

ПРАВИЛНИК ЗА ПОЛЗВАНЕ НА ФЕРМЕРСКИ ПАЗАР

ГЛАВА ПЪРВА. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Чл.1. (1) Този Правилник урежда реда за организиране на фермерските пазари, свързан с безопасност на храните, които се представят и продават на тях.

(2) С Правилника се определят:

1. изисквания към организиране на фермерските пазари;
2. право на участие във фермерските пазари;
3. права и задължения на страните.

Чл.2. (1) Фермерски пазар по смисъла на този Правилник представлява отреден по съответен ред имот – публична или частна общинска собственост, с определени граници, оборудван с необходимата материална база, която може да включва закрити и открити складови и търговски площи, павилиони, маси, заведения за хранене, места за почивка, административни помещения, санитарни възли, паркинги и други, където се извършва търговска дейност от физически и юридически лица.

(2) Фермерският пазар:

1. Трябва да е съобразен с градоустройствения му статут:
 - а) с постоянен статут върху имоти, отредени за пазар по реда на Закона за устройство на територията;
 - б) с временен статут - разкрити за определен период от време върху имоти, които не са отредени за пазар.
2. Съобразно предназначението му е:
 - а) универсален;
 - б) специализиран.
3. Съобразно срока е:
 - а) безсрочен;
 - б) за определен срок;
 - в) за определен ден/дни от седмицата.

(3) Местонахождението и видът на пазара се определят в съответствие с териториално-градоустройствените, социално – икономическите, екологичните и санитарно-хигиенни изисквания в изпълнение на действащото законодателство.

ГЛАВА ВТОРА. ОРГАНИЗАЦИЯ И ДЕЙНОСТ НА ФЕРМЕРСКИЯ ПАЗАР

Чл. 3. (1) В съоръжения за търговия, разположени на територията на фермерския пазар, се извършва търговска дейност на дребно с:

1. продажба на непреработени плодове и зеленчуци;
2. продажба на местни храни;
3. фермерски и занаятчийски храни;
4. диворастващи растения и гъби, в т.ч. трюфели;
5. спиртни напитки;
6. нехранителни продукти - сапуни и козметика, традиционни и еко изделия от

нехранително естество, но с артистична, културна или историческа стойност.

(3) На фермерския пазар се забранява представяне и продажба на:

1. живи животни;

2. прясно месо, сланина и месни произведения на открито, дори да отговарят на изискванията на Чл. 4;

3. храни и нехранителни продукти, в чийто състав са включени:

а) синтетични хранителни добавки и добавки в храни, оцветителите, ензими и ароматизанти в храни;

б) ГМО, независимо от процента им в състава на храните.

4. употребявани стоки.

Чл. 4. На фермерския пазар имат право да извършват търговска дейност на дребно следните категории изложители и търговци:

1. Регистрирани земеделски производители – физически и юридически лица, предлагащи продукция произведена от самите тях.

2. Регистрирани събирачи на диворастящи растения и гъби, в т.ч. трюфели.

3. Занаятчий, регистрирани по реда на Закона за занаятите;

4. Преработватели, които предлагат продукция, произведена от самите тях в регистрирани обекти по Наредба 26 от 14.10.2010 за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход или в предприятия, регистрирани за производство и/или търговия на храни по Закона за храните.

5. Винопроизводители, регистрирани по Закона за виното и спиртните напитки;

6. Производители на пиво и ракия, регистрирани по Закона за виното и спиртните напитки и Закона за храните.

7. Заведения, готвачи и кулилари, регистрирани като мобилни или временни обекти за приготвяне на храна, съгласно Закона за храните;

8. Производители на сапуни и козметика, регистрирани като занаятчий по Закона за занаятите или юридически лица по Търговския закон.

9. Творци и занаятчий на традиционни и еко изделия от нехранително естество, но с артистична, културна или историческа стойност.

Чл.5.(1) Разполагането на местата и съоръженията за търговия на фермерския пазар по общински пазарни площадки се извършва в съответствие с предварително изготвена и одобрена схема от главния архитект на съответната община, в която е разположен пазара.

(2) Работното време на фермерския пазар е *(описва се конкретно за пазара, на който се прилага правилника).*

(3) Зареждането със стоки се извършва в рамките на работното време, като не трябва да се затруднява работата на останалите търговци и купувачи в съседство.

Чл.6. Когато в рамките на фермерския пазар се провеждат различни хранителни дейности и инициативи с културен, гастрономически, кулинарен, агитационен, образователен или благотворителен характер, приготвянето на храна за тези дейности и инициативи подлежи на уведомителен режим към ОДБХ, на територията на която се провежда пазара.

