



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**  
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

Утвърдена със заповед № РД 11-347/09.03.2016 г.

**НАЦИОНАЛНА ПРОГРАМА ЗА КОНТРОЛ НА ХРАНИ ЗА  
СЪДЪРЖАНИЕ НА ЗАМЪРСИТЕЛИ, ДОБАВКИ, МАТЕРИАЛИ И  
ПРЕДМЕТИ ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНТАКТ С ХРАНИ И ХРАНИ  
ОБРАБОТЕНИ С ЙОНИЗИРАЩИ ЛЪЧЕНИЯ  
2016 г.**

**Изпълнители:**

**ДИРЕКЦИЯ „КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ“**

**ДИРЕКЦИЯ „РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА И КОНТРОЛ“**

**ЦЕНТРАЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ И КОНТРОЛ**

**ОБЛАСТНИТЕ ДИРЕКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

**ВЪНШНИ ЛАБОРАТОРИИ**

**ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА**

## **I. Цел**

Настоящата Програма има за цел провеждане на ефективен и системен официален контрол, с оглед гарантиране безопасността на суровините и храните от растителен и животински произход за съдържание на химични замърсители, добавките в храни, материалите и предметите предназначени за контакт с храни и храните обработени с йонизиращи лъчения.

### **Програмата обхваща:**

1. Плановото вземане на проби от суровини и храни от растителен и животински произход за изследване на съдържанието на химични замърсители, добавки, материали и предмети предназначени за контакт с храни и храни обработени с йонизиращи лъчения.
2. Изпращането на пробите по т. 1 за изпитване в Централната лаборатория за химични изпитвания и контрол (ЦЛХИК), в областните лаборатории на БАБХ и в други външни акредитирани лаборатории.

Ефективното прилагане на системата за официален контрол гарантира спазване изискванията на европейското и национално законодателство по отношение контрола върху храните, предпазване на потребителя от заблуждаваща или подвеждаща информация при етикетването от храни застрашаващи здравето му, както и незаконни практики с храни, ограничаване на хранителни заболявания.

**При изготвяне на Програмата са взети предвид данните от извършените до момента изследвания на замърсители по официален контрол (периода 2011 г. – 2015 г.) и данни предоставени от Центъра за оценка на риска (ЦОР) относно:**

- Сравнително проучване на нотифицираните случаи за различни химични замърсители в храни, според системата за бързо съобщаване (RASFF) за 2015 г.;
- Информация за съдържанието на тежки метали в храни за 2015 г. според системата RASFF;
- Анализ на резултатите от системата RASFF по отношение на превишаване на нормите за нитрати за 2015 г.;
- Информация за най-разпространените замърсители по отношение материали и предмети, влизащи в контакт с храни, получени от системата RASFF за 2015 г.;
- Данни получени от системата RASFF по отношение на добавки в храни за 2015 г.

## **II. Позоваване**

1. Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
2. Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията за установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата за микотоксини в храни;
3. Регламент (ЕО) № 1882/2006 на Комисията относно методи за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на храни за съдържание на нитрати;
4. Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни;
5. Регламент (ЕО) № 252/2012 на Комисията за определяне на методи за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на съдържанието на диоксини, диоксиноподобни полихлорирани бифенили (РСВ) и недиоксиноподобни РСВ в определени храни;
6. Регламент (ЕО) № 10/2011 относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
7. Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО;
8. Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните;

9. Наредба № 6/2002 г. за видовете храни, които могат да се обработват с йонизиращи лъчения, и условията и реда за обработването им

10. Директива 1999/3/ЕО относно съставянето на списък на Общността за храните и хранителните съставки, които са обработени с йонизиращо лъчение и и Директива 1999/2/ЕО за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно храните и хранителните съставки, които са обработени с йонизиращо лъчение;

11. Наредба № 3/2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

12. Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

13. Наредба за изискванията към напитките от плодове и Директива 112/2001 относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека;

14. Наредба № 22/2003 за условията и реда за вземане на проби храни;

15. Наредба № 5/2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;

16. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади и подсладено пюре от кестени и Директива 113/2001 относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека;

17. Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованието на храни за кърмачета и преходни храни и Директива 141/2006 относно храните за кърмачета и преходни храни и за изменение на Директива 1999/21/ЕО;

18. Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца и Директива 125/2006 относно преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца;

19. Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

### **III. Пробовземане**

**Общо по Програмата за 2016 година ще бъдат взети и изследвани 570 броя проби, съгласно ПРИЛОЖЕНИЕ № 1.**

Пробите суровини и храни от растителен произход ще се вземат от полето и от търговската мрежа (българско производство или произведени в други страни – членки на Европейски съюз или внос от трети страни).

