдове с изискванията на Наредба № 5 от 1984 г. за хигиенните норми за пределно допустимите количества от химични и биологични замърсители в хранителните продукти (обн., ДВ, бр. 39 от 1984 г.; доп., бр. 5 от 1986 г.; изм. и доп., бр. 15 от 1987 г., бр. 87 от 1989 г.; доп., бр. 66 от 1992 г.; изм., бр. 24 от 1999 г., бр. 58 от 2000 г., бр. 4 от 2001 г.).

Чл. 31.

(1) Собственикът или управителят на предприятието проверява водата за охлаждане за наличие на остатъчни количества хлор след използването ѝ.

(2) Към водата в автоклавите могат да се добавят одобрени от министъра на здравеопазването вещества, които предпазват съдовете от корозия и омекотяват и дезинфекцират водата.

(3) Рециркулираща вода може да се използва за охлаждане на термично обработените съдове, след като е почистена и обработена с хлор или е подложена на друга обработка, одобрена от министъра на здравеопазването.

(4) Рециркулиращата вода трябва да отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели и не може да се използва за други цели.

(5) В края на производствения процес водата от автоклавите или водата, използвана за охлаждане на съдовете, може да се използва за почистване на пода при условие, че не съществува риск от заразяване.

Раздел IV

Специални изисквания при производството на ястия на месна основа

Чл. 32.

(1) Месните продукти, които влизат в състава на ястията, веднага след приготвянето им се смесват с другите съставки или се охлаждат при температура под 10 °С, преди да се смесят с другите съставки.

(2) Когато месните продукти се смесват с другите съставки веднага, времето, в което температурата им е от 10° до 60 °С, трябва да бъде до два часа.

Чл. 33.

(1) Месните продукти и пригответените ястия се охлаждат до температура във вътрешността на продукта до 10 °С в срок до два часа след края на приготвянето им. Веднага след охлаждането продуктите и ястията се поставят при температурата на съхранение.

(2) В зависимост от технологията на производство органите на ДВСК могат да разрешат увеличение на срока за охлаждане по ал. 1 при условие, че е гарантирана безопасността на крайния продукт.

Чл. 34. В зависимост от технологията на производство пригответеното ястие веднага след охлаждането се подлага на замразяване или шоково замразяване.

Чл. 35.

(1) Етикетирането на пригответеното ястие трябва да отговаря на изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните (ДВ, бр. 62 от 2000 г.). На етикета на ястието се означава видът на използваното месо.

(2) На една от външните страни на опаковката четливо се отбелязва датата на производство.

Чл. 36.

(1) Резултатите от проверките, извършени от собственика или управителя на предприятието, се съхраняват за срок, който се определя от органите на ДВСК и ДСК в зависимост от трайността на продукта.

(2) Информацията по ал. 1 се представя при поискване от органите на ДВСК и ДСК.

Раздел V

Специални изисквания при производството на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти

Чл. 37.

(1) Суровините, които се използват за производството на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти, трябва да са получени от животни, които са годни за човешка консумация.

(2) Суровините трябва да са съставени от мастни тъкани или кости, тъканите и костите да са годни за човешка консумация, да не съдържат кръв и да не са замърсени, да не показват признаци на развала. Суровините могат да се използват само ако са получени при хигиенни условия.

(3) За производството на топени животински мазнини се използва само мастна тъкан или кости, получени в кланици, транжорни или предприятия за производство на месни продукти. Суровините се транспортират и съхраняват до топенето им при хигиенни условия и при температура във вътрешността им до 7 °С.

(4) Суровините могат да се съхраняват и транспортират неохладени, при условие че са разтопени до 12 часа след получаването им.

(5) Суровини, събирани в магазините за продажба на дребно или в помещения, където се разфасова и съхранява месо, предназначено за директна доставка на крайния потребител, могат да се използват за производство на топени мазнини, ако са в добро хигиенно състояние и са правилно съхранявани и опаковани.

(6) Когато суровините по ал. 5 се събират ежедневно, се спазват температурните изисквания, посочени в ал. 3. Когато суровините по ал. 5 не се събират ежедневно, те се охлаждат или замразяват веднага след получаването им.

Чл. 38. Превозните средства и контейнерите за събиране и транспорт на суровините трябва да са покрити и с гладки вътрешни повърхности, лесни за измиване, почистване и дезинфекция. Хладилните превозни средства могат да се използват само ако са конструирани по начин, който осигурява поддържането на необходимата температура по време на транспорта.

Чл. 39.