Чл. 7. (1) Само физически лица, малки земеделски производители с размер под 7999 евро СПО и микро предприятия за търговия на дребно с храни (по смисъла на ЗМСП) могат да осъществяват хранителни дейности и инициативи под границата на тривиалността. Малки, средни и големи предприятия за търговия на дребно с храни, както и търговски дружества за продажба на храни на едро не могат да осъществяват хранителни дейности и инициативи под границата на тривиалността.

(2) Изложителите и търговците, които продават храни за специални медицински цели, храни за кърмачета или преходни храни, трябва винаги да бъдат регистрирани и следователно не могат да имат хранителни дейности и инициативи под границата на тривиалността.

(3) Всички хранителни дейности и инициативи под границата на тривиалността трябва да отговарят на съответните части от европейското или националното законодателство за храните, независимо че не подлежат на регистрационен режим към БАБХ.

Задължения на изложителите и търговците във фермерския пазар

Чл. 8 (1) Всеки изложител или търговец, участващ на фермерския пазар е длъжен да:

1. предлага само собствена продукция, произведена по екологичен, натурален и здравословен начин съгласно изискванията на действащото европейско и национално законодателство;

2. продава стоки, снабдени с всички сертификати за произход и качество на стоките, съгласно нормативните изисквания;

3 притежава всички изисквани от нормативните актове разрешителни, лицензи и други;

4. предоставя на потребителите информация за предлаганите стоки в съответствие с европейското и национално законодателство;

5. държи на разположение и представя при поискване от контролните органи документите по тази алинея и алинеи 3 и 4;

6. спазва Правилника, както и другите документи, регламентиращи дейността на фермерския пазар;

7. осигурява почистването на съоръженията за предлагане и търговия и прилежащите им площи;

8. спазва обществения ред и да опазва наетото място или имущество, както и да извършва необходимите текущи ремонти на наетото съоръжение за негова сметка, ако има такива;

9. спазва хигиенно-здравните изисквания, определени в европейските и национални нормативни актове;

10. сам и за своя сметка да организира и обезпечи необходимите условия и съоръжения за правилното излагане на своята продукция, спазвайки всички изисквания на Закона за храните;

11. да обезпечи себе си и наетия персонал със заверени от компетентен орган здравни книжки;

12. обезпечи себе си и наетия за работа на щанда персонал с чисто и подходящо за сезона работно облекло, а също обувки, бонета или забрадки, при необходимост и с предпазни маски;

13. се съобразяват със забележките и препоръките на организатора на пазара, както и със забележките и препоръките на официалните контролни органи.

(2) Изискването по ал. 1, т. 1 не се прилага за директни вносители (микро предприятия по смисъла на ЗМСП и регистрирани по Търговския закон) на малки количества местни, фермерски и занаятчийски храни, произведени в ЕС, както и на здравословни храни, чието производство не е регламентирано в България, като напр. храни и напитки от индустриален коноп.“

(3) Търговците са задължени да притежават решение за вписване в Търговския регистър, данъчно регистриран и въведен в действие фискален апарат.

(4) Земеделските производители са задължени да притежават документ за регистрация съгласно Наредба № 3 за създаване и поддържане на регистър на земеделските стопани от 29.01.1999 г. на Министерството на земеделието, горите и аграрната реформа, а в случай, че са производители на биологични храни – в Регистъра на биологичното земеделие на МЗХГ.

(5) Всеки, участващ като производител или изложител на фермерски пазар има право:

1. сам да определя своята ценова политика и начина на предлагане на своята стока, ако това не вреди на останалите участници и не е предпоставка за развала или похабяване на предлаганите храни.

2. да предлага за продажба само храни, за чиято безопасност и безвредност може да гарантира.

(6) Производители на храни с различни претенции, като напр. БИО или продукти със защитени наименования, могат да ги предлагат, обозначават и презентират като такива, само ако могат да защитят тези претенции с нормативно признати документи.

(7) В случаите, когато изложител предлага хранителни продукти, които не са опаковани предварително и той на място ги приготвя, нарязва и порционира в съответствие с желанието на клиента, следва да упражни всички действия по измиване и дезинфекция на работния инвентар съгласно изискванията на Закона за храните и подзаконовите нормативни актове. За целта на щанда следва да има достъп до чиста питейна вода, която да се ползва за измиване на инвентара по време на цялото му пребиваване на пазара, а също така и съд с дезинфекционен разтвор, в който да се съхранява инвентара в моментите, когато същия не се ползва. Ако производителят на дезинфекционния препарат препоръчва изплакване, изложителят трябва да обезпечи начин за изплакване на инвентара с чиста питейна вода след неговата дезинфекция. Забранена е употребата на един и същи инвентар за различни групи храни. За храни на температурен режим, приготвянето, нарязването и порционирането се извършва при спазване на хладилната верига.

