

	<b>СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА</b>	Код: СОП КХ - 32 Версия: 01 Страница: 1 от 7
	<b>ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД</b>	

Приложение към Заповед № РД 11-815/29.04.2022 г. на Изпълнителния директор на БАБХ

## I. ЦЕЛ НА ПРОЦЕДУРАТА

Настоящата Процедура регламентира начина за извършване на инспекция, като един от методите за осъществяване на официален контрол в обектите за производство и търговия с храни от неживотински произход, основан на риска, с цел да се предвидят, елиминират или сведат до приемливи нива рисковете за здравето на хората, свързани с храните. С прилагането на тази процедура се проверява съответствието на обектите за производство или търговия с храни с изискванията предимно на Регламент (ЕО) № 852/2004 и Закона за храните.

## II. ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

1. Закон за храните;
2. Закон за агрохранителната верига;
3. Регламент (ЕС) № 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 г. относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазване на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита;
4. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 относно хигиената на храните;
5. Регламент (ЕО) № 178/2002 от 28 януари 2002 година 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.
6. Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 относно микробиологичните критерии за храните.

Изготвил: 19.04.2022 г. Д-р Татяна Николова Началник отдел в дирекция КХ	Съгласували: Д-р Александрина Борисова Началник отдел в дирекция КХ Д-р Любомир Кулински Директор на дирекция КХ Д-р Галя Викьова Зам. изп. директор на БАБХ	Утвърдил: Проф. Д-р Христо Даскалов, Изпълнителен директор на БАБХ	Прилага се от: 29.04.2022 г.
--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

	<b>СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА</b>	Код: СОП КХ - 32 Версия: 01 Страница: 2 от 7
	<b>ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД</b>	

### **III. ОТГОВОРНИ ЛИЦА**

Процедурата се прилага от Началник отдели „Контрол на храните“ и инспектори от отдел „Контрол на храните“ при съответната Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), извършващи официален контрол в обекти за производство и търговия на едро с храни от неживотински произход.

Процедурата се основава на чл. 12 „Документирани процедури за контрол“ от Регламент (ЕС) № 2017/625.

### **III. ПРАВИЛА ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Инспекцията, като метод на официален контрол се извършва без предупреждение с възможност за обхващане на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни.

Видове инспекции:

- Планови - с честота, определена съгласно оценката на риска за съответната група от обекти и в изпълнение на регионалния план за извършване на официален контрол. При извършване на плановите инспекции е необходимо да се обхванат всички цели, включени в чл. 14 „Методи и техники на официалния контрол“, букви „а“ и „б“ от Регламент (ЕС) № 2017/625.
- Извънредни, които могат да бъдат и частични - за решаване на сигнали на граждани, при възникнали кризисни ситуации или за проверка на разпоредени административни мерки. Осъществяват се при стриктно спазване на изискванията спрямо официалния контрол.

Инспекцията включва:

- сгради, обграждащата ги среда, помещенията, оборудването, инсталациите, машините, транспортните средства;
- основни и допълнителни суровини, използвани за производството на храни, на материали и предмети в контакт с храни (опаковки и др.);
- спазване на технологичния процес;
- етикетиране на храните;
- хигиенните условия при производство и търговия с храни;
- оценка на добрите хигиенни практики и Система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или НАССР, в т.ч и процедурата за обратна връзка и проследимост на суровини, междинни продукти и готов продукт;



## СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА

### ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Код: СОП КХ - 32  
Версия: 01  
Страница: 3 от 7

- преглед на писмените доказателства, свързани с оценка на съответствието със законодателството в областта на храните;
- проверки, извършени със собствени уреди на компетентния орган за верификация на измерванията, направени от собствениците на предприятието;
- други дейности за изпълнение на целите на официалния контрол.

#### Ред на извършване на инспекцията:

##### 1. Предварителна подготовка за инспекцията:

Запознаване с документацията в досието на обекта, свързана с извършвания до момента официален контрол, предписания от предходни проверки, и със законодателството, относимо към дейността на обекта и необходимо за извършване на проверката.

Подготовка на всички необходими уреди, които ще са необходими за проверка и измерване на контролирани параметри, с цел верификация на измерванията направени от оператора на храни и необходимо оборудване за вземане на проби, ако е необходимо.

##### 2. Инспекция:

Инспекцията стартира с легитимиране на инспекторите.

Запознаване на оператора или негов представител за повода на инспекцията от инспектор - планов контрол, тематична проверка, сигнал или жалба от граждани.

Инспекторите запознават бизнесоператора или неговия представител с целта на извършваната инспекция - установяване на съответствие на материално-техническите условия и хигиенното състояние на обекта с хигиенните изисквания, степен на внедряване на СУБХ или НАССР.

Инспектират се всички дейности свързани с производството или търговията с храни, както и транспорт, съхранение на суровините и храните, с цел оценка за съответствие с изискванията на Приложение I, част А, Раздел II-Хигиенни изисквания от Регламент (ЕО) №852/2004 за хигиена на храните и друго специфично за дейността на обекта законодателство.