Областните дирекции по безопасност на храните, на чиято територия се произвежда съответната група храна, подлежаща на лабораторен контрол, задължително вземат пробите от производствения/производствените обект/и.

**1. По Програмата ще бъдат взети и изследвани в Централната лаборатория за химични изпитвания и контрол (ЦЛХИК) към БАБХ общо 320 бр. проби от неживотински произход за съдържание на химични замърсители (нитрати, микотоксини, неорганичен калай и тежки метали), както следва:**

#### **1.1. За съдържание на нитрати в храни - 80 бр. проби, от които:**

**1.1.1. Спанак (пресен) – общо 10 бр. проби, както следва:**

- **3 бр.** проби пресен спанак от български производители – пробите се вземат от полето от отделите „Растителна защита“ към ОДБХ в периода м. март 2016 г.;
- **7 бр.** проби пресен спанак – пробите се вземат от търговската мрежа (българско производство или произведен в други страни - ЕС или внос от трети страни).

**Забележка:** Пробите пресен спанак ще се изследват в ЦЛХИК едновременно за съдържание на нитрати и тежки метали (олово, кадмий). Количеството на пробата трябва да бъде съобразено с изискванията на Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007 (като се вземе по-голямото количество). В Протокола за вземане на пробите трябва да се посочат Регламент (ЕО) № 1881/2006, Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007.

**1.1.2. Спанак (замразен) - общо 5 броя проби** българско производство и произведен в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.1.3. Пресни марули – общо 10 бр. проби**, както следва:

- **5 бр.** проби марули българско производство, пробите се вземат от полето от отделите РЗ към ОДБХ в периода м. април 2016 г.
- **5 бр.** - проби марули от търговската мрежа.

**Забележка:** Пробите пресни марули, ще се изследват в ЦЛХИК за съдържание на нитрати и на тежки метали (олово, кадмий). Количеството на пробата трябва да бъде съобразено с изискванията на Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007 (като се вземе по-голямото количество). В Протокола за вземане на пробите трябва да се посочат Регламент (ЕО) № 1881/2006, Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007.

**1.1.4. Рукола - общо 5 броя проби**, произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.1.5. Детски храни пюрета на зеленчукова основа – общо 50 бр. проби**, българско производство, като се включат пюрета със спаначена компонента.

**Забележка:** Посочените 50 бр. проби детски храни да бъдат пюрета на растителна основа, които не съдържат месо или риба. Основната растителна компонента да бъде зеленчук (нитратите се акумулират в зеленчуците, а не в плодовете), като в състава на пюрето може да се съдържа в малки количества - краве масло, мляко, нишесте, ориз или плод.

Пробите храни за съдържание на нитрати се вземат съгласно Регламент (ЕО) № 1882/2006 относно методи за вземане на проби за анализ за целите на официалния контрол на нивата на нитрати в някои храни и това задължително се вписва в Акта/Протокола за вземане на проби.

**1.2. За съдържание на микотоксини в храни - 85 бр. проби от които:**

**1.2.1. Съдържание на афлатоксини в шамфъстък – общо 10 бр. проби** с произход ЕС или внос от трети страни.

**1.2.2. Съдържание на афлатоксини в кайсиеви ядки - общо 10 бр. проби**, от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.2.3. Съдържание на афлатоксини, зеараленон, дезоксиниваленон и охратоксин А в пълнозърнесто брашно – общо 10 бр. проби** от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.2.4. Съдържание на афлатоксини и охратоксин А в червен пипер – общо 10 бр. проби** от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.2.5. Съдържание на патулин в детски плодови пюрета на ябълкова основа – общо 10 бр. проби** от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.2.6. Съдържание на патулин в ябълков сок 100% – общо 10 бр. проби** от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**1.2.7. Съдържание на афлатоксини в ориз – общо 10 бр. проби** от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни). Необходимо е да се обхване по-широк спектър от видове ориз – бял, басмати, кафяв и др.

