

НАРЕДБА № 16 ЗА ХИГИЕННИТЕ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ ЗА СЪХРАНЯВАНЕ И ИЗПОЛЗУВАНЕ НА ОСОБЕНО БЪРЗОРАЗВАЛЯЩЕ СЕ ПРОДУКТИ

Обн. ДВ. бр.83 от 19 Октомври 1984г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. Тази наредба определя хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания и условията и сроковете за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти, произведени от стандартни суровини при спазване на съответните технологии.

Чл. 2. (1) Особено бързоразвалящи се хранителни продукти са тези, в които при неправилно съхраняване се създават условия за размножаване на микроорганизми и настъпване на биохимични промени, които могат да доведат до развалянето им и до възникването на хранителни заболявания на лица, които са ги консумирали.

(2) Особено бързоразвалящите се хранителни продукти се съхраняват при хладилни условия в срок до 72 часа от произвеждането им.

(3) Срокът за съхраняване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти започва от момента на завършване на технологичния процес и приготвянето им. В този срок се включват: времето за съхраняването им в производственото предприятие, за транспортирането им, за съхраняването им в складовата мрежа, в магазините за търговия с хранителни продукти или в заведенията за обществено хранене до получаването им от консуматора.

(4) В един хладилник не могат да се съхраняват заедно хранителни и нехранителни продукти, както и хранителни продукти, които могат взаимно да си оказват отрицателно влияние (предаване на миризма, замърсяване и др.).

(5) Срокът на съхраняване по ал. 3 на особено бързоразвалящите се хранителни продукти се определя в съответните стандартизационни документи (български държавни стандарти, отраслови нормали, технически характеристики и заповеди за пробно производство).

Чл. 3. (1) За всяка партида особено бързоразвалящи се хранителни продукти се издава документ. В него се посочват датата и часът на завършване на технологичния процес на приготвянето им и срокът на съхраняване.

(2) Документът по ал. 1 се издава от органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) за продукти от животински произход, а за останалите продукти - от производственото предприятие.

Чл. 4. Във всяка потребителска и транспортна опаковка с особено

бързоразвалящи се хранителни продукти се поставя етикет, съдържащ следните данни:

1. наименование на продукта;
2. производител;
3. дата и час на произвеждане;
4. условия и срок на съхраняване.

Чл. 5. В производствените предприятия особено бързоразвалящите се хранителни продукти не могат да се задържат повече от една трета от целия срок на съхраняване.

Чл. 6. Транспортирането на особено бързоразвалящите се хранителни продукти се извършва съгласно изискванията на БДС 12545-74 "Транспорт на хранителните продукти. Общи хигиенни норми и изисквания".

Чл. 7. (1) Съхраняване, продаване и използване на особено бързоразвалящи се хранителни продукти се допускат само в складовете, магазините и заведенията за обществено хранене, в които са създадени необходимите условия съгласно съответните стандартизационни документи и хигиенните и ветеринарно-санитарните норми и изисквания.

(2) В складовете, магазините и заведенията за обществено хранене, в които липсват необходимите условия, асортиментът на особено бързоразвалящите се хранителни продукти се ограничава или продаването, съхраняването и обработването им се спират напълно по преценка на органите на хигиенно-епидемиологичните инспекции (ХЕИ) и ДВСК.

Чл. 8. При създаване на нови видове особено бързоразвалящи се хранителни продукти условията и сроковете за съхраняването им се съгласуват с Министерството на народното здраве и Научно-производственото обединение "Ветеринарно дело"

Раздел II. Хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания

Чл. 9. Условията и сроковете за съхраняване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти са посочени в приложената таблица.

Чл. 10. (1) При съхраняването, продаването и използването на месо и месни особено бързоразвалящи се хранителни продукти освен изискванията по таблицата към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. охладеното месо се съхранява при температура от -1 до +4°C , окачено на куки така, че трупове да не се допират както помежду си, така и до стените, пода и др.;

2. във временни обекти могат да се съхраняват особено бързоразвалящи месни продукти върху лед при условие, че продуктите са поставени в тави, които се разполагат на един ред върху дървени скари. Срокът на съхраняването им е до края на

деня, в който са произведени;

3. полуфабрикат "месо мляно" се продава в търговската мрежа в опаковки от 250, 500 и 1000 грама, а в насипно състояние в транспортна опаковка - само за нуждите на общественото хранене.

(2) По изключение по преценка на органите на ХЕИ или ДВСК мляно месо с изтекъл срок на съхраняване, но годно за консумиране, може да се използва в заведения за обществено хранене за консумиране през същия ден за ястия с висока топлинна обработка.

(3) Заведенията за обществено хранене и търговските магазини, които не разполагат с хладилни съоръжения, не приемат месни субпродукти за съхраняване, продаване и използване.

Чл. 11. При съхраняването, продаването и използването на птици и птичи особено бързоразвалящи се хранителни продукти освен изискванията по приложението към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. не се допускат съхраняване и продаване на неохладени заклани птици;
2. заклани птици, охладени при температура -2 до 0°C , могат да се съхраняват при температура от 0 до 4°C не повече от 36 часа.

Чл. 12. При съхраняването, продаването и използването на мляко и млечни особено бързоразвалящи се хранителни продукти освен изискванията по приложението към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. пряското пастьоризирано мляко се съхранява в опаковките, в които е получено;
2. в заведенията за обществено хранене пряското пастьоризирано мляко се преварява, преди да се предложи за консумиране на място;
3. не се допускат съхраняване и продаване на особено бързоразвалящи се млечни хранителни продукти при нехладилни условия.

Чл. 13. При съхраняването, продаването и използването на риба и рибни особено бързоразвалящи се хранителни продукти освен изискванията по приложението към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. рибата се съхранява само в охладено състояние;
2. замразената риба в заведенията за обществено хранене и търговските магазини може да се съхранява в хладилници при температура до 4°C не повече от 72 часа, а в термоизолирани сандъци - да 48 часа.

Чл. 14. При съхраняването, продаването и използването на сладкарски особено бързоразвалящи се изделия освен изискванията по приложението към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. съхраняването, продаването и използването на нетрайни сладкарски изделия се разрешават само в предприятия, магазини и складове, които имат необходимите хладилни площи, осигуряващи съхраняването им при температура, не по-висока от 4°C ;
2. кремове, предназначени за приготвяне на сладкарски изделия, могат да се използват до 4 часа от приготвянето им, като се съхраняват само в хладилник при

температура от 0 до 4°C ;

3. пастите и тортите се съхраняват в хранителните обекти в закрити хладилни съоръжения (камери, шкафове, витрини и др.).

Чл. 15. Не се разрешава от 1 май до 1 октомври продаването на боза, плодови, газирани и безалкохолни напитки, без да бъдат охладени.

Чл. 16. При съхраняването, продаването и използването на особено бързоразвалящи се хранителни продукти, приготвени в заведенията за обществено хранене, за собствени нужди и за кулинарните магазини, освен изискванията по приложението към чл. 9 се спазват и следните хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания:

1. зеленчуковите полуфабрикати се нарязват непосредствено преди готвенето или сервирането им във вид на салати;

2. върху всяка опаковка с полуфабрикат се поставя етикет, на който се означават датата и часът на произвеждането му;

3. полуфабрикатите от мляно месо, в които се прибавят лук, хляб и др., се използват най-късно до 6 часа след приготвянето им при съхраняване от 0 до 4°C;

4. не се допуска съхраняване на ястия печени на скара;

5. зеленчуковите салати се използват веднага след приготвянето им;

6. замразените ястия се консумират най-късно 1 час, а замразените супи - най-късно 90 минути след затоплянето им;

7. неконсумираните готови храни в сроковете по приложението към чл. 9 се бракуват.

Заклучителни разпоредби

§ 1. Наредбата се издава на основание § 2 във връзка с чл. 20 от Закона за народното здраве и чл. 35 от Закона за ветеринарното дело и отменя Санитарните правила за условията и сроковете за съхраняване и използване на особено бързоразвалящи се хранителни продукти (ДВ, бр. 13 от 1965 г.).

§ 2. Контролът по изпълнението на наредбата се извършва от органите на хигиенно-епидемиологичните инспекции и държавния ветеринарно-санитарен контрол.

Приложение към чл. 9

Таблица за условията и сроковете за съхраняване на особено бързоразвалящи се хранителни продукти

№	Хранителен продукт	Условия и срокове на съхраняване	
		температура	срокове

		(С°)	(часове)
I.	Месо и месни продукти (промишлено производство)		
1.	Месни продукти от нераздробено месо		
1.1.	Свинско месо варено стерилизирано	-1 до 5	48
1.2.	Роле варено от свински глави	"	"
1.3.	Свински глави с кости варено-пушени	"	"
1.4.	Печени	"	"
2.	Месни продукти от раздробено месо		
2.1.	Сурови	-1 до 5	"
2.2.	Месо мляно (кайма)	-1 до 4	"
2.3.	Кебапчета и кюфтета (полуфабрикат)	"	24
2.4.	Сурови и пушени	-1 до 5	48
2.5.	Варени	"	"
2.6.	Варени-желиращи	"	"
2.7.	Печени	"	"
2.8.	Пържени	"	"
3.	Бульон концентриран желе (полуфабрикат)	до 4	24
4.	Изрезки от сланина и сало при обработването и от фасонирането на свинските трупове, лешовите и чозови тлъстини	до 2	"
5.	Кости тръбни за бульон	0 до 4	48
6.	Кръвна плазма за влагане в колбасното и консервното производство, добита 3 ч. след събирането на кръвта и поставена в алуминиеви тави:		
	а) прясна	до 4	8
	б) охладена	-2 до 2	48
7.	Месо от дребен рогат добитък, разфасовка за кулинарни цели	0 до 4	72
8.	Месо от едър рогат добитък, разфасовка	0 до 2	48
9.	Месо от елени, сърни и диви свине		
	а) неохладено	до 18	6-8
	б) охладено	0 до 2	72
10.	Месо от зайци (питомни и диви) - охладено	-1 до 1	"

11.	Месо от свине. Разфасовка за кулинарни цели	0 до 2	48
12.	Месо от свински глави варени и паприковани	-1 до 5	"
13.	Месо свинско за преработка в месни консерви	до 4	72
14.	Обезкостено месо от телешки и свински трупове без това от бутите и филетата за производство на голубици	0 до 4	"
15.	Околобъбречни и субперитонеални тлъстини (сало)	до 2	"
16.	Оментални тлъстини (було) в студена вода	до 10	24
17.	Субпродукти хранителни от животински произход (охладени):		
	а) вътрешни органи	0 до 4	"
	б) останали органи	"	48
18.	Тлъстини свински сурови за преработка:		
	а) сало	до 2	72
	б) изрезки от сланина	"	24
II.	Птици и птичи продукти (промишлено производство)		
1.	Дреболии пилешки за супа замразени в търговската мрежа	0 до 4	48
2.	Кожички птичи варени и паприковани	"	72
3.	Леберкезе от птиче месо	-1 до 5	"
4.	Месо птиче панирано - филе, бутче, бедро, подбедро	0 до 4	"
5.	Месо птиче разфасовано охладено	-1 до 1	"
6.	Месо от диви птици охладено	"	"
7.	Месо от птици, разфасовка за кулинарни цели в търговската мрежа и заведенията за обществено хранене	0 до 4	48
8.	Пиле варено - цяло, половинка, филе, бутче	"	72
9.	Пиле пържено - цяло, половинка, бутче е филе	2 до 4	"
1.	Птича карантия - охладена	0 до 4	12
11.	Птиче рагу в търговската		

	мрежа:		
	а) охладено	-2 до 0	48
	б) замразено	"	72
12.	Течни яйчни продукти. Меланж яйчен, белтък яйчен жълтък яйчен	0 до 4	12
III.	Мляко и млечни продукти (промишлено производство)		
1.	Прясно мляко пастьоризирано	до 10	36
2.	Млечнокисели продукти - кисели млека	"	72
3.	Сметани и сметанови кремове:		
	а) незаквасена сметана	2 до 6	36
	б) заквасена сметана	"	72
	в) кремове и каймаци	"	48
	г) непастьоризирани сметани	"	24
4.	Извара и изделия от извара - дребна разфасовка	2 до 6	72
5.	Пастети, хайвери, млечно-белтъчни концентрати	до 6	"
6.	Млечни напитки	до 4 5 до 10	48 24
IV.	Риба и рибни продукти (промишлено производство)		
1.	Риба охладена	-1 до 5	48
	а) шаран и толстолоб	"	72
2.	Риба почистена или филетирана, порционирана и замразена в потребителска опаковка	0 до 5	48
3.	Рибни полуфабрикати	"	
	а) карначета, кюфтета, кебапчета, крокети	-2 до 2	24
	б) рибна кайма	"	"
	в) риба транжирана	-2 до 4	12
4.	Риба пържена	0 до 4 18	12 3
5.	Пържени карначета, кюфтета, крокети, пирожки	0 до 4 18	12 2
6.	Риба горещо пушена	-2 до 6	72
7.	Копърка маринована	-1 до 2	48
8.	Рибни супи фелирани замразени	0 до 5	"
9.	Хайвер разбит	0 до 2	"
10.	Миди черноморски за		

