



Брюксел, 2018 г.

**Насоки за изпълнението на някои разпоредби от**

**Регламент (ЕО) № 852/2004**

**относно хигиената на храните**

*Настоящият документ е създаден само за информационни цели. Той не е приет или по някакъв начин одобрен от Европейската комисия.*

*Европейската комисия не гарантира точността на предоставената информация, нито поема отговорност за някаква нейна употреба. Следователно потребителите трябва да предприемат всички необходими предпазни мерки преди използването на тази информация, която те ползват изцяло на свой собствен риск.*

## **ЦЕЛ НА НАСТОЯЩИЯ ДОКУМЕНТ**

Този документ е насочен главно към предприятията за храни и компетентните органи и цели да даде насоки относно изпълнението на новите изисквания към хигиената на храните и свързани с това въпроси.

## **ЗАБЕЛЕЖКА**

Настоящият документ е документ, който подлежи на развитие и ще бъде актуализиран с оглед на практическия опит и информацията, предоставена от държавите членки, от компетентните органи, предприятията за храни и Хранителната и ветеринарна служба на Комисията.

## 1. ВЪВЕДЕНИЕ

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните<sup>1</sup> (по-долу „регламентът“) беше приет на 29 април 2004 г. В него се установяват общи хигиенни изисквания, които трябва да се спазват от предприятията за храни на всеки етап от хранителната верига. След приемането на регламента от Комисията беше поискано да бъдат разяснени редица аспекти от него. Настоящият документ има за цел да отговори на тези искания.

Генерална дирекция „Здравеопазване и потребители“ на Комисията проведе поредица от срещи с експерти от държавите членки, за да проучи и постигне консенсус по редица въпроси, отнасящи се до прилагането на регламента.

Освен това в интерес на прозрачността Комисията предприе обсъждане и със заинтересованите страни, така че да позволи на представителите на различните социално-икономически интереси да изразят своето мнение. За тази цел Комисията организира среща с представители на производителите, промишлеността, търговията и потребителите за обсъждане на въпросите, свързани с прилагането на регламента.

Беше счтено, че тези срещи и обсъждания трябва да продължат с оглед на придобития практически опит от пълното прилагане на регламента от 1 януари 2006 г.

Трябва да се отбележи, че въпросите, отнасящи се до несъответствието на националното законодателство с регламента, остават извън обхвата на тази дейност и ще продължат да се уреждат в съответствие с установените процедури на Комисията.

Настоящият документ цели да подпомогне всички участници в хранителната верига по-добре да разбират и да прилагат правилно и по еднакъв начин регламента. Този документ обаче няма никакъв официален правен статут и в случай на спор крайната отговорност за тълкуването на закона се носи от Съда на Европейските общности.

С оглед на цялостното разбиране на различните аспекти на Регламент (ЕО) № 852/2004 от съществено значение е познаването и на други части на законодателството на Общността, и по-специално на принципите и дефинициите в следните актове:

- Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните<sup>2</sup> (наричан още Общо законодателство в областта на храните),
- Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в

<sup>1</sup> ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 3.

<sup>2</sup> ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1.

областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните<sup>3</sup>,

- Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните<sup>4</sup>, и
- Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004, за дерогиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004<sup>5</sup>.

Съставени са отделни насоки по Регламент (ЕО) № 178/2002.

(Вж. [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<sup>3</sup> ОВ L 191, 28.5.2004 г., стр. 1.

<sup>4</sup> ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

<sup>5</sup> ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27.

## **2. ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ОПЕРАТОРИТЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ХРАНИ**

Предприятията за храни трябва да изпълняват разпоредбите на регламента. Те трябва да гарантират, че всички изисквания се изпълняват правилно, за да се осигури безопасността на храните.

Освен изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, предприятията за храни, които обработват храни от животински произход, трябва да изпълняват и съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004.

## **3. ОБХВАТ**

### **3.1. Първично производство**

Регламентът урежда първичното производство.

Първичното производство е определено в член 3, параграф 17 от Регламент (ЕО) № 178/2002:

*„Първично производство“ означава производството, отглеждането на първични продукти, включително събиране на реколта, доене и животновъдство на стопански начала преди клане. То включва също лов и риболов и събиране на диви растения.*

Правилата, които са приложими по отношение на първичното производство, са посочени в част А, точка I, 1) от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004.

Част А, точка I, 1) от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 се отнася и до следните операции, които са свързани с първичното производство:

- транспорт, съхранение и обработка на първични продукти на мястото на производство, при условие че това не променя значително естеството им,
- транспорт на живи животни, когато това е необходимо за постигане целите на настоящия регламент, и
- при продукти от растителен произход и рибни продукти: транспортните операции за доставяне от мястото на производство до дадено предприятие на първични продукти, чието естество не е претърпяло значителни промени.

Следователно терминът „първично производство“ в тези насоки би следвало да се разбира като първично производство, включващо тези свързани операции.

Първично производство е термин, с който се описват дейностите в стопанството или на подобно ниво и включва *inter alia*:

- производството, размножаването или отглеждането на растителни продукти, като зърнени култури, плодове, зеленчуци и билки, както и тяхното транспортиране, съхранение и обработка на продукти (без това да променя значително естеството им) в рамките на стопанството и тяхното по-нататъшно транспортиране до дадено предприятие,
- производството, развъждането или отглеждането в стопанството на животни за производството на храни и всяка дейност, свързана с това, както и транспортирането на животни за производство на месо до пазар, кланица или транспортирането на животни между стопанства,
- производството, развъждането или отглеждането на охлюви в стопанството и тяхното евентуално транспортиране до преработвателно предприятие или до пазар,
- доенето и съхранението на мляко в стопанството,
- производството и събирането на яйца в помещенията на производителя, но не и операциите по опаковането на яйца,
- риболова, обработката на рибни продукти (без това да променя значително естеството им) на борда на кораби (с изключение на хладилни кораби и кораби фабрика) и тяхното транспортиране до първото предприятие на сушата (включително тържища). Това включва риболова, обработката и транспортирането на риба, уловена в сладководни басейни (реки, езера),
- производство, развъждане, отглеждане и улов на риба в стопанства за аквакултури и тяхното транспортиране до предприятие,
- производството, развъждането, отглеждането, трансфера и събирането на живи двучерупчести мекотели и тяхното транспортиране до диспечерски център, пречиствателен център или преработвателно предприятие,
- събирането на диви гъби, месести плодове без костилки, охлюви и др. и тяхното транспортиране до предприятие.

