

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Известие на Комисията относно Ръководство за справяне с микробиологичните рискове по отношение на пресните плодове и зеленчуци при първичното производство посредством добра хигиена

(2017/С 163/01)

СЪДЪРЖАНИЕ

	Страница
1. Въведение	2
2. Цели на ръководството	2
3. Обхват и употреба	3
4. Приложимо законодателство на ЕС	3
4.1. В областта на общите хигиенни правила	3
4.2. В областта на специалните правила на ЕС	3
5. Основни рискови фактори за микробиологични патогени в пресните плодове и зеленчуци, установени от ЕОБХ	4
6. Контролни списъци за санитарни инспекции на ППЗ на равнище първично производство	5
7. Добри селскостопански и хигиенни практики	11
7.1. Контрол на факторите на околната среда и местоположението на производствения обект	12
7.2. Контрол на торовете (органични)	13
7.3. Контрол на водата за първичното производство и свързаните с него операции на мястото на производството (при събирането на реколтата или след събирането на реколтата)	17
7.4. Хигиена и здравен статус на работещите в селското стопанство	24
7.5. Контрол на хигиенните условия по време на свързани дейности на равнище стопанство, в допълнение към описаните в глави 7.3 и 7.4	26
8. Съхраняване на документация и отговорности за връщане на продукти/изтегляне от пазара	30
8.1. Съхраняване на документация	30
8.2. Отговорности за връщане на продукти/изтегляне от пазара	31
ПРИЛОЖЕНИЕ I Речник на термините	32
ПРИЛОЖЕНИЕ II Примерна матрица за подкрепа на оценката на микробиологичния риск по отношение на водата за селскостопански цели	35
ПРИЛОЖЕНИЕ III Примерен алгоритъм за вземане на решения за подкрепа на оценката на микробиологичния риск по отношение на водата за селскостопански цели	38
Допълнение	39

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Според мониторинговия доклад относно зоонозите от 2014 г. ⁽¹⁾ повечето от потвърдените огнища в ЕС са свързани с храни от животински произход. С плодове и зеленчуци са били свързани едва 7,1 % от потвърдените огнища, причинени основно от замърсени с *Norovirus* замразени малини, макар да се наблюдава ръст в сравнение с 2013 г., когато като причинители в 4,4 % от огнищата са посочвани „зеленчуци и сокове“. Независимо от това възможните последици от микробиологично замърсяване на пресни плодове и зеленчуци (ППЗ) не бива да се подценява, като пример за това е германската криза ⁽²⁾, която беше свързана със замърсяване на къпнове с веротоксигенни шамове на *Escherichia coli* (VTEC).

След кризата с VTEC от 2011 г. Комисията поиска от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) да предостави съвети относно рисковете за общественото здраве, свързани с патогени в храни от неживотински произход (ХНЖП), като разгледа по-специално рисковите фактори и вариантите за смекчаване на риска, включително възможните микробиологични критерии. В резултат на това ЕОБХ издаде шест научни становища относно следните комбинации от храни/патогени, идентифицирани като пораждащи най-сериозни рискове при ХНЖП:

- 1) VTEC в семена и покълнали семена ⁽³⁾
- 2) *Salmonella* и *Norovirus* в храните от листни зеленчуци, които се консумират сурови под формата на салата.
- 3) *Salmonella* и *Norovirus* в ягодоплодните култури.
- 4) *Salmonella* и *Norovirus* в домати.
- 5) *Salmonella* и *Norovirus* в пъпешите.
- 6) *Salmonella*, *Yersinia*, *Shigella* и *Norovirus* в луковичните и стеблените зеленчуци и в морковите.

В настоящото ръководство се вземат предвид съответните становища на ЕОБХ и консултациите с експерти от държавите членки и със съответните заинтересовани страни. Въпреки че е предназначено да предостави практическа помощ на производителите на плодове и зеленчуци, то може, когато е целесъобразно, да бъде използвано и от официалните инспектори в хода на извършваните от тях одити. ЕОБХ потвърди, че изследванията относно възможните рискове и мерките за смекчаване на рисковете, свързани с ППЗ, трябва да продължат.

2. ЦЕЛИ НА РЪКОВОДСТВОТО

Целта на настоящото ръководство е на етапа на първичното производство да подпомога производителите на плодове и зеленчуци (независимо от техния размер) да прилагат свързаните с производството и обработката на ППЗ хигиенни изисквания по правилен и уеднаквен начин. То ще им предостави насоки за начините за справяне с микробиологичните опасности с оглед на безопасността на храните чрез прилагане на добри селскостопански практики (ДСП) и добри хигиенни практики (ДХП) в първичното производство (т.е. отглеждане, събиране на реколтата и след събиране на реколтата) на ППЗ, които се продават на потребителите сурови (непреработени) или минимално преработени (т.е. измити, сортирани, опаковани), включително по време на транспортирането, при условие че тези дейности не променят значително естеството им, както е посочено в определението на приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 ⁽⁴⁾. По-нататък тези дейности са наричани „свързани операции“. Добрите практики следва да бъдат прилагани в рамките на цялата верига на първичното производство.

Изпълнението на настоящите насоки следва да се разглежда като приоритет за всички ППЗ, които се консумират в суров вид, а когато е възможно — да се прилагат по отношение на ППЗ, които се консумират сготвени.

⁽¹⁾ Обобщаващ доклад на ЕС за тенденциите и източниците на зоонози, зоонозните причинители и огнищата на токсични инфекции от хранителен произход през 2014 г., <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2015.4329/pdf>

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/dyna/consumervoice/create_cv.cfm?cv_id=740

⁽³⁾ Като резултат от това становище на ЕОБХ бяха приети четири конкретни регламента: Регламенти (ЕС) № 208/2013 на Комисията относно изискванията за проследяване на къпновете и на семената, предназначени за производство на къпнове, Регламент (ЕС) № 209/2013 на Комисията за изменение на Регламент (ЕО) № 2073/2005 по отношение на микробиологичните критерии, приложими за къпнове, и правилата за вземане на проби от кланични труповете на домашни птици и от прясно месо от домашни птици, Регламент (ЕС) № 210/2013 на Комисията относно одобрението на предприятия, произвеждащи къпнове, и Регламент (ЕС) № 211/2013 на Комисията относно изискванията за сертифициране на вноса в Съюза на къпнове и семена, предназначени за производство на къпнове.

⁽⁴⁾ Например опаковането в модифицирана атмосфера и беленето или нарязването на резени на пресни минимално преработени плодове и зеленчуци не попадат в приложното поле на приложение I.

3. ОБХВАТ И УПОТРЕБА

Настоящото ръководство включва в обхвата си добрите хигиенни практики (ДХП) и добрите селскостопански практики (ДСП), прилагани при производството на пресни плодове и зеленчуци на равнището на първичното производство, включително свързаните операции, с цел борба с микробиологичните патогени, причиняващи стомашно-чревни заболявания поради консумацията на ППЗ ⁽¹⁾ (например *E.coli*, вирус на хепатит А, листериоза...).

По целесъобразност за определени продукти са включени допълнителни специални указания ⁽²⁾. Тъй като Европейското сдружение на производителите на покълнали семена в момента разработва специални насоки на ЕС за добри хигиенни практики при производството на кълнове и семена за производство на кълнове ⁽³⁾, производството на тази категория по-нататък не се разглежда в настоящото ръководство.

Настоящото ръководство предлага насоки относно начина на прилагане на общите хигиенни изисквания при производството на ППЗ. То следва да се използва заедно с други приложими документи с насоки. Европейското производство на ППЗ се характеризира с голямо разнообразие и тъй като категориите ППЗ, които са разглеждани тук, се произвеждат при най-различни условия на околната среда в рамките на държавите — членки на ЕС, някои от разпоредбите на настоящото ръководство може да се адаптират, така че да се пригодят към потребностите на малките стопанства или на традиционните райони за отглеждане, но посочените в приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 общи хигиенни изисквания трябва обаче винаги да бъдат изпълнени.

4. ПРИЛОЖИМО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО НА ЕС

Настоящото ръководство е специално посветено на начините за справяне с микробиологичните опасности. Всички производители трябва да изпълняват изискванията на съответните регламенти на ЕС, които са свързани с описаните в настоящото ръководство практики. За пълното му разбиране е изключително важно да се припомни съответното законодателство на ЕС в областта на добрите практики при първичното производство на пресни плодове и зеленчуци.

4.1. В областта на общите хигиенни правила

- a) С Регламент (ЕО) № 178/2002 ⁽⁴⁾ на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. се установяват общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, създава се Европейски орган за безопасност на храните и се определят процедури относно безопасността на храните (известен като „общото законодателство в областта на храните“).
- б) С Регламент (ЕО) № 852/2004 ⁽⁵⁾ на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните се определят общите хигиенни изисквания, които да се спазват от предприятията за производство на храни на всички етапи от хранителната верига. Всички стопански субекти в областта на храните (всички производители са стопански субекти в областта на храните) трябва да изпълняват изискванията на този регламент относно добри хигиенни практики, насочени към предотвратяване на замърсяването на храните, независимо от неговия произход. Обхватът на Регламента е показан в допълнението.

4.2. В областта на специалните правила на ЕС

- a) С Регламент (ЕО) № 2073/2005 ⁽⁶⁾ на Комисията от 15 ноември 2005 г. се установяват микробиологични критерии за храните.
- б) С Регламент (ЕО) № 396/2005 ⁽⁷⁾ на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 г. се определят максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход.
- в) С Директива 86/278/ЕИО ⁽⁸⁾ на Съвета от 12 юни 1986 г. се урежда използването на утайки от отпадъчни води в земеделието в съответствие с изискванията за опазване на околната среда, и по-специално на почвата, както е изменена с Директива 91/692/ЕИО, Регламент (ЕО) № 807/2003 и Регламент (ЕО) № 2019/2009.

⁽¹⁾ Микотоксините са изключени от обхвата на настоящото ръководство, тъй като то се основава на становищата на ЕОБХ относно микробиологичните патогени.

⁽²⁾ Листни зеленчуци, които се консумират сурови под формата на салати, ягодоплодни култури, домати, пъпеши и луковични/стеблени зеленчуци и моркови

⁽³⁾ Вж. определението за „кълнове“ в член 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 208/2013 на Комисията относно изискванията за проследяване на кълновете и на семената, предназначени за производство на кълнове. Покълналите семена попадат в приложното поле на приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 (първично производство) — ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁽⁴⁾ ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1.

⁽⁵⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁽⁶⁾ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

⁽⁷⁾ ОВ L 70, 16.3.2005 г., стр. 1.

⁽⁸⁾ ОВ L 181, 4.7.1986 г., стр. 6.

- г) Директива 98/83/ЕО ⁽¹⁾ на Съвета от 3 ноември 1998 г. определя критериите за качеството на водите, предназначени за консумация от човека.
- д) В Директива 91/676/ЕО ⁽²⁾ на Съвета от 12 декември 1991 г. се определят разпоредби за опазването на водите от замърсяване с нитрати от селскостопански източници и предотвратяването на други подобни замърсявания.
- е) С Регламент (ЕО) № 1069/2009 ⁽³⁾ от 21 октомври 2009 г. се установяват здравни правила относно страничните животински продукти и производните продукти, непредназначени за консумация от човека, и се отменя Регламент (ЕО) № 1774/2002 (Регламент за страничните животински продукти).
- ж) С Регламент (ЕС) № 142/2011 ⁽⁴⁾ на Комисията от 25 февруари 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета се установяват здравни правила относно страничните животински продукти и производните продукти, непредназначени за консумация от човека.

Освен това в някои държави членки ⁽⁵⁾ съществуват национални законодателства/стандарти относно качеството на пречистените отпадъчни води.

Допълнителни хигиенни насоки на ЕС са налични на уебсайта на ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“, рубрика „Въпроси относно безопасността на храните“. На международно равнище допълнителна информация може да бъде намерена в кодексите Кодекс алиментариус по отношение на хигиенните практики от значение за ППЗ ⁽⁶⁾.

5. ОСНОВНИ РИСКОВИ ФАКТОРИ ЗА МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПАТОГЕНИ В ПРЕСНИТЕ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ, УСТАНОВЕНИ ОТ ЕОБХ

Диаграма № 1



⁽¹⁾ ОВ L 330, 5.12.1998 г., стр. 32.

⁽²⁾ ОВ L 375, 31.12.1991 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1.

⁽⁴⁾ ОВ L 54, 26.2.2011 г., стр. 1.

⁽⁵⁾ Дания/Унгария/Португалия/Румъния/Словакия.

⁽⁶⁾ CAC/GL 79-2012, CAC/RCP 53-2003, CAC/RCP 42-1995 и CAC/RCP 1-1969:

http://www.codexalimentarius.org/standards/list-standards/en/?no_cache=1?provide=standards&orderField=ccshort&sort=asc&num1

6. КОНТРОЛНИ СПИСЪЦИ ЗА САНИТАРНИ ИНСПЕКЦИИ НА ППЗ НА РАВНИЩЕ ПЪРВИЧНО ПРОИЗВОДСТВО

Примерните контролни списъци (№ 1—7) по-долу илюстрират хигиенните задължения по рискови категории (както са установени в становищата на ЕОБХ), които всеки производител може да използва, за да провери дали изпълнява хигиенните изисквания на ЕС. Освен това тези контролни списъци могат да помогнат на производителите да изпълнят подходящите препоръки, предвидени в глави 6 и 7 от настоящото ръководство.

Контролен списък № 1: Резултат от официалния контрол и подходящи коригиращи действия

Контролна област	Констатации	Законодателство
Кога беше проведен последният официален контрол (посочете дата)?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 6.
При констатирано несъответствие предприети ли са необходимите коригиращи действия (произтичащи от последните официални проверки)?		

Контролен списък № 2: Фактори на околната среда и местоположение на производствения обект

Факторите на околната среда, включително животните, преносители на зараза, са потенциален източник на замърсяване на ППЗ и тези рискове следва да бъдат предотвратявани или поне смекчавани. В случай че анализът сочи наличие на замърсяване на земята, контролен списък № 2 може да помогне на производителите да установят източника на замърсяването и да предприемат съответните действия, за да изпълнят изискванията на ЕС и съответните препоръки.

Контролна област	Констатации	Законодателство
Установени ли са източниците на замърсяване на земята, която се използва за отглеждане на ППЗ?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, параграфи 2 и 3 и параграф 5, буква д)
Посочете тук източника на замърсяване, ако е установен, и прескочете следващите въпроси. Ако отговорът е „НЕ“, отговорите на следните въпроси следва да ви помогнат да установите източника.		
— Имат ли достъп животни (домашни или диви) до земята за отглеждане?		
— Имат ли достъп животни (домашни или диви) до водоизточниците, използвани в първичното производство и свързаните с него операции?		
— Има ли изтичане, просмукване или преливане от зони за съхранение на оборски тор, разположени в близост до зоните за отглеждане?		
— Има ли сметища за опасни отпадъци в близост до зоните за отглеждане (в момента и в миналото)?		
— Има ли пречиствателни станции за отпадъчни води в близост до зоните за отглеждане (в момента и в миналото)?		
— Има ли промишлени или минни обекти в близост до зоните за отглеждане (в момента и в миналото)?		
— Има ли възможност за разливи от околни полета?		
— Има ли възможност за наводняване на земята за отглеждане със замърсени води?		
— Има ли повърхностни води около земята за отглеждане?		