(1) Преди да бъдат разтопени, суровините се проверяват за наличие на съставки, които са негодни за човешка консумация, или за чужди тела. Когато се установи наличието им, те се отстраняват.

(2) Мазнините се разтопяват чрез топлина, налягане или друг подходящ метод, последвани от отделяне на мазнините чрез преливане на бистрата част, центрофугиране, филтриране или друг подходящ метод.

(3) Не се допуска използването на разтворители.

Чл. 40.

(1) Разтопените животински мазнини според вида си отговарят на нормите, посочени в приложението.

(2) Разтопените животински мазнини могат да бъдат рафинирани в същото или в друго предприятие за подобряване на физико-химичните им качества, при условие че мазнините за разтопяване отговарят на изискванията по ал. 1.

Чл. 41.

(1) Пръжките, предназначени за човешка консумация, се съхраняват при следните температури: 1. до 7 °C - за период до 24 часа, или при температура до минус 18 °C, когато са получени при температура до 70 °C; 2. до 7 °C - за период до 48 часа, когато са получени при температура над 70 °C и съдържанието на вода в тях е над 10 % /m/m/.

(2) В случаите по ал. 1, т. 2 се допуска използване на друго съотношение между времето и температурата на съхранение, при условие че е гарантирана безопасността на продукта.

Раздел VI

Специални изисквания за изчистени, осолени или изсушени и/или термично преработени стомаси, пикочни мехури и черва

Чл. 42.

(1) Суровите стомаси, черва и пикочни мехури трябва да са добити от животни, които са годни за човешка консумация.

(2) Суровините, които не могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват до изпращането им в помещения, предназначени за тази цел. Стомасите, червата и пикочните мехури, които не са осолени или изсушени, се съхраняват при температура до 3 °C.

(3) Суровините се транспортират от кланицата, където са добити, до предприятието при хигиенни условия, а в зависимост от периода между клането и събирането на суровините те се охлаждат или замразяват. За превоза на такива суровини се използват транспортни средства или контейнери с гладки вътрешни повърхности, лесни за измиване, почистване и дезинфекция. Хладилните превозни средства се конструират по начин, който осигурява поддържане на необходимата температура по време на транспорта.

Чл. 43.

(1) Предприятията, в които се обработват стомасите, червата и пикочните мехури, трябва да разполагат с помещения за съхранение на материалите за опаковане и пакетиране.

(2) Опаковането и пакетирането се извършват в отделно помещение или място, определено за тази цел.

(3) Не се допуска използването на дървен материал с изключение на дървени палети за транспорт на контейнери за стомаси, пикочни мехури и черва.

Глава пета

ОПАКОВАНЕ, ПАКЕТИРАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ НА МЕСНИТЕ ПРОДУКТИ

Чл. 44.

(1) Месните продукти се опаковат, пакетираат и етикетират в отделни помещения, предназначени за тази цел.

(2) Материалите, които се използват за опаковане и пакетиране, отговарят на изискванията на Наредба № 24 от 2001 г. за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 56 от 2001 г.).

(3) Не се допуска повторно използване на опаковки и материал за пакетиране с изключение на съдове от керамика, стъкло и пластмаса, които могат да се използват след основно почистване и дезинфекция.

Чл. 45.

(1) Производството на месни продукти и пакетирането могат да се извършат в едно и също помещение, ако материалът за пакетиране отговаря на изискванията по чл. 44, ал. 3 или при спазване на следните условия:

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;
3. в помещенията за съхранение на материала за пакетиране няма прах и вредители; помещенията нямат директна връзка с помещения, в които се съхраняват вещества, които могат да заразят месото, мляното месо, месните заготовки или месните продукти; не се допуска поставянето и съхранението на материала за пакетиране на пода на помещението;
4. материалите за пакетиране се комплектуват при хигиенни условия, преди да се внесат в помещението; изискването не се прилага, когато комплектуването на материалите за пакетиране се извършва автоматично, доколкото няма риск от заразяване на месните продукти;
5. материалите за пакетиране се внасят в помещението при хигиенни условия и се използват веднага; материалите за пакетиране не могат да се обработват от персонал, който работи с неопаковано месо, месни заготовки или месни продукти;
6. веднага след пакетирането им месните продукти се съхраняват в помещения, предвидени за тази цел.

(2) Херметичните опаковки предпазват опаковката и материала за пакетиране от повреждане по време на транспортирането им до предприятието, в което се съхраняват в отделни помещения при хигиенни условия.