#### **Забележки за първичното производство:**

- **Общите правила за първичното производство** са посочени в приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004. В допълнение **по-подробни правила** за някои храни (например сурово мляко, живи двучерупчести мекотели) са посочени в Регламент (ЕО) № 853/2004 (вж. раздел 3.7 от Насоките за изпълнението на някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 853/2004 относно хигиената на храните от животински произход).

- **Рибни продукти, чието естество не е било значително променено:** вж. предоставените насоки в точка 3.7.
- **Центрове за опаковане на яйца:** в съответствие с определенията и изискванията на новите правила за хигиена на храните, центрoвете за опаковане на яйца (дори когато се намират в стопанството на производството) не се считат за първично производство.
- **Събирателни пунктове за мляко:** след като суровото мляко бъде събрано от стопанството, продуктът напуска нивото на първично производство. Събирателните пунктове за мляко, в които се съхранява сурово мляко след неговото събиране от стопанството и преди изпращане до млекопреработвателното предприятие, не се считат за първично производство.
- **Мед и друга храна от пчелни продукти:** всички пчеларски дейности се считат за първично производство. Това включва пчеларство (дори ако тази дейност обхваща отглеждане на пчелни кошери извън помещенията на пчеларя), събирането на меда, неговото центрофугиране и първичното и/или вторично опаковане в помещенията на пчеларя. Други операции, които се извършват извън помещенията на пчеларя (например центрофугиране и/или първично/вторично опаковане на меда), не могат да бъдат считани за първично производство, включително тези, които се осъществяват от името на пчеларите от колективни предприятия (например кооперации).
- **Хладилни кораби и кораби фабрика:** обработката, съхранението и транспортирането на рибни продукти на борда на хладилни кораби и кораби фабрика не се включва в термина „първично производство“.
- **Производство на кълнове:**

В допълнение към тези насоки Комисията прие редица законодателни мерки относно одобрението на предприятия, произвеждащи кълнове, проследяемостта, условията на внос и микробиологичните критерии.

I. Насоки за производство на кълнове:

- В съответствие с приложение I, част А, глава II 2 и глава II 5, буква д) операторите на предприятия за храни следва да съхраняват семената за покълване при подходящи условия с цел да се предотврати тяхното увреждане и да се предпазят от замърсяване. На всички етапи на производството и разпределението кълновете трябва да се предпазват от всякакво замърсяване, което би могло да направи храната негодна за консумация от човека. Следва да са налице адекватни процедури за контрол на вредители и за недопускане на домашни животни до местата, където храните се приготвят, преработват или съхраняват.

- В съответствие с приложение I, част А, глава II 5, буква б) и с препоръките на ЕОБХ операторите на предприятия за храни следва да измиват семената с питейна вода непосредствено преди покълване. Използваната вода за измиване на семената не следва да се използва повторно при производството на кълнове.

- В съответствие с приложение I, част А, глава II 5, буква в) използването на питейна вода следва да се счита за необходимо като първоначален източник на поливна вода за производството на кълнове, за да се избегне замърсяване.

- В съответствие с препоръките на ЕОБХ операторите на предприятия за храни следва да гарантират, че кълновете се съхраняват на охладено място от края на производството до пускането им на пазара, включително по време на транспортиране.

## II. Лична хигиена

- В съответствие с приложение I, част А, глава II 5, буква г) операторите на предприятия за храни следва да гарантират, че персоналът, който борави с кълновете, е в добро здраве и преминава обучение относно рисковете за здравето. По-специално служителите, които произвеждат или събират реколта от кълнове, следва да поддържат висока степен на лична хигиена и да носят подходящо, чисто и, при необходимост, защитно работно облекло. На никое лице, страдащо от или явяващо се носител на болест, за която има вероятност да се предаде чрез храна, или страдащо от инфектирани рани, кожни инфекции, възпаления или стомашно разстройство, не следва да се разрешава да борави със семена и кълнове или да влиза в което и да било помещение за боравене с храни в качеството на какъвто и да е служител, ако има вероятност за пряко или косвено замърсяване.

Всяко наето от предприятие за производство на кълнове лице, което е заразено и има вероятност да влезе в контакт с храни, е длъжно незабавно да докладва на оператора на предприятието за храни за болестта или симптомите, а ако е възможно, и за причините за тях.

## III. Транспорт:

В съответствие с приложение I, част А, глава II 5, букви а) и б) превозните средства и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни, трябва да се поддържат чисти и в добро техническо състояние, за да се предпазят храните от замърсяване, а също така, когато е необходимо, да се проектират и конструират така, че да позволяват адекватно почистване и/или дезинфекция. Багажниците в моторните превозни средства и/или контейнерите не следва да се използват за транспорт на нищо друго, освен хранителни продукти, ако това може да причини замърсяване.

### 3.2. Първични продукти

Първичните продукти са определени в член 2, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 852/2004, както следва:

„*първични продукти*“ означава продукти от първично производство, включително продукти на почвата, от отглеждането на добитък, от лов и риболов.

Първичните продукти включват *inter alia*:

- продукти от растителен произход, например зърнени култури, плодове, зеленчуци, билки, гъби, покълнали семена.
- продукти от животински произход, например яйца, сурово мляко, мед, рибни



продукти, живи двучерупчести мекотели,

- продукти, събирани в дивата природа, от растителен или животински произход, например гъби, месести плодове без костилки, охлюви и др.