Контролна област	Констатации	Законодателство
— Има ли други източници на замърсяване?		
Ще бъдат ли подложени първичните продукти на преработка, която да отстрани или намали замърсяването до приемливо равнище?	Да/Не	Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точки 2 и 3.
Ако отговорът е „не“, трябва да се извърши преработка за отстраняване или намаляване на замърсяването до приемливо равнище, като от изключителна важност е да се следват ДХП, описани в глава 6 от настоящото ръководство.		
Ако източникът на замърсяване е установен, трябва да се направи оценка дали ППЗ следва да се отглеждат в тази област, или не и дали са били предприети превантивни/коригиращи мерки за контрол (вж. предложените примерни мерки в глава 6 от настоящото ръководство).		

Контролен списък № 3: Торове

Контролна област	Констатации	Законодателство
Ако се използват торове, уточнете техния вид (т.е. органични или неорганични) ⁽¹⁾		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 3, буква а) и националното законодателство. Регламент (ЕО) № 1069/2009 (относно страничните животински продукти) ⁽²⁾ Директива 86/278/ЕО ⁽³⁾ за опазване на околната среда, и по-специално на почвата, при използване на утайки от отпадъчни води в земеделието
Съхраняват ли се правилно торовете?		
Предприемат ли се мерки за избягване на замърсяване с органични торове?		
Посочете кои от следните мерки са предприети за избягване на замърсяване с органични торове: физична, химична или биологична обработка		
Ако се използват фабрични компостиранни органични торове, налице ли е сертификат, описващ „процеса на компостиране“?		
Когато се използва компостиране, извършено ли е то в съответствие с предоставените в настоящия документ насоки (най-малко 90 дни)?		
Спазен ли е подходящият срок (период на изчакване преди събирането на реколтата) между торенето с необработен оборски тор и събирането на реколтата от ППЗ? Забележка: той зависи от вида на ППЗ и от това дали те са предназначени за сурова консумация — вж. таблица 1 (например минимум 60 дни за пресните листни зеленчуци, които се консумират сурови).		
Ако се използват утайки от отпадъчни води, въведени ли са контролни и коригиращи мерки с цел предотвратяване на микробиологично замърсяване? (вж. таблица 1)		
Въведени ли са мерки с цел да се сведе до минимум замърсяването с оборски тор и други естествени торове от съседни полета (например грижи по време на прилагането и контрол на разливите)? Ако е така, моля да отговорите и на следния въпрос.		
Посочете мерките, използвани за обезпечаване на места за обработка и складиране на оборски и други естествени торове и за предотвратяване на кръстосано замърсяване поради разлив или просмукване (например може да се използват прегради за задържане на оборския тор и предотвратяване на неговото разпространение).		

Контролна област	Констатации	Законодателство
Когато това е възможно, подлага ли се оборудването, което влиза в контакт с оборски тор, на измиване и дезинфекция, преди да бъде използвано отново?		
(1) Забележка: Ако се използват неорганични торове, няма нужда да се отговаря на останалите въпроси от този контролен списък, тъй като те не се разглеждат в настоящото ръководство. (2) Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1). (3) Директива 86/278/ЕИО на Съвета от 12 юни 1986 г. за опазване на околната среда, и по-специално на почвата, при използване на утайки от отпадъчни води в земеделието (ОВ L 181, 4.7.1986 г., стр. 6).		

Контролен списък № 4: Вода за първичното производство и свързаните с него операции на мястото на производството

Контролна област	Констатации	Законодателство
Идентифицирани са всички водоизточници, които се използват в земеделските практики? Посочете източниците (например кладенец, река/поток, резервоари/блата/езера, рециклирани отпадъчни води) за всички употреби (например напояване, миене, почистване на оборудването и т.н.)		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква в).
Идентифицирани ли са използваните в земеделските ви практики системи за разпределение и съхранение на водата?		
Защитени ли са от замърсяване водоизточниците и системите за разпределение и съхранение на водата (домашни и диви животни, птици тор...)?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, букви в) и д).
Използваните по време на производството водоизточници и системи за разпределение на водата изолирани ли са от контакт с оборски тор и от потенциален разлив?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква б).
Защитени ли са водоизточниците и системите за разпределение и съхранение на водата от разливи в случай на обилни валежи?		
Подложени ли са използваните в земеделските ви практики водоизточници и системи за разпределение и съхранение на водата на редовен контрол? (например визуален контрол, микробиологична оценка). Ако отговорът е „да“, колко често?		
Какъв вид метод за напояване се използва (например напояване чрез заливане, дъждуване и капково напояване)?		
Какъв е интервалът между последното напояване и събирането на реколтата?		
Използваната за напояване вода влиза ли в контакт с ядивните части на ППЗ?		
Физическите характеристики на ППЗ улесняват ли натрупването на вода (например листни зелени салати с неравни повърхности, където може да се задържа вода)? Ако отговорът е „да“, какви мерки сте предприели?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква в).

Контролна област	Констатации	Законодателство
Подлагат ли се ППЗ на третиране чрез измиване след събирането на реколтата и преди опаковането?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква б).
Ако ППЗ се подлагат на измиване след събирането на реколтата и преди опаковането, не забравяйте, че за финалното измиване на готови за консумация ППЗ трябва да се използва само питейната вода, докато на първоначалните етапи на измиване може да се използва чиста вода.		
Позволява ли производствената система пряк контакт между почвата и ядивните части на културите?		
Извършвана ли е оценка на риска с цел установяване на рисковите фактори, свързани с водоизточниците?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, букви в) и ж).
Ако отговорът е „да“, какво обхваща оценката: производството на растителните култури и/или обработката им след събиране на реколтата?		

Важно е да се има предвид, въз основа на вида на риска, дали е необходимо да се извърши микробиологично изследване на водата, която се използва в селскостопанските практики (за повече пояснения вж. глава 6.3 от настоящото ръководство и приложения II и III).

Ако се извършва микробиологично изследване на водата: Моля, посочете: — Дали то касае патогени и/или индикаторни микроорганизми? — Колко често се провежда изследването? — Използват ли се получените данни за изготвяне на историческа справка за нуждите на определянето на най-високорисковите точки/периоди на вземане на проби?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква ж).
Задоволителни ли са резултатите от изследването на водата?		
Ако посочените по-горе резултати не са задоволителни, предприети ли са коригиращи мерки?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 2, раздел II, точка 3 и раздел II, точка 5, буква в).
Въведени ли са конкретни мерки за контрол на всеки от установените рискови фактори?		

Контролен списък № 5: Хигиена и здравен статус на работещите в селското стопанство

Контролна област	Констатации	Законодателство
Предоставено ли е обучение на персонала относно личната хигиена и безопасните начини за работа с храни? Включително нови или временни работници		
Поставени ли са на видно място в съответните зони табла с указания за работниците да измиват ръцете си?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 6, буква г).
Ако се използва предпазно оборудване — поддържа ли се то чисто и в подходящо състояние?		
Въведена ли е политика за действие в случай на заболявания на работници? Ако отговорът е „да“, моля да отговорите на следните въпроси:		

Контролна област	Констатации	Законодателство
— Наясно ли са работниците, че не трябва да работят в контакт с продукта, ако не се чувстват добре, и по-специално ако имат симптоми като диария или повръщане?		
— Докладва ли персоналят на ръководството за случаи на заболяване или нараняване?		
— Покрити и защитени ли са порязванията и нараняванията, когато персоналят получи разрешение да продължи работа?		
Предвидени ли са зони, отделени от полето и опаковъчните линии, където работниците да почиват и да се хранят?		
Забранен ли е достъпът на странични лица, случайни посетители и др. до зоните за отглеждане и други места, свързани с производството на храните?		

Контролен списък № 6: Хигиенни условия по време на свързаните дейности на равнище стопанство

Контролна област	Констатации	Законодателство
Поддържат ли се добри санитарни условия в стопанството и в добро състояние ли е то?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 5, букви а) и б).
Осигурени ли са тоалетни и санитарни съоръжения, които да съответстват на препоръките ⁽¹⁾ (работници/брой тоалетни) и отделени ли са от зоните за отглеждане и производство на хранителните култури?		
Подходящо ли е разположението на тоалетните и санитарните помещения, така че да се предотврати евентуален разлив?		
Снабдени ли са тоалетните и санитарните помещения с чиста вода, сапун и средства за подсушаване на ръцете?		
Осигурени ли са санитарни гелове в съоръженията за измиване на ръце или на други подходящи места?		
Осигурена ли е подходяща канализация в помещенията, за да се гарантира, че материалите и оборудването, които са в контакт с храни, не са изложени на риск от замърсяване, причинено от застояла вода?		
Съхраняват ли се отпадъците далеч от площите за съхранение на продуктите, за да се предотврати контакт с вредители?		
Изпразват ли се редовно контейнерите за отпадъци?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 5, буква в)
Ползва ли се отделна система за непитейната вода? Ясно ли е указано коя вода е непитейна?		
Чисто ли е оборудването за събиране на реколтата и почиства ли се цялото оборудване и всички инструменти, които са в пряк контакт с ППЗ, и ако е целесъобразно, дезинфекцират ли се редовно в съответствие с изискванията?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел II, точка 5, букви а) и б).
Използват ли се кутиите, предназначени за работа на полето, и контейнерите за продукти единствено за събиране на реколтата и почистват ли се редовно?		

Контролна област	Констатации	Законодателство
Подходящи ли са контейнерите за продукти за контакт с храни?		
Поддържат ли се контейнерите и оборудването в добро състояние с цел предотвратяване на замърсяване и увреждане на продуктите?		
Защитени ли са събраните продукти от вятър, дъжд и слънце и преместват ли се възможно най-бързо в съоръженията за преработка или опаковане?		
Складира ли се събраните ППЗ на места, които се намират далеч от химикали, животни и други източници на замърсяване?		
Отделят ли се единиците ППЗ, предназначени за консумация от човека, преди съхранението или транспортирането?		
Поддържа ли се опаковъчната техника и оборудване в подходящо чисто състояние?		
Въведени ли са възможности за контрол на температурата?		
Поддържа ли се чиста транспортната техника/контейнерите и превозните средства?		
Защитени ли са обраните ППЗ от замърсяване по време на транспортирането?		
Товаренето и транспортирането извършват ли се по начин, който позволява да се сведат до минимум уврежданията и замърсяването на ППЗ, които може да възникнат?		
Дейностите по почистване и дезинфекция извършват ли се по начин и на място, които не позволяват замърсяване на ППЗ?		
Проверява ли се периодически ефективността на почистването и дезинфекцията на повърхностите, които влизат в контакт с храни, с помощта на почистващи тампони ⁽²⁾ ?		
Задоволителни ли са резултатите от проверката?		
Спазват ли се инструкциите на производителите относно работата и използването на почистващите препарати?		

⁽¹⁾ Както е описано в глава 7.4 (точка 7.4.3).

⁽²⁾ Както е описано в точка 7.5.4.2.

Контролен списък № 7: Съхраняване на документация и процедури за изтегляне от пазара/изземване на продукти

Контролна област	Констатации	Законодателство
Въведена ли е система за прецизно съхраняване на документация? Ако отговорът е „да“, моля да отговорите на следния(ите) въпрос(и):		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел III, точка 9, букви а), б) и в).
— Съответства ли документацията за употребата на пестициди (продукти за растителна защита и биоциди) с изискванията на член 67 от Регламент (ЕО) № 1107/2009 ⁽¹⁾ и на биоциди? (Документация, която се изисква по закон)		
— Налична ли е документация за появата на вредители или болести, които могат да засегнат безопасността на продукти от растителен произход (документация, която се изисква по закон)?		

Контролна област	Констатации	Законодателство
— Съхраняват ли се резултатите от съответните анализи на пробите, взети от растения, или други проби, имащи значение за човешкото здраве (например изследване на качеството на водите, микробиологични анализи на продуктите....) (Документация, която се изисква по закон)?		
— Налична ли е документация за употребата на торове, включително установяването на произхода на торовете?		
— Налична ли е документация за почистването и дезинфекцията на съоръженията и оборудването?		
— Налична ли е документация за обучението на персонала във връзка с производството на безопасни храни?		
— Налична ли е документация и политика по отношение на персонала, който се връща на работа след боледуване?		
— Налична ли е документация за проверките на температурния контрол и настройките на контролните съоръжения?		
— Налична ли е документация за контрола на производствените дейности (произход на семената, данни за производствения контрол на ППЗ и т.н.)?		
Въведена ли е подходяща документация за проследимост, която позволява проследяване на движението на ППЗ една стъпка напред и една стъпка назад по веригата?		Регламент (ЕО) № 178/2002, член 18
Въведени ли са процедури за изтегляне от пазара и изземване на продукти?		Регламент (ЕО) № 178/2002, член 19
При поискване, налична ли е документация за контрола, проведен от компетентния орган, и получаващите доставки стопански субекти в областта на храните?		Регламент (ЕО) № 852/2004, приложение I, част А, раздел III, точка 7

(¹) Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. относно пускането на пазара на продукти за растителна защита и за отмяна на директиви 79/117/ЕИО и 91/414/ЕИО на Съвета (ОВ L 309, 24.11.2009 г., стр. 1).

7. ДОБРИ СЕЛСКОСТОПАНСКИ И ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ

Отглеждането и събирането на ППЗ се извършва при най-разнообразни климатични условия и географски характеристики. Те могат да се отглеждат в обекти на закрито (например оранжерии) и на открито, да се събират и да се опаковат на място или да се транспортират до съоръжение за опаковане. Производствените практики, условията на отглеждане и разположението на ядивната част по време на растежа (върху почва, почвена повърхност, във въздуха) в комбинация с присъщите фактори, външните фактори и тези, свързани със събирането и преработката, оказват въздействие върху крайния микробиологичен статус на ППЗ в момента на консумацията. Беше показано, че микробиологичните опасности с оглед безопасността на храните и източниците на замърсяване варират значително при различните видове производства на ППЗ, както и в зависимост от конкретните условия/контексти, дори за едни и същи ППЗ. Добрите селскостопански практики и добрите хигиенни практики предлагат възможности за справяне с различните фактори.

По-нататък в настоящия документ могат да бъдат намерени примери и препоръки за това как да се изпълнят всички задължения по приложение I (първично производство) към Регламент (ЕО) № 852/2004.

7.1. Контрол на факторите на околната среда и местоположението на производствения обект

7.1.1. Общи принципи

Оценката на рисковите фактори, свързани с околната среда във и около зоната за отглеждане на ППЗ (например с цел установяване на потенциални източници на микробиологично замърсяване), е особено важна, тъй като следващите стъпки може да не са подходящи за отстраняване на замърсяването, настъпило по време на производството, като в някои случаи може да се създадат условия, които благоприятстват растежа на микробиологични патогени.

7.1.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004

[приложение I — част А — раздел II, точка 2] „Доколкото е възможно, операторите на предприятия за храни следва да гарантират, че първичните продукти са защитени срещу замърсяване, и/или предвид всяка преработка, която тези продукти ще претърпят впоследствие.“

[приложение I — част А — раздел II, точка 3, буква а)] „операторите на предприятия за храни следва да спазват съответните общностни и национални законодателни разпоредби, отнасящи се до контрола на опасностите при първичното производство и свързаните с него операции, включително мерките за контрол на замърсяване, възникващо от въздуха, почвата, водата, храни за животни, торове, ветеринарно-медицински продукти, продукти за растителна защита и биоциди, както и от съхранението, обработката и депонирането на отпадъци“.

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква д)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколтата от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да предотвратяват, доколкото е възможно, причиняването на **замърсяване от страна на животните и вредителите**“.