	консумация и преработка	0 до 6	72
		над 6 в лед	48
		7 до 20	4
11.	Миди живи култивирани черноморски - от 30 май до 1 октомври	2 до 6	48
V.	Сладкарски изделия (нетрайни) (промишлено производство)		
1.	Десертни кремове	0 до 4	24
2.	Сочни пасти:		
	а) сиропирани	"	36
	б) несиропирани	"	72
3.	Сочни сладкиши:		
	а) сиропирани	"	24
	б) несиропирани	"	72
4.	Сочни торти:		
	а) сиропирани	"	36
	б) несиропирани	"	72
5.	Ориенталски сладкарски изделия:		
	а) малотрайни ориенталски сладкиши (щрудели, бутертригуни, бутербаклави, тулумби, реванета, саварини)	"	36
	б) краткотрайни сладкарски изделия (кадаифи)	"	72
VI.	Безалкохолни напитки		
1.	Боза:		
	а) от 1 май до 10 октомври	до 10	24
	б) от 10 октомври до 1 май	"	48
VII.	Хранителни продукти, приготвени по рецептури в заведенията за обществено хранене		
1.	Месо (0,6 - 1,6 кг)	0 до 4	48
2.	Месни порции (100 - 200 г)	"	36
3.	Месни порции (10 - 50 г)	"	30
4.	Месни полуфабрикати	"	24
5.	Месо мляно	"	30
6.	Кебапчета и кюфтета и други полуфабрикати от мляно месо със сол, подправки, лук, хляб и др.	"	6

7.	Порции от птиче месо	0 до 4	36
8.	Птичи дреболии	"	12
9.	Птиче мляно месо	"	"
10.	Печени месни полуфабрикати	"	30
11.	Пържени кюфтета, дреболии и др. под.	"	"
12.	Варени меса и птици	"	"
13.	Бульон от месо, риба, птици и др.	"	"
14.	Шкембе-чорба	"	"
15.	Пача и желета	"	до края на деня на производството
16.	Готови ястия (яхнии, плакии, кебапи, мусаки, супи и др.), при които след сваряването не се поставят никакви допълнителни съставки	"	
17.	Готови произведения от субпродукти (шерденчета, чревца и др.)	"	6
18.	Рибни полуфабрикати: а) рибно мляно месо и сурови изделия от него б) рибни полуфабрикати от нераздробено месо	0 до 3	"
19.	Риба пържена	-2 до 2 0 до 4 до 18	24 12 3
20.	Пържени рибни карначета, кюфтета, крокети, пирожки	0 до 4 до 18	12 2
21.	Рибни ястия	0 до 4	до края на деня на производството
22.	Рибни салати	"	
23.	Рибни супи желирани	"	
24.	Рибни консерви - отворени (съдържанието на консервата се изважда от кутията)	"	6
25.	Миди (полуфабрикат)	"	30
26.	Кремове (полуфабрикати)	"	4
27.	Сладкарски кремове изделия	"	36
28.	Майонеза, приготвена в самото заведение	0 до 4	до края на деня на производството
29.	Ордьоври	"	
30.	Руска салата и		

	подобни приготвени от самото заведение		"
31.	Руска салата - промишлено производство	"	30
32.	Сандвичи със сирене и кашкавал	до 18	24
33.	Сандвичи с месни продукти	"	"
34.	Домати с почистени опашки и измити	"	12
35.	Зеле - почистено и с изрязани кочани	"	24
36.	Картофи обелени ненарязани и нарязани във вода	до 18	4
37.	Картофи обелени сулфитирани	0 до 4	48
38.	Кореноплоди обелени (моркови, целина, пащърнак, корени от магданоз и др.)	" до 18	24 8
39.	Лук зелен (почистен с изрязани корени, измит и отцеден)	0 до 4 до 18	12 8
40.	Лук кромид обелен ненарязан	0 до 4	24
41.	Пиперки с изрязано семе и измити	"	12
42.	Спанак, марули, салати и др. под. (почистени, измити и отцедени)	" до 18	" 6
43.	Зелен фасул, бакла, грах (с почистени краища и премахнати обвивки, измити и отцедени)	0 до 4 до 18	12 8
44.	Полуфабрикати от варени моркови и пържено зеле	0 до 4	30
45.	Гарнитури от зрял фасул, грах и ориз		до края на деня на производството