НАРЕДБА № 14 ОТ 9.12.2021 Г. ЗА ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ

Издадена от министъра на земеделието, храните и горите и министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 106 от 15.12.2021 г., **в сила от 30.12.2021 г.**

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 г. относно хигиената на храните (специално българско издание, глава 13, том 44) (Регламент (ЕО) № 852/2004), изискванията, предвидени в разпоредбите на пряко приложимото право на Европейския съюз за определени храни, Закона за устройство на територията, Закона за храните и на подзаконовите нормативни актове по прилагането им.
(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 (ДВ, бр. 88 от 1999 г.).

Чл. 3. (1) Когато дейността на обекти за производство, преработка и дистрибуция на храни се извършва в постройки и помещения, те се разполагат в производствени или обществообслужващи сгради, или в сгради със смесено предназначение съгласно чл. 37, ал. 2 от Закона за устройство на територията.
(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 (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 (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 (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 (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 (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 (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 обществообслужващи 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 (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, и изискванията, предвидени в разпоредбите на пряко приложимото право на Европейския съюз за определени храни.
(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 (ДВ, бр. 46 от 2001 г.);
4. ефективна защита на обекта от насекоми и гризачи и провеждане на дезинфекция, дезинсекция и дератизация в съответствие с изискванията на Наредба № 1 от 2018 г. за условията и реда за извършване на дезинфекции, дезинсекции и дератизации (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, като хранене, поддържане на лична хигиена, съхранение на детергенти и инвентар за измиване и почистване, и/или биоциди, 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 обособяват подходящи помещения или места за извършване на дейностите по ал. 1, без това да създава риск от замърсяване на храните, като се осигуряват:
1. достатъчен брой съоръжения (съблекални, тоалетни, мивки, душове и други), съобразени с вида и спецификите на осъществяваната дейност и броя на работещите лица;
2. отделно съхранение на работното от личното облекло.
(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 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 (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 детергенти върху измити, почистени и/или дезинфекцирани 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 на Министерския съвет от 2010 г. (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/см^2;
б) за трапезна посуда – не повече от 300 КОЕ/см^2 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) Производствените отпадъчни води от дейността на обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се третират съгласно изискванията на Наредба № 7 от 2000 г. за условията и реда за заустване на производствени отпадъчни води в канализационните системи на населените места (ДВ, бр. 98 от 2000 г.) и Наредба № 2 от 2011 г. за издаване на разрешителни за заустване на отпадъчни води във водни обекти и определяне на индивидуалните емисионни ограничения на точкови източници на замърсяване (ДВ, бр. 47 от 2011 г.).

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.

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 на храната по смисъла на чл. 17 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 304 от 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011), търговската марка, състава на готовата храна и предназначението;

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 ѝ 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 товарането 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/ЕО на Комисията от 29 април 1998 г. за предоставяне на дерогация от определени разпоредби на Директива 93/43/ЕИО относно хигиената на храните по отношение на морския превоз на сурова захар в насипно състояние (ОВ, специално българско издание, глава 13, том 23).

§ 2. С наредбата се осигурява прилагането на Регламент (ЕО) № 852/2004 и Регламент (ЕС) № 1169/2011.

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.; доп., бр. 51 от 2018 г.).

§ 4. Наредбата е нотифицирана по реда на Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г., установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ, L 241 от 17 септември 2015 г.).

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