

Регламент ЕС № 852/ 2004 на Европейския Парламент и Съвета
29 април 2004
регламентиращ хигиената при производството на хранителни
продукти

Глава I

Общи положения

Член 1

Цел

1. Този Регламент определя общите правила и разпоредби за оператори на храни относно хигиена на хранителните продукти, като се взимат под внимание следните принципи:
 - (а) основната отговорност за безопасност на храната пада върху операторите на храни
 - (б) необходимо е да се осигури безопасност на храната през цялата хранителна верига, започвайки от основното производство
 - (в) важно е за храната, която не може да бъде съхранявана по безопасен начин при температура на околната среда, особено замразената храна , да се поддържа верига на охлаждане
 - (г) прилагането на общите процедури на основата на принципите на HACCP, заедно с прилагането на добрите хигиенни практики, трябва да засилва отговорността на операторите на храни.
 - (д) насоките за спазване на добрите практики са ценен инструмент , който подпомага операторите на храна на всички нива по хранителната верига съвместно с правилата и разпоредбите за спазване на хигиена при производство на храна и с прилагане принципите на HACCP ;
 - (е) необходимо е да се установят изисквания за микробиологични критерии и контрол на температурата на базата на научна оценка на риска
 - (ж) необходимо е да се гарантира, че храните, предмет на внос, са със същия хигиенен стандарт като храната , произведена в Общността, или от еквивалентен стандарт

Този Регламент трябва да се прилага във всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храната и при износа, и без да е в ущърб на повечето специфични изисквания при хигиена на храната

2. Този Регламент не трябва да се прилага при:

- (а) основното производство за лични домакински нужди;
 - (в) домашна подготовка , обслужване или съхраняване на храната в домашни условия за лична консумация
 - (с) директната доставка , от производителя, на малки количества основни продукти до крайния консуматор или до местни предприятия за продажба на дребно , извършващи доставка до крайния консуматор
 - (д) събирателни центрове и цехове за щавене на кожи , които попадат само в дефиницията за бизнес, защото те обработват суровия материал за производството на желатин или колаген
3. Страните членки трябва да установят, съгласно националното законодателство , правила ,определящи дейностите, посочени в параграф 2(с). Такива национални правила и разпоредби трябва да осигурят достигането на целите на настоящия Регламент.

Член 2

Определения

1. За целите на този Регламент :

- (а) “хигиена на храната”, наричана тук по-долу “хигиена” , означава мерките и условията, необходими за контрол на опасностите и гарантиране годността на хранителните продукти за човешка консумация , като се вземе под внимание предназначението им за употреба;
- (б) “основни продукти “ означава продукти от основното производство включително продукти направо от почвата, от животновъдната ферма, продукти в резултат на извършен лов и риболов;
- (с) ” предприятие” означава което и да е звено на хранителния бизнес;
- (д) “ компетентен орган” означава централния орган на Страна – членка , компетентен да гарантира съответствие с изискванията на настоящия Регламент или всеки друг орган, на който централният орган е делегирал тази компетентност; той трябва също така да включва, където е уместно, съответния орган на трета страна
- (е) ”еквивалентен” означава , по отношение на различните системи, способност да отговаря /съответства/ на същите предмети
- (ф) “ замърсяване” означава наличие или внасяне на опасност ;
- (г) ”питейна вода” означава вода, която отговаря на минимум изисквания, определени в Директива на Съвета 98/83 ЕС от 03 ноември 1998 по отношение на качеството на водата, предназначена за човешка консумация ¹

(h) ” чиста морска вода” означава естествена, изкуствена или пречистена морска вода или вода с леко солен вкус, която не съдържа микроорганизми , вредни вещества или токсичен морски планктон в количества, които директно или косвено оказват влияние върху здравословността на храната

(i) ” чиста вода” означава чиста морска вода и прясна вода с подобно качество

(j) ”обвиване” означава поставянето на хранителния продукт в обвивка или в контейнер в директен контакт със съответния хранителен продукт и самата обвивка или контейнер

(k) ” опаковка” означава поставяне на един или повече обвити хранителни продукти във втори контейнер, и самия контейнер

(l) ” херметически уплътнен контейнер “ означава контейнер, който е конструиран и е с предназначение да осигурява защита срещу навлизане на опасности

(m) ” преработка” означава всяко действие, което значително променя първоначалния продукт, включващо процес на нагриване, опушване, консервиране, зреене, сушене, екстракция , пресоване или комбинация от тези процеси;

(n) ” непреработени продукти” означава хранителни продукти, които не са преминали преработка и включва продукти, които са били разделени, разчленени, нарязани, обезкостени, накълцани, одрани, смлени, разфасовани , почистени, обрязани, обелени изчистени от люспите, охладени, замразени, дълбоко замразени или стопени

(o) ” преработени продукти” означава хранителни продукти от преработката на непреработени продукти. Тези продукти могат да съдържат съставки, които са необходими за техния производител или да им се придадат специфични характеристики.

2. Дефинициите, определени в Регламент ЕС № 178/2002 трябва също да бъдат прилагани.

3. В Анексите на този Регламент термините “ където е необходимо “, “ където е уместно “, “ подходящо” и “достатъчно” трябва да означават съответно където е необходимо , уместно , подходящо и достатъчно за да се постигнат целите на настоящия Регламент.

¹ Официален журнал , брой 330, 5.12.1998, стр. 32. Директива изменена от Регламент ЕС № 1882/2003

Задължения на операторите на храни

Член 3

Задължения от общ характер

Операторите на храна трябва да гарантират, че всичките етапи на производство, преработка и дистрибуция на хранителни продукти под техния контрол отговарят на съответните изисквания за хигиена, определени в настоящия Регламент.

Член 4

Общи и специфични хигиенни изисквания

1. Операторите на храни, извършващи основно производство и свързаните с това операции, изброени в Анекс I трябва да спазват общите хигиенни условия, определени в Част А на Анекс I и всички специфични изисквания, определени в Регламент ЕС №...../2004*

2. Оператори на храни, извършващи който и да е етап от производството , преработката и дистрибуцията на хранителни продукти съгласно онези етапи, за които се отнася параграф 1, трябва да отговарят на общите хигиенни изисквания, определени в Анекс II и на всички специфични изисквания, определени в Регламент ЕС....№...../2004

3. Операторите на храни трябва, където е уместно, да приемат следните специфични хигиенни мерки

(a) съответствие с микробиологичните критерии за хранителните продукти

(b) процедури, необходими за достигане целите на настоящия Регламент

(c) съответствие с изискванията за контрол на температурата за хранителните продукти

(d) поддържане на студена верига

(e) взимане на проби и анализ

4. Критериите, изискванията и целите, посочени в параграф 3 трябва да се приемат съгласно процедурата, посочена в Член 14(2)

Свързаните методи за взимане на проба и извършване на анализ трябва да се определят съгласно същата процедура.