7.1.3. Препоръки за добри практики

- а) Ако даден производител има съмнения за възможен риск, свързан с предишното използване на зоната за първично производство, прилежащите обекти или промишлената дейност в околността, той следва да се консултира с технически специалисти и може да се наложи обектите да бъдат подложени на анализ във връзка с пораздащите загриженост опасности.
- б) Производителите следва да гарантират, че зоните за отглеждане са добре поддържани, като отстраняват отпадъците и боклуците и почистват плевелите, растителността или тревата в непосредствена близост до сградите или защитните съоръжения, които могат да се окажат привлекателно място за размножаване или заселване на вредители ⁽¹⁾.
- в) Производителите следва да гарантират, че земята около определени защитни конструкции (високи тунели, оранжерии и т.н.) е почистена от потенциални източници на замърсяване, например растителните замърсявания и бракуваните продукти следва да бъдат незабавно отстранявани от зоните за отглеждане.
- г) Препоръчителните превантивни мерки включват изграждането на физически бариери, като например могили, вегетативни буфери и канавки за пренасочване или намаляване на разливите, свързани с животновъдството или с операциите за управление на отпадъците, за да се избегне замърсяване на зоната за отглеждане.
- д) Използването на съоръжения срещу вредители и друго репелентно оборудване, например такова, което издава шум или звуци (ръмжени на хищници, звукови прегради и ултразвукови репеленти за гризачи), може да намали животинската активност.
- е) Производителите могат да използват плашила, механични капани, светлоотразителни ленти или изстрели, за да се предпазват от птици и вредители, които замърсяват ППЗ. По възможност следва да се избягва преминаването на електропроводни мрежи през зоните, в които се отглеждат растения за сурова консумация, за да се предотврати замърсяването от накачалите по жиците птици.
- ж) ППЗ, чиято ядивна ⁽²⁾ част е била в контакт с води от наводнения в периода непосредствено преди събирането на реколтата (по-малко от две седмици), не следва да се консумират като суров продукт. Ако наводнението е било повече от две седмици преди събирането на реколтата или ако продуктите са подложени на преработка, следва да се извърши оценка на риска за всеки отделен случай (в зависимост от спецификата на обекта).

⁽¹⁾ В съответствие с изискванията за интегрирано управление на вредителите.

⁽²⁾ Става дума само за ядивната част.

7.2. Контрол на торовете (органични)

7.2.1. Общи принципи

Суровините за селското стопанство могат да бъдат от много разнообразно естество и да включват органични торове (например оборски тор, течни торове и утайки от отпадъчни води) или неорганични торове (химически торове). Торовете следва да се прилагат в количества, които са достатъчни, за да отговорят на нуждите на ППЗ. Тъй като в настоящото ръководство се акцентира основно върху микробиологичните опасности с оглед на безопасността на храните, неорганичните торове не са разгледани допълнително ⁽¹⁾.

Органичните торове се използват широко и успешно за задоволяване на хранителните потребности на ППЗ и подобряване на плодородието на почвите, но тяхната неправилна употреба може да бъде източник на микробиологично (например *Salmonella* spp, VTEC, Norovirus) и химическо замърсяване (например тежки метали). В оборския и другите естествени торове може да има патогени, които да оцелеят в продължение на седмици или дори месеци, особено при неподходящо третиране на материалите.

За да се намали потенциалният риск от оцеляване на човешки патоген в оборския тор, утайките от отпадъчни води и други органични торове, може да се използват физични, химични или биологични методи на обработка (например компостиране ⁽²⁾, пастюризация, изкуствено изсушаване, ултравиолетово облъчване, третиране на ферментационните продукти с основа, сушене на слънце или комбинации от тези методи).

Следователно органичните торове не следва да съдържат микробиологични, физически или химически замърсители на равнища, които могат да окажат неблагоприятно влияние върху безопасността на ППЗ, и при тяхната употреба следва да се изпълняват по целесъобразност изискванията на съответните регламенти на ЕС и да се вземат предвид насоките на СЗО за безопасно използване на отпадъчни води и екскрети в селското стопанство.

7.2.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004 и в Директива 86/278/ЕИО

[приложение I — част A — раздел II, точка 2] „Доколкото е възможно, операторите на предприятия за храни следва да гарантират, че първичните продукти са защитени срещу замърсяване, и/или предвид всяка преработка, която тези продукти ще претърпят впоследствие.“

[приложение I — част A — раздел II, точка 3, буква а)] „операторите на предприятия за храни следва да спазват съответните общностни и национални законодателни разпоредби, отнасящи се до контрола на опасностите при първичното производство и свързаните с него операции, включително мерките за контрол на замърсяване, възникващо от въздуха, почвата, водата, храни за животни, торове, ветеринарно-медицински продукти, продукти за растителна защита и биоциди, както и от съхранението, обработката и депонирането на отпадъци“.

[приложение I — част A — раздел II, точка 5, буква е)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколта от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да съхраняват и боравят с отпадъци и опасни вещества, така че да предотвратяват замърсяване“.

[Директива 86/278/ЕИО на Съвета] „Използването на утайки от отпадъчни води в производството на плодове и зеленчуци трябва да е съобразено с европейските и националните изисквания. В определени ситуации използването на утайки в земеделието е забранено, например: за плодове и зеленчуци (ППЗ) по време на периода и/или на растеж (с изключение на плодови дървета) и за земя, използвана за отглеждането на плодове и зеленчуци, които обикновено са в пряк контакт с почвата и обикновено се консулират сурови. Тази забрана важи за срок от 10 месеца преди събирането на културите и по време на самото събиране“.

⁽¹⁾ Въпреки че в настоящото ръководство се разглеждат само органичните торове, рисковете, свързани с използването на водоразтворими неорганични торове са обхванати в раздела за водите (глава 7.3 от ръководството).

⁽²⁾ С Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива, се определят изискванията за преобразуване на странични животински продукти при производството на органични торове и подобрители на почвата, включително някои микробиологични стандарти за остатъци от храносмилането и компост. Оборският тор, произведен и използван в едно и също стопанство, може да се прилага без преработка, ако компетентният орган счита, че не съществува риск от предаване на тежки заразни болести (ОВ L 54, 26.2.2011 г., стр. 1).

7.2.3. Препоръки за добри практики

7.2.3.1. Общи препоръки

- а) Всички земеделски стопанства следва да разработят план за управление на оборски тор ⁽¹⁾ с цел да се определи къде и кога той може и не може да се използва, например областите, в които оборският тор не следва да се използва, включват зоните около канавки, водни потоци, езера, извори, кладенци и сондажи, стръмни склонове с висок риск от разливи, екологично чувствителни райони, области, предразположени към наводнения, и т.н.,
- б) Когато се използват оборски тор, утайки от отпадъчни води и други органични торове, те следва да се смесят добре с почвата възможно най-бързо и във всеки случай преди редовата сеитба и засаждането на ППЗ, тъй като това ще намали възможността за директно замърсяване на ППЗ, мизмизмата и емисиите на амоняк, както и потенциалните загуби на вода.
- в) Да се избягва разполагането на зоните за третиране или съхранение на оборски тор и други органични торове (включително съхранение на утайки от отпадъчни води) в непосредствена близост до зоните за отглеждане на ППЗ.
- г) Да се предотвратят разливите или просмукването от зоните за обработка и съхранение, които водят до замърсяване на околните земи, повърхностните и подпочвените води и т.н., чрез използване на подходящи физически прегради (например отводнителни канавки).
- д) Всяко оборудване, което е било в контакт с оборски тор, утайки от отпадъчни води или други органични торове, следва внимателно да се почисти и когато е целесъобразно, да се дезинфекцира преди повторното му използване.
- е) Доколкото е възможно, движенията на селскостопански превозни средства следва да се контролират, за да се избегне кръстосано замърсяване на зоните за отглеждане и производство.
- ж) Персоналът, който работи с оборски тор и утайки от отпадъчни води, следва да поддържа добра лична хигиена (например измиване на ръцете след работа с тези материали и преди работа с ППЗ, хранене или пиене и т.н.), да носи подходящи средства за индивидуална защита и подходящо върхно облекло, включително ръкавици и водоустойчиви обувки, които могат да бъдат ефективно почистени и дезинфекцирани след употреба.

7.2.3.2. Обработени торове (например твърди торове, течни торове)

- а) Обработените торове могат да се прилагат върху земя, която се използва за отглеждане на ППЗ за сурова консумация по всяко време преди редовата сеитба/засаждането ⁽²⁾.
- б) В общи линии обработените торове не следва да се прилагат за ППЗ след засаждането. Когато обаче обработените торове са от съществено значение за производствената система, те могат да се прилагат върху почвата, за да се задоволят хранителните потребности на ППЗ през периода на растеж, при условие че се използва подходящ процес на компостиране (вж. насоките относно компостирането по-долу) и торове неямат пряк или непряк контакт с ядивните части на ППЗ.
- в) Когато се използва партида угнил (или „зрял“) оборски тор, времето за съхранение или пасивна обработка може да варира в зависимост от региона, климата и произхода на оборския тор. През този период на съхранение към угнилия оборския тор не трябва да се добавя свеж тор.
- г) Компостирането на твърди торове, когато се управлява активно, е особено ефективен метод за борба с микробните патогени. Препоръчително е оборският тор да се обработва на партиди и да се обръща редовно (например най-малко два пъти в рамките на първите 7 дни или с кош за челно товарене или за предпочитане със специален инструмент за обръщане на компост). Това следва да генерира високи температури за известен период от време (най-малко 55 °C в продължение на 3 дни), за да се постигне ефект при унищожаването на патогените. Компостираният оборски тор следва да бъде оставен да узрее като част от процеса и по принцип продължителността на целия процес следва да е най-малко 3 месеца преди употребата.
- д) Обработката на течни торове с вар (добавяне на негасена или гасена вар с цел повишаване на рН до 12 единици в продължение на най-малко 2 часа) е ефективен метод за деактивиране на бактериални патогени. Течните торове следва да се оставят да узреят като част от процеса на обработка на партидата. По принцип течните торове следва да бъдат оставени да узреят в продължение на поне три месеца, преди да бъдат използвани.

⁽¹⁾ Т.е. план за разпространението на оборски тор, течни торове и органични отпадъци в стопанството. Планът ще помогне на производителя да сведе до минимум риска от замърсяване на водите. Този план следва да спомогне за изпълнението на изискванията на националното законодателство за транспониране на Директива 91/676/ЕИО.

⁽²⁾ С цел опазване на водите от замърсяване с нитрати, графикът за разпространението на обработени торове трябва да се изготви при спазване на изискванията, установени с Директива 91/676/ЕИО.

7.2.3.3. Необработени или частично обработени оборски торове/други органични торове

- а) По принцип интервалите между прилагането на необработени или частично обработени оборски торове/други органични торове върху почвата, засаждането и събиране на реколтата от сурово консумирани ППЗ (период на изчакване преди събиране на реколтата) следва да са максимално дълги, тъй като унищожаването на микробните патогени изисква време.
- б) Климатът, видът на почвата и произходът на оборския тор също оказват въздействие за оцеляването на патогените в оборския тор, обработената с торове почва и пряко депозираните животински изпражнения (ако земята е била използвана за паша).
- в) В насоките за ДСП обикновено се приема, че за пресни листни зеленчуци периодът на изчакване преди събиране на реколтата може да е 120 дни ⁽¹⁾, макар да се счита, че минималната продължителност е 60 дни.
- г) В някои случаи за сурово консумирани ППЗ се препоръчва периодите на изчакване преди събиране на реколтата да са до 12 месеца или по-дълги (например в държави с относително по-хладен климат и по-ниски равнища на слънчева радиация като северноевропейските държави).
- д) В таблица 1 е представен пример за някои препоръчителни периоди на изчакване преди събиране на реколтата за прилагане на редица органични торове (включително обработени и необработени оборски торове) върху различни видове сурово консумирани и сготвени ППЗ.

7.2.3.4. Обработка и прилагане на утайки от отпадъчни води

- а) Когато върху земя, на която се отглеждат ППЗ, се прилагат пречистени утайки от отпадъчни води, следва да се упражнява строг контрол. Преди прилагането доставчикът на утайката трябва да извърши изпитване на почвата.
- б) Доколкото е възможно, периодът между прилагането на пречистени утайки от отпадъчни води и събирането на реколтата (период на изчакване преди реколтата) следва максимално да се удължи и да отразява вида на приложената обработка (т.е. равнището на намаляване на патогените в обработената утайка от отпадъчни води) и растежа на ППЗ. По принцип се препоръчва по-дълъг период на изчакване преди събирането на реколтата, когато обработката води до по-ниски равнища на намаляване на патогените; отглежданите ППЗ са предназначени основно за сурова консумация; и когато е възможно да има пряк контакт между ядивната част на ППЗ и почвата.
- в) При използване на конвенционални ⁽²⁾ пречистени утайки от отпадъчни води периодът на изчакване преди събирането на реколтата трябва да е най-малко 30 месеца за сурово консумирани ППЗ или най-малко 12 месеца за ППЗ, които се консумират сготвени.
- г) Когато утайките от отпадъчни води са преминали интензивна обработка ⁽³⁾, препоръчителният период на изчакване преди събирането на реколтата следва да бъде най-малко 10 месеца за всички ППЗ, консумирани както в суров вид, така и сготвени.

7.2.3.5. Спецификации за производство и използване на продукти от анаеробна ферментация и компост ⁽⁴⁾

- а) За торовете от анаеробна ферментация и компостиране, закупени от външни доставчици, следва да се разработят съответните спецификации за гарантиране на качеството, включително подходящи микробиологични спецификации за крайния продукт (тор).
- б) Когато е целесъобразно, в производството на продукти от анаеробна ферментация следва да се включи етап на пастюризация.
- в) В допълнение, когато е възможно, следва да се разработят и приложат стандартизирани протоколи за производството и употребата на продукти от анаеробна ферментация и компости с доказано качество, включително спецификация на подходящи входящи материали от органични отпадъци, разбити по източници (суровини).

⁽¹⁾ Съгласно „доклада относно научното становище на ЕОБХ за риска от Salmonella и Norovirus в сурово консумираните листни зеленчуци под формата на салати“.

⁽²⁾ Конвенционалните пречистени утайки от отпадъчни води включват съхранявани в лагуни за торова маса, съгъдени и мезофилни утайки от анаеробна ферментация. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99 % от патогените (намаляване с фактор от 2 лога).

⁽³⁾ Интензивната обработка на утайките от отпадъчни води включва пастюризация, термофилно разграждане, стабилизиране с вар и компостиране. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99,9999 % от патогените (намаляване с фактор от 6 лога).

⁽⁴⁾ С Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията се определят някои микробиологични стандарти за остатъци от храносмилането и компост от преработката на странични животински продукти, включително оборски тор.

- г) Производителите следва да обръщат внимание на опасността от замърсяване на входящите материали и продуктите от анаеробна ферментация/компости със стъкло, метал или твърда пластмаса, особено когато материалът се прилага върху земя, използвана за отглеждане на картофи и кореноплодни ППЗ.

7.2.3.6. Надлежни проверки при използване на органични торове, закупени от пазара

Производителите, които купуват оборски тор, утайки от отпадъчни води и други органични торове от пазара, следва да изберат надежден доставчик и да получат документация, в която се указва произходът, приложената обработка и резултатите от всички изпитвания (включително за микробиологични и химически замърсители) на крайния продукт.

В таблица 1 са предложени примерни периоди на изчакване преди събирането на реколтата за производители, които използват органични торове.

