НАРЕДБА № 9 ОТ 17.11.2011 Г. ЗА РЕДА ЗА СЪОБЩАВАНЕ, ПРОУЧВАНЕ И РЕГИСТРИРАНЕ НА ВЗРИВ ОТ ХРАНИТЕЛНО ЗАБОЛЯВАНЕ И РЕДА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ПРИ ПРОВЕЖДАНЕ НА ЕПИДЕМИОЛОГИЧНОТО ПРОУЧВАНЕ

Издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 95 от 2.12.2011 г.

Раздел I
Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определят редът за съобщаване, проучване, регистриране на взрив от хранително заболяване и редът за вземане на проби при провеждане на епидемиологичното проучване.

Чл. 2. Всеки взрив от хранително заболяване подлежи на задължително съобщаване, проучване и регистриране с цел установяване на причините, довели до възникването му, и провеждане на неотложни и ефикасни профилактични и противоепидемични мерки.

Раздел II
Ред за съобщаване на взрив от хранително заболяване

Чл. 3. На съобщаване по реда на тази наредба подлежат:
1. взривове от хранителни заболявания, в т. ч. и битови, причинени от етиологичните причинители, посочени в приложение № 1;
2. всеки смъртен случай от хранително заболяване.

Чл. 4. (1) При наличие на анамнестични и клинични данни за случаи по чл. 3 общопрактикуващите лекари, медицинските специалисти от лечебните заведения, здравните кабинети в училищата, детските градини, детските ясли, специализираните институции за предоставяне на социални услуги, както и лекарят (фелдшерът), изготвил смъртния акт, уведомяват с бързо известие за всеки заболял съгласно приложение № 2 в срок до 24 часа по телефон, факс или електронна поща регионалната здравна инспекция (РЗИ), на чиято територия е открито заболяването.
(2) След получаване на информацията за взрив от хранително заболяване РЗИ незабавно уведомява Министерството на здравеопазването и съответната областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по телефон, факс или електронна поща.

Чл. 5. (1) След получаване на информацията по чл. 4, ал. 2 ОДБХ незабавно уведомява по телефон, факс или електронна поща Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) за възникналия взрив от хранително заболяване на територията на съответната област.
(2) В случай че информация за взрив от хранително заболяване е постъпила първо в ОДБХ, ОДБХ незабавно уведомява по телефон, факс или електронна поща съответната РЗИ за възникване на взрив от хранително заболяване на територията на областта.

Раздел III
Ред за проучване на взрив от хранително заболяване

Чл. 6. (1) Проучването на хранителен взрив се извършва от медицински екип, сформиран със заповед на директора на РЗИ, състоящ се от специалист по епидемиология (ръководител на медицинския екип), специалист по микробиология и служител/и от ОДБХ, определен/и със заповед на директора на ОДБХ. При необходимост към екипа се привличат и други специалисти.
(2) При взрив от хранително заболяване, когато са засегнати населени места в повече от една област, министърът на здравеопазването или оправомощено от него лице със заповед може при необходимост да сформира медицински екип за оказване на методическа помощ на екипите по ал. 1. В екипа се включват специалисти от Министерството на здравеопазването, Националния център по обществено здраве и анализи (НЦОЗА), Националния център по заразни и паразитни болести и длъжностно лице от БАБХ, определено със заповед на изпълнителния директор на БАБХ.

Чл. 7. (1) При провеждане на епидемиологичното проучване членовете на медицинския екип съобразно своята компетентност извършват следното:
1. снемат подробна епидемиологична анамнеза от заболелите и контактните лица в огнищата на инфекция (в домашни и в организирани колективи);
2. изясняват каква храна са консумирали заболелите и контактните лица през последните 24 - 72 часа;
3. установяват има ли заболели, които не са консумирали от същата храна; има ли заболели членове от семействата на засегнатите и каква храна са консумирали те;
4. осъществяват връзка с лабораториите и организират незабавното и правилно транспортиране на взетите проби;
5. предписват извършването на задължителни микробиологични изследвания на контактните, на болните и на персонала, работещ в обекта, където е консумирана храната, и/или в обектите, свързани с добива, преработката, съхранението, транспорта и продажбата ѝ;
6. предписват отстраняване от работа на лицата с положителни микробиологични резултати; отстранените лица се допускат на работа след проведено лечение и отрицателен резултат от последващото микробиологично изследване;
7. установяват и регистрират броя на заболелите, на хоспитализираните и на контактните лица;
8. потвърждават или отхвърлят наличието на "взрив от хранително заболяване" на основание данните от снетата анамнеза на заболелите, клиничната картина на заболяването, резултатите от лабораторните изследвания и данните от извършените инспекции/проверки на обектите.
(2) Служителят на ОДБХ, който е член на медицинския екип по чл. 6, ал. 1:

1. взема проби за лабораторни анализи от консумираните храни, от полуфабрикати и изходни суровини, както и проби от производствена среда;
2. извършва инспекция/проверка на обекта, където е консумирана храната, и/или обекта, свързан с добива, преработката, съхранението, транспорта и продажбата й;
3. издава писмено предписание за поставяне под възбрана на храните, за които има съмнение, че са причина за възникване на заболяването;
4. издава писмени предписания за провеждане на необходимите хигиенни мероприятия в обектите;
5. съставя актове за констатиране на административни нарушения;
6. прави предложение до директора на ОДБХ за издаване на заповед за спиране експлоатацията на обекта, станал причина за възникване на взрива от хранително заболяване.
(3) След приключване на проучването ръководителят на медицинския екип попълва карта за извършено епидемиологично проучване съгласно приложение № 3.

Чл. 8. (1) Когато обектът, в който е произведен, съхраняван или предлаган хранителният продукт, за който има съмнение, че е вероятен фактор за предаване на инфекцията, се намира извън територията на съответната РЗИ, извършваща проучването на взрива, тя съобщава незабавно по телефон, факс или електронна поща всички необходими данни на РЗИ, на чиято територия се намира обектът.
(2) Регионалната здравна инспекция, на чиято територия се намира обектът по ал. 1, съобщава незабавно по телефон, факс или електронна поща всички необходими данни на съответната ОДБХ за провеждане на съвместно проучване на място.

Чл. 9. След установяване на причините, довели до възникване на взрив от хранително заболяване, членовете на медицинския екип, в рамките на своята компетентност, предписват съответните профилактични, противоепидемични и други мерки.

Раздел IV
Ред за вземане на проби от храни и от производствена среда при взрив от хранително заболяване

Чл. 10. Проби от храни (или остатъци от тях), консумирани 24 - 48 часа преди началото на болестните симптоми, се вземат в съответствие с методите за вземане на проби съгласно Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (обн. ОВ, специално българско издание, глава 13, том 51) и Наредба № 22 от 2003 г. за условията и реда за вземане на проби от храни (ДВ, бр. 93 от 2003 г.).

Чл. 11. (1) Проби от производствената среда се вземат от:
1. оборудване, съоръжения, инвентар и работни площи с голяма повърхност (работни маси, плотове, ленти, улеи, тави и други съдове с големи размери);
2. дребен инвентар (съдове и прибори в общественото хранене, потребителски опаковки, специални прибори и техника);
3. тръбни системи;
4. резервоари и други съоръжения за съхранение на полуфабрикати и готови хранителни продукти;

5. ръце на персонала, зает в производствения процес, работно облекло (престилки, ръкавици и др.);
6. други предмети и съоръжения.
(2) Редът за вземане на проби от производствената среда е посочен в приложение № 4.

Раздел V
Регистрация на взрив от хранително заболяване

Чл. 12. (1) Бързите известия за случаи на хранително заболяване или смъртни случаи от хранително заболяване се получават, регистрират и съхраняват в РЗИ, на територията на която е възникнал взривът от хранително заболяване.
(2) Взривовете от хранителни заболявания се вписват в регистър по образец съгласно приложение № 5.

Чл. 13. В срок пет работни дни след приключване на епидемиологичното проучване и диагностичните процедури за всеки регистриран взрив от хранително заболяване ОДБХ изпраща в РЗИ копие на всички документи, издадени от ОДБХ по време на епидемиологичното проучване, и информация за предприетите мерки.