* Забележка на Официалния Журнал : вмъкнете № на Регламента,оределящ специфичните хигиенни изисквания за храните от животински произход

5. Когато този Регламент, Регламент ЕС №...../ 2004* и мерките за тяхното прилагане не посочват методи за взимане на проба или методи за анализ, операторите на храна могат да използват съответни методи, определени в друго законодателство на Общността или национално законодателство или при липса на такива методи, методи, които предлагат резултати еквивалентни на тези, получени като се използва съответния метод, в случай че са научно потвърдени в съответствие с международно признати правила или протоколи.
6. Операторите на храни могат да използват указания, определени в Членове 7,8 и 9 като помощ за постигане на съответствия с техните задължения съгласно настоящия Регламент.

Член 5

Анализ на риска /опасностите/ и определяне на критични контролни точки

1. Операторите на храни трябва да поставят на място /внедрят/, да прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури на базата на принципите на HACCP

2. Принципите на HACCP , посочени в параграф 1 включват следното:

- (a) определяне на всякакви опасности, които трябва да бъдат предотвратени, елиминирани или намалени до приемливи нива;
- (b) определянето на критичните контролни точки на етап или етапи, на които контролът е важен за предотвратяване или елиминиране на риск или той да бъде намален до приемливи нива

* Забележка на Официалния Журнал : вмъкнете № на Регламента,оределящ специфичните хигиенни изисквания за храните от животински произход

(c) установяване на критични граници в критични контролни точки, които отделят допустимост от недопустимост при предпазване /превенция/, елиминиране или намаляване на идентифицираните опасности

(d) установяване и прилагане на ефективни процедури на мониторинг в критичните контролни точки;

(e) установяване на корективни действия, когато мониторингът сочи, че критичната контролна точка не е под контрол;

(f) установяване на процедури , които трябва редовно до се извършват, за да се провери дали мерките , очертани в подпараграфи (a) до (e), работят ефективно; и

(g) установяване дали документите и записите съответстват на характера и размера на хранителния бизнес, за да се покаже ефективното приложение на мерките, посочени в подпараграфи (a) до (f)

Когато в продукта, процеса или в който и да е етап(стъпка) се извършва някакво изменение, операторите на храна трябва да прегледат процедурата и да направят необходимите изменения към нея.

3. Параграф 1 трябва да се прилага единствено при оператори, извършващи който и да е етап на производство, преработка и дистрибуция на хранителни продукти след основно производство и свързаните операции, посочени в Анекс I.

4. Операторите на храни трябва да :

(a) предоставят на компетентния орган доказателство за постигнато съответствие с параграф 1 по начин, по който го налага /изисква/ компетентния орган, вземайки под внимание естеството и големината на бизнеса с хранителни продукти

(b) гарантират, че всички документи, описващи процедурите, разработени съгласно този Член се актуализират през цялото време

(c) съхраняват всички други документи и записи за подходящ период от време

5. Подробни разпоредби за прилагане на този Член могат да се определят съгласно процедурата, посочена в Член 14(2). Такива разпоредби могат да улеснят прилагането на този Член от определени оператори на храни, по-конкретно чрез осигуряване на използване на процедурите, посочени в указанията на прилагане принципите на HACCP, за да се постигне съответствие с параграф 1. Такива разпоредби могат също така да посочват периода, през който операторите на храни трябва да съхраняват документи и записи съгласно параграф 4(c)

Член 6

Официален контрол, регистрация и одобрение

1. Операторите на храни трябва да сътрудничат на компетентните органи съгласно друго законодателство на Общността, което се прилага, или, ако то не съществува, съгласно националното законодателство.

2. Всеки оператор на храни, трябва да уведомява съответния компетентен орган, по начин, по който компетентният орган го изисква, за всяко предприятие под негов контрол, което извършва който и да е от етапите на производство, преработка и дистрибуция на хранителни продукти, относно регистрацията на всяко едно такова предприятие.

Операторите на храни трябва да осигуряват също винаги актуална информация до компетентния орган за предприятията, включително и да уведомяват за всяка значителна промяна в дейността, както и за всяко затваряне на съществуващо предприятие.

3. Операторите на храни, обаче, трябва да се уверят , че предприятията са одобрени от компетентния орган, след поне едно посещение на място, в случаите, когато се изисква одобрение:

(a) съгласно националния закон на Страната-членка, в която се намира предприятието:

(b) съгласно Регламент ЕС №...../2004 ; или

(c) чрез решение , прието съгласно процедурата, посочена в Член 14(2)

Всяка Страна-членка , която се нуждае от одобрение на определени предприятия, разположени на нейната територия съгласно националния закон, както е посочено в подпараграф (a), трябва да уведоми Комисията и другите Страни – членки за съответните национални правила и разпоредби.

Глава III

Наръчник за добра практика

Член 7

Разработка, разпространение и употреба на наръчниците

Страните – членки трябва да насърчават разработката на национални наръчници / указания / за добри хигиенни практики, както и за прилагане принципите на HACCP съгласно Член 8. Наръчниците на Общността трябва да се разработят съгласно Член 9.

Трябва да се насърчава разпространението и употребата, както на националните наръчници, така и на наръчниците на Общността . Въпреки това, операторите на храни могат да ползват тези наръчници по желание.

Член 8

Национални наръчници

1. Когато се разработват национални наръчници за добри практики, те трябва да се разработват и разпространяват от хората в хранителния бранш.

(a) при консултация с представители на страни, чиито интереси могат да бъдат значително засегнати, такива като компетентни органи и консуматорски групи

(b) по отношение на съответните кодове на приложение на Хранителния Кодекс

(c) когато те засягат основното производство и свързаните с него операции, посочени в Анекс I, по отношение на препоръките, посочени в Част B на Анекс I.

