

НАРЕДБА № 5 ОТ 25 МАЙ 2006 Г. ЗА ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ

Обн. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г.

Глава първа. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) С тази наредба се определят хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, към първичното производство на храни, към обектите за производство и търговия с храни и към условията за производство и търговия с храни.

(2) Наредбата се прилага на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, включително първичното производство на храни, освен ако не са определени специални изисквания към хигиената на храните в друг нормативен акт.

Чл. 2. Наредбата не се прилага при:

1. първичното производство на храни за лични нужди;
2. приготвянето, обработката или съхранението в домакинствата на храни за лична консумация;
3. непосредственото доставяне на малки количества първични продукти от производителя на крайния потребител или на обекти за търговия на дребно, които са разположени на територията на същата община и извършват непосредствена доставка за крайни потребители;
4. обработването на суров материал за производство на желатин или колаген в събирателни центрове и цехове за щавене на кожи.

Чл. 3. (1) Лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности, посочени в приложение № 1, са длъжни да спазват основните хигиенни изисквания, посочени в глава втора.

(2) Лицата, които осъществяват производство и търговия с храни, извън дейностите по ал. 1, са длъжни да спазват основните хигиенни изисквания по глава трета.

(3) Лицата по ал. 1 и 2 са длъжни да спазват и изискванията, посочени в наредбите по чл. 59, ал. 2 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Глава втора. ПЪРВИЧНО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И СВЪРЗАНИ С НЕГО ДЕЙНОСТИ

Раздел I. Изисквания към лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности

Чл. 4. (1) Лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности, определени в приложение № 1, предприемат мерки, гарантиращи защита на първичните продукти от замърсяване.

(2) При изпълнение на изискванията по ал. 1 се взимат под внимание всички процеси, които впоследствие ще претърпят първичните продукти.

(3) В допълнение към изискването по ал. 1 лицата, които осъществяват първично производство на храни, осигуряват съответствие с нормативните изисквания за контрол на опасностите при първичното производство и свързаните с него дейности, включително:

1. мерки за контрол на замърсяването, произтичащо от въздуха, почвата, водата, фуража, торовете, ветеринарномедицинските продукти, продуктите за растителна защита и биоцидите, както и от съхраняването, боравенето със и изхвърлянето на отпадъци;

2. мерки, свързани със защита на растенията и здравето на животните, които косвено влияят на здравето на човека, включително програмите за наблюдение и контрол на зоонозите и патогенните агенти.

Раздел II. Изисквания към първичното производство на храни и свързаните с него дейности

Чл. 5. При първичното производство на храни лицата, които отглеждат животни, извършват лов и риболов или произвеждат първични продукти от животински произход и/или осъществяват свързани с това дейности, посочени в приложение № 1, са длъжни да:

1. поддържат чисти всички помещения и съоръжения, използвани при първичното производство и свързаните с него дейности, включително помещенията за съхранение и обработка на фуражи, и при необходимост след почистване да ги дезинфекцират;

2. поддържат чисти и при необходимост след почистване дезинфекцират технологичното оборудване, съдовете, клетките за животни, транспортните средства и плавателните съдове;

3. осигуряват, доколкото е възможно, чистота на животните, предназначени за клане, и където е подходящо - на продуктивните животни;

4. използват питейна вода или чиста вода при необходимост да се предотврати замърсяването на първичните продукти;

5. допускат за работа при първичното производство на храни и свързаните с него дейности само здрави лица, преминали обучение за спазване изискванията за поддържане на личната хигиена и недопускане на рискове за здравето на хората, произтичащи от храните;

6. не допускат, доколкото е възможно, замърсяване на първичните продукти от животни и вредители;

7. съхраняват и боравят с отпадъците и химичните вещества по начин, който не допуска замърсяване на първичните продукти;

8. предприемат предпазни мерки за предотвратяване появата и разпространението на заразни болести по животните, които могат да се предадат чрез

храната на хората, включително при закупуване на нови животни, както и информират органите на Националната ветеринарномедицинска служба за наличие на съмнителни огнища на такива заболявания;

9. вземат под внимание резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на проби от животни или на други взети проби, които имат значение за опазване на здравето на хората;

10. използват фуражните добавки и ветеринарномедицинските продукти в съответствие с изискванията, определени в Закона за фуражите и Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Чл. 6. При първичното производство на храни лицата, които отглеждат и прибират първични продукти от растителен произход и/или осъществяват свързани с това дейности, посочени в приложение № 1, са длъжни да спазват изискванията, посочени по чл. 5, т. 4, 5, 6 и 7, както и следните изисквания:

1. поддържат чисти и при необходимост след почистване дезинфекцират по подходящ начин сградите, оборудването, контейнерите, транспортните опаковки, транспортните средства и плавателните съдове;

2. осигуряват, където е необходимо, хигиена при производството, транспорта и съхранението, както и чистота на първичните продукти от растителен произход;

3. вземат под внимание резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на проби от растителни продукти или на други проби, които имат значение за опазване на здравето на хората;

4. използват препаратите за растителна защита и биоцидите в съответствие с изискванията, определени в Закона за защита на растенията и Закона за защита от вредното въздействие на химичните вещества и препарати.

Чл. 7. Лицата по чл. 5 и 6:

1. предприемат мерки за отстраняване на несъответствията, установени при извършване на официалния контрол;

2. водят документация за прилаганите мерки за контрол на опасностите, свързани с първичното производство на храни и свързаните с него дейности; документацията се съхранява за период най-малко една година след продажбата на храните и се представя на контролните органи или на лицата, които са получатели на храните, при поискване.

