

ЕВРОПЕЙСКИТЕ ИЗИСКВАНИЯ

КЪМ ХРАНИТЕ В

БЪЛГАРСКОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

Част Първа

Ямбол, 2004 г.

Изданието “Европейските изисквания към храните в българското законодателство” се публикува от Ямболска търговско-промишлена палата в рамките на проект “Европейските стандарти – мостове към свободното движение на стоките в съюза” с финансовата подкрепа на Европейския съюз.

**ЯМБОЛСКА ТЪРГОВСКО-ПРОМИШЛЕНА ПАЛАТА
ЕВРО ИНФО ЦЕНТЪР BG811 ЯМБОЛ**

Град Ямбол

Ул. "Г.С.Раковски" №1

Тел: (046) 66 29 39

Тел/факс: (046) 66 50 11

e-mail: ycci@bsbg.net

Интернет адреси:

www.yambiz.com

www.euroinfo-yambol.com



СЪДЪРЖАНИЕ

	Страница
I. Регистрация на обектите за производство и търговия с храни	5
Приложение	17
II. НАССР: Анализ на риска и определяне на критичните точки	19
III. Някои основни понятия и полезни връзки:	22

РЕГИСТРАЦИЯ НА ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ

Съгласно Закона за храните (обн. ДВ, бр.90/1999 г.; изм. и доп. бр. 102/2003 г.) обектите за производство и търговия с храни, в т.ч. и заведенията за обществено хранене, трябва да бъдат регистрирани по реда на закона.

Едно от задължителните условия за регистрация на обектите (чл.12, ал.1, т.3 от ЗХ) е внедряването на системата за самоконтрол на търговската дейност. Във връзка с това условие Министерството на здравеопазването е изготвило указание за прилагане на системата за самоконтрол в обекти за търговия с храни.

С публикуването на направените изменения и допълнения на Закона за храните (обн.ДВ, бр. 90/15.10.1999 г., изм. и доп. бр. 102/21.11.2003 г.) и дадените писма-указания на Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите, столичната ХЕИ преустановява издаването на санитарни разрешителни за обекти, произвеждащи и търгуващи с храни, за които в срок до 24.05.2004 г. следва да се извърши регистрация съгласно изискванията на чл. 12 от закона.

За целта в служба Деловодство на СХЕИ се подават следните документи за обектите, произвеждащи храни от неживотински произход; складовете за търговия с тях и обектите за търговия с храни, включително и заведенията за обществено хранене:

- Заявление по образец, в което се посочват име и адрес на лицето, съответно седалище, адрес на управление, данъчен номер и код по БУЛСТАТ, както и адрес на обекта.

Към заявлението се прилагат:

- удостоверение за актуално състояние на заявителя, когато такова подлежи на издаване;
- разрешение за ползване на обекта, издадено по реда на Закона за устройство на територията;
- решение по оценка на въздействието на околната среда, издадено по реда на Закона за опазване на околната среда, когато се изисква такова;
- списък на групите храни или ястия, които ще се произвеждат или продават в обекта.

Система за самоконтрол в обектите за търговия с храни

Търговията с храни включва процеси на съхранение, пакетиране, транспорт, представяне и продажба на храни, както и приготвяне и предлагане за консумация на храни в места за обществено хранене.

Съгласно Закона за храните (обн. в ДВ, бр. 90/1999г., изм. и доп. бр. 102/2003г.) храни може да се продават само в регистрирани по реда на закона обекти за търговия с храни, в т. ч. и заведенията за обществено хранене.

Едно от задължителните условия за регистрацията на обектите (чл. 12, ал. 3 от ЗХ) е внедряването на система за самоконтрол на търговската дейност.

Система за самоконтрол установява начина, по който се организира контролът над собствените дейности и поведение и се състои от три елемента:

- А. Програми за прилагане на добри производствени (търговски) практики и добри хигиенни практики
- Б. План за осигуряване безопасността на храните
- В. Водене на документация

А. Програми за прилагане на добри производствени и хигиенни практики

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

Добрите производствени и хигиенни практики са факторите, които контролират като цяло дейностите, свързани с търговията на храни. Прилагането им изисква разработването на писмени програми, които включват процедури, определящи извършването на дейности в обекта.

I. СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБУРУДВАНЕ

В обектите за търговия с храни трябва да има разработена програма за изпълнение на хигиенните изисквания към изграждане и устройството на сградите и помещенията с данни за:

1. използваните материали за изграждане на помещенията за съхранение и обработка на храните, за изработване на работните (контактните) повърхности и технологично оборудване;
2. устройството на помещенията, последователността на извършваните операции, хода на придвижване на суровини, готови храни и твърди отпадъци (прилага се и цветна схема на тези пътища, изработена, използвайки плана на обекта);
3. осигуряването на водоснабдяване, ефективна вентилация, канализация, осветление, санитарни помещения;
4. система за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци;
5. капацитетните възможности на обекта за безопасно приготвяне и/или предлагане на видовете храни.

За осигуряване на ефективно функциониране на технологичното оборудване се разработват писмени програми за поддържане и калибрирането му, която включва:

1. списък на оборудването, което има критично значение за осигуряване безопасността на храните и изисква периодична поддръжка (фризери, хладилници, фурни, фритюрници, топлинни витрини и др.);
2. определяне на температурните параметри, които трябва да осигурява оборудването за съхранение (хладилно или топлинно) и за приготвяне на храните;
3. процедура за извършване калиброването на технологичното оборудване и инструкции, определящи: вида на оборудването, честотата на калибриране, използвания метод и персонала, отговорен за калибрирането.