Чл.9.(1) Забранява се на изложителите и търговците:

1. всякакви реконструкции и/или преустройство на наетите места или съоръжения, освен с писмено разрешение от организатора на пазара;
2. поставянето на рекламно-информационни елементи на територията на пазара, които не са поставени по съответния законен ред;
3. повреждането на предоставените под наем места и/или съоръжения, с изключение на обичайното овехтяване;
4. поставянето на допълнителни приспособления към съоръженията за търговия, извън предоставената за ползване площ;
5. преотдаването на трети лица на наетите съоръжения за търговия, включително чрез съвместна дейност;
6. складирането на празен амбалаж и отпадъци около масите и пътеките между тях;
7. преотдаването или съвместното ползване на наетите имоти, обекти или съоръжения.

(2) При констатиране на нарушение по предходната алинея, договорът за наем/ползването се прекратява незабавно, от деня на констатиране на нарушението с констативен протокол от организатора на пазара.

Задължения на организаторите на фермерския пазар

Чл.10.(1) Организаторът на фермерския пазар е длъжен да осигури:

1. възможност на изрядните производители да предлагат и продават своите стоки на фермерския пазар, като осигурява търговска площ и подходяща инфраструктура (в т.ч. транспортен достъп до пазара, захранване с електроенергия, достъп до питейна вода и сервизни помещения), нормални условия за експлоатация на местата, обектите, частите от имоти, масите за сергийна търговия, както съответните санитарни помещения;
2. ред на пазара;
3. почистване на пазара.

Чл.11. Организаторът на фермерския пазар сключва договор за сътрудничество с ръководството на съответния общински или частен пазар, като страните по този договор се задължават да извършват съвместна дейност по организирането и провеждането на събитията с необходимата грижа и да съдействат за постигане на договорената цел.

Чл. 12. Организаторът на фермерския пазар има право да откаже достъпът до пазара на даден производител, ако същия нарушава правилата по безопасност на храните, нарушава установения ред или ако свободните места са изчерпани и няма физическа възможност за настаняване на нови участници.

Чл. 13. Организаторът на фермерския пазар създава и поддържа база данни за всички изложители и търговци, съоръжения за търговия, разположени на територията на

фермерските пазари по пазарни площадки, включително схеми за разположението им, информация по сключените договори за наем и други.

Чл.14. Организаторът на фермерския пазар не носи отговорност пред трети лица или пред държавните органи за нередности, допуснати от изложителите и търговците, участващи в него, но е длъжен да сезира контролните органи, когато констатира такива.

ГЛАВА ТРЕТА. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРЕДЛАГАНИТЕ ХРАНИ

Опаковане и етикетирание на храни

Чл. 15. (1) В случаите, когато изложителите на храни ги предлагат за продажба предварително опаковани, те следва да са етикетирани съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 година и на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите.

(2) В случаите, когато изложителите на храни ги предлагат за продажба неопаковани предварително:

1. информация за храни се предоставя по подходящ начин в съответствие с Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 година и на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите;

2. продуктите се порционират в съответствие със заявката на клиента, опаковат се в опаковка, която е разрешена за контакт с храните, маркира се тегловно и ценово и се предава на клиента. За храни на температурен режим, опаковането се извършва при спазване на хладилната верига.

(3) При продажба на плодове и зеленчуци на дребно, търговците са длъжни да предоставят необходимата информация относно име на продукта, страна на произход, производител или опаковчик на продукта, клас, сорт и търговски вид на четлив етикет в близост да продукта.

(4) При продажба на пчелен мед, изложителят трябва да го е маркирал в съответствие с Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28.08.2002 г., обн., ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г., в сила от 1.08.2003 г., изм. и доп., бр. 39 от 29.05.2015 г., в сила от 24.06.2015 г. и Директива 2014/63/ЕС от 15 май 2014 година, Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/775 от 28.05.2018 г., където трябва да е упоменат произхода на меда.

(5) В случаите, когато изложителите предлагат за продажба нехранителни стоки, същите следва да са етикетирани съгласно Наредба за изискванията за етикетирание на нехранителни стоки приета с ПМС № 131 от 23.06.1999 г.

(6) В случаите, когато изложителите предлагат за продажба козметични продукти, същите следва да са етикетирани съгласно Наредба № 36 от 30.11.2005 за изискванията към козметичните продукти, издадена от Министерството на здравеопазването.

Чл. 16. Специфични изисквания за предлагане и продажба на някои групи храни са дадени в Приложението към този правилник.

ГЛАВА ЧЕТВЪРТА. ПОДДЪРЖАНЕ НА ЧИСТОТА

Чл.17. (1) Наемателите и ползвателите на общинските пазари:

1. поддържат наетите съоръжения и обекти в естетичен вид;
2. изхвърлят отпадъци, развалени стоки и смет само в осигурените съдове за смет;

3. почистват сняг и заледени участъци на пазарната площ и в радиус от два метра около нея;

4. измиват, при необходимост, най-малко веднъж седмично ползваните маси/части от имоти.