### **Забележки по отношение на първични продукти:**

- **Пряското месо** не е първичен продукт, тъй като то се получава след клане.
- **Рибните продукти** остават първични продукти дори след клането, обезкървяването, обезглавяването, изкормването, отстраняването на перки, замразяването и поставянето в контейнери за транспортиране на ниво първично производство. Продуктите, които са резултат от по-нататъшната обработка на рибни продукти (например филетиране, опаковане във вакуумни опаковки и др.) не са първични продукти.

### **3.3. „Малки количества“ първични продукти, както е посочено в член 1, параграф 2, буква в) от регламента**

Регламентът не се прилага по отношение на малки количества първични продукти, директно доставени от производителя до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно, директно снабдяващи крайния потребител.

По принцип понятието „малки количества“ трябва да се разбира достатъчно широко, за да позволява *inter alia*:

- селскостопанските производители да продават първични продукти (зеленчуци, плодове, яйца, сурово мляко<sup>6</sup> и т.н.) направо на крайния потребител, например при продажба в самото стопанство или продажба на местни пазари, на местни магазини на дребно за директна продажба на крайния потребител и на местни ресторанти;
- физически лица, които събират продукти като диви гъби и месести плодове без костилки, да доставят продукцията си директно на крайния потребител или на местни магазини на дребно за директна продажба на крайния потребител или на местни ресторанти.

Според член 1, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 852/2004 държавите членки трябва допълнително да уточнят понятието за малки количества в зависимост от местната ситуация, както и да установят в рамките на националното си законодателство правилата, които са необходими за гарантиране на безопасността на храните (подход, основан на риска).

По принцип правилата, приети от държавите членки в рамките на националното законодателство, по отношение на малките количества, посочени в член 1, параграф 2, буква в), трябва да дават възможност настоящите практики да продължат да се прилагат, при условие че гарантират изпълнението на целите на Регламента.

<sup>6</sup>

Според член 10, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 853/2004 държавите членки могат да създадат национални правила, които забраняват или ограничават пускането на пазара на сурово мляко, предназначено за пряка консумация от човека.

### 3.4. Трансгранична търговия с малки количества първични продукти

В член 1, параграф 3 от регламента се изисква държавите членки да изработят в рамките на националното си законодателство правила, регулиращи доставката от производителя на малки количества първични продукти до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно.

Понякога тази доставка може да се осъществи през граница, особено когато стопанството на производителя се намира в близост до границите на държави членки.

Националните правила, които трябва да бъдат приети съгласно член 1, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 852/2004, трябва да са подчинени на общите правила на Договора и по-специално членове 28, 29 и 30 от него.

### 3.5. Преработка на първични продукти в стопанството

Първичните продукти могат да се преработват в стопанството, например суровото мляко се преработва в сирене, от плода се изцежда сок. Тези операции попадат извън дейностите, описани като първично производство, и следователно подлежат на изискванията за хигиена на храните от приложение II към регламента и — по отношение на храните от животински произход — също и на съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004.

#### Примери:

- Приготвяне на плодов сок в стопанството

Ако дадено стопанство използва своята реколта или част от своята реколта (например ябълки) за производството на плодов сок в неговите помещения, това стопанство надвишава нивото на първичното производство. Дейността по производството на плодов сок трябва да се счита за дейност след първичното производство и следователно подлежи на съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 852/2004.

- Производство на сирене в стопанството

Сиренето е резултат от преработката на сурово или топлинно обработено мляко. Следователно сиренето не е първичен продукт, дори когато се прави в стопанството.

В резултат на това при производството на сирене в стопанството трябва да се спазват съответните изисквания за хигиена на храните, посочени в Регламент (ЕО) № 852/2004 и Регламент (ЕО) № 853/2004.

#### Забележки:

*1) Регламент (ЕО) № 853/2004 като цяло изключва от своя обхват търговията на дребно (т.е. обработка и/или преработка на храна и нейното съхранение в пункта за продажба или доставка до крайния потребител). Това означава, че, когато сиренето се произвежда и продава изцяло в стопанството или на местния пазар (например седмичен пазар, селскостопански пазар и др.) на крайните потребители, тези дейности могат да се извършват според съответните изисквания, предвидени в Регламент (ЕО) № 852/2004, по-специално в приложение II към него, но не е необходимо да се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004, като изключение правят изискванията за сурово мляко.*

*Когато е необходимо, ще трябва да се гарантира спазването на националните мерки, приети в рамките на националното законодателство на държавите членки въз основа на член 1, параграф 5, буква в) от Регламент (ЕО) № 853/2004.*

*2) С цел да се приспособи преработката в стопанството или да се запазят традиционните методи на производство, държавите членки могат да въведат национални мерки, които адаптират съответните инфраструктурни изисквания в съответствие с процедурата, предвидена за тази цел в член 13 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и член 10 от Регламент (ЕО) № 853/2004, когато традиционните методи не могат да бъдат запазени, ако се спазват изискванията на регламентите.*

### **3.6. Яйца и първично производство**

Като се вземе предвид определението на първично производство в член 3, параграф 17 от Регламент (ЕО) № 178/2002 и част А, точка I, 1) от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004, първичното производство на яйца включва обработката на яйца, т.е. събирането и транспортирането между сгради и съхранение на яйца в производствения обект, при условие че това не променя значително тяхното естество. Опаковането на яйца на производствената площадка или в отделно предприятие за опаковане не попада в дейностите по първично производство. Следователно при извършването на тези дейности трябва да се спазват съответните изисквания на приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004, на раздел X от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 и на член 116 от Регламент (ЕО) № 1234/2007 за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти и на приложение XIV към него.