II. ПРИЕМАНЕ НА СУРОВИНИ, ХРАНИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Програмата за осигуряване доставката на безопасни суровини, храни и опаковъчни материали трябва да обхваща следното:

1. списък или достоверни данни за доставчиците;
2. капацитетните възможности и осигурени съоръжения за съхранение на приеманите количества суровини, храни и опаковъчни материали;
3. процедура за проверка на:
 - придружаващата храните и опаковъчните материали документация;
 - състоянието на приеманите храни (плесени, омекване, промени в органолептичните качества, белези за размразяване, други видими дефекти)
 - състояние на опаковките и контейнерите (цялост, увреждания, значителни замърсявания и други)
 - етикетиране;
4. процедура за отказване приемането на храни със съмнения за годността им за консумация или с видими белези на развала;

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

5. водене на дневник за извършения входящ контрол на суровини, храни и материали.

6. инструкция за извършване на входящия контрол, определяща какво се контролира, по какъв начин се контролира, кой извършва контрола, кога се извършва контролът и т.н.

III. СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ

Програмата за съхранение на суровини и готови храни трябва да осигури защита срещу рисковете от замърсяването им с белестотворни микроорганизми, чужди тела или химични вещества и включва процедури за:

1. разделно съхранение на различни групи храни;
2. ротацията на наличните количества храни на принципа “Пръв влязъл, пръв излязъл” и за проследяване сроковете на годност;
3. ежедневно наблюдение и отчитане на поддържаните температури в съоръженията и оборудването за съхранение на храните;
4. хладилно или топлинно съхранение на храните (определяне на видовете храни, времето и температурата на съхранение)
5. съхранение на опаковъчните материали, транспортните опаковки, използваните в обекта химически вещества.

IV. ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА

С цел недопускане замърсяване на храните трябва да се разработи и прилага програма за почистване на помещения, прилежащи територии, работни повърхности и технологично оборудване. Програмата съдържа процедури, които определят:

1. периодичното основно почистване на обекта;
2. ежедневното почистване и дезинфекция на помещения, работни повърхности и оборудване;
3. текущо почистване по време на работа;
4. събиране и изнасяне на отпадъци;
5. мерките за контрол върху вредителите;
6. предпазните мерки за съхранение на химичните вещества, използвани за измиване, дезинфекция, дератизация, дезинсекция и фумигация;
7. отговорностите на външна фирма наета да извършва почистването.

За практическото прилагане на програмата се разработват подробни инструкции, които определят:

1. какво ще се почиства и дезинфекцира;
2. честотата на извършване на почистване и дезинфекция;
3. прилаганите методи на почистване и дезинфекция;
4. почистващите препарати, тяхната концентрация и инвентара, използван за почистване и дезинфекцията;
5. лицата, отговорни за извършването на почистването и дезинфекцията;
6. вида и честотата на проверките за оценка ефективността на почистването и дезинфекцията.

V. ТЕХНОЛОГИЧНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕ

Програмата за осигуряване на безопасна технологична обработка на храните трябва да включва процедури за извършване на:

1. първичната обработка на различните видове суровини(осигуряване на разделност по място, по време или функционално чрез използване на отделно оборудване и маркиран инвентар или чрез почистване и дезинфекция между различните дейности);
2. топлинната обработка на различните видове храни(определяне на параметрите за време, температура, големина на порциите и т. н.);

Следва да се разработят и детайлни инструкции за:

1. измиването и дезинфекцията на пресни яйца от птици преди влагането им за приготвяне на храните;
2. размразяване на замразените храни;
3. затопляне преди сервиране на готови храни.

VI. ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА

Персоналът може да бъде директен източник на замърсяване на храните (чрез облеклото, косата, носоглътката) или да доведе до кръстосано (вторично) замърсяване на храните напр. чрез последователно извършване на действия със суровини и готови храни. За да се осигури високо ниво на личната хигиена на работниците, влизащи в пряк контакт с храните, трябва да се прилага програма, която включва процедури за:

1. поддържане личната чистота на персонала (съоръжения, миещи средства, санитарни възли, места за съхранение на личните вещи и т. н.);
2. осигуряване на чисто работно облекло, предпазни средства, ръкавици и други;
3. съобщаване за наранявания или заболяване, които може да станат източник на замърсяване на храните с болестотворни микроорганизми, както и за отстраняване от работа в такива случаи.

Работниците са длъжни да прилагат хигиенни практики при обработване, приготвяне и предлагане на храните. За целта трябва да се разработят писмени инструкции за:

1. измиване на ръцете (в кои случаи, по какъв начин, с какви средства);
2. смяна на работното облекло;
3. съхраняване на лични вещи и облекло;
4. поведение в работните помещения;
5. използване на прибори, ръкавици и други при предлагане/сервиране на готови за консумация храни.

VII. ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА

Всеки член от персонала трябва да има определени отговорности, задължения и правомощия за извършване на определени дейности и да бъде обучен в съответствие с изискванията на заеманата от него длъжност. Обучение се осигурява на всеки новопостъпил работник. За целта трябва да се разработи програма, която да определи:

1. вида и нивото на обучение, необходимо за всеки член от персонала, в зависимост от извършваната от него дейност;
2. формите на обучение (въвеждащ курс, опреснително обучение на постоянния персонал и т. н.);
3. графика и мястото за провеждане на обучението;
4. темите на обучение;

5. лекторите и работниците, подлежащи на обучение.
За проведеното обучение се иска документация.