Таблица 1:

	Продукт от анаеробна ферментация (с гаранции за качество ⁽¹⁾ и извършена парстрьоризация)	Продукт от анаеробна ферментация (с гаранции за качество и без извършена парстрьоризация) Продукт от анаеробна ферментация (без гаранции)	Суров оборски тор/течен тор	Компост (включително разделени по видове източници зелен компост и компост от зелени/хранителни отпадъци с гаранции за качество ⁽²⁾ и без гаранции за качество) Обработен оборски тор ⁽³⁾ /течен тор	Утайки от отпадъчни води, преминали конвенционална обработка ⁽⁴⁾	Утайки от отпадъчни води, преминали интензивна обработка ⁽⁵⁾	Земя, използвана за паша непосредствено преди това
ППЗ, които обикновено се консумират сурови, без защитна обвивка ⁽⁶⁾	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	Най-малко 12 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*)	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата и поне 6 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*)	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането ⁽⁷⁾	Най-малко 30 месеца преди събирането на реколтата ^(*)	Най-малко 10 месеца преди събирането на реколтата	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата и поне 6 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*) ^(Δ)
ППЗ, които обикновено се консумират сурови, със защитна обвивка или отглеждани без контакт със земята ⁽⁸⁾	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата и поне 6 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*)	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата и поне 6 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*)	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането ⁽⁹⁾	Най-малко 30 месеца преди събирането на реколтата ^(*)	Най-малко 10 месеца преди събирането на реколтата	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата и поне 6 месеца преди редовата сеитба/засаждането ^(*) ^(Δ)
ППЗ, които винаги се консумират стотвени ⁽¹⁰⁾	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането	Най-малко 12 месеца преди събирането на реколтата ^(*)	Най-малко 10 месеца преди събирането на реколтата	По всяко време преди редовата сеитба/засаждането

(*) Тези периоди на изчакване преди събирането на реколтата са примери за добра практика, като производителите следва да тълкуват настоящото ръководство в съответствие с рисковете, свързани с конкретната операция. Факторите, влияещи на скоростта, с която патогените в свежите торове/течните торове умират след полагането им в земята, включват температура, UV радиация, pH, сушене, вид почва и т.н. Следователно прилагането на други периоди може да бъде обосновано с регионалните различия в климата, условията на околната среда и т.н.

- (⁴) Когато пашата е съществена част от селскостопанската система (например в някои органични стопанства), между пашата и събирането на реколтата следва да се предвиди период от минимум 6 месеца. С цел допълнително намаляване на рисковете предложените в таблицата по-горе насоки следва да се прилагат, когато това е практически възможно.
- (¹) Например BSi PAS 110 или еквивалентна спецификация.
- (²) Например BSi PAS 100 или еквивалентна спецификация.
- (³) Твърдият оборски тор и течният тор следва да бъдат съхранявани на партиди за срок от минимум шест месеца, като през това време не се добавя свеж тор или течен тор. По-активните форми на обработка включват компостиране (твърди торове) и третиране с вар (течни торове), вж. раздел 7.2.3.2.
- (⁴) Конвенционалните пречистени утайки от отпадъчни води включват съхранявани в лагуни за торова маса, стъстени и мезофилни утайки от анаеробна ферментация. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99 % от патогените (намаляване с фактор от 2 лога).
- (⁵) Интензивната обработка на утайките от отпадъчни води включва пастюризация, термофилно разграждане, стабилизиране с вар и компостиране. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99,9999 % от патогените (намаляване с фактор от 6 лога).
- (⁶) Възможна история на замърсяване с патогени, например главеста салата, маруля, целина, салатен лук, репички, пресни и замразени подправки и т.н.
- (⁷) Трябва да се постигне цел от нула и абсолютен праг от $< 0,1 \%$ (m/m сухо тегло) за стъклото (т.е. гранична стойност за стъклени остатъци/замърсяване на компоста или обработения тор).
- (⁸) Възможна история на замърсяване с патогени, например ябълки, червено цвекло, касис, боровинки, бакла, броколи, зеле, пиперки, моркови, карфиол, целина, череши, тиквички, краставици, чесън, зелен фасул (различни от увивен многоцветен фасул), пълешки, гъби, лук (червен и бял), грах, круши, праскови, сливи, малини, ягоди, градински грах „sugar snap“, царевица, домати и костилкови плодове и т.н.
- (⁹) Трябва да се постигне цел от нула и абсолютен праг от $< 0,1 \%$ (m/m сухо тегло) за стъклото (т.е. гранична стойност за стъклени остатъци/замърсяване на компоста или обработения тор).
- (¹⁰) Например артишок, праз, тиквички, пашърнак, картофи, тикви, увивен многоцветен фасул, брюква, бяла ряпа и т.н.

7.3. Контрол на водата за първичното производство и свързаните с него операции на мястото на производството (при събирането на реколтата или след събирането на реколтата)

Редица фактори, свързани с използването на водата в селското стопанство, могат да окажат въздействие върху риска от микробиологично замърсяване на ППЗ, например: водоизточник, вид напояване (капково напояване, лъждуване и т.н.), директен контакт на ядивната част на ППЗ с водата за напояване, прилагане на методи за пречистване на водата от производителя, моментът на напояването във връзка с събирането на реколтата, възможен достъп на животни до източника, и т.н. Друг важен въпрос, който трябва да се разгледа, е етапът в хранителната верига: например възможно ли е евентуалното замърсяване да бъде отстранено или намалено чрез изсушаване (излагане на слънце на полето), измиване и т.н. За готовите за консумация храни и храните, които предстои да достигнат до мястото на потребление, е необходима вода с по-високо качество.

7.3.1. Общи принципи

В селскостопанските практики водоизточниците и качеството на водата, която се използва преди събирането на реколтата, по време на събирането на реколтата и след събирането на реколтата (наречена общо „вода за селскостопански цели“ — вж. диаграма № 2), са различни, като всички те имат различно въздействие върху микробиологичното замърсяване на ППЗ. Вода с незадоволително качество може да бъде пряк източник на замърсяване и причина за разпространение на локализирано замърсяване на полето, в съоръжението или по време на транспортването. Винаги когато водата влиза в контакт с пресни продукти, нейното качество оказва въздействие върху възможността за замърсяване с патогени. Ако патогените върху продукта оцелеят, те могат да причинят хранителни заболявания. Повечето патогени, които могат да бъдат пренесени чрез вода с ниско качество, са чревни бактерии, например *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., веротоксигенни щамове на *E. Coli* (VTEC) и вируси, например Norovirus. *E.coli* обикновено се използва като показател за фекално замърсяване и повишените равнища на *E. coli* може да са индикатор за завишена възможност за наличие на патогени.

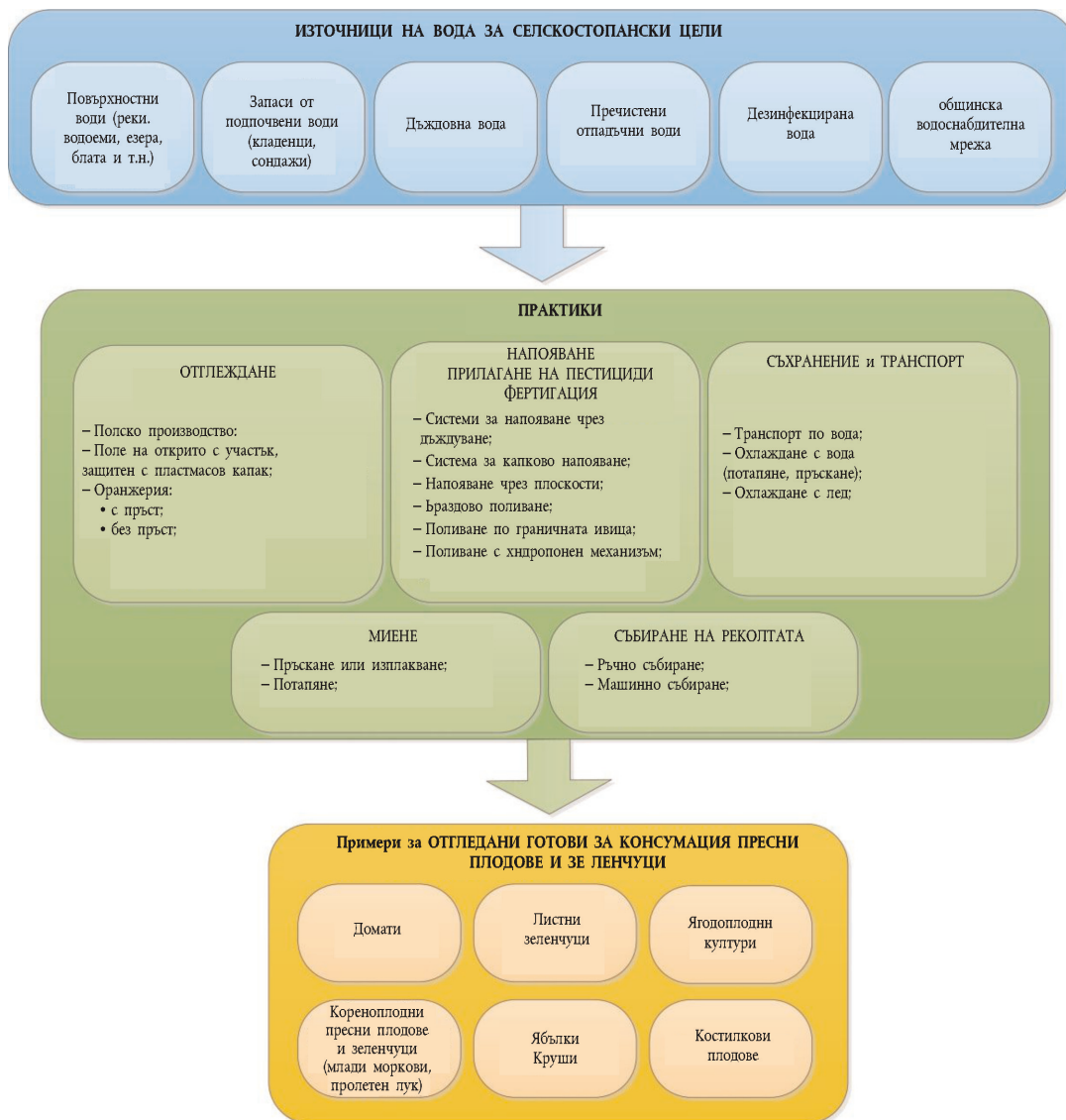
В допълнение към препоръките за контрол на водата, описани в настоящия раздел, следва да се вземат предвид следните документи:

— Насоките за използване на пречистените отпадъчни води в проекти за напояване, разработени от ISO (¹),

(¹) ISO 16075-2:2015, Насоки за използване на пречистените отпадъчни води в проекти за напояване.

- Препоръките на ФАО относно качеството на водите за напояване ⁽¹⁾,
- Насоките на Световната здравна организация (СЗО) от 2006 г. за безопасно използване на отпадъчни води и екскрети в селското стопанство и аквакултурите ⁽²⁾.

Диаграма № 2: Обобщение на различните видове води за селскостопански цели и различните селскостопански практики в производството на (готови за консумация) ППЗ в ЕС



7.3.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004

[приложение I — част А — раздел II, точка 3, буква а)] „операторите на предприятия за храни следва да спазват съответните общностни и национални законодателни разпоредби, отнасящи се до контрола на опасностите при първичното производство и свързаните с него операции, включително мерките за контрол на замърсяване, възникващо от въздуха, почвата, водата, храни за животни, торове, ветеринарно-медицински продукти, продукти за растителна защита и биоциди, както и от съхранението, обработката и депонирането на отпадъци“.

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква в)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколтата от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да използват питейна вода или чиста вода винаги, когато е необходимо за предотвратяване на замърсяване“.

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/DOCREP/003/T0234e/T0234e00.htm>; <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1336e/a1336e07.pdf>

⁽²⁾ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78265/1/9241546824_eng.pdf

7.3.3. Практически инструменти за оценка на източника и предназначението на водите за селскостопански цели

Следва да се извърши оценка на риска, като се отчитат източникът и предназначението на водите за селскостопански цели (например напоителна система, особености на ППЗ, предназначение на ППЗ...), чрез която да се определи пригодността за селскостопански цели, препоръчаните микробиологични праговите стойности и честотата на наблюдение, както е описано в приложение II към настоящото ръководство.

За извършването на оценка на риска по отношение на водата производителите могат да използват подхода, показан на диаграма № 3, който помага да се установят възможните източници на замърсяване на водата при първичното производство на ППЗ. Това се отнася както за водата за напояване, така и за водата, използвана в свързаните операции (например прилагане на пестициди, фертигация, измиване и т.н.).

Като по-лесен и по-бърз подход може да се използва „алгоритъм за вземане на решения“, например предложения в приложение III към настоящия документ, при който за резултата се вземат предвид по-ограничен брой препоръки за вземане на проби в сравнение с тези, предвидени в приложение II.

И двата инструмента могат да бъдат използвани за вземане на решения въз основа на рисковия профил на водите за селскостопански цели, но поради различията в двата подхода резултатите от тях не могат да бъдат съпоставяни или екстраполирани.

Стъпките, които всеки производител може да използва, за да установи възможните източници на замърсяване чрез вода при първичното производство на ППЗ, са обобщени в диаграма № 3 по-долу.

Диаграма № 3: Практичен начин за оценка на риска по отношение на водите за селскостопански цели



Практичен начин да се извърши оценката на риска по отношение на водите за селскостопански цели в съответствие с диаграма № 3, е да се попълни следната таблица.

Таблица 2: Прилагане на общите принципи за превенция на микробиологично замърсяване чрез водата, използвана по време на селскостопански дейности

Дейност	Водоизточник ⁽¹⁾	Резултат от оценката на риска (въз основа на приложения II и III)	Необходимост от изпитване на водата (въз основа на приложения II и III) и ако такава съществува, честота на изпитването за <i>E. coli</i> /100 ml вода
Преди събиране на реколтата			
Разреждане на пестициди			
Почистващи машини			
Напояване			
Наторяване			
Разреждане на препарати за селското стопанство			
...			
Събиране на реколтата			
Почистващи машини			
Измиване на ръцете на работниците при събиране или бране на ръка			
...			
След събиране на реколтата			
Охлаждане			
Транспортиране			
Измиване/ Изплакване			
Почистващи машини			
...			

⁽¹⁾ Когато се прилагат няколко източника или се смесва вода от различни източници, оценката на риска се извършва за всеки използван източник.

С цел да се постигне съответствие със задълженията на равнище ЕС (вж. точка 7.3.2) резултатите от оценката на риска ще помогнат да се определи степента, в която следва да се прилагат ДХП (7.3.3), включително препоръките относно анализите на водата за селскостопански цели.

7.3.4. Препоръки за добри практики

7.3.4.1. Общи препоръки за източниците, съхранението и разпределението на водата

- Непречистени (градски) отпадъчни води не следва да се използват. Преди да се премине към използване на други видове отпадъчни води, следва да се проведе консултация с компетентните органи, тъй като е възможно да съществуват законови ограничения.
- При евентуална рециркулация на равнище стопанство качеството на водата за селскостопански цели следва да бъде подложено на изпитване. Ако е необходимо, преди рециркулацията водата следва да бъде пречистена и/или дезинфекцирана.
- Следва да се избягва достъпът на животни до водоизточниците и зоните за изпомпване на вода.

