**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ**

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО**

Проект

**НАРЕДБА № ………………….**

**от ……………………………… г.**

**за хигиената на храните**

Раздел I

**Общи положения**

**Чл. 1.** С наредбата се определят:

1. хигиенните изисквания към обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни;

2. условията за производство, преработка и дистрибуция на храни.

Раздел II

**Общи хигиенни изисквания към обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни**

**Чл. 2.** (1) Обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се проектират и изграждат съгласно изискванията, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните (специално българско издание: глава 13, том 044), (Регламент (ЕО) № 852/2004), Закона за устройство на територията и Закона за храните.

(2) Сградите и помещенията на обектите по ал. 1 се проектират и изграждат при спазване изискванията на Наредба № 7 от 1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване (обн., ДВ, бр. 88 от 1999 г.).

**Чл. 3.** (1) Обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се разкриват в самостоятелни или нежилищни сгради.

(2) Обекти по ал. 1 могат да се разполагат в жилищни сгради, в случаите когато това е допустимо съгласно чл. 38 от Закона за устройство на територията.

**Чл. 4.** (1) Водопроводните и канализационните инсталации на обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се проектират и изграждат съгласно Наредба № 4 от 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации (обн., ДВ, бр. 53 от 2005 г.).

(2) Обектите по ал. 1 се захранват с необходимото количество вода, с качество, отговарящо на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (обн., ДВ, бр. 30 от 2001 г.).

(3) В случай на възникване на извънредни обстоятелства, бедствия и аварии, водещи до прекъсване на питейно-битовото водоснабдяване и/или влошаване качеството на подаваната вода в обектите по ал. 1, се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода за периода от време с нарушено водоснабдяване.

**Чл. 5.** Осветлението в обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни трябва да отговаря на изискванията на БДС EN 12464-1 „Светлина и осветление. Осветление на работни места. Част 1: Работни места на закрито".

**Чл. 6.** (1) Отоплителните, вентилационните и климатичните инсталации в обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се проектират и изграждат в съответствие с изискванията на Наредба № 15 от 2005 г. за технически правила и нормативи за проектиране, изграждане и експлоатация на обектите и съоръженията за производство, пренос и разпределение на топлинна енергия (обн., ДВ, бр. 68 от 2005 г.).

(2) Параметрите на микроклимата в помещенията на обектите по ал. 1 трябва да отговарят на изискванията на Наредба № РД-07-3 от 2014 г. за минималните изисквания за микроклимата на работните места (обн., ДВ, бр. 63 от 2014 г.).

**Чл. 7.** (1) В обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни не се допускат шум и вибрации над пределно допустимите нива съгласно Наредба № 6 от 2005 г. за минималните изисквания за осигуряване на здравето и безопасността на работещите при рискове, свързани с експозиция на шум (обн., ДВ, бр. 70 от 2005 г.) и Наредба № 3 от 2005 г. за минималните изисквания за осигуряване на здравето и безопасността на работещите при рискове, свързани с експозиция на вибрации (обн., ДВ, бр. 40 от 2005 г.).

(2) Не се допуска при нормални експлоатационни условия технологичното оборудване в обектите по ал. 1, разположени в жилищни сгради, сгради със смесено предназначение и обществени сгради, включително обекти с обществено предназначение, и прилежащи към тях помещения, да създава нива на проникващ шум в помещенията на сградите, които да превишават допустимите норми съгласно Наредба № 6 от 2006 г. за показателите за шум в околната среда, отчитащи степента на дискомфорт през различните части на денонощието, граничните стойности на показателите за шум в околната среда, методите за оценка на стойностите на показателите за шум и на вредните ефекти от шума върху здравето на населението (обн., ДВ, бр. 58 от 2006 г.).

**Чл. 8.** (1) Обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се въвеждат в експлоатация по реда на Закона за устройство на територията, като предназначението на обекта трябва да отговаря на дейността, която ще се извършва в него.

(2) В обектите по ал. 1 могат да се извършват дейности, свързани с производството, преработката и/или дистрибуцията на храни след регистрация или одобрение на обекта по реда на Закона за храните.

Раздел III

**Специфични изисквания към бизнес операторите и към условията за производство, преработка и дистрибуция на храни**

**Чл. 9.** (1) Бизнес операторите, собственици или ползватели на обект за производство, преработка и дистрибуция на храни извършват дейността си в съответствие с изискванията, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004.