2. Националните ръководства могат да бъдат разработени под егидата на националния институт по стандарти, посочен в Анекс II на Директива 98/34/ЕС¹

3. Страните – членки трябва да оценят националните наръчници, за да се уверят, че:
 - (а) са разработени съгласно параграф 1;
 - (б) съдържанието им е приложимо / има практическо значение / в секторите, за които се отнасят; и
 - (с) са подходящи като наръчници съгласно Членове 3,4 и 5 за обхванатите сектори и хранителни продукти
 4. Страните –членки трябва да изпращат националните наръчници до Комисията, съгласно изискванията на параграф 3. Комисията трябва да създаде и поддържа система за регистрация на такива наръчници, която да е на разположение за Страните .членки.
 5. Ръководствата /наръчниците/ за добрите практики, съставени съгласно Директива 93/43/ЕЕС трябва да продължат да се прилагат след влизане в сила на този Регламент, в случай че съответстват на неговите цели.
-

¹ Директива 98/34/ЕС на Парламента на Европа и на Съвета от 22 юни 1998, определяща процедура за представяне на информация в областта на техническите стандарти и регулации (Официален Журнал, брой 204, 27.7.1998, стр.37). Директива, изменена от Директива 98/48/ЕС (Официален журнал , брой 217, 5.8.1998, стр.18)

Член 9

Наръчници на Общността

1. Преди да се разработят наръчници за добри хигиенни практики и за прилагане на принципите на НАССР , Комисията трябва да се консултира с Комитета, както е посочено в Член 14.

Целта на тази консултация трябва да бъде да се разгледа случая за такива наръчници, техният обхват и предмет

2. Когато се подготвят наръчници, Комисията трябва да гарантира, че те ще бъдат разработени и разпространени

(а) чрез или в консултация със съответните представители на Европейските хранителни сектори, включително SMEs и други заинтересовани страни, такива като групата на консуматорите.

(b) в сътрудничество със страните, чиито интереси могат да бъдат значително засегнати

(c) по отношение на съответните кодове на приложение на хранителния кодекс; и

(d) когато те касаят основното производство и свързаните операции , изброени в Анекс I, по отношение на препоръките , посочени в Част В на Анекс I

3. Комитетът, посочен в Член 14 , трябва да направи оценка на проекта на наръчниците на Общността, за да се увери , че :

(a) са разработени съгласно изискванията в параграф 2;

(b) съдържанията им са приложими за секторите в цялата Общност, към които се отнасят; и

(c) подходящи са съгласно Членове 3,4 и 5 за обхванатите сектори и хранителни продукти.

4. Комисията трябва да покани Комитета, посочен в Член 14 ,периодично да преглежда всички наръчници на Общността, подготвени съгласно този Член , съвместно с органите, посочени в параграф 2.

Целта на този преглед е да се провери дали наръчниците остават с практическо значение и да се вземат под внимание технологичните и научни разработки.

5. Заглавията и справките в наръчниците на Общността, подготвени съгласно този Член, трябва да се публикуват в поредица С на Официалния журнал на Европейския Съюз.

Глава IV

Внос и износ

Член 10

Внос

По отношение на хигиената на внесените хранителни продукти, съответните изисквания на закона за храните, посочени в Член 11 на Регламент ЕС № 178/2002 трябва да включват изискванията, определени в Членове 3 до 6 от този Регламент.

Член 11

Износ

По отношение на експортната или ре-експортна храна, съответните изисквания на закона за храните, посочени в Член 12 на Регламент ЕС № 178/2002 трябва да включват изискванията, определени в Членове 3 до 6 на настоящия Регламент.

Глава V

Окончателни клаузи

Член 12

Мерки за прилагане и преходни разпоредби

Мерките за прилагане и преходните разпоредби могат да бъдат определени съгласно процедурата, посочена в Член 14(2)

Член 13

Изменение и преработка на Анекси I и II

1. Анекси I и II могат да бъдат преработени или актуализирани съгласно процедурата, посочена в Член 14(2), като се вземе под внимание
 - (a) нуждата от преразглеждане на препоръките, посочени в Анекс I, Част B, параграф 2
 - (b) придобития опит от прилагането на системи на базата на HACCP съгласно Член 5;
 - (c) технологични разработки и тяхните практически резултати, и очакванията на консуматора по отношение на състава на храната;
 - (d) съвет от научен характер, конкретни нови оценки на риска
 - (e) микробиологични и температурни критерии при хранителните продукти
2. Дерогация от Анекси I и II може да бъде дадена, за да се улесни прилагането на Член 5 за дребния бизнес, съгласно процедурата, посочена в Член 14(2), като се вземат под внимание съответните фактори на риска, в случай, че такива дерогации не пречат да бъдат постигнати целите на настоящия Регламент.
3. Страните-членки могат, без компромисно постигане целите на този Регламент, да приемат, съгласно параграфи 4 до 7 на този Член, национални мерки адаптирайки изискванията, определени в Анекс II

4. (a) с националните мерки, посочени в параграф 3 трябва да се :

- (i) даде възможност да се продължи употребата на традиционни методи на всеки от етапите на производство, преработка и дистрибуция на хранителни продукти; или
- (ii) приемат потребностите от работа с хранителни продукти, разположена в райони, които са предмет на специални географски ограничения

(b) В другите случаи, те трябва да се прилагат само към строежа, плана и оборудването на предприятията

5. Всяка Страна-членка , желаеща да приеме национални мерки, както е посочено в параграф 3 , трябва да уведоми Комисията и другите Страни-членки. Съобщението трябва да :

(a) предоставя детайлно описание на изискванията, които Страната –членка смята, че се нуждаят от преработка , както и характера на желаната преработка

(b) описва хранителните продукти и съответните предприятия

(c) обяснява причините за преработката, включително, където е уместно, да се даде резюме на извършения анализ на риска и всички мерки, които трябва да се предприемат, за да се гарантира, че преработката няма да компрометира целите на настоящия Регламент

(d) дава всякаква друга уместна информация

6. Три месеца след получаване на съобщението, посочено в параграф 5 другите Страни-членки трябва да изпратят писмено становище до Комисията. В случай на преработки , произтичащи от параграф 4(b), този период, при молба от всяка Страна-членка, да бъде удължен на четири месеца. Комисията може , а когато получава писмени становища от една или повече Страни-членки , трябва да консултира Страните-членки в рамките на комитета , посочен в Член 14(1) . Комисията може да реши, съгласно процедурата , посочена в Член 14(2), дали предвидените мерки могат да бъдат приложени, подложени, ако е необходимо на съответни изменения. Където е уместно, Комисията може да предложи общи мерки съгласно параграф 1 или 2

7. Една Страна-членка може да приеме национални мерки , преработвайки изискванията на Анекс II само :

(a) в съответствие с приетото решение съгласно параграф 6; или

(b) ако един месец след изтичане на периода, посочен в параграф 6, Комисията не е уведомила Страните-членки, че е получила писмени становища или че възнамерява да предложи приемане на решение съгласно параграф 6.