VIII. КОНТРОЛ ВЪРХУ ВРЕДИТЕЛИТЕ

Във всеки обект трябва има разработена програма за контрол върху вредителите (гризачи, насекоми, птици и други животни) с цел недопускане на проникването им в обекта и за елиминирането им при установено присъствие. Писмената програма трябва да включва: отговорното лице в обекта, името на фирмата, провеждаща метода третиране, карта на заложените примамки.

Програмата за борба с вредителите трябва да определи следното:

1. списъка на специализирания персонал, извършващ третирането на обекта или името и адреса на фирмата наета за целта;
2. списъка на използваните препарати и концентрацията им;
3. прилагания метод и честотата на третиране на обекта;
4. картата на местата и номерата на заложените примамки;
5. вида и честотата на проверките за оценка на ефективността на програмата.

IX. ИЗТЕГЛЯНЕ НА ХРАНИ ОТ ПАЗАРА

Търговците на храни трябва да осигурят прилагането на ефективна програма за изтегляне на опасна храна от пазара с цел да се даде бърз отговор на кризисната ситуация.

Програма, която осигурява задействане на изтеглянето от пазара по всяко време или веднага, когато това се налага, трябва да включва:

1. списък с имената и адресите на отговорните за изтеглянето лица;
2. методи за идентифициране, локализиране и контрол на изтегляната храна;
3. списъка на местата, откъдето да се изтеглят храните;
4. процедура за уведомяване на потребителите и контролните органи;
5. процедура за контрол върху върнатите партиди;
6. процедура за проверка ефективността на програмата за изтегляне от пазара;

Б. План за осигуряване безопасността на храните

Разработването на плана за осигуряване на безопасността на храните включва следните етапи:

1. Съставяне на технологична схема(органиграма), отразяваща всички дейности, извършвани в обект за търговия с храни-от приемане на суровини и храни, съхранение, излагане за продажба до предлагане на храните на потребителя, или в заведение за обществено хранене, където има допълнителни дейности, като технологична обработка, последващо съхранение и сервиране на готовите за консумация храни.
2. Анализирание на всички възможни опасности (т.е. замърсяване), свързани с извършването на всяка дейност в обекта. Опасност е всяко нещо, което може да увреди човешкото здраве, а именно болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали, които замърсяват храните. Определяне на тези, които са критични за осигуряване безопасността на храните, т.е. ако не са под контрол, не може да се гарантира безопасността на готовата храна.
3. Определяне на мерки, които може да контролират (да не допускат или да намаляват до приемлив минимум) критичните опасности. Примери за мерки за контрол са: използване на проверени доставчици, правилно хладилно

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

съхранение, ефективно почистване и дезинфекция, поддържане високо ниво на лична и производствена хигиена и други.

4. Установяване граници на контрола за всяка критична опасност. Това са величини или измервания (на температура, време, киселинност и други), които трябва да се постигнат за осигуряване безопасността на храните, като например хладилното съхранение трябва да бъде при и под 4 градуса по Целзий, топлинното – при или над 63 градуса, топлинната обработка на храните трябва да бъде при или над 75 градуса и други.
5. Установяване на процедури за наблюдение на дейностите, свързани с критичните опасности за своевременно улавяне на всяка загуба на контрол и предприемане на корективни действия, преди храната да е станала опасна. Такива процедури са измерването на времето и температурата, визуалната проверка при входящия контрол и други.
6. Определяне на корективни действия, които да се предприемат при данни, че контролът на критичната опасност не е бил ефективен, като напр. отново извършване на почистване на оборудването, ако е установено, че е замърсено; поправка на хладилник, който показва поддържане на температура над 5 градуса и други.

В. Документация

Системата за самоконтрол изисква водене на писмени документи, адекватно отразяващи практическото прилагане на разработените програми, процедури и инструкции.

Доброто оформяне и прилагане на документацията точно показва по какъв начин се обменя информацията и се решават възникналите проблеми в предприятието. Отчетната документация следва да съдържа кратко описание на наблюдаваните параметри, корективните дейности, които следва да се предприемат при наблюдението, име и подпис на извършилия наблюдението и всякаква друга необходима информация.

Отчетна документация – тетрадки, дневници, чек-листове, анализни протоколи и др., трябва задължително да има дата на попълване и да се попълва редовно.

Тя трябва да се съхранява в обекта на отговорно пазене и да се предоставя на контролните органи при поискване.

С писмо № 32-00-17/18-02.2004 г. на МЗ се дават указания какви документи се представят на органите на държавния санитарен контрол за разрешение за ползване на обекта, издадено по реда на Закона за устройство на територията, съгласно чл.12, ал. 3, т. 2 от ЗХ.

Собственикът или наемателят на хранителен обект, за да регистрира същия, представя в ХЕИ един от следните документи, посочени в това писмо:

1. Удостоверение за търпимост, издадено от органите, овластени да одобряват съответните инвестиционни проекти.
2. Протокол-образец 16 на приемателна комисия.
3. Удостоверение за въвеждане в експлоатация, издадено от главния архитект на общината, за обекти от IV и V категория.
4. Удостоверение от РДНСК при наличие на акт за държавната собственост за обекта
5. Разрешение за ползване, издадено от ръководителя на ДИТСК/РЕТСК/ (до октомври 1998 г.) или началника на ДНСК /РДНСК/.