Например за обектите, които произвеждат кълнове и са одобрени за тази дейност, съгласно Регламент (ЕС) № 210/2013 да се установи освен съответствието с изискванията посочени в Регламент (ЕО) №852/2004, така също и с изискванията на Регламент (ЕС) № 208/2013 и Регламент (ЕС) № 209/2013.

Оценяват се дейностите на оператори с храни по отношение на водената документация за доказване съответствие с изискванията, посочени в Приложение I, част А, Раздел III от Регламент (ЕО) №852/2004

При инспекцията на помещенията за съхранение на храни се проверява за съответствие с изискванията на Глава I и II, Приложение II от Регламент (ЕО) №852/2004 и по точно:

- наличие на работни помещения, които да осигуряват адекватно работно пространство за хигиенно изпълнение на всички операции;
- достатъчно работно пространство, позволяващо изпълнение на добрите хигиенни практики;
- спазване на режим за поддръжка, почистване, дезинфекция и борба с вредители;



## СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА

### ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Код: СОП КХ - 32  
Версия: 01  
Страница: 4 от 7

- техническо състояние на стени, подове, тавани, прозорци, врати, съоръжения и работни повърхности;
- вентилация на помещенията за храни и санитарно-битовите помещения;
- статус на естественото и изкуствено осветление;
- състояние на канализационната система; състояние на санитарно-битовите помещения; осигуряване на достатъчен брой мивки, наличие на топла и студена вода, материали за почистване и дезинфекция на ръце и хигиенното им състояние.

Извършва се инспекция на състоянието на технологичното оборудване за съответствие с изискванията разписани в Приложение II, глава V от Регламент (ЕО) №852/2004 и по точно:

- спазване на адекватна честота на почистване и там, където е необходимо дезинфекция на прибори и оборудване влизащи в контакт с храните;
- конструктивни особености на оборудването по отношение възможностите за лесно почистване и дезинфекция;
- начин на използване на химични вещества за предпазване на оборудването и контейнерите от корозия.

Проверява се до каква степен операторът изпълнява изискванията на Приложение II, глава VI от Регламент (ЕО) №852/2004 и по точно:

- своевременно отстраняване на хранителни или други отпадъци от помещенията, където присъстват храни; наличие на затворени контейнери в добро хигиенно състояние за събиране и съхранение на отпадъците;
- осигуряване на подходящи помещения с необходимото оборудване за съхранение на отпадъци;
- адекватност на дейностите по борба с вредителите.

Проверява се до каква степен операторът изпълнява изискванията в Приложение II, глава VII от Регламент (ЕО) №852/2004 и по - точно:

- наличие на достатъчно водоснабдяване с питейна вода;
- наличие на достатъчно водоснабдяване с чиста, непитейна и рециклирана вода;
- спазване на изискванията за използване на пара и лед за технологични нужди;

В хода на инспекцията се проверява степента на изпълнение на разпоредбите на Приложение II, Глава IX от Регламент (ЕО) №852/2004 и по точно:

- осигурени ли са достатъчно големи и подходящи помещения за извършване на дейностите по производство, съхранение на суровини и храни и хладилни съоръжения и помещения за опаковане на храни;
- извършва ли операторът предварителен контрол на приеманите суровини, съставки и други материали, ако за тях е известно, че са или може да се очаква, че са заразени с патогенни микроорганизми, токсини, чужди вещества и др.;



## СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА

### ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Код: СОП КХ - 32  
Версия: 01  
Страница: 5 от 7

- създадени ли са подходящи условия за съхранение на суровини и други съставки, така, че да са предпазени от вредни въздействия и замърсяване;
- по време на технологичния процес на всеки етап от преработката, производството и дистрибуцията с храни създадени ли са условия за предпазване от замърсяване, което да направи храната негодна за човешка консумация;
- създадени ли са условия за непрекъснатост на хладилната верига по отношение на суровини, междинни и крайни продукти, с цел недопускане на развитието на болестотворни микроорганизми, продуциране на токсини, които да представляват риск за човешкото здраве;
- извършва ли се възможно най-бързо охлаждане на храни, претърпели термична преработка до температура, която не води до риск за здравето;
- извършва ли се размразяването на храни по начин, че да не се допуска развитие на патогенни микроорганизми и образуването на токсини;
- съхраняват ли се в отделно и в етикетирани контейнери опасни и негодните за употреба вещества;
- спазва ли операторът необходимите процедури за борба с вредителите за недопускането им в помещенията, където се приготвят и съхраняват храни.

Извършва се инспекция за съответствие с изискванията на Приложение II, глава XI от Регламент (ЕО) №852/2004, като се инспектират характеристиките на прилаганите процеси на термообработка на суровини и храни и по - точно:

- постигат ли се параметрите на зададените температура и време при обработката на суровини и храни;
- съответства ли процеса за термична обработка с международно признати стандарти;
- постига ли се предотвратяване на замърсяване на продукта по време на температурната обработка;
- контрол на прилаганите параметри за обработка на храните - температура, налягане, херметизация, микробиологични показатели, чрез които се гарантира постигане на ефекта от прилаганата обработка.