Член 14

Процедура на Комитета

1. Комисията трябва да бъде подпомагана от Постоянния Комитет по Храните и Здравеопазване на Животните.
2. В случаите , когато се споменава този параграф , трябва да се прилагат Членове 5 и 7 от Решение 1999/468/ЕС, по отношение на произтичащите условията на Член 8 .

Периодът, определен в Член 5(6) на Решение 1999/468/ЕС трябва да бъде определен на три месеца.

3. Комитетът трябва да приеме свои правила на процедура.

Член 15

Консултация на Европейския Орган по Безопасност на Храните

Комисията трябва да се консултира с Европейския Орган по Безопасност на Храните по всеки въпрос, който е в обсега на този Регламент, и който би имал значително влияние върху здравеопазването и особено преди да се предложат критерии, изисквания или цели съгласно Член 4(4)

Член 16

Доклад до Съвета и до Европейския Парламент

1. Не по-късно от * Комисията трябва да предостави доклад до Европейския Парламент и Съвета.
2. Докладът трябва да прави преглед на придобитите познания /опит/ от приложението на настоящия Регламент и да разгледа дали би било желателно и дали би било от практическо значение да се разширят изискванията на Член 5 към операторите на храни, извършващи основно производство и операциите, изброени в Анекс I.
3. , Комисията трябва , ако е уместно, да посочи предложения в доклада

* пет години след влизане в сила на настоящия Регламент

Член 17

Анулиране

1. Директива 93/43/ЕЕС трябва да бъде отменена от датата на приложение на настоящия Регламент.
2. Справки по отменената Директива трябва да се правят и тълкуват по настоящия Регламент.

3. Решения, обаче, приети съгласно Членове 3(3) и 10 на Директива 93/43/ ЕЕС трябва да останат в сила , изчаквайки замяна с решения, приети съгласно настоящия Регламент или Регламент ЕС № 178/2002. В очакване на поставянето на критерии или изисквания, посочени в Член 4(3) , точки от (а) до (е) от настоящия Регламент, Страните –членки могат да поддържат всички национални разпоредби, като създават такива критерии или изисквания, които вече са били приети съгласно Директива 93/43/ЕЕС
4. В очакване на прилагането на новото законодателство на Общността , определящо изискванията за официален контрол на хранителните продукти, Страните-членки трябва да предприемат всички съответни мерки за осигуряване на изпълнение на целите и задачите, определени в или съгласно настоящата Директива.

Член 18

Влизане в сила

Настоящият Регламент трябва да влезе в сила двадесет дни след датата на неговото публикуване в Официалния Журнал на Европейския Съюз.

Този Регламент трябва да се прилага 18 месеца след датата , на която всички следващи наредби и постановления са влезли в сила:

(а) Регламент ЕС №...../2004*

(b) Регламент ЕС №/2004 на Европейския Парламент и на Съвета ,определящ конкретни изисквания при организиране на официален контрол при продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация ⁽¹⁾ и

(c) Директива 2004/41/ЕС на Европейския Парламент и на Съвета..... , отменяща определени Директиви , определяща хигиената и здравните условия при производство и пласиране на пазара на определени продукти от животински произход,предназначени за човешка консумация.⁽²⁾

Тя , обаче, трябва да се прилага не по-рано от 1 януари 2006.

Настоящият Регламент трябва да бъде задължителен в пълната си цялост и директно да се прилага от всички Страни- членки.

Изработен в Страсбург , 29 април 2004

За Европейския Парламент

За Съвета

Президент
П.Кокс

Президент
М.Макдоуъл

* Забележка в Официалния Журнал : поставете номер на Регламента, определящ специфични изисквания към хигиената при храни от животински произход

¹ Виж стр.....на този Официален Журнал

² Виж стр.....на този Официален Журнал

АНЕКС I

Основно производство

Част А : Общи условия за хигиена при основното производство и свързаните с него операции

I Сфера на прилагане

1. Този Анекс се прилага при основното производство и следните операции, свързани с него
 - (а) транспорт, съхраняване и манипулация с основните продукти в мястото на производство, при условие, че това не променя значително тяхното естество /същност/
 - (б) транспорт на живи животни, в случаите, когато е необходимо да се постигнат целите на този Регламент; и
 - (с) в случай на продукти от растителен произход, рибни продукти и дивеч, транспортни операции за доставяне на основни продукти, естеството на които не е значително променено, от мястото на производство до предприятието.

II Хигиенни условия

2. Доколкото е възможно , операторите трябва да гарантират, че основните продукти са защитени от замърсяване по отношение на всяка преработка, която ще преминат след това основните продукти
3. Въпреки общото задължение, посочено в параграф 2, операторите на храни трябва да спазват клаузите на съответното национално законодателство и законодателството на Общността , свързани с опасностите в основното производство и свързаните с него операции, включително :
 - (а) мерките за контрол на замърсяването от въздуха, почвата, водата, фуражите, торовете, ветеринарномедицинските продукти, прерарати за растителна защита и биоциди и съхранение, манипулиране и унищожаване на отпадъци; и
 - (б) мерките , свързани с хуманното отношение и здравеопазването на животните, които имат последица за човешкото здраве, включително програмите за мониторинг и контрол на зоонози и причинители на зоонози.
4. Операторите на храни, които отглеждат животни, или ловуват или прибират реколта, или пък произвеждат основни продукти от животински произход трябва да предприемат съответни мерки, както е уместно.
 - (а) да поддържат всички сгради използвани във връзка с основното производство и свързаните с него операции, включително помещенията, използвани за съхраняване на фуражи, чисти и , където е необходимо, след почистване да ги дезинфектира по подходящ начин;

(b) да поддържат чисти и където е необходимо след почистване, да дезинфектират по подходящ начин оборудването, контейнери, щайги, превозни средства и плавателни съдове;