С писмо № 32-00-19/20.02.2—4г. на МЗ се определят ангажиментите на органите на ДСК по лицензионния режим за продажба на алкохолни напитки и /или тютюневи изделия, с цел недопускане нарушаване на чл. 56, ал. 2 и чл. 58, ал.3 от ЗНЗ при издаването на лицензи за търговия с алкохолни напитки и тютюневи изделия.

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

На основание горното при подаване на заявление за регистрация на обект за търговия с храни заявителят, който желае да продава алкохолни напитки и/или тютюневи изделия, следва да подаде и заявление за издаване на становище за продажба на алкохолни напитки и /или тютюневи изделия.

ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ И САНИТАРНИ ПРАВИЛА ПРИ ИЗГРАЖДАНЕТО И ЕКСПЛОАТАЦИЯТА НА ОБЕКТИТЕ

Министреството на здравеопазването чрез органите на държавния санитарен контрол наблюдава системно факторите на работната, учебната, битовата и околната среда и тяхното влияние върху здравето на населението, оценява и здравния риск и предписва мерки за отстраняване на допуснатите нарушения и отклонения от установените норми и изисквания, както и необходимите профилактични мероприятия (чл. 11, ал. 1 от ППЗНЗ).

Министреството на здравеопазването чрез органите на държавния санитарен контрол анализира и оценява влиянието на новите производства и технологии върху здравето на хората (чл. 12, ал. 1, т. 2 от ППЗНЗ).

Министърът на здравеопазването утвърждава:

1. норми, правила и изисквания за всички фактори на околната, работната, учебната и битова среда, на трудовия и учебния процес;
2. норми и изисквания за безопасността на храните, питейните води и всички стоки, имащи значение за здравето на населението;
3. норми и режим на здравословното хранене;
4. норми, изисквания и санитарни правила по всички въпроси на радиационната защита (чл. 12а от ППЗНЗ).

Хигиенни норми и изисквания, санитарни правила към обектите.

Хигиенните норми и изисквания и санитарните правила към обектите, подлежащи на държавен санитарен контрол, се съдържат в подзаконовни нормативни актове, издадени на основание Закона за народното здраве и правилника за прилагането му и са в зависимост от предназначението и вида на обекта.

I. Обектите за производство, търговия и предлагане на храни

Правната уредба е в Наредба № 7 от 08.04.2004г. на МЗ и МЗГ за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни.

Наредбата се прилага за обектите, в които се осъществява производство или търговия с храни независимо от вида на тяхната собственост и начина на стопанистване.

Хигиенните изисквания към тези обекти се отнасят до:

1. проектирането, изграждането и устройството на помещенията им;
2. технологичното оборудване;
3. режима на експлоатация и поддържане на обекта и използване за целта средства.

Хигиенните изисквания към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни се отнасят до:

1. входящия контрол и съхранението на храните и опаковъчните материали;

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

2.технологичната преработка, производствения контрол и съхранението на готовата продукция;

3.транспорта на храните;

4.предлагането и продажбата на храните;

5.личната хигиена на работещите.

Подготовката, преработването, производството, приготвянето, пакетирането, съхранението, транспортът, предлагането за продажба и сервирането на храните се извършват по начин, който не води до замърсяването им.

Терените, на които се ракриват обектите, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 7 от 1992г. за хигиенните изисквания за здравна защита на селищната среда.

Теренът на обекта трябва да е на нивото на подпочвените води и с подходящ канал за оттичането на повърхностните води.

Обектите се проектират, изграждат и устройват по начин, който осигурява:

1.разделяне на първичната обработка на суровините и полуфабрикатите от тяхната последваща преработка;

2.последователност на технологичния процес за недопускане по време и между извършването на отделните операции на взаимно вредно влияние между суровините, готовата продукция и отпадъците, между готовата продукция и непочистен инвентар или съдове и между почистените и непочистените съдове и прибори;

3.работно пространство, което позволява извършване на всички дейности съгласно хигиенните изисквания;

4. лесно и ефикасно прилагане процесите на почистване и дезинфекция;

5. недопускане контакт на храните с токсични материали, попадане на чужди тела в храните, натрупване на прах, кондензация на пари и развитие на плесени по технологичното оборудване и повърхностите на помещенията;

6. необходимите температурни условия за осъществяване на производствения процес;

7. складова база и съоръжения за разделно съхранение на суровините, опаковъчните и спомагателните материали и готовите храни;

8. складове и съоръжения с капацитетни възможности за разделно съхранение на различните групи храни при при температурни условия, указани от производителя, снабдени с устройства за отчитани и/или записване на поддържаните температури;

9. условия за поддържане на личната хигиена на персонала и изграждане на санитарно-технически съоръжения;

10. защита срещу достъпа на вредители, както и на замърсители на околната среда.

Обектите се захранват с необходимото количество течаща топла и студена вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 /2001 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

Канализационната система на обекта се включва към централната канализационна система на населеното място с капацитетни възможности, които отговарят на производствените нужди, проектирана и изпълнена по начин, който не допуска риск от замърсяване на храните.

Осветлението в различните групи помещения на обектите трябва да отговаря на изискванията на БДС 1786 “Осветление. Естествено и изкуствено”.

В обектите се осигурява естествена или механична общообменна вентилация за отвеждане на замърсения въздух и недопускане на прегряване, запрашване и кондензация на пари.