- г) Следва да се изградят прегради с цел да се предотврати, доколкото е възможно, достъпът на диви животни до води, използвани в първичното производство на ППЗ.
- д) Препоръчва се да се извърши оценка на възможностите за замърсяване на почвата и водата чрез разлив на повърхностни води в периоди на обилни валежи, както и изграждането на структури за задържане на разливите (растителни прегради, използване на отводнителни канали и т.н.).
- е) Системите за доставка на вода, включително басейни, резервоари и места за опазване на водоизточници, следва да се поддържат и почистват по подходящ начин, за да се предотврати микробиологичното замърсяване на водата и образуването на бионалепи.
- ж) Отходните ями и местата за съхранение на оборски тор, фекални отпадъци и торове трябва да са разположени в ниските части и минимум на 250 метра от водоизточниците, за да се предотврати замърсяване. Ако е необходимо, производителите следва да извършат оценка на ситуацията на място и да предвидят по-голямо разстояние.
- з) Ако микробиологичният резултат от изпитването на водоизточника е неблагоприятен или е установен проблем, в допълнение следва да се приложат следните коригиращи мерки в зависимост от водоизточника:
- i) По отношение на събирани от кладенци подпочвени води следва да се вземат предвид следните конкретни мерки:
- Редовна поддръжка на кладенците.
 - Уверете се, че кладенецът е отделен по подходящ начин от: системите за битови отпадъци, съоръженията за съхранение на химикали, сградите, предназначени за животни (като развъдници, селскостопански площи и угоителни съоръжения), тоалетни, септични ями или резервоари и зони за обработка и съхранение на течен оборски тор и органични торове.
 - Редовно проверявайте тялото или капака на кладенеца, за да се гарантира, че по тях няма пукнатини или увреждане и че капакът на кладенеца приляга плътно. Видимата част на кладенеца трябва да бъде минимум 30 cm над земята, за да се предотврати навлизането на повърхностни води или остатъчни замърсявания. Уверете се, че наклонът на околната зона не позволява проникване в кладенеца и че тя е почистена от листа, треви и други замърсявания.
 - Изградете преграда от бетон (с радиус 1 метър) около кладенеца или ръчните помпи.
 - Дезинфекцирайте водопроводната система (например с дезинфектанти на основата на хлор или други дезинфекционни средства).
 - Ако въведените стратегии за смекчаване на риска не са достатъчни, за да се избегне замърсяването на водоизточника, следва да се обмислят възможности за неговото ремонтване или за изграждане на нови кладенци.
- ii) Що се отнася до дъждовните води, следва да се вземат предвид следните конкретни мерки:
- Защитете откритите резервоари за съхранение на дъждовна вода с мрежи, за да се предотврати замърсяване с различни остатъчни замърсявания, листа и животни, както и размножаването на насекоми (насекомите могат да бъдат преносители на микробиологично замърсяване).
 - Почиствайте редовно или увеличете честотата на почистване на откритите резервоари за съхранение на дъждовна вода, каптажите и каналите на системите за събиране на реколтата и поддържайте доброто качество на дъждовната вода.
 - Ако е необходимо, подменете резервоарите за съхранение или каналите.
- iii) Що се отнася до пречистването на водата (първично, вторично пречистване и/или дезинфекция на водата), следва да се вземат предвид следните специални мерки:
- Проверете ефективността на оборудването за пречистване на водата, което използвате.
 - Дезинфекцирайте инсталациите за пречистване на вода (например чрез прилагане на биоцид или дезинфектант) или подменете цистерните и водопроводните системи за локално събиране на вода.
 - Подменете оборудването за пречистване на водата.

- Производител, който желае да пречиства или да дезинфекцира водата с цел получаване на питейна вода или подобряване на нейното качество, следва да изпълнява изискванията на Регламента относно биоцидите ⁽¹⁾.

7.3.4.2. Препоръки за добри практики по отношение на методите за напояване

- а) При капковото напояване следва да се избягват водоемите, разположени на повърхността на земята или в бразди, които могат да влязат в контакт с ядивната част на ППЗ ⁽²⁾.
- б) При дъждуването следва да се използва вода с по-високо качество, тъй като тя влиза в пряк контакт с ядивните части на растението, и ако е възможно — само на ранните етапи от растежа на растенията ⁽³⁾. Може да се приложи интервал на изчакване между периода на напояване и периода на събиране на реколтата. Такъв е случаят с всички продукти, които се консумират сурови (листни продукти, зеленчуци за салати, плодове и т.н.) (вж. оценката на риска по отношение на водата за селскостопански цели в точка 7.3.3).
- в) Качеството на водата, която се използва в безпочвените системи, следва да се проверява редовно, а водата следва да се сменя често, или ако се рециркулира, следва да се пречиства, за да се намали микробиологичното замърсяване. При несъответствие с показателите следва да се въведат стратегии за смекчаване на риска, основани най-вече на техники за пречистване на водата.
- г) Що се отнася до напоителните системи:
 - i) Редовно промивайте основната, вторичната и другите напоителни линии, за да се намали натрупването на органични материали или бионалепи. Препоръчително е капкоразпръсквателната линия да остане отворена в продължение на поне една минута, докато водата се избистри.
 - ii) При интензивни и продължителни дъждовни периоди се препоръчва системата да се промие преди началото на следващия напоителен сезон.

7.3.4.3. Препоръки за добри практики по отношение на водата, използвана по време на и след събирането на реколтата (свързани операции)

- а) Редица операции по време на и след събирането на реколтата включват измиване, изплакване, охлаждане, сортиране и транспортиране на ППЗ. Водата, която се използва за тези свързани операции, се нарича по-долу „промивна вода“.
- б) По принцип измиването (чрез потапяне или пръскане) на пресните продукти може частично да намали микробиологичното съдържание. Това е важна стъпка, тъй като голяма част от микробиологичното замърсяване е разположено на повърхността на ППЗ. Промивната вода обаче може също така да преразпредели микроорганизмите и евентуално да замърси по-голяма част от продукта.
- в) В началните етапи на измиването използваната промивна вода следва да бъде поне с качествата на чиста вода. Водата, която се използва за последните изплаквания, трябва да бъде с питейно качество, ако ППЗ често се консумират сурови (например домати, ябълки, круши, млади моркови, пролетен лук ...). Ето защо следва да се извърши оценката на риска в съответствие с диаграма № 2, като предвидените в приложение II или приложение III инструменти могат да се приложат, за да се оцени необходимото качество на промивната вода.

⁽¹⁾ [Определението за спомагателно вещество по отношение на ППЗ е хармонизирано в рамките на ЕС (Регламент (ЕО) № 1333/2008), а дезинфекциращите средства трябва да бъдат одобрени в съответствие с Регламент (ЕС) № 528/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2012 г. (ОВ L 167, 27.6.2012 г., стр. 1) относно предоставянето на пазара и употребата на биоциди. Използването на спомагателни вещества се извършва при спазването на условията за добри производствени практики (ДПП). Някои предприятия използват хлор или други средства за контрол на микробиологично съдържание на водата. Хлорът под формата на натриев хипохлорит на гранули, таблетки или течност е най-често използваното средство за дезинфекция. Количествата на използвания хлор следва да съответства на определеното в ЕС максимално равнище на хлората, което може да се съдържа в крайния продукт (вж. също точка 7.3.4.3, буква г). Освен това в съответствие с Решение 2008/865/ЕО на Комисията хлоратът е вещество, което вече не може да се използва като пестицид. Тъй като в Регламент (ЕО) № 396/2005 не са определени конкретни максимално допустими граници на остатъчни вещества (МДГОВ) относно пестицидите, за всички хранителни продукти, включени в приложение I към посочения регламент, се прилага стойността на МДГОВ по подразбиране от 0,01 mg/kg. МДГОВ, определени в Регламент (ЕО) № 396/2005, са приложими за остатъци от вещества, които се използват понастоящем или са били използвани в миналото като пестициди. Следователно за хлората се прилага МДГОВ от 0,01 mg/kg, макар че повечето остатъчни вещества понастоящем са вследствие от употреба на хлорни дезинфектанти като биоциди].

⁽²⁾ Същото важи и за прилагането на пестициди.

⁽³⁾ Ако качеството на водата не е много високо, този метод на напояване следва да се използва само по време на ранните етапи на растеж.

- г) Ако даден производител възнамерява да използва спомагателни вещества в промивната вода, използвана за събраната продукция, той следва да се консултира с компетентните органи, тъй като използването на спомагателни вещества като химически обеззаразители по принцип се урежда от националното законодателство на държавите членки. Същото се отнася и за промивните резервоари, като целта е да се запази качеството на водата. Когато се използват дезинфектанти на основата на хлор, следва да се внимава страничните продукти на хлората да не причинят натрупване на остатъчни вещества в храните, които надвишават максимално допустимите граници. Следните действия могат да намалят замърсяването на храната с хлорат:
- i) Използване на минималните възможни концентрации на дезинфектанти на основата на хлор, които позволяват да се постигне желаното равнище на дезинфекция.
 - ii) Достатъчна степен на опресняване на промивната вода. Докато активният хлор се изпарява, остатъчните вещества на хлората се концентрират в тази вода.
 - iii) Неправилното съхранение на дезинфектантите, като например излагане на светлина или на висока температура при съхранението, е причина за преобразуването на хлорните дезинфектанти в хлорат още преди тяхното използване.
- д) Енергичното измиване на продуктите, които не подлежат на четкане, може да увеличи вероятността от отстраняване на патогените. Измиването с четка е по-ефективно от измиването без четка. Използваните за измиването четки следва да се почистват често.
- е) Ако по време на миенето водата е била замърсена и след това се рециркулира, тя може да се превърне в източник на кръстосано замърсяване. Ето защо, независимо от използвания метод на измиване, производителите следва да спазват добрите практики, които гарантират и поддържат необходимото качество на водата, като:
- iv) опресняват промивната вода през фиксирани периоди от време (прекъснат процес);
 - v) допълват съоръжението за измиване с фиксиран обем (непрекъснат процес);
 - vi) пречистват водата;
 - vii) използват дезинфекционни средства за вода контролирано с цел избягване на кръстосано замърсяване.
- ж) При някои операции може да е по-ефективно да се извършат няколко вместо само едно измиване за отстраняването на пръст, замърсявания и ексудати. Например може да се обмисли възможността за първоначално измиване с цел отстраняване на по-голямата част от пръстта от продуктите, последвано от допълнителни измивания и финално изплакване с питейна вода.
- з) Необходими са съоръжения, рутинна инспекция и поддръжка на оборудването, като например клапани, предотвратяващи обратно засмукване, и въздушни пространства, за да се избегне замърсяването на чистата вода с потенциално замърсена вода (например между линиите за питейна вода и линиите за източване на цистерни).

7.3.4.4. Допълнителни добри практики за листни зеленчуци, домати, пъпеши ⁽¹⁾

- а) Тъй като пресните листни зеленчуци може да се пръскат с малки количества вода по време на машинното събиране на реколтата или в контейнерите на полето веднага след събиране на реколтата с цел хидратиране на ППЗ, за процесите, при които има пряк контакт между водата и ядивните части на листни зеленчуци, трябва да се използва питейна вода.
- б) Доматите, отглеждани в почвени системи, може да се измиват с цел премахване на праха, да се изсушават, оразмеряват и опаковат. В тези случаи също следва да се използва питейна вода.
- в) Понякога вода се използва и в цистерните за транспортиране на пъпеши и дини от полевите контейнери към предприятието за опаковане. Ако това е така:
 - i) Температурата на водата следва да бъде по-висока от вътрешната температура на пъпешите и дините, така че да се сведе до минимум рискът от проникване на вода.

⁽¹⁾ Категории плодове и зеленчуци, които са оценени като най-рискови в становищата на ЕОБХ: продукти, замърсени със *Salmonella*/ *Noroviruses*.

- ii) Продължителността на престоя на пъпешите/дините в цистерната следва да бъде сведена до минимум.
- iii) При възможност микробиологичното качество на водата в цистерните следва да се контролира, следи и записва. Ако е необходимо, следва да се прилагат мерки за контрол, за да се гарантира микробиологичното качество на водата.

7.3.4.5. Препоръки за добри практики по отношение на анализите на водата за селскостопански цели

- a) Преди да се въведе стратегия за вземане на водни проби се препоръчва да се провери дали оценката на риска е все още валидна и дали превантивните мерки са правилно изпълнени и потвърдени. Оценките на риска (вж. 7.3.2) следва да се подлагат на годишен преглед.
- b) Следва да се извършват микробиологични анализи ⁽¹⁾ на потенциалните водоизточници, за да се определи дали водата от водоизточника е пригодна да бъде използвана за селскостопански цели.
- в) Следва да се извършва периодичен контрол на външния вид и миризмата с цел откриване на възможно заразяване. При промяна на характеристиките на външния вид/миризмата следва да се съберат проби за контролен анализ.
- г) Водните проби следва да се вземат на мястото на използване.
- д) Честотата на изпитване ⁽²⁾ на водата за селскостопански цели може да бъде намалена, ако резултатите от препоръчаните анализи са благоприятни през три последователни години, и като се вземе предвид уязвимостта на замърсяване на водата, например при подпочвените води.
- е) При събития, като например наводнения, заливане на места, където се съхранява оборски тор, временно или периодично замърсяване, проливен дъжд и др., следва да се вземат допълнителни проби. Тези допълнителни изпитвания следва да се извършат веднага след настъпването на събитието.
- ж) Ако при провеждането на изпитванията даден производител многократно констатира високи равнища на индикаторни видове (т.е. показател *E.coli*) във водоизточниците, се препоръчват следните коригиращи действия:
 - Прекратяване на използването на водата до получаване на благоприятни резултати от анализа и ако е възможно и изпълнимо, смяна на източника.
 - Алтернативно пречистване на водата преди напояването (например дезинфекция на водата чрез ултравиолетова светлина, филтриране чрез обратна осмоза, дезинфектанти на основата на озон или хлор и др...), в зависимост от практиките за дезинфекция в съответната държава членка.
 - Честотата на вземане на пробите от водата и обхватът на микробиологичните изпитвания може да се адаптират към контрентните ситуации: допълнително вземане на проби следва да се извърши за проверка на наличието на *Salmonella spp* и патогена *E. coli* (т.е. VTEC).
 - Преглед на текущата оценка на риска (вж. 7.3.1) чрез насочване на вниманието върху потенциалните източници на фекално замърсяване.
 - Ако след прилагането на коригиращите действия резултатите от изпитванията на водата остават неблагоприятни и ако производителят не е в състояние да смени водоизточника, той следва да увеличи интервала между последното напояване и периода на събиране на реколтата и да промени метода на напояване, за да се предотврати контактът между водата и ядивната част на ППЗ — например капково напояване или напояване чрез тънки струйки.

7.4. Хигиена и здравен статус на работещите в селското стопанство

7.4.1. Общи принципи

Всички работници следва да са наясно с основните принципи в областта на хигиената и здравето и следва да бъдат информирани за всички възможни рискове, свързани със замърсяването на продукта. Те следва да получават обучение в областта на хигиената, което да е подходящо за изпълняваните от тях задачи, и следва периодично да бъдат оценявани. Това обучение следва да бъде предоставено на език и по начин, които да гарантират, че задължителните хигиенни практики са били разбрани.

По принцип неоторизирани посетители не следва да имат достъп до местата на производство и обработка на храните. Преди да бъдат допускани, посетителите следва да попълват въпросник за проверка на здравословното им състояние и, когато е целесъобразно, да носят предпазно облекло и да се придържат към хигиенните разпоредби за персонала на предприятията за храни. Когато е възможно, процесите на събиране на реколтата, опаковане и проверка следва да бъдат проектирани по начин, който да намалява ръчното третиране.