(2) Забранява се изхвърлянето в съдовете за смет на пожароопасни, избухливи и други опасни продукти, строителни отпадъци и обемисти предмети.

(3) Не се разрешава преместване на съдовете за смет извън определените за това места, както и запалване на сметта в контейнерите.

ГЛАВА ПЕТА. ДОПЪЛНИТЕЛНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. По смисъла на този Правилник важат следните дефиниции:

1. **Фермерски пазар** е постоянно или регулярно градско събитие за представяне и продажба на местни, фермерски и занаятчийски храни и нехранителни продукти, в което участват следните категории изложители изброени в Чл. 4, ал. 1 на този Правилник.

2. **Местна храна** може да бъде фермерска, занаятчийска, както и тази, която произтича от културата на местните общности, и е:

- местно произведена храна отговаряща на изискванията на Чл. 3, ал. 3, т 3 от този Правилник, която насърчава местната икономика, заетостта и хранителната културата на съответния регион. Местните храни от животински произход отговарят на изискванията на Раздел IV от Наредба № 26 от 14.10.2010 за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход;

- произведена и преработена от суровини от съответния регион. Към тази категория се включват и храните, обозначени в съответствие с изискванията на Чл. 17, ал. 2-4 от Закона за храните;

- продава се и се консумира в съответния регион;

- включва и специални продукти на определени малки производители, които имат голяма значимост за местните пазари, но също така се продават и чрез различни канали в други части на страната.

3. **Фермерска храна** е тази, произведена по селскостопански начин в затворен цикъл в едно или в малък брой съседни стопанства на принципа „от полето до масата“ отговаряща на изискванията на Чл. 3, ал. 3, т 3 от този Правилник. Фермерските храни от животински произход отговарят на изискванията на Наредба № 26 от 14.10.2010 за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

4. **Занаятчийска храна** е тази, произведена с преобладаваща ръчна преработка чрез традиционни методи от квалифицирани майстори – занаятчии. Отнася се предимно до млечните и месните продукти, хлябовете, сладкишите, консервите, напитките, маслата и оцета, но не само. Суровините за занаятчийската храна са с местен произход за конкретната страна, от която идва занаятчийската технология и отговарящи на изискванията на Чл. 3, ал. 3, т 3 от този Правилник.

5. **Границата на тривиалност** е приготвянето на храна за дейности и инициативи от естеството на нерегулярни събития по начин между домашното приготвяне на храни и професионалното производство на храни. Тук влизат, но не само, следните хранителни дейности и инициативи под границата на тривиалността, които могат да се провеждат на фермерския пазар (неизчерпателен списък):

- когато частно лице продава не повече от 20 кг на ден домашно приготвени сладка, лютеници, печива и др. продукция от собствено производство на щанд към фермерския пазар, организиран не повече от 3 пъти годишно за дейността на съответното лице. Дори и в този случай щанда трябва да бъде регистриран като обект за търговия или приготвяне на храна на място.

- образователно събитие за деца, младежи или възрастни, при което те сами на място на фермерския пазар приготвят малки количества храна и я консумират заедно с посетителите на събитието. Продажбите от това събитие не са от естеството на търговия на дребно.

- конкурс с културен или образователен характер, в който частни лица приготвят храна на щанд към фермерския пазар, регистриран като обект за приготвяне на храна на място и организиран не повече от 3 пъти годишно за дейността на същите физически лица.

§ 2. Право на участие във фермерските пазари имат само тези изложители, които са съгласни с клаузите на настоящия Правилник и ги спазват стриктно. В този смисъл настоящия Правилник е задължителен за всички изложители във фермерския пазар.

§ 3. Кметът на общината, на територията на която се провежда фермерския пазар регламентира със свои актове:

1. видове такси, наеми и цени на услуги, начинът за тяхното събиране и редът за обезпечаването им;

2. права и задължения на наемателите и ползвателите на пазара;

3. видове нарушения и предвидените за тях санкции, както и редът за тяхното налагане, ако това не е предвидено в други актове;

4. други специфични правила и изисквания за работата на фермерския пазар.

§ 4. Разпоредби на този Правилник се прилагат доколкото не противоречат на нормативен акт от по-висок ранг.

Приложение

Специфични изисквания за предлагане и продажба на някои групи храни на фермерския пазар

1.1. Млечни продукти:

1.1.1. За продажбата на мляко и млечни продукти, изложителят е длъжен да обезпечи необходимите условия и съоръжения за запазване безопасността на продуктите съгласно изискванията на европейското и национално законодателство, а именно хладилно съоръжение, което да поддържа температура от 0 до 4°C. На щанда, извън хладилното съоръжение може да се поставят нарязани продукти единствено с цел дегустация.