В обектите се осигуряват санитарно-битови помещения за персонала, които включват помещения за отдих, съблекални, бани и тоалетни, напълно отделени и без

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

директна връзка с производствените помещения, залите за хранене или продажба на храните.

В обектите за обществено хранене се осигуряват тоалетни и за посетителите, осигурени с миешки средства и възможности за подсушаване на ръцете.

Технологичното оборудване трябва да отговаря на следните хигиенни изисквания:

1. да е с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичането на производствения процес или предлагането на храните по начин, който не води до тяхното замърсяване;
2. да има конструкция, която позволява ефективното му почистване, измиване и дезинфекция;
3. да се поддържа чисто и в техническа изправност;
4. да има гладки повърхности без пукнатини и дефекти;
5. да е инсталирано по начин, който осигурява достъп за ефективно почистване на пространствата около и под него.

Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфектират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършваната технологична операция, а когато се използват непрекъснато – периодично, през определени интервали.

Почистените и дезинфектирани работни повърхности, съдове и инвентар трябва да отговарят на следните микробиологични показатели:

1. общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:
 - а) за повърхностите на технологичното оборудване – не повече от 1000 КОЕ/ кв.см.
 - б) за трапезна посуда – не повече от 300 КОЕ / кв.см. за цялата повърхност.
2. колиформи – да не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.
3. Патогенни организми - да не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба, се измиват и при необходимост се дезинфекцират преди всяка употреба.

В обектите се приемат, съхраняват и предлагат само храни, произведени в предприятия, регистрирани по Закона за храните.

Входящият контрол на храните и опаковъчните материали и на придружаващата ги документация, се извършва от упълномощеното лице от персонала преди приемането им в обекта, което вписва в дневник за входящия контрол на приетите храни и опаковъчни материали следните данни: име на производителя, дата на приемане (за бързоразвалящите се продукти – и час на приемане), номер на партидата, прието количество, вид на използвания транспорт, вид на придружаващата съответния продукт документация.

В обектите трябва да се съхранява информация за производителя на закупените непакетирани храни, като за продуктите от животински произход – и ветеринарномедицинският регистрационен номер на предприятието производител и/или номерът на ветеринарномедицинското свидетелство.

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

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва в обособени и обозначени помещения или работни места.

В обектите се използват опаковъчни материали, които са разрешени за контакт с храни, не променят качествата на храната и осигуряват защитата ѝ от повреди и замърсяване.

Произвежданите в обектите храни трябва да отговарят на технологичната документация за производството им, която е част от системата за вътрешен контрол и включва:

1. определение и описание на храната;
2. влагани суровини и опаковъчни материали;
3. органолептични, физико-химични и микробиологични показатели и норми, на които трябва да отговаря готовата храна;
4. методи за вземане на проби и за анализ на всеки показател по т.3;
5. описание на технологичния процес;
6. начин на опаковане, етикетирание и маркировка на готовата храна.

Не се допуска съвместното транспортиране на:

1. Храни и опасни химични вещества, препарати и продукти;
2. Храни, годни за човешка консумация, и такива с признаци на развала, замърсяване и повредени транспортни опаковки;
3. Храни и живи животни;
4. Сурови меса и месни полуфабрикати с месни изделия, готови за директна консумация;
5. Риба и рибни продукти с други храни.

В обектите за обществено хранене трябва да се прилагат методи на кулинарна обработка на храните, които осигуряват:

1. достигане на пълна кулинарна готовност;
2. максимално запазване на хранителната и биологичната стойност на вложените продукти;
3. унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
4. недопускане образуването на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

В обектите за търговия с храни се осигуряват отделни щандове и/или витрини, оборудвани с отделен инвентар (везни, прибори и др.) за продажба на отделните групи храни.

Не се разрешава продажбата на храни, които са:

1. с повредени опаковки, с нечетливи или липсващи етикети;
2. негодни за консумация от хора в резултат на развала, замърсяване, неправилно съхранение или по други причини;
3. транспортирани, съхранявани или предлагани при условия, които не отговарят на изискванията по цитираната наредба.

В тези обекти не може да се продават следните нехранителни стоки:

1. препарати за растителна защита;
2. лекарства;
3. дезинсекционни и дератизационни препарати;
4. петролни продукти;
5. строителни материали

Продажбата на тютюневи изделия и бутилирани вина и спиртни напитки в обектите се разрешава, при условия, че за тях са осигурени:

1. обособени складови помещения или площи за съхранението им;

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

2. отделни щандове или витрини за продажба.

Временните обекти за търговия с храни се разполагат, проектират, конструират, изграждат и поддържат по начин, който предпазва храните от замърсяване и ограничава достъпа и размножаването на вредители.

Временен обект се устройва на място в близост със санитарен възел и се осигурява с достатъчно количество вода за питейно-битови нужди.

Не се разрешава продажбата на открити щандове на следните храни:

1. месо, месни продукти и птици;
2. риба и рибни продукти;
3. мляко и млечни продукти, маргарин;
4. малотрайни сладкарски изделия;
5. шоколад, шоколадови изделия и яйца, когато температурата на атмосферния въздух е по-висока от 15 градуса
6. хляб, хлебни и тестени изделия;
7. кулинарни изделия.

Всяко лице, заето в производството и търговията с храни, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи, съгласно изискванията на Наредба № 53 от 1979 г. за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните и комуналните обекти.