**1.2.8. Съдържание на ергоалкалоиди в ръжен хляб – общо 5 бр. проби** от български производител.

Пробите ще бъдат взети в изпълнение на Препоръка на Комисията за наблюдение на наличието на алкалоиди от мораво рогче във фуражите и храните 2012/154ЕС. Данните от анализите ще бъдат докладване на EFSA. Пробите се взимат IV тримесечие.

**1.2.9. Съдържание на афлатоксини, зеараленон, дезоксиниваленол, охратоксин А, и фумонизини в царевича, произведена от реколтата през 2015 г. - общо 5 бр. проби, които ще бъдат взети до 2-ро тримесечие на текущата година.**

**1.2.10. Съдържание на зеараленон в царевично олио – общо 5 бр. проби от български производител и произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).**

Пробите храни за анализ на микотоксини се вземат при спазване изискванията на Регламент (ЕО) № 401/2006 на Европейската комисия, относно методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата на микотоксини в храни и това задължително се вписва в Акта/Протокола за вземане на проби.

### **1.3. За съдържание на неорганичен калай - 10 броя проби от които:**

**1.3.1. Проби от домати, домати пюре консервирани в метални кутии** (доматеното пюре е киселинно и консервирането му в метални кутии е с по-висок риск) – **общо 5 бр. проби**, произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**Забележка:** Пробите, домати, домати пюре консервирани в метални кутии ще бъдат изследвани в ЦЛХИК едновременно за съдържание на неорганичен калай и тежки метали (олово и кадмий).

**1.3.2. Проби от консервирани плодове** (ананас, кайсии и круши) с произход трети страни – **общо 5 бр. проби.**

При вземане на проби храни за съдържание на неорганичен калай се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни.

### **1.4. За съдържание на тежки метали (олово и/или кадмий) - 145 броя проби, от които:**

#### **1.4.1. Спанак - общо 20 бр. проби, от които:**

- 3 бр. проби пресен спанак ще се вземат от полето (м. март);
- 7 бр. проби пресен спанак ще се вземат от търговската мрежа;
- 10 бр. проби замразен спанак ще се вземат от търговската мрежа.

**Забележка:** Пробите пресен спанак, ще се изследват в ЦЛХИК едновременно за съдържание на нитрати и тежки метали (олово, кадмий). Количеството на пробата трябва да бъде съобразено с изискванията на Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007 (като се вземе по-голямото количество). В Протокола за вземане на пробите трябва да се посочат Регламент (ЕО) № 1881/2006, Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007.

#### **1.4.2. Моркови – общо 15 бр. проби, от които:**

- 10 бр. проби ще се вземат от търговската мрежа с произход ЕС или внос;
- 5 бр. проби ще се вземат от полето.

#### **1.4.3. Картофи – общо 15 бр. проби, от които:**

- 10 бр. проби ще се вземат от търговската мрежа с произход ЕС или внос;
- 5 бр. проби ще се вземат от полето.

#### **1.4.4. Ябълки – общо 10 бр. проби, от които:**

- 5 бр. проби ще се вземат от търговската мрежа с произход ЕС или внос;
- 5 бр. проби ще се вземат от полето.

**1.4.5. Зелен фасул – общо 5 бр. проби, които ще се вземат от търговската мрежа.** Пробите ще бъдат консервирани зелен фасул с произход България.

**1.4.6. Пиперки – общо 10 бр. проби**, от които:

- 5 бр. проби ще се вземат от полето (м. септември);
- 5 бр. от търговската мрежа.

**1.4.7. Домати - общо 10 бр. проби**, от които:

- 5 бр. проби ще се вземат от полето (м. юли);
- 5 бр. от търговската мрежа, които ще бъдат консерви в метални кутии, произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни).

**Забележка:** Пробите домати – консерви в метални кутии, ще бъдат изследвани в ЦЛХИК едновременно за съдържание на тежки метали и неорганичен калай.

**1.4.8. Патладжани – общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.9. Зеле - общо 5 бр. проби**, от които:

- 3 бр. проби ще се вземат от полето (м. октомври);
- 2 бр. от търговската мрежа с произход ЕС или внос.