1.1.2. За продажба на млечни продукти, които са в процес на зреене, на същите трябва да се обезпечи съоръжение, което да поддържа хладилната верига (температура от 10 до 15°C). В случаите, когато външната температура е в тези граници, млечните продукти в процес на зреене може да се излагат на щанда и без хладилно съоръжение, ако върху тях не попада пряка слънчева светлина и са защитени от други замърсители.

1.2. Яйца от птици:

1.2.1. За продажбата на яйца от птици, изложителят е длъжен да обезпечи необходимите условия и съоръжения за запазване безопасността на продуктите, а именно хладилно съоръжение, което да поддържа температура от 5 до 18°C. В случаите, когато външната температура е в тези граници, яйцата може да се излагат на щанда и без хладилно съоръжение, ако върху тях не попада пряка слънчева светлина и са защитени от други замърсители.

1.3. Месо, месни продукти и консерви с месо:

1.3.1. За продажбата на месни продукти изложителят е длъжен да обезпечи необходимите условия и съоръжения за запазване безопасността на продуктите съгласно изискванията на европейското и национално законодателство, а именно хладилно съоръжение, което да поддържа температура от 0 до 4°C. На щанда, извън хладилното съоръжение може да се поставят нарязани продукти единствено с цел дегустация. Извън хладилното съоръжение може да се изложат нарязани месни продукти единствено с цел дегустация.

1.3.2. При продажба на стерилизирани месни консерви или такива, съдържащи в състава си месо, същите може да се продават без хладилно съхранение, но върху тях не трябва да попада пряка слънчева светлина.

1.3.3. За продажбата на прясно месо и месни полуфабрикати (кайми, сурови кюфтета и кебапчета, сурови наденици и карначета и други сурови месни продукти), изложителят е длъжен да обезпечи необходимите условия и съоръжения за запазване безопасността на съгласно изискванията на европейското и национално законодателство, а именно в хладилно съоръжение, което да поддържа съответната температура на продуктите.

1.3.4. При продажба на месо и месни продукти от ЕПЖ, от свине, от птици или лагоморфи, те следва да бъдат предлагани разделно без контакт помежду им. Ако се предлагат от едно хладилно съоръжение, те трябва да бъдат надеждно разделени. Продажбата на тези продукти се извършва единствено от хладилно съоръжение с температура от 0 до 4°C.

1.4. Плодови и зеленчукови консерви:

1.4.1. За продажбата на плодови и зеленчукови консерви не се изискват специални условия на съхранение и предлагане. Същите не трябва да са изложени на пряка слънчева светлина или при външна температура под 0°C.

1.5. Хляб и готови тестени изделия:

1.5.1. За продажбата на хляб и готови тестени изделия не се изискват специални условия на съхранение и предлагане съгласно изискванията на европейското и национално законодателство и същите да не са изложени на пряка слънчева светлина.

При продажба на неупакован хляб и готови тестени изделия, за избягване на замърсяването от околната среда, за съхранението на същите до тяхната продажба изложителят трябва да осигури шкаф с прозрачни вратички или кошници, които да са покрити с чисти памучни кърпи.

1.6. Пресни плодове, зеленчуци, подправки и гъби:

1.6.1. За продажбата на пресни плодове, зеленчуци, подправки и гъби не се изискват специални условия на съхранение и предлагане. Достатъчно е същите да не са изложени на пряка слънчева светлина или при външна температура под 0°C и да са защитени от други замърсители..

1.7. Ядки и семена:

1.7.1. За продажбата на ядки и семена не се изискват специални условия на съхранение и предлагане. Достатъчно е същите да не са изложени на пряка слънчева светлина и да са защитени от други замърсители..

1.8. Алкохолни продукти, плодови сиропи и сокове:

1.8.1. За продажбата на алкохолни продукти, плодови сиропи и стерилизирани сокове не се изискват специални условия на съхранение и предлагане. Достатъчно е същите да не са изложени на пряка слънчева светлина или при външна температура под 0°C. Ако се продават нестерилизирани сокове, същите трябва да се съхраняват до продажбата в хладилна витрина при температура от 0 до 4°C в рамките на 24 часа от добиването им.

1.9. Мед и пчелни продукти:

1.9.1. За продажбата на мед и пчелни продукти не се изискват специални условия на съхранение и предлагане. Достатъчно е същите да не са изложени на пряка слънчева светлина и да са защитени от други замърсители.

1.10. Риба и рибни продукти:

1.10.1. За продажбата на прясна риба и рибни продукти изложителят е длъжен да обезпечи необходимите условия и съоръжения за запазване безопасността на продуктите съгласно изискванията на европейското и национално законодателство, а именно хладилно съоръжение, което да поддържа температура от 0 до +2°C.

