



**PHARE програма за подкрепа на
бизнеса III на Европейския Съюз за
България, Румъния, Хърватска и Турция**

UEAPME – SME FIT II

Учебно пособие БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

От Йозеф Керекрету
Словашка Занаятчийско-Промислена Палата

Адаптирано за България
От Съюз за стопанска инициатива



Този проект се финансира от Европейския Съюз по Програмата за Оказване Подкрепа на Бизнеса по ФАР и се изпълнява от Европейската асоциация на занаятчийските, малките и средните предприятия и неговите партньори. Не е задължително съдържанието на този документ да отразява мнението на Европейската Комисия.

ПРЕДГОВОР КЪМ ИЗДАНИЕТО НА БЪЛГАРСКИ ЕЗИК

Целта на настоящото издание е да се даде повече яснота във връзка с новите изисквания на европейското законодателство и да се „демистифицират“ сложните понятия и термини, навлезли заедно с новите европейски изисквания към производителите на храни.

Изданието е насочено главно към големия брой „малки“ обекти за производство и търговия с храни. Независимо от това, че в българското законодателството в областта на храните няма формулировка за малки и средни обекти за производство и търговия с храни, те реално съществуват и броят им е много по-голям от този на големите.

С присъединяването на РБългария към Европейския Съюз към бранша на производителите и търговците с храни е отправено още едно предизвикателство - прилагане на система за управление на безопасността на храните (НАССР-система). Текстът, който налага изпълнението на това изискване е публикуван в Закон за храните - обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г., изм. и доп., бр. 55 от 7.07.2006 г., чл.18, ал.1: „Производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо - процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.“ Срокът за изпълнение на това изискване е до 01.01.2007 г. Много от обектите за производство и търговия на дребно с храни не бяха подготвени, липсваше нужната информация, поради което не бяха в състояние да изпълнят изискванията на законодателството.

С влизането в сила на рамковото европейско законодателство проблемите се задълбочават, тъй като освен националните закони и наредби в областта на храните влизат в сила и европейските регламенти. В началото на 2004 г. Европейския Парламент публикува нова поредица от регламенти, касаещи безопасността на храните, т. нар. „хигиенен пакет“, който включва:

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 854/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 882/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните.

Голяма част от европейските изисквания не са нови, те са намерили място в националното законодателство – НАРЕДБА № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните, издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и

горите, обн., ДВ, бр. 55 от 7.07.2006 г., в сила от 1.09.2006 г.; НАРЕДБА № 35 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход, издадена от министерство на земеделието и горите, обн. ДВ. бр.35 от 28 Април 2006г; НАРЕДБА № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, издадена от министерство на земеделието и горите, обн. ДВ. бр.35 от 28 Април 2006г;

Основните разлики между старото и новото законодателство са, че отговорността за безопасността на храните се носи изцяло от собствениците на обектите, по-голямо значение се отдава на информацията на всеки етап от хранителната верига или образно казано „*от полето до масата*”. Производителите, превозвачите или търговците на храни, за които според европейското законодателство има сборен термин „*оператори на храни*” трябва да могат да докажат пред компетентните органи, че тяхната дейност не застрашава безопасността на предлаганите от тях храни. Като цяло европейските изисквания предлагат по-гъвкав подход при дефиниране на изискванията и позволяват индивидуални решения от собствениците на обекти, както по отношение на материалите, използвани за изграждане на сградовия фонд, така и по отношение на технологичното оборудване. Организацията на производствената и търговската дейност е въпрос на личен избор от страна на всеки собственик на обект. Гъвкавост има и по отношение на изискванията към воденето на документацията. За обектите в които е неприложимо разработването и прилагане на цялостна система за анализ на риска и контрол на критичните точки (НАССР) се допуска прилагането на процедури, основаващи се на принципите на НАССР. Тази дерогация (облекчение) е продиктувана от голямото разнообразие на хранителни продукти и производствени технологии, които съставляват хранителния сектор. Необходима е гъвкавост при прилагането на концепцията НАССР за да бъде приложима във всички ситуации и да се осигури на операторите в хранителната сфера полезен инструмент за контрол на рисковете, застрашаващи безопасността на хранителните продукти. Като положителен резултат от прилагането на системата за анализ на риска и контрол на критичните точки може да се определи намаляването на загубите от бракуване на хранителни продукти, насърчаване на търговията чрез увеличаване на доверието в безопасността на предлаганите храни.

В заключение бихме желали да направим извода, че безопасността на храните е *споделена отговорност* между всички субекти по веригата от производителите до потребителите на храни.

С цел по-лесното приложение на европейските изисквания в настоящото издание са дадени конкретни примери за различните видове обекти.

Съдържание

1. Основна информация	2	
2. Законодателство за храните на ЕО	2	
2.1 Структура на законодателството за безопасност на храните	3	
2.2 Списък на приложимото законодателство	4	
3. Отговорности на операторите в хранително-вкусовата индустрия		5
3.1 Общо законодателство за храните		5
3.1.1 Определения на храните и храненето		5
3.1.2 Изисквания за безопасност на храните		5
3.1.3 Отговорност за предоставяне на безопасни храни	7	
3.1.4 Възможност за оперативен контрол		7
3.1.5 Импортен-експортен паритет		8
3.2 Хигиена на храните и на храненето		8
3.2.1 Общи изисквания за хигиена на храните и Система за Анализ на Риска и Критични Контролни Точки в хранителната индустрия	8	
3.2.2 Специфични хигиенни правила за храните с животински произход		11
3.2.3 Хигиена на храненето		13
3.3 Микробни критерии за хранителните стоки		13
3.4 Официален контролен на хранителните стоки и храненето	15	
3.5 Поставяне на етикети на хранителните стоки – обявяване на алергените		16
3.6 Материали, които влизат в контакт с храната		18
3.7 Поставяне на етикети за генно-модифицирани организми и възможност за оперативен контрол		19
3.8 Хранителни добавки		20
3.9 Замърсители		20
4. Стратегии за приложение		22
4.1 Списък с дейностите, които са задължителни за операторите в хранително-вкусовата индустрия (малки и средни предприятия)	22	
4.2 Примери за хигиенни мерки		28
4.2.1 Водоснабдяване		28
4.2.2 Контрол на вредителите		28

