

**НАРЕДБА № 30 от 20.11.2000 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при добива на сурово мляко, изграждане и експлоатация на млекопреработвателни предприятия, производството и търговията с топлинно обработено мляко и млечни продукти**

Издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ, бр. 1 от 2.01.2001 г.

т. 9, р. 6, № 966

**Глава първа**

**ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ**

Чл. 1. С тази наредба се определят ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при:

1. добива на сурово мляко, производството и търговията със сурово мляко, топлинно обработено мляко за пиене, мляко за производство на млечни продукти и продукти на млечна основа за консумация от хора;

2. изграждане и експлоатация на млекосъбирателните пунктове, млекопреработвателните предприятия, препакетиращите цехове и складове за съхранение на млечни продукти.

Чл. 2. Не се разрешава продажбата на сурово мляко за директна консумация, освен ако не са изпълнени изискванията на приложения № 1 и 2.

Чл. 3. (1) Суровото мляко се събира в млекосъбирателни пунктове, а обработката и преработката на мляко - в предприятия, които са получили ветеринарномедицинско разрешително по реда на чл. 57, т. 8 от Закона за ветеринарномедицинската дейност (ЗВМД) и чл. 92 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ППЗВМД) (ДВ, бр. 55 от 2000 г.).

(2) Млекопреработвателни предприятия, преработващи мляко, които не отговарят на изискванията на наредбата, не получават разрешително по ЗВМД. Продуктите от такива предприятия не носят здравна маркировка и търговията с цел консумация от хора с тях е забранена.

**Глава втора**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И МЛЕКОСЪБИРАТЕЛНИТЕ ПУНКТОВЕ**

Чл. 4. Млекопреработвателното предприятие се пуска в експлоатация при спазване изискванията на чл. 57, т. 7 ЗВМД.

Чл. 5. (1) Дворът на млекопреработвателното предприятие се озеленява, поддържа се чист и сух и се загражда с ограда, непозволяваща достъп на хора и животни.

(2) На входа за суровото мляко се изгражда рампа за разтоварване.

(3) Пътищата в двора са асфалтирани или покрити с твърда настилка, подходящи за лесно почистване.

Чл. 6. Производствените сгради се снабдяват с необходимото количество вода, отговаряща на БДС "Вода за пиене", с подходящо налягане и температура.

Чл. 7. Във всички помещения в млекопреработвателното предприятие се осигурява естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на млякото.

Чл. 8. Технологичното оборудване в обектите по чл. 1, т. 2, което е в непосредствен контакт със суровото мляко и млечните продукти, е предмет на съгласуване с органите на Държавния санитарен контрол и НВМС при издаването на разрешителното по чл. 3, ал. 1 и отговаря на следните изисквания:

1. да е произведено от материали, които не взаимодействат със суровото мляко и млечните продукти, не променят физико-химичния им състав, не отделят токсични вещества и мирис, не придават допълнителен привкус, устойчиви са на корозионното действие, издържат на постоянно почистване и дезинфекция;

2. вътрешната повърхност на материалите по т. 1 да е гладка и да не е боядисана.

Чл. 9. Млекопреработвателните предприятия трябва да имат:

1. работни помещения с достатъчни размери за осъществяване на производствената дейност при подходящи хигиенни условия; тези помещения да се конструират и изграждат по начин, изключващ възможността от замърсяване (контаминация) на суровините и произведените продукти, обект на наредбата;

2. отделни работни помещения за производство на топлинно обработено мляко или на продукти на млечна основа, които могат да представляват опасност от замърсяване на други продукти, обект на тази наредба;

3. работни помещения, в които се извършва работа, приготвяване или преработка на суровините и на произведените продукти, които разполагат със:

а) под от водонепропусклив и устойчив материал, който лесно да се почиства и дезинфектира, поставен така, че да улеснява оттичането на водата и да разполага с канализационна система за отпадъчните води;

б) гладки стени, боядисани в светли цветове, със заоблени ъгли между тях самите и пода;

в) таван, който да може да се почиства лесно, за помещенията, в които се намират неопаковани суровини за извършване на манипулации, приготвяване или преработка;

г) врати от некорозиращ материал, които да могат лесно да се почистват;

д) достатъчно проветряване и ако е необходимо, ефикасна система за отстраняване на водните пари;

е) достатъчно естествено или изкуствено осветление;

ж) система за почистване и дезинфекция на ръцете, снабдена с течаша - топла или предварително смесена вода до подходяща температура, и хигиенни средства за тяхното подсушаване; в работните помещения и в тоалетните мивките да са снабдени с топла и студена течаша вода или вода, смесена до необходимата температура; крановете на чешмите да не се пускат и спират с ръце;

з) съоръжения за почистване на инструментите и инсталациите;

4. за помещенията за съхраняване на суровините и продуктите, за които се отнася наредбата, са в сила същите изисквания, както в т. 3 от буква "а" до буква "е", с изключение на:

а) хладилните помещения, при които е достатъчно подът да може лесно да се почиства и дезинфекцира и да е изграден по начин, позволяващ лесно оттичане на водата;

б) помещенията за замразяване или за дълбоко замразяване, за които е достатъчно подът да е от непромокаем и негниещ материал и да позволява лесно почистване; вместимостта на складовете да е достатъчна за съхраняването на използваните суровини и продукти, обект на наредбата;

5. съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания за работа и защита на суровините и неопакваните крайни продукти при товарно-разтоварните работи;

6. подходяща система за защита от вредители;

7. технологично оборудване, инструменти или техните повърхности, които влизат в контакт със суровините и произведенията, да бъдат изработени от неръждаем материал, да са лесни за почистване и дезинфекциране и да отговарят на изискванията по чл. 11;

8. специални непромокаеми съдове от неръждаем материал за поставяне на суровините или на продуктите, които не са предназначени за консумация от хора; когато тези суровини или продукти се извеждат чрез тръбопроводи, изграждането и разполагането на тръбопроводите да изключва всяка възможност от замърсяване на другите суровини или продукти; съдовете да са ясно означени и да носят инструкция за тяхното използване;

9. подходящи съоръжения за почистване и дезинфекциране на оборудването и на приборите;

10. канализационна система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарно-хигиенните изисквания;

11. съоръжение, което е изключително за подаване на питейна вода съгласно БДС "Вода за пиене", с подходящо налягане и температура, която се използва за почистването на съоръженията и инструментите; по изключение се разрешава подаването на промишлената вода за производство на пара, за противопожарни нужди и за охлаждане, при условие че разположените за тази цел водопроводи изключват използването на тази вода за други цели и не представляват никаква пряка или косвена опасност за замърсяване на продуктите; водопроводът за промишлената вода да бъде ясно означен и различен от този за питейна вода;

12. съблекални с гладки и непромокаеми стени и подове, които могат да се почистват лесно, умивалници и тоалетни с казанчета; тоалетните не трябва да имат директна връзка с работните помещения; мивките да са снабдени с топла и студена течаща вода или вода, смесена до необходимата температура, с материали за почистване и дезинфекция на ръцете и хигиенни средства за тяхното подсушаване; крановете на чешмите да не се пускат и спират с ръце;

13. подходящо оборудване и заключваща се стая за ползване от държавния ветеринарен лекар, ако обемът на произвежданите продукти изисква периодически или постоянно присъствие;

14. стая или безопасно място за складиране на миещи препарати, дезинфектанти и подобни вещества;

15. помещение или шкаф за съхраняване на средства и материали за почистване и поддръжка;

16. подходящи съоръжения за почистване и дезинфекциране на цистерните или съдовете за транспортиране на млякото и продуктите на основа на течено мляко или мляко на прах; такива съоръжения не са задължителни, ако съществува изискване средствата за транспортиране да бъдат почиствани и дезинфекцирани с инсталации, официално одобрени от НВМС.