Чл. 8. Лицата, които отглеждат животни и/или осъществяват първично производство на храни от животински произход, водят документация за:

1. вида и произхода на фуража, използван за отглеждане на животните;

2. начина на лечение на животните и вида на приложените ветеринарномедицински или други продукти - дата на прилагане и карентните им срокове;

3. появата на заболявания, които могат да окажат влияние върху безопасността на суровините от животински произход;

4. резултатите от извършени лабораторни анализи и изследвания на проби, взети от животни, или на други проби, взети за определяне на диагнози, които имат

значение за здравето на хората;

5. всички доклади за извършени предходни проверки на животните или първичните продукти от животински произход.

Чл. 9. Лицата, които отглеждат и прибират първични продукти от растителен произход, водят документация за:

1. използваните биоциди и продукти за растителна защита;
2. появата на заболявания и/или вредители, които могат да окажат влияние върху безопасността на суровините от растителен произход;
3. получените резултати от извършени анализи и изследвания на проби от растения или други взети проби, които имат значение за здравето на хората.

Чл. 10. При водене на документацията по чл. 7, т. 2, чл. 8 и чл. 9 лицата, които осъществяват първично производство на храни, могат да бъдат подпомагани от други лица, като ветеринарни лекари, агрономи и други.

Глава трета. ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ

Раздел I. Общи изисквания към обектите за производство и търговия с храни

Чл. 11. (1) Обектите за производство и търговия с храни се изграждат при спазване на изискванията, определени в Закона за устройство на територията.

(2) В лечебни и здравни заведения, общежития, жилищни сгради и прилежащи към тях помещения не се допуска изграждането на обекти за търговия с храни, 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. 12. Обектите за производство и търговия с храни и прилежащите им терени се поддържат чисти и в добро състояние.

Чл. 13. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обектите се изпълняват по начин, който осигурява:

1. съответно поддържане, почистване и/или дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум на замърсяване от въздуха;
2. съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;
3. предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пари или поява на

нежелани плесени по повърхностите;

4. условия за прилагане на добрите производствени и хигиенни практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите;

5. при необходимост, условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при обработка и съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите и когато е необходимо - тяхното записване.

Чл. 14. Обектите за производство и търговия с храни се осигуряват с достатъчен брой тоалетни с вода, свързани с ефективна канализационна система. Вратите на тоалетните не трябва да се отварят непосредствено в помещенията, в които се обработват храните.

Чл. 15. (1) В помещенията, на достъпни и подходящи места, се монтира достатъчен брой мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода, миешки и подсушаващи средства, а при необходимост - и средства за дезинфекция на ръцете.

(2) При необходимост съоръженията за измиване на храните се отделят от съоръженията за измиване на ръцете по ал. 1.

Чл. 16. (1) Обектите за производство и търговия с храни, включително и в санитарните помещения, се осигуряват с подходящи съоръжения за вентилация по естествен или механичен път. Вентилационните системи се конструират по начин, който позволява лесен достъп за почистване и замяна на филтри и други части.

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

Чл. 17. Помещенията за производство и съхранение на храни се осигуряват с достатъчно естествено и/или изкуствено осветление.

Чл. 18. (1) В обектите се осигурява ефективна канализационна система за предотвратяване на риска от замърсяване на храните.

(2) Когато системата по ал. 1 е напълно или частично открита, тя се проектира по начин, който предотвратява изтичане на отпадните води в посока от мръсен участък през или към чист участък на помещенията и по-специално в местата, където се обработват бързо развалящи се храни.

Чл. 19. При необходимост се осигуряват подходящи условия за преобличане на персонала.

Чл. 20. Не се допуска препаратите за почистване и дезинфекция да се съхраняват в местата, където се извършват дейности, свързани с храните.

Раздел II. Специфични изисквания към помещенията, където се

приготвят, обработват или преработват храни

Чл. 21. (1) Проектът, технологичният план и местоположението на помещенията, където се приготвят, обработват или преработват храни, се изпълняват по начин, който позволява прилагане на добрите хигиенни практики, включително и защита на храните от замърсяване между и по време на операциите.

(2) Помещенията по ал. 1 отговарят най-малко на следните изисквания:

1. подовите настилки:

а) се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост - дезинфекция; за целта се използват непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

б) имат подходящ наклон към канализационните шахти или подовите сифони, който позволява ефективно оттичане на отпадните води, където е приложимо;

2. стените се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост - дезинфекция; за целта се използват непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали и се осигурява гладка повърхност до височина, подходяща за извършваните операции, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

3. таваните (или вътрешната повърхност на покрива, когато липсват тавани) и прикрепените към тях висящи конструкции и инсталации се конструират и изпълняват по начин, който не допуска натрупване на замърсяване, кондензация на пари, поява на нежелани плесени или падане на частици;

4. прозорците и другите отвори се изграждат по начин, който не създава условия за събиране на прах и отпадъци; прозорците, които могат да се отворят, при необходимост са снабдени с мрежи за защита от насекоми, които се свалят лесно за почистване; когато отварянето на прозорците може да доведе до замърсяване на храните, те са постоянно затворени по време на производствения процес;

5. вратите им са лесни за почистване и при необходимост - за дезинфекция; за целта се използват материали, които осигуряват гладка и неабсорбираща повърхност, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

6. повърхностите, включително и повърхностите на технологичното оборудване, в местата, където се работи с храни, и по-специално тези, които влизат в контакт с храните, се поддържат в добро състояние, позволяват лесно почистване, а при необходимост - дезинфекция; за целта те се изграждат с гладка повърхност, покритие от некорозивни и неабсорбиращи материали, позволяващи влажно почистване, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните.

