

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ**  
**МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО**  
**НАРЕДБА № 14 от 9 декември 2021 г.**

**за хигиената на храните**

Раздел I

**Общи положения**

**Чл. 1.** С наредбата се определят:

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

Раздел II

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

**Чл. 2.** (1) Обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се проектират и изграждат съгласно изискванията, определени в Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (специално българско издание, глава 13, том 44) (Регламент (ЕО) № 852/2004), изискванията, предвидени в разпоредбите на пряко приложимото право на Европейския съюз за определени храни, Закона за устройство на територията, Закона за храните и на подзаконовите нормативни актове по прилагането им.

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

**Чл. 3.** (1) Когато дейността на обекти за производство, преработка и дистрибуция на храни се извършва в постройки и помещения, те се разполагат в производствени или общественообслужващи сгради, или в сгради със смесено предназначение съгласно чл. 37, ал. 2 от Закона за устройство на територията.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Раздел III

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

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

(2) Лицата по ал. 1 осигуряват:

1. поддържането на чистотата на прилежащата към обекта територия;

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

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

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

**Чл. 10.** (1) В помещенията, където се произвеждат, преработват, съхраняват и предлагат храните, не се допускат действия, които биха довели до тяхното замърсяване, като хранене, поддържане на лична хигиена, съхранение на детергенти и инвентар за измиване и почистване, и/или биоциди, съхранение на лични вещи и предмети, които не са свързани с дейността на обекта.

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

1. достатъчен брой съоръжения (съблекални, тоалетни, мивки, душеве и други), съобразени с вида и спецификите на осъществяваната дейност и броя на работещите лица;

2. отделно съхранение на работното от личното облекло.

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

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

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

(2) Не се допускат остатъчни количества от детергенти върху измити, почистени и/или дезинфекцирани повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните.

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

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

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

а) за повърхностите на технологичното оборудване – не повече от 100 КОЕ/см<sup>2</sup>;

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

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

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

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

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

(3) Производствените отпадъчни води от дейността на обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни се третираат съгласно изискванията на Наредба № 7 от 2000 г. за условията и реда за заустване на производствени отпадъчни води в канализационните системи на населените места (ДВ, бр. 98 от 2000 г.) и Наредба № 2 от 2011 г. за издаване на разрешителни за заустване на отпадъчни води във водни обекти и определяне на индивидуалните емисионни ограничения на точкови източници на замърсяване (ДВ, бр. 47 от 2011 г.).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. описание и ред за осъществяване на производствения контрол:

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

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

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

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

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

#### Раздел IV

### **Изисквания при морски транспорт на нерафинирана захар**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Допълнителни разпоредби**

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

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

### Заклучителни разпоредби

§ 3. Наредбата се издава на основание чл. 7, ал. 5, т. 3 и 4 от Закона за храните и отменя Наредба № 1 от 2016 г. за хигиената на храните (обн., ДВ, бр. 10 от 2016 г.; доп., бр. 51 от 2018 г.).

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

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

Министър на земеделието, храните и горите: **Христо Бозуков**

Министър на здравеопазването: **Стойчо Кацаров**

Приложение към чл. 16, ал. 2

### Регистър на технологичните документации за произведени храни

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