⁽¹⁾ Водните проби следва да бъдат изпращани в лаборатория за микробиологични анализи.

⁽²⁾ В случай че се вземе решение за включване на предложените честоти на микробиологичните изпитвания, вж. честотите в приложение II, страници 35—37.

Всеки производител следва да създаде илюстрирана и лесно разбираема документация ⁽¹⁾, свързана със здравния статус, добрите хигиенни практики, обучението на персонала и санитарните съоръжения, за да гарантира, че персоналът, изпълнителите и посетителите са наясно с ДХП и ги спазват по всяко време.

7.4.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква г)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколта от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да гарантират, че персоналът, който работи с хранителни продукти, е в добро здраве и претърпява обучение относно рисковете за здравето“.

7.4.3. Препоръки за добри практики

- а) Личните вещи като бижута, часовници и т.н. не следва да се носят или внасят в зоните за отглеждане или производство на ППЗ.
- б) Когато стандартните практики налагат използването на съдове или малки предмети, те следва да бъдат надлежно номерирани или идентифицирани.
- в) Когато е целесъобразно, работниците следва да носят подходящо предпазно облекло и обувки. Използването на ръкавици може да бъде полезна практика, при условие че те се измиват или подменят често, с цел избягване на разпространението на микроорганизми. Използването на ръкавици само по себе си не е подходящ заместител на практиките на старателно измиване на ръцете, по-специално:
 - Ако ръкавиците са за многократна употреба, те следва да бъдат изработени от материали, които лесно се почистват и дезинфектират, и следва да се почистват редовно и да се съхраняват на сухо чисто място.
 - Ако се използват ръкавици за еднократна употреба, те следва да се изхвърлят, когато се скъсат или се замърсят.
- г) Работниците, които имат пряк контакт с ППЗ, следва да поддържат висока степен на лична хигиена. Като цяло те следва правилно да измиват и да подсушават ръцете си преди работа с ППЗ (например в началото на събирането на реколтата, при обработката по време или след събирането на реколтата, след хранене, след използване на тоалетна и т.н...) или когато докосват повърхности, влизащи в контакт с храни, особено при обработката по време и след събирането на реколтата.
- д) Работниците следва да се въздържат от поведение, което може да доведе до замърсяване на ППЗ, например: тютюнопушене, плюене, дъвчене на дъвка или хранене, кихане или кашляне над пресни продукти.
- е) Всяко болно лице следва незабавно да съобщава за своята болест или за симптомите на болестта на производителя/прекия си ръководител и не следва да работи в контакт с ППЗ.
- ж) Доколкото е възможно, хигиенните и санитарните съоръжения следва:
 - Да се намират в непосредствена близост ⁽²⁾ до полето и закритите помещения по начин, който да насърчава тяхното използване и да намалява вероятността работниците да се облекчават на полето, да са достатъчно на брой за нуждите на персонала (например едно на 20 души) и да са подходящи за използване от двата пола, ако работната сила е съставена от мъже и жени ⁽³⁾.
 - Да бъдат проектирани така, че да се гарантира хигиенично отстраняване на отпадъците и да се избегне замърсяване на местата за растеж, ППЗ или суровините за селското стопанство (например вода за селско-стопански цели, органични торове).
 - Да са снабдени с подходящи съоръжения за хигиенично измиване (на ръцете).

⁽¹⁾ „Документация“ означава плакати, поставяни на стената, или брошури, оставяни на видимо място за всеки, който влиза в постройката.

⁽²⁾ 46 Например максимум 400 m или на пешеходно разстояние от 5 минути.

⁽³⁾ 47 Например: ако работниците са под 25, се позволява използването на една смесена тоалетна. Ако работниците са повече от 25, следва да има по една тоалетна на всеки 20 работници и тоалетните да са разделени по пол.

- Да се поддържат добри санитарни условия и да се ремонтират.
 - Да предлагат течаша питейна вода, сапун, тоалетна хартия или еквивалентен продукт, както и хартиени кърпи за еднократна употреба или еквивалентен продукт. При липса на течаша питейна вода съответният компетентен орган следва да препоръча алтернативен метод за измиване на ръцете (т.е. използване на сапун или дезинфектант).
 - Преносимите тоалетни не следва да се почистват в зоните за отглеждане на ППЗ или в близост до водоизточници, използвани в системи за напояване или пренос на вода. Производителите следва да определят зоните, в които разполагането на преносими тоалетни е безопасно.
- з) Обучението следва да включва процедури за правилно измиване и подсушаване на ръце, използване на тоалетна и правилно изхвърляне на тоалетна хартия или еквивалентен продукт.
- и) Порязванията и раните на ръцете следва да бъдат превързвани с подходяща водоустойчива превръзка и превръзките следва да се покриват с ръкавици, където е приложимо. Ако такова оборудване не е налично, засегнатото лице следва да бъде насочено към друго работно място, където няма да борава с ППЗ или да докосва повърхности, които се намират в контакт с храни.
- й) Следва да се предвидят зони, отдалечени от полето и опаковъчните линии, където работниците да почиват и да се хранят. Работниците не следва да вземат със себе си храна в зоните за производство, за да се избегне евентуално замърсяване на ППЗ с хранителни алергени.

7.5. Контрол на хигиенните условия по време на свързани дейности на равнище стопанство, в допълнение към описаните в глави 7.3 и 7.4

7.5.1. Общи принципи

Методите за събиране на реколтата са различни в зависимост от характеристиките на продукта. Механичното събиране на реколтата е често срещана практика за някои ППЗ и намалява случаите на кръстосано замърсяване, които могат да настъпят по време на ръчното бране. Ако обаче оборудването се развали по време на събирането на реколтата или ако е било зле поддържано, почистено/дезинфекцирано по неподходящ начин или ако наранява културата, то може да доведе до разпространение на микробиологично замърсяване и/или да създаде условия, които подпомагат развитието на микробите (т.е. увредени ППЗ).

ППЗ следва да се съхраняват и транспортират при добри хигиенни условия. Складовите съоръжения и превозните средства за транспортиране на събраните ППЗ следва да бъдат изградени по начин, който ще сведе до минимум щетите за ППЗ и ще предотврати достъпа на вредители, като например насекоми, гризачи и птици. Съоръженията следва да се проектират и изграждат по начин, който да гарантира, че няма риск от микробиологично, химическо или физическо кръстосано замърсяване. На всички стъпки следва да се обръща внимание на равнището на риск от кръстосано замърсяване по отношение на продуктовия поток в рамките на съоръженията и да се вземат мерки за справяне с него (т.е. пристигане на суровините, предварително почистване и опаковане по време на съхранението и транспортирането).

7.5.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква а)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколтата от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да поддържат чисти, а когато е необходимо, след почистване да дезинфектират по подходящ начин, съоръженията, оборудването, контейнерите, кафезите, моторните превозни средства и плавателните съдове.“

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква б)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколтата от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да осигурят, при необходимост, хигиенни условия на производство, транспорт и съхранение, както и чистотата на растителните продукти.“

[приложение I — част А — раздел II, точка 5, буква е)] „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколтата от растителни продукти, вземат подходящи мерки, по целесъобразност, за да съхраняват и боравят с отпадъци и опасни вещества така че да предотвратяват замърсяване.“

7.5.3. Препоръки за добри практики по отношение на операциите за събиране и опаковане на реколтата на полето или на равнище стопанство

7.5.3.1. За всички предприятия

- а) При пакетирането на пресни продукти на полето следва да се полагат грижи за избягване на замърсяването на контейнерите чрез излагане на контакт с оборски тор, животински изпражнения, почва или вода.
- б) Когато оборудването за обработка след събиране на реколтата е облицовано с цел предотвратяване на щети, покритието следва да е изработено от материал, който може да се почиства и по възможност да се дезинфектира.
- в) Производителите следва да отстраняват прекомерни замърсявания и засъхнала кал от продукцията и/или контейнерите по време на събирането на реколтата и всеки път след товарене следва да почистват всички свои инструменти/прибори и контейнери, които използват многократно по време на събирането на реколтата.
- г) Производителите следва да избягват да поставят контейнерите за събиране на реколтата или самите свежи продукти направо върху земята по време на/след събиране на реколтата и преди товаренето им в транспортното средство. Те следва да избягват да използват контейнерите за събиране на реколтата, които влизат в пряк контакт с пресните продукти, за цели, различни от обработката на продукцията.
- д) Пакетираните продукти, предназначени за пряка консумация, следва да бъдат етикетирани и съхранявани правилно. Когато е необходимо, следва да се определят подходящата температура и относителната влажност за съхранението.
- е) Производителите следва да избягват да препълват торбите и кофите с цел да се предотврати евентуално прехвърляне на замърсители върху пресните продукти по време на подреждането. Това предпазва продуктите и от увреждане.
- ж) При събирането на плодовете и зеленчуците следва да се правят чисти разрези, без да се разкъсва стеблото или дръжката.
- з) Неизползваният опаковъчен материал и бракуваните ППЗ следва да бъдат отстранявани от полето в края на деня.
- и) Негодните за консумация от човека ППЗ не следва да се събират или следва да се отделят по време на събиране на реколтата.
- й) Бракуваната продукция следва да бъде отстранявана от съоръжението за опаковане при спазване на съответните хигиенни изисквания от работник, който не борава със здрави плодове или зеленчуци, и да се изхвърля, за да се предотврати появата на вредители.

7.5.3.2. Допълнителни специфични препоръки за добри практики за производителите на домати, ягодоплодни култури, пъпеши и дини

- а) При използване на постелъчни материали по време на отглеждането на ягоди, домати, пъпеши/дини с цел да се сведе до минимум контакта им с почвата (например мулч или биоразградими материали, като например слама) или по време на събирането на реколтата с цел предпазване на събраните плодове (например пластмасови или биоразградими материали, като например листни или хартиени обшивки или каквито и да било биоразградими кошници):
 - Пластмасовите материали следва да бъдат чисти и хигиенични.
 - Биоразградимите материали и/или мулчът не следва да се използват повторно, за да се избегне кръстосано замърсяване.
- б) Добрите хигиенни практики следва да се поддържат по цялата хранителна верига, тъй като ягодоплодните се консумират основно сурови и/или след минимална преработка, като например почистване, измиване или охлаждане.
- в) Ягодоплодните следва да бъдат охлаждани веднага след събирането на реколтата. Когато е необходимо, производителите следва да използват питейна вода за леда и водните охладители, ако продуктите се подлагат на предварително охлаждане, с цел да се сведе до минимум рискът от замърсяване.

г) Ако реколтата се събира на ръка, производителите следва да имат предвид следните насоки:

- Външният вид и твърдостта на плодовете обикновено се свързват с качеството и свежестта им. Прекалената обработка на плодовете може да ги повреди и да повлияе на качеството им. Освен това неблагоприятните температури по време на бране в горещо и/или влажно време също намаляват качество и могат да окажат въздействие върху безопасността на храните поради увреждане на плода и изтичане на сок, което може да причини разпространение на замърсяването върху здравите плодове.
- Производители се насърчават да определят отговорно лице, което да контролира събирането на реколтата по всяко време, за да се гарантира, че берачите прилагат правилните процедури за измиване на ръце, и да се избегне събирането на мокри, наранени и/или повредени плодове.

д) Някои производители поставят пъпешите и дините върху поставки (т.е. малки пластмасови подложки), пластмасови легла, покрити с мулч или нарязани бамбукови пръчки, за да сведат до минимум прекия контакт на пъпеша с почвата и по този начин да се намали образуването на петна. В сезона на растежа работниците могат също така да практикуват многократно ръчно обръщане с цел предотвратяване на слънчеви изгаряния или образуване на петна или покриване с биоразградими материали, като например оризова слама, с цел предотвратяване на слънчеви изгаряния. При използването на поставки или биоразградими материали се препоръчват следните практики:

- Преди поставянето на поставките под пъпешите/дините, да се гарантира, че те са чисти, хигиенични, без остри ръбове и че не позволяват под повърхността на плодовете да се събира вода.
- При обръщането на пъпешите/дините върху поставките и по време на операциите по събиране на реколтата да се гарантира, че работниците спазват добрите хигиенни практики.
- Биоразградимите материали да се използват еднократно, за да се избегне кръстосано замърсяване.

7.5.4. Препоръки за добри практики по отношение на операциите по товарене/транспортване/съхранение и почистване/дезинфекция

7.5.4.1. На равнище стопанство, пакетиране и транспортиране

- а) Продуктите следва да бъдат товарени по такъв начин, че да не бъдат увредени по време на транспортирането.
- б) Следва да се положат всички усилия за защита на събраните продукти от слънце, вятър, дъжд, вредители и други животни.
- в) Събраните продукти следва да бъдат пренасяни до зоната за обработка и опаковане възможно най-бързо. При високи температури прехвърлянето следва да бъде ускорено.
- г) Продуктът може да бъде поставян в полеви кутии или други подходящи за храни опаковки, без да бъде хвърлян или мачкан. Кутиите не следва да се пълнят над горния ръб.
- д) Складовите площи са чисти и подходящи за съответния вид съхраняван продукт. Събраните продукти не следва да се съхраняват заедно с потенциални източници на замърсяване, например животни, химически продукти и т.н.
- е) Превозните средства за транспортирането им следва да са чисти: ППЗ не следва да се транспортират заедно с потенциални източници на замърсяване, например животни, химически продукти и т.н. Ако преди това превозното средство е било използвано за транспортиране на животни, продукти за растителна защита, биоциди, смазочни масла, гориво или какъвто да е отпадъчен материал, то следва да бъде почистено по подходящ начин и ако е необходимо — дезинфекцирано, преди да бъде използвано за транспортиране на ППЗ. Във всички случаи превозните средства, използвани за транспортиране на ППЗ, следва периодично да се почистват.
- ж) Негодните за консумация от човека ППЗ следва да бъдат отделяни преди съхранение или транспортиране. Продуктите, чиято безопасност не може да бъде гарантирана чрез допълнителна преработка, следва да се изхвърлят в съответствие с хигиенните изисквания.

7.5.4.2. Операции по почистване, поддръжка и дезинфекция

- а) Полевите кутии и другите съдове, които се използват за транспортиране на ППЗ, следва да се почистват периодично и по тях да няма пукнатини или неравности, които биха могли да увредят продукта.
- б) Процедурите за почистване следва да включват отстраняване на остатъци от повърхността на оборудването, прилагане на препарати за почистване, изплакване с вода и когато е целесъобразно, дезинфекция.
- в) Ефективността на почистването и дезинфекцията на повърхности в контакт с храни следва периодично да се проверява чрез вземане на проба посредством тампон.
- г) Когато е целесъобразно, в закритите помещения за първично производство следва да се предвиди подходяща доставка на чиста вода с подходящи съоръжения за нейното съхранение и разпределяне.
- д) За почистването на цялото оборудване, което е в пряк контакт с ППЗ, включително селскостопанска техника, оборудване за събиране и транспортиране на реколтата, контейнери и ножове, следва да се използва чиста вода.
- е) За непитейната вода следва да се ползва отделна система. Системите за непитейна вода следва да бъдат ясно указани и да нямат връзка със или да позволяват обратен теч в системите за питейна вода.
- ж) Следва да се предвидят подходящи системи и съоръжения за отводняване и изхвърляне на отпадъци.
- з) Производителите следва да съхраняват правилно своето оборудване и да отстраняват плевелите или тревите, намиращи се в непосредствена близост до сградите.
- и) Производителите следва да избягват преминаването на техника за събиране на реколтата през зони, които са били обработвани с оборски тор или компост.
- й) Препоръчва се производителите да почистват и дезинфекцират техниката за събиране на реколтата сезонно или в зависимост от нуждите.
- к) Препоръчително е да се създаде график за почистване и дезинфекция на тези съоръжения, както и на оборудването и инструментите за опаковане.
- л) Програмите за почистване и дезинфекция не следва да се изпълняват на места, където изплакването може да доведе до заразяване на ППЗ.
- м) Производител може да използва биоциди за дезинфекция на повърхности в контакт с храни и оборудване, използвано за измиване, изплакване и охлаждане на ППЗ.
- н) Почиващите материали (например детергенти, биоциди...) следва да бъдат ясно установими и да се съхраняват отделно при сигурни и подходящи условия на съхранение⁽¹⁾. За тях следва да е налично подходящо разрешение и да се използват по предназначение в съответствие с инструкциите на производителя.