### **3.7. Първичните продукти могат да бъдат транспортирани, съхранявани и обработвани на нивото на първичното производство, при условие че това не променя значително тяхното естество [вж. част А, точка I, 1), буква а) от приложение I към регламента].**

На нивото на първичното производство първичните продукти често се подлагат на операции за гарантиране на тяхното по-добро представяне, като:

- пакетиране без допълнително обработване
- измиване на зеленчуците, отстраняване на листата от зеленчуците, сортиране на плодовете и др.,
- сушене на зърнените култури,
- клане, обезкървяване, изкормване, отстраняване на перки, замразяване и първично опаковане на риба,
- центрофугиране на мед за отстраняване на частите от восъчните пати.

Тези операции следва да се считат за нормални рутинни операции на нивото на първичното производство и не трябва да водят до задължението да се спазват изисквания за безопасност на храните в допълнение към тези, които вече са приложими по отношение на първичното производство.

От друга страна при някои операции, извършвани в стопанството, има вероятност да се променят продуктите и/или да се стигне до нови опасности за храните, например при бележенето на картофи, рязането на моркови, поставянето на салати в пликове с прилагане на газове за пакетиране или премахване на газове. Тези операции не могат да бъдат сметени за нормални рутинни операции на нивото на първичното производство, нито за операции, свързани с първичното производство.

### **3.8. Случайна обработка, приготвяне, съхранение и сервиране на храна от частни лица**

Дейности като например случайната обработка, приготвянето, съхранението и сервирането на храна от частни лица на събития като църковни, училищни или селски събори, не се включват в обхвата на регламента. Това е изяснено в съображение 9 от Регламент (ЕО) № 852/2004. Второто изречение гласи, че:

*„[Правилата на Общността] следва да се прилагат само за предприятия, чиято концепция включва известна продължителност на дейностите и известна степен на организираност“.*

Терминът „предприятие“ е включен в определението на „предприятие за производство на храни“ (в съответствие с член 3, параграф 2 от Общото законодателство в областта на храните (Регламент (ЕО) № 178/2002) всяко „предприятие за производство на храни“ трябва да е „предприятие“). Всеки, който обработва, приготвя, съхранява или сервира храна случайно и в малко количество (например на църковен, училищен или селски събор и други събития като организирани благотворителни акции, включващи доброволци, където храната се приготвя за случая), не може да се счита за „предприятие“ и следователно не подлежи на изискванията на законодателството на Общността за хигиената.

### **3.9. Предприятия за храни и продажби по интернет**

Някои предприятия предлагат своите стоки за продажба по интернет. Въпреки че тази търговия не е изрично упомената в регламента, посочените предприятия попадат в сферата на определението на предприятие за храни и съответните изисквания на законодателството за храните са приложими спрямо тях.

## **4. ИЗРАЗИТЕ „КОГАТО Е НЕОБХОДИМО“, „КОГАТО Е ЦЕЛЕСЪОБРАЗНО“, „ПОДХОДЯЩО“ И „ДОСТАТЪЧНО“**

Когато в приложенията към Регламента се използват изразите „когато е необходимо“, „когато е целесъобразно“, „подходящо“ или „достатъчно“, операторът на предприятието за храни решава най-напред дали дадено изискване е необходимо, целесъобразно, подходящо или достатъчно, за да се постигнат целите на Регламент (ЕО) № 852/2004.

При определяне дали дадено изискване е необходимо, целесъобразно, подходящо или достатъчно, за да се постигнат целите на регламента, трябва да се вземе предвид естеството на храната и нейното предназначение.

Операторът може да обоснове своя избор в съответствие с процедурите, основани на принципите на НАССР, или в съответствие с оперативните процедури на неговото предприятие. Насоките за добра практика, посочени в член 7 от

регламента, също могат да са полезни и да посочат какво е най-добра практика в случаите, в които се използват изразите „когато е необходимо“, „когато е целесъобразно“, „подходящо“ и „достатъчно“.

## **5. ГЪВКАВОСТ**

### **5.1. Общ контекст**

В регламента се установяват принципи, които трябва да се прилагат от всички предприятия за храни. В него се предвижда известна гъвкавост, за да се гарантира намирането на решения за специфични ситуации, без да се излага на риск безопасността на храните. За тази цел държавите членки могат да предприемат национални мерки за адаптиране на изискванията от някои приложения към регламента. Националните мерки:

- имат за цел да дадат възможност за продължаване на използването на традиционни методи на производство, преработка и разпространение на храни, или
- имат за цел да отговорят на нуждите на предприятията за храни, разположени в области, които подлежат на географски ограничения.
- В други случаи те се прилагат само при изграждането, проектирането и оборудването на предприятия.

От съображения за прозрачност държавите членки, които желаят да приемат национални мерки, нотифицират за това Комисията и другите държави членки (вж. член 13, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004). Комисията и другите държави членки имат право да отправят коментари. Когато тези коментари водят до различаващи се мнения, въпросът се отнася към Постоянния комитет за решение.

### **5.2. Традиционни методи на производство**

Храната може да се произвежда в държавите членки в съответствие с дългогодишни традиции, които са доказали своята безопасност, въпреки че не винаги съответстват напълно на някои от техническите изисквания на регламента. В регламента се признава необходимостта от запазване на тези традиционни методи на производство, които са доказателство за културното разнообразие на Европа, и следователно е предвидена необходимата за предприятията за храни гъвкавост.

В контекста на настоящия документ не е предвидено изготвянето на списък на традиционните методи на производство в държавите членки. Компетентните органи могат да предприемат необходимите инициативи или да действат в зависимост от евентуалните искания за гъвкавост от страна на предприятията за храни.

### **5.3. НАССР и гъвкавост**

Методологията на НАССР е гъвкава по своята същност, тъй като се основава на ограничен набор от принципи и процедури, спомагащи за постигането на безопасност на храните, без да се принуждават предприятията за храни да

спазват правила или да прилагат процедури, които не отговарят или не са адаптирани към специфичния контекст на тяхната дейност.