Чл. 22. Когато нуждите на технологичния процес налагат, в обектите за производство и търговия с храни се осигуряват:

1. достатъчно съоръжения за почистване, дезинфекция и съхранение на работните инвентар и оборудване; съоръженията се изработват от некорозивни материали, имат конструкция, позволяваща лесно почистване, и се захранват с

достатъчно количество топла и студена вода;

2. условия за измиване на храните; всяка мивка или съоръжение за измиване на храни се захранва с достатъчно количество топла и/или студена питейна вода съгласно изискванията за водоснабдяване на обектите и се поддържа чисто, а при необходимост - се дезинфекцира.

Чл. 23. Разпоредбите по раздел I и по този раздел не се прилагат към залите за хранене и обектите, посочени в раздел III.

Раздел III. Изисквания към подвижни и временни обекти и автомати за продажба на храни

Чл. 24. (1) Подвижните и временните обекти и автоматите за продажба на храни се разполагат, проектират и изграждат по начин, който осигурява максимално предпазване на храните от замърсяване и ограничаване на достъпа на животни и вредители.

(2) Обектите и автоматите по ал. 1 се поддържат чисти и в добро състояние.

Чл. 25. При необходимост обектите по чл. 24, ал. 1 се осигуряват със:

1. достатъчен брой съоръжения за поддържане на личната хигиена, включително за измиване и изсушаване на ръцете, организиране на санитарната дейност, смяна на облеклото;

2. гладки контактни повърхности, поддържани чисти и в добро състояние, изработени от нетоксични, некорозивни материали, лесни за измиване и където е необходимо - за дезинфекция, освен ако използването на други материали не оказва неблагоприятно влияние върху безопасността на храните;

3. условия за измиване и при необходимост - за дезинфекция на работните инвентар и оборудване;

4. хигиенни условия за почистване на храните, когато това е част от технологичния процес, извършван в обекта;

5. достатъчно количество топла и/или студена питейна вода;

6. достатъчно съоръжения и/или условия за хигиенно съхранение и изнасяне на негодни за консумация продукти и отпадъци, в твърдо или течено състояние;

7. достатъчно съоръжения и/или оборудване за поддържане и наблюдаване на подходящи за храните температурни условия;

8. условия за предлагане на храните по начин, който максимално ги предпазва от замърсяване.

Раздел IV. Изисквания при транспорт на храни

Чл. 26. (1) Превозните средства и/или използваните съдове и контейнери за транспорт на храни се поддържат чисти, в добро състояние и предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по

начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.

(2) Съдовете, отделенията на превозни средства и/или контейнерите не се разрешава да се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.

Чл. 27. (1) Когато по едно и също време превозните средства, съдовете и/или контейнерите се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост се осигуряват условия за ефективното им разделяне.

(2) Когато в различно време превозните средства, съдовете и/или контейнерите се използват за транспорт на други стоки освен храни или за транспорт на различни видове храни, между товаренията на използваните средства се извършва ефективно почистване за недопускане на риск от замърсяване на храните.

Чл. 28. Храни в насипно състояние, във вид на течности, гранули или прахообразна форма се транспортират в съдове, контейнери, танкери или цистерни, специално предназначени за транспорт на храни. Тези съдове, контейнери, танкери или цистерни се обозначават с ясен, четлив и неизтриваем надпис и на български език, че са предназначени за транспорт на храни или носят обозначителен надпис: "само за храни".

Чл. 29. Храните се поставят в превозните средства, съдовете или контейнерите по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

Чл. 30. При необходимост превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните.

Чл. 31. Не се допуска транспортиране на минерална вода с цел използването ѝ за производство на бутилирана минерална вода.

Чл. 32. (1) Транспортът по море в насипно състояние на течни растителни масла и мазнини за хранителни цели, предназначени за преработка, се извършва в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само когато:

1. контейнерите или танкерите са изработени от неръждаема стомана или имат покритие от епоксидна смола или неин технически еквивалент и последният товар, превозван в тях, е бил продукт, посочен в списъка на приложение № 2;

2. контейнерите или танкерите са изработени от материали, различни от тези по т. 1, и последните три товара, превозвани в тях, са били продукти, посочени в списъка на приложение № 2.

(2) Транспортът по море в насипно състояние на продуктите по ал. 1, предназначени за консумация, без да преминават допълнителна обработка, се извършва в контейнери или танкери, които не са специално предназначени за транспорт на храни, само 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. 33. (1) Капитанът на плавателния съд, с който се превозват растителните масла и мазнините по чл. 32, 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 съхранява пълна документация за спазването на изискванията по чл. 32 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. 34. 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 танкери, които не са предназначени за транспорт на храни, при условие че:

1. 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 контейнерите и танкерите товар не е бил течност.

Чл. 35. (1) Лицата, отговорни за транспорта по море на нерафинираната захар, 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 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 държавния контрол върху храните при поискване.

Чл. 36. (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 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 танкерите преди товаренето на нерафинираната захар, при което се отчитат видът и свойствата на превозвания преди това товар.