1.10.2. Прясната риба може да се продава и на маса с люспест лед. За целта под и над рибата трябва да има люспест лед с дебелина на слоя лед, който да гарантира запазване на температурата на рибата около 0°C. Масата за излагане на рибата трябва да е изработена от неръждаем материал така, че водата от размразения лед, заедно с кръвта и слузта от рибата да може свободно да се отделя от неразтопения лед с рибата. Люспестият лед трябва да е добит от питейна вода и произход гарантиращ безопасността му.

Специфични изисквания за приготвяне на място и предлагане на готови храни

2.1. При приготвяне на храни на място, независимо от целта – демонстрационна, кулинарна, дегустационна или търговска, изложителят е длъжен да обезпечи всички необходими условия за безопасното приготвяне и предлагане на храната съгласно изискванията на европейското и национално законодателство, в т.ч. и:

2.1.1. Хладилни съоръжения за правилното съхранение на храните (суровина, заготовки и/или готова храна), които поддържат температура от 0 до 4°C;

2.1.2. Топлинни съоръжения – фурна, котлон, конвектомат, грил, скара, бен-мари или топла витрина и др;

- 2.1.3. Необходимата за приготвянето на храната кухненска посуда и инвентар;
- 2.1.4. Посуда за еднократна или многократна употреба за сервиране и продажба на готовата храна;
- 2.1.5. Необходимите работни маси и плотове за разделна обработка на продуктите;
- 2.1.6. Необходимите съоръжения за измиване и дезинфекция на кухненската посуда и инвентар и за измиване на ръцете на персонала, зает с приготвянето и предлагането на храните. Такива съоръжения може да бъдат умивалници със студена и топла вода.
- 2.1.7. Шкаф или закрыта етажерка за съхранение на чистата кухненска посуда и инвентар и за подправки, сол, захар, олио и др;
- 2.1.8. Домакинска хартия за избърсване на ръце и чистата посуда;
- 2.1.9. Полиетиленове торби, кошове с капаци за събиране на отпадъците.

2.2. Изложителите, които приготвят храни на място и ги предлагат с демонстрационна, кулинарна, дегустационна или търговска цел трябва да регистрират своите щандове в БАБХ и да имат разработена Система за управление на безопасността на храните (СУБХ). Система за управление на безопасността на храните съдържа, но не се ограничава до:

2.2.1. Инструкция за приемане на суровини и опаковъчни материали и изнасянето на отпадъците. Инструкцията обхваща всички операции по зареждане на щанда, приготвянето на храни и изнасянето на отпадъците, като задължително описва, че:

- зареждането на щанда се извършва в началото на мероприятиято, а при нужда и по време на мероприятиято;
- по време на зареждането се преустановява изнасянето на отпадъци;
- след доставката, получените храни, и материали незабавно се прибират в хладилните съоръжения (ако се налага) и се поставят на определените за тях места;
- изнасянето на отпадъци се извършва във времето, когато не се извършва приемане на суровини и опаковъчни материали;
- контейнерите с отпадъци се държат настрана от щанда за да се избегне замърсяване на приготвяните храни.

2.2.2. Инструкция за недопускане пресичането на технологичните пътища при производството на разнообразни храни в обекта, като задължително описва, че::

- различните групи храни в обекта се приготвят на обособени кътове или в различно технологично време;
- при преминаването от една група в друга група храни, работното място се измива старателно и се дезинфекцира за поне 10 минути съгласно разработена процедура за измиване и дезинфекция;
- зеленчуците за салати и плодовете и зеленчуците за фрешове се обработват на обособен кът или в различно технологично време, като нямат допир с другите групи храни;
- при заготовки за ястия, зеленчуците се обработват (измиват, почистват, нарязват) на мястото за зеленчуци, а месото се обработва в мястото за месо;
- след заготвяне на заготовките, същите се поставят в съответните кухненски съдове и се подлагат незабавно на термична обработка. Ако не се обработят веднага термично, те се съхраняват в хладилник при температура от 0 до 4°C за време до 12 часа;
- цитрусовите плодове, които се използват заедно с корите за добиване на фрешове задължително трябва да се измиват с миещ препарат и изплакнат с питейна вода преди употреба.

2.2.3. Инструкция „Измиването на пресни яйца от птици преди влагането им за приготвяне на храни“

1. Първичната обработка на яйцата става в обособен за целта кът.
2. Обработката на яйцата включва следните операции:
3. Отстраняват се счупените, пукнатите и мръсните яйца.