(2) Лицата по ал. 1 осигуряват:

1. поддържането на чистотата на прилежащата към обекта територия;

2. поддържането на водопроводните, канализационните, отоплителните, вентилационните, климатизационните и електрическите инсталации в техническа изправност;

3. специално работно облекло, лични предпазни средства и обувки за работещите в обекта съгласно Наредба № 3 от 2001 г. за минималните изисквания за безопасност и опазване на здравето на работещите при използване на лични предпазни средства на работното място (обн., ДВ, бр. 46 от 2001 г.);

4. ефективна защита на обекта от насекоми и гризачи и провеждане на дезинфекция, дезинсекция и дератизация, като сключват договор с лице, отговарящо на изискванията на Наредба № 1 от 2018 г. за условията и реда за извършване на дезинфекции, дезинсекции и дератизации (обн., ДВ, бр. 7 от 2018 г.).

**Чл. 10.** (1) В помещенията, където се произвеждат, преработват, съхраняват и предлагат храните, не се допускат действия, които биха довели до тяхното замърсяване - хранене, съхранение на лични вещи и предмети, които не са свързани с дейността на обекта.

(2) В обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се определят помещения или места за извършване на дейностите по ал. 1, без това да създава риск от замърсяване на храните.

(3) Лицата, работещи в помещенията по ал. 1, са длъжни да използват чисто работно облекло, средства за прибиране и покриване на косите, а когато е необходимо - и предпазно облекло, маски и ръкавици, като не се допуска излизане с работното облекло извън сградата на обекта.

**Чл. 11.** Лицата, които работят с храни или при изпълнение на служебните си задължения влизат в контакт с храни или боравят с технологичното оборудване, спазват здравните изисквания, регламентирани в Наредба № 15 от 2006 г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, бръснарските, фризьорските и козметичните салони (обн., ДВ, бр. 57 от 2006 г.).

**Чл. 12.** (1) За извършване на дезинфекция, дезинсекция и дератизация в обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се използват само биоциди, разрешени за предоставяне на пазара по реда на Регламент (ЕС) № 528/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2012 г. относно предоставянето на пазара и употребата на биоциди (ОВ, L 167, 27.06.2012 г.) или на Закона за защита от вредното въздействие на химичните вещества и смеси, при спазване на условията на издаденото разрешение и на изискванията, посочени на етикета.

(2) Не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и/или биоциди върху измитите и/или дезинфекцираните повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните.

(3) Отоплителните, вентилационните, климатичните инсталации и помещенията се поддържат и почистват с препарати, несъдържащи или с ниско съдържание на приоритетни вещества, и в случай че се отвеждат с отпадъчните води в канализационната система на населените места, препаратите не следва да съдържат приоритетно опасни вещества по смисъла на Наредбата за стандарти за качество на околната среда за приоритетни вещества и някои други замърсители, приета с Постановление № 256 от 2010 г. на Министерския съвет (обн., ДВ, бр. 88 от 2010 г.).

**Чл. 13.** Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните, трябва да отговарят на следните микробиологични показатели:

1. общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробните микроорганизми:

а) за повърхностите на технологичното оборудване - не повече от 100 КОЕ/см2;

б) за трапезна посуда – не повече от 300 КОЕ/см2 за цялата повърхност;

2. колиформи - не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда;

3. патогенни микроорганизми - не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

**Чл. 14.** (1) Образуваните хранителни отпадъци, попадащи в определението за „биоотпадъци“, съгласно § 1, т. 2 от Допълнителните разпоредби на Закона за управление на отпадъците, се управляват съгласно изискванията на този закон и подзаконовите нормативни актове по прилагането му.

(2) Страничните животински продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се управляват съгласно изискванията, определени в Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ, L 300, 14.11.2009 г.).

(3) Забранява се изпускането в канализационната система на населените места или директно във водни обекти на страничния животински продукт суроватка от производствената дейност на млекопреработвателните предприятия.“

**Чл. 15.** Производителите на мляко и млечни продукти и производителите, които разфасоват и преопаковат мляко и млечни продукти на територията на Република България, не могат да произвеждат, разфасоват и преопаковат имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, в един и същи обект, одобрен по Закона за храните.

**Чл. 16.** (1) Бизнес операторите осигуряват технологична документация за произвежданите от тях храни, съизмерима с характера и размера на производствената дейност на обекта, като част от документацията по чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004, която включва:

1. определение на произвежданата храна, което включва данни за наименованието, търговската марка, състава на готовата храна и предназначението ѝ;

2. класификация на храните, когато технологичната документация се отнася за храни, които се произвеждат от едни и същи суровини и не се различават съществено по показателите по т. 4;

3. технически изисквания, които определят влаганите суровини, добавки, подправки, опаковъчни и спомагателни материали, необходими за производството и опаковането на храната;

4. здравно-хигиенни и качествени показатели и норми - органолептични, физико-химични, токсикологични, микробиологични и микологични, на които трябва да отговаря готовата храна;