Лицата, които влизат в контакт с храните, са задължени да носят индивидуално работно облекло, изпълнено в светли цветове, и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи и други подобни), а където е необходимо и предпазни ръкавици.

В помещенията, където се съхраняват, преработват и предлагат храните, не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им, като хранене, пушене, съхраняване на лични вещи и др.

Производителите и търговците на храни са длъжни да осигуряват съхранението в обектите на следната информация, която се предоставя при поискване от органите на държавния контрол върху храните:

1. документи и данни, предоставяни от производителите и доставчиците на суровини, полуфабрикати, храни, опаковъчни материали и технологично оборудване;
2. документация и данни, свързани с въвеждането и прилагането на системата за вътрешен контрол за осигуряване безопасността на храните;
3. инструкция, ръководства и други материали за провежданите дейности в обекта;
4. документи за съхранението и дистрибуцията на храните;
5. документация и данни за проведено обучение на работещите по основните въпроси на хигиената на храните в съответствие с професионалната им дейност, в които са вписани участвалите представители на персонала, лекторите и темите, по които е проведено обучението;
6. разрешение от органите на държавния контрол върху храните за въвеждане на обекта в редовна експлоатация;
7. книга за санитарно-хигиенното състояние (уч. ф.153 на МНЗ) и/или книга ветеринарно-санитарното състояние на обекта;
8. технологичната документация.

Не се разрешават производството, продажбата или предлагането на храни, които не са вписани в разрешението за въвеждане на обекта в редовна експлоатация.

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

Производителите и търговците на храни са длъжни да определят всеки етап на извършената от тях дейност, който е критичен за безопасността на храните, както и да осигурят определянето, внедряването, постоянното прилагане и преразглеждането на адекватни за безопасността на храните процедури.

Производителите и търговците на храни осигуряват работното облекло на персонала, както и условията за съхраняването и изпирането.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Наредби, определящи хигиенните изисквания към някои специфични стоки, дейности и обекти:

НАРЕДБА № 29 от 23 ноември 1999 г. за основните изисквания, на които трябва да отговарят устройството, дейността и вътрешния ред на лечебните заведения за болнична помощ, диспансерите и домовете за медико-социални грижи

НАРЕДБА № 30 от 20 ноември 2000 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при добива на сурово мляко, изграждане и експлоатация на млекопреработвателни предприятия, производството и търговията с топлинно обработено мляко и млечни продукти

НАРЕДБА № 21 за хигиенните изисквания за изграждане и поддържане на гробищни паркове (гробища) и погребване и пренасяне на покойниците

НАРЕДБА 32 от 30 ноември 1999 г. за ветеринарно-санитарните изисквания и контрол на стоковите тържща

НАРЕДБА № 3 от 16 октомври 2000 г. за условията и реда за проучване, проектиране, утвърждаване и експлоатация на санитарно-охранителните зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди.

НАРЕДБА № 4 от 18 септември 2000 г. за предучилищно възпитание и подготовка

НАРЕДБА № 5 от 4 март 1996 г. за хигиенните изисквания към устройството, обзавеждането и експлоатацията на общежития

НАРЕДБА № 7 за хигиенните изисквания за устройството и експлоатацията на гъбарници

НАРЕДБА № 17 от 10 май 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход

НАРЕДБА № 15 от 25 април 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо

НАРЕДБА № 22 от 4 юли 2001 г. за биологичното производство на растения, растителни продукти и храни от растителен произход и неговото означаване върху тях

НАРЕДБА № 18 за хигиенните изисквания за облеклото за деца до 14-годишна възраст

НАРЕДБА № 3 от 18 септември 2002 г. за минималните изисквания за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд при работа с видеодисплеи

НАРЕДБА № 9 за здравно-хигиенните изисквания при използването на персонални компютри в обучението и извън учебните дейности на учениците

НАРЕДБА № 35 от 1 септември 1995 г. за хигиенните изисквания към битовите химични препарати

НАРЕДБА № 26 от 23 май 2001 г. за изискванията към козметичните продукти

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

НАРЕДБА № 7 от 25 май 1992 г. за хигиенните изисквания за здравна защита на селищната среда

НАРЕДБА № 53 за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения

НАРЕДБА № 9 от 16 март 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели

НАРЕДБА № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти

НАРЕДБА № 5 за хигиенните норми за пределно допустимите количества от химични и биологични замърсители в хранителните продукти

НАРЕДБА № 11 от 11 юли 2000 г. за нормите за максимално допустими количества на микотоксини в храните

НАРЕДБА № 22 от 5 октомври 2000 г. относно здравните изисквания към аквакултури и продукти от тях при пласирането им на пазара

НАРЕДБА № 8 от 16 април 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните

НАРЕДБА № 24 от 17 май 2001 г. за хигиенните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни

НАРЕДБА № 9 от 18 април 2002 г. за изискванията към използването на екстракционни разтворители при производството на храни и хранителни съставки

НАРЕДБА за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета

НАРЕДБА за изискванията към стоките, имитиращи храни

НАРЕДБА № 1 от 7 януари 2002 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни

НАРЕДБА № 6 от 28 март 2002 г. за видовете храни, които може да се обработват с йонизиращи лъчения, и условията и реда за обработването им

НАРЕДБА № 10 от 4 май 2000 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенните изисквания при производството и продажбата на рибни продукти

НАРЕДБА № 31 от 6 юли 2001 г. за изискванията за предлагане на пазара на кокоши яйца за консумация

НАРЕДБА № 24 от 20 октомври 1999 г. за условията и реда за одобряване и регистриране на производители и търговци на храни за животни.