4. При необходимост, измиването се предшества от на кисване в 2%-ен разтвор на натриев бикарбонат с температура 30-40°C за 30 минути;
5. Измиват се с течаща топла вода до отстраняване на всички видими замърсявания;
6. обилно се изплакват с питейна вода.
7. Яйцата се чупят поединично и съдържимото се събира в отделен съд, като внимателно се преглежда.
8. След набиране на яйчната маса на 5-6 яйца, съдът се изпразва в общата маса на яйцата.
9. След счупване на яйцата, черупките се събират в плик и се отстраняват, а яйчната маса се поставя в съд, който се прибира в хладилник при температура от 0 до 4°C за заготовки на ястия и се използва не по-късно от два часа след счупването на яйцата;
10. След приключване на обработката на яйцата, къта се почиства, измива, дезинфекцира съгласно разработена процедура за измиване и дезинфекция.

2.2.4. Описание на технологичната обработка на храните по групи:
Отговорен за добрата и безопасна обработка на храните е готвачът.

Топли и студени напитки – могат да бъдат различни видове чай и отвари от билки, сушени плодове и други. Студените могат да бъдат студен чай, безалкохолни напитки, фрешове, компоти и др. За топлиите напитки трябва да се спазва правилото, че трябва да се обработват в вряща вода поне една минута и температура на поднасяне да не е под 63°C.

Готвени ястия, паста – може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не повече от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия при температура от 0 до 4°C. В зависимост от рецептурата и технологията на производство и термичната обработка варене, печене и задушаване приготвени от: различни видове мляно месо, пилешко месо, свинско месо, телешко месо, риба, зрял боб, зелен боб, зеле – прясно и кисело, грах, пресни зеленчуци, консервирани зеленчуци, подправки, червен пипер, сол готварска йодирана, питейна вода, масло слънчогледово или краве, яйца, кисело мляко и други термично обработени, чрез варене, задушаване и печене. За приготвяните в обекта ястия се използват различните кътове на щанда и на работните маси за подготовка на отделните компоненти – на къта за месо се подготвят месните продукти, на къта за зеленчуци се подготвят зеленчуците, на къта за млечни продукти се подготвят млечните продукти. При невъзможност за обезпечаване на различни кътове за различните групи храни, даден кът може да се използва за две или повече групи храни. В този случай, след приключване обработката на дадена група, работните повърхности на къта се почистват, измиват и дезинфекцират за поне 10 минути и след това се пристъпва към обработката на следващата група храни. Сглобяването на съответните ястия се извършва непосредствено в съда за термична обработка. Термичната обработка се извършва на котлони или във фурни, като трябва да се спазва правилото, че термичната обработка трябва да се извършва до пълна готовност на ястието, но така, че визуално то да ври (ако е на котлон) или да се пече (ако е във фурна). Съхранението на готовите ястия може да се извърши в хладилник до 8 часа или ако се поддържа горещо до 3 часа след приготвянето при температура на поднасяне над 63°C (освен, ако технологично ястието не се поднася на различна температура).

Салати и зеленчукови (плодови) специалитети – може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не повече от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия при температура от 0 до 4°C. Те са претърпели технологична обработка от пресни зеленчуци, консервирани зеленчуци, трайни и малотрайни колбаси, кисело мляко, сирене,

майонеза и различни видове пресни и сухи подправки, сол, питейна вода, масло слънчогледово, и др. претърпели съответната технологична обработка в зависимост от начина на приготвяне.

За приготвяните в обекта салати се използват различните кътове от щанда и от работните маси. Млечните и месни продукти, които ще се ползват за направата на салати трябва да преработката да са съхранявани в хладилници при температури от 0 до 4°C. Готовите салати може да се съхраняват до 8 часа при хладилни условия от 0 до 4°C.

Скара – приготвена от прясно свинско, пилешко, агнешко месо, риба, пресни зеленчуци. Може да се приготвя на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не по-късно от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия при температура от 0 до 4°C.

Използват се пресни продукти, които са в срока си на годност и са съхранявани при подходящи условия, изключващи вероятността от развала на продуктите. Не се допускат за термична обработка продукти с изтекъл срок на годност, видими признаци на развала и такива, съхранявани неправилно. Преди термичната обработка продуктите може да бъдат овкусени. Важно е да се знае, че продуктите на скара трябва да бъдат приготвени до пълна готовност без да се допуска приготвянето на продукти с непълна готовност в сърцевината. За приготвяне на кюфтета и кебапчета на скара, за да се запази сочността на продукта, но същевременно да се постигне температура поне 75°C в сърцевината на продукта, е необходимо те да се обръщат върху скарата поне четири пъти. Съхранението на готовата скара може да се извърши в хладилник при температура от 0 до 4°C до 8 часа или ако се поддържа гореща до 3 часа след приготвянето.