Насоките за добра практика по отношение на хигиената и за прилагане на принципите на НАССР, разработени от самите отрасли на хранителната промишленост на национално или общностно ниво, трябва да подпомагат предприятията в прилагането на процедури, основани на НАССР, адаптирани към характеристиките на тяхното производство.

Комисията издаде насоки, обясняващи основните възможности за гъвкавост по отношение на прилагането на процедурите, основани на НАССР.

## **6. РЕГИСТРАЦИЯ И ОДОБРЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ**

### **6.1. Какво на практика означава регистрация на предприятие?**

В член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 852/2004 се изисква всяко предприятие за храни да се регистрира от компетентния орган.

Целта на регистрацията е да позволи на компетентните органи в държавите членки да знаят къде са разположени предприятията и какви са техните дейности, така че да е възможно да се извършват официални проверки, когато бъде сметено за необходимо от националния компетентен орган и в съответствие с общите принципи, посочени в член 31 от Регламент (ЕО) № 882/2004, който изисква компетентните органи в държавите членки да създадат процедури, които операторите на предприятия за фуражи и храни да следват, когато кандидатстват за регистрация.

Регистрацията трябва да бъде проста процедура, чрез която компетентният орган да се информира за адреса на предприятието и осъществяваната дейност. Когато тази информация вече е на разположение от други източници, например регистрация за целите на опазването на околната среда или на здравето на животните или други административни цели, тази информация може да се използва и за целите на хигиената на храните.

Някои предприятия са специализирани в търговията с храни (посредници). Въпреки че те може да организират движението на храните между доставчиците или до търговците на дребно, не е задължително те да обработват храните или дори да ги съхраняват в техните помещения (които в действителност може да са офиси). Изискването за регистрация се прилага при условие, че те отговарят на определението на „предприятие за храни“ и „оператор на предприятие за храни“.

### **6.2. Одобрение на предприятия**

Законодателството на Общността изисква някои предприятия, в които се обработват храни от животински произход, да бъдат одобрявани преди да могат да пуснат своите продукти на пазара. За повече информация вж. раздел 4 от насоките за прилагане на някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

### 6.3. **Одобрение на предприятията по националното законодателство**

В регламента е дадена възможност на държавите членки да изискват одобрение на предприятията за храни, за които законодателството на Общността (включително Регламент (ЕО) № 853/2004) не изисква одобрение.

Ако тази процедура бъде приложена от държавите членки, законодателството на Общността не налага използването на идентификационен знак или някакво ограничение на пускането на пазара на храни от предприятия, които са предмет на национална процедура за одобрение.

## 7. **НАСОКИ ЗА ДОБРА ПРАКТИКА ПО ОТНОШЕНИЕ НА ХИГИЕНАТА И ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ПРИНЦИПИТЕ НА НАССР**

Членове 7—9 от Регламента предвиждат разработването на насоки за добра практика по отношение на хигиената и за прилагане на принципите на НАССР.

Въпреки че те са доброволен инструмент, тези насоки дават възможност на отраслите на хранителната индустрия (**на нивото на първичното производство и след първичното производство**) да опишат по-подробно как операторите могат да постигнат съответствие с правните изисквания, които в регламента са изразени по-общо.

В новите правила за хигиена на храните има редица изисквания, които:

- дават възможност за преценка от страна на оператора на предприятието за храни: за тази цел в регламента са въведени изразите „когато е необходимо“, „когато е целесъобразно“, „подходящо“ и „достатъчно“ (например „*да има достатъчен брой мивки*“ или „*почистването и дезинфекцията да се извършват с честота, достатъчна за избягване на всякакъв риск от замърсяване*“), или
- са формулирани като цел, която трябва да бъде постигната, но операторът на предприятието за храни трябва да разработи средствата за постигане на целта (например по отношение на топлинната обработка в херметично затворени контейнери, „*всяка обработка следва да предпази продукта от замърсяване по време на процеса.*“).

Насоките за добра практика са полезен инструмент, който помага на операторите на предприятия за храни да:

- преценяват необходимостта, целесъобразността, адекватността или достатъчността на дадено изискване, например да посочат какъв е достатъчният брой мивки, и
- определят средствата за постигане на целите, посочени в регламента, например да посочат каква трябва да е честотата на почистването и дезинфекцията на оборудването.

Полезно би било, ако насоките включват и процедури, които трябва да гарантират правилното прилагане на регламента, като:

- процедури за предотвратяване появата на опасности на нивото на първичното производство,

- процедура за почистване и дезинфекция на предприятията за храни,
- процедура за борба с вредителите, и
- процедура за гарантиране изпълнението на изискването за разработване на процедури, основани на HACCP.

## 8. ДОКУМЕНТАЦИЯ

8.1. С регламента се създава необходимостта операторите на предприятия за храни да изготвят документация по процедурите, основани на HACCP, **която да съответства на естеството и големината на предприятието.**

8.2. **Въпреки че в регламента това не се изисква**, за операторите на предприятия за храни може да е добра практика да изготвят и **друга документация**, която би могла да подпомогне изпълнението на целите на регламента. При създаването на тази документация операторите на предприятия за храни може да решат да вземат предвид следното:

### **Документация за структурните изисквания**

Документацията може да е свързана със структурните изисквания, за да се изяснят множество изисквания от общо естество, съдържащи се в регламента, като:

- приложение II, глава II, точка 1, букви а) и б), които гласят, че подовите и стенните повърхности трябва да бъдат „от непропускливи, неабсорбиращи, миешки се и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване“, и е), където повърхностите като цяло трябва да са „гладки, миешки се, устойчиви на корозия и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване“,
- приложение II, глава III, точка 2, буква б), което гласи, че повърхностите в контакт с храни трябва да са „гладки, миешки се, устойчиви на корозия и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали са подходящи за използване“.