(3) Освен изискванията на Наредбата за етикетиранието и представянето на храните на опаковката или на етикета на месните продукти се поставя четливо информация за:

1. вида на месото, от което е получен продуктът, когато това не се разбира от търговското название на продукта или от списъка на съставките му;
2. количеството на продуктите, получени при технологично еднакви условия, които могат да представляват подобен риск;
3. датата на заготовка или код, от които получателят или органите на ДВСК и ДСК могат да разберат тази дата - при пакетиране, което не е предназначено за крайния потребител;
4. търговското наименование, следвано от националните стандарти или нормативния акт, който ги разрешава;
5. наличие на скорбяла или животински или растителни протеини за други технологични цели.

Глава шеста

ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 46.

(1) Месните продукти трябва да носят здравна маркировка.

(2) Здравната маркировка е елипсовиден печат, който съдържа в горната част инициалите BG, а в центъра - ветеринарния регистрационен номер на предприятието или на центъра за опаковане и кодския номер на продукта.

(3) Здравната маркировка за предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, съдържа данните по ал. 1 без инициалите BG и е с кръгла форма.

Чл. 47. Маркирането се извършва в предприятието или в центъра за опаковане по време на производството или веднага след него.

Чл. 48.

(1) Здравната маркировка се поставя на видно място с ясно четливи, лесно разбираеми и незаличими букви. (2) Здравната маркировка може да се постави:

1. директно върху всеки продукт; 2. на опаковката на месния продукт, когато е опакован самостоятелно;

3. на етикет, който се прикрепя върху месния продукт, върху опаковката или материала за пакетиране.

(3) Когато месният продукт е опакован и пакетиран самостоятелно, здравна маркировка се поставя върху материала за пакетиране.

(4) Когато месните продукти се пакетират след маркирането им, здравна маркировка се поставя и върху материала за пакетиране.

(5) Здравната маркировка върху опаковката се поставя по начин, който гарантира унищожаване на печата при отварянето ѝ. При херметически затворени съдове печатът се поставя върху капака или кутията по начин, който не позволява заличаването му.

Чл. 49.

(1) Месните продукти не се маркират, когато:

1. здравната маркировка е поставена на външната повърхност на търговската опаковка;

2. са обособени в партиди, които са предназначени за по-нататъшна преработка или опаковане в друго предприятие; в този случай партидите носят на външната си повърхност здравната маркировка на предприятието, в което са произведени продуктите, и на това, в което ще се преработват;

3. не са опаковани или пакетирани и се продават в големи количества директно от производителя до магазини за продажба на дребно; в този случай здравната маркировка се прикрепя върху контейнера, в който са поставени продуктите.

(2) Приемащото предприятие по ал. 1, т. 2 води дневник, в който се вписват количествата, видът и произходът на получените месни продукти. Дневникът се съхранява в сроковете по чл. 55, ал. 4.

(3) Месните продукти в големи опаковки, предназначени за незабавна продажба, без понататъшна преработка или пакетирание, се маркират самостоятелно.

(4) Производителят по ал. 1, т. 3 води дневник за количествата и вида на продадените месни продукти, както и името на купувача. Данните се съхраняват в сроковете по чл. 55, ал. 4.

Чл. 50. Здравната маркировка може да се състои от неснемаема плочка от устойчиви материали, която отговаря на хигиенните изисквания и съдържа информацията, посочена в чл. 46, ал. 2.

Чл. 51. Месните продукти, които съдържат и други храни от животински произход, носят само една здравна маркировка.

Глава седма

СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

Чл. 52.

(1) Месните продукти се съхраняват в помещенията по чл. 14, ал. 1, т. 1.

(2) Месните продукти, които не могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват в регистрирани хладилни складове.

(3) Месните продукти, които могат да се съхраняват при стайна температура, се съхраняват в регистрирани складове със солидна конструкция, лесни за почистване и дезинфекция.

(4) Изискванията по ал. 2 и 3 не се прилагат за предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

Чл. 53.

(1) По време на транспортирането месните продукти се превозват по начин, който ги предпазва от неблагоприятно влияние или замърсяване в зависимост от продължителността и условията на транспортиране и използваните транспортни средства.

(2) По време на транспортирането температурата на продуктите се поддържа постоянна.

Чл. 54.

(1) По време на транспортирането месните продукти се придружават от:

1. търговски документ, който съдържа ветеринарния регистрационен номер на предприятието, в което са произведени месните продукти, или кодовия номер на продукта;
2. ветеринарномедицинско свидетелство по образец, утвърден от генералния директор на Националната ветеринарномедицинска служба (НВМС).

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

Глава осма

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 55. (В сила от 01.01.2003 г.)