НАССР АНАЛИЗ НА РИСКА И ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КРИТИЧНИТЕ ТОЧКИ

Въведение

Съгласно директива 1993/43/ЕЕС производителите на хранителни продукти са задължени по закон да прилагат принципите на НАССР.

НАССР е метод, чрез който фирмите защитават качеството на своите хранителни продукти. Има два основни компонента: анализ на опасността (НА = Hazard analysis/ Анализ на риска) и определяне на тези точки от производствения процес, където опасностите се контролират (ССР = Critical Control Points/ критични контролни точки). Философията на НАССР може да се обобщи в 7 важни принципа, описани по-долу (в т.3).

СФЕРА НА ПРИЛАГАНЕ

В директива 1993/43/ЕЕС на ЕС са заложили основните правила за хигиена на хранителните продукти и процедурите за проверка на съответствието с тези правила. Тази директива засяга всички мерки, които осигуряват безопасността и полезността на хранителните продукти, покривайки всички етапи от първичното производство (събиране на реколта, клане, доене) през подготовката, обработката, производството, пакетирането, съхраняването, транспортирането, дистрибуцията, предлагането за продажба и доставката до клиента.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ

Всички тези етапи трябва да бъдат осъществявани по хигиеничен начин. Работещите в хранителния бизнес трябва да идентифицират всяка стъпка от своята дейност, която е от значение за осигуряване безопасността на храните и да гарантират установяването, осъществяването, поддържането и преразглеждането на адекватни процедури за безопасност на базата на принципите, използвани за разработването на системата на НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points / Анализ на риска и критични контролни точки)

Това означава:

анализ на потенциалните рискове по отношение на храните в една бизнес операция

идентификация на точките по време на тези операции, при които може да се появи

риск

решаване кои от идентифицираните точки са критични за безопасността на храните

- т.нар. "критични точки"

преразглеждане на анализа на рисковете, критичните контролни точки и

процедурите за контрол и мониторинг - периодично и при промени в бизнес операциите.

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

Работещите в хранителния бизнес трябва да спазват правилата за хигиена, изброени в анекса към тази директива. Те засягат::

основни изисквания към помещенията за храни;

специфични изисквания към стаите, в които хранителните продукти се

произвеждат, третират или обработват (с изключение на трапезариите);
изисквания към подвижните и/или временните помещения;

транспорт;

изисквания към оборудването;

хранителни отпадъци;

водоснабдяване;

лична хигиена;

мерки, приложими към хранителните продукти;

обучение.

Наръчникът за добра хигиенна практика може да бъде използван доброволно като ръководство за осигуряване на съответствие с принципите, изброени в анекса. Те трябва да бъдат разработени:

от представители на хранителния сектор и на други заинтересовани страни (органи

на властта, обединения на потребители...);

в консултация с пряко засегнатите интереси, включително компетентните органи на

властта;

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

където е възможно, в съответствие с Препоръчителния международен кодекс за

общите принципи за хигиена на храната на CODEX ALIMENTARIUS.

Необходимо е страните-членки на ЕС (ако считат това за подходящо) да препоръчат на работещите в хранителния бизнес да прилагат европейските стандарти от серията EN 29000 (ISO 9000), с цел въвеждане на общите хигиенни правила и наръчника за добра хигиенна практика.

В страните-членки компетентните органи следят чрез инспекции прилагането на наръчника за добра хигиенна практика там, където той съществува. Инспекциите включват обща оценка на потенциалните рискове за безопасността на храните, свързани с бизнеса. Органите на властта обръщат особено внимание на критичните контролни точки, определени от фирмите, за да преценят дали необходимият мониторинг и контролни механизми функционират.

НАССР

НАССР има 7 принципа.

1. Възможните опасности, които могат да се появят, са установени. Това означава, че както опасността от микроби (гниене на продуктите), така и замърсяването (химическо замърсяване, странни обекти) се взимат под внимание.
2. Точките от производствения процес, в които опасностите могат да бъдат управлявани/контролирани ефективно, трябва да бъдат заложили като критични контролни точки (CCPs). Например: процес на стерилизация.
3. За тези критични точки са определени пределни граници (критичен лимит), които трябва да бъдат спазени. Например: минимална и максимална температура в периода на стерилизация.
4. При тези критични точки опасността са управлява чрез измервания на функционирането на инсталациите (= система за мониторинг на контрола на CCPs).
5. Предварително са заложили корективни мерки, които да се приложат, в случай че измерванията/ мониторингът покажат отклонение.
6. Цялата система трябва да бъде контролирана постоянно по отношение на нейната ефективност и да бъде редовно адаптирана към промените в процеса или продукта.
7. Всички действия на фирмата трябва да бъдат регистрирани (= документация, засягаща всички процедури и записи, съответстващи на принципите и тяхното прилагане).

CODEX ALIMENTARIUS

Принципите на НАССР и наръчника за прилагането им са включени в CODEX ALIMENTARIUS на Организацията за храни и селско стопанство (FAO - Food Agricultural Organization) и Световната здравна организация (WHO - World Health Organization). CODEX ALIMENTARIUS е създаден през 1963 г. от тези две организации. Целта е да се разработят световни стандарти за хранителните продукти и тяхната безопасност, които да гарантират, че потребителите по целия свят ще се ползват от едно и също ниво на защита.