7.5.4.3. Допълнителни препоръки за добри практики по отношение на съоръженията за съхранение и опаковане за производителите на домати, ягодоплодни култури, пъпеши/дини и листни зеленчуци.

- а) Като цяло, но особено що се отнася до домати, пъпешите и дините, продуктите, които са били подложени на почистване и/или химична обработка, следва да бъдат ефективно отделени, т.е. държани в отделни помещения или обработвани по друго време, от суровините и замърсителите на околната среда. Освен това помещенията и залите за опаковане следва да бъдат проектирани по начин, при който се предвиждат отделни зони за домати, които пристигат от полето (зони за входящи замърсени домати), и за тези, които се подлагат на последваща обработка. Когато това е възможно, зоните за обработка на суровините следва да бъдат отделени от зоните за опаковане.

⁽¹⁾ Например хипохлоритите, които не са съхранявани правилно, могат да доведат до натрупване на хлорати.

- б) По време на охлаждането и измиването на листните зеленчуци следва да се гарантира поддържане на микробиологичното качество било чрез достатъчно обновяване на водата, било чрез нейното пречистване, за да се намали натрупването на микроорганизми и рисковете от кръстосано замърсяване на продукта.

8. СЪХРАНЯВАНЕ НА ДОКУМЕНТАЦИЯ И ОТГОВОРНОСТИ ЗА ВРЪЩАНЕ НА ПРОДУКТИ/ИЗТЕГЛЯНЕ ОТ ПАЗАРА

8.1. Съхраняване на документация

8.1.1. Общи принципи

Ефективната система за проследяване (назад и напред по веригата) следва да бъде документирана, така че да се посочва източникът на даден продукт и механизъм за маркиране или идентифициране на продукта, чрез който може да се проследи движението му от стопанството. При воденето на документация производителят може да бъде подпомаган от други лица, например селскостопански специалисти.

Тази информация следва да се предоставя на компетентните органи при поискване, както и на стопанските субекти в областта на храните, на които се доставят продуктите.

8.1.2. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004

[приложение I — част А — раздел III, точка 7]: „Операторите на предприятия за храни следва да водят и съхраняват документация, отнасяща се до мерките, предприети за контрол на опасностите, по подходящ начин и за достатъчен период от време, съизмерими с характера и размера на предприятието за храни. Операторите на предприятия за храни предоставят съдържащата се в тази документация информация на компетентния орган и на получаващите доставки оператори на предприятия за храни при поискване.“

[приложение I — част А — раздел III, точка 9, букви а)–в)]: „Оператори на предприятия за храни, които произвеждат или събират реколта от растителни продукти, следва по-специално да водят документация за:

- а) всяка употреба на продукти за растителна защита и биоциди;
- б) всяка поява на вредители или болести, които могат да засегнат безопасността на продукти от растителен произход;
- в) резултатите от анализи, извършени върху проби, взети от растения, или други проби, и тащи значение за човешкото здраве.“

8.1.3. Препоръки за добри практики

- а) Следва да се поддържа подробна документация, в която да се посочва всеки доставчик на продукта, участващ във веригата на доставки в първичното производство, включително следните видове документи:

- Идентификация на стопанството и мястото на производство (например наименование на полето/оранжерията/мястото на отглеждане...)
- Вид на продукта (например наименование на плода или зеленчука и/или наименование на сорта...)
- Източник на семената/растенията за размножаване
- Дата и начин на събиране на реколтата
- Източник и метод на напояване
- Последна дата на напояване преди събиране на реколтата на ППЗ
- Суровини за ППЗ (торове, продукти за растителна защита, дата, дози,...)
- Дата на пакетиране и освобождаване
- Идентификация на партидата
- Идентификация на транспорта
- Температурни равнища в помещението за съхранение
- Документация за обучението на служителите, документация за оборудването за наблюдение и техническото обслужване
- Документация за почистването и дезинфекцията на сгради/структури и оборудване

- Резултати от микробиологичните тестове, проведени за установяване на ефективността на почистването и дезинфекцията на повърхности и оборудване, които се намират в контакт с храни
 - Документация за проведени инспекции/одити.
- б) Препоръчително е документацията да се пази в продължение на поне 3 години. Мерките, които са въведени за контрол на свързаните с производството на ППЗ опасности (за проверките, които се препоръчват, вж. пред-ишните раздели на документа), например бактериални патогени или химически замърсители, следва да бъдат документирани. Следва да се документират въведените проверки по отношение на:
- Водата, която се използва за напояване, прилагане на продукти за растителна защита и торове, измиване на храната и оборудването, лична хигиена
 - Органичните торове
 - Отпадъчните материали
 - Персонала — обучение, доказващо, че персоналът е запознат с рисковете и процедурите за връщане на работа след боледуване.

8.2. Отговорности за връщане на продукти/изтегляне от пазара

8.2.1. Задължения на равнище ЕС, установени в Регламент (ЕО) № 178/2002 — членове 14, 18 и 19

[член 14, параграф 1] „На пазара не се пускат храни, които не са безопасни.“

[член 14, параграфи 2 и 6] „Приема се, че храните не са безопасни, ако се считат за вредни за здравето и негодни за консумация от човека“ и „Когато дадена храна, която не е безопасна, представлява част от серия, партида или пратка храни от една и съща категория или с едно и също описание, се приема, че всички храни от серията, партидата или пратката също не са безопасни, освен ако след цялостна оценка не се окаже неоснователно да се счита, че останалата част от серията, партидата или пратката не е безопасна“.

[член 18, параграф 2] „Стопанските субекти в хранителната и фуражната промишленост трябва да могат да установят всяко лице, което им е доставило храна, фураж, животно, отглеждано за производство на храни или вещество, което е предназначено за или се очаква да бъде вложено в дадена храна или фураж. За тази цел субектите трябва да разполагат със системи и процедури, позволяващи предоставянето на тази информация на компетентните органи при поискване от тяхна страна.“

[член 18, параграф 3] „Стопанските субекти в хранителната и фуражната промишленост трябва да разполагат със системи и процедури за установяване на другите предприятия, на които се доставят техни продукти. Тази информация се предоставя на компетентните органи при поискване от тяхна страна.“

[член 18, параграф 4] „Храните или фуражите, които се пускат на пазара или има вероятност да бъдат пуснати на пазара на Общността, трябва да са подходящо етикетирани или обозначени с цел улесняване на проследяването им чрез съответна документация или информация съобразно изискванията на по-конкретни разпоредби.“

[член 19, параграф 1] „Когато стопански субект в хранителната промишленост счита или има основание да счита, че храните, които е внесъл, произвел, преработил, приготвил или разпространил не отговарят на изискванията за безопасност на храните, той незабавно дава ход на процедури за изтегляне от пазара на въпросните храни, когато те са оставени под непосредствения контрол на този първоначален стопански субект в хранителната промишленост и информира за това компетентните органи. Когато продуктът може вече да е стигнал до потребителя, стопанският субект ефективно и точно информира потребителите за причините за изтеглянето му от пазара, а при необходимост приканва потребителите да върнат доставените им вече продукти, когато прилагането на други мерки не е достатъчно за постигането на висока степен на опазване здравето.“

[член 19, параграф 3] „Стопанските субекти в хранителната промишленост незабавно информират компетентните органи, ако считат или имат основание да считат, че дадена пусната от тях на пазара храна може да е вредна за здравето на човека. Субектите информират компетентните органи за предприетите действия за предотвратяване на рисковете за крайния потребител и не възпрепятстват или разубеждават никое лице да оказва сътрудничество в съответствие с националното законодателство и юридическата практика на компетентните органи, когато това може да предотврати, намали или отстрани пораздаващ се от храната риск.“

[член 19, параграф 4] „Стопанските субекти в хранителната промишленост оказват сътрудничество на компетентните органи в предприетите действия за избягване или намаляване на риска от храни, които те доставят или са доставили.“

8.2.2. Препоръки за добри практики

- а) Планът за връщане/изтегляне на продукти от пазара включва набор от документи/помощни материали, предназначени да улеснят изтеглянето на храни от пазара и да предоставят точна информация за предприятията, потребителите и компетентните органи.
 - б) Производителят следва да гарантира, че върнатата храна не се пуска на пазара чрез други канали.
 - в) В случай на поява на огнище на хранително заболяване, свързано с ППЗ, поддържането на подходяща документация на производството и свързаните с него операции, като например опаковане и транспортиране, може да помогне за идентифициране на източника на замърсяване в хранителната верига и да улесни връщането на продукта.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ I

РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ

Определенията, предвидени в регламенти (ЕО) № 178/2002, (ЕО) № 852/2004, (ЕО) № 2073/2005 и Директива 86/278/ЕИО на Съвета, се прилагат и са подчертани. За целите на настоящото ръководство са определени следните термини, както е посочено по-долу:

- **Селскостопански суровини:** всяка суровина (например семена, торове, вода, селскостопански химикали, продукти за подпомагане на растенията и т.н.), използвани в първичното производство на пресни плодове и зеленчуци.
- **Селскостопанските химикали:** са химични агенти, като например фунгициди и инсектициди, които се използват за контрол на организми (например гъбички, нематоди, червеи, насекоми и гризачи) или вируси, които нанасят щети по ППЗ. Те се класифицират в зависимост от целта, за която се прилагат: Инсектициди/фунгициди/хербициди/родентициди/за растеж на растенията/репеленти...
- **Вода за селскостопански цели:** е вода, използвана върху продуктите при дейностите в рамките на първичното производство (преди, по време и след събиране на реколтата), като целта е тази вода да влезе в контакт или е вероятно да влезе в контакт със самите продукти или с повърхности, които влизат в контакт с продуктите. Това включва, но не се ограничава до вода за напояване и измиване по време на събирането на реколтата и след това или при прилагането на торове или селскостопански препарати, по време на охлаждането на продукта, почистването на оборудването и т.н.
- **Ягодоплодни култури:** въпреки голямото разнообразие на растителни видове, отглеждани за производството на ягодоплодни култури, най-важните видове за пазара на пресни плодове в ЕС са ягодите, малините, къпините и боровинките. Ягодоплодни култури могат да се добиват от малки тревни растения (например ягоди), храсти (например къпини, касис, боровинки, цариградско грозде, малини) или ниски дървета (например черница, бъз). Ягодоплодните култури са нетрайни храни, които могат да се консумират в пряко състояние или като замразена добавка към редица храни.
- **Биоциди** (Регламент (ЕС) № 528/2012): химикали, използвани за потискане на организми, които са вредни за здравето на хората или животните или които вредят на естествените или произведените материали. Тези вредни организми включват вредители и микроорганизми (т.е. плесени и бактерии). Примери за биоцидни продукти са дезинфектантите селскостопанските химикали.
- **Чиста вода:** „е вода, чиято употреба не застрашава безопасността на храните“. Тя бива чиста морска вода (естествена, изкуствена или пречистена морска вода или леко солена вода, която не съдържа микроорганизми, вредни вещества или токсичен морски планктон в количества, които могат директно или индиректно да повлияят на здравословното качество на храните) и прясна вода с подобно качество.
- **Утайка, подложена на конвенционална обработка:** Конвенционалните пречистени утайки от отпадъчни води включват съхранявани в лагуни за торова маса, сгъстени и мезофилни утайки от анаеробна ферментация. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99 % от патогените (намаление с фактор от 2 логa).
- **Зона за отглеждане:** площ, използвана за отглеждането на ППЗ (по време на растежа или при събирането на реколтата/брането).
- **Отглеждане на селскостопански култури:** всяка селскостопанска дейност или практика, използвана от производителите с цел благоприятстване и подобряване на условията за отглеждане на пресни плодове и зеленчуци на полето (на открито или на закрито) или в защитени съоръжения (безпочвени системи).
- **Обработка за обеззаразяване:** механична, физична и химична обработка, която се прилага за премахване или намаляване на съдържанието на замърсители, включително на микробиологично замърсяване. Тя може да бъде прилагана спрямо вода или повърхности в контакт с храни (като например оборудване и зони за производство). Понякога наричана и обработка за дезинфекция.
- **Дезинфектанти:** агенти или системи, които убиват или премахват бактерии, откривани върху неживи повърхности или в неживи среди. Те биват дезинфектанти от нисък, среден или висок клас в зависимост от това колко видове микроорганизми унищожават. За целите на настоящото ръководство дезинфекциращи агенти или системи са агенти, които се прилагат за премахване на микроорганизми във водата за селскостопански цели, включително водата, използвана в различните стъпки след събирането на реколтата, като например измиването и изплакването. Дезинфектантите са биоциди.
- **Дезинфекция:** процес, който унищожава, дезактивира или премахва микроорганизми.
- **Дезинфекцирани води:** вода, която е била третирана с цел отстраняване на микроорганизми. Могат да се прилагат различни видове обработка с дезинфектанти. Водата може да идва от различни източници, като например дъждовна вода, пречистени отпадъчни води, подпочвени води и т.н. Водата се обработва, за да се получи дадено микробиологично качество, както и когато е необходимо.