Извършва се инспекция за степента на изпълнение на изискванията на Приложение II, глава X от Регламент (ЕО) №852/2004 , относно опаковането и етиктирането на храни и по- точно:

- използваните материали за опаковане и пакетиране разрешени ли са за контакт с храните;
- създадени ли са подходящи условия за съхранение на материалите за опаковане и пакетиране;
- извършва ли се почистване, измиване и дезинфекция на използвания амбалаж;
- поставената маркировка и етиктировка на храните съответства ли на действащото законодателство.

Инспектирт се дейностите по поддържане на необходимата лична хигиена на работниците за съответствие с Приложение II, глава VIII от Регламент (ЕО) №852/2004 и по - точно:



## СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА

### ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Код: СОП КХ - 32  
Версия: 01  
Страница: 6 от 7

- състояние на личната хигиена на всеки работник - работно облекло, ръце, лични предпазни средства;
- здравно състояние на работниците;
- предприемане от бизнес операторът на дейности, свързани с недопускане за боравене с храни от работници със здравословни проблеми.

Инспектират се и дейностите свързани с транспорт на храните за съответствие с Приложение II, глава IV от Регламент (ЕО) №852/2004 и по точно:

- подсигурени ли са транспортни средства за превоз на суровини и храни с конструктивни възможности за почистване и/или дезинфекция;
- използваните транспортни средства създават ли условия за непрекъснатост на хладилната верига;
- почистени и дезинфекцирани ли са транспортните средства и контейнерите за превоз на храни и суровини.

Проверява се ангажираността на бизнесоператора и целия персонал за спазване на безопасността на храните, осведомеността на персонала за опасностите свързани с безопасността на храните, непрекъснатото подобряване на СУБХ, определяне на отговорностите на всеки от персонала - съответствие с Приложение II, глава XIa от Регламент (ЕО) № 852/2004.

По време на инспекцията се проверяват извършените обучения на персонала във връзка с разпоредбите на Приложение II, глава XII от Регламент (ЕО) № 852/2004 и по - точно:

- разработена ли е програма за обучение на персонала по въпросите за хигиената на храните;
- извършено ли е обучение на персонала по прилагане на принципите на HACCP;
- изпълнява ли се програмата за обучението на персонала.

**Инспекция на подвижни и /или временни обекти** като превозни средства, автомати за продажба на храни за съответствие с изискванията на Приложение II, глава III от Регламент (ЕО) № 852/2004 и по - точно:

- тяхното разположение и хигиенно състояние за предлагане на храните по начин, който не допуска замърсяването им;
- подсигурено ли е необходимото за дейността оборудване и какво е хигиенно състояние на повърхностите в контакт с храните;
- подсигурени ли са с необходимото оборудване за отчитане на температурата, ако е необходимо.

**Инспекция на документацията в обекта:**

Документация свързана с регистрацията на обекта по смисъла чл.26 от Закон за храните.

**Проверка и оценка на прилаганата документация по смисъла на чл.5 параграф 1 от Регламент (ЕО) №852/2004 на СУБХ или HACCP:**



## СТАНДАРТНА ОПЕРАТИВНА ПРОЦЕДУРА

### ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

Код: СОП КХ - 32  
Версия: 01  
Страница: 7 от 7

- адекватност на системата - позволява ли опасностите да бъдат идентифицирани и рискът на произвежданите храни да бъде управляван;
- водят ли се всички необходими записи по програмите от прилаганата система;
- води ли се документация за произход и безопасност на храните;
- води ли се лична здравна документация;
- водят ли се документи свързани с безопасността на произвежданите храни - лабораторни изследвания и др. Проверка и оценка на мониторинговата програма за лабораторен контрол на суровини, готови продукти, чистота на контактни повърхности - съответствие по изпитвани показатели (вид храна, метод, етап на пробонабиране, честота), съгласно Регламент (ЕО) № 2073/2005 и изпълнение. Адекватност на предприетите мерки от страна на бизнес оператора в случай на несъответствие по микробиологични или други показатели. Извършване на симулативно упражнение за оценка адекватността на действията, в случай на криза при установяване на евентуално пускане на пазара на „опасен” за здравето на потребителя продукт – проследяване, изтегляне от пазара, връщане на „опасния продукт”.

#### IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ

За извършената инспекция се изготвя констативен протокол/доклад в два екземпляра, единият се връчва на бизнес оператора или определеното от него лице присъствало на проверката. Съгласно чл. 23 от Закона за агрохранителната верига при установяване на несъответствия с приложимото законодателство инспекторът предприема, мерките разписани в чл.24 и чл.25 от Закон за агрохранителната верига. При установяване на несъответствия, които крият риск за общественото здраве се предприемат незабавни действия за спиране реализацията на храни, изтегляне от пазара на храни, преустановяване дейността на обекта и/ или други административни мерки.

След приключване на инспекцията инспекторите запознават присъствалите на инспекцията с резултатите от нея.

Съгласно изискванията европейското и националното законодателство компетентният орган се задължава да не разкрива информацията получена по време на извършения официален контрол.