Раздел V. Изисквания към оборудването

Чл. 37. (1) Предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните:

1. се поддържат чисти и при необходимост - дезинфекцирани; почистването и дезинфекцията се извършват с периодичност, която не допуска риск от замърсяване на храните;

2. са с конструкции, изработени от материали и поддържани в добро състояние, така че да се намали до минимум рискът от замърсяване на храните;

3. са с конструкция и изработени от материали, които позволяват ефективното им почистване, измиване и при необходимост - дезинфекциране;

4. са инсталирани/монтирани по начин, който осигурява ефективното им почистване и на местата около тях.

(2) Изискването по ал. 1, т. 3 не се отнася за съдовете и опаковките, предназначени за еднократна употреба.

Чл. 38. Върху измитите и/или дезинфекцираните повърхности на предметите, приборите и оборудването не се допускат остатъчни количества от миешки препарати и/или дезинфекционни средства.

Чл. 39. Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването 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/см²;

б) за трапезна посуда - не повече от 300 КОЕ/см² 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. 40. Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба, се измиват и при необходимост преди всяка употреба се дезинфекцират.

Чл. 41. При необходимост оборудването се снабдява с измервателни уреди за контрол на поддържаните параметри, което гарантира изпълнението на изискванията по наредбата.

Чл. 42. Използването на химични вещества с цел предпазване на оборудването и контейнерите от корозия се извършва в съответствие с добрите практики.

Чл. 43. При нормални експлоатационни условия технологичното оборудване в обекта не трябва да създава 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.

Раздел VI. Отпадъци

Чл. 44. (1) Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се отстраняват възможно най-бързо от помещенията, в които има храни, за да се избегне тяхното натрупване и възможността за замърсяване на храните.

(2) Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се съхраняват в контейнери/съдове с плътно затварящи се капаци, освен ако използването на други контейнери/съдове или системи за отстраняване на отпадъците не оказват неблагоприятно влияние върху безопасността на храните.

(3) Контейнерите и съдовете по ал. 2 се поддържат в добро състояние и се изработват от материали и с конструкция, които позволяват лесно и ефикасно почистване и при необходимост - дезинфекция.

Чл. 45. (1) В обектите се осигуряват подходящи помещения и условия за съхранение и при необходимост - за унищожаване на хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора.

(2) Помещенията за отпадъците по ал. 1 се проектират и организират по начин, който осигурява поддържането им в чист вид, без присъствие на животни и вредители.

Чл. 46. Хранителните и другите отпадъци и страничните продукти, които не са предназначени за консумация от хора, се отстраняват съгласно изискванията, определени в Закона за ветеринарномедицинската дейност, Закона за управление на отпадъците и другите подзаконовни нормативни актове в областта на отпадъците, по начин, който:

1. не замърсява околната среда;
2. не представлява непосредствен или косвен източник на зараза и/или замърсяване.

Раздел VII. Водоснабдяване

Чл. 47. (1) На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на

храни, включително първично производство на храни, се осигурява достатъчно количество питейна вода с цел недопускане замърсяване на храните.

(2) Чиста вода може да се използва при:

1. производството и преработката на цели рибни продукти;
2. външното измиване на живи двучерупчести моллюски, животни от семейство бодлокожи, ципести и мекотели.

(3) Чиста морска вода може да се използва при производство и преработка на живи двучерупчести моллюски, животни от семейство бодлокожи, ципести и мекотели.

(4) В случаите по ал. 2 и 3 се осигуряват необходимите съоръжения за подаване на водата.

Чл. 48. (1) В случай на липса на водоснабдяване в обекта се осигурява достатъчно количество резервна питейна вода.

(2) Не се разрешава повторно използване на употребена резервна вода.

Чл. 49. Непитейната вода, която се използва за технически цели, се включва в отделен водопровод, съответно обозначен за разграничаване. Не се допуска непитейна вода да влиза в контакт с питейната вода или да има възможност за обратното ѝ всмукване във водопровода за питейна вода.

Чл. 50. Рециклираната вода, използвана при преработка на храни или като тяхна съставка, отговаря на изискванията за качество на питейна вода, освен ако качеството на използваната рециклирана вода не оказва негативно влияние на безопасността на храната в нейния готов вид. Тя не трябва да представлява риск за замърсяване на храните.

Чл. 51. (1) Ледът, който влиза в контакт с храните или може да замърси храните, се произвежда от питейна вода, а когато се използва за охлаждане на необработени рибни продукти - от чиста вода.

(2) Ледът по ал. 1 се произвежда, съхранява и употребява по начин, който не допуска замърсяването му.

Чл. 52. Парата, използвана за директен контакт с храни, не трябва да съдържа вещества, които представляват опасност за здравето на човека или могат да замърсят храните.

Чл. 53. При термичната обработка на храни в херметически затворени съдове за охлаждане на съдовете след термичната обработка се използва вода, която не е източник за замърсяване на храните.

Раздел VIII. Изисквания към личната хигиена на персонала

Чл. 54. (1) Лицата, които работят с храни или при изпълнение на служебните си

задължения влизат в контакт с храни, или боравят с технологичното оборудване, подлежат на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 53 за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; посл. изм., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Лицата по ал. 1 са длъжни:

1. да съхраняват в обекта личните си здравни книжки по чл. 9 на Наредба № 53 с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представят за проверка при поискване от контролните органи;

2. да поддържат високо ниво на личната си хигиена;

3. да носят подходящо и чисто работно облекло, средства за прибиране на косите, а където е необходимо - и предпазно облекло и ръкавици.