**1.4.10. Пресни марули - общо 10 бр. проби**, от които:

- 5 бр. проби ще се вземат от полето (м. април);
- 5 бр. от търговската мрежа.

**Забележка:** Пробите марули, ще се изследват в ЦЛХИК едновременно за съдържание на нитрати и на тежки метали (олово, кадмий). Количеството на пробата трябва да бъде съобразено с изискванията на Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007 (като се вземе по-голямото количество). В Протокола за вземане на пробите трябва да се посочат Регламент (ЕО) № 1881/2006, Регламент (ЕО) № 1882/2006 и Регламент (ЕО) № 333/2007.

**1.4.10. Гъби (печурки) - общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.11. Банани - общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.12. Круши - общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.13. Сливи - общо 5 бр. проби**, взети от полето (м. август);

**1.4.14. Мандарини – общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.15. Броколи (пресни или замразени) - общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.16. Карфиол - общо 5 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

**1.4.17. Горски и дребни плодове (пресни или замразени) - общо 10 бр. проби**, взети от търговската мрежа.

При вземане на проби храни за съдържание тежки метали се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни.

Графиците за вземане на пробите от всеки продукт, който ще бъде изследван в ЦЛХИК са представени в **ПРИЛОЖЕНИЕ № 2** към настоящата програма.

**Забележка:** Да не се извършва пробовземане в последната седмица на съответния календарен месец съгласно Графиците от ПРИЛОЖЕНИЕ № 2.

ЦЛХИК при БАБХ няма да приема проби, придружени с неправилно попълнени съпроводителни документи (Акт/Протокол за вземане на проби) или проба, която не е представителна.

**2. По Програмата ще бъдат изследвани във външни акредитирани лаборатории общо 244 броя проби, както следва:**

**2.1.** По Програмата ще бъдат взети **общо 4 броя проби** храни за кърмачета и преходни храни и преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца **за съдържание на олово и кадмий**, от които:

- **2 бр. проби** храни за кърмачета и преходни храни за съдържание на **олово и кадмий**;
- **2 бр. проби** преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца за съдържание на **кадмий**.

При вземане на проби храни за съдържание тежки метали се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни.

Пробите храни за кърмачета и преходни храни и преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца ще бъдат изследвани за съдържание на олово и/или кадмий във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.2.** По Програмата ще бъдат взети **3 броя проби** от растителни мазнини – **слънчогледово рафинирано олио** за съдържание на **олово**.

Анализите са във връзка с изменението на Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Изискванията на чл. 22, ал. 2 от тази Наредба са слънчогледовото масло, което се предлага в детските заведения и училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения да е произведено по браншови стандарт. Един от показателите за безопасност на този продукт, заложен в браншовия стандарт е именно съдържание на олово.

При вземане на проби храни за съдържание тежки метали се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни.

Пробите слънчогледово рафинирано олио ще бъдат изследвани за съдържание на олово във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ

**2.3.** По Програмата ще бъдат взети **общо 56 броя проби** за съдържание на **оцветители** в храни, от които:

- **Плодови консерви (без консерви от червени плодове) и конфитюри и желета екстра качество** (Директива 2001/113 и Наредба ) - **общо 10 бр. проби**;
- **Доматено пюре, кетчуп, домати концентрати** – **общо 10 бр. проби**;
- **Безалкохолни напитки** – **общо 28 бр. проби**;
- **Плодови сокове, нектари и зеленчукови сокове**, съгласно Наредбата за изискванията към напитките от плодове - **общо 8 бр. проби**.

Пробите за съдържание на оцветители се вземат, съгласно действащото законодателство и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.4.** По Програмата ще бъдат взети **общо 110 броя проби** за съдържание на **добавки** (консерванти и/или подсладители) в храни, с произход РБ или произведени в други страни (членки на ЕС или внос от трети страни), от които:

- **Безалкохолни напитки** – **общо 40 бр. проби**;
- **Плодови и зеленчукови консерви** – **общо 20 бр. проби** - за подсладители;
- **Боза** – **общо 50 бр. проби**.

Пробите за съдържание на добавки се вземат, съгласно действащото законодателство и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.5.** По Програмата ще бъдат взети **общо 28 броя проби материали и предмети, от пластмаси**, предназначени за контакт с храни за **изследване на обща миграция**.