Аламинут – пържени картофи, пържени тиквички, пържен пипер, пържен патладжан, пържени млечни продукти, пържени месни продукти и др. Може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не повече от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия при температура от 0 до 4°C. За целта суровините преминават през предварителна обработка – за зеленчуците- измиване, нарязване. След това се обработват топлинно (пържене). Млечните и месните продукти, ако са панирани, яйцата се обработват съгласно Инструкцията за миене на яйца, счупват се в отделен съд, като черупките се отстраняват веднага. Яйчната маса трябва да се оползотвори в рамките на не повече от 15 минути след нейното добиване, ако е на външна температура и не повече от 1 час, ако е съхранявана в хладилник при температура от 0 до 4°C. Съхранението на готовата продукция може да се извърши в хладилник до 8 часа при температура от 0 до 4°C или ако се поддържа гореща до 3 часа след приготвянето.

Хляб и тестени изделия – може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не по-късно от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия от 0 до 4°C. На щанда се извършва термична обработка до пълна готовност на продукта по целия обем. До продажбата се съхраняват при обикновени условия без пряка слънчева светлина в рамките на 1 час от края на термичната обработка.

Бургери, сандвичи, пици, хот-дог - може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не по-късно от 12 часа преди мероприятиято и да са съхранявани в хладилни условия от 0 до 4°C. Използват се пресни продукти, които са в срока си на годност и са съхранявани при подходящи условията. Не се допускат за термична обработка продукти с изтекъл срок на годност, видими признаци на развала и такива, съхранявани неправилно.

Преди термичната обработка продуктите може да бъдат овкусени. Важно е да се знае, че продуктите трябва да бъдат приготвени до пълна готовност без да се допуска приготвянето на продукти с непълна готовност в сърцевината. Съхранението на готовите продукти може да се извърши в хладилник до 8 часа при температура от 0 до 4°C или ако се поддържат горещи до 3 часа след приготвянето, но за предпочитане е да се продават непосредствено след тяхното приготвяне.

Палачинки - може да се приготвят на място или да се доставят предварително приготвени заготовки. Ако се доставят заготовки, трябва да са били приготвени не по-късно от 12 часа преди мероприятията и да са съхранявани в хладилни условия от 0 до 4°C. На щанда се извършва термична обработка до пълна готовност на продукта по целия обем. До продажбата се съхраняват при обикновени условия без пряка слънчева светлина в рамките на 1 час от края на термичната обработка, но за предпочитане е да се продават непосредствено след приготвянето.

Сладоледи – могат да бъдат на млечна и/или на плодова основа. За предпочитане е сместа да бъде предварително приготвена до 12 часа преди мероприятията и да е съхранявана при температури от 0 до 4°C. На щанда се поставя машина за сладолед и вафлени фунийки или други еднократни опаковки. Сместа се излива в машината и тя се включва в работен режим. Готовия сладолед се сервира във вафлени фунийки или в еднократни опаковки.

Ако сладоледът е приготвен предварително, той трябва да се съхранява при транспорта и при предлагането в нискотемпературен фризер при температури не по-високи от -20°C. При сладоледите, които се приготвят на място пред клиента върху термоплоча с ниска температура на замръзване (тайландски сладолед и други) храните, които се използват за суровина и изискват температурен режим на съхранение (мляко – прясно или кисело, сирена, плодове и зеленчуци – пресни или замразени, плодови сокове, топинги и други) се съхраняват при съответните хладилни условия (от 0 до 4°C за охладени храни и под 18°C за замразени храни).

Варена царевица – за предпочитане е да се приготвя на място. За целта доставената сурова царевица трябва да е обрана от полето до 12 часа преди варенето. До варенето да се съхранява с листата на тънък слой на сянка. Преди варенето се почиства от листата и се вари до пълна готовност. Предлага се топла.

Технологичната обработка на суровините, заготовките и полуфабрикатите се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителната и биологична стойност и не довежда до замърсяването им с механични примеси, химични вещества и микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелани органолептични, физико- химични, микробиологични и ензимохимични промени в тях.

Посудата, в която се приготвят ястията може да бъде многократна (метални тави и тенджери) или алуминиеви съдове за еднократна употреба. При използване на съдове за многократна употреба, за измиване на същите е предвиден умивалник или друго съоръжение за доброто измиване на съдовете, след което се извършва дезинфекция за поне 10 минути на кухненската посуда и инвентар. При използване на алуминиеви съдове за еднократна употреба, след употреба същите се събират в полиетиленови торби и се изхвърлят във времето за изнасяне на отпадъци.

2.2.5. Програма за обратна връзка и проследимост

При приготвянето на храни, изложителят има изготвена програма за проследимост на храните, заложена в разработената СУБХ. За целта той води правилна и надеждна документация на доставките, на хигиената в обекта и на технологичната обработка.