Codex Alimentarius се състои от:

хранителни стандарти за стоките (237);

Европейските изисквания към храните в българското законодателство

кодекс за хигиена или технологична практика(41);

оценени пестициди(185);

лимита за пестицидните отпадъци (3274);

наръчник за замърсители (25);

оценени хранителни добавки (1005);

оценени ветеринарни лекарства (54).

Повече информация може да бъде получена от:
Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organizations of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome, Italy
Tel.: 39 6 5705 1
Fax: 39 6 5705 4593
E-mail: codex@fao.org
<http://www.codexalimentarius.net>

НЯКОИ ОСНОВНИ ПОНЯТИЯ И ПОЛЕЗНИ ВРЪЗКИ:

Сертификация:	Сертификацията е процедура, чрез която трета страна (орган по сертификация) дава писмена гаранция, че даден продукт, процес или услуга отговаря на съществените изисквания.
Декларация за съответствие:	Продуктите с маркировка CE (CO) се придружават от Декларация за съответствие. В тази декларация производителят удостоверява, че те съответстват на хармонизираните стандарти и удовлетворяват съществените изисквания за безопасност на директивите. С тази декларация производителят поема отговорността, че продуктите са безопасни.
Нотифициран (обявен) орган:	Нотифицираните органи са органи и организации за контрол, които са утвърдени от националните власти, имат техническа компетентност, обективност и прозрачност и които могат да покажат, че отговарят на задължителните критерии, дефинирани в действащите директиви (наредби).
Техническо досие:	Повечето директиви (наредби) предвиждат задължението на производителя да създаде техническо досие. В някои от директивите техническото досие е ключов елемент за оценяване на съответствието.

БЪЛГАРСКИ ИНСТИТУЦИИ, РАБОТЕЩИ В СФЕРАТА НА СТАНДАРТИТЕ

Националният орган за стандартизация е **БЪЛГАРСКИЯТ ИНСТИТУТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИЯ** (БИС), който има статут на самостоятелно юридическо лице на подчинение на Министерския съвет.

<http://www.bds-bg.org/>

ДЪРЖАВНАТА АГЕНЦИЯ ПО МЕТРОЛОГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИ НАДЗОР

<http://www.damtn.government.bg/>

(ДАМТН) отговаря от една страна за определянето на органите за оценка на съответствието, а от друга страна, за надзор на пазара в секторите от "новия подход", с изключение на медицинската апаратура и строителните продукти.

В доброволната сфера се намесва **БЪЛГАРСКАТА СЛУЖБА ПО АКРЕДИТАЦИЯ**.

Тя е органът на територията на България, който акредитира:

- лаборатории за изпитване и калибриране
- лица за сертификация на продукти, на системи по качество, системи за управление на околната среда, персонал
- лица за контрол съгласно изискванията на БДС EN 45004

ПРИЛОЖЕНИЕ
Български институт по стандартизация
<http://www.bds-bg.org/>

Технически комитет: 32 Селскостопански хранителни продукти

Стандарти, свързани със селскостопанските хранителни продукти, които ще влязат в сила през тази и следващата календарна година.

EN ISO 6888-1:1999 + A1:2003

Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазоположителни стафилококи (*Staphylococcus aureus* и други видове) - Част 1: Техника с използване на средата Baird-Parker agar + Изменение 1: Включване на данни за прецизност

EN ISO 6888-2:1999 + A1:2003

Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазоположителни стафилококи (*Staphylococcus aureus* и други видове) - Част 2: Техника с използване на агарова среда с фибриноген и заешка плазма + Изменение 1: Включване на данни за прецизност

EN ISO 6888-3:2003

Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазоположителни стафилококи (*Staphylococcus aureus* и други видове) - Част 3: Откриване и MPN техника за ниския брой

EN ISO 12193:2004

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на съдържатието на олово. Метод с директна атомна абсорбционна спектроскопия с графитна пещ (ISO 12193:2004)

EN ISO 16931:2001

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържание на галати полимеризирани триглицериди чрез високоефективна гелова хроматография (HPSEC) (ISO 16931:2001)

ISO 6464:1983

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържание на галати. Спектрометричен метод на молекулярна абсорбция

ISO 6611:1992

Мляко и млечни продукти. Изброяване на колонииобразуващи единици от дрожди и/или плесени. Техника на изброяване на колонииите при 25°C

ISO 6656:2002

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на полимери от полиетиленов тип

ISO 6800:1997

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на състава на мастните киселини в 2-позиция на триглицеридните молекули

ISO 7366:1987

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на съдържанието на 1-моноглицериди и на свободен глицерол

ISO 7698:1990

Зърненожитни култури, зърненобобови култури и техни продукти. Изброяване на бактерии, дрожди и плесени

ISO 7847:1987

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на полиненаситени мастни киселини с цис- цис 1,4-диенова структура

ISO 7954:1987

Микробиология. Основно ръководство за изброяване на дрожди и плесени. Техника изброяване на колонии при 25°C

ISO 13681:1995

Месо и месни продукти. Изброяване на дрожди и плесени. Техника на изброяване на колонии

ISO 13884:2003

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на изолирани трансизомери чрез инфрачервена спектрометрия

ISO 15303:2001

Животински и растителни мазнини и масла. Откриване на летливи органични замърсители чрез GC/MS

ISO 19219:2002

Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на видими седименти в сурови мазнини и масла.