Вземането на проби се извършва от обекти за производство или от обекти за търговия на едро (при отсъствие на такива, от обекти за търговия на дребно).

Пробите за изследване на миграция се вземат съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.6.** По Програмата ще бъдат взети **общо 5 броя проби** пластмасови кухненски съдове и прибори от меламин (купи, чинии, кухненски прибори и др.) с произход Китай за изследване на **специфична миграция на меламин**.

Вземането на проби се извършва от обекти за производство или от обекти за търговия на едро (при отсъствие на такива, от обекти за търговия на дребно).

Пробите за изследване на миграция се вземат съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.7.** По Програмата ще бъдат взети **общо 5 броя проби** пластмасови кухненски съдове и прибори от меламин (купи, чинии, кухненски прибори и др.) с произход Китай за изследване на **специфична миграция на формалдехид**.

Вземането на проби се извършва от обекти за производство или от обекти за търговия на едро (при отсъствие на такива, от обекти за търговия на дребно).

Пробите за изследване на миграция се вземат съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.8.** По Програмата ще бъдат взети **общо 2 броя проби** поликарбонатни бебешки шишета за изследване на **специфична миграция на Бисфенол А**.

Пробите за изследване на миграция се вземат съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.9.** По Програмата ще бъдат взети **общо 3 броя проби от сухи ароматни билки или растителни подправки** за идентификация на **обработка с йонизиращи лъчения**, които ще се изследват във външна акредитирана лаборатория.

При пробонабирането да се има предвид Наредба № 6 за видовете храни, които могат да се обработват с йонизиращи лъчения, и условията и реда за обработването им. Точния вид на храна и графика за вземане на проби ще бъдат посочени от ЦУ на БАБХ.

За извършването на лабораторен контрол с цел идентификация на обработка с йонизиращи лъчения в храни задължително се вземат двойни проби - лабораторна и контролна проба.

**2.10.** По Програмата ще бъдат взети **общо 8 броя проби месни, млечни и рибни продукти** с произход РБ, които се вземат от производител за **съдържание на Диоксини и Диоксиноподобни полихлорирани бифенили (PCBs)**, от които:

- **3 бр.** проби - риба (сладководна риба с произход от аквакултурно стопанство – 1 бр., черноморска риба – пресен улов- 1 бр. и риба – прясно уловена от дивата природа- 1 бр. );
- **2 бр.** проби - месо и месни продукти от ГВ, ОВ, СВ или птици;
- **1 бр.** проба - черен дроб от ГВ, ОВ, СВ или птици;
- **1 бр.** проба - кокоши яйца и яйчни продукти;
- **1 бр.** проба - сурово мляко и млечни продукти.

**2.11.** По Програмата ще бъде взета **1 брой проба от растителни масла и мазнини** с произход РБ, които се вземат за **съдържание на Диоксини и Диоксиноподобни полихлорирани бифенили (PCBs)**.



Анализът е във връзка с изменението на Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Изискванията на чл. 22, ал. 2 от тази Наредба са слънчогледовото масло, което се предлага в детските заведения и училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения да е произведено по браншови стандарт. Един от показателите за безопасност на този продукт, заложен в браншовия стандарт е именно съдържание диоксини и РСВ.

Пробите по т.2.10. и т. 2.11. се вземат съгласно Регламент (ЕО) № 252/2012 на Комисията за определяне на методи за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на съдържанието на диоксини, диоксиноподобни полихлорирани бифенили (РСВ) и недиоксиноподобни РСВ в определени храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.12.** По програмата ще бъдат взети **общо 10 броя проби** с произход РБ, които се вземат от производител **за съдържание на Полициклични ароматни хидрокарбонати (РАН) и бензо(а)пирени**, от които:

- **3 бр.** проби - пушена риба и пушени рибни продукти;
- **5 бр.** проби - пушено месо и пушени месни продукти;
- **2 бр.** проби - животински мазнини.

**2.13.** По програмата ще бъде взета 1 брой проба слънчогледово рафинирано олио с произход РБ, които се вземат от производител **за съдържание на Полициклични ароматни хидрокарбонати (РАН) и бензо(а)пирени**.