(1) Собственикът или ръководителят на предприятието или центъра за преупаковане е длъжен да контролира всички етапи на производството или преупаковането.

(2) Собствените проверки по ал. 1 се извършват постоянно чрез:

1. определяне на критичните точки на производството;
2. установяване и прилагане на методите за наблюдение и контрол на критичните точки;
3. вземане на проби за анализ за проверка на методите за почистване и дезинфекция.

(3) Пробите по ал. 2, т. 3 се изпращат в лаборатории, одобрени от министъра на земеделието и горите.

(4) Собственикът на предприятието или определено от него лице води писмена документация относно информацията по ал. 2, която се съхранява най-малко две години, а за продуктите по чл. 57 - шест месеца след изтичане на срока на минимална трайност на продукта.

(5) Определянето на критичните точки на производството и установяването и прилагането на методите за наблюдение и контрол на критичните точки се извършва съвместно с органите на ДВСК и ДСК.

Чл. 56.

(1) Собствениците на предприятието са длъжни да:

1. контролират поставянето на здравната маркировка върху етикетите;
2. информират органите на ДВСК и ДСК за резултатите от лабораторните изследвания, които показват наличие на сериозен здравен риск;
3. изтеглят от пазара количеството продукти, които са получени при еднакви технологични условия и при възникване на непосредствен риск за здравето на хората.

(2) Продуктите по ал. 1, т. 3 трябва да останат под контрола на органите на ДВСК до унищожаването, използването им за цели, различни от човешка консумация, или до преработката им по указание на органите на ДВСК.

Чл. 57. За продуктите, които не могат да се съхраняват при стайна температура, собственикът или ръководителят на предприятието или центъра за преупаковане е длъжен да постави върху етикета на месните продукти информация за:

1. температурата, при която се транспортират и съхраняват продуктите;
2. срока на минималната трайност, а за микробиологично нетрайни продукти - и крайната дата за консумация.

Чл. 58.

(1) Собственикът или ръководителят на предприятието трябва да въведе програма за обучение на персонала относно хигиенните норми на производство, съобразена с производствената структура.

(2) Програма за обучение на персонала не се изисква, когато лицето е удостоверило чрез диплома, че има необходимата квалификация.

(3) Органите на ДВСК и ДСК участват в изготвянето и изпълнението на програмата по ал. 1.

Раздел II

Контрол от органите на ДВСК

Чл. 59.

(1) При производството на месни продукти органите на ДВСК:

1. извършват проверки на: а) състоянието на чистотата на помещенията, оборудването и хигиената на персонала;

- б) ефикасността на извършвания самоконтрол чрез проверка на резултатите и вземане на проби;
- в) микробиологичните и хигиенните норми на продуктите от животински произход;
- г) ефикасността на преработка на месните продукти;
- д) херметически затворените съдове чрез внезапно вземане на проби;
- е) здравната маркировка на месните продукти, както и идентификацията на месните продукти, обявени за негодни за човешка консумация, и тяхното предназначение;
- ж) условията на съхранение и транспортиране;

2. вземат проби, необходими за лабораторен анализ;

3. проверяват:

- а) дали месните продукти са произведени от месо, в което са включени други храни, добавки или подправки;
- б) изпълнени ли са критериите за производство, установени от производителя;
- в) дали съставът на продуктите отговаря на информацията, описана на етикета.

(2) Органите на ДВСК извършват всякакъв друг контрол, който сметнат за необходим.

(3) Собственикът или управителят на предприятието е длъжен да осигури свободен достъп по всяко време на производствения процес на органите на ДВСК до хладилните и работните помещения в предприятието.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "месни продукти" са продуктите, произведени от месо или с месо, което е претърпяло такава преработка, че напречният разрез позволява да се констатира изчезването на характеристиките на прясното месо. За месни продукти не се считат:

- а) месата, които са претърпели само обработка чрез охлаждане или замразяване;
- б) мляното месо, месните заготовки и месото на парчета, по-леки от 100 г;

2. "други продукти от животински произход" са:

- а) месни екстракти;
- б) топени животински мазнини;
- в) пръжки;

г) брашно от месо, прах от щавена кожа, осолена или сушена кръв, осолена или сушена кръвна плазма;

д) стомаси, пикочни мехури и черва, които са изчистени, осолени или изсушени и/или термично обработени;

3. "топени животински мазнини" са мазнини, получени от разтопяването на мастна тъкан и кости, които са предназначени за консумацията от хора;

4. "пръжки" са протеинови остатъци от топенето след частичното отделяне на мазнините и водата;

