

# НАРЕДБА № 7 от 8.04.2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни

Издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 40 от 19.04.2002 г., изм. и доп., бр. 59 от 1.07.2003 г. кн. 6/2002 г., стр. 394; кн. 8/2003 г., стр. 556 т. 9, р. 6, № 929

Раздел I.....	2
Общи положения.....	2
Раздел II .....	2
Хигиенни изисквания при проектирането, изграждането и устройството на обектите .....	2
Раздел III.....	4
Специфични хигиенни изисквания към помещенията на обектите .....	4
Раздел IV.....	5
Хигиенни изисквания към технологичното оборудване на обектите .....	5
Раздел V .....	6
Хигиенни изисквания към експлоатацията и поддържането на обектите .....	6
Раздел VI.....	6
Входящ контрол и съхранение на храните и опаковъчните материали .....	6
Раздел VII.....	8
Хигиенни изисквания при технологичната преработка и производствения контрол.....	8
Раздел VIII .....	9
Хигиенни изисквания към транспорта на храните.....	9
Раздел IX.....	10
Транспорт по море в насипно състояние на течни растителни масла, мазнини и нерафинирана захар за хранителни цели.....	10
Раздел X .....	11
Хигиенни изисквания към предлагането на храни в обектите за обществено хранене.....	11
Раздел XI.....	12
Хигиенни изисквания към продажбата на храните.....	12
Раздел XII.....	13
Хигиенни изисквания към временните обекти за търговия с храни .....	13
Раздел XIII .....	13
Хигиенни изисквания към личната хигиена на работещите в обектите .....	13
Раздел XIV .....	14
Отговорности на производителите и търговците на храни.....	14
ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА .....	14
ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ.....	15
<i>Приложение 1 към чл. 7, ал. 1</i> (Изм. и доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.).....	17
Хигиенно-защитни зони за производства на храни .....	17
<i>Приложение № 2</i> към чл. 56, ал. 2 (Ново - ДВ, бр. 59 от 2003 г.).....	18
Регистър на произвежданите храни.....	18
от .....	18
(посочва се наименованието на производителя).....	18
<i>Приложение № 3 към чл. 64, ал. 1</i> (Предишно приложение № 2 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.).....	19
Списък на храните и продуктите, които могат да се транспортират в контейнери и съоръжения, използвани за транспорт по море в насипно състояние на растителни масла и мазнини.....	19
<i>Приложение № 4 към чл. 70, ал. 1</i> (Предишно приложение № 3, изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.)....	24
Условия и срокове на съхранение на готовата кулинарна продукция .....	24

## Раздел I

### Общи положения

**Чл. 1.** (1) С тази наредба се определят хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат и търгуват с храни, наричани по-нататък "обекти" и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни.

(2) Наредбата се прилага за обектите, в които се осъществява производство или търговия с храни независимо от вида на тяхната собственост и начина на стопанисване.

(3) Хигиенните изисквания към обектите се отнасят до:

1. проектирането, изграждането и устройството на помещенията им;
2. технологичното оборудване;
3. режима на експлоатация и поддържане на обекта и използваните за целта средства.

(4) Хигиенните изисквания към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни се отнасят до:

1. входящия контрол и съхранението на храните и опаковъчните материали;
2. технологичната преработка, производствения контрол и съхранението на готовата продукция;
3. транспорта на храните;
4. предлагането и продажбата на храните;
5. личната хигиена на работещите.

**Чл. 2.** Не са предмет на тази наредба предприятия, които имат единствен предмет на дейност производство и/или търговия със:

1. лекарства;
2. тютюн и тютюневи изделия;
3. вино и спиртни напитки.

**Чл. 3.** Подготовката, преработването, производството, приготвянето, пакетирането, съхранението, транспортът, предлагането за продажба и сервирането на храните се извършват по начин, който не води до замърсяването им.

## Раздел II

### Хигиенни изисквания при проектирането, изграждането и устройството на обектите

**Чл. 4.** (1) Терените, на които се разкриват обектите, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 7 от 1992 г. за хигиенните изисквания за здравна защита на селищната среда (обн., ДВ, бр. 46 от 1992 г.; изм. и доп., бр. 46 от 1994 г., бр. 89 от 1996 г.; изм., бр. 101 от 1996 г.; изм. и доп., бр. 101 от 1997 г., бр. 20 от 1999 г.).

(2) Изискванията по ал. 1 не се отнасят за обектите за търговия с храни и за обществено хранене, изградени на територията на промишлени предприятия и бензиностанции.

**Чл. 5.** (1) Теренът на обектите трябва да е над нивото на подпочвените води и с подходящ наклон за оттичането на повърхностните води.

(2) Теренът по ал. 1 се поддържа чист и сух.

(3) Пътищата, алеите и площадките на обекта се покриват с трайни настилки с подходящ дренаж, които позволяват ефективното им почистване.

**Чл. 6.** Теренът на обектите за производство на храни се ограничава с ограда от прилежащата територия; в границите му се допуска изграждането само на постройки и конструкции, свързани с дейностите на конкретното производство.

**Чл. 7.** (1) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В жилищни зони могат да се изграждат обектите за производство на храни, посочени в приложение № 1.

(2) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Съществуващо жилищно помещение или самостоятелно жилище на първи етаж може да се преустрои в обект за търговия с храни, включително и заведение за обществено хранене, при спазване на изискванията на чл. 38 от Закона за устройство на територията.

(3) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В новоизграждащи се жилищни сгради с режим на етажна собственост обекти за производство и търговия с храни, включително и заведения за обществено хранене, се разкриват при спазване на изискванията на чл. 38 от Закона за устройство на територията.

(4) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В нежилищни и еднофамилни жилищни сгради се разкриват обекти за производство и търговия с храни, включително и заведения за обществено хранене, в първия, в полуподземния и в подземния етаж, ако са осигурени самостоятелни входи към тях и са съобразени с хигиенните изисквания на тази наредба.

(5) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В лечебни и здравни заведения, общежития, жилищни сгради и прилежащи към тях помещения не се допуска изграждането на обекти за обществено хранене, които в резултат от дейността си създават шумови нива над хигиенните норми съгласно изискванията на Хигиенни норми 0-64 за пределно допустимите нива на шума в жилищни и обществени сгради и жилищни райони (обн., ДВ, бр. 87 от 1972 г.; изм., бр. 16 от 1975 г.).

**Чл. 8.** (1) Обектите се поддържат чисти и в добро състояние.

(2) Обектите се проектират, изграждат и устройват по начин, който осигурява:

1. разделяне на първичната обработка на суровините и полуфабрикатите от тяхната последваща преработка;

2. последователност на технологичния процес за недопускане по време и между извършването на отделните операции на взаимно вредно влияние между суровините, готовата продукция и отпадъците, между готовата продукция и непочистен инвентар или съдове и между почистените и непочистените съдове и прибори;

3. работно пространство, което да позволява извършване на всички дейности, съгласно хигиенните изисквания;

4. лесно и ефикасно прилагане на процесите на почистване и дезинфекция;

5. недопускане на контакт на храните с токсични материали, попадане на чужди тела в храните, натрупване на прах, кондензация на пари и развитие на плесени по технологичното оборудване и повърхностите на помещенията;

6. необходимите температурни условия за осъществяване на производствения процес;

7. складова база и съоръжения за разделно съхранение на суровините, опаковъчните и спомагателните материали и готовите храни;

8. складове и съоръжения с капацитетни възможности за разделно съхранение на различните групи храни при температурни условия, указани от производителя, снабдени с устройства за отчитане и/или записване на поддържаните температури;

9. условия за поддържане на личната хигиена на персонала и изграждане на санитарно-технически съоръжения;

10. защита срещу достъпа на вредители, както и на замърсители на околната среда.

**Чл. 9.** (1) Обектите се захранват с необходимото количество течаща топла и студена вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.).

(2) В случаите на режимно водоснабдяване на населените места или в случаите на липса на водоснабдяване във временните обекти се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода.

(3) Не се разрешава повторно използване на употребената резервна вода.

(4) Водните пара и лед, които влизат в контакт с храните, се произвеждат от вода, отговаряща на изискванията по ал. 1.

(5) Водният лед се съхранява и употребява по начин, който не допуска замърсяването му.

**Чл. 10.** (1) Водоснабдяване с вода за технически цели се допуска по изключение само за целите за изграждане на локална отоплителна система или противопожарна защита.

(2) Водата за технически цели се включва в отделен водопровод, ясно маркиран за разграничаване. Не се допуска тя да има контакт с тръбопровода за питейната вода или възможност за обратно всмукване в него.

**Чл. 11.** (1) Канализационната система на обекта се включва към централната канализационна система на населеното място с капацитетни възможности, които отговарят на производствените нужди, проектирана и изпълнена по начин, който не допуска риск от замърсяване на храните.

(2) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Когато няма изградена канализационна система в местата, където се разкриват обектите, отпадъчните им води или се изпускат в септична яма, оразмерена съгласно Нормите за проектиране на канализационни системи (БСА, бр. 9 и 10 от 1989 г.; изм., бр. 1 от 1993 г.), с осигурено асенизационно обслужване, или след пречистване се заустват в съответна категория водоприемник при спазване изискванията на нормативните актове.

**Чл. 12.** (1) Осветлението в различните групи помещения на обектите отговаря на изискванията на БДС 1786 "Осветление. Естествено и изкуствено".

(2) Изкуственото осветление не трябва да променя цвета на храните.

(3) Осветителните тела и външните части на електрическата инсталация се оборудват със защитни средства за предпазване на храните от попадане на чужди тела в случай на аварията им.

**Чл. 13.** (1) В обектите се осигурява естествена или механична общообменна вентилация за отвеждане на замърсения въздух и недопускане на прегряване, запрашаване и кондензация на пари.

(2) Механичната общообменна вентилация се устройва по начин, който не допуска постъпване на замърсен въздух в помещенията.

(3) Отворите на вентилационната инсталация се снабдяват с предпазни мрежи, филтри, решетки или други подобни съоръжения, изработени от материали, устойчиви на корозия. Тези съоръжения трябва да могат лесно да се демонтират за почистване и подмяна.

(4) Сгъстеният въздух, който се използва в производствения процес, трябва да изключва съдържанието на чужди газове, масла, частици, вода, прах и микроорганизми.

**Чл. 14.** (1) Твърдите отпадъци се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материали и с конструкция, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция.

(2) Допуска се събирането на твърдите отпадъци в полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове или на стойки с прилепващ капак.

(3) Съдовете за отпадъци се съхраняват извън обекта или в обекта на специално предназначено за целта място, изолирано от останалите помещения, добре осветено, недостъпно за вредители, с подово покритие, удобно за ефикасно измиване, дезинфекция и отвеждане на отпадъчните води.

(4) Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър вид.

**Чл. 15.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) (1) В обектите за производство на храни се осигуряват санитарни възли (тоалетни), бани и помещения или места за съхранение на личните облекло и вещи на персонала, напълно отделени от местата, предназначени за обработване, преработване, приготвяне и предлагане на храни.

(2) В обектите за търговия с храни и за обществено хранене, както и в млекосъбирателните пунктове, се осигуряват санитарни възли и места или индивидуални шкафчета за съхранение на личните облекло и вещи на персонала, разположени по начин, който не води до замърсяване на храните.

(3) Санитарните възли в обектите се изграждат без директна връзка с помещенията и местата, където се съхраняват, обработват, преработват, приготвят и предлагат храни, с добро осветление, отопление и проветряване чрез естествена и механична вентилация. Те се осигуряват с мивка за измиване на ръцете с топла и студена течаща вода, подходящи средства за измиване, дезинфекция и подсушаване на ръцете и се свързват с ефективна канализация.

(4) В обектите за обществено хранене се осигуряват тоалетни и за посетителите, осигурени с миещи средства и възможности за подсушаване на ръцете. За обекти с общ персонал по-малко от 5 човека се допуска общ санитарен възел за персонал и посетители.

(5) За обекти по ал. 2 с общ персонал до 5 човека се допуска ползване на санитарен възел, разположен в съседство с обекта, при условие, че отговаря на изискванията по ал. 3 и има осигурен достъп до него.

(6) За постоянни и временни обекти, които са разкрити в селища без централна канализация или извън населените места, се допуска използване на външни тоалетни, при условие че са изградени съгласно изискванията по чл. 11, ал. 2 и има създадени условия в обектите за измиване и дезинфекция на ръцете.

### Раздел III

#### Специфични хигиенни изисквания към помещенията на обектите

**Чл. 16.** В помещенията, където се приготвят, обработват и преработват храни:

1. подовите настилки са гладки, без цепнатини и други дефекти и се поддържат чисти и в добро състояние; изработени са от водонепроницаеми, неабсорбиращи и нетоксични материали, с подходящ наклон към канализационните шахти или подовите сифони, позволяващи ефективно почистване и дезинфекция;

2. стените са покрити с водоустойчиви, неабсорбиращи, нетоксични материали, подходящи за влажно почистване, дезинфекция и обработка с противогъбични средства, гладки са, без пукнатини, цепнатини, фуги и други дефекти, изпълнени са в светли тонове и се поддържат чисти;

3. таваните и прикрепените към тях висящи конструкции и инсталации са конструирани и изпълнени по начин, който не допуска натрупването на прах, образуването на кондензати и плесени, и са удобни и достъпни за почистване и обработка с дезинфекционни и противогъбични средства;

4. повърхностите, които влизат в контакт с храните, вкл. и тези на оборудването, се поддържат чисти и в добро състояние, позволяват лесно измиване, а където е необходимо и дезинфекция, гладки са, изработени от водоустойчиви и нетоксични материали, подходящи за влажно почистване;

5. прозорците са с конструкция, която не допуска събирането на прах, от материали, които позволяват ефективно почистване и дезинфекция, отварящите се части са снабдени със защитни мрежи, които да могат лесно да се свалят за почистване или подмяна;

6. вратите са с гладка повърхност, покрити с неабсорбиращи материали, позволяващи влажно почистване и дезинфекция, с конструкция, която осигурява плътното им прилепване и защита срещу гризачи.

**Чл. 17.** Параметрите на микроклимата в производствените помещения отговарят на изискванията на БДС 14776 "Охрана на труда. Работни места в производствени помещения. Санитарно-хигиенни норми за температура, относителна влажност, скорост на въздуха и топлинно облъчване".

**Чл. 18.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В обектите на подходящи места се осигуряват мивки за измиване на ръцете с топла и студена течаща вода, миешци и подсушаващи средства, а където е необходимо - и средства за дезинфекция на ръцете. На всеки осем работници се осигурява най-малко една мивка.

**Чл. 19.** Когато технологичният процес го изисква, се осигуряват условия за почистване, измиване и дезинфекция на технологичното оборудване и инвентара. Използваните за целта приспособления се изработват от устойчиви на корозия материали, конструирани са и изпълнени по начин, който позволява лесното им почистване, осигурени са с необходимото количество топла и студена вода за питейно-битови цели.

**Чл. 20.** За измиването на храните се използват специално предназначени за целта мивки. Тези мивки се поддържат чисти и се осигуряват с топла и студена течаща вода за питейно-битови цели.

## Раздел IV

### Хигиенни изисквания към технологичното оборудване на обектите

**Чл. 21.** (1) Технологичното оборудване отговаря на следните хигиенни изисквания:

1. то е с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичането на производствения процес или предлагането на храните по начин, който не води до замърсяването им;

2. има конструкция, която позволява ефективното му почистване, измиване и дезинфекция;

3. поддържа се чисто и в техническа изправност;

4. има гладки повърхности без пукнатини и дефекти;

5. инсталирано е по начин, който осигурява достъп за ефективно почистване на пространствата около и под него.

(2) Всички хладилни и топлинни съоръжения се оборудват с контролни термометри или записващи устройства за отчитане на поддържаната температура.

**Чл. 22.** Технологичното оборудване се изработва от материали, които са:

1. разрешени за контакт с храни;

2. устойчиви на корозия и промени при контакт с храни, миешци и дезинфекционни средства.

**Чл. 23.** При нормални експлоатационни условия машините и съоръженията в обекта не трябва да създават шумови нива на работните места, които превишават нормите съгласно БДС 14478 "Шум. Допустими нива на работните места" и в съседните жилищни помещения над хигиенните норми съгласно "Хигиенни норми № 0-64" за пределно допустимите нива на шума в жилищни и обществени сгради и жилищни райони (обн., ДВ, бр. 87 от 1972 г.; изм., бр. 16 от 1975 г.).

## Раздел V

### Хигиенни изисквания към експлоатацията и поддържането на обектите

**Чл. 24.** Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършваната технологична операция, а когато се използват непрекъснато - периодично, през определени интервали.

**Чл. 25.** Дезинфекцията се провежда след почистването и измиването.

**Чл. 26.** Почистването и дезинфекцията се извършват с миещи препарати (детергенти) и химични дезинфекционни средства, предназначени за целта, прилагани съгласно указанията на производителя за начина на употребата им.

**Чл. 27.** Технологичното оборудване се почиства, измива и дезинфекцира след максимално възможно за целта разглобяване.

**Чл. 28.** Текстилните материали, използвани за подсушаване, полиране, филтриране и покриване, се изпират след всяка употреба с перилни препарати и се подлагат на топлинна дезинфекция. Не се разрешава повторното използване на текстилни материали, предназначени за еднократна употреба.

**Чл. 29.** (1) В обектите на места, достъпни за ползване от персонала, се поставят писмени инструкции за извършване на почистването, измиването и дезинфекцията на помещенията, технологичното оборудване или на трапезната посуда.

(2) Инструкциите по ал. 1 съдържат указания за прилагания метод, вида и концентрациите на използваните средства, периодичността на извършване, отговорното за изпълнението лице.

**Чл. 30.** Върху измитите и/или дезинфекцираните повърхности не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и/или дезинфекционни средства.

**Чл. 31.** Почистените и дезинфекцирани работни повърхности, съдове и инвентар 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<sup>2</sup>;

б) за трапезна посуда - не повече от 300 КОЕ/см<sup>2</sup> за цялата повърхност;

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

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

**Чл. 32.** (1) Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба, се измиват и при необходимост се дезинфекцират преди всяка употреба.

(2) Не се допуска използването на замърсени опаковки.

**Чл. 33.** Помещенията по чл. 15 се поддържат чисти по всяко време.

**Чл. 34.** (1) В обектите се извършва постоянен контрол за наличие на вредители. При появата им се предприемат незабавни мерки за тяхното унищожаване.

(2) Унищожаването на вредителите по ал. 1 се извършва само от специализираните за това служби при вземане на всички необходими мерки за недопускане замърсяването на храните.

(3) Необходимите по ал. 2 химични вещества може да се съхраняват в обектите, при условие че са опаковани и етикетирани и се складира в заключено помещение или шкаф.

**Чл. 35.** (1) В складовите и производствените помещения не се разрешава допускането на външни лица, които нямат отношение към дейността на обектите.

(2) В обектите не се разрешава присъствието и отглеждането на животни.

## Раздел VI

### Входящ контрол и съхранение на храните и опаковъчните материали

**Чл. 36.** В обектите се приемат, съхраняват и предлагат само храни, произведени в предприятия, регистрирани по Закона за храните.

**Чл. 37.** (1) Входящият контрол на храните и опаковъчните материали и на придружаващата ги документация се извършва от упълномощено лице от персонала преди приемането им в обекта.

(2) Лицата по ал. 1 вписват в дневник за входящия контрол на приетите храни и опаковъчни материали следните данни: име на производителя, дата на приемане (а за бързоразвалящите се продукти - и час на приемане), номер на партидата, прието количество, вид на използвания транспорт, вид на придружаващата съответния продукт документация.

**Чл. 38.** В обектите се съхранява информация за производителя на закупените непакетирани храни, като за продуктите от животински произход - и ветеринарномедицинският регистрационен номер на предприятието производител и/или номерът на ветеринарномедицинското свидетелство.

**Чл. 39.** (1) В обектите се приемат само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) В обектите не се приемат храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на минимална трайност.

(3) Храни, за които има съмнение относно годността им за консумация, се приемат в обекта само след извършване на хигиенна експертиза и издаване на становище за реализацията им от органите на държавния санитарен контрол или държавния ветеринарно-санитарен контрол.

(4) Количеството и видът на приеманите храни съответстват на капацитетните възможности на обекта за осигуряване на правилното им съхранение и продажба при спазване на определените от производителя условия и срокове на съхранение.

(5) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В обектите не се приемат замърсени и/или с нарушена цялост на черупката пресни яйца.

**Чл. 40.** (1) Не се допуска влагането в производството, съхранението и продажбата на храни с настъпила развала или с видими промени в качеството им или с увредени опаковки.

(2) Храни с изтекъл срок на минимална трайност могат да се влагат в производството или да се продават само след получаване на писмено становище от органите на държавния санитарен контрол или държавния ветеринарно-санитарен контрол относно годността им за човешка консумация с точни предписания за условията на употребата им.

(3) Партидите храни по ал. 2 се съхраняват в складовите помещения и се предлагат в търговската зала отделно от другите храни, като задължително се поставя информация относно удължаването на срока на трайност.

**Чл. 41.** В складовете се осигуряват температурни условия и относителна влажност в съответствие с вида на храните, както и защита срещу достъпа на директна слънчева светлина и приток на замърсен въздух.

**Чл. 42.** Помещенията, хладилните и топлинните съоръжения, в които се съхраняват и обработват храните, се поддържат чисти и в добро състояние.

**Чл. 43.** Не се допуска съхраняване на храните извън складовите помещения и съоръженията.

**Чл. 44.** (1) В складовете храните се подреждат по групи и партиди върху рафтове, стелажки, скари и др. по начин, който не допуска замърсяването им, при температурни условия и срокове, съответстващи на указанията на производителя.

(2) Готовите за консумация храни се съхраняват отделно от суровините, полуфабрикатите и опаковъчните материали при температурни условия, съответстващи на указанията на производителя.

(3) (Доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Бързоразвалящите се храни се съхраняват при хладилни условия при температура не по-висока от 4 °С.

(4) Опаковани замразени храни от различни групи могат да се съхраняват съвместно при условие, че има осигурена преграда помежду им.

(5) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Пресните яйца се съхраняват при постоянна температура, която не надвишава 18 °С.

**Чл. 45.** Не се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни.

**Чл. 46.** (1) В складовете за храни не се допуска съхраняването на нехранителни стоки, както и извършването на друг вид дейности, които не са свързани със съхранението на храните.

(2) По изключение в обекти, които нямат отделни складови помещения, се допуска нехранителни стоки да се съхраняват с храни, за които не се изисква хладилно съхранение при условие, че нехранителните стоки са опаковани и е осигурена отделна складова площ за съхранението им.

**Чл. 47.** (1) (Доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Опаковъчните материали, включително и пластмасовите полуфабрикати за производството на бутилки, се съхраняват отделно при условия, които не позволяват замърсяването и повредата им.

(2) Транспортните опаковки се съхраняват в отделно помещение или на специално определено за целта място.

**Чл. 48.** Не се допуска повторно ползване на опаковъчните материали и съдовете за сервиране, предназначени за еднократна употреба.

**Чл. 49.** Инвентарът и средствата, използвани за почистване, измиване и дезинфекция, се съхраняват на определени места, които нямат пряка функционална връзка със складовите и производствените помещения.

## Раздел VII

### Хигиенни изисквания при технологичната преработка и производствения контрол

**Чл. 50.** Технологичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителната и биологичната им стойност и не довежда до замърсяването им с механични примеси, химични вещества и микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелани органолептични, физико-химични, микробиологични и ензимохимични промени в тях.

**Чл. 51.** (1) Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва в обособени и обозначени помещения или работни места.

(2) Месните, млечните, рибните, яйчните и растителните продукти, субпродуктите и птиците се обработват отделно.

(3) За първичната обработка на суровините и полуфабрикатите по ал. 2 се използват отделни съдове и инвентар, трайно маркирани за предназначението им.

**Чл. 52.** (1) Размразяването на суровините и полуфабрикатите се осъществява по начин, който възстановява в максимална степен качествата им преди замразяването.

(2) Не се разрешава размразяването на месо, птици, риба и полуфабрикати от тях в топла вода или в топлинни апарати.

**Чл. 53.** (1) (Предишен текст на чл. 53 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Пресните яйца се измиват и дезинфекцират преди влагането им в производството на храни. Тази обработка се извършва в обособени помещения или кътове, разположени извън помещенията за топлинна и студена обработка на храните.

(2) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Яйчните смеси и течните яйчни продукти, които са останали неизползвани при приготвянето на храни, веднага се унищожават, без да се съхраняват.

**Чл. 54.** Бързоразвалящите се храни се съхраняват извън хладилните условия само за времето, необходимо за първичната им обработка и преработка.

**Чл. 55.** (1) В обектите се използват опаковъчни материали, които са разрешени за контакт с храни, не променят качествата на храната и осигуряват защитата ѝ от повреди и замърсяване.

(2) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) При бутилиране на натурални минерални води бутилките се подават автоматизирано или полуавтоматизирано, а пълненето и затварянето им се извършва само автоматизирано.

(3) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Затварянето на бутилките и другите видове опаковки се извършва по начин, който осигурява надеждно съхранение на храните и невъзможност за подмяна на съдържанието.

(4) (Предишна ал. 2 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Потребителските и транспортните опаковки се етикетират в съответствие с Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

**Чл. 56.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) (1) Производителите на храни изготвят технологична документация за всяка произвеждана от тях храна, която е част от системата за вътрешен контрол и 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. начин на опаковане, етикетиране и маркировка на готовата храна;
  8. съхранение и транспорт на храната с определяне на срока на трайност 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 производител води регистър на технологичните документи за произвежданите от него храни по образец съгласно приложение № 2.

## Раздел VIII

### Хигиенни изисквания към транспорта на храните

**Чл. 57.** (1) За транспорт на храни се използват чисти превозни средства и/или съдове и контейнери, които се поддържат в добър вид и когато е необходимо са с конструкция, позволяваща ефикасно почистване и/или дезинфекция.

(2) Не се разрешава съоръженията по ал. 1 да се използват за превоз на друго освен храни, ако това може да доведе до замърсяване на храните.

(3) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Не се допуска транспортиране на минерална вода с цистерни с цел използването ѝ за производство на бутилирана натурална минерална вода.

**Чл. 58.** Храните в насипно състояние се транспортират в съдове, контейнери, танкери или цистерни, специално предназначени за целта. Тези съоръжения се маркират, че са предназначени за транспорт на храни, или имат надпис: "само за храни". Маркировката на български език се поставя на видно място.

**Чл. 59.** (1) Когато превозните средства, съдовете и контейнерите се използват за съвместно транспортиране на храни и нехранителни стоки или на различни групи храни, се осигуряват условия за ефективното им разделяне и недопускане на контакт помежду им и риск от замърсяване на храните.

(2) След всяко използване на превозните средства, съдовете и контейнерите за транспорт на нехранителни стоки или на различни групи храни между отделните превози се осигурява ефективното им почистване за недопускане на риск от замърсяване на храните.

**Чл. 60.** (1) Храните се поставят в превозните средства, съдовете или контейнерите по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

(2) Не се допуска поставянето на неопаковани храни директно върху пода на транспортното средство с изключение на пресните плодове и зеленчуци.

**Чл. 61.** (1) Храните, които изискват определена температура на съхранение се транспортират с превозни средства, които са оборудвани да поддържат подходящата температура.

(2) Превозните средства по ал. 1 се осигуряват с уреди за отчитане на поддържаната температура.

**Чл. 62.** Не се допуска съвместното транспортиране на:

1. храни и опасни химични вещества, препарати и продукти;
2. храни, годни за човешка консумация, и такива с признаци на развала, замърсяване и повредени транспортни опаковки;
3. храни и живи животни;
4. сурови месо и месни полуфабрикати с месни изделия, готови за директна консумация;
5. риба и рибни продукти с други храни.

**Чл. 63.** (1) (Доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Мляко и млечни продукти, месо и месни продукти, риба и рибни продукти, яйца, готови кулинарни изделия, хляб и хлебни изделия и сладкарски изделия се транспортират самостоятелно в транспортни средства, предназначени за целта или в специални съдове.

(2) Различни групи храни могат да се транспортират съвместно само при условие, че храните са опаковани, за транспорта им се изискват еднакви температурни параметри и са осигурени условия, които не допускат контакт помежду им.

(3) Готовата кулинарна продукция се транспортира самостоятелно:

1. в изотермични съдове, които осигуряват запазване на първоначалната температура на кулинарната продукция, с плътно прилепващи капаци, изработени от материали съгласно чл. 22;
2. с транспортни средства, приспособени за поддръждане на съдовете по начин, който не допуска разливане или нарушаване на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

## Раздел IX

### Транспорт по море в насипно състояние на течни растителни масла, мазнини и нерафинирана захар за хранителни цели

**Чл. 64.** (1) Разрешава се транспортът по море в насипно състояние на течни растителни масла и мазнини за хранителни цели, предназначени за преработка, да се извърши в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само в случаите, когато:

1. (изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) контейнерите или танкерите са изработени от неръждаема стомана или имат покритие от епоксидна смола или неин технически еквивалент и последният, превозван в тях товар, е бил храна или продукт от посочените в списъка на приложение № 3;
2. (изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) контейнерите или танкерите са изработени от материали, различни от тези по т. 1, и последните три товара, превозвани в тях, са били храни или продукти от посочените в списъка на приложение № 3.

(2) Разрешава се транспортът по море в насипно състояние на течни растителни масла и мазнини, предназначени за консумация, без да преминават допълнителна обработка в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само в случаите, когато:

1. контейнерите или танкерите са изработени от неръждаема стомана или имат покритие от епоксидна смола;
2. последните три товара, превозвани в контейнерите или танкерите са били храни.

**Чл. 65.** (1) Капитанът на плавателния съд, с който се превозват растителните масла и мазнините по чл. 64, съхранява пълна документация за превозваните в контейнерите или танкерите последни три товара и за ефективността на извършеното им почистване в периодите между отделните товарения.

(2) Когато товарът е бил пренатоварван на различни плавателни съдове, към документацията по ал. 1 капитанът на приемащия плавателен съд трябва да съхранява пълна документация за спазването на изискванията по чл. 64 при превоза на растителните масла и мазнините с предходните плавателни съдове.

(3) При поискване капитанът на плавателния съд е длъжен да предостави на органите на държавния контрол върху храните документацията по ал. 1 и 2.

**Чл. 66.** Разрешава се транспортът по море в насипно състояние на нерафинирана захар, която не е предназначена за директна консумация или за влагане в производството на храни в съдове, контейнери или танкери, които не са предназначени за транспорт на храни при условие, че:

1. съдовете, контейнерите или танкерите 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 и танкерите товар не е бил течност.

**Чл. 67.** (1) Лицата, отговорни за транспорта по море на нерафинираната захар, са длъжни да съхраняват пълна документация за:

1. превозвания в съдовете, контейнерите или танкерите 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 бъде ясно и трайно обозначена и на български език чрез надпис със следното изрично указание: "Преди директна 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 държавния контрол върху храните при поискване.

**Чл. 68.** (1) Нерафинираната захар, транспортирана по море в съдове, контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, се подлага на процес на цялостно и ефективно рафиниране преди консумация от хора или влягане 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 процесът на почистване на съдовете, контейнерите или танкерите преди товаренето на нерафинираната захар, при което се отчитат видът и свойствата на превозвания преди това товар.

## Раздел X

### Хигиенни изисквания към предлагането на храни в обектите за обществено хранене

**Чл. 69.** В обектите за обществено хранене се прилагат методи на кулинарна обработка на храните, които осигуряват:

1. достигане на пълна кулинарна готовност;
2. максимално запазване на хранителната и биологичната стойност на вложените продукти;
3. унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
4. недопускане образуването на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

**Чл. 70.** (1) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В обектите за обществено хранене готовата кулинарна продукция се съхранява от момента на приготвянето ѝ до сервирането ѝ на крайния консуматор при условията и сроковете, посочени в приложение № 4.

(2) Студените предястия и салатите от нарязани сурови пресни зеленчуци се сервират непосредствено след приготвянето им или не по-късно от 2 часа след съхранение при температура от 0 до + 4 °С.

(3) Ястията, приготвени основно от яйца, като варени яйца, яйца на очи, забулени, бъркани, миш-маш, "хем енд егс", палачинки, катми, "принцеси" и др., се предлагат за консумация веднага след приготвянето им.

(4) Не се разрешава съхранението на готови за консумация панирани ястия.

**Чл. 71.** (1) (Предишен текст на чл. 71 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) При предлагането на храната в обекти за обществено хранене се спазват следните изисквания:

1. покривките за маси са чисти, здрави, без петна и се сменят в зависимост от степента на замърсяването им през деня и задължително в края на работния ден;
2. съдовете за хранене, чашите и приборите са здрави и без дефекти;
3. (изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) готовата кулинарна продукция се сервира с температура в съответствие с приложение № 4.

(2) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Предлагането на храни от заведение за обществено хранене за консумация извън него, от щанд, отворен от външна страна на обекта, се извършва:

1. по начин, който ги предпазва от замърсяване и пряк контакт с клиентите;
2. в съдове и опаковки за еднократна употреба, разрешени за контакт с храни;
3. при осигурени съдове за събиране на отпадъците, разположени от външната страна на щанда.

**Чл. 72.** (1) В случаите, когато помещенията за предлагане на храната са териториално отдалечени от мястото на нейното приготвяне, се допуска транспортирането на готовата кулинарна продукция.

(2) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) При транспортирането на готовата кулинарна продукция се спазват изискванията към условията и сроковете на съхранението ѝ, посочени в приложение № 4.

(3) Превозните средства и съдовете за транспорт на готова кулинарна продукция трябва да отговарят на следните изисквания:

1. превозните средства позволяват поддръждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушаване на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта и извършването на влажно почистване и/или дезинфекция;

2. съдовете са покрити с плътно прилепващи капаци, изработени са от материали съгласно чл. 22 и осигуряват запазване на първоначалната температура на кулинарната продукция;

3. превозните средства и съдовете са почистени, измити и дезинфекцирани преди всяка употреба.

## Раздел XI

### Хигиенни изисквания към продажбата на храните

**Чл. 73.** (1) В обектите се осигуряват отделни щандове и/или витрини, оборудвани с отделен инвентар (везни, прибори и др.) за продажбата на отделните групи храни.

(2) Щандовете за продажба на храни се осигуряват с достатъчно количество опаковъчен материал, разрешен за контакт с храни, и средства за текуща лична хигиена на работещите, поставени на точно определени за целта места.

(3) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В обектите за търговия с храни може да се извършва крайна топлинна обработка на място на месни и тестени полуфабрикати при условие, че:

1. готовите за консумация храни се продават само в обекта;
2. са спазени следните изисквания:

а) осигурени са разделност и поточност при съхранение, обработка и предлагане на суровите полуфабрикати и приготвените от тях готови за консумация храни;

б) осигурено е технологично оборудване за съхранение на суровини и полуфабрикати при температура под 4 °С и на приготвените за директна консумация месни полуфабрикати - при температура над 63 °С;

в) прилага се топлинна обработка, при която се постига температура най-малко 75 °С във всяка част от обработваните месни полуфабрикати;

г) предлагат се топлинно обработени месни храни при температура не по-ниска от 63 °С за не повече от 2 часа.

**Чл. 74.** Не се допуска непакетираните храни, с изключение на пресните плодове и зеленчуци, да имат директен контакт с клиентите.

**Чл. 75.** Не се допуска поставянето на храните директно върху пода.

**Чл. 76.** Охладената риба се предлага покрита с лед в съоръжения или съдове, които осигуряват свободното оттичане на водата от разтопения лед и не допускат контакта ѝ с рибата.

**Чл. 77.** Не се допуска съхраняване на транспортни опаковки в търговската зала.

**Чл. 78.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) На самообслужване могат да се предлагат само консерви, опаковани храни, бутилирани напитки и пресни плодове и зеленчуци.

**Чл. 79.** (1) (Предишен текст на чл. 79 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Не се разрешава продажбата на храни, които са:

1. с повредени опаковки, с нечетливи или липсващи етикети;
2. негодни за консумация от хора в резултат на развала, замърсяване, неправилно съхранение или по други причини;
3. транспортирани, съхранявани или предлагани при условия, които не отговарят на изискванията по тази наредба.

(2) (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г., в сила от 1.01.2004 г.) В обекти за търговия с храни на дребно не се допуска продажба на небутилирани течни растителни масла, непакетирани брашна, захар и готварска сол.

**Чл. 80.** Когато продажбата изисква изваждане на храната от опаковката ѝ, информацията, посочена върху етикета, задължително се съхранява до изчерпване на количеството храна за идентификация на храната при необходимост и за предоставяне на информация на потребителя при поискване.

**Чл. 81.** (1) В обектите се забранява продажбата на следните нехранителни стоки:

1. препарати за растителна защита;
2. лекарства;
3. дезинсекционни и дератизационни препарати;
4. петролни продукти;
5. строителни материали.

(2) В обектите се разрешава продажбата на храни за животни, отглеждани в домашни условия с нестопанска цел (компаньони), козметични средства и битови химични препарати при условие, че тези стоки са опаковани и етикетирани и са осигурени отделни или изолирани площи за съхранението и продажбата им.

(3) Разстоянието между неопакowanите храни и нехранителните стоки трябва да бъде най-малко един метър или между тях да се подредят пакетирани храни.

(4) В обектите нехранителните стоки се групират във възможно най-отдалеченото от храните място или се осигурява преграда помежду им.

(5) Нехранителните стоки се подреждат така, че най-близо до зоната с храни да бъдат стоките, които не съдържат вредни вещества.

(6) Изискванията по ал. 4 и 5 се прилагат и при съхранението на храни и нехранителни стоки в складовите помещения.

**Чл. 82.** Продажбата на тютюневи изделия и бутилирани вина и спиртни напитки в обектите се разрешава при условие, че за тях са осигурени:

1. обособени складови помещения или площи за съхранението им;
2. отделни щандове или витрини за продажба.

## Раздел XII

### Хигиенни изисквания към временните обекти за търговия с храни

**Чл. 83.** Временните обекти се разполагат, проектират, конструират, изграждат и поддържат по начин, който предпазва храните от замърсяване и ограничава достъпа и размножаването на вредители.

**Чл. 84.** Временните обекти се поддържат чисти и в добро състояние.

**Чл. 85.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Временен обект се устройва на място в близост до санитарен възел.

**Чл. 86.** (1) Временните обекти се осигуряват с достатъчно количество вода за питейно-битови нужди.

(2) (Доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Временните обекти без водопроводна и канализационна инсталации, в които се предлагат неупаковани храни, се осигуряват с резервоар с достатъчно количество вода за питейно-битови цели, с мивка за измиване на ръцете, с миещи препарати и индивидуални средства за подсушаване на ръцете. Отпадните води се отстраняват съгласно изискванията на чл. 11, ал. 2 или по друг подходящ начин, който не допуска замърсяване на обекта и/или терена, на който е разположен.

(3) (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Временните обекти, в които се продават само храни в оригинални опаковки, бутилирани напитки, пресни плодове и зеленчуци и при продажбата храните не се разпопаковат, се осигуряват с материали за еднократна употреба за почистване на ръцете.

**Чл. 87.** Технологичното оборудване отговаря на изискванията, посочени в чл. 21 и 22.

**Чл. 88.** (1) Твърдите отпадъци се събират съгласно правилата по чл. 14, ал. 1 и 2.

(2) Когато временните обекти са снабдени с резервоар за събиране на отпадъчните води, той трябва да има вместимост най-малко с 10 % по-голяма от резервоара за питейната вода.

**Чл. 89.** (1) Временните обекти се зареждат с количества храни, съобразени с капацитетните им възможности за правилното им съхранение.

(2) Във временните обекти се осигуряват условия за съхранение на храните, които съответстват на указанията на производителя.

(3) Не се разрешава съхранение на храните извън обекта.

**Чл. 90.** Не се разрешава продажбата на открити щандове на следните храни:

1. месо, месни продукти и птици;
2. риба и рибни продукти;
3. мляко и млечни продукти, маргарин;
4. малотрайни сладкарски изделия;
5. (изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) шоколад, шоколадови изделия и яйца, когато температурата на атмосферния въздух е по-висока от 18 °С;
6. хляб, хлебни и тестени изделия;
7. кулинарни изделия.

## Раздел XIII

### Хигиенни изисквания към личната хигиена на работещите в обектите

**Чл. 91.** (1) Всяко лице, заето в производството и търговията с храни, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 53 от 1979 г. за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните и комуналните обекти (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; изм., бр. 30 от 1993 г., бр. 99 от 1995 г.; попр., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Лицата по ал. 1 са длъжни да съхраняват в обекта личните си здравни книжки с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представят за проверка при поискване от контролните органи.

**Чл. 92.** Всяко лице, работещо в обекта, е длъжно незабавно да уведоми прекия си ръководител при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.

**Чл. 93.** Всеки работник е длъжен да поддържа високо ниво на личната си хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.

**Чл. 94.** (1) Лицата, които влизат в контакт с храните, са задължени да носят индивидуално работно облекло, изпълнено в светли цветове, и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи и други подобни), а където е необходимо - и предпазни ръкавици.

(2) Лицата, които извършват товарно-разтоварни дейности, носят специално за целта работно облекло.

(3) Не се разрешава носенето на работното облекло извън обекта.

**Чл. 95.** (1) В помещенията, където се съхраняват, преработват и предлагат храните, не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им, като хранене, пушене, съхранение на лични вещи и др.

(2) В обектите се определят помещения или места за извършване на действията по ал. 1 без при това да се създава риск от замърсяване на храните.

## Раздел XIV

### Отговорности на производителите и търговците на храни

**Чл. 96.** (1) Производителите и търговците на храни осигуряват съхранението в обектите на следната информация, която се предоставя при поискване от органите на държавния контрол върху храните:

1. документи и данни, предоставяни от производителите и доставчиците на суровини, полуфабрикати, храни, опаковъчни материали и технологично оборудване;

2. документация и данни, свързани с въвеждането и прилагането на системата за вътрешен контрол за осигуряване безопасността на храните;

3. инструкции, ръководства и други материали за провежданите дейности в обекта;

4. документи за съхранението и дистрибуцията на храните;

5. документация и данни за проведено обучение на работещите по основните въпроси на хигиена на храните в съответствие с професионалната им дейност, в които са вписани участвалите представители на персонала, лекторите и темите, по които е проведено обучението;

6. разрешение от органите на държавния контрол върху храните за въвеждане на обекта в редовна експлоатация;

7. книга за санитарно-хигиенното състояние (уч. ф. 153 на МНЗ) и/или книга за ветеринарно-санитарното състояние на обекта.

(2) Производителите на храни освен информацията по ал. 1 осигуряват и технологичната документация по чл. 56.

**Чл. 97.** Ръководителят на обекта е задължен незабавно да отстрани от работа лицата по чл. 92.

**Чл. 98.** Не се разрешава производството, продажбата или предлагането на храни, които не са вписани в разрешението за въвеждане на обекта в редовна експлоатация.

**Чл. 99.** Производителите и търговците на храни са длъжни да определят всеки етап на извършваната от тях дейност, който е критичен за безопасността на храните, както и да осигурят определянето, внедряването, постоянното прилагане и преразглеждането на адекватни за безопасността на храните процедури, основани на принципите, посочени в чл. 18, ал. 2 от Закона за храните.

**Чл. 100.** Производителите и търговците на храни осигуряват работното облекло на персонала, както и условията за съхраняването и изпирането му.

**Чл. 101.** Производителите и търговците на храни осигуряват провеждането на контрол за изпълнението на изискванията по чл. 93 - 95.

## ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Обект за обществено хранене" е обект за търговия с храни, в който се приготвят и предлагат храни за консумация.

2. (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) "Временен обект" са преместваеми или подвижни павилиони, щандове, колички, каравани и др., разкрити за ограничен период от време на определен терен, без да са трайно свързани с него и без да нарушават целостта на настилката под него.

3. "Бързо разваляща се храна" е храна, която, ако не се съхранява правилно, при специфични условия може да се развали и да предизвика хранителни заболявания при лицата, които са я консумирали, поради размножаване на микроорганизми или настъпване на биохимични промени в нея.

4. "Охладена" е храна, която се съхранява при хладилни условия и за регламентиран период от време, с поддържана температура във вътрешността ѝ не по-висока от + 4 °С.

5. (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) "Замразена" е храна, която се съхранява при минусови температури с поддържана температура във вътрешността ѝ не по-висока от минус 12 °С.

6. "Полуфабрикат" е храна, доведена до определена степен на готовност, съхранявана при регламентираны условия до момента на приготвянето ѝ до готовност за консумация.

7. "Готова кулинарна продукция" е храна, доведена до пълна степен на готовност за консумация, съхранявана при регламентираны условия.

8. "Търговия на едро" е процес на приемане, съхранение и продажба на храни в количество, по-голямо от единичната транспортна опаковка.

9. "Търговия на дребно" е процес на приемане, съхранение и продажба на храни на крайния потребител.

10. "Предлагане на самообслужване" е форма на търговия, при която потребителят има директен достъп до продуктите и информацията, свързана с тях, с цел да направи сам своя избор.

11. "Партида" е няколко единици от храна, предназначена за продажба, произведени и опаковани при еднакви условия, които имат почти идентични производствени и опаковъчни характеристики, придружени с една и съща документация.

12. (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) "Хигиенно-защитна зона" е разстоянието между предприятието за производство на храни и конкретния обект, подлежащ на здравна защита.

13. "Технологично оборудване" са машини, съоръжения, съдове, прибори, работни плотове, стелажки, витрини, помощен инвентар, използвани при производството и продажбата на храни.

14. "Трапезна посуда" са съдове, чаши и прибори, предназначени за сервиране на храните.

15. "Вредители" са всички представители на животинския свят, които в резултат на жизнената си дейност причиняват замърсяване на храните.

16. "Почистване" е процес на механично отстраняване от повърхностите на остатъци от суровини и храни, прах и други видими замърсявания и прилагане на почистващ препарат с подходяща температура и за определен период от време.

17. "Дезинфекция" е процес на прилагане на топлина (гореща вода или пара) или химични препарати за намаляване броя на микроорганизмите до минимални количества, представляващи риск за качеството и безвредността на произвежданите, съхраняваните и продаваните храни.

18. "Спомагателни материали" са материали, които не се използват самостоятелно като храна или като преобладаваща съставка на храните, но се добавят към храни и напитки.

19. (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) "Открит щанд" е временен обект, който няма покритие едновременно отгоре и от трите страни.

20. (Нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) "Асенизационно обслужване" са дейности за поддържане и почистване на септичните ями, както и отстраняването (извозването) на отпадъчните води от тях.

## **ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

**§ 2.** (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Разпоредбата на чл. 7, ал. 1 не се отнася за предприятия, за които към датата на влизане в сила на тази наредба има издадени санитарни разрешения за въвеждане в редовна експлоатация по реда на Правилника за прилагане на Закона за народното здраве и Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенните изисквания за здравна защита на селищната среда (обн., ДВ, бр. 46 от 1992 г.; изм. и доп., бр. 46 от 1994 г., бр. 89 от 1996 г.; изм., бр. 101 от 1996 г.; изм. и доп., бр. 101 от 1997 г., бр. 20 от 1999 г.) и ветеринарномедицински разрешителни за дейност по реда на Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (обн., ДВ, бр. 55 от 2000 г.; изм., бр. 4 от 2001 г.).

**§ 3.** (Нов - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Разпоредбата по чл. 79, ал. 2 влиза в сила от 1.1.2004 г.

**§ 4.** (Предишен § 3 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Контролът по изпълнението на наредбата се провежда от органите на държавния контрол по чл. 28, ал. 1 от Закона за храните.

**§ 5.** (Предишен § 4 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Наредбата се издава на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните и отменя Наредба № 19 от 1996 г. за хигиенните изисквания към предприятията от хранително-вкусовата промишленост и към условията за производство на качествени и безопасни храни в тях (ДВ, бр. 85 от 1996 г.) и Наредба № 27 от 1996 г. за хигиенните изисквания към заведенията за обществено хранене (ДВ, бр. 107 от 1996 г.).

**§ 6.** (Предишен § 5 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) Наредбата е съгласувана с министъра на икономиката.

**Приложение 1 към чл. 7, ал. 1  
(Изм. и доп. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.)**

**Хигиенно-защитни зони за производства на храни**

- I. (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В жилищни сгради:
  1. обекти за производство на макаронени и сладкарски изделия; до 4 работни места; с нормирано работно време на дневни смени;
  2. обекти за производство на безалкохолни напитки с амбалаж на клиента; без механизирани поточни линии.
- II. В нежилищни или еднофамилни жилищни сгради:
  1. обекти за производство на безалкохолни напитки;
  2. обекти за производство на банички, мекици и други пържени храни, бланширане на картофи и гъби;
  3. обекти за производство на хляб, с преработване до 5 т брашно дневно и пекарни за домашни печива;
  4. обекти за производство на тестени закуски; до 4 работни места; с нормирано работно време;
  5. (нова - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) млекосъбирателни пунктове.
- III. (Изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.) В самостоятелни сгради и парцели от жилищната територия на отстояние:
  - най-малко 5 м:
    1. обекти за печене, мелене, разфасоване на кафе, ядки и храни;
    2. обекти за производство на туршии и на зеленчукови и плодови консерви, до 4 работни места;
    3. обекти за производство на растителни масла със затворен цикъл с капацитет до 300 л дневно;
    4. обекти за производство на млени меса, сурови месни полуфабрикати, месни продукти, транжирани меса и майонези с капацитет до 1 т седмично.
  - най-малко 25 м:
    1. обекти за преработка на мляко и млечни продукти;
    2. обекти за производство на млени меса, сурови месни полуфабрикати, месни продукти, транжирани меса с капацитет до 5 т обработено прясно месо и до 3 т обработено прясно птиче месо седмично и за производство на майонези с капацитет от 1 до 5 т дневно;
    3. обекти за преработване и сушене на плодове, билки и гъби;
    4. обекти за производство на боза;
    5. обекти за мелене на брашно с капацитет до 1 т дневно.

**Приложение № 2**  
**към чл. 56, ал. 2**  
**(Ново - ДВ, бр. 59 от 2003 г.)**

**Регистър на произвежданите храни**  
**от .....**  
**(посочва се наименованието на производителя)**

№	Продукт	№ и дата на въвеждане на технологичната документация	Дата на прекратяване на ползването на технологичната документация

**Приложение № 3 към чл. 64, ал. 1  
(Предишно приложение № 2 - ДВ, бр. 59 от 2003 г.)**

**Списък на храните и продуктите, които могат да се транспортират в  
контейнери и съоръжения, използвани за транспорт по море в насипно  
състояние на растителни масла и мазнини**

Вещество	CAS №
1	2
Оцетна киселина (етанова киселина, карбокси метанова киселина)	64-19-7
Ацетон - диметилкетон, 2-пропанон	67-64-1
Масни киселини и мастно киселинни дестилати - от растителни масла и маз- нини и/или техни смеси и масла и маз- нини от морски животни	
Амониев хидроокис - (амониев хидрат, амонячен разтвор, водно-амонячен разтвор)	1336-21-6
Масла и мазнини от животински и расти- телен произход и от морски животни (различни от тези от земни орехи кашу)	
Пчелен восък	8012-89-3
Бензилов алкохол (с чистота на реактив)	100-51-6
Бутил ацетати - (първични, вторични, третични)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Разтвор на калциев хлорид	10043-52-4
Калциев лигносулфонат	
Канделила смола	8006-44-8
Карнаубска смола - (Бразилска смола)	8015-86-9
Циклохексан - (хексаметилен, хексанаф- талин, хексахидробензол)	110-82-7
Циклохексанол - (хексахидрофенол)	108-93-0
Епоксидирано соево масло (с минимум 7 % оксираново кислородно съдържание)	8013-07-8
Етанол (етилов алкохол)	64-17-5
Етил ацетат - (ацетов етер, етилов естер)	141-78-6

2-Етилхексанол - (2-етилхексиллов алкохол)	104-76-7
Мастни киселини:	
Маслена киселина - (n-бутирова киселина, етил оцетна киселина, пропил мравчена киселина)	107-92-6
Валерианова киселина - (n-пентанова киселина)	109-52-4
Капронова киселина - (n-хексанова киселина)	142-62-1
Хептанова киселина - (n-хептанова киселина)	111-14-8
Каприлова киселина - (n-октанова киселина)	124-07-2
Пелагронова киселина - (n-нонанова киселина)	112-05-0
Капрова киселина - (n-деканова киселина)	334-48-5
Лауринова киселина - (n-додеканова киселина)	143-07-7
Лауролеинова киселина - (додеканова киселина)	4998-71-4
Миристинова киселина - (n-тетрадеканова киселина)	544-63-8
Миристиноленова - (n-тетрадеканова киселина)	544-64-9
Палминова киселина - (n-хексадеканова киселина)	57-10-3
Палмитинова киселина - (цис-9-хексадеканова киселина)	373-49-9
Стеаринова киселина - (n-октадеканова киселина)	57-11-4
Рицинова киселина - (цис-12-хидрокси окта-9-деканова киселина, киселина от бобово масло)	141-22-0
Олеинова киселина - (n-октадеценева киселина)	112-80-1
Линолеева киселина - (9-12-октадеканова киселина)	60-33-3

Линоленова киселина - (9-12-15-октадеканова киселина)	463-40-1
Арахидонова киселина - (ейкозанова киселина)	506-30-9
Бехенова киселина - (докозанова киселина)	112-85-6
Ерукова киселина - (цис-13-додеказанова киселина)	112-86-7
Мастни алкохоли - естествени алкохоли	
Бутилов алкохол - (1-бутанол, бутиров алкохол)	71-36-3
Капроилов алкохол - (1-хексанол, хексиллов алкохол)	111-27-3
Енантилов алкохол - (1-хептанол, хептилов спирт)	110-70-6
Каприлов алкохол - (1-п-октанол)	11-87-5
Нонилов алкохол - (1-нонанол, пелагронов алкохол, октилкарбинол)	143-08-8
Децилов алкохол - (1-деканол)	112-30-1
Лаурилов алкохол - (п-додеканол, додецилов алкохол)	112-53-8
Тридецилов алкохол - (1-тридеканол)	27458-92-0
Миристилов алкохол - (-тетрадеканол, тетрадеканол)	112-72-1
Цетиллов алкохол - (алкохол C16, 1-хексадеканол, палмилов алкохол, п-примерен хексадецилов алкохол)	36653-82-4
Стеарилов алкохол - (1-октадеканол)	112-92-5
Олеилов алкохол - (Октадеканол)	143-28-2
Лаурил миристилов алкохол - (C12-C14 смес)	
Цетил стеарилов алкохол - (C16-C18 смес)	
Естери на мастните киселини - всеки естер, получен чрез комбинация на всяка от горе- изброените мастни киселини с всеки от го- реизброените алкохоли. Примери за това са бутил мирилат, олеил палмитат и цетил стеарат	

Масна киселина - метилови естери	
Метил лаурат - (метил додеcanoат)	111-82-0
Метил палмитат - (метил хексадеcanoат)	112-39-0
Метил стеарат - (метил октадеcanoат)	112-61-8
Метил олеат - (метил октадецеаноат)	112-62-9
Мравчена киселина - (метанова киселина, хидрогенкарбосилова киселина)	64-18-6
Глицерин - (глицерол)	56-81-5
Гликоли	
Бутандиол - (1,3-бутиленгликол, 1-3 бу- тандиол, 1,4-бутиленгликол, 1,4-бутандиол, 2,3-бутиленгликол, 2,3-бутандиол, Бутиленгликол)	107-88-0 110-63-4 513-85-9
Полипропиленгликол - (мол. тегло < 400)	25322-69-4
Пропиленгликол - (1,2 пропиленгликол, 1,2 пропандиол, 1,2-дихидроксипропан, монопропиленгликол (MPG), метилгликол)	57-55-6
1,3-Пропиленгликол - (Триметилен гликол, 1,3-пропандиол)	504-63-2
n-Хептан	142-82-5
n-Хептан (технически)	110-54-3 64742-49-0
изо-Бутанол - (2-метил-1-пропанол)	78-83-1
изо-Бутилацетат	110-19-0
изо-Деканол (изодецилов алкохол)	25339-17-7
изо-Нонал (изононилов алкохол)	27458-94-2
изо-Октанол (изооктилов алкохол)	26952-21-6
изо-Пропанол (изопропилов алкохол, IPA)	67-63-0
Лимонен - (дипентен)	138-86-3
Воден разтвор на магнезиев хлорид	7786-30-3
Метанол - (метилов алкохол)	67-56-1
Метилетил кетон - (2-бутанон)	78-93-3
Метилизобутил кетон - (4-метил-2-пентанон)	108-10-1

Метилтерциерен бутилов етер - (МТВЕ)	1634-04-4
Микросиликагел	7631-86-9
Моласа	57-50-1
Планински восък	8002-53-7
Нонан	111-84-2
Парафин (за хранителни цели)	
Пентан -	109-66-0
Фосфорна киселина - (ортофосфорна киселина)	7664-38-2
Питейна вода се допуска като предходен товар, само когато непосредствено преди нея е превозван някой от изброените в този списък товари	
Калиев хидроокис (калиева основа)	1310-58-3
n-Пропил ацетат	109-60-4
Натриев хидроокис (натриева основа)	1310-73-2
Сорбитол (D-сорбитол, хексахидро алкохол, d-тип)	50-70-4
Ифурова киселина	7664-93-9
Нитратен разтвор на карбамид - (UAN)	
Винена кал (камък) - винаса, аргол, суров калиев битартарат, суров	868-14-4

**Приложение № 4 към чл. 70, ал. 1  
(Предишно приложение № 3, изм. - ДВ, бр. 59 от 2003 г.)**

**Условия и срокове на съхранение на готовата кулинарна продукция**

Групи кулинарна продукция	Срок на реализация (часове)	Темпе- ратура на сер- виране	Допустимо допълнително съхранение след охлаждане продъл- жител- ност (часове)	темпе- ратура (°C)
1	2	3	4	5
Топли ястия, аламинутни от яйца, месо, риба, птици, вкл. грил и скара	веднага след приготвяне	-	не се допуска	
Варени изде- лия от месо, птици, супи	3	над 63 °C	30	0 - + 4 °C
Варени яйца	веднага след приготвяне	-	12	0 - + 4 °C
Пържени ме- со, кюфтета, птици и риба	3	над 63 °C	30	0 - + 4 °C
Птиче месо, риба и птици	3	над 63 °C	30	0 - + 4 °C
Готови много- компонентни ястия с месо, птици, риба,	3	над 63 °C	30	0 - + 4 °C
Варени и заду- шени зелен- чуци и ястия от тях	3	над 63 °C	30	0 - + 4 °C
Студени ястия, желирано ме- со, риба и птици	12	4 °C		не се допуска
Многокомпо- нентни салати с майонеза, приготвени в заведението	24	4 °C		не се допуска
Ордьоври	12	4 °C		не се допуска
Сандвичи с колбаси, си- рена, комби- нирани	6	4 °C		не се допуска
Сандвичи, комбинирани с пресни зеленчуци	6	4 °C		не се допуска
Кухненски десерти	30	4 °C		не се допуска

**Забележка.** Съхраняваните при хладилни условия готови ястия преди сервиране се затоплят до температура 100 °C и се предлагат за консумация не по-късно от един час след това.