(c) доколкото е възможно, да осигуряват чистота на животните, които ще бъдат заклани и, където е необходимо, за животните отглеждани за производство;

(d) да използват питейна вода или чиста вода всеки път когато е необходимо да презпазят продуктите от замърсяване

(e) да гарантират, че персоналът, боравещ с хранителни продукти, е в добро здраве и е преминал обучение по въпросите за здравните рискове и опасности

(f) доколкото е възможно да не допускат замърсяване от страна на животни и вредители

(g) да съхраняват и да боравят с отпадъците и опасните вещества така, че да предотвратят замърсяване

(h) да предотвратяват появата и разпространението на заразни болести, предавани се на хората чрез храната, включително предприемайки предпазни мерки при вкарване на нови животни и да докладват на компетентния орган за съмнителни огнища на такива заболявания

(i) да вземат под внимание резултатите от всички анализи, извършени на пробите, взети от животни или други проби, които имат значение за здравето на хората; и

(j) да използват фуражните добавки и ветеринарномедицинските продукти точно, както се налага от съответното законодателство.

5. Операторите на храни, които произвеждат или прибират реколта от растителни продукти, трябва да предприемат съответни мерки като :

(a) да поддържат чисто и, където е необходимо след почистване, да дезинфектират по подходящ начин сградите, оборудването, контейнерите, щайгите/ касетките/, превозните средства и плавателните съдове;

(b) да осигуряват, където е необходимо, хигиена при условията на производство, транспорт и съхранение и чистота на растителните продукти;

(c) да използват питейна вода или чиста вода винаги когато е необходимо да предотвратят замърсяване

(d) да гарантират, че персоналът, боравещ с хранителни продукти, е в добро здраве и е преминал обучение по въпросите за здравните рискове и опасности

(e) доколкото е възможно да не допускат замърсяване от страна на животни и вредители

(f) да съхраняват и да боравят с отпадъците и опасните вещества така, че да предотвратят замърсяване

(g) да вземат под внимание резултатите от всички анализи, извършени на пробите, взети от животни или други проби, които имат значение за здравето на хората; и

(h) да използват препаратите за растителна защита и биоцидите правилно, както се изисква от съответното законодателство.

6. Операторите на храни трябва да предприемат съответно корективно действие, когато са уведомени за проблеми, установени по време на официален контрол.

III Водене на дневници

7. Операторите на храни трябва да водят и съхраняват дневници, свързани с мерките поставени на място за контрол на опасностите по подходящ начин и за съответен период, съобразно с характера и размера на самия бизнес с храни. При молба информацията от тези дневници трябва да бъде представена от страна на операторите на храни пред компетентния орган и пред тези, които получават хранителните продукти

8. Операторите на храни, които отглеждат животни или произвеждат основни продукти от животински произход трябва да водят дневници за:

(a) характера и произхода на фуража, с който се изхранват животните

(b) ветеринарномедицинските продукти или друг начин на лечение, назначен на животните, датите на приемане на лекарствата и карентни периоди

(c) появата на заболяванията , които могат да окажат влияние на безопасността на продуктите от животински произход

(d) резултатите от всички извършени анализи на взетите проби от животни или други проби, взети с диагностични цели

(e) всички доклади от проверки, извършени на животни или продукти от животински произход.

9. Операторите, които произвеждат или прибират реколта от растителни продукти трябва да водят дневници за :

(a) всяка употреба на препарати за растителна защита и биоциди;

(b) всяка поява на вредители или заболявания , които могат да окажат влияние върху безопасността на продуктите от растителен произход

(c) резултатите от всички съответни извършени анализи на проби или проби, взети от растения или други проби, които са от значение за здравето на човека.

10. При водене на дневниците операторите на храни могат да бъдат подпомагани от други лица, такива като ветеринарни лекари, агрономи и техници във ферми.

Част В : Препоръки към наръчниците за добри хигиенни практики

1. Националните наръчници и наръчниците на Общността , посочени в Членове 7 до 9 на настоящия Регламент трябва да съдържат указания за добрите производствени практики за контрол на рисковете в основното производство и свързаните с него операции.
2. Наръчниците за добрите производствени практики трябва да съдържат съответната информация за опасностите, които могат да възникнат в основното производство и свързаните с него операции и за действията за контрол на опасностите, включително и съответните мерки, посочени в националното законодателство и законодателството на Общността или в националните програми и програмите на Общността.Примери за такива опасности и мерки както следва :
 - (a) контрол на замърсяването като микотоксини, тежки метали и радиоактивни материали;
 - (b) употреба на вода, органични отпадъци и торове
 - (c) правилна употреба на препарати за растителна защита и биоциди и тяхната възможност да бъдат проследени
 - (d) правилна употреба на ветеринарномедицински продукти и фуражни добавки и възможността да бъдат проследени
 - (e) подготовка, съхранение, употреба на фураж и възможност за проследяемост
 - (f) подходящо унищожаване на мъртвите животни,отпадъчния материал и сламената постеля
 - (g) предпазни мерки за предотвратяване появата на заразни болести, които могат да се предават на хората чрез храната, и всяко задължение да се информира компетентния орган
 - (h) процедури, практики и методи, за да се гарантира, че храната е произведена, опакована, съхранена и транспортирана съгласно съответните хигиенни условия, включително ефективно почистване и защита от вредители
 - (i) мерки, свързани с чистотата на клане и на животните,отглеждани за производство
 - (j) мерки, свързани с водене на записи

Анекс II

Общи хигиенни изисквания към всички оператори на храни / с изключение на случаите, когато се прилага Анекс I /

Увод

Глави V до XII важат за всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на хранителни продукти , а останалите Глави се прилагат , както следва:

- Глава I касае всички помещения за хранителни продукти, с изключение на помещенията, за които се прилага Глава III;
-
- Глава II касае всички помещения, в които се приготвя храната, обработка или преработка, с изключение на зоните за хранене и помещенията , в които се прилага Глава III
-
- Глава III касае онези помещения, които са описани в заглавието на Главата
-
- Глава IV касае целия транспорт

Глава I

Общи изисквания към помещенията за хранителни продукти (Освен тези, посочени в Глава III)

1. Помещенията за хранителни продукти трябва да бъдат чисти, добре поддържани и в добро състояние.
2. Планът, проектът, конструкцията, местоположението и размерът на помещенията за хранителни продукти трябва :
 - (a) да позволяват съответна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, да избягват или минимизират замърсяванията, причинени от въздуха и да осигуряват достатъчно работно пространство, което да позволява хигиенно изпълнение на всички операции
 - (b) да бъдат такива, че да предпазват от натрупване на нечистотии, допир с токсични материали, от попадане на частици в храната, от образуване на кондензат или нежелана плесен по повърхностите
 - (c) да позволява изпълнението на добрите хигиенни практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите ; и
 - (d) където е необходимо, да осигуряват подходящ температурен контрол и условия за съхраняване с достатъчен капацитет за поддържане на хранителните продукти при подходящи температури и да бъдат така проектирани, че да позволяват мониторинг на тези температури и където е възможно, записване на тези температури.
3. Трябва да има достатъчен брой тоалетни с вода, които да бъдат свързани с ефективна канализационна система. Тоалетните не трябва да се отварят директно в помещенията, в които се извършва манипулация с хранителните продукти.