5. "ястия на месна основа" са опаковани месни продукти, които са кулинарно обработени, готови или полуготови и съхранявани при хладилни условия;

6. "месо" са:

а) всички части на домашния едър рогат добитък (вкл. видовете *Bubalus Bubalis* и *Bison Bison*), свинете, овцете, козите и еднокопитните, които са подходящи за човешка консумация;

б) всички части от домашни птици от следните видове: домашни кокошки, пуйки, гвинейски кокошки, патици и гъски, годни за човешка консумация;

в) месо от дивеч - всички части от дивеча, които са годни за човешка консумация;

г) заешко месо са всички части от домашни зайци, които са годни за човешка консумация;

д) месо от дивеч, отглеждан във ферми, са всички части от диви сухоземни бозайници и пернат дивеч, които са развъждани, отглеждани във ферми и заклани в кланица и годни за човешка консумация;

е) мляно месо и месни заготовки;

ж) прясно месо е месо, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е претърпяло друга обработка освен охлаждане или замразяване;

7. "суровини" са продукти от животински произход, използвани като съставна част за получаване на месни продукти или използвани за приготвяне на ястия;

8. "обработка" са химически или физически процеси, като термична обработка, опушване, осоляване, мариноване, шприцоване или сушене, предназначени да удължат съхранението на месото или продуктите от животински произход, прибавени или не към други храни, или комбинация от тези процеси;

9. "термична обработка" е процес, при който се използва суха или влажна топлина;

10. "осоляване" е процес, при който се използва смес от различни соли;

11. "шприцоване" е процес на впръскване на разтвори от различни соли в продукта под налягане;

12. "зреене" е обработка на сурови солени меса, прилагана в климатични условия, подходящи да предизвикат, чрез бавно и постепенно намаляване на влажността, развитие на естествените ферментационни или ензимни процеси, които с времето водят към изменения, даващи на

продукта типични ораганолептични характеристики и осигуряващи запазването и пълноценността в нормални условия на температура на околната среда;

13. "сушене" е процес, при който по естествен или изкуствен начин се намалява водното съдържание;

14. "партида" е количество месни продукти, описани в един и същ търговски документ или санитарен сертификат, придружаващ продуктите;

15. "опаковане" е операция, предназначена да запази месните продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация, чрез използване на първоначална опаковка или съд, които влизат в директен контакт с продукта;

16. "опаковка" е използваната опаковка или контейнер, когато са в пряк контакт с месните продукти;

17. "пакетиране" е поставянето на опаковани месни продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация, във втори контейнер;

18. "материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставят опакованите месни продукти или други продукти от животински произход, предназначени за човешка консумация;

19. "херметически затворен съд" е съд, който е предназначен да предпази съдържанието му от проникване на микроорганизми по време и след топлинната обработка и който не пропуска въздух;

20. "център за преопаковане" е цех или пункт, където се прегрупираат и/или преопаковат продуктите, предназначени за продажба;

21. "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;

22. "предприятие" е обект, който произвежда месни продукти; други продукти от животински произход; ястия на месна основа; пастьоризирани или стерилизирани продукти; за събиране и преработване на топени животински мазнини, пръжки и други вторични продукти;

23. "предприятие, което няма индустриална структура и капацитет на производство" е предприятие, което преработва до 5 т месо седмично.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл.60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отменя Наредба № 28 от 1998 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при изграждане, експлоатация на месопреработвателни предприятия, производство и продажба на месни продукти (ДВ, бр. 142 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 на чл. 3, ал. 1 и 2, чл. 4, ал. 1, чл. 14, 16, 20, 21 и 23, 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 тази наредба се възлага на генералния директор на НВМС.

Приложение

към чл. 40, ал. 1

Норми за разтопени животински мазнини

Говеждо

Свинско

Други жив. мазнини

лой за ядене за ядене	лой за рафиниране за рафиниране	мазнини за ядене**	мас + други мазнини за рафиниране				
първи сок*	други	мас	други				
FFA/m/m% (олеинова киселина максимално) 3,00	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25
Пероксидаза максимално 6 mq/kg	4 mq/kg	4 mq/kg	10 mq/kg	6 mq/kg	4 mq/kg	6 mq/kg	
Влага и примеси	Максимално 0,5%						
Миризма, вкус, цвят	Нормални						

* Разтопените животински мазнини, получени при топене при ниска температура на пресни мазнини от сърцето, булото, бъбреците и мезентериума на говеда, както и мазнини, произхождащи от транжорни.

* * Пресни мазнини, получени от топене на мастна тъкан на свине.