

Наредба № 40 от 4 октомври 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на яйчни продукти

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 ветеринарно-санитарни изисквания:

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

(2) Наредбата не се прилага за:

1. готови храни, съдържащи яйчни продукти;
2. яйчни продукти, които не са преминали през никаква обработка и се използват за производството на храни в заведения за обществено хранене, предназначени за директна продажба на потребителя на място, непосредствено след приготвянето им.

Чл. 2.

(1) На предприятията за производство на яйчни продукти се издава ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ППЗВД) (ДВ, бр. 55 от 2000 г.) само ако отговарят на изискванията на тази наредба.

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

## Глава втора

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДПРИЯТИЯТА, КОИТО ПРОИЗВЕЖДАТ ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ

#### Чл. 3.

(1) Предприятията, които произвеждат яйчни продукти, отговарят на изискванията по чл.13, 15, 16, 19, 21 и 22 от Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат и търгуват с храни, и към условията за производство на качествени и безопасни храни (ДВ, бр. 40 от 2002 г.) и разполагат със:

1. достатъчно естествено или изкуствено осветление;
2. подходящи, широки помещения за отделното съхранение на яйцата и готовите яйчни продукти, а когато е необходимо - с оборудване за замразяване, което да поддържа подходящи температури за яйчните продукти; хладилните складове са оборудвани с термометър или термометър със записващо устройство;
3. оборудване за измиване и дезинфекция на яйцата, когато се използват мръсни яйца;
4. специално помещение с подходящи средства за чупене на яйцата, събиране на тяхното съдържание и за отстраняване на частите от техните черупки и мембрани;
5. отделно помещение за извършване на други дейности, различни от тези по т. 3, свързани с производството на яйчни продукти;
6. подходящи съоръжения за пренасянето на яйчното съдържание в предприятието;
7. оборудване, одобрено от органите на Държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК), за обработка на яйчните продукти, което:
  - а) е снабдено със записващ термометър, средства за автоматичен температурен контрол и устройство за автоматична защита, което възпрепятства недостатъчното загряване, когато се касае за пастьоризация;
  - б) е снабдено с подходяща система за сигурност, която възпрепятства смесването на пастьоризираните с непълно пастьоризираните яйчни продукти, устройство за автоматично записване на температурата на пастьоризация и възпрепятстване на смесването, когато се касае за непрекъсната пастьоризация;
8. помещение за съхранение на други храни и добавки;
9. отделено място за съхранението на контейнери за еднократна употреба, когато се използват такива, и на материалите, предназначени за тяхното производство;

10. съоръжения за отстраняване и помещения за отделно съхранение на празните черупки, яйцата и яйчните продукти, които са негодни за човешка консумация;
11. подходящо оборудване за пакетиране на яйчните продукти при хигиенни условия;
12. лаборатория за извършване на анализи и изследвания на суровините и яйчните продукти; когато предприятието не разполага с такава лаборатория, изследването се извършва в лаборатория, утвърдена от министъра на земеделието и горите, като собственикът на предприятието уведоми за това органите на ДВСК;
13. подходящо оборудване за размразяване на замразените яйчни продукти, когато е необходимо, които трябва да преминат по-нататъшна обработка;
14. отделно помещение за съхранение на препаратите за почистване и дезинфекция;
15. отделно място и съоръжения за почистване и дезинфекция на контейнери и резервоари;
16. съоръжения за защита срещу насекоми, гризачи и други вредители.

(2) Пастъоризацията на яйчните продукти се извършва:

1. в помещението по ал. 1, т. 3 - когато предприятието притежава затворена система за пастъоризация;
2. в помещението по ал. 1, т. 4 - когато предприятието не притежава затворена система за пастъоризация; в този случай се вземат всички мерки, необходими за предпазване на яйчните продукти от заразяване след пастъоризацията им.

(3) Места и съоръжения по ал. 1, т. 3 не се изискват, когато почистването и дезинфекцията на контейнерите и резервоарите се извършват извън предприятието.

Чл. 4.

(1) Предприятията имат съоръжения за подаване на 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.

(3) Не се допуска непитейната вода или получената от нея пара да влиза в контакт с яйчните продукти или да се използва за почистване или дезинфекция на контейнерите, предприятието или оборудването, които влизат в контакт с яйчните продукти.

Глава трета

ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПОМЕЩЕНИЯТА, ОБОРУДВАНЕТО И ПЕРСОНАЛА

Чл. 5.

- (1) Не се допуска влизането на животни в предприятието.
- (2) Гризачи, насекоми или други вредители се унищожават системно.

Чл. 6.

- (1) Помещенията, оборудването и инструментите, които се използват за работа с яйчни продукти, се поддържат чисти и в добро състояние.
- (2) Оборудването и инструментите се почистват и дезинфекцират няколко пъти на ден, в края на работния ден и преди да бъдат използвани повторно.
- (3) Затворените тръбни системи за пренасяне на яйчните продукти се снабдяват с подходяща система за почистване, която гарантира почистване и дезинфекция на всичките им части. След като бъдат почистени и дезинфекцирани, тръбите се измиват с питейна вода.

Чл. 7.

- (1) Работните помещения, оборудването и инструментите не се използват за други цели освен за обработката на яйчни продукти.
- (2) Работните помещения, оборудването и инструментите по ал.1 могат да се използват за обработката на други храни - едновременно или по различно време, след разрешение от органите на ДВСК и Държавния санитарен контрол при условие, че са взети мерки за предпазване от заразяване или неблагоприятни изменения на яйчните продукти.

Чл. 8.

- (1) Средствата за миене, дезинфекция и други подобни вещества се използват и съхраняват по начин, който не позволява инструментите, оборудването и яйчните продукти да бъдат замърсени.
- (2) След използването им инструментите и оборудването се изплакват обилно с питейна вода.

Чл. 9. В предприятията за производство на яйчни продукти се спазват изискванията по чл.91 - 95 от Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат и търгуват с храни, и към условията за производство на качествени и безопасни храни относно хигиената на персонала.

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ПРЕДЛАГАНЕТО НА ПАЗАРА НА ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ

### Раздел I

Изисквания към яйцата, предназначени за производство на яйчни продукти

#### Чл. 10.

(1) За производство на яйчни продукти се използват само неинкубирани яйца, които са преминали ветеринарно-санитарен контрол и са намерени като годни за човешка консумация, с напълно развити черупки и без пукнатини по тях.

(2) Пукнати яйца могат да се използват за производството на яйчни продукти при условие, че са доставени директно от център за пакетиране или ферма за производство до предприятието, където трябва да бъдат счупени максимално бързо.

#### Чл. 11.

(1) Яйцата и яйчните продукти, които не са годни за човешка консумация, се отстраняват и денатурират по начин, който не позволява повторното им използване за човешка консумация.

(2) Яйцата и яйчните продукти по ал. 1 се поставят незабавно в помещението по чл. 3, ал. 1, т. 9.

### Раздел II

Изисквания при производството и предлагането на пазара на яйчни продукти

#### Чл. 12.

(1) Яйчните продукти, които се предлагат на пазара, трябва да:

1. са получени от яйца от кокошки, патици, гъски, пуйки, гвинейски кокошки или пъдпъдъци, но не от смес от яйца с произход от различни видове птици;

2. носят индикация за процента яйчни съставки, които съдържат, когато са допълнени с други храни или с добавки, които отговарят на изискванията на Наредба № 8 от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.);

3. са били обработени в предприятие, на което е издадено ветеринарномедицинско разрешително за дейност;

4. са били приготвени при спазване на хигиенните изисквания по чл. 5 - 9;

5. са били подложени на процес на обработка, след който да отговарят на микробиологичните показатели, посочени в приложението;
6. отговарят на микробиологичните показатели, посочени в приложението;
7. са контролирани в съответствие с изискванията по чл. 32;
8. са пакетирани в съответствие с изискванията по чл. 26;
9. са съхранявани и транспортирани в съответствие с изискванията по чл. 28 и 29;
10. са маркирани в съответствие с изискванията по чл. 27.

(2) Яйчните продукти могат да не се подлагат на обработка след получаване на разрешение от органите на ДВСК, когато се използват незабавно в предприятието за производството на други храни.

Чл. 13. Всички дейности се извършват по начин, който предпазва от заразяване по време на производството, обработката и съхранението на яйчните продукти.

Чл. 14.

(1) Яйцата и яйчните продукти, предназначени за последваща обработка в предприятието, веднага след пристигането им се поставят в помещенията по чл. 3, ал. 1, т. 2 до тяхната обработка.

(2) Не се допуска подносите с яйца с черупки да се поставят директно на пода.

Чл. 15.

(1) Яйцата се разопаковат и ако е необходимо се измиват и дезинфекцират в отделно помещение от помещението, в което се счупват.

(2) Не се допуска внасяне на материала за пакетиране в помещението за счупване на яйцата.

Чл. 16.

(1) Преди да бъдат счупени, мръсните яйца се почистват в отделно помещение от помещението за счупване или от друго помещение, в което се обработва открито яйчно съдържание.

(2) Почистването се извършва по начин, който не позволява заразяването или попадането на примеси в яйчното съдържание.

(3) Черупките трябва да са сухи по време на счупването им, за да се избегне попадане на примеси или на водата за почистване в яйчното съдържание.

Чл. 17. Яйцата се счупват в помещението по чл. 3, ал. 1, т. 4, а пукнатите яйца се обработват без забавяне.

Чл. 18.

(1) Яйцата, различни от кокоши, яйца от пуйки или гвинейски кокошки, се обработват отделно.

(2) Оборудването се почиства и дезинфекцира отново преди започване на обработката на кокоши яйца, на яйца от пуйки или гвинейски кокошки.

Чл. 19.

(1) Яйцата се чупят по начин, който предпазва яйчното съдържание от заразяване.

(2) Не се допуска съдържанието на яйцата да се получава в резултат на центрофугиране или разбиване на яйцата, както и центрофугиране, за да се отделят остатъците от яйчните белтъци от празните черупки.

(3) Остатъците от черупките или мембраните се държат на отдалечено място от яйчните продукти. Количеството им не може да превишава количеството, посочено в т. 2, буква "г" на приложението.

Чл. 20.

(1) След счупването на яйцата всяка част от яйчния продукт се подлага възможно най-бързо на термична обработка.

(2) Термичната обработка се извършва при комбинация температура/време, която гарантира унищожаване на наличните патогенни микроорганизми.

(3) По време на термичната обработка температурата се записва непрекъснато. Данните за всяка партида, която е преминала термична обработка, се съхраняват в продължение на две години и се представят на органите на ДВСК при поискване.

(4) Партида, която не е била обработена достатъчно по време на термичната обработка, може незабавно да се подложи на повторна обработка в същото предприятие при условие, че новата обработка я прави годна за човешка консумация.

(5) Когато партидата е негодна за човешка консумация, тя се денатурира в съответствие с чл. 11, ал. 1.

(6) Ако термичната обработка не се извършва веднага след счупване на яйцата, яйчното съдържание се съхранява при хигиенни условия в замразено състояние или при температура до 4 °C.

(7) Периодът на съхранение при 4 °C не трябва да превишава 48 часа, освен в случаите, когато от съставки на яйчното съдържание трябва да се отстранят наличните количества въглехидрати.

Чл. 21.

(1) Яйчни продукти, произведени в едно предприятие, могат да се обработват в друго предприятие при следните условия:

1. веднага след като бъдат получени яйчните продукти дълбоко се замразяват или охлаждат до температура до 4 °С;

2. когато са охладени - обработват се до 48 часа от деня на счупването на яйцата, от които са получени, освен в случаите, когато от съставки на яйчното съдържание са отстранени наличните количества въглехидрати.