- **Утайки, преминали интензивна обработка** Интензивната обработка на утайките от отпадъчни води включва пастеризация, термофилно разграждане, стабилизиране с вар и компостиране. Обработката трябва да гарантира унищожаването на 99,999 % от патогените (намаляване с фактор от 6 лога).
- **Фертигация:** впръскване на торове, почвени добавки и други водоразтворими продукти в напоителната система.
- **Наводняване:** наводняване или заливане на поле с вода, което се случва извън контрола на производителя. Събрана вода (например след валежи), за която не съществува разумна вероятност да доведе до замърсяване на ядивните части на пресните продукти, не се счита за наводняване.
- **Пресни продукти** означава пресни плодове и зеленчуци, които е вероятно да бъдат продавани на потребителите в непреработен (т.е. суров) вид и по принцип се считат за нетрайни. Пресните продукти могат да бъдат цели, като например ягоди, цели моркови, репички и пресни домати, или отрязани при брането от корена/стеблото, като например целина, броколи и карфиол.
- **Добрите селскостопански практики (ДСП)** включват прилагане на наличните знания за справяне с въпросите на околната среда и икономическата и социалната устойчивост в производствените и следпроизводствените процеси в стопанствата, които водят до производство на безопасни и здравословни храни и нехранителни селскостопански продукти (ФАО, 2003 ⁽¹⁾). Настоящото ръководство се основава на ДСП и ДХП.
- **Добри хигиенни практики (ДХП)** означава общи основни условия за съобразено с хигиенните изисквания производство на храни, включително изисквания за съобразено с хигиенните изисквания проектиране, изграждане и експлоатация на завода, съобразено с хигиенните изисквания изграждане и използване на оборудването, планиране на поддръжката и почистването, както и обучение на персонала и лична хигиена. Разработената и внедрена програма за ДХП е предпоставка за въвеждането на система за анализ на опасностите и контрол в критични точки (НАССР).
- **Оранжерии:** закрит обект, обикновено със стъклено или пластмасово покритие, в който се отглеждат растения.
- **Подпочвена вода:** наричана още кладенчова вода, е вода, която се изпомпва от по-дълбоки или разположени по-близо до повърхността земни слоеве.
- **Събиране на реколтата** е процесът на събиране на ППЗ от полето при достигане на етап на готовност за предлагане на пазара и незабавната им обработка.
- **Опасност:** наличие или условие за наличие на биологичен, химичен или физичен агент в храните, който има потенциална възможност да причини неблагоприятен за здравето ефект.
- **Листни зеленчуци:** листа, стебла и кълнове от различни листни растения, които се консумират като зеленчуци, но само такива, които се консумират сурови. Основните видове листни ППЗ са: различни видове маруля, листно зеле, зеле, цикория и кресон. Листните зеленчуци от вида на марулята могат да бъдат събирани на различни етапи на развитие, например под формата на цели зрели глави, „бейби листа“ или многолистни растения.
- **Оборски тор** (Регламент (ЕО) № 1069/2009): означава всички животински екскременти и/или урина от селскостопански животни, различни от риба, отглеждана в развъдници, със или без сламена постеля.
- **Вода от общинска водоснабдителна мрежа:** е вода, доставена на производителя от общински или държавни организации. Доставената вода е питейна.
- **Непитейна вода:** вода, която не отговаря на изискванията, предвидени в Директива 98/83/ЕО на Съвета от 3 ноември 1998 г. относно качеството на водите, предназначени за консумация от човека.
- **Предприятие или цех за опаковане:** всяко предприятие, в което пресните плодове и зеленчуци биват обработвани и опаковани след събирането на реколтата.
- **Продуктите за растителна защита** са „пестициди“, които защитават ППЗ или желаните или полезните растения. Продуктите за растителна защита (ПРЗ) най-често са пестициди. Те се използват основно в сектора на селското стопанство, но също така и в горското стопанство, градинарството, местата за отпочиване и в домашните градини. Термините „пестициди“ и „продукти за растителна защита“ често се използват като синоними; пестицидите обаче са по-широко понятие, което обхваща употреби извън защитата на растенията/ППЗ, например като биоциди.

⁽¹⁾ Комитет по селско стопанство — 17-а сесия — Рим, 31 март—4 април 2003 г. — Създаване на рамка за добри селскостопански практики — <http://www.fao.org/docrep/meeting/006/y8704e.htm>

- **След събиране на реколтата** е етапът от производството на ППЗ след събирането на реколтата, който включва охлаждане, почистване, сортиране и опаковане.
- **Питейна вода** е вода, която отговаря на изискванията, предвидени в Директива 98/83/ЕО на Съвета.
- **Преди събиране на реколтата** включва всички дейности в стопанството, които се извършват преди брането на ППЗ.
- **Първично производство** означава производството в стопанството и отглеждането на растителни продукти, като например зърнени храни, плодове, зеленчуци и подправки, включително събирането на реколтата. С първичното производство на ППЗ са свързани следните операции:
 - i) сортиране, отстраняване на външните листа, измиване/изплакване, пакетиране, охлаждане, транспортиране, съхранение и обработка на първични продукти на мястото на производство, при условие че това не променя значително естеството им;
 - ii) в настоящото ръководство терминът „първично производство“ следва да се разбира като първично производство, което включва въпросните свързани операции;
 - iii) събирането на диворастящи гъби, водорасли и горски плодове и тяхното транспортиране до дадено предприятие.
- **Преработка** са всички действия, които значително променят първоначалния продукт, включително белене, настъргване, рязане, замразяване, бланширане или комбинация от тези процеси.
- **Спомагателни вещества:** Както е посочено в член 3, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните ⁽¹⁾, това означава всяко вещество, което не се консумира самостоятелно като храна, което се използва целенасочено при преработката на суровини, храни или техните съставки за постигането на определена технологична цел по време на обработката или преработката и може да доведе до нецеленасоченото, но технически неизбежно наличие на остатъци от това вещество или на неговите производни в крайния продукт, при условие че тези остатъци не представляват риск за здравето и нямат технологичен ефект върху крайния продукт.
- **Зона за производство:** помещение, където събраната реколта се обработва, преработва и опакова.
- **Дъждовна вода:** вода, която се събира от дъждовете (или снеготопенето). Понякога се нарича и дъждосборна вода.
- **Готова за консумация храна:** означава храна, предназначена от производителя за директна човешка консумация без нуждата от топлинна обработка или друга преработка, чието действие е отстраняването или намаляването до приемливо ниво на микроорганизмите, предизвикващи безпокойство (в съответствие с Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията). В настоящото ръководство понятието се отнася по-специално за готови за консумация ППЗ, което включва всички ППЗ, които могат да се консумират сурови (някои примери са дадени в диаграма № 2, т.е. ябълки, круши, сливи, листни зеленчуци, домати, ягодоплодни култури и т.н.).
- **Безпочвени системи:** общ термин, използван за производството на растения без почва във водна среда или върху субстрат.
- **Повърхностни води:** вода от потоци, езера, реки, канали и т.н., която не може да бъде контролирана напълно от производителите (например възможно е замърсяване нагоре по течението).
- **Утайки от отпадъчни води** (Директива 86/278/ЕИО на Съвета): утайки от пречиствателни станции, преработващи битови или градски отпадъчни води, септични ями и други подобни инсталации за преработката на отпадъчни води.
- **Обработена утайка** (Директива 86/278/ЕИО на Съвета): утайка, която е преминала през биологична, химична и термична обработка, дълготрайно депониране или всякакъв друг процес, така че значително е намалила способността си за ферментация (като по този начин се намаляват опасности за здравето, произтичащи от употребата ѝ).
- **Пречистени отпадъчни води:** се получават чрез комбинация от физични (механични) еднократни операции и химични и биологични процеси за целите на намаляване на органичните и неорганичните замърсители в отпадъчните води (съгласно ISO 16075-2:2015). Този вид води са преминали първична и вторична обработка и може също така да са били подложени на обработка за обеззаразяване.
- **Отпадъчни води** са води, които се събрат основно от общинските органи и които могат да включват изразходвана или използвана вода от битови, институционални, търговски или промишлени източници (съгласно ISO 16075-2:2015).
- **Рецикулация на водата** е използването на пречистени отпадъчни води за полезни цели (съгласно ISO 16075-2:2015).

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16).

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ПРИМЕРНА МАТРИЦА ЗА ПОДКРЕПА НА ОЦЕНКАТА НА МИКРОБИОЛОГИЧНИЯ РИСК ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВОДАТА ЗА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ЦЕЛИ

Настоящата матрица предоставя на производителите инструмент за извършване на *оценка на риска по отношение на водите*, използвани в *първичното селскостопанско производство*, като съчетава източника на вода, метода за напояване или възможен контакт с ППЗ и вида на продукта (готов за консумация или не).

Тя определя честотата (висока, средна и ниска) на анализите на водата във връзка с индикаторите за фекално замърсяване (показател *E. coli*) по време на използването на водата (сезон на растеж или период на прилагане на водния източник) и съответните прагови стойности в зависимост от предназначението на водата, водоизточника, характеристиките и естеството на ППЗ.

Високата честота съответства на един анализ на месец; средната честота — на два анализа годишно, а ниската честота — на един анализ годишно. Във всеки случай обаче схемата и препоръчаните мерки са просто **примери**, които могат да се променят въз основа на оценката на риска във всяко стопанство. Една година може да се определи като една календарна година за едногодишен цикъл на производство (например оранжерии) или да съответства на сезона на растеж.

В съответствие с матрицата производителят следва да вземе редица проби, повече за ППЗ, които предполагат по-висок риск, тъй като се консумират без топлинна обработка, и да извърши действия за намаляване на риска от замърсяване на ППЗ. Що се отнася до напояването, пробите следва да се вземат по време на пиковия период на използване за нуждите на напояването, като за летните култури поне една от пробите трябва да бъде взета през този сезон.

Ако резултатът от изпитването на водоизточника е неблагоприятен или с него се установява наличие на потенциален проблем, производителят следва да предприеме някои от корективните действия, посочени в точки 7.3.4.1 и 7.3.4.2, за да намали риска за потребителя, след което следва да извърши още едно изпитване на вода, за да провери ефективността на предприетите действия.

Кодовите обозначения и числата имат следните значения (водоизточник):

х Тъмносиво: не следва да се използва. Ако производителят няма друга възможност, освен да използва водоизточника, той следва да извършва изпитвания с висока честота или да помисли за пречистване/дезинфекция на водата, като използва праговите стойности за *E. coli* в колона 8 като съществен индикатор за приемливо качество на водата с оглед на употребата ѝ за този вид дейност.

▲ Среднотъмен нюанс на сивото: може да се използва, но след вземане на проби. Производителът следва да извършва изпитвания със средна честота, като използва праговите стойности за *E. coli* в колона 8 като съществен индикатор за приемливо качество на водата с оглед на употребата ѝ за този вид дейност.

● Светлосиво: може да се използва, но след вземане на проби. Производителът трябва да извърши тестване с ниска честота, като използва праговите стойности за *E. coli* в колона 8 като съществен индикатор за приемливо качество на водата с оглед на употребата ѝ за този вид дейност.

√ Бяло: може да се използва без вземане на проби или анализ или само след анализа, необходим за наблюдението на дезинфекцията на водата.

Предназначение на водата	Водозточник ⁽¹⁾						Индикатор за фекално замърсяване: <i>E. coli</i> ⁽²⁾
	Непречистени повърхностни води/открити водни канали ⁽³⁾	Непречистени подпочвени води, събрани от кладенци ⁽⁴⁾	Непречистени дъждовна вода	Пречистени ⁽⁵⁾ утайки/повърхностни/отпадъчни води/рециркулирана вода	Дезинфекцирани води ⁽⁶⁾	Вода от общинска водоснабдителна мрежа	
ПРЕДИ И ПО ВРЕМЕ НА СЪБИРАНЕ НА РЕКОЛТАТА							
Напояване на ППЗ, които е вероятно да бъдат консумирани без топлинна обработка (т.е. готови за консумация ППЗ) (водите за напояване влизат в пряк контакт с ядивната част на ППЗ) Разреждане или прилагане на пестициди, торове или селскостопански химикали и почистващо оборудване за готови за консумация ППЗ при пряк контакт	x	x	▲	●	●	✓	100 cfu/100ml
Напояване на ППЗ, които е вероятно да бъдат консумирани без топлинна обработка (т.е. готови за консумация ППЗ) (водите за напояване не влизат в пряк контакт с ядивната част на ППЗ) Разреждане или прилагане на пестициди, торове или селскостопански химикали и почистващо оборудване за готови за консумация ППЗ без пряк контакт	x	x	▲	●	●	✓	1 000 cfu/100ml (?)
Напояване на ППЗ, които е вероятно да бъдат консумирани след топлинна обработка (водите за напояване влизат в пряк контакт с ядивната част на ППЗ) Разреждане или прилагане на пестициди, торове или селскостопански химикали и почистващо оборудване, използвани за тези ППЗ при пряк контакт	▲	▲	●	●	●	✓	1 000 cfu/100ml
Напояване на ППЗ, които е вероятно да бъдат консумирани след топлинна обработка (водите за напояване не влизат в пряк контакт с ядивната част на ППЗ) Разреждане или прилагане на пестициди, торове или селскостопански химикали и почистващо оборудване, използвани за тези ППЗ (без пряк контакт)	●	●	✓	✓	✓	✓	10 000 cfu/100ml
СЛЕД СЪБИРАНЕ НА РЕКОЛТАТА							
Охлаждане и транспортиране след събиране на реколтата от ППЗ, които не са предназначени за директна консумация Вода, използвана за първото измиване на продуктите, предназначени за директна консумация Почистващо оборудване и повърхности, върху които се обработват продуктите	x	x	▲	●	●	✓	100 cfu/100ml

Предназначение на водата	Водоизточник ⁽¹⁾					Индикатор за фекално замърсяване: <i>E. coli</i> ⁽²⁾
	Непречистени повърхностни води/открити водни канали ⁽³⁾	Непречистени подпочвени води, събрани от кладенци ⁽⁴⁾	Непречистени дълждовна вода	Пречистени ⁽⁵⁾ утайки/повърхностни/отпалъчни води/реширкулирана вода	Дезинфекцирани води ⁽⁶⁾	Вода от общинска водоснабдителна мрежа
Вода, използвана за измиване на продуктите, които е вероятно да бъдат консумирани след топлинна обработка (картофи...) — ППЗ, които не са предназначени за директна консумация	▲	▲	●	●	●	✓
САМО ПИТЕЙНА ВОДА ⁽⁸⁾						
Финално измиване и леб/вода за охлаждане, предназначени за ППЗ за директна консумация	x	x	▲	●	●	✓
Микробиологични изисквания за пречистване на питейна вода						
						1 000 cfu/100ml

⁽¹⁾ Водата, използвана за напояване в рамките на две седмици преди събирането на реколтата от ППЗ, които могат бъдат консумирани без топлинна обработка (готови за консумация), следва да бъде свободна от замърсяване, т.е. да е с питейно качество, когато е възможно.

⁽²⁾ Тези препоръчителни правови стойности се отнасят за максималната концентрация в пробите.

⁽³⁾ Повърхностните и подпочвените води от кладенци (например сондажи) трябва да бъдат с добро микробиологично качество и да изпитват прага от 100 cfu/100 ml без пречистване.

⁽⁴⁾ Повърхностните и подпочвените води от кладенци (например сондажи) трябва да бъдат с добро микробиологично качество и да изпитват прага от 100 cfu/100 ml без пречистване.

⁽⁵⁾ За целите на настоящата матрица пречистени отпадъчни води означава отпадъчни води, обработени по начин, който позволява качеството им да съответства на предназначението и на стандартите, установени от националното законодателство на държавата членка или, при липса на такова национално законодателство, на насоките на СЗО за безопасно използване на отпадъчни води и екскрети в селското стопанство.

⁽⁶⁾ Обработката за дезинфекция следва да бъде добре контролирана и наблюдавана. Приложената обработка за дезинфекция се контролира от производителя.

⁽⁷⁾ Когато водата за напояване влиза в контакт с ядивната част на ППЗ, за *E.coli* следва да се прилага стойност, по-висока от 1 000 CFU/100ml. Методи като капковото или подпочвеното напояване носят по-малък риск от замърсяване на ядивната част на марулитите в сравнение с дълждуването.

⁽⁸⁾ Може да се използват различни водоизточници, но водата в тях трябва да е с питейно качество. Така че на практика за тази цел може да се използва вода от общинската водоснабдителна система или дезинфекцирана вода.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ПРИМЕРЕН АЛГОРИТЪМ ЗА ВЗЕМАНЕ НА РЕШЕНИЯ ЗА ПОДКРЕПА НА ОЦЕНКАТА НА МИКРОБИОЛОГИЧНИЯ РИСК ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВОДАТА ЗА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ЦЕЛИ

Този подход е опростен в сравнение с подхода, описан в приложение II, тъй като за резултата се вземат предвид ограничен брой препоръки за вземане на проби. Заслужава да се отбележи, че резултатите, получени съгласно алгоритъма за вземане на решения (приложение III) и матрицата (приложение II), не са съпоставими.