### **Документация за оперативните изисквания**

Документацията може да се отнася до оперативни изисквания като:

- приложение II, глава IX, точка 4: „Необходимо е да има подходящи процедури за борба с вредителите“,
- нуждата от обосноваване на избора, направен по отношение на изразите „където е необходимо“, „където е целесъобразно“, „подходящо“ и „достатъчно“,
- процедурите и документите, основани на принципите на HACCP.



### **8.3. Цялата тази документация ще представлява оперативните процедури, които са важен елемент при гарантиране безопасността на храните.**

Има различни възможности за създаване на тази документация:

- насоките за добра практика може да съдържат цялата документация или част от нея, която е необходима;
- предприятията за храни може да решат да създадат ad hoc документация, отговаряща на тяхното положение;
- в съответствие с процедурите, основани на НАССР (като се вземе предвид гъвкавостта, която е необходима на предприятията за храни, по-специално на малките предприятия).

Документацията може да бъде представена под формата на резултати от лабораторни анализи, доклади за борба с вредителите, измервания на температурата, както и под формата на цитати от специализираната литература, документация, предоставена от доставчика на строителните материали и т.н.

## **9. ТЕХНИЧЕСКИ ВЪПРОСИ (ПРИЛОЖЕНИЯ)**

### **9.1. Топлинна обработка (приложение II, глава XI)**

В случай на топлинна обработка на храни, които се пускат на пазара в херметично затворени контейнери, с регламента се изисква от операторите на предприятия за храни да използват процес на топлинна обработка, който съответства на международно признат стандарт. Такива стандарти например са разработени от Кодекс Алиментариус, например:

- Кодекс на хигиенните практики за мляко и млечни продукти (CAC/RCP 57—2004),
- Препоръчителен международен кодекс на хигиенните практики за ниско киселинни и подкиселени консервирани храни (CAC/RCP 23—1979, rev. 2 (1993)),
- Кодекс на хигиенните практики за асептично преработени и пакетирани ниско киселинни храни (CAC/RCP 40—1993),
- Препоръчителен международен кодекс на хигиенните практики за консервирана риба (CAC/RCP 10—1976).

### **9.2. Обучение (приложение II, глава XII)**

Обучението е важен инструмент, за да се гарантира ефективното прилагане на добрите хигиенни практики.

Обучението, както е посочено в глава XII от приложение II към регламента, трябва да съответства на задачите на персонала в конкретното предприятие за храни и да бъде подходящо за работата, която ще се извършва.

Обучението може да се осъществява по различни начини. Те включват вътрешно обучение, организиране на курсове за обучение, информационни

кампании от професионални организации или от компетентните органи, насоки за добра практика и т.н.

По отношение на обучението по НАССР за персонала в малки предприятия, трябва да се има предвид, че това обучение трябва да съответства на големината и естеството на предприятието и да се отнася до начина на прилагане на НАССР в предприятието за храни. Ако се използват насоки за добра практика по отношение на хигиената и за прилагане на принципите на НАССР, обучението трябва да цели запознаване на персонала със съдържанието на тези насоки. Ако се допуска, че в някои предприятия за храни, където безопасността на храните може да се постигне чрез изпълнение на предварително установени изисквания, обучението трябва да бъде адаптирано към тази ситуация.

### **9.3. Транспорт (приложение II, глава IV)**

Трябва да са налице подходящи транспортни системи, за да се гарантира, че храните ще останат безопасни и подходящи за консумация от човека при доставката.

При транспортиране на насипни хранителни продукти (т.е. първично или вторично неупаковани хранителни продукти в пряк контакт с контактната повърхност на транспортното средство за храни и атмосферата) в течна, гранулатна или прахообразна форма, в регламента се изисква от операторите на предприятия за храни да използват специализирани транспортни средства.

Причината за това изискване е, че има съществени доказателства за по-високия риск от замърсяване на тези храни поради тяхното естество, когато транспортните средства или контейнери преди това са използвани за други цели. Това важи дори след почистване на тези транспортни средства.

Тъй като думата „гранулатна“ може да означава „на гранули“ или „на зърна“, бяха получени няколко молби за разяснение какво се разбира под тази дума. По-принцип би било логично това изискване да се ограничи до хранителни продукти, на които след преработка е придадена характерна гранулатна форма (например захар) или на зърна, които са били олющени, измити или приготвени и които следва да бъдат първично/вторично опаковани за продажба на крайния потребител. Следователно това изключва първични продукти, като зърно, които са събрани и имат нужда от допълнителна подготовка, с или без преработка, преди да бъдат предназначени за консумация от човека.

### **9.4. Чиста вода (приложение I и приложение II, глава VII)**

Разпоредбата операторите на предприятия за храни по възможност да използват чиста вода се споменава в няколко части от регламентите относно хигиената.

Когато риба или живи двучерупчести мекотели се обработват като част от първичното производство, трябва да се използва питейна вода или чиста вода (чиста морска вода или сладка вода с подобно качество), за да се избегне замърсяване:

- *„Оператори на предприятия за храни, които отглеждат, събират или отстрелват животни или произвеждат първични продукти от животински произход, предприемат адекватни мерки по целесъобразност, за да: [...] 2) използват питейна вода или чиста вода винаги когато е необходимо за предотвратяване на замърсяване;“* (част А, точка II), 4), буква г) от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004).

Съществуват подобни разпоредби и по отношение на рибните продукти или живи двучерупчести мекотели, когато не са част от първичното производство:

- *„За цели рибни продукти може да се използва чиста вода. За живи двучерупчести мекотели, бодлокожи, мантийни и морски коремоноги може да се използва чиста морска вода; за външно измиване може също да се използва чиста вода. Когато се използва чиста вода, следва да има подходящи съоръжения и процедури за подаването ѝ, за да се гарантира, че използването на тази вода не е източник на замърсяване на храните.“* (глава VII, точка 1, буква б) от приложение II към Регламент (ЕО) № (ЕС) 852/2004);
- *„чиста морска вода може да бъде използвана за обработка и измиване на рибни продукти, за производство на лед, използван за охлаждане на продукти, и за бързо охлаждане на ракообразни и мекотели след сваряването им.“* (раздел VIII, точка 3, буква в) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004).