5. методи за вземане на проби от храната и методи за лабораторен анализ за определяне на показателите по т. 4;

6. описание на технологичния процес с последователно представяне на производствените етапи и процеси, факторите и условията за тяхното извършване;

7. описание на начина на опаковане, етикетиране и маркировка на готовата храна;

8. описание на изискванията за съхранение и транспорт на храната с определяне на срок на минимална трайност или срок на годност и специфични условия за съхранение и транспорт;

9. описание и ред за осъществяване на производствения контрол:

а) входящ контрол на постъпващите в обекта суровини, опаковъчни и спомагателни материали;

б) технологичен контрол на производствените етапи и процеси, които имат критично значение за осигуряване безопасността на произвежданата храна;

в) изходящ контрол на готовата храна за съответствието й с показателите по т. 4;

10. документация, която трябва да придружава всяка произведена партида храна при предлагане на пазара.

(2) Всеки бизнес оператор води регистър на технологичните документации за произвежданите от него храни по образец съгласно приложението.

Раздел IV

**Изисквания при морски транспорт на нерафинирана захар**

**Чл. 17.** Транспортът по море в насипно състояние на нерафинирана захар, която не е предназначена за непосредствена консумация или за влагане в производство на храни, се извършва в съдове, контейнери или резервоари, които не са предназначени за транспорт на храни, при следните условия:

1. съдовете, контейнерите или резервоарите преди товаренето на нерафинираната захар са почистени след разтоварването на последно превозвания товар и е извършена проверка за ефективността на почистването;

2. последно превозваният в съдовете, контейнерите или резервоарите товар не е бил течност.

**Чл. 18.** (1) Лицата, отговорни за транспорта по море на нерафинираната захар, съхраняват пълна документация за:

1. превозвания в съдовете, контейнерите или резервоарите последен товар;

2. метода на почистване, приложен преди товаренето на нерафинираната захар, и за извършената проверка на неговата ефективност.

(2) Товарът нерафинирана захар се придружава от документацията по ал. 1 по време на всички етапи на транспортиране до крайното предприятие, където тя ще бъде рафинирана, като копие от тази документация се съхранява и в рафинерията. Документацията трябва да е ясно и трайно обозначена на български език чрез следния надпис: „Преди непосредствена консумация от хора или влагане в производството на храни този продукт да се подложи на рафиниране!".

(3) Лицата, отговорни за транспорта по море и за рафинирането на нерафинираната захар, предоставят документацията по ал. 1 и 2 на органите на официалния контрол върху храните при поискване.

**Чл. 19.** (1) Нерафинираната захар, транспортирана по море в съдове, контейнери или резервоари, които не са специално предназначени за транспорт на храни, се подлага на процес на цялостно и ефективно рафиниране преди консумация от хора или влагане в производството на храни.

(2) Лицата, отговорни за транспорта по море и за рафинирането на нерафинираната захар, определят като критичен за безопасността и качеството на рафинираната захар процеса на почистване на съдовете, контейнерите или резервоарите преди товаренето на нерафинираната захар, при което се отчитат видът и характеристиките на превозвания преди това товар.

**Допълнителни разпоредби**

**§ 1.** С наредбата се въвеждат разпоредбите на Директива 98/28/EО на Комисията от 29 април 1998 г. за предоставяне на дерогация от определени разпоредби на Директива 93/43/EИО относно хигиената на храните по отношение на морския превоз на сурова захар в насипно състояние (специално българско издание, глава 13, том 23).

**§ 2.** С наредбата се осигурява прилагането на Регламент (ЕО) № 852/2004.

**Заключителни разпоредби**

**§ 3.** Наредбата се издава на основание чл. 7, ал. 5, т. 3 и 4 от Закона за храните и отменя Наредба № 1 от 2016 г. за хигиената на храните (обн., ДВ, бр. 10 от 2016 г.).

**§ 4.** Наредбата влиза в сила в 14-дневен срок след обнародването ѝ в „Държавен вестник".

|  |  |
| --- | --- |
| **ДЕСИСЛАВА ТАНЕВА**  *Министър на земеделието, храните и горите* | **ПРОФ. Д-Р КОСТАДИН АНГЕЛОВ, ДМ**  *Министър на здравеопазването* |

Приложение

към чл. 16, ал. 2

**Регистър на технологичните документации за произвеждани храни**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Регистър на произвежданите храни от  ............................................................................................................................... | | | | |
| № по ред | Вид на храната  (по класификация) | Номер и дата на въвеждане на технологичната документация | Дата на поредна редакция на технологичната документация | Дата на прекратяване  ползването на технологичната документация |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |