

# НАРЕДБА № 7 ОТ 9 ОКТОМВРИ 2020 Г. ЗА УСЛОВИЯТА И РЕДА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И ЛАБОРАТОРНО ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ

*В сила от 31.10.2020 г.*

*Издадена от министъра на земеделието, храните и горите*

**Обн. ДВ. бр.89 от 16 Октомври 2020г.**

## **Раздел I. Общи положения**

Чл. 1. С тази наредба се определят условията и редът за вземане на проби от храни, произведени в страната, Европейския съюз или с произход от трети държави, предназначени за пускане на пазара на Съюза, с изключение на натурални минерални, изворни и трапезни води, за извършване на лабораторни изпитвания за целите на официалния контрол.

Чл. 2. (1) Служителите на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ), осъществяващи официалния контрол в областта на храните, вземат проби от храни при извършване на планов официален контрол съгласно процедурите по чл. 21 от Закона за управление на агрохранителната верига (ЗУАХВ) в обектите за производство, преработка и дистрибуция с храни.

(2) Освен в случаите по ал. 1 проби от храни се вземат:

1. при сигнали за наличие на опасни и некачествени храни на пазара;
2. при разследване на възникнало хранително заболяване;
3. при констатиране на несъответствия при извършване на официален контрол, водещи до съмнения за нарушаване на безопасността и качеството на храните;
4. при съмнение за замърсяване на храни вследствие природни бедствия, промишлени аварии и други извънредни инциденти;
5. при провеждане на съдебни експертизи;
6. по молба на физически и/или юридически лица, собственици на храната.

(3) Когато служител по чл. 2, ал. 1 направи заключение, че храни са негодни за консумация от човека и бизнес операторът или негов оправомощен представител не представи в Областната дирекция по безопасност на храните писмено възражение срещу това в рамките на 3 работни дни от датата на връчване на заключението, не се изисква вземане на проби за лабораторно изпитване.

Чл. 3. (1) Когато при вземане на проба възникне съмнение, че храната, от която е взета, пряко или косвено застрашава здравето на потребителите, служителят по чл. 2, ал. 1 издава разпореждане по чл. 25, ал. 1, т. 2 от ЗУАХВ, с което предприема мерки до получаване на резултатите от лабораторното изпитване на пробата.

(2) Не се разрешава на физически или юридически лица да вземат проби за лабораторно изпитване на храните по ал. 1.

(3) Разпореждането по ал. 1 може да се обжалва по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

(4) Когато резултатите от лабораторно изпитване покажат съответствие на храните по ал. 1 с приложимото право на Европейския съюз и българското законодателство, служителят, взел пробата, освобождава храната в срок от 24 часа от датата на получаване на протокола с резултатите от лабораторното изпитване.

Чл. 4. (1) Служителите по чл. 2, ал. 1 вземат проби от храни в присъствие на бизнес

оператора, собственик на храните, или на негов оправомощен представител.

(2) При вземане на пробите по ал. 1 се съставя Акт за вземане на проби по образец, утвърден със заповед на изпълнителния директор на БАБХ, който се подписва от служителя от БАБХ, взел пробата, и от бизнес оператора или неговия оправомощен представител. Актът се съставя в три екземпляра, един от които се представя заедно с пробата в лабораторията, определена за осъществяване на официален контрол, а другите два - съответно на лицето по чл. 2, ал. 1 и на бизнес оператора.

(3) При вземане на пробите по ал. 1 могат да присъстват представители на заинтересовани браншови и/или неправителствени организации след получено писмено съгласие от страна на бизнес оператора и изпълнителния директор на БАБХ.

Чл. 5. (1) Пробите от храни, взети за извършване на лабораторни изпитвания за целите на официалния контрол, се предоставят безплатно от бизнес оператора след оформяне на Акта за вземане на проби по чл. 4, ал. 2.

(2) В случаите по чл. 2, ал. 2, т. 1 бизнес операторът заплаща стойността за извършване на лабораторните изпитвания по ценоразписа на лабораторията само при потвърждаване на наличието на несъответствие на храната с приложимото право на Европейския съюз и българското законодателство.

(3) При резултат, показващ съответствие на храната с приложимото право на Европейския съюз и българското законодателство, стойността за извършване на лабораторните изпитвания по ценоразписа на лабораторията се заплаща от лицето, подало сигнала или жалбата.

(4) В случаите по чл. 2, ал. 2, т. 3 и 6 бизнес операторът заплаща стойността за извършване на лабораторните изпитвания по ценоразписа на лабораторията.

## **Раздел II.**

### **Условия и ред за вземане на проби**

Чл. 6. (1) Всяка проба за извършване на лабораторни изпитвания се взема от определена партида храна.

(2) Преди вземане на пробата служителят по чл. 2, ал. 1 идентифицира партидата храна и извършва:

1. външен оглед на цялата партида, ако това е възможно, или външен оглед на всички достъпни части на партидата;

2. оценка за съответствието на партидата с придружаващата я документация;

3. оценка на състоянието на опаковките на храната;

4. органолептична преценка на храната - външен вид, цвят, мирис, консистенция, наличие на примеси;

5. оценка на условията, при които се съхранява партидата.

(3) В Акта за вземане на проби се вписват основаниято, целта, видът и показателите, по които пробата следва да бъде изпитана.

Чл. 7. (1) За целите на официалния контрол се взема двойна лабораторна проба от храните, която трябва да бъде представителна за партидата, с изключение на случаите, когато методът за вземане на проби за лабораторно изпитване за съответния замърсител/показател не е определен в приложимото европейско и/или национално законодателство.

(2) Пробите се вземат по реда на Българските държавни стандарти (БДС) - БДС, БДС EN, БДС EN ISO, БДС ISO, или по ред, определен в приложимото към храни право на Европейския съюз и българското законодателство.

(3) Количеството на пробата се определя от целта, вида и показателите на изпитване. Пробите се вземат в минималния размер за извършване на лабораторните изпитвания съгласно приложение № 1, освен ако със стандарт или в приложимото право на Европейския съюз и

българското законодателство не е определено друго.

(4) В случаите, когато не е определен специален метод за вземане на проби по ал. 2, при вземането на проби по ал. 1 се спазва следната последователност:

1. вземат се точкови проби от различни части на партидата съгласно изискванията на приложение № 2, които след смесването им формират обща проба;

2. от общата проба чрез смесване, размесване, разбъркване или хомогенизиране се съставя средна проба;

3. получената средна проба се разделя на две равни части, при което се получава двойна лабораторна проба, изискваният размер за която е посочен в приложение № 1.

Чл. 8. (1) При вземане на проби от храни се използват прибори, инструменти и съдове, които отговарят на изискванията, посочени в приложение № 3.

(2) Проби от храни се вземат по начин, който изключва допълнителното им замърсяване.

Чл. 9. (1) Вземите проби се опаковат и маркират по начин, който осигурява запазване на тяхната идентичност.

(2) Вземите проби се поставят в еднократни опаковки (контейнери, епруветки, бутилки, пликове и др.) в зависимост от характера и консистенцията на храната, както и от вида на изпитването.

(3) Затварянето на еднократната опаковка на пробата се извършва по начин, който гарантира валидността на пробата, запазването на целостта ѝ, както и да не се допуска евентуалното ѝ изтичане, разсипване и разливане. На опаковката се поставя етикет, който обхваща мястото на затваряне така, че пробата да не може да бъде отворена, без да се наруши неговата цялост.

(4) Информацията върху етикета на опакованите проби по ал. 3 се отбелязва по ясен и четлив начин и съдържа:

1. номер и дата на издаване на Акта за вземане на проби;
2. наименование на храната;
3. партиден номер и/или срок на трайност;
4. брой и количество на единиците на пробата;
5. час на вземане на пробата - при бързоразвалящите се храни;
6. име и подпис на служителя по чл. 2, ал. 1, взел пробата.

Чл. 10. (1) Повторно вземане на проби от храни от една и съща партида се допуска, когато:

1. количеството на взетата проба се окаже недостатъчно за извършване на изпитването;
2. се налага извършване на повторно изпитване по искане на лабораторията;
3. възникне необходимост от извършване на допълнителни лабораторни изпитвания.

(2) Повторното вземане на проби се извършва при спазване на процедурата, следвана при първото вземане на проби.

Чл. 11. В случаите по чл. 2, ал. 2, т. 6 проби от храни може да бъдат транспортирани до лабораторията от лицето, поискала изпитването, или от негов представител.

### **Раздел III.**

#### **Ред за доставяне и приемане на пробите в лабораторията**

Чл. 12. (1) Вземите проби от храни за целите на официалния контрол се изследват в официални лаборатории, които отговарят на изискванията на чл. 51 от ЗУАХВ.