#### **Забележки относно условията за нейната употреба:**

Трябва да се вземат мерки както при първичното производство, така и при допълнителната обработка на рибни продукти или живи двучерупчести мекотели след първично производство, за да се гарантира, че използваната чиста вода не е източник на замърсяване за рибния продукт или живите двучерупчести мекотели. Операторите трябва да създадат процедури за мониторинг и документиране на безопасността/качеството на водата. Тези мерки трябва да бъдат включени в процедурите, основани на HACCP, когато ще се използва чиста вода на който и да е етап след първичното производство.

Задача на компетентния орган е да потвърди дали процедурите, разработени от операторите, са достатъчни и правилно изпълнявани и дали не представляват риск за потребителите.

- **Когато вземат решение да използват такава вода** и/или когато разработват процедури, основани на принципите на HACCP, операторите на предприятия за храни трябва да обръщат внимание на различни аспекти, като:
  - изследване на състава на водата (включително възможни замърсители, например химически, микробиологични, токсични водорасли, т.н.) на мястото на получаване на водата и нейните възможни изменения (сезонни ефекти, изливания, зависими от валежите, т.н.), за да се гарантира, че тя не съдържа микроорганизми, вредни вещества или

токсичен морски планктон в количества, които могат пряко или непряко да засегнат безопасността на храната,

- оценка на въздействието на естествените или изкуствените източници на замърсяване и възможните защитни мерки за справяне с тях (речно устие, драгажни дейности, т.н.),
  - описание на системите за производство (възстановяване, пречистване и т.н.), съхранение и разпределение на водата.
- **Когато използват такава вода**, операторите на предприятия за храни трябва да гарантират, че тя не е източник на замърсяване за рибните продукти или живи двучерупчести мекотели. Има различни средства за постигане на тази цел като:
    - изпомпване на вода за осигуряване на чиста вода от място, което не допуска замърсяване на водоснабдяването, избягване на замърсени области, изпомпване на вода от дълбочина, изпомпване от отдалечени области). Това може да е достатъчно за кораби, работещи в открито море;
    - използване на система за пречистване на водата, за да се гарантира спазването на изискванията за чиста вода. То може да включва етап на улавяне на частици, следван от етап на адсорбция и етап на дезинфекция, и/или
    - други подходящи процедури.

Насоките за добра практика може да са подходящ инструмент за подпомагане на операторите на предприятия за храни при определяне на тези средства, за да се гарантира, че използваната чиста вода не е източник на замърсяване за рибния продукт.

## 9.5. Помещения за храни (приложение II, глава I)

Изразът „помещения за храни“ не е ограничен до помещенията, където се обработват или преработват хранителните продукти. Той включва, в допълнение и когато е приложимо, непосредствено заобикалящата зона в рамките на периметъра на обекта, където операторът на предприятието за храни извършва своята дейност.

Всички изисквани операции трябва да се извършват в рамките на периметъра на помещенията за храни, освен ако не е посочено друго (например официално разрешени съоръжения за измиване на транспортни средства).

## 9.6. Обработка под високо налягане

Преработката под високо налягане е технология за обработка на храни, при която се прилага високо налягане за твърди или течни храни за подобряване на тяхната безопасност, а в някои случаи — и органолептичните им характеристики и качество.

Преработката под високо налягане е основана на принципа, че бактериите могат да бъдат намалени чрез прилагане на комбинация от топлина и налягане

в продължение на определен период от време. Когато това се извършва при атмосферно налягане, то се нарича топлинна обработка, като пастьоризация; когато налягането се повишава, то се нарича обработка под високо налягане. Когато целта е да се намали броят на бактериите, преработката под високо налягане се осъществява предимно между 400—600 мегапаскала (МРа) при стайна температура, въпреки че поради въздействието на налягането температурата на продукта в камерата под налягане може да се покачи с 3—6 °С на всяко увеличение на налягането със 100 МРа в зависимост от състава на продукта.

Обработката под високо налягане се прилага предимно за предварително опаковани сокове, сосове, кремове, продукти от риболова, месни продукти и готови за консумация храни.

#### Разрешаване на обработка под високо налягане

Обработката под високо налягане се счита за физически (посредством налягане) начин за намаляване на замърсяването, когато се използва за намаляване на броя на бактериите. Тя не подлежи на получаване на разрешение на равнище ЕС. Държавите членки могат да решат дали е необходимо предварително разрешение. Ако дадена държава членка желае да се регулира използването на този процес, тя следва първо да уведоми за това<sup>7</sup> Комисията и другите държави членки. Ако няма уведомление по отношение на определени условия на употреба, се приема, че обработка под високо налягане е разрешена.

В контекста на регламента относно новите храни<sup>8</sup> даден нов процес не се счита за нов само защото той е нововъведен. Само когато даден нов процес оказва влияние върху състава или структурата на храната, което засяга нейната хранителна стойност, обработката ѝ от организма или равнището на нежеланите вещества, продуктът, който се получава в резултат от обработката под високо налягане, би могъл да бъде обвързан с условие за предоставяне на разрешение съгласно законодателството за новите храни. Не се очаква дадена храна да бъде обвързана с условие за предоставяне на разрешение съгласно Регламента относно новите храни само поради употребата на обработка под високо налягане въпреки факта, че при въвеждането на обработката под високо налягане „пастьоризираните продукти на плодова основа, произведени с използване на обработка под високо налягане“ бяха разрешени<sup>9</sup>.

#### Спазване на общото законодателство в областта на храните

Стопанските субекти в областта на храните, които обмислят да използват самостоятелни предприятия за обработка под високо налягане, имат

---

<sup>7</sup> Съгласно процедурата за уведомяване, определена в Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г., установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ L 241, 17.9.2015 г.).