Чл. 55. (1) На лице, което е заболяло или е носител на причинител на заболяване, пренасяно чрез храните или с инфектирани рани, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата, или е с признаци за стомашно-чревни разстройства, не се разрешава по какъвто и да е повод да работи с храни или да влиза в места, където се работи с храни, ако представлява риск за непосредствено или косвено замърсяване на храните.

(2) Лицата, които работят с храни и има вероятност да влязат в контакт с храните, са длъжни незабавно да уведомят прекия си ръководител за появата на обстоятелствата по ал. 1 и ако е възможно - за причините, довели до тях.

Чл. 56. (1) В помещенията, където се съхраняват, преработват и предлагат храните, не се допускат действия - хранене, пушене, съхранение на лични вещи и др., които биха довели до замърсяването им.

(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 I. Хигиенни изисквания към храните

Чл. 57. (1) В обектите за производство и търговия с храни се приемат само храни, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етиктирането и представянето на храните, приета с Постановление № 136 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) Производителите и търговците на храни нямат право да приемат:

1. храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на минимална трайност;

2. суровини за храни или съставки, освен живи животни, както и всякакъв друг вид вещества, използвани при преработката на храните, ако има данни или съществува основателна причина за съмнение, че са замърсени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични, разпадни и други чужди вещества до такава степен, че дори и след прилагане на хигиенни процедури за нормално сортиране и/или подготовка или преработка крайният продукт би бил негоден за човешка консумация.

Чл. 58. На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни се осигуряват условия за:

1. съхранение на наличните суровини, хранителни съставки и храни по начин, който не допуска развалата им;
2. защита срещу замърсяването на храните, което може да ги направи негодни за човешка консумация или вредни за здравето на потребителя.

Чл. 59. (1) Производителите и търговците на храни въвеждат и прилагат процедури за:

1. контрол и борба с вредителите;
2. недопускане на достъпа, присъствието или отглеждането на домашни и други животни в помещенията, в които се съхраняват или се работи с храни.

(2) По изключение и с разрешение на органите на официалния контрол се допуска присъствие на животни в определени места в обектите. В тези случаи се осигуряват условия, които гарантират, че достъпът на животните в обекта няма да доведе до замърсяване на храните.

Чл. 60. (1) Суровините, хранителните съставки, междинните и крайните продукти, които представляват благоприятна среда за размножаване на патогенни микроорганизми или за образуване на техни токсини, се съхраняват при температурни условия, които не допускат появата на риск за здравето на човека.

(2) Хладилната верига за съхранение на храни по ал. 1 не се прекъсва на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията им.

(3) Храните по ал. 1 могат да бъдат извън условията на хладилната верига за ограничени периоди от време, необходими за извършване на определени операции, свързани с обработката, транспорта, преработката, съхранението, предлагането и сервирането на храните, при условие че това не води до риск за здравето на човека.

Чл. 61. Производството, обработката и пакетирането на преработени храни се извършват в подходящи помещения с капацитетни възможности за разделно съхранение на суровините и на преработените храни и достатъчен брой помещения и/или съоръжения за разделното им хладилно съхранение.

Чл. 62. Когато храните се съхраняват или предлагат изстудени, те се охлаждат възможно най-бързо след етапа на топлинна преработка или след крайния етап на приготвяне, когато не се прилага топлинна обработка, до температура, която не води до риск за здравето на хората.

Чл. 63. (1) Храните се размразяват по начин, който свежда до минимум възможността за развитие на патогенни микроорганизми или образуване на техни токсини в храните.

(2) По време на размразяването храните се поставят при температури, които няма да доведат до риск за здравето на хората.

(3) Когато течностите, отделени при размразяването, могат да доведат до риск

за здравето на човека, се осигуряват условия за тяхното отвеждане/дрениране.

(4) След размразяване храните се обработват по начин, който свежда до минимум възможността за развитие на патогенни микроорганизми или за образуване на техни токсини.

Чл. 64. Опасните и/или непредназначените за консумация от хора вещества, включително и фуражите, се съхраняват надлежно етикетирани в отделни, заключващи се помещения или шкафове.

Раздел . Изисквания към обвиването и пакетирането на храните

Чл. 65. За обвиване или пакетиране на храни се използват материали, които не водят до замърсяване на храните.

Чл. 66. Материалите за обвиване и пакетиране на храни се съхраняват отделно от храните при условия, които не позволяват замърсяването им.

Чл. 67. (1) Дейностите, свързани с обвиване и пакетиране на храните, се извършват по начин, който не води до замърсяване на храните. Където е необходимо и особено при използване на метални кутии или стъклени опаковки, се изисква гарантиране целостта на конструкцията и чистота на опаковките.

(2) При бутилиране на натурални минерални води бутилките се подават автоматизирано или полуавтоматизирано, а пълненето и затварянето им се извършва само автоматизирано.

(3) Затварянето на бутилките и другите видове опаковки се извършва по начин, който осигурява надеждно съхранение на храните и невъзможност за подмяна на съдържанието.

Чл. 68. Материалите за обвиване и пакетиране на храни, използвани за многократна употреба, трябва да бъдат лесни за почистване и при необходимост - за дезинфекция.

Раздел I. Термична преработка на храните

Чл. 69. Храните, предлагани на пазара в херметически затворени опаковки, отговарят на следните изисквания:

1. всеки термичен процес, използван за обработка на непреработен продукт или за последваща обработка на преработен продукт, осигурява:

а) достигане на определена температура за определен период от време във всяка част от продукта;

б) предпазване на продукта от замърсяване по време на обработката му;

2. за осигуряване изпълнението на изискванията по т. 1 производителите извършват регулярно проверка и измерване на основните параметри на процеса и

по-специално на температурата, налягането, херметичността и микробиологичните показатели, включително и чрез използване на автоматични уреди;

3. използваният термичен процес съответства на международно признати стандарти, като пастьоризация, стерилизация или високотемпературна преработка (УНТ).

Раздел II. Отговорности на производителите и търговците на храни

Чл. 70. (1) Производителите и търговците на храни въвеждат, прилагат и поддържат система от процедури и програми за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (система НАССР), а когато цялостното внедряване на системата е неприложимо - процедури в съответствие с принципите на системата НАССР.

(2) Системата за анализ на опасностите и критични контролни точки се основава на следните принципи:

1. определяне на всички опасности, които трябва да бъдат предотвратени, елиминирани или сведени до приемливи нива;

2. определяне на критичните контролни точки в етапите от технологичния процес, в които контролът е от съществено значение за предотвратяване или елиминиране на опасност или свеждането ѝ до приемливо ниво;

3. определяне на критични граници в критичните контролни точки, които разделят допустимостта от недопустимостта за предотвратяване, елиминиране или свеждане до приемливи нива на опасностите;

4. въвеждане и прилагане на ефективни процедури за мониторинг/наблюдение в контролните критични точки;

5. определяне на корективни действия, когато вследствие на мониторинга се установи, че дадена критична контролна точка не се контролира;

6. прилагане на постоянно изпълнявани процедури за проверка на ефикасността на мерките по т. 1 - 5;

7. водене и поддържане на документи и записи, съизмерими с осъществяваната в обектите дейност и капацитет; посредством документите и записите се демонстрира ефективното прилагане на мерките по т. 1 - 6.

(3) Прегледът и актуализирането на системата НАССР се извършва съгласно изискванията по чл. 18, ал. 2 от Закона за храните.

(4) За изпълнение на изискванията по ал. 1 производителите и търговците могат да използват ръководства за прилагане на добри практики и за внедряване на системата НАССР, разработени съгласно изискванията по чл. 17, ал. 3 от Закона за храните.

Чл. 71. Изискването за въвеждане, прилагане и поддържане на системата НАССР не се отнася към лицата, които осъществяват първично производство и свързаните с него дейности, посочени в приложение № 1.

Чл. 72. (1) Производителите и търговците на храни осигуряват:

1. контрол и инструктиране и/или обучение на персонала, който работи с храни, по проблемите, свързани с хигиената на храните в съответствие с извършваните

дейности;

2. съответно обучение на лицата, които са отговорни за въвеждане и прилагане на правилата на добрите производствени практики и системата HACCP съответно по чл. 17 и по чл. 18 от Закона за храните.

(2) При необходимост производителите и търговците на храни предприемат следните специфични хигиенни мерки за осигуряване:

1. съответствие с микробиологичните критерии, определени с наредбата по чл. 5, ал. 1 от Закона за храните, с която се въвеждат правилата, определени в Регламент на Европейската комисия 2073/2005;

2. процедури, необходими за постигане на планираните резултати, определени за постигане на изискванията на наредбата;

3. спазване на изискванията за извършване на температурен контрол върху храните;

4. поддържане на хладилната верига;

5. вземане на проби от храни за лабораторни анализи.

Чл. 73. (1) Производителите и търговците на храни са длъжни да:

1. предоставят на компетентните органи доказателство за постигнато съответствие с изискванията по чл. 70 по начин, изискван от компетентния орган, вземайки под внимание вида и капацитета на обекта;

2. гарантират, че всички документи, описващи процедурите, разработени съгласно изискванията по чл. 70, редовно се актуализират;

3. съхраняват всички документи и записи, свързани с прилагането на системата по чл. 70, за период от време не по-малък от срока на минимална трайност на храната;

4. съдействат на компетентните органи при извършване на официалния контрол върху храните.

(2) Производителите на храни освен информацията по ал. 1 осигуряват и технологичната документация за произвежданите храни, която 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, етикетироване 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.
- (3) Всеки производител води регистър на технологичните документации за произвежданите от него храни по образец съгласно приложение № 3.

Чл. 74. Ръководителят на обекта е задължен незабавно да отстрани от работа лицата по чл. 55, ал. 1.

Чл. 75. Производителите и търговците на храни осигуряват работното облекло на персонала и условията за съхраняването и почистването му.

Чл. 76. Производителите и търговците на храни осигуряват провеждането на контрол за изпълнението на изискванията по чл. 54 - 56.

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Първично производство" е производството и отглеждането на първични продукти, включително събирането на реколта, доенето и отглеждането на животни в животновъдни ферми преди клане. Първичното производство на храни включва и лова, риболова и събирането на продукти от дивата природа.
2. "Първични продукти" са продукти на първичното производство на храни, което включва земеделие, животновъдство, лов и риболов.
3. "Замърсяване" е наличие или внасяне на опасност, свързана с храната.
4. "Питейна вода" е вода, която отговаря на минимум изисквания, определени в Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.), с която се въвеждат изискванията на Директива 98/83/ЕС.
5. "Чиста морска вода" е естествена, изкуствена или пречистена морска вода или вода с леко солен вкус, която не съдържа микроорганизми, вредни вещества или токсичен морски планктон в количества, които пряко или косвено оказват влияние върху хигиенното състояние на храните.
6. "Чиста вода" е чиста морска вода и прясна вода с подобно качество.
7. "Обвиване" са операции, свързани с поставяне на храна в опаковка или съд в състояние на директен контакт със самата опаковка или съд.
8. "Пакетиране" е операция, свързана с поставяне на една или повече обвити храни във втори контейнер и самият контейнер сам по себе си.
9. "Херметически затворен контейнер" е съд, който е конструиран с цел да

осигури защита срещу наличие на опасности, свързани с храната, и предназначен да предпази съдържанието му от замърсяване.

10. "Преработка" е всяка дейност, която води до значителна промяна на първичния продукт, включително термична обработка, опушване, консервиране, мариноване, зреене, сушене, екстракция, пресоване или комбинация от тези процеси.

11. "Непреработени продукти" са храни, които не са преминали процес на преработка и които включват продукти, които са били разделени, разчленени, нарязани, обезкостени, накълцани, одрани, смлени, разфасовани, почистени, нарязани, обелени, обрязани, изчистени от люспи, охладени, замразени, дълбоко замразени или размразени.

12. "Преработени продукти" са храни, получени в резултат от преработката на непреработени продукти. Тези продукти могат да съдържат съставки, които са необходими за тяхното производство или им придават специфични характеристики.

13. "Временен и/или подвижен обект за търговия с храни" са павилиони, пазарни щандове, колички, транспортни средства и автомати за продажба на храни и други подобни, които са преместваеми или подвижни, разкрити за ограничен период от време на определен терен.

14. "Бързо разваляща се храна" е суровина, хранителна съставка, междинен продукт или готова за консумация храна, която, ако не се съхранява правилно, при специфични условия, може да предизвика хранителни заболявания при лицата, които са я консумирали, поради размножаване на патогенни микроорганизми, образуване на техни токсини или настъпване на биохимични промени в храната.

15. "При необходимост, доколкото е възможно, достатъчно, подходящ" са термини, които трябва съответно да означават при необходимост, доколкото е възможно, достатъчно, подходящ, за да се постигнат изискванията на наредбата.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 2. Тази наредба осигурява изпълнението на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 за хигиена на храните.

§ 3. Контролът по изпълнението на наредбата се провежда от компетентните органи на официалния контрол по чл. 28, ал. 1 от Закона за храните.

§ 4. Наредбата се издава на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните и отменя Наредба № 7 от 2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни суровини и храни (обн., ДВ, бр. 40 от 2002 г.; изм. и доп., бр. 59 от 2003 г.).

§ 5. Наредбата влиза в сила от 1 септември 2006 г.

Приложение № 1 към чл. 3, ал. 1

Дейности, свързани с първичното производство на храни

1. Транспорт, съхранение и обработка на суровини за производство на храни (първични продукти) на мястото, където се извършва производството им, при условие че тези дейности не променят съществено техните характеристики.

2. Транспорт на живи животни до обекти за производство и търговия с храни.

3. В случаите на суровини от растителен произход, рибни продукти и дивеч: транспорт за доставяне на суровините, при което основните им характеристики не са съществено променени от мястото на тяхното производство до обекта за производство или търговия с храни.

Приложение № 2 към чл. 32, ал. 1, т. 1

Списък на 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
Оцетен анхидрид	108-24-7
Ацетон (диметилкетон; 2-пропанон)	67-64-1
Масни киселини и мастнокиселинни дестилати - от растителни масла и мазнини и/или техни смеси и от масла и мазнини от животински видове, вкл. и морски	
Амониев хидроокис (амониев хидрат, амонячен разтвор, водноамонячен разтвор)	1336-21-6
Амониев полифосфат (Ammonium polyphosphate)	68333-79-9 10124-31-9
Масла и мазнини от животински видове, вкл. и морски, масла и мазнини от растителен произход и хидрогенирани мазнини (различни от маслата от кашу и суровите масла)	
Пчелен восък (бял и жълт)	8006-40-4 8012-89-3
Бензилов алкохол (фармацевтичен и 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 - допуска се като предходен товар по отношение на храни само когато непосредствено преди него като товар е превозвано някое	

от изброените в този списък вещества съгласно посочените ограничения	10043-52-4
Калциев лигносулфонат	8061-52-7
Канделилов восък	8006-44-8
Карнаубски восък (Бразилски восък)	8015-86-9
Циклохексан (хексаметилен, хекса- нафталин, хексалхидробензол)	110-82-7
Епоксидирано соево масло (с мини- мум 7 % и максимум 8 % оксираново кислородно съдържание)	8013-07-8
Етанол (етилов алкохол)	64-17-5
Оцетна киселина, етилов естер (ацетов етер)	141-78-6
2-Етилхексанол (2-етилхексиллов алкохол)	104-76-7
Мастни киселини:	
Арахидонова киселина (ейкозанова киселина)	506-30-9
Бехенова киселина (докозанова киселина)	112-85-6
Маслена киселина (n-бутирова кисе- лина, етил оцетна киселина, пропи- л мравчена киселина)	107-92-6
Капрова киселина (n-деканова киселина)	334-48-5
Капронова киселина (n-хексанова киселина)	142-62-1
Каприлова киселина (n-октанова киселина)	124-07-2
Ерукова киселина (цис-13-додеказо- нова/докозенова киселина)	112-86-7
Хептанова киселина (n-хептанова киселина)	111-14-8
Лауринова киселина (n-додеканова киселина)	143-07-7
Лауролеинова киселина (додеканова/ дедеченова киселина)	4998-71-4
Линолеева киселина (9-12-октадека- нова/октадекадиенова киселина)	60-33-3
Линоленова киселина (9-12-15-окта- деканова/октадекатриенова киселина)	463-40-1
Миристинова киселина (n-тетрадека- нова киселина)	544-63-8
Миристиноленова киселина (n-тетрадеканова киселина)	544-64-9
Олеинова киселина (n-октадеценова	

киселина)	112-80-1
Палминова киселина (п-хексадеканова киселина)	57-10-3
Палмитинова киселина (цис-9-хексадеканова/хексадеценева киселина)	373-49-9
Пелагронова киселина (п-нонанова киселина)	112-05-0
Рицинова киселина (цис-12-хидрокси окта-9-деканова киселина, киселина от боброво масло)	141-22-0
Стеаринова киселина (п-октадеканова киселина)	57-11-4
Валерианова киселина (п-пентанова киселина)	109-52-4
Мастни алкохоли:	
Бутилов алкохол (1-бутанол, бутиров алкохол)	71-36-3
Капроилов алкохол (1-хексанол, хексиллов алкохол)	111-27-3
Каприлов алкохол (1-п-октанол; хептилкарбинол)	111-87-5
Цетилов алкохол (алкохол C-16, 1-хексадеканол; палмилов алкохол, п-първичен хексадецилов алкохол)	36653-82-4
Децилов алкохол (1-деканол)	112-30-1
Енантилов алкохол (1-хептанол; хептилов алкохол)	111-70-6
Лаурилов алкохол (п-додеканол; додецилов алкохол)	112-53-8
Миристилов алкохол (1-тетрадеканол; тетрадеканол)	112-72-1
Нонилов алкохол (1-нонанол; пеларгонов алкохол; октилкарбинол)	143-08-8
Олеилов алкохол (октадеканол)	143-28-2
Стеарилов алкохол (1-октадеканол)	112-92-5
Тридецилов алкохол (1-тридеканол)	27458-92-0 112-70-9
Смеси на мастни алкохоли	
Лаурил миристилов алкохол (C12-C14)	
Цетил стеарилов алкохол (C16-C18)	
Естери на мастните киселини - всеки естер, получен чрез комбинация на някоя от гореизброените мастни киселини с някой от гореизброените мастни алкохоли. Примери за това са бутил мирилат, олеил палмитат и цетил стеарат.	
Мастна киселина - метилови естери	
Метил лаурат (метил додеканоеат)	111-82-0
Метил палмитат (метил хексадеканоеат)	112-39-0
Метил стеарат (метил октадеканоеат)	112-61-8

Метил олеат (метил октадецениоат)	112-62-9
Мравчена киселина (метанова киселина, водороден карбоксилна киселина)	64-18-6
Глицерин (глицерол)	56-81-5
Гликоли	
Бутандиол	
1,3-Бутандиол (1,3-Бутиленгликол)	107-88-0
1,4-Бутандиол (1,4-Бутиленгликол)	110-63-4
Полипропиленгликол (мол. тегло < 400)	25322-69-4
Пропиленгликол (1,2 пропиленгликол; пропан-1,2-диол; 1,2-дихидроксипропан; монопропиленгликол (MPG); метилгликол)	57-55-6
1,3-Пропиленгликол (Триметиленгликол; 1,3-пропандиол)	504-63-2
n-Хептан	142-82-5
n-Хептан (технически)	110-54-3
	64742-49-0
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-2пентанон)	108-10-1
Метилтерциерен бутилов етер (MTBE)	1634-04-4
Моласа	57-50-1
Планински восък	8002-53-7
Парафин (за хранителни цели)	8002-74-2
	63231-60-7
Пентан	109-66-0
Фосфорна киселина (ортофосфорна киселина)	7664-38-2
Питейна вода, допустима като предходен товар, само ако непосредствено предхождащият товар се състои от вещества, изброени в този списък	
Калиев хидроокис (калиева основа) - допустим като предходен товар, само ако непосредствено предхожда-	

щият товар се състои от вещества, изброени в този списък	1310-58-3
n-Пропил ацетат	109-60-4
Пропилен тетрамер	6842-15-5
Пропилов алкохол (пропан-1-ол; 1-пропанол)	71-23-8
Натриев хидроокис (натриева осно- ва) - допустим като предходен товар, само ако непосредствено предхожда- щият товар се състои от вещества, изброени в този списък	1310-73-2
Силикон диоксид (Микросиликагел)	7631-86-9
Натриев силикат (водно стъкло)	1344-09-8
Сорбитол (D-сорбитол, хексахидро алкохол, d-сорбит)	50-70-4
Сярна киселина	7664-93-9
Нитратен разтвор на карбамид (UAN)	
Винена кал (камък) (винаса, аргол, суров калиев битартарат)	868-14-4
Бели минерални масла	8042-47-5

Приложение № 3 към чл. 73, ал. 3

Регистър на произвежданите храни
от фирма

№ по ред	Храна	№ и дата на въвеждане на технологичната документация	Дата на прекратяване на ползването на технологичната документация