4. Трябва да има достатъчен брой умивалници, подходящо разположени и предназначени за почистване на ръцете. В умивалниците трябва да е осигурена топла и студена течаща вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенично изсушаване. Където е необходимо, съоръженията за измиване на храната трябва да са отделени от съоръженията за измиване на ръцете.
5. Трябва да има достатъчно и подходящи средства за вентилация по естествен или механичен път. Вентилационните системи трябва така да са конструирани, че да може филтрите и другите части, изискващи почистване или замяна, да бъдат лесно достъпни.
6. Санитарните съоръжения трябва да могат да се проветряват по естествен или механичен път.
7. Помещенията за хранителни продукти трябва да бъдат достатъчно осветени по естествен и/или изкуствен начин.
8. Канализационните съоръжения трябва да бъдат достатъчно за предназначенията цел. Те трябва да бъдат проектирани и изградени така, че да избягват риска от замърсяване. Там, където дренажните канали са напълно или частично отворени, те трябва да бъдат така проектирани, че отпадъците да не протичат от замърсена зона към или в чиста зона, особено към участък, в който хранителните продукти, с вероятност да представляват висок риск за крайния консуматор, са подложени на различни манипулации.
9. Където е необходимо, трябва да се осигурят достатъчно удобства за преобличане на персонала.
10. Почистващите препарати и дезинфектантите не трябва да бъдат съхранявани в участъци, в които се извършват различни манипулации с хранителните продукти.

Глава II

Специфични изисквания към помещенията, в които хранителните продукти се приготвят, обработват или преработват (с изключение на местата за хранене и онези помещения, посочени в Глава III)

1. В помещенията, в които храната се приготвя, обработва или преработва (с изключение на местата за хранене и онези помещения, посочени в Глава III, но включително помещенията в транспортните средства) проектът и планът трябва да бъдат такива, че да улесняват добрите хигиенни практики, включително и защита от замърсяване между и по време на операциите. Особено :
 - (а) подовите повърхности трябва да се поддържат в добро състояние и лесно да се почистват, където е необходимо, да се дезинфектират. Това налага употребата на непромукаеми, нехигроскопични, лесни за измиване и нетоксични материали, освен ако операторите на храни не убедят компетентния орган, че другите ползвани

материали са достатъчно добри.Където е уместно, подовете трябва да позволяват добро оттичане от повърхността;

(b) стените трябва да се поддържат в добро състояние и да могат лесно да бъдат почиствани и където е необходимо, дезинфектирани. Това налага употребата на непромукаеми, нехигроскопични, лесни за измиване и нетоксични материали, налага гладка повърхност до височина, подходяща за операциите, освен ако операторите не убедят компетентния орган, че използваните материали са подходящи.

(c) таваните (или , където няма никакви покриви, вътрешната повърхност на покрива)

(d) прозорците и другите отвори трябва да бъдат така изградени, че да не позволяват натрупването на нечистотии. Онези, които могат да се отварят трябва, където е необходимо, да бъдат снабдени с мрежи за защита от насекоми , които лесно да могат да бъдат сваляни за почистване.

(e) вратите трябва лесно да могат да се почистват и , където е необходимо, да се дезинфектират. Това ще налага употребата на гладки неабсорбиращи повърхнини, освен ако операторите не убедят компетентния орган, че другите използвани материали са подходящи; и

(f) повърхностите / включително повърхностите на оборудването / в местата, в които хранителните продукти се подлагат на различни манипулации и особено тези, които са в контакт с храната , трябва да се поддържат в добро състояние и да могат лесно да бъдат почиствани, а където е необходимо, да бъдат дезинфектирани. Това трябва да наложи използването на гладки , лесни за измиване ръждивоустойчиви и нетоксични материали, освен ако операторите не убедят компетентния орган, че другите използвани материали са подходящи.

2. Където е необходимо трябва да се осигурят достатъчно съоръжения за почистване, дезинфекция и съхранение на работни принадлежности и оборудване. Тези съоръжения трябва да бъдат изработени от корозоустойчиви материали, лесни за почистване и с достатъчно подаване на топла и студена вода.

3. Където е необходимо, трябва да бъде създадено достатъчно условие за измиване на храната. Всяка мивка или друго такова съоръжение , осигурено за измиване на храната трябва да бъде запазено достатъчно с топла и студена питейна вода съгласно изискванията на Глава VII, да се поддържа чисто и където е необходимо, да бъде дезинфектирано.

Глава III

Изисквания към подвижни и/или временни помещения / такива, като навеси, пазарни щандове, превозни средства за продажби /, към помещения, ползвани предимно като къща за обитаване , но където хранителните продукти редовно са приготвяни за пласиране на пазара, и към автоматите за продажба на дребни стоки

1. Помещенията и автоматите за продажба на дребни стоки трябва, доколкото позволява практиката, да бъдат разположени, проектирани, изградени и поддържани чисти и в добро състояние така, че да избягват риска от замърсяване, особено от животни и вредители .
2. Особено, където е необходимо :
 - (a) да има налични и достатъчно съоръжения за поддържане на лична хигиена / включително съоръжения за хигиенично измиване и изсушаване на ръцете, съоръжения за организиране на санитарната дейност и помещения за преобличане и смяна на облеклото./
 - (b) повърхностите , които влизат в контакт с храната трябва да бъдат в добро състояние и да бъдат лесни за почистване и където е необходимо, да бъдат дезинфектирани. Това налага използването на гладни, лесно измиващи, корозоустойчиви и нетоксични материали, освен ако операторите на храни не убедят компетентния орган, че използваните други материали са подходящи
 - (c) да се направи условие за почистване и където е необходимо, за дезинфекция на работните прибори и оборудване
 - (d) в случаите, когато почистването на хранителните продукти представлява част от работата /бизнеса/ на операторите , това трябва да се извършва по хигиеничен начин
 - (e) да има достатъчно топла и студена питейна вода
 - (f) трябва да има достатъчно съоръжения за хигиенично съхранение и унищожение на опасни и/ или вещества, негодни за консумация, както и отпадъчен материал / без значение дали в твърдо или течено състояние /
 - (g) да има достатъчно съоръжения
 - (h) хранителните продукти трябва да се разположат така, че доколкото е възможно да се избегне риска от замърсяване.