4.2.3 Лична хигиена на персонала	28
4.2.4 Транспортиране	29

1. Основна информация

Присъединяването към Европейската Общност доведе до съществени промени в юридическата и икономическа системи на новите страни-членки. Те преминаха през постепенна трансформация, стъпка по стъпка, от пазар с централно планиране и директен контрол спрямо въпросите, свързани с безопасността на храните в отделните компании, през ограничен международен пазар и частично възприемане на подробното законодателство за хранителните продукти на ЕО, до една световна отворена пазарна икономика, с гъвкави и насочващи закони за хранителните продукти, които действат в една силно повлияна от медиите среда.

Свободното движение на продукти, участието на световния пазар и високото ниво на защита на здравето водят до увеличената отговорност на операторите, и изискват извършването на по-гъвкав контрол от страна на институциите и по-високи нива на стандартизация, например законодателство за храните, доброволни или стандарти специално за хранително-вкусовата индустрия, частни стандарти, в сравнение със системите от миналото.

Този наръчник съдържа:

Кратко описание на законите на ЕО за храните и храненето.

Подробно описание на последиците от законите за малките и средни предприятия – отговорностите на операторите в хранително-вкусовата промишленост.

Стратегии, които да бъдат приложени, под формата на списък със задачи за малките и средни предприятия.

2. Законодателство за хранителните стоки на ЕО

Рамката за законодателството на ЕО за безопасност на храните е представена от Член 3 на Договора от Рим (1957) за да се гарантира **свободното движение на продуктите на територията на общия пазар**. Въз основа на това, основните цели на законодателството за храните са:

- ✓ безопасност на общественото здраве (на хора, животни и растения);
- ✓ осигуряване на потребителите на информация с цел даване на възможност за правене на информиран избор и защита интересите на потребителите;
- ✓ гарантиране на честна търговия и конкурентни условия за операторите в хранително-вкусовата промишленост;
- ✓ гарантиране на адекватните и необходими официални проверки и контрол на хранителните стоки и суровини.

Първата стъпка към свободното движение на хранителните стоки е направена през седемдесетте години на двадесети век когато се разглеждат проблемите свързани с различаващите се определения за някои хранителни продукти между страните-членки. Общите изисквания за състава и качеството са възприети в така наречените **маркетингови стандарти** за продуктови групи като например плодовите сокове и нектарите, сладката, мармалада, екстракта от кафе, шоколада и шоколадовите продукти, меда, захарта, птичето месо, яйцата и млеката с удължен срок на годност. Търговските стандарти (като IFS, BRS) не разглеждат въпросите, свързани с безопасността на

храната, но тези стандарти също се вземат предвид при организацията на търговията в Общността.

Въпросите, свързани със сигурността на храните, се отнасят предимно за продукти от животински произход и се разглеждат в редица нормативни документи (около 41 на брой директиви) и постепенно бяха заменени от по-гъвкави и насочващи законодателни документи от 2002 година.

Новоиздадените нормативни документи са Регламенти от т. нар. “хигиенен пакет”, като основополагащ и най-общ е Регламент № 178/2002 на европейския парламент и на съвета (ЕО) от 28 януари 2002 година за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните.

Регламент № 178/2002 излага **общите принципи и определения за националните закони и законите на Общността за храните и храненето**. Свободното движение на храни и хранителни суровини на територията на Общността може да бъде постигнато единствено ако изискванията за безопасност на храните и хранителните стоки не се различават съществено между страните-членки. Целта му е да се сближи колкото се може повече различните концепции, принципи и процедури, за да се сформира обща база за мерките за сигурност на храните и храненето, които се предприемат в Страните-Членки и на ниво Общността.

“Осигуряването на **високо ниво на защита на човешкото здраве и защита на интересите на потребителите във връзка с храната**, сред цялото разнообразие от снабдяване с хранителни стоки, включително с традиционните продукти, е обявената на всеослушание цел на регламента”. Той постановява общи принципи и отговорности, средствата за осигуряване на силна научна база, ефикасните организационни мерки и процедури, за предоставяне на основа за взимане на решения по въпросите свързани със безопасността на храните и хранителните продукти и **важи за всички етапи на производство, обработка и разпространение** на храните и хранителните продукти, с изключение на първичното производство за частна домашна употреба или за участие в домашното производство на изделия, боравене или съхранение на храна за частна домашна употреба. Образно казано общите правила за добив, производство, съхранение и търговия с храни важат за цялата хранителна верига “от полето до вилницата”.

Приготвянето на храна при домашни условия за лична консумация не е обект на тези общи европейски правила.

2.1 Структура на законодателството за безопасност на храните

Законодателната система на ЕО използва следните инструменти:

- **Регламенти** на Европейския Парламент и на Съвета (ЕО) или на Комисията. Те