

МОТИВИ

към проект на Наредба за условията и реда за обработване на храни с йонизиращо лъчение и за изискванията към тях

Причините за изготвянето на проекта на наредба са свързани с приемането на нов Закон за храните (обн. ДВ, бр. 52 от 2020 г.) и привеждането в съответствие с него на нормативния акт, регламентиращ обществените отношения в областта на обработването на храни с йонизиращо лъчение.

Към момента изискванията към обработването на храни с йонизиращо лъчение са регламентирани с Наредба № 6 от 28 март 2002 г. за видовете храни, които могат да се обработват с йонизиращи лъчения, и условията и реда за обработването им (обн., ДВ, бр. 38 от 2002 г.), като с нея са регламентирани и изискванията за издаване на разрешения за облъчване на храни. С раздел V от новия Закон за храните, тези административни режими (издаване на удостоверения за регистрация за обработване на храни с йонизиращо лъчение и издаване на разрешение за обработване на отделен вид храна с йонизиращо лъчение) вече са регламентирани на законово ниво, което налага това да бъде съобразено и в подзаконовия акт по прилагането на закона.

Целта на проекта на наредба е да се определят условията и редът за обработване на храни с йонизиращо лъчение и изискванията към тях.

Следва да се отбележи, че проектът на наредба не въвежда изцяло нови изисквания спрямо бизнес операторите, извършващи този вид дейност, различни от тези, които към момента са регламентирани с посочената Наредба № 6 от 28 март 2002 г.

Предвижда се, че регламентираните изисквания не се прилагат за храни, облъчени с йонизиращо лъчение, получено от измервателни или контролни прибори, при условие, че погълнатата доза е по-малка от 0,01 Gy неутрони или 0,5 Gy във всички други случаи, при максимално ниво на радиационната енергия 10 MeV при рентгеново лъчение, 14 MeV при неутрони и 5 MeV при други случаи, както и за обработени храни с йонизиращо лъчение, които се приготвят за пациенти, изискващи стерилни диети по медицинско предписание.

Освен регламентирането на конкретни изисквания свързани с целта на обработката с йонизиращо лъчение, с проекта се регламентира, че същото не трябва да се използва като заместващо добрата производствена, хигиенна и селскостопанска практика или за да прикрие лошо качество на храната.

С проекта на наредба се определят изисквания към обработването на храни с йонизиращо лъчение, отнасящи се както до вида на източника на йонизиращо лъчение, така

и до максималната стойност на общата средна погълната доза йонизиращо лъчение. Регламентират се конкретни изисквания спрямо минималната погълната доза йонизиращо лъчение при обработването на храни, която трябва да е достатъчна за постигане на технологичната цел, като в същото време максималната погълната доза йонизиращо лъчение трябва да е по-малка от тази, която би подложила на риск безопасността на потребителя, пълноценността на храната или би оказала отрицателно влияние върху структурата, потребителските и/или сетивни свойства.

В съответствие с изискванията на Директива 1999/3/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 22 февруари 1999 г. относно съставянето на списък на Общността за храни и хранителни съставки, които са обработени с йонизиращо лъчение, с наредбата е предвидено включването на категорията храна „Изсушени ароматни билки, подправки и растителни подправки“, които могат да се обработват с йонизиращо лъчение и съответната максимална доза на облъчване от 10 kGy.

Обработването на храни с йонизиращо лъчение за трети страни, включително държави членки на Европейския съюз, е предвидено да се разрешава, ако това е позволено в страната, за която е предназначена храната и е в съответствие с Общия стандарт за облъчени храни (CODEX STAN 106-1983, Rev. 2-2003) на Кодекс алиментариус и всички свързани нормативни актове на приемащата страна.

С проекта на наредба се въвежда забрана за повторно обработване на храни с йонизиращо лъчение, както и прилагането на комбинация на обработката с йонизиращо лъчение с химическа обработка със същата цел. Допустимо е единствено обработване на храни с йонизиращо лъчение с ниско влагосъдържание, които веднъж са обработени с ниски дози с цел дезинсекция, да могат да бъдат обработени повторно, като общата средна погълната доза от двете обработки не трябва да превишава 10 kGy.

Проектът въвежда конкретни изисквания спрямо лицата, регистрирани по чл. 88, ал. 1 от Закона за храните за извършване на дейности по обработка на храни с йонизиращо лъчение, относно изисквания към необходимите помещения, въведени стандартизирани и общоприети методи или технологии, които могат да бъдат прилагани на облъчвателното съоръжение, наличие на персонал, притежаващ необходимата квалификация и правоспособност за работа с източници на йонизиращи лъчения и радиационна обработка на храни, наличие на изготвена програма за дозиметричен контрол, която да съдържа описание на технологичната дозиметрична система, включваща дозиметричните процедури на всеки етап от дейността, процедури за калибриране и осигуряване на проследимост на измерванията до национален или международен еталон, както и задължение за лицата да

водят записи от проведения технологичен дозиметричен контрол.

Регламентират се и изисквания свързани с етикетирането на обработените храни с йонизиращо лъчение, съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, включително изисквания към придружаващите документи.

С проекта на наредба се допълват и регламентираните до момента задължения към лицата обработващи храни с йонизиращо лъчение да изпращат ежегодно в срок до 1 март на електронен и хартиен носител информация до Националния център по радиология и радиационна защита информация за вида на обработената храна, номер на партидата, вид на обработката с йонизиращо лъчение, средна погълната доза йонизиращо лъчение, дата на извършената обработка с йонизиращо лъчение. Информацията предоставена от лицата е предвидено да се съхранява за срок от 50 години.

С предложения проект на наредба не се очаква да възникнат финансови разходи за бизнес операторите, Националния център по радиобиология и радиационна защита, Българска агенция по безопасност на храните и регионалните здравни инспекции, вследствие на нейното прилагане, предвид факта, че и към настоящият момент тези изисквания към тях са били регламентирани.

Предложеният проект не се очаква да доведе и до въздействие върху държавния бюджет, поради липсата на нови задължения или изисквания, които не са били обект на регулиране по реда на действащото законодателство.

Очакваните резултатите от прилагането на наредбата е осигуряването на свободно движение на храни, при спазване на съществуващите забрани и ограничения за обработване на храни с йонизиращо лъчение и за търговията с храни, които не са включени в първоначалния положителен списък на Общността приет с Директива 1999/3/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 22 февруари 1999 година относно съставянето на списък на Общността за храни и хранителни съставки, които са обработени с йонизиращо лъчение. Ще бъде постигната и висока защита на здравето на човека, но също така, в определените граници, които са необходими за защита на здравето, са отчетени и икономическите и технически нужди. С проекта се цели да се постигне и пълно съответствие на националното законодателство в областта на радиационната защита с изискванията на Европейското право.

С проекта се транспонират изискванията на Директива 1999/2/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 22 февруари 1999 година за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно храните и хранителните съставки, които са обработени с

йонизиращо лъчение (ОВ, специално българско издание глава 13 том 026 стр. 55 – 62) и Директива 1999/3/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 22 февруари 1999 година относно съставянето на списък на Общността за храни и хранителни съставки, които са обработени с йонизиращо лъчение (ОВ, специално българско издание глава 13 том 026 стр. 63 – 65). За съответствието на проекта с посочените разпоредби е изготвена Справка за съответствието с правото на Европейския съюз.