Чл. 10. Млекосъбирателните пунктове отговарят на изискванията по чл. 9, като освен това имат:

1. съоръжения за охлаждане или подходящи средства за охлаждане на мляко и ако млякото се съхранява в млекосъбирателни пунктове - охлаждаща инсталация за съхранение;

2. центрофуга или друга апаратура, подходяща за физическото му пречистване, когато млякото се пречиства в млекосъбирателния пункт.

Чл. 11. (1) Оборудването и инструментите, които се използват за обработка на суровини и продукти, подовете, таваните или покривните облицовки, стените и преградите трябва да се поддържат чисти и в изправност така, че да не представляват източник на заразяване на суровините или продуктите.

(2) Не се разрешава достъп на животни в помещенията, в които се произвеждат и съхраняват млякото и продуктите на млечна основа; гризачи, насекоми и всякакви други паразити трябва систематично да бъдат унищожавани; родентициди, инсектициди, дезинфектанти и всякакви други потенциални токсични вещества трябва да се съхраняват в помещения или шкафове, които се заключват, като тяхната употреба не трябва да представлява никакъв риск от заразяване на продуктите; същите и подобни субстанции трябва да бъдат одобрени от МЗ и използвани така, че да нямат вреден ефект върху машините, оборудването, суровините и продуктите.

(3) Работните помещения, инструментите и работното оборудване се използват само за работа с продуктите, за които са одобрени; с разрешение на НВМС могат да бъдат използвани едновременно или по друго време за работа други хранителни продукти или други продукти на млечна основа, годни за човешка консумация.

Чл. 12. (1) В млекопреработвателните предприятия се спазва висока степен на лична хигиена на персонала. Това се отнася особено до лицата, боравещи с открити, неупаковани суровини и продукти. Те са длъжни да спазват следните изисквания:

1. персоналот да е облечен в подходящо чисто работно облекло и чисти покрива за глава, които напълно да обхващат косата;

2. персоналот, който работи и приготвя суровините, трябва да си мие ръцете всеки път, когато подновява работата или когато те са замърсени; при наличие на кожни рани те трябва да бъдат покривани с водонепромокаема превръзка.

(2) Забранява се пушенето, плюенето, яденето и пиенето в помещенията, където суровините и продуктите се обработват или съхраняват.

(3) Работодателят взема всички мерки за недопускане на лица, които биха могли да замърсят продуктите, обект на наредбата. Лицата, работещи с продуктите, са здравно освидетелствани при постъпване на работа и се подлагат периодично на медицински преглед.

Чл. 13. (1) Млекопреработвателните предприятия разполагат със следното оборудване:

1. за механично пълнене и автоматично затваряне на опаковките, които се използват за разфасовка на топлинно обработено мляко за пиене и продукти на млечна основа в течна форма, когато такава дейност се извършва;

2. при ограничено производство на течна мляко, предназначено за пиене, НВМС може да разреши прилагане на неавтоматизирани алтернативни методи за пълнене и затваряне, при условие че тези методи дават еднаква гаранция за хигиената;

3. за охлаждане и хладилно съхранение на топлинно обработено мляко, на продукти на база течна мляко, когато такива операции се извършват там; хладилните складове са оборудвани с правилно калибрирана температурно- измервателна апаратура;

4. помещение за складиране и за суровините, предназначени за тяхното производство; когато се използват опаковки за еднократна употреба;

5. склад за опаковки за многократна употреба и оборудване, предназначено за тяхното механично измиване и дезинфекция;

6. резервоари за складиране на сурово мляко, стандартизиращо оборудване и резервоари за съхранение на стандартизирано мляко;

7. центрофуги или други подходящи средства за физическо почистване на млякото, ако е необходимо;

8. оборудване за топлинно третиране, одобрено от НВМС, снабдено със:

а) устройство за автоматичен температурен контрол;

б) автоматично безопасно устройство, предотвратяващо отиването към съда за задръжка на мляко, което няма необходимата температура;

в) подходяща безопасна система, предотвратяваща смесването на пастьоризирано или стерилизирано мляко с ненагрятото мляко;

г) автоматично записващо устройство за система за сигурност по буква "в";

9. оборудване за изсушаване и пакетиране на сухо мляко на прах, ако такава технология се провежда в предприятието.

(2) При издаване на разрешителното по чл. 3, ал. 1 НВМС може да одобри различно оборудване, осигуряващо еднаква гаранция по отношение на хигиената.

Чл. 14. Млекопреработвателните предприятия отговарят на следните хигиенни изисквания, отнасящи се до помещенията, оборудването и персонала:

1. не се допуска кръстосано замърсяване (контаминация) в хода на технологичните процеси, вентилацията на въздуха, пакетиращия материал и персонала; помещенията, предназначени за производствен процес, да бъдат разделени на влажни и сухи зони, всяка от които има собствени условия на работа;

2. възможно най-бързо след всяко пътуване или серия от пътувания, при които има само кратък интервал от време между разтоварването и следващото натоварване, но поне един път на ден контейнерите и цистерните, които се използват за транспортиране на сурово мляко до млекосъбирателните пунктове или до млекопреработвателните предприятия, се почистват и дезинфекцират преди повторна употреба;

3. помещенията за обработка, оборудването, контейнерите и инсталациите, които влизат в контакт с млякото или продуктите на млечна основа или на други бързо развалящи се суровини по време на производството, се почистват и дезинфекцират най-малко един път дневно или в края на всяка работна смяна;

4. собственикът или ръководителят на предприятието определя програма за почистването на оборудването, контейнерите и инсталациите, които влизат в контакт с микробиологично стабилни продукти на млечна основа, и помещенията, в които подобни продукти се поставят, основана на рисковите анализи, съгласно чл. 25, тази програма гарантира, че няма здравен риск за продуктите, обект на наредбата, като резултат от неадекватни методи за почистване.

### **Глава трета**

#### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ДОБИВА НА СУРОВО МЛЯКО, ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА ПРИЕМАНЕ В ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ТОПЛИННА ОБРАБОТКА И ПРЕРАБОТКА**

Чл. 15. (1) Сурово мляко се добива от животни, които не са заразени от туберкулоза, бруцелоза или други заразни болести, предаващи се на човека чрез млякото.

(2) Не се допуска добив на мляко от животни, страдащи от инфекции на половия и храносмилателния апарат, както и с видими рани и възпаления по вимето.

(3) Не се разрешава млекодайни животни да бъдат третирани с вещества, опасни за здравето на човека, които се отделят чрез млякото, съгласно чл. 50, ал. 1.

(4) За добив на мляко се използват крави, които дават най-малко два литра мляко на ден.

(5) Суровото мляко и млечните продукти не трябва да произхождат от райони, в които е имало заразни заболявания, освен ако не е преминало първоначална пастьоризация (71,7градуса С за 15 секунди) под контрол на държавен ветеринарен лекар, последвано от едно от следните третираня:

1. втора топлинна обработка, осигуряваща отрицателна реакция на теста за пероксидаза;

2. процедура на сушене, включваща затопляне с ефект, еквивалентен на топлопреработката по т. 1;

3. второ третиране, където рН не се намалява и поддържа по-малко от 6 в продължение на повече от един час.

(6) Когато в едно стопанство се отглеждат различни видове животни, всеки вид трябва да отговаря на здравните изисквания, приложими когато те се държат самостоятелно.

(7) Ако козите, овцете и биволите се отглеждат заедно с крави, те се изследват за туберкулоза.

(8) Суровото мляко се изключва от обработка, преработка, продажба и консумация, ако:

1. е добито от животни, които са третирани с вредни за човека вещества за стимулиране на угояването и растежа на животните;

2. съдържа остатъци от субстанции по смисъла на чл. 47, които превишават позволеното ниво.

Чл. 16. (1) Суровото мляко произхожда от стопанства, регистрирани и контролирани от НВМС, които:

1. отговарят на зоохигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания;

2. имат помещенията за изолация на животни, които са болни или съмнително болни от заразни заболявания.

(2) Помещенията за доене и първична обработка на млякото, както и млекосъбирателни пунктове се разполагат и строят по начин, предотвратяващ всякакъв риск от замърсяване на млякото; те са лесни за почистване и дезинфекция и имат:

1. лесно почистващи се стени и подове;

2. настилка на пода, която улеснява оттичането на течности, средства за изхвърлянето на отпадъци;

3. подходяща вентилация и осветление;

4. подходящ и достатъчен достъп на питейна вода, отговаряща на БДС "Вода за пиене", с подходящо налягане и температура, която се използва при доенето и почистването на съоръженията и инструментите, които са в контакт с млякото;

5. добра изолация от всякакви източници на замърсяване;

6. уреди и съоръжения, лесни за измиване, почистване и дезинфекциране.

(3) Помещенията за съхранение на млякото във фермите и млекосъбирателните пунктове се оборудват с подходящи съоръжения за охлаждане на млякото и са защитени срещу вредители и добре изолирани от всякакви помещения, в които се държат животни.

(4) Ако се използва подвижен доилен апарат, се спазват изискванията по ал. 2, т. 4 и 6 и апаратът:

1. се разполага върху чист под;

2. осигурява защита на млякото през цялото време на доенето;

3. се конструира така, че да позволява поддържането на вътрешните повърхности чисти.

(5) Животните, които се отглеждат на открито, се доят на места и при условия, позволяващи спазването на хигиенните изисквания.

(6) Животните от всички видове не се допускат до помещения и места, където се съхранява, пренася, охлажда или обработва млякото.

Чл. 17. (1) При доенето се спазват следните хигиенни изисквания:

1. манипулациите при доене се извършват хигиенично;

2. млякото се съхранява в чисти съдове, на чисто място, така че да са изключени всякакви външни влияния върху качеството му; непредаденото в продължение на два часа мляко след приключване на доенето се охлажда при температура 8 градуса С при ежедневното събиране и до 6 градуса С, ако не се събира всеки ден; при транспортиране на млякото до преработвателното предприятие температурата не може да надвишава 10 градуса С.

(2) При производството на някои млечни продукти по технически причини НВМС може да разреши отклонения от температурата по ал. 1, т. 2 при условие, че крайният продукт отговаря на изискванията за производство на топлинно обработено мляко и млечни продукти.

Чл. 18. Помещенията, съоръженията и инструментите отговарят на следните хигиенни изисквания:

1. технологичното оборудване, инструментите или техните повърхности, които влизат в контакт с млякото, отговарят на изискванията по чл. 8;

2. след употреба съоръженията, използвани за доенето, механичните доилни апарати и цистерни, влизащи в контакт с млякото, се почистват и дезинфекцират;

3. след транспортиране съоръженията се почистват, измиват и дезинфекцират преди последваща употреба.

Чл. 19. (1) Собствениците и ръководителите на стопанства за добив на мляко осигуряват спазване на следните изисквания към хигиената на персонала:

1. доенето, окачествяването, първичната обработка, съхранението и транспортирането на сурово мляко да се извършват само от лица, които притежават здравна книжка, от която е видно, че са годни да изпълняват тези функции;

2. лицата, извършващи доенето и пренасянето на суровото мляко, се обличат с подходящи чисти дрехи за доене;

3. доячите измиват ръцете си преди започване на доенето и ги поддържат чисти по време на доенето;

4. до мястото на доенето да има подходящи средства за измиване.

(2) Не се допуска контакт с млякото на лица без здравна книжка по ал. 1, т. 1.

Чл. 20. (1) Собствениците и ръководителите на стопанства за добив на мляко осигуряват въвеждането на програма за предотвратяване добавянето на вода и други несвойствени вещества към суровото мляко под контрола на държавен ветеринарен лекар. Програмата включва редовни проверки по точката на замръзване на млякото от всяко производствено съоръжение в съответствие със следната процедура:

1. суровото мляко от всяко стопанство редовно се проверява чрез произволно взети проби; тези проби се взимат, когато млякото от едно стопанство се доставя директно до млекосъбирателния пункт или когато суровото мляко се събира от стопанството, при условие че са взети предпазни мерки за предотвратяване на фалшификации по време на транспортирането до млекопреработвателното предприятие или преди разтоварването му;

2. при необходимост или съмнителни резултати органите на НВМС взимат оборни проби;

3. когато млякото се доставя от няколко стопанства, пробите могат да се взимат само когато суровото мляко влиза в млекосъбирателния пункт или млекопреработвателното предприятие при условие, че проверките на място са проведени в стопанството;

4. ако резултатите от една проверка водят до съмнение за добавяне на вода или други несвойствени вещества, пробите се взимат във всички стопанства, от които е събрано суровото мляко от източника;

5. ако резултатите от проверката покажат, че не е била добавена вода или други несвойствени вещества, суровото мляко се използва за производство на топлинно обработено мляко или млечни продукти за консумация от хората.

(2) Ръководителят на млекопреработвателното предприятие или негов представител информират НВМС, когато бъдат достигнати максималните фиксирани стойности за общия брой микроорганизми или на соматичните клетки съгласно приложение № 1.

(3) Спазването на показателите, включени в т. 1 - 3 от приложение № 1, се проверява чрез произволни проби при събирането в производственото стопанство или при приемането на суровото мляко в предприятието за обработка или преработка.

(4) Когато максималните стойности съгласно приложение № 3 и стойностите, посочени в т. 1 - 3 от приложение № 1, бъдат превишени и когато последвалото изследване покаже потенциална опасност за здравето, органите на НВМС предприемат съответните мерки.

(5) Ако в рамките на три месеца от обявяването на резултатите от проверките по ал. 1, т. 1 и на проучването по ал. 4 и след като са били превишени стандартите по приложение № 1 млякото от въпросното стопанство не отговаря на тези стандарти, на това стопанство не се разрешава да доставя сурово мляко, докато то не достигне посочените изисквания.

Чл. 21. (1) На топлинна обработка подлежат:

1. млякото за пиене, добито от животни, контролирани от органите на НВМС;
2. овчето, козето и биволското мляко за търговия.

(2) Добитото мляко от здрави животни, но произхождащи от стада, които не отговарят на изискванията по чл. 16, ал. 1, се използва само за производство на топлинно обработено мляко или за производство на млечни продукти след топлинна обработка под контрол на НВМС.

Чл. 22. Топлинно обработено мляко за пиене се предлага на пазара, ако:

1. е получено от сурово мляко, пречистено или филтрирано в центрофуги или с други подходящи средства съгласно чл. 13, ал. 1, т. 7;
2. отговаря на изискванията по чл. 21;
3. млекосъбирателните пунктове, в които е събирано, отговарят на изискванията по чл. 9 - 12 и 14 или е прехвърляно от една цистерна в друга при добри хигиенни условия;
4. суровото мляко, предназначено за производство на стерилизирано мляко или "УНТ" мляко, се подлага на начална топлинна обработка в предприятие по т. 5;
5. е произведено в предприятие за преработка на мляко, което отговаря на условията по чл. 9 - 12 и 14 и се контролира съгласно чл. 44, 45 и 48;
6. е обработено в съответствие с чл. 27;
7. отговаря на изискванията на приложение № 2;
8. е обозначено, опаковано и маркирано съобразно с глави пета и шеста;
9. е проверено съгласно чл. 47 и 51;
10. е съхранявано и транспортирано в съответствие с глава седма;

11. е придружено от търговски документ с данни за топлинната обработка и от ветеринарния номер на предприятието; този документ се съхранява от получателя не по-малко от 1 година;

12. при кравето мляко точката на замръзване не превишава - 0,52градуса С, относително тегло над 1028 грама на литър, определено за пълномасленото мляко при 20градуса С, и съдържа минимум 28 грама протеин на литър, получен от умножението на процента на общото съдържание на азот в млякото по 6,38 и сух безмаслен остатък, който е не по-малко от 8,5 %; когато точката на замръзване има стойност по-висока от - 0,52градуса С и проверките са проведени съгласно чл. 27, тя се приема, ако се докаже, че водното съдържание не е с външен произход.

Чл. 23. (1) Млечни продукти се произвеждат само от сурово мляко, което отговаря на:

1. изискванията по чл. 22 и 27;
2. изискванията на приложение № 1;
3. изискванията по чл. 10, когато е преминало през събирателни пунктове.

(2) Млечните продукти могат да се произвеждат от мляко, предвидено за преработване в продукти, получени от сурово мляко, което отговаря на условията по ал. 1, и е:

1. получено в млекопреработвателно предприятие, което е получило разрешително по чл. 57, т. 8 ЗВМД;
2. складирано и превозено в съответствие с изискванията на глава седма.

(3) Млечни продукти, които не отговарят на изискванията по глава трета, на приложение № 2 или на изискванията за производство на сирене с период на зреене не по-малък от 60 дни, не могат да бъдат предмет на търговия или внос от други страни.

Чл. 24. (1) Млечните продукти трябва да са:

1. получени от мляко или от продукти на млечна основа, отговарящи на изискванията по чл. 23;
2. произведени в млекопреработвателно предприятие, което е получило разрешително по чл. 57, т. 8 ЗВМД;
3. в съответствие на стандартите по приложение № 2;
4. опаковани, пакетирани, маркирани и етикетирани съгласно глави пета и шеста;
5. съхранявани и превозвани в съответствие с глава седма;
6. контролирани в съответствие с чл. 51;
7. подложени на топлинна обработка по време на производствен процес или произведени от продукти след топлинна обработка.

(2) Млечните продукти могат да съдържат съставки, различни от мляко, но годни за консумация от хора.

(3) Забранява се продажбата на мляко и млечни продукти, които са били подложени на йонизиращо облъчване.

Чл. 25. При производство на сирене, включващо период на зреене не по-малък от 60 дни, се допускат отклонения от изискванията по:

1. характеристиките към суровото мляко от приложение № 1;
2. характеристиките на крайния продукт от приложение № 2 и чл. 24, ал. 1, т. 1 и 4;
3. член 13, ал. 1, т. 8.

Чл. 26. (1) Цистерните, помещенията, инсталациите и оборудването могат да се използват за други хранителни продукти, ако са взети мерки за предотвратяване на риск от контаминиране или разваляне на млякото за пиене и млечните продукти.

(2) Цистерните, използвани за млякото, се обозначават ясно, че се използват единствено за транспорт на хранителни продукти.

(3) Млекопреработвателните предприятия, произвеждащи хранителни продукти със съдържание на мляко или млечни произведения заедно с други съставки, които не са претърпели топлинна или друга обработка с еквивалентен ефект, съхраняват такова мляко, млечни произведения и съставки отделно от млечните продукти.

## **Глава четвърта**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ТОПЛИННО ОБРАБОТЕНО МЛЯКО ЗА ПИЕНЕ И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**

Чл. 27. (1) При производството на топлинно обработено мляко за пиене задължително се спазват следните изисквания:

1. топлинно обработеното мляко за пиене трябва да бъде получено от сурово мляко, което съответства на изискванията по приложение № 1;

2. след приемането на млякото от млекопреработвателното предприятие то се охлажда до температура не по-висока от бградуса С и се съхранява при тази температура до топлинната му обработка, освен ако не е преработено до 4 часа от приемането му; ако суровото краве мляко не е преработено до 36 часа от приемането му, то се изследва преди да бъде топлинно обработено чрез директните и индиректните методи. Ако общият брой колонии при 30градуса С превишава 300 000 в мл, млякото не се използва за производството на топлинно обработено мляко за пиене.

(2) При производството на топлинно обработено мляко за пиене се вземат всички необходими мерки, включително:

1. произволното вземане на проби за определяне на общия брой колонии чрез културален метод при 30градуса С, установяващ, че:

а) в суровото краве мляко, необработено до 36 часа след приемането му, общият брой микроорганизми не превишава 300 000 в мл преди топлинното му третиране;

б) в мляко, подложено на първоначална пастьоризация, общият брой колонии не превишава 100 000 в мл преди второто топлинно третиране;

2. преди топлинната обработка млякото, предназначено за пиене, е обект на регулярни проверки за наличие на вода с външен произход чрез криоскопски метод, включващ:

а) резултатите от проверките по чл. 20, ал. 3 и в частност тяхното разнообразие и осреднени резултати;

б) резултатите от съхранението и преработката на млякото според Добрата производствена практика (ДПП), установени чрез криоскопски метод;

в) топлинно обработеното мляко може да е обект на друг тест, който показва микробиологичното състояние на млякото преди топлинната обработка.

(3) Когато с проверка по ал. 2, т. 2 се установи вода с външен произход, НВМС предприема съответни мерки.

Чл. 28. При производството на пастьоризирано мляко задължително се спазват следните изисквания:

1. то да бъде получено чрез обработка, включваща висока температура за кратко време (поне 71,7градуса С за 15 сек или друга еквивалентна комбинация), или чрез процес на пастьоризация, включващ различно време и температурни комбинации за получаване на еквивалентен ефект;

2. млякото да показва негативна реакция на фосфатазов тест и позитивна реакция на пероксидазов тест; при производството на пастьоризирано мляко, което показва негативна реакция на пероксидазов тест, производителят посочва на етикета, че млякото е произведено като "високотемпературно пастьоризирано";

3. веднага след пастьоризация да е охладено до температура не по-висока от бградуса С.

Чл. 29. При производството на "УНТ" мляко задължително се спазват следните изисквания:

1. то да е получено от сурово мляко, третирано с непрекъснат поток от топлина, позволяващ постигането на висока температура за кратко време (не по-малко от 135градуса С за не по-малко от 1 сек), с цел унищожаване на всички вегетативни микроорганизми и техните спори, използвайки асептични светлонепропускливи опаковки или такива, които при опаковането са станали светлонепроницаеми, така че непрозрачната опаковка да не променя химическите, физичните и органолептичните качества на млякото;

2. то да бъде запазено по начин, изключващ неговото разваляне, установено чрез термостатна проба, със средствата на внезапните проверки за вземане на проби (15 дни в затворен контейнер при температура 30градуса С, когато е нужно, контролът може да бъде направен за период от седем дни в затворена опаковка при температура 55градуса С);

3. когато в процес на третирането му с ултрависока температура е включен директен контакт на млякото и парата (уперизация), парата да е получена от вода за пиене и да не оставя остатъци от чужди вещества в млякото или да го повлиява неблагоприятно; използването на този процес да не причинява каквито и да са изменения във водното съдържание на третираното мляко.

Чл. 30. (1) При производството на стерилизираното мляко задължително се спазват следните изисквания:

1. да е затоплено и стерилизирано в херметично затворени опаковки или контейнери, като затварянето е надеждно;

2. млякото да е запазено така, че при произволно вземане на проби да не се наблюдава развалянето му след 15 дни в затворени контейнери при температура 30градуса С.

(2) Когато е нужно, условието на ал. 1, т. 2 може да бъде изпълнено за период 7 дни при температура 55градуса С в затворени контейнери.

Чл. 31. (1) Пастьоризираните млека, обект на високотемпературна пастьоризация, "УНТ" и стерилизираното мляко могат да се произвеждат от сурово мляко, преминало топлинна обработка или термизация в друго предприятие; в такъв случай факторът време - температура трябва да бъде по-нисък или еквивалентен на пастьоризацията и млякото да показва позитивна реакция на пероксидазов тест преди вторичното третиране.

(2) Пастьоризираното мляко трябва да бъде произведено при същите условия от сурово мляко, което е преминало само първоначална термизация.

(3) Топлинният процес, температурата и времетраенето на топлообработката при пастьоризирането, "УНТ" и стерилизираното мляко, типовете оборудване за топлинната обработка, клапите за разклоняване на потоците и видовете устройства за контрол и запис на температурата се одобряват от НВМС.

Чл. 32. (1) Данните, получени от самозаписващи термометри, се подреждат по дати и се пазят в продължение на две години и се показват при поискване от НВМС.

(2) В случай на бързо развалящи се нетрайни продукти периодът по ал. 1, с разрешение на орган на НВМС, може да се редуцира на два месеца след минималния срок на годност.

Чл. 33. (1) Топлинно обработеното мляко за пиене:

1. отговаря на микробиологичните стандарти по приложение № 2;

2. не съдържа фармакологично активни субстанции в количества, по-високи от пределно допустимите стойности.

(2) Патогенните микроорганизми и техните токсини да не присъстват в количества, които увреждат здравето на консуматора. Ако стандартите за тези количества съгласно т. 1 от приложение № 2 са превишени, хранителните продукти се изключват от употреба и се снемат от пазара.

(3) При всички случаи, когато стандарти по т. 2 от приложение № 2 са превишени, се провежда проверка по въвеждането на методите за мониторинг и проверка на критичните точки, приложени в производствените предприятия. Информация за всички корективни процедури, включени в мониторинга на производството, се изпраща в НВМС, за да се избегне повторение на грешките.

(4) Винаги, когато стандартът М (т. 2 от приложение № 2) е превишен при сирене, произведено от сурово мляко и от терминирано мляко, или меко сирене, тестирането се провежда за наличие на шамове от ентеротоксични *S. aureus* или *E. coli*, които са считани за патогенни, и също, ако е необходимо за вероятното наличие на стафилококови токсини в такива продукти чрез научно обосновани методи. Ако се идентифицират посочените шамове и/или се намерят стафилококовите ентеротоксини, произведените партии се изтеглят от пазара, като се информира НВМС за предприетите действия по тяхното изтегляне и корективните процедури, приложени в производствената мониторинг система.

Чл. 34. (1) Собственикът или ръководителят на млекопреработвателното предприятие предприема всички необходими мерки, за да гарантира, че:

1. суровото мляко, предназначено за производство на млечни продукти, е топлинно обработено;

2. при производство на традиционни млечни продукти, характерни за определен географски район, произведени от сурово мляко, то е използвано в производството в рамките на 36 часа от добива, ако е съхранявано при температура 6градуса С, или в рамките на 48 часа - ако е съхранявано при температура 4градуса С от добива; суровото мляко, използвано за производството на тези продукти, отговаря на изискванията по приложение № 1.

(2) Поради технически причини при производството на определен тип млечни продукти НВМС може да въведе времетраене и температури по ал. 1, които да бъдат превишени.

(3) Топлинно обработеното мляко, предназначено за производството на млечни продукти, се получава от сурово мляко, което отговаря на стандартите по приложение № 1 и на изискванията на приложение № 3 по време на гратисния период.

(4) Топлинно обработеното термизирано мляко отговаря на следните изисквания:

1. получено е от сурово мляко, което ако не е обработено в рамките на 36 часа от приемането му в млекопреработвателното предприятие, не надхвърля 300 000 броя микроорганизми за мл при кравето мляко;

2. ако се използва за производство на пастьоризирано, "УНТ" или стерилизирано мляко, преди третирането му да има общ брой микроорганизми при 30градуса С, равен или по-малък от 100 000 за мл.

(5) Топлинно обработеното пастьоризирано мляко отговаря на следните изисквания:

1. получено е чрез средствата за третиране, включващи висока температура за кратко време (поне 71,7градуса С за 15 сек или каквато и да е друга еквивалентна комбинация), или пастьоризация, използваща различно време и температурна комбинация, за да се получи еквивалентен ефект;

2. показва отрицателна реакция на фосфатазов тест и положителна реакция на пероксидазов тест; пастьоризирано мляко, което показва негативна реакция на пероксидазов тест, се означава като "висока температурна пастьоризация".

(6) "УНТ" млякото се получава с прилагане върху суровото мляко на постоянен приток на топлина, водеща със себе си висока температура за кратко време (не по-малка от 135градуса С за не по-малко от една секунда), необходима да унищожи всички увреждащи млякото микроорганизми и техните спори, така че химическите, физическите и органолептичните изменения да са минимални.

## **Глава пета**

### **РАЗФАСОВАНЕ И ОПАКОВКА**

Чл. 35. (1) Опаковането се извършва при хигиенни условия в места, определени за тази цел.

(2) Бутилирането, пълненето на опаковки с топлинно обработено мляко и течни млечни продукти, запечатването на опаковките и опаковането им да бъде извършено автоматично. Когато производството е ограничено, НВМС може да разреши неавтоматични методи за затваряне, осигуряващи същата сигурност по отношение на хигиената.

(3) Опаковката или амбалажът не може да се използва повторно за продукти по наредбата с изключение на определени типове опаковки след щателно измиване и дезинфекция.

(4) Опаковката се затваря в млекопреработвателните предприятия, в които е била извършена последната топлинна обработка на млякото за пиене и/или млечните продукти в течна форма, веднага след напълването по начин, гарантиращ, че млякото е предпазено от странични въздействия от външен произход при запазване на неговите характеристики. Затварящата система се проектира по начин, осигуряващ видимо доказателство, ако опаковката е била отваряна.

(5) Производството на продукта и опаковането могат да се осъществяват в едно помещение в съответствие с ал. 1, ако при операциите по ал. 2 се спазват следните условия:

1. помещението е достатъчно просторно и оборудвано, за да осигури хигиената на провежданите операции;

2. обвивният и опаковъчният материал са внесени в млекопреработвателното предприятие с покрития за предпазването им от повреди по време на транспорта и са складирани при хигиенни условия в помещения, предназначени за тази цел;

3. в помещенията за складиране на опаковъчния материал не се допускат прах, вредители и са отделени от помещенията, съдържащи субстанции, които могат да замърсят продуктите; пакетиращият материал не се поставя директно на пода;

4. опаковъчният материал се сглобява при хигиенни условия, преди да се внесе в помещението; отклонение от това изискване се допуска в случай на автоматично сглобяване на пакетите, осигуряващо липса на риск от контаминация на продукта;

5. опаковките се внасят в помещението при хигиенни условия и се използват веднага; те не могат да се подготвят от персонал, работещ с неопаковани продукти;

6. веднага след опаковането продуктите се поставят в складовото помещение.

Чл. 36. Собственикът или ръководителят на млекопреработвателно предприятие за целите по контрола осигурява поставянето върху опаковката на топлинно обработено мляко и млечни продукти в течна форма на следната информация в допълнение на информацията по глава шеста:

1. вид на топлинната обработка, която млякото е преминало;

2. информация за датата на последната топлинна обработка;

3. при пастьоризираното мляко - температурата, при която трябва да се съхранява.

## **Глава шеста**

### **УСЛОВИЯ ЗА ЗДРАВНА МАРКИРОВКА И ЕТИКЕТИРАНЕ**

Чл. 37. (1) Продуктите по чл. 1, т. 1 носят здравна маркировка съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) Маркирането се извършва по време или веднага след производството в млекопреработвателното предприятие на ясно видимо място.

(3) Здравната маркировка трябва да бъде четлива, неделима, нейните характеристики - лесно определими, и се поставя:

1. върху опаковката на продукта, ако продуктът е индивидуално опакован, или на етикета, ако е поставен на опаковката;

2. на общата обвивка, ако продуктите са опаковани индивидуално и след това пакетирани заедно и така доставени до потребителя.

(4) Когато продуктите, маркирани в съответствие с ал. 1 - 3, са последователно опаковани в големи опаковки, здравната маркировка се поставя също и върху тях.

(5) Здравната маркировка съдържа следната информация в овално оформление, като буквите и цифрите са с височина 0,2 см:

1. инициалите с главни букви "BG" - върху горната част на опаковката;

2. ветеринарен регистрационен номер на млекопреработвателното предприятие, когато е нужно на преупаковъчния център или хладилника - в центъра на опаковката.

(6) Върху големи опаковки се поставя овален печат с широчина 6,5 см и височина 4,5 см, включващ информацията по ал. 5, като буквите са с широчина 0,8 см и цифрите са с височина 1 см. Здравният печат може да включва и името на ветеринарния лекар, извършил маркирането.

(7) Здравната маркировка се полага на продукта, обвивката и опаковката с мастилен печат или щампована.

(8) Здравната маркировка може да се състои от неподвижна поставка от резистентен материал, отговарящ на всички хигиенни изисквания, и носеща информацията по ал. 5.

(9) Информацията, съдържаща се в здравната маркировка, се указва и в съпровождащите пратката търговски документи.

Чл. 38. Етикетирането се поставя за целите на инспекцията и съдържа:

1. думите "сурово мляко" - за сурово мляко, предназначено за директна консумация от хората;

2. думите "приготвено със сурово мляко" - за продукти на млечна основа, произведени от сурово мляко, чийто производствен процес не включва топлинна обработка, включително термизация;

3. за други млечни продукти - типа на топлинната преработка, приложена в края на производствения процес;

4. за млечни продукти, в които се среща развитие на микроорганизми - срока на годност или поне дата, до която са годни за консумация.

## **Глава седма**

### **ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ**

Чл. 39. (1) Продуктите по чл. 1, т. 1, които не могат да бъдат складирани при стайна температура, се складираат при температури, определени от производителя, осигуряващи тяхната трайност.

(2) Максималната температура, при която пастьоризираното мляко се съхранява до напускане на предприятието и по време на транспорта, е бградуса С.

(3) Цистерните, бутилките и други контейнери, които се използват за транспорт на пастьоризирано мляко, отговарят на следните хигиенни изисквания:

1. вътрешната им повърхност и всички части, които могат да са в контакт с млякото, са направени от гладък материал, лесен за почистване, измиване и дезинфекция, устойчив на корозия и непредаващ субстанции на млякото, в такива количества, които да повлияват на здравето на хората, повреждат състава на млякото или променят неговите органолептични характеристики;

2. да са конструирани по такъв начин, че млякото да се източва напълно и ако са затворени с кранове, лесно да се демонтират, измиват, изчистват и дезинфекцират;

3. да се подлагат на измиване, почистване и дезинфекция веднага след всяко използване и ако е необходимо - преди всяка употреба; почистването и дезинфекцията се провеждат в съответствие с чл. 14, т. 2;

4. да са херметически затворени преди и по време на транспорта с водонепропускливи затварящи се устройства.

(4) Транспортните средства и контейнерите за транспортиране на пастеризирано мляко са проектирани и оборудвани по такъв начин, че изискваните температури да се поддържат през времето на транспорта.

(5) Транспортните средства или бутилки са в добро състояние. Те могат да се използват за транспорт и на други продукти или обекти, които не причиняват влошаване качествата на млякото. Техните вътрешни повърхности са гладки и лесно се измиват, почистват и дезинфекцират. Вътрешността на превозните средства, предназначени за транспорт на топлинно обработено мляко в малки опаковки или бутилки, е проектирана така, че предпазва опаковките от замърсяване и атмосферни влияния. Те не могат да бъдат използвани за транспорт на животни.

Чл. 40. (1) Националната ветеринарномедицинска служба редовно проверява съответствието на средствата за транспорт и условията на товарене с изискванията на наредбата.

(2) Националната ветеринарномедицинска служба може да допусне отклонения от тези изисквания за времето на транспортиране само за доставки на дребно и да въведе отклонение от +2градуса С.

## **Глава осма**

### **ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ОДОБРЕНИТЕ НАЦИОНАЛНИ РЕФЕРЕНТНИ ЛАБОРАТОРИИ ЗА АНАЛИЗИ И ПРОВЕРКА НА КАЧЕСТВОТО, БЕЗВРЕДНОСТТА И БЕЗОПАСНОСТТА НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ**

Чл. 41. (1) Одобрените национални референтни лаборатории за анализи и проверка на състава, качеството и безвредността на млякото и млечните продукти се определят по реда на чл. 14, ал. 3 ЗВМД. Тези лаборатории:

1. координират дейността на акредитирани лаборатории за анализи за качеството, безвредността и безопасността на млякото и млечните продукти;

2. подпомагат НВМС в организирането и въвеждането на системи за контрол на качеството при производството на млякото и млечните продукти;

3. периодично организират сравнителни изпитвания между тях.

(2) Националната ветеринарномедицинска служба води списък на националните оторизирани лаборатории, който се предоставя при поискване на други страни.

Чл. 42. (1) Ръководителите на лабораториите по чл. 41 са длъжни да:

1. дават на акредитираните лаборатории методите и да организират сравнителни тестове, както и да информират акредитираните лаборатории за напредъка в тази област;
2. провеждат курсове за обучение на персонала от акредитираните лаборатории;
3. оказват научна и техническа помощ на НВМС, особено в случаите, когато резултатите от изследването са спорни;
4. гарантират, че персоналът им ще пази тайна за някои цели, резултати или връзки.

(2) Националната референтна лаборатория осигурява изпълнението на следните условия:

1. има подходящ квалифициран персонал с достатъчно опит в техническото прилагане на анализите и тестовете за мляко и млечни продукти, както и с достатъчно познания за международните стандарти и практика;
2. притежава съоръжения и химикали, които са необходими за задачите по ал. 1;
3. има подходяща административна структура и инфраструктура;
4. има наличен, ако е необходимо, актуализиран списък на одобрените и използваните субстанции и химикали и актуализиран списък на техните производители и доставчици.

## **Глава девета**

### **КОНТРОЛНА ДЕЙНОСТ**

Чл. 43. (1) Националната ветеринарномедицинска служба издава разрешително по чл. 57, т. 8 ЗВМД и води регистър на:

1. млекосъбирателните пунктове;
2. млекопреработвателните предприятия;
3. преупаковащите цехове;
4. складовете за съхранение на млечни продукти.

(2) На обекти, получили разрешително по ал. 1, се дава ветеринарен регистрационен номер.

(3) Регистърът на обектите по ал. 1 при поискване се предоставя от НВМС на други държави.

(4) При одобряването на предприятия с капацитет до един тон дневна преработка НВМС може да даде облекчения по изискванията по чл. 9, 13, чл. 24, ал. 1, т. 2 и чл. 49, т. 10. Те се водят на отделен регистър и всички продукти, произвеждани в такива предприятия, се продават на национално равнище.

Чл. 44. (1) Националната ветеринарномедицинска служба осъществява контрол в обектите по чл. 43, ал. 1 за спазване изискванията за добри производствени практики.

(2) При констатиране на нарушения на хигиенните изисквания в производствения процес или затруднения при провеждане на проверката органите на НВМС предприемат мерките по чл. 59 ЗВМД.

(3) При издаване на предписания НВМС се съобразява и със заключенията на експерти от други страни във връзка с търговията с тях.

Чл. 45. (1) Проверките и контролът върху обектите по чл. 43, ал. 1 се извършват от НВМС при спазване изискванията от глава десета.

(2) Честотата на проверките и контролът зависят от големината на обектите по чл. 43, от вида на произвеждания и съхраняван продукт, от преценката за степента на риска, както и от предоставените гаранции по извършвания самоконтрол съгласно чл. 49.

Чл. 46. Собствениците и ръководителите на обектите по чл. 43, ал. 1 са длъжни да осигурят на държавния ветеринарен лекар свободен достъп за проверките и контрола на всички етапи от производството и съхранението на продуктите, както и до финансовите документи на предприятието.

Чл. 47. (1) Националната ветеринарномедицинска служба редовно анализира резултатите от направените изследвания по чл. 49. Тя може да предприеме и други мерки по нейна преценка, свързани с проверките и контрола на всички етапи от производството на продуктите.

(2) За резултатите от проверките и анализите НВМС писмено уведомява собствениците или ръководителите на обектите по чл. 43, ал. 1.

Чл. 48. Националната ветеринарномедицинска служба извършва контрол на животните от производствените ферми за спазване на изискванията по чл. 15 - 20.

Чл. 49. Собственикът и ръководителят на предприятието вземат всички необходими мерки за гарантиране на контрола на всеки етап от производствения процес на продукта, като:

1. проверяват инвентара, съоръженията и машините на всички етапи на производство на продукта;

2. определят критичните точки на базата на производствения процес;

3. осигуряват постоянното им наблюдение и контрол чрез подходящи методи;

4. изпращат проби за анализи в одобрени от НВМС лаборатории;

5. съхраняват резултатите от проверките или тестовете в писмена или регистрирана форма най-малко 2 г.; за млечни продукти, които не са съхранявани при обичайната температура, този период е 2 месеца след изтичане срока на годност;

6. информират незабавно НВМС при резултати от лабораторни изследвания с данни за риск за здравето на хората;

7. в случай на внезапен риск за здравето на хората изтеглят от пазара млечните продукти; тези продукти остават под възбрана от държавен ветеринарен лекар, докато не бъдат унищожени, използвани за други цели без консумация от хора или бъдат преработени по начин, гарантиращ тяхната безопасност;

8. контролират изтеглените продукти до тяхното унищожаване под контрола на държавен ветеринарен лекар или ги преработват след разрешение от НВМС;

9. гарантират точното полагане на здравната маркировка;

10. собственикът или управителят въвежда програма за запознаване и обучение на персонала с изискванията за хигиенно производство, адаптирано с производствената структура; държавният ветеринарен лекар участва в създаването и прилагането на програмите за обучение.

Чл. 50. (1) Суровото мляко, топлинно обработеното мляко и млечните продукти се контролират от НВМС с мониторингови програми за наличие на остатъци от лекарствени средства, консервиращи вещества и замърсители от околната среда.

(2) Изследванията се провеждат по научно доказани методи, утвърдени международно или от законодателството на Европейския съюз. Референтните методи за изследване и допустимите нива на субстанциите се одобряват от НВМС.

(3) Не се допускат за консумация от хора мляко и млечни продукти с наличие над пределно допустимите стойности на остатъци от лекарствени средства, консервиращи вещества, замърсители от околната среда и други субстанции, опасни или вредни за човешкото здраве или променящи органолептичните качества на млякото и млечните продукти.

(4) Националната ветеринарномедицинска служба осъществява контрол за съответствие с изискванията и разработва подробна схема за извършване на проверките на място по мониторинга съгласно ал. 1, която включва:

1. честотата за провеждане на проверките по мониторинга;

2. методите и пределно допустимите концентрации на изследваните субстанции.

(5) Генералният директор на НВМС със заповед може да разшири списъка по ал. 1.

Чл. 51. Националната ветеринарномедицинска служба извършва контрол и на млечни суровини, влагани в продукти с друг основен състав.

## **Глава десета**

### **ЗДРАВНИ ПРОВЕРКИ И НАДЗОР НА ПРОИЗВОДСТВОТО**

Чл. 52. Контролът за спазване изискванията на наредбата се осъществява от НВМС в предприятията и включва:

1. контрол върху:

- а) чистотата на помещенията, оборудването и хигиената на персонала;
  - б) ефикасността от проверките, проведени от предприятията, особено чрез анализ на резултатите и вземането на проби;
  - в) микробиалните и хигиенните условия за производството на млечните продукти;
  - г) ефикасността на обработката на млечните продукти и топлинно обработеното мляко за пиене;
  - д) херметичното затваряне на опаковките със средствата на произволно вземане на проби;
  - е) съответната здравна маркировка на млечните продукти;
  - ж) условия за складиране и транспорт;
2. вземане на всички проби, необходими за лабораторна диагностика;
  3. провеждане на други проверки, считани за необходими.

## **Глава единнадесета**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ВНОС**

Чл. 53. Внос на мляко и млечни продукти се допуска:

1. от други страни или част от тяхната територия, свободни от заболяванията по чл. 15;
2. ако са придружени от ветеринарен сертификат, издаден в момента на натоварването от компетентен ветеринарен орган.

Чл. 54. Националната ветеринарномедицинска служба издава разрешение за внос на мляко и млечни продукти, ако те отговарят на ветеринарномедицински изисквания при внос съгласно чл. 44 ЗВМД.

## **ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА**

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Сурово мляко" е мляко, добито от секретцията на млечните жлези на една или повече крави, овце, кози и биволици, което не е загрявано над 40градуса С или не е било подложено на обработка, която има подобен ефект.
2. "Мляко за производство на продукти на млечна основа" е сурово мляко за преработване, течно или замразено мляко, получени от сурово мляко, подложено или не на разрешена физическа обработка, като топлинна обработка или термична

обработка, или мляко с изменен състав, при което тези промени се ограничават до добавяне и/или отстраняване на натурални съставки на млякото.

3. "Топлинно обработено мляко за пиене" е мляко, предназначено за продажба на крайния консуматор и на институции, получено чрез топлинна обработка, или пастеризирано мляко за продажба наливно по желание на крайния потребител.

4. "Продукти на млечна основа" са млечни продукти, получени изключително от мляко, като се приеме, че необходимите за тяхното производство съставки могат да се добавят. Тези съставки не се използват като заместители на част от млечните съставки или всички такива и комбинирани млечни продукти, в които няма заменена съставка или има намерение да бъде заменена някоя млечна съставка и в която млякото или млечният продукт е основна част от гледна точка на количеството или характеристиката на продукта.

5. "Топлинна обработка" е всякаква обработка, включваща загряване, която предизвиква отрицателна реакция на фосфатазен тест.

6. "Термизация" е нагряване на суровото мляко между 57 и 68градуса С за 15 секунди, така че след обработката млякото да покаже положителен фосфатазен тест.

7. "Производствена ферма" е ферма, в която се отглеждат една или повече млекодайки крави, овце, кози или биволици.

8. "Млекосъбирателен пункт" е място, където суровото мляко се събира и има възможност за неговото филтриране и охлаждане.

9. "Млекопреработвателно предприятие" е предприятие, където суровото мляко е подложено на топлинна обработка и продуктите на млечна основа се обработват, преработват и опаковат.

10. "Компетентна власт" е Националната ветеринарномедицинска служба.

11. "Опаковане" е запазване на продуктите чрез използване на първоначална опаковка или танк в пряк контакт със съответните продукти, както и самата първоначална опаковка или първоначалният танк.

12. "Херметически затворена опаковка" е опаковка, която е затворена с цел да осигури защитата на съдържанието от проникване на микроорганизми по време и след топлинната обработка и която е херметична.

13. "Пласиране на пазара" е съхраняването или излагането на показ с оглед продажба, офериране за продажба, доставка или какъвто и да е друг начин с изключение на продажбата на дребно.

14. "Оборна проба" е пробата, представляваща млякото от едно напълно контролирано сутрешно или вечерно доене, започващо не по-рано от единайсет часа или повече от тринайсет часа след предходното доене.

15. "Добри производствени практики" (ДПП) са системи от основни правила, които трябва да се спазват при производството на храни и които са свързани с производство на суровини, персонал, помещения, съоръжения, материали, състояние на изходни суровини, документация, хигиенно поддържане, технология на

производствените системи за контрол с цел да се сведе до минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност.

16. "Мониторингови програми" се осъществяват с цел въвеждане на ефикасна и единна система за контрол върху използването на непозволени вещества и следене на определен брой остатъци от фармакологично активни субстанции и замърсители на околната среда, разглеждане и разкриване на причините за тяхното наличие в суровините и продуктите от животински произход.

17. "Акредитирана лаборатория" е такава, която притежава сертификат от Българската служба по акредитация (БСА) и отговаря на изискванията на БДС EN 45001.

18. "Оторизирана или референтна лаборатория" е такава, която е одобрена със заповед на министъра на земеделието и горите по предложение на НВМС.

### **ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

§ 2. В срок 2 г. от влизане на наредбата в сила съществуващите млекосъбирателни пунктове, млекопреработвателни предприятия, складове и препакетиращи цехове следва да се приведат в съответствие с изискванията, посочени в нея.

§ 3. В срок 3 г. от обнародването на наредбата в "Държавен вестник" суровото мляко, доставено до млекопреработвателни предприятия, които не са одобрени за търговия с ЕС, трябва да отговаря на изискванията, заложи в приложение № 3 на тази наредба.

§ 4. Тази наредба се издава на основание § 5 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отменя Наредба № 29 за ветеринарно-санитарните и хигиенни изисквания при изграждане и експлоатация на млекопреработвателни предприятия (ДВ, бр. 106 от 1995 г.) и чл. 3 - 11 от Наредба № 3 за добив, изкупуване и окачествяване на сурово мляко (ДВ, бр. 12 от 1998 г.).

§ 5. Изпълнението на тази наредба се възлага на генералния директор на НВМС.