<sup>8</sup> Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета от 25 ноември 2015 г. относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията (ОВ L 327, 11.12.2015 г., стр. 1—22).

<sup>9</sup> Таблица 1 от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/2470 на Комисията.

задължения съгласно членове 17—19 от Регламент (ЕО) № 178/2002<sup>10</sup> да гарантират, че техните храни отговарят на изискванията на законодателството в областта на храните, които се отнасят за тяхната дейност, и да проверяват дали тези изисквания се спазват на всички етапи от процеса.

Тези задължения включват:

- Да се гарантира, че храните отговарят на изискванията на съответното законодателство в областта на храните.
- Да се проверява, че тези изисквания са изпълнени.
- Да се гарантира, че има въведено подходящо проследяване, включително посредством спазване на правилата за идентификационната маркировка, пояснени по-долу, както и въведена съответна система за изземване на храните

### Хигиенни правила

Всички стопански субекти в областта на храните, които обмислят използването на обработка под високо налягане следва поне да информират за тази своя дейност своя надзорен компетентен орган в съответствие с член 6 от Регламент (ЕО) № 852/2004<sup>11</sup>.

Прилагането на обработка под високо налягане за храните от животински произход, изискванията за които са определени в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004<sup>12</sup>, е обвързано с условието за одобрение на предприятието за тази цел, преди да бъде започната каквато и да било обработка. В случаите, когато само други храни са обработени под високо налягане, включително съставни продукти, които съдържат само преработени продукти от животински произход, се изисква само регистрация.

Определението за „преработка“ в Регламент (ЕО) № 852/2004 се отнася до всяко действие, което променя значително изходния продукт. Предоставените примери не включват обработката под високо налягане, но включват загряването (например пастьоризация). Списъкът с примерите не е изчерпателен и тъй като въздействието върху повечето матрици на храните е много сходно със загряването (но е предизвикано от различно налягане/температура/времеви условия), обработката под високо налягане с цел обеззаразяване следва да се счита за преработка. Самостоятелните предприятия за обработка под високо налягане трябва да бъдат одобрени като предприятия за преработка, ако (отчасти) се занимават с храни от животински произход.

---

<sup>10</sup> Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1).

<sup>11</sup> Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1).

<sup>12</sup> Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

При обработка на прясно месо продуктът се превръща в месна заготовка, когато приложената преработка не е била достатъчна, за да доведе до изменение на вътрешната структура на мускулите<sup>13</sup>, например когато изменението е само повърхностно, а вътрешната мускулна структура не може да бъде визуално или хистологично диференцирана от необработено прясно месо. Когато мускулната структура е изменена в цялото парче месо, то става месен продукт.

Ефективността на обработката под високо налягане зависи от приложеното налягане, продължителността на обработката, температурата, вида на матрицата на храната и целевите организми. Следователно при процеса на валидиране в рамките на процедурите, основани на принципите на HACCP, по Регламент (ЕО) № 852/2004 от съществено значение е да се направи оценка на степента на намаляване на броя на бактериите.

По отношение на идентификационната маркировка<sup>14</sup> в самостоятелно предприятие за обработка под високо налягане храните от животински произход (например предварително опаковани месни или млечни продукти) следният подход се счита в съответствие с раздел I, буква А, точки 1 и 2 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004: Съгласно правните изисквания производителят може да постави своя идентификационна маркировка върху външната опаковка/потребителската опаковка, която се изпраща до предприятието за обработка под високо налягане:

- Ако след обработката продуктите отиват от предприятие за обработка под високо налягане директно до търговец на дребно, който не обработва допълнително продукта, върху потребителската опаковка се поставя идентификационната маркировка на предприятието за обработка под високо налягане;
- Ако след обработката продуктите отиват в друго предприятие (напр. връщане до производителя), идентификационната маркировка на предприятието за обработка под високо налягане може да се намира на външната опаковка или потребителската опаковка и друго предприятие за обработка при високо налягане (последното предприятие на обработката) следва да постави своята идентификационна маркировка, която може да включва потребителска опаковка (ако това не е било вече направено преди обработката под високо налягане).

По възможност трябва да има само една идентификационна маркировка, като маркировката на етикета е на последния оператор, обработвал продукта. На етикета може да бъде поставена както идентификационната маркировка на предприятието за обработка под високо налягане, така и на производител, при условие че е пределно ясно кой какво е направил.

#### Официални проверки на обработка под високо налягане

---

<sup>13</sup> Вж. определението за месни заготовки съгласно точка 1.15 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004.

<sup>14</sup> Вж. приложение II, раздел I, буква А от Регламент (ЕО) № 853/2004.

Официалните проверки, извършвани от компетентните органи в предприятията за обработка под високо налягане, следва да се съсредоточат върху най-важните изисквания за стопанските субекти в областта на храните, определени в настоящия раздел. Освен наличието на изискванията, посочени в Регламент (ЕС) 2017/625 относно официалния контрол<sup>15</sup>, следва да се обърне специално внимание на проверката на:

- практическото прилагане на изискванията за проследимост по-специално в самостоятелните предприятия за обработка под високо налягане;
- одобрение на предприятието, включително дейността му като предприятие за обработка под високо налягане, когато е необходимо;
- документни доказателства за валидиране на процеса, които да бъдат предоставени от стопанските субекти в областта на храните; изисква се също така извършването на текущи проверки на валидирания процес като част от процедурите, основаващи се на принципите на HACCP.
- Спазване на изискванията относно микробиологичните критерии.
- Спазване на идентификационната маркировка.

#### Друго законодателство в областта на безопасността на храните

Разбира се, всяко друго съответно законодателство относно безопасността на храните се прилага за обработка под високо налягане (други разпоредби в регламентите относно хигиената на храните (ЕО) № 852/2004, 853/2004 и 2073/2005 (микробиологични критерии), Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храни,...

---

<sup>15</sup> До 14 декември 2019 г. се прилагат регламенти (ЕО) № 882/2004 и 854/2004.