Анализът е във връзка с изменението на Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Изискванията на чл. 22, ал. 2 от тази Наредба са слънчогледовото масло, което се предлага в детските заведения и училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения да е произведено по браншови стандарт. Един от показателите за безопасност на този продукт, заложен в браншовия стандарт е именно съдържание на РАН.

Пробите по т. 2.12. и т. 2.13. се вземат съгласно Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.14.** По програмата ще бъдат взети **общо 5 броя проби** рибни консерви с доматиен сос (доматеното пюре е киселинно и консервирането му в метални кутии е с по-висок риск) с произход РБ, взети от производител **за съдържание на неорганичен калай**:

Пробите се вземат съгласно Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и полициклични ароматни хидрокарбони в храни и се изследват във външна акредитирана лаборатория по график изготвен от ЦУ на БАБХ.

**2.15.** По програмата ще бъдат взети **3 броя проби слънчогледово рафинирано олио** с произход РБ за съдържание на естествено присъстващи растителни токсини – **Еруква киселина/профил на мастните киселини** за установяване на примеси от други мазнини.

Анализите са във връзка с прилагането на Наредба № 9 за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и

към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици и произвеждането на рафинирано слънчогледово олио по браншови стандарт. Регламент (ЕО) № 1881/2006 е изменен с Регламент (ЕО) № 696/2014, където е добавен показателят “естествено присъстващ растителен токсин” ерукова киселина в масла и мазнини от растителен произход. Контаминацията с ерукова киселина е възможно при замърсяване с рапично и синапово масло. Профилът на мастните киселини дава информация за чистотата на маслата.

**3. По Програмата ще бъдат изследвани във областните акредитирани лаборатории на БАБХ общо 6 броя проби краставици и марули, взети от отделите по „Растителна защита“ за наличие на микробиологични замърсители *Salmonella spp.* и *Listeria monocytogenes*.**

Пробите са във връзка с осъществяване на контрола върху общите хигиенни разпоредби при първичното производство на суровини, продукти и храни от неживотински произход съгласно Приложение 1, част А от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните.

Пробите по т. 3 ще се изследват във областните акредитирани лаборатории на БАБХ, съгласно разпределението и графика посочени в **ПРИЛОЖЕНИЕ № 3**.

#### **IV. Аналитични процедури**

За целите на програмата ще бъдат приложени различни видове акредитирани стандартизирани и/или вътрешновалидирани методи за изпитване, които са верифицирани и валидирани преди използването им в обхват на акредитация: хроматографски методи, спектрофотометрични методи, скрининг методи.

Обобщените резултати от верифицирането/валидирането на методите (стандартизирани или вътрешновалидирани) за изпитване следва да бъдат представени чрез издаване на верификационен/валидационен протокол/доклад за всеки метод за изпитване.

#### **V. Осигуряване на качеството**

Анализите на пробите в обхвата на настоящата Програма ще бъдат извършени в акредитирани лаборатории, съгласно стандарта БДС EN ISO/IEC 17025:2006 относно „Общи изисквания за компетентостта на изпитвателните и калибриращи лаборатории“.

Като такива лабораториите имат изградени и функциониращи системи за управление на качеството и участват в тестове за доказване на компетентостта (междулабораторни сравнителни изпитвания).

Централната лаборатория за химични изпитвания и контрол към БАБХ е определена със заповед на министъра на земеделието и храните за Национална референтна лаборатория (НРЛ) за анализ на остатъци от пестициди, микотоксини и тежки метали в храни от растителен произход. ЦЛХИК има вътрешнолабораторна програма за осигуряване на качеството, която се изпълнява стриктно и ежегодно участва в тестове за пригодност и междулабораторни сравнителни изпитвания на Общностно ниво.

#### **VI. Отчитане на Програмата.**

Отчитането на изпълнението на Програмата ще се извършва на всяко тримесечие от отделите „Контрол на храните“ и „Растителна защита“ чрез **отчетната форма**, представена в **ПРИЛОЖЕНИЕ № 4**.

В срок до 10 число на тримесечието попълнената отчетна форма ще се изпраща по електронен път в ЦУ на БАБХ в дирекции КХ и РЗК.

**ПРИЛОЖЕНИЕ:** съгласно текста.