Чл. 14. (1) Регионалните здравни инспекции в седемдневен срок след приключване на взрива изпращат в Министерството на здравеопазването картата за епидемиологично проучване, писмен епидемиологичен анализ, съдържащ данни, непосочени в картата, и информация за предприетите противоепидемични мерки, както и мерките, предприети от съответната ОДБХ.
(2) Регионалните здравни инспекции ежегодно до края на януари на следващата година изпращат в Министерството на здравеопазването и НЦОЗА справка съгласно приложение № 6 за всички взривове от хранителни заболявания, възникнали през предходната година.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:
1. "Хранително заболяване" е заболяване, обикновено инфекциозно или токсично по природа, причинено от причинители, които постъпват в организма чрез консумация на храна и вода.
2. "Взрив от хранително заболяване" е инцидент, при който две и повече лица страдат от едно и също заболяване, последвало след консумация на една и съща храна, и епидемиологичните данни сочат храната като причина (фактор) на заболяването.
3. "Смивове" са проби промивна течност от машини, съоръжения, тръбни системи и съдове, предназначени за съхранение и транспорт на хранителни продукти.
4. "Отривки" са проби от изследваните обекти, взети посредством отриване на повърхностите със стерилни тампони. Тампоните се монтират върху пръчици от неръждаема стоманена тел или друг материал, подходящ за стерилизация.
5. "Стърготини" са проби от остърган повърхностен слой на различни предмети и повърхности от инвентари и се използват при насочено изследване на определени микроорганизми, обикновено по епидемиологични показания.

Заключителна разпоредба

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 60, ал. 7 от Закона за здравето.

Приложение № 1към чл. 3, т. 1

Списък на етиологичните причинители на хранителни заболявания с кодовете им по класификацията на СЗО

101000	Bacillus sp.	200000	Parasites, Protozoa
101010	Bacillus cereus	208000	Trichinella
101020	Bacillus anthracis	290000	Други паразити
102000	Brucella sp.	300000	Вируси, рикетсии
103000	Campylobacter sp.	302000	Hepatitis A virus
104010	Clostridium botulinum	303000	Rotavirus
104020	Clostridium perfringens	304000	Norwalk v/small r.st
105000	Escherichia coli	390000	Други вируси
105010	E.coli (EPEC)	400000	Токсични животни
105020	E.coli (ETEC)	401000	Риби
105030	E.coli (EIEC)	402000	Мекотели
105040	E.coli (EHEC/0157:H)	500000	Токсични растения
106000	Francisella sp.	501000	Гъби
106010	F. Tularensis	501000	Amanita toxin
107000	Listeria sp.	590000	Други растителни токсини
107010	L. monocytogenes	600000	Микотоксини
108000	Mycobacterium sp.	601000	Афлатоксини
108010	M. bois	690000	Други микотоксини
109000	Salmonella sp.	700000	Токсични остатъци
119990	S. typhi и S. paratiphi	701000	Остатъци от медикаментозно третиране на животни
120000	Shigella sp.		
120010	Sigella dysenteriae	701100	Хемотерапевтични агенти
120020	Sigella flexneri	701110	Антибиотици
120030	Sigella boydii	701120	Сулфонамиди
120040	Sigella sonnei	701130	Антипаразитни препарати
130000	Staphylococcus sp.	701200	Хормони
130010	S. Aureus	701900	Други ветеринарни препарати
140000	Streptococcus sp.	702000	Замърсители на околната среда
140010	S. Faecalis	702100	Тежки метали
150000	Vibrio sp.	702200	Продукти за растителна защита (ПРЗ)
150010	V. cholerae	702210	Органохлорни ПРЗ
150020	V. Parahaemolyticus	702220	Органофосфорни ПРЗ
160000	Yersinia sp.	702290	Други ПРЗ
160010	Y. enterocolitica	703000	Други химични вещества
189000	2 и повече бактерии	800000	Агенти от други групи
190000	Други бактерии	900000	Неизвестен агент

Приложение № 2към чл. 4, ал. 1

ДО
РЕГИОНАЛНА ЗДРАВНА
ИНСПЕКЦИЯ – гр.
.....

БЪРЗО ИЗВЕСТИЕ
за случай на хранително заболяване или смъртен случай от хранително заболяване

Предварителна диагноза
…….
Име, презиме, фамилия
……..…….
М/Ж
…….....……
…….
Дата на раждане
…….....…….
Навършени години
…….....…….
Местоживеене, гр./с.
…….....…….
Адрес
…….....……
….
Професия
…….....…….
Месторабота
…….....…….
Дата на последно посещение в колектива
……...…….
Заболял: дата:
…….....…….
Населено място
…….....…….
Преглед за първи път по повод заболяването: дата:
……...…….
Населено място
…….....…….
Лечебно заведение
…….....…….
Първоначална диагноза
…….
Контакт с болен със същата диагноза:
ДА Име на болния

…….....…….
Дата на контакта
…….....…….…….
НЕ

Брой контактни на този болен:
В дома
…….....……
.
В колектива
…….....…….

Болният е:
оставен в дома си
…….....…….
хоспитализиран в …….дата:
……...…….
починал в …….дата:
…….

Уточнена диагноза
…….....…….
Лечебно заведение
…….....…….
Дата:
…….....……
….

Потвърждаване на диагнозата, резултати:
А. Изследване, резултат
…….
Б. Патологоанатомично
…….

ИЗПРАЩА:
Открил заболяването:
…….
.....…….....
.....…
(име, фамилия и длъжност)
Лечебно заведение:
……...…….
Адрес: …….
Дата: ..... Подпис:
.....

Приложение № 3към чл. 7, ал. 3

Карта за извършено епидемиологично проучване на взрив от хранително заболяване

Взрив №…...../дата
Извършил разследването:
Име ....., длъжност
.....
Адрес ....., тел.:
.....
_____
_____
Място на инцидента:
Град/село ……..……, община ….....…, област
.....……..,
ул. .....
№ .....

а) домакинство	
б) заведение за общ. хранене	уточни вида му .....
в) стол	уточни какъв .....
г) закупена храна	уточни вида на магазина .....
д) лечебно заведение	уточни вида му .....
е) социално заведение	уточни какво .....
ж) училище, детско заведение	уточни вида му .....
з) къмпинг	уточни .....
и) други	уточни .....

Причинител:
.....
Код:
Доказан: (да/не) □ Предполагаем: (да/не) □
Брой на лицата:

По възраст	Заболели М Ж	Хоспитализирани М Ж	Починали М Ж	Контактни М Ж
под 1 г.	....	....	....	....
1 – 5 г.	....	....	....	....
6 – 18 г.	....	....	....	....
19 – 29 г.	....	....	....	....

30 – 39 г.	....	....	....	....
40 – 49 г.	....	....	....	....
50 – 59 г.	....	....	....	....
над 60 г.	....	....	....	....
Общо	....	....	....	....

Начало (дата):
Първи случай: / / последен случай: / /
Инкубационен период: часове □ дни □
Продължителност на заболяването: дни •
Храна, за която има съмнение, че е причина за възникване на хранителното заболяване
Код:
Потвърден:
Лабораторно: (да/не) □ епидемиологично: (да/не) □
Търговско наименование на хранителния продукт:
…….....….....
Производител:
.....
Партида:
.....
.....
Начин на продажба:
.....
Начин на сервиране:
.....
Вид технологична обработка на храната
Код:
Начин на съхранение на храната
.....
Време и температура на съхранение на храната между приготвянето и сервирането й:
Време (в часове): ..... Температура (в °C):
.....
Място на съхранение на храната:
.....
Други обстоятелства:
.....
Мястото, където храната е била замърсена
Код:
Дата и място, където съмнителната храна е била консумирана:
Дата: а) / / Място: код: •
б) / /
(ако храната е била консумирана по време на пътуване): вид на превозното средство
Код:
Фактори, допринесли за възникването на взрив от хранително заболяване:
а) код: б) код:
Други:

.....
.....
Забележка. В случай че има повече от два фактора, да се изброят всички, но да се кодират само двата най-важни.
.....
.....
Взети мерки: а) код: б) код: •
Други:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
Забележка. В случай че са взети повече от две мерки, да се посочат всички, но да се кодират само двете най-главни.

Ръководител на медицинския екип:
(име и подпис)

Кодове на храните:

Код:			
010 000	Мляко	060 800	Телешко
130 000	Мазнини, раст. масла без 04	061 500	Свинско
020 000	Млечни продукти без 03 и 04	062 200	Агнешко
030 000	Сирена и кашкавали	063 500	Пилешко
040 000	Краве масло	063 800	Патешко
050 000	Яйца и яйчни продукти	063 900	Други птици
060 000	Месо	070 000	Месни продукти без 08
060 100	Говеждо		
080 000	Колбаси	200 400	Месни салати
100 000	Риба	200 500	Рибни салати
110 000	Рибни продукти	200 800	Картофена салата
120 000	Миди, скариди, раци и т. н.	210 000	Сладкарски изделия, кремове
140 000	Супи и сосове без 20	220 000	Макаронени изделия
170 000	Хляб, бисквити	250 000	Пресни зеленчуци
180 000	Захарни изделия	270 000	Продукти от гъби
200 000	Майонези, майонезни сосове		

Кодове за вида на технологичната обработка на храната:

Код:			
1	Стерилизиране	7	Концентриране
2	Пастьоризация	8	Замразяване
3	Варене	9	Охлаждане
4	Печене на фурна	10	Сушене
5	Пържене	11	Осоляване в саламура
6	Печене на скара	12	Химично консервиране

Кодове на местата, където храната е била замърсена:

Код:			
100	Заведение за обществено хранене	310	Домакинство
110	Стол	330	Къмпинг
120	Магазин	410	При транспортиране
130	Автомат за продажба на храни	420	Съхранение в склад
140	Търговия на открито	600	Предприятие производител
150	Училище, детско заведение	900	Други
160	Лечебно заведение	990	Неизвестно
170	Социално заведение		

Кодове за мястото на инцидента:

Код:	
100	Заведение за обществено хранене
110	Стол
120	Магазин
150	Училище, детско заведение
160	Лечебно заведение
170	Социално заведение
310	Домакинство
330	Къмпинг
900	Други

Кодове на превозните средства, когато храната е консумирана по време на път:

Код:	
220	Самолет
230	Влак
240	Кораб
250	Автобус
900	Други

Кодове на факторите, допринесли за възникване на взрив от хранително заболяване:

Код:	
01	Неправилно хладилно съхранение
02	Неправилно съхранение на топлите ястия

03	Приготвяне на храната дълго време преди сервирането й
04	Неправилно охлаждане на храната след приготвянето й
05	Неправилно повторно затопляне на ястията
06	Използване на замърсена суровина
07	Замърсяване на храната от хранителен работник заразоносител
08	Замърсена работна среда
09	Нарушена технология на приготвяне
10	Неправилно съхранение
11	Неправилно размразяване
12	Приготвяне на големи количества храна, без да са осигурени условия за правилното им съхранение
13	Предлагане на останали количества храни
14	Консумиране на храни в сурово състояние
15	Здравно неосвидетелствани хранителни работници
16	Замърсяване от кръстосване на производствените процеси
17	Неспазване на добрата производствена практика
18	Недостатъчно почистване и дезинфекция
19	Неотговарящ на хигиенните изисквания обект
20	Неразрешена търговия на открито

Кодове на предприетите мерки:

Код:	
01	Изолиране на заболелите
02	Крайна дезинфекция
03	Издирване на контактните
04	Специфично лечение
05	Проверка на обекта
06	Затваряне на обекта
07	Изследване на персонала на обекта
08	Поставяне под възбрана на хранителни продукти
09	Количество и вид на унищожени суровини и храни
10	Налагане на санкции за хигиенни нарушения
90	Други (да се уточнят)

Приложение № 4към чл. 11, ал. 2

Ред за вземане на проби от производствената среда

1. Вземането на смивове от: 1.1. изходящи отвори, кранове, шлангове и др. се извършва следизмиването и дезинфекцията на машините, съоръженията, резервоарите,тръбните системи и след последващо обилно промиване от дезинфекционнитеразтвори с питейна вода; последните струи промивна вода се събират вколичество 50 cm^3 в стерилни колби, отворите на които предварително саизмити отвън със стерилна питейна вода и обгорени на пламъка на спиртналампа; 1.2. вътрешната повърхност от съдове и потребителски опаковки сеизвършва по следния начин: 25 cm^3 стерилна питейна вода се налива визследваните опаковки и съдове; внимателно с въртеливи движения сеизплаква вътрешната им повърхност; при спазване на правилата наасептиката водата се прехвърля в подходящ стерилен лабораторен съд, вкойто пробите се транспортират до лабораторията; за изследване напо-големи съдове с обем над 1 литър промиването се извършва с 50 cm^3стерилна питейна вода.

2. Вземането на отривки: 2.1. предназначени за количествено определяне степента на замърсяванена производствената среда, се извършва по следния начин:

стерилнитепамучни тампони се монтират в гумените запушалки на епруветката така,че тампонът да достига почти до дъното на епруветката, в коятопредварително са поставени 2 cm^3 стерилна питейна вода; в хранителнияобект при спазване на правилата на асептиката тампоните, навлажнени встерилна вода се изцеждат внимателно върху вътрешната повърхност настената на епруветката, след което с тях внимателно се обтриваизследваната повърхност: 2.1.1. за изследване на предмети с голяма повърхност се прилагатшаблон-квадрати (с размери 5/5 см или 25 $см^2$), които са изработени отнеръждаема ламарина и предварително стерилизирани в лабораторията;налагат се последователно върху 4 места от изследваната повърхност сцел да бъдат обхванати общо 100 cm^2, като ограничените от тях площи сеобтриват с един и същи стерилен тампон; след това тампонът се връща вепруветката и взетата проба се транспортира до лабораторията; 2.1.2. при вземане на проби от предмети с малка или нестерилнаповърхност (лъжици, черпаци, вътрешна повърхност на измити чинии,вътрешна повърхност на измити чаши и 2 cm от външната под ръба начашата, други предмети и дребен инвентар, също ръце на персонала иелементи на работното облекло) със стерилния тампон се обтрива цялатаизследвана повърхност, след което тампонът се връща в епруветката ивзетата проба се транспортира до лабораторията; 2.2. предназначени за качествено определяне наличието на патогенни иусловно патогенни микроорганизми в производствената среда, се извършвапо следния начин: подготвят се стерилни памучни тампони; отделно сеприготвят епруветки с течни обогатителни среди, предназначени заизолиране на съответните микроорганизми; в хранителния обект приспазване на правилата на асептиката стерилните тампони се изваждат отпликовете и се навлажняват в епруветката със съответната обогатителнасреда; изследваните повърхности внимателно се обтриват с тампона, следкоето той се връща в епруветката, многократно се промива в средата,изцежда се върху вътрешната повърхност на стената на епруветката и сеотстранява; така взетата проба се транспортира до лабораторията.

3. Вземането на стърготини се извършва по следния начин: спредварително стерилизиран нож се изстъргва внимателно изследванатаповърхност; с помощта на подходящ инструментариум (шпатула, плосък ножи др.) стърготините се събират стерилно в подходящ стерилен лабораторенсъд и пробите се транспортират до лабораторията; посяват се в течниобогатителни среди.

Приложение № 5към чл. 12, ал. 2

Регистър на взривове от хранителни заболявания

№ по ред	Дата на възникване на взрива от хранително заболяване	Населено място	Място (обект), където е възникнал взривът от хранително заболяване	Брой заболели, от тях деца до 18-годишна възраст	Брой хоспитализирани	Брой починали	Лабораторно доказан етиологичен причинител	Доказан фактор за предаване на заболяването

Приложение № 6към чл. 14, ал. 2

Обекти	Брой на взривовете	Брой на заболе-лите	От тях починали	Общ брой на взривовете, потвърдени лабораторно	От тях взривове от микробен произход					
					всичко	в това число от:				
						салмонелни	стафилококи	ешерихия коли	трихинела	други	неизвестен
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Предприятия за производство на храни											
2. Заведения за обществено хранене, от тях											
2.1. Столове											
2.2. Хранителни блокове в детски и учебно-възпитателни заведения											
2.3. Други											
3. Обекти за търговия с храни											
4. Домакинства											
5. Други											
ВСИЧКО											

Брой на взривовете вследствие употребата на:	
1. Риба и рибни продукти	
2. Мляко и млечни произведения	
3. Месо и месни произведения	
4. Сладкарски изделия	
5. Яйца и яйчни продукти	
6. Консерви	
7. Други хранителни продукти	
8. Неизяснени	