(2) Когато лабораториите в структурата на БАБХ не разполагат с капацитет да извършат всички лабораторни изпитвания за нуждите на официалния контрол, изпълнителният директор на БАБХ може да определи за официална друга лаборатория, която отговаря на критериите по чл. 37, параграфи 4 и 5 от Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март

2017 г. относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета (ОВ, L 95 от 7.4.2017 г.) (Регламент (ЕС) 2017/625) при спазване на правилата по чл. 51, ал. 3 от ЗУАХВ.

Чл. 13. (1) Вземите проби храни се транспортират и представят на лабораторията от служителите по чл. 2, ал. 1, отговорни за вземането на пробата, или чрез ползване на независими транспортни услуги от юридически лица, извършващи куриерска дейност, които писмено гарантират, че ще изпълняват изискванията на ал. 2, 3 и 4.

(2) Пробите от храни се транспортират при спазване на температурния режим за съхранение на храната, от която са взети, и по начин, който осигурява запазване на тяхната идентичност и целостта на опаковките им.

(3) Проби от храни, за които има съмнение, че съдържат патогенни микроорганизми, се транспортират по начин, който изключва разпространението им.

(4) Времето за транспортиране на пробите до лабораторията зависи от вида на изпитването, вписано в Акта за вземане на проби, но не е допустимо да надхвърля 48 часа от вземането им.

Чл. 14. (1) Представените в лабораторията проби се завеждат в дневник, в който се вписват:

1. сигнатура на пробата;
2. дата и час на получаване на пробата;
3. номер на Акта за вземане на проби;
4. вид на храната;
5. партиден номер и/или срок на годност;
6. брой и количество на единиците на пробата;
7. собственик на партидата и неговия адрес;
8. цел на изпитването;
9. вид и показатели за изпитване;
10. дата, на която е извършено вписването, име и подпис на лицето, извършило вписването.

(2) Изпитването на проби от бързоразвалящи се храни и проби от храни, взети в случаите по чл. 2, ал. 2, т. 1, 2 и 3, започва незабавно.

(3) За постигане целта на изпитването ръководителят на лабораторията може да разшири обхвата, определен от служителя по чл. 2, ал. 1, в Акта за вземане на проби.

Чл. 15. (1) В лабораторията се извършва изпитване на едната част от постъпилата лабораторна проба от храната. Втората част от лабораторната проба се съхранява за контролна експертиза при ползване на правото на второ експертно становище по чл. 35 от Регламент (ЕС) 2017/625, като се съхранява при условия, които осигуряват запазване на състоянието, в което е получена, до изтичане на срока по ал. 2 или приключване на административното производство при случаи на оспорване на резултатите от първата проба.

(2) Когато в 14-дневен срок от връчване на протокола от изпитването на служителя по чл. 2, ал. 1, взел пробата, не е постъпило писмено уведомление по чл. 18, ал. 2, втората част от лабораторната проба се унищожава.

(3) В лабораторията по ал. 1 се води дневник за унищожаване на проби, който съдържа следните данни:

1. областната дирекция по безопасност на храните, чийто служител е взел пробата;
2. лабораторен код на пробата;
3. дата на постъпване в лабораторията;
4. вид на храната и количество на втората част от пробата;
5. собственик на партидата;
6. номер и дата на протокола от изпитване;
7. начин на унищожаване;
8. име и подпис на отговорното лице.

#### **Раздел IV.**

##### **Изготвяне на протокол от изпитване**

Чл. 16. (1) Официалната лаборатория по чл. 12, ал. 1 след извършване на лабораторно изпитване на проби от храни изготвя протокол от изпитването, съдържащ резултатите от изпитване и допустимите норми, ако съществуват такива в приложимото право на Европейския съюз и българското законодателство.

(2) Протоколът по ал. 1 се изготвя в 3 екземпляра, единият от които остава в лабораторията, а другите два се връчват на служителя по чл. 2, ал. 1, взел пробата.

(3) Служителят по ал. 2 връчва единия от екземплярите от протокола на бизнес оператора, собственик на храната, или на негов оправомощен представител не по-късно от 5 работни дни от получаването им, като датата на връчване се отбелязва на гърба и на двата екземпляра.

Чл. 17. (1) Когато при лабораторното изпитване се установи, че храната не съответства на приложимото право на Европейския съюз и/или на българското законодателство, служителят по чл. 2, ал. 1, взел пробата, предприема коригиращи действия в съответствие с приложимото право на Европейския съюз и националното законодателство.

(2) Индивидуалните административни актове, издадени в случаите по ал. 1, могат да се обжалват по реда на Административнопроцесуалния кодекс. Обжалването не спира изпълнението съгласно чл. 25, ал. 3 от ЗУАХВ.

#### **Раздел V.**

##### **Второ експертно становище**

Чл. 18. (1) В срок до три работни дни от получаване на протокола от изпитване бизнес операторът има право на второ експертно становище по чл. 35 от Регламент (ЕС) 2017/625, за което подава писмено заявление до изпълнителния директор на БАБХ.

(2) Изпълнителният директор на БАБХ уведомява лабораторията, извършила изпитването, за постъпилото заявление за изготвяне на второ експертно становище.

(3) Изпълнителният директор на БАБХ със заповед определя комисия от служители с подходяща квалификация, осъществяващи официален контрол, различни от служителите, взели пробите, за изготвяне на второ експертно становище, основаващо се на преглед на документацията и проверка на фактологията по вземането на пробите и извършването на изпитването. Становището се изготвя в три екземпляра - по един за изпълнителния директор на БАБХ, бизнес оператора и комисията.

(4) Комисията по ал. 3 представя второто експертно становище на изпълнителния директор на БАБХ и на бизнес оператора, подал заявлението, в срок до 3 работни дни от изготвянето му.

(5) До 3 работни дни от получаване на второто експертно становище бизнес операторът

може да го оспори писмено пред изпълнителния директор на БАБХ.

(6) В 3-дневен срок от получаване на оспорването по ал. 5 изпълнителният директор на БАБХ със заповед определя нова комисия от служители с подходяща квалификация, осъществяващи официален контрол, различни от определените служители по ал. 3 и различни от служителите, взели пробите, която да извърши нов преглед на документацията и проверка на фактологията по вземането на пробите и извършването на изпитването.

(7) Когато в хода на работата си комисията по ал. 6 прецени, че за изясняване на обстоятелствата по оспорването е необходимо да се извърши повторно лабораторно изпитване, то се извършва в лаборатория, определена от изпълнителния директор на БАБХ, при спазване на изискванията по чл. 29, ал. 4 от ЗУАХВ.

(8) Комисията по ал. 6 изготвя становище с резултатите от проверката, към което прилага протокола с резултатите от повторното лабораторно изпитване. Становището се представя на изпълнителния директор на БАБХ за одобрение.

(9) Одобреното становище се изпраща на бизнес оператора.

(10) Становището по ал. 8 е окончателно и не подлежи на оспорване.

(11) Всички разходи, свързани с оспорването на второто експертно становище, са за сметка на бизнес оператора, подал заявлението.

Чл. 19. Второто експертно становище се изготвя при спазване на изискванията на чл. 35 от Регламент (ЕС) 2017/625.

Чл. 20. Бизнес операторът - собственик на храната, е отговорен за правилното ѝ съхранение до получаване на второто експертно становище.

### **Допълнителни разпоредби**

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Бързоразвалящи се храни" са храни, които след кратък период от време могат да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве и след крайната дата на "срока на годност" не отговарят на изискванията за безопасност в съответствие с чл. 14, параграфи 2 - 5 от Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните.

2. "Двойна лабораторна проба" е пробата, която постъпва в лабораторията за лабораторно изпитване; тя представлява средната проба, разделена на две равни части; всяка част е в минималното количество, необходимо за лабораторното изпитване, определено в приложение № 1.

3. "Независими транспортни услуги" са транспортни услуги, извършвани от физически и юридически лица, които не са обвързани финансово и/или правно с пробата и/или с резултата от извършеното лабораторно изпитване.

4. "Обща проба" е част от партида, подобрена от общата съвкупност на храната; тя се състои от отделни точкови проби, представляващи потребителски опаковки или представителни количества при непакетираните храни, уточнени като единица мярка за съответните видове храни (брой, маса, обем, екземпляри).

5. "Партида" е група търговски единици от дадена храна, създадени, произведени или опаковани при практически едни и същи условия.

6. "Проба" е определено количество храна (брой опаковки, маса, обем, екземпляри), подобрено от партидата и предназначено за извършване на лабораторни изпитвания по реда на глава IV от Регламент (ЕС) 2017/625.

7. "Размер (големина) на партидата" е количеството ѝ, изразено чрез масата (обема) на

храната при непакетирани храни или брой единични потребителски или транспортни опаковки при пакетирани храни.

8. "Средна проба" е част от обща проба, взета след подходящо смесване, размесване, разбъркване или хомогенизиране; тя отразява обективно състоянието на цялата партида; при нехомогенна продукция средната проба отразява пропорционално съотношенията на съставните ѝ части.

9. "Точкова проба" е количество или съставна единица, взето/взета от едно място от партидата или подпартидата, което е избрано на случаен принцип.

#### **Заклучителни разпоредби**

§ 2. Наредбата се издава на основание чл. 50, ал. 3 от Закона за управление на агрохранителната верига и отменя Наредба № 22 от 2003 г. за условията и реда за вземане на проби от храни (ДВ, бр. 93 от 2003 г.).

§ 3. Изпълнението на наредбата се възлага на изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните.

§ 4. Наредбата влиза в сила в 14-дневен срок от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

#### Приложение № 1 към чл. 7, ал. 3

#### **Минимални количества за едната част от двойна лабораторна проба от храна по видове лабораторни изпитвания**

Вид на изпитването	Минимално количество в g или cm <sup>3</sup>
Микробиологично (бактериологично, микологично)	250
Паразитологично	250
Химично	300
Токсикологично	500
Радиологично	1000

#### Приложение № 2 към чл. 7, ал. 4

#### **Изисквания към техниката на вземане на проби от храни**

1. Точкови проби от течни хомогенни храни или течни хетерогенни маси, вкл. такива, образуващи емулсии (мляко, боза, растителни масла, емулсионни напитки и др.), се вземат след хомогенизиране на течността чрез многократно разбъркване и/или разклащане на съда.

2. Точкови проби от храни с твърда, полутвърда, пастообразна или мажеща се консистенция се вземат от различни нива, най-малко от 10 места на опаковката (на повърхността,

във вътрешността, около дъното и стените), с подходящ инструментариум.

3. Точкови проби от храни с прахообразна, гранулоподобна или зърнеста консистенция и/или в насипно състояние се вземат по начина, описан в т. 2.

4. Точкови проби от плодове и зеленчуци, както и от яйца се вземат като отделни бройки (екземпляри) от различни места на транспортната опаковка.

5. Точкови проби от храни с нееднородна, нехомогенна консистенция (готови ястия, туршии и др.) се вземат по начина, описан в т. 2, като в общата, средната и в пробата за лабораторно изпитване се запазват съотношения на компонентите, аналогични на съотношенията им в храната.

6. Проби от храни, разфасовани на дребно или опаковани в неделими херметични или други потребителски опаковки (до 2 kg), се вземат цели, без да се нарушава целостта на разфасовката, екземпляра или потребителската опаковка.

7. Точкови проби от храни в опаковки с тегло над 2 kg се вземат по съответния начин, посочен в т. 1 - 6, в количествата по приложение № 1, като опаковките се отварят на място. Когато храните са поставени в херметични опаковки и са обработени термично, за извършване на микробиологично изпитване се взема цялата опаковка, без да се нарушава нейната цялост.

Приложение № 3 към чл. 8

### **Изисквания към приборите, съдовете и инструментите за вземане на проби от храни**

Приборите, инструментите и съдовете, които се използват при вземане на проби от храни, трябва да отговарят на следните условия:

1. Да са изработени от инертни в химическо отношение материали с антикорозионни свойства, устойчиви на въздействието на киселини, основи, алкохоли, дезинфекционни средства и други химически вещества, както и на високи и ниски температури.

2. Да не отделят вещества, влияещи върху химическия състав на храната, действащи антисептично или променящи органолептичните показатели на храната.

3. Да осигуряват условия на съхранение, аналогични на изискващите се за конкретния вид храна, и да изолират от допълнителни физични, химични и механични влияния - въздух, светлина, влажност, температура и др.

4. Да не създават условия за допълнително размножаване на бактерии, микроскопични гъбички и други и за продукция на техни токсини.

5. Да изолират храната в достатъчна степен от възможности за вторично биологично и химично замърсяване.

6. Да са здрави и да осигуряват запазването на целостта на пробата, както и да не допускат евентуалното ѝ изтичане, разсипване и разливане.

7. Да са свободни от механични замърсявания, добре подсушени, а в зависимост от предназначението на пробата - химически чисти или стерилни.