(2) Яйчните продукти по ал. 1 се пакетират, контролират, транспортират и обработват в съответствие с изискванията на наредбата.

(3) Яйчните продукти по ал. 1 се маркират в съответствие с изискванията по чл. 27. В този случай здравната маркировка съдържа и следната информация: "непастъоризирани яйчни продукти - да се обработват на местоназначението - дата и час на счупването".

Чл. 22.

(1) Течните или концентрираните продукти, които не са били стабилизирани, за да бъдат съхранявани при стайна температура, незабавно се изсушават или охлаждат до 4 °С или се подлагат на процес на ферментация.

(2) Продуктите за замразяване се замразяват веднага след обработката им.

Чл. 23. Яйчните продукти се съхраняват при условията по чл. 28, докато бъдат използвани за производството на други храни.

Чл. 24. Не се допуска производство на яйчни продукти от суровини, които не са подходящи за производството на храни за човешка консумация.

Чл. 25. Всяка партида яйчни продукти отговаря на микробиологичните показатели, посочени в приложението.

Глава пета

ПАКЕТИРАНЕ И ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 26.

(1) Яйчните продукти се пакетират при хигиенни условия по начин, който ги предпазва от заразяване.

(2) Контейнерите, с които се транспортират яйчните продукти, отговарят на следните изисквания:

1. не влошават органолептичните характеристики на яйчните продукти;
2. не предават на яйчните продукти вещества, които са вредни за човешкото здраве;
3. почистени са преди напълването им;
4. са почистени, дезинфекцирани и изплакнати преди пълненето им, когато се използват повторно;
5. се внасят в работното помещение по хигиеничен начин и се използват веднага;
6. затварят се и се поставят в помещенията за съхранение непосредствено след пакетирането.

(3) Предназначените за яйчните продукти контейнери могат да бъдат използвани при необходимост и за други хранителни продукти при условие, че бъдат почистени и дезинфекцирани по такъв начин, че да не доведат до замърсяване на яйчните продукти при последващото им използване.

(4) Помещението, в което се съхраняват контейнерите, се поддържа чисто без прах и вредители.

(5) Не се допуска материалите за изготвяне на контейнерите за еднократна употреба да се съхраняват на пода.

(6) Контейнерите, които се използват за транспортиране на яйчните продукти в насипно състояние, отговарят на следните изисквания:

1. техните вътрешни повърхности и всички части, които влизат в контакт с яйчните продукти, са гладки, лесни за почистване и дезинфекция, устойчиви на корозия и не предават на яйчните продукти вредни вещества в количества, които могат да ги направят опасни за човешкото здраве, да предизвикат влошаване на състава на яйчните продукти или да окажат неблагоприятно влияние върху органолептичните характеристики на яйчните продукти;
2. конструирани са по начин, който позволява пълното отделяне на яйчния продукт от техните вътрешни повърхности;
3. ако са снабдени с капаци, могат лесно да се демонтират, измиват, почистват и дезинфекцират;
4. измиват се, почистват, дезинфекцират и изплакват непосредствено след всяка употреба и ако е необходимо - преди всяка следваща употреба;
5. запечатват се след напълването им и остават запечатани по време на транспортиране, докато бъдат използвани;
6. използват се само за тази цел.

(7) Материалите, които се използват за опаковане на яйчните продукти, отговарят на изискванията на Наредба № 24 от 2001 г. за материали и предмети, различни от пластмасите, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 56 от 2001 г.) и Наредба № 1 от 2002 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни (ДВ, бр. 13 от 2002 г.).

Чл. 27.

(1) Здравната маркировка на всяка пратка яйчни продукти е елипсовиден печат, който съдържа в горната част инициалите ВГ, в центъра - ветеринарния регистрационен номер на предприятието, температурата, при която се съхраняват яйчните продукти, и срока им на трайност.

(2) Информацията по ал. 1 е ясна и четлива.

(3) Етикетирането на яйчните продукти отговаря на изискванията на Наредбата за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

Глава шеста

#### СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ НА ЯЙЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Чл. 28.

(1) Яйчните продукти се съхраняват в помещенията по чл. 3, ал. 1, т. 2.

(2) Яйчните продукти, за които има определени температурни изисквания за съхранение, се съхраняват при съответните температури.

(3) Температурите на съхранение се записват непрекъснато и скоростта на охлаждане трябва да е такава, че продуктите да достигнат необходимите температури възможно най-бързо.

(4) Контейнерите се съхраняват по начин, който позволява въздухът да циркулира свободно около тях.

(5) Температурата в помещението за съхранение не се допуска да превишава следните стойности:

1. за дълбоко замразени продукти - минус 18 °С;

2. за замразени продукти - минус 12 °С;

3. за охладени продукти - 4 °С.

Чл. 29.

(1) Превозните средства и контейнерите за транспортиране на яйчните продукти са конструирани и оборудвани по начин, който ги предпазва от заразяване или неблагоприятно външно влияние и позволява поддържане на температурите по чл. 28, ал. 5 по време на транспортиране.

(2) По време на транспортиране яйчните продукти се придружават от транспортен документ, който съдържа информация за вида на продуктите, вида на птиците, от който са получени яйцата, номера на партидите, мястото на дестинация, името и адреса на получателя.

Глава седма

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 30.

(1) Собственикът или управителят на предприятието е длъжен да осигури спазването на следните изисквания:

1. вземане на проби за лабораторни изследвания с цел да се провери спазването на микробиологичните показатели, посочени в приложението;
2. яйчните продукти, които не могат да се съхраняват при стайна температура, да се транспортират и съхраняват при температурите по чл. 28, ал. 5;
3. върху здравната маркировка да е посочен срокът на трайност на яйчните продукти;
4. да води дневник с резултатите от различните проверки и изследвания;
5. всяка партида да се означава по начин, който позволява определяне датата на нейната обработка;
6. информацията по т. 5 се записва в дневника по т. 4 и се означава върху етикета на яйчния продукт.

(2) Дневникът по ал. 1, т. 4 се съхранява за срок най-малко две години.

Раздел II

Контрол от органите на ДВСК

Чл. 31.

(1) Органите на ДВСК контролират яйчните продукти за наличие на остатъци от вещества с фармакологично или хормонално действие, от антибиотици, пестициди, детергенти и други

вредни вещества, които могат да променят органолептичните характеристики на яйчните продукти или да ги направят вредни за човешкото здраве.

(2) Ако изследваните яйчни продукти покажат следи от остатъци над допустимите нива, посочени в Наредба № 6 от 2002 г. за контрол на остатъци от ветеринарномедицински препарати и замърсители на околната среда в живи животни и продукти от животински произход (ДВ, бр. 32 от 2002 г.), не се допускат за човешка консумация.

Чл. 32.

(1) Предприятията за производство на яйчни продукти и централите за пакетиране се контролират от държавен ветеринарен лекар.

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

1. проверки на произхода на яйцата и предназначението на яйчните продукти и на резултатите от проверките по чл. 30, ал. 1, т. 4;
2. инспекция на яйцата, предназначени за производството на яйчни продукти;
3. инспекция на яйчните продукти при експедицията им от предприятието;
4. проверки на чистотата на помещенията, оборудването, инструментите и спазването на изискванията за хигиената на персонала;
5. вземане на проби за лабораторни изследвания от яйцата и яйчните продукти за установяване на съответствията с изискванията, посочени в приложението.

(3) Резултатите от изследванията по ал. 2, т. 5 се вписват в дневник и се съобщават на производителя на яйчните продукти.

(4) При установяване на отклонения от показателите, посочени в приложението, държавният ветеринарен лекар увеличава честотата на лабораторните изследвания.

Чл. 33.

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

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

**ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА**

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "яйчни продукти" са продукти, получени от яйца, чиито компоненти или смеси след отстраняване на черупката и мембраните са предназначени за човешка консумация; към тях могат да бъдат добавени други храни или добавки; яйчните продукти могат да бъдат течни, концентрирани, изсушени, кристализирани, замразени, дълбоко замразени или коагулирани;
2. "ферма за производство" е място за производство на яйца, предназначени за консумация от хора;
3. "предприятие" е одобрен обект за производство и/или обработка на яйчни продукти;
4. "пукнати яйца" са яйца с увредена, но не счупена черупка и с неповредена мембрана;
5. "партида" е количеството яйчни продукти, приготвено при едни и същи условия и обработено при една отделна операция;
6. "пратка" е количеството яйчни продукти за една доставка до едно местоназначение с цел понататъшната им обработка или за директна консумация от хора;
7. "пакетиране" е поставянето на яйчните продукти в материал за пакетиране;
8. "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;
9. "денатуриране" е промяна на свойствата на яйцата, която ги прави негодни за човешка консумация.

#### ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

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

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

- (1) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД, които имат одобрени бизнес планове и до 12.XII.2005 г. са изпълнили не по малко от 50 % от предвидените в одобрените и съществуващи бизнес планове строително-монтажни работи, се привеждат в съответствие с изискванията на тази наредба в срок до 15.VI.2006 г.
- (2) Собствениците на предприятия по ал. 1 в срок до 15.II.2006 г. представят за одобрение от инспектора от ДВСК, контролиращ предприятието, проект на допълнение към бизнес плановете си.
- (3) Допълнението към съществуващия бизнес план се одобрява в срок до 20.II.2006 г. и включва всички изисквания на тази наредба, на които съответното предприятие не отговаря, и сроковете за

изпълнението им, като крайният срок за привеждане на предприятието с изискванията по тази наредба е 15.VI.2006 г.

(4) Допълнение към бизнес план не се одобрява за предприятия, които не са получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД и/или са изпълнили по-малко от 50 % от предвидените в съществуващите и одобрени бизнес планове строително-монтажни работи.

(5) За предприятия, които нямат одобрено допълнение към съществуващия бизнес план, се прилагат мерките по чл.59, ал. 1, т. 4 ЗВД. § 4. (Предишен § 3, ДВ, бр. 1 от 2006 г.) Наредбата влиза в сила от 1.I.2004 г.

## Приложение

към чл. 25

### Микробиологични показатели

1. Всички партиди яйчни продукти след обработка се подлагат на микробиологични проверки за съответствие със следните микробиологични критерии:

а) салмонели - отсъствие в 25 г или мл от яйчния продукт;

б) мезофилни аеробни бактерии -  $M = 10$  в 1 г или 1 мл;

в) ентеробактерии -  $M = 10^2$  в 1 г или 1 мл;

г) стафилококус ауреус - отсъствие в 1 г или 1 мл от яйчния продукт, където: "M" = максимална стойност за броя на бактериите; резултатът ще се счита за незадоволителен, ако броят на бактериите в една или няколко проби е равен или по-голям от "M".

2. Други микробиологични критерии:

а) концентрацията на 3 ОН-бутирова киселина не трябва да превишава 10 мг/кг в сухата маса на немодифицирания яйчен продукт;

б) съдържанието на млечна киселина не трябва да превишава 1000 мг/кг от сухото вещество на яйчния продукт (приложимо само за нетретирания продукт);

в) съдържанието на янтарна киселина не трябва да превишава 1000 мг/кг от сухото вещество на яйчния продукт; за ферментирани продукти се приемат стойностите, записани преди процеса на ферментация;

г) количеството остатъци от яйчни черупки, яйчни мембрани и всякакви други частици в яйчния продукт не трябва да превишава 100 мг/кг от яйчния продукт;

д) остатъчните количества от вещества, вредни за човешкото здраве, не могат да превишават пределно допустимите нива, определени в Наредба № 6 от 2002 г. за контрол на остатъци от ветеринарномедицински препарати и замърсители на околната среда в живи животни и продукти от животински произход.