Глава IV

Транспорт

1. Превозните средства и / или използваните контейнери за транспортиране на хранителните продукти трябва да бъдат поддържани чисти и в добро състояние, за да предпазват хранителните продукти от замърсяване и да бъдат така конструирани и направени, че да позволяват съответното почистване и / или дезинфекция.
2. Съдове/ вместилища/ в превозни средства и/или контейнери не трябва да се използват за транспортиране на други неща освен хранителни продукти, тъй като това може да доведе до замърсяване на хранителните продукти

3. В случаите, когато превозните средства и/или контейнерите се използват за превозване и на нещо друго освен хранителни продукти или за превозване на различни видове хранителни продукти по едно и също време, трябва, където е необходимо, да се постави сигурна преграда и продуктите се отделят по един ефективен начин.
4. Хранителни продукти в насипно състояние, във вид на течност, гранули или прах трябва да се транспортират в съдове и/или контейнери/цистерни, запазени за транспорт на хранителните продукти. Такива контейнери трябва да бъдат ясно и четливо маркирани, на един или повече от езиците на Европейската Общност, да указват, че се използват за транспорт на хранителни продукти, или да бъдат маркирани със следния надпис “ само за хранителни продукти “
5. Когато превозните средства и/или контейнерите са били използвани за превозване на нещо друго освен хранителни продукти или за превозване на различни видове хранителни продукти, за да се избегне риска от замърсяване, между натоварванията трябва да се извърши ефективно почистване
6. Хранителните продукти в превозните средства и/или контейнерите трябва да бъдат поставени и запазени така, че да се намали до минимум риска от замърсяване.
7. Където е необходимо, превозните средства и контейнерите, използвани за транспортиране на хранителни продукти трябва да могат да поддържат хранителните продукти при съответните температури и тези температури да могат да бъдат подлагани на мониторинг.

Глава V

Изисквания към оборудването

1. Всички предмети, прибори и оборудване, с които хранителният продукт влиза в контакт, трябва да бъдат :
 - (a) ефективно почистени и, където е необходимо, дезинфектирани. Почистването и дезинфекцията трябва да се извършват с такава периодичност, която да е достатъчна, за да се избегне риска от замърсяване.
 - (b) конструирани така и от такъв материал, и да бъдат поддържани в такъв вид и състояние, че да се намали до минимум риска от замърсяване
 - (c) с изключение на контейнерите и опаковките за еднократна употреба, те трябва да бъдат така направени и от такива материали и, че да може да бъдат поддържани чисти и в добро състояние и, където е необходимо, да бъдат дезинфектирани; и
 - (d) инсталирани по такъв начин, че да позволяват съответно почистване на оборудването и на местата наоколо

2. Където е необходимо, към оборудването трябва да бъде монтирано приспособление за контрол, за да се гарантира изпълнението на целите на настоящия Регламент.

3. В случаите, в които трябва да се използват химични добавки за предпазване на оборудването и контейнерите от корозия, те трябва да бъдат използвани в съответствие с изискванията на добрите практики.

Глава VI

Отпадъци

1. Отпадъците, негодните за консумация странични продукти и други остатъци трябва да бъдат отстранени от помещенията, където присъстват хранителните продукти, колкото е възможно по-скоро, за да се избегне замърсяване на продуктите.
2. Отпадъците, негодните за консумация странични продукти и другите остатъци трябва да бъдат поставяни в затворени контейнери, освен ако операторите не покажат на компетентния орган, че другите видове контейнери или системи, които се използват, са подходящи. Тези контейнери трябва да бъдат добре направени, да се поддържат в добро състояние, лесно да бъдат почиствани, и където е необходимо, да бъдат дезинфектирани.
3. Трябва да е създадено добро условие за съхранение и унищожаване на хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и другите остатъци. Складовете за отпадъци трябва да бъдат проектирани и управлявани по такъв начин, че те да бъдат поддържани чисти и свободни от животни и вредители.
4. Целият отпадък трябва да се унищожаване по хигиеничен начин и без да се замърсява околната среда съгласно законодателството на Общността по този въпрос и трябва да се унищожаване така, че да не представлява директен или косвен източник на зараза.

Глава VII

Водоснабдяване

1. (а) Трябва да има достатъчно водоснабдяване на питейна вода, която да бъде използвана, за да не се замърсяват хранителните продукти.

(b) Чиста вода може да бъде използвана при всички рибни продукти. Чиста морска вода може да се използва при живи дву-черупчести молюски, животни от семейство бодлокожи, ципести и мекотели; чистата вода може също да бъде използвана за външно измиване. Когато се използва такава вода, трябва да има и съоръжения, с които да бъде подавана/снабдявана/.

2. В случаите, когато се използва непитейна вода, например за регулиране на горенето, произвеждането на пара, замразяване и охлаждане и други подобни процеси, тя трябва да циркулира в отделна определена за целта система. Непитейната вода не трябва да се свързва или да се влива в системите за питейна вода.

3. Рециклираната вода, използвана при преработката или като съставка, не трябва да представлява риск за замърсяване. Тя трябва да бъде със същия стандарт, като питейната вода, освен ако компетентният орган не е уверен, че качеството на водата няма да повлияе на здравословното състояние на хранителния продукт в неговата завършена форма.

4. Ледът, който влиза в контакт с хранителните продукти или който може да замърси храната трябва да бъде направен от питейна вода или, когато се използва за охлаждане на всичките рибни продукти, от чиста вода. Той трябва да бъде направен, да се манипулира с него и да се съхранява при условия, които го предпазват от замърсяване.

5. Парата, използвана директно в контакт с хранителните продукти, не трябва да съдържа вещества, които да представляват опасност за здравето или да съществува вероятност за замърсяване на храната.

6. В случаите, в които се прилага термообработка на хранителните продукти в херметически уплътнени контейнери, трябва да се гарантира, че водата, използвана за охлаждане на контейнерите след термообработка не представлява източник на замърсяване за хранителните продукти.

Глава VIII

Лична хигиена

1. Всяко лице, работещо на места, на които се борави с хранителни продукти, трябва да поддържа висока степен на лична хигиена и да носи подходящи, чисти дрехи и където е необходимо – защитно облекло.
2. Не се разрешава на лица, болни или представляващи преносители на заболяване, което може да бъде предадено чрез храната или наранени лица, например с инфектирани рани, инфекции по кожата, възпаления или диария, да боравят с хранителните продукти или да влизат в местата, където се обработва храната по какъвто и да е повод, ако съществува вероятност за директно или косвено замърсяване. Всяко такова лице, назначено в хранителния бизнес и което има вероятност да влезе в контакт с хранителните продукти, трябва моментално да докладва болестта си или симптомите, и ако е възможно причините, пред оператора на хранителни продукти

Глава IX

Клаузи, които се прилагат към хранителните продукти

1. Операторът на храни не трябва да приема материали или съставки, освен живи животни, или какъвто и да е друг материал, използван в преработката на продукти, ако е известно, или основателно се очаква да бъдат замърсени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични, разложени или чужди вещества до такава степен, че дори операторът да е извършил нормално хигиенично сортиране и/или процедури на подготовка или преработка, крайният продукт би бил негоден за човешка консумация.
2. Суровините и всичките компоненти, съхранявани в хранителния бизнес трябва да бъдат държани при подходящи условия, които да предотвратяват вредното им влошаване и да ги предпазват от замърсяване.
3. На всички етапи на производство, преработка и дистрибуция , хранителните продукти трябва да се предпазват от всяко замърсяване, което може да направи храната негодна за човешка консумация, вредна за здравето или замърсена по такъв начин, че би било неразумно да се очаква тя да бъде консумирана в такава състояние.
4. Трябва да се изпълняват съответни процедури за контрол и борба с вредителите. Трябва да се изпълняват също и съответни процедури за предпазване на домашните животни от достъп до местата, където се приготвят, манипулират или съхраняват хранителните продукти,/ или когато контролният орган разрешава при специални случаи, за да се предотврати достъп, който може да доведе до замърсяване на хранителните продукти /
5. Суровините, компонентите, междинните продукти и крайните продукти , които има вероятност да подпомогнат репродукцията на патогенни микроорганизми или образуването на токсини, не трябва да се държат при температури, които могат да доведат до риск за здравето на хората. Студената верига не трябва да бъде прекъсвана. Разрешават се обаче определени периоди извън температурния контрол , за да се натрупат предложения за манипулации по време на подготовка, транспорт, съхранение, излагане на показ и обслужване на хранителните продукти, в случай, че това не представлява риск за здравето. За производството, обслужването и увиването на преработени хранителни продукти трябва да има подходящи помещения, достатъчно големи за отделно съхраняване на суровините от преработвания материал и отделни достатъчни на брой хладилни складове.
6. В случаите, когато хранителните продукти трябва да се държат или обслужват при ниски температури, те трябва да се охлаждат колкото е възможно по-бързо след етапа на термопреработка или след крайния етап на приготвяне, ако не се прилага термопреработващ процес, до температура, която не води до риск за здравето.
7. Размразяването на хранителните продукти трябва да се извършва по такъв начин, че да се доведе до минимум риска от развитие на патогенни

микроорганизми или от образуване на токсини в хранителните продукти. По време на размразяване продуктите трябва да бъдат подложени на температури, които не биха представлявали риск за здравето. В случаите, когато изтичаща течност в резултат от процеса на размразяване, може да представлява риск за здравето, тя трябва съответно да бъде изцедена / дренирана/. След размразяване с хранителните продукти трябва да се борави по начин, които да доведе до минимум риска от развитието на патогенни микроорганизми или от образуването на токсини.

8. Опасни и/ или негодни вещества, включително фураж за животни, трябва да бъдат съответно етикирани и съхранявани в отделни и сигурни контейнери.

Глава X

Клаузи, които се прилагат към опаковането и увиването на хранителните продукти.

1. Материалът, използван за опаковане и увиване, не трябва да бъде източник за замърсяване.
2. Амбалажните материали трябва да се съхраняват по такъв начин, че да не бъдат излагани на риск от замърсяване.
3. Операциите по увиване и пакетиране трябва да се извършват така, че да се избегне замърсяването на продуктите. Където е уместно и особено в случаите на използване на консервни кутии и стъклени буркани, трябва да се гарантират цялостта на конструкцията и тяхната чистота.
4. Амбалаж, които се използва многократно за хранителните продукти, трябва лесно да може да бъде почистван и където е необходимо, да бъде дезинфектиран.

Глава XI

Термообработка

Следните изисквания важат само за хранителни продукти, пласирани на пазара в херметически уплътнени контейнери/кутии/

1. всеки термообработващ процес, използван за обработка на необработен продукт или процес , използван за допълнително обработване на продукта трябва :
 - (а) да доведе всяка част от обработвания продукт до дадена температура за определен период от време; и

- (в) да предотврати замърсяването на продукта по време на процеса
2. да гарантира, че назначения процес постига желаните цели, операторите трябва редовно да проверяват съответните параметри / особено температурата, налягането, уплътняването и микробиологията / включително чрез използване на автоматични уреди и приспособления.
 3. използвания процес да отговаря на международно признат стандарт / например пастьоризиране, супер висока температура или стерилизация.

Глава XII

Обучение

Операторите на храни трябва да гарантират, че :

1. тези, които боравят с хранителните продукти се намират под надзор, получили са указания и/ или са преминали обучение по въпросите за хигиена на храната съгласно дейността, която извършват
2. онези, които са отговорни за разработване и поддържане на процедурата, посочена в Член 5(1) на настоящия Регламент или за операцията, посочена в съответните ръководства, са получили съответно обучение по прилагане принципите на HACCP; и
3. постигнато съответствие с всички изисквания на националното законодателство по отношение на програмите за обучение за лица, работещи в определен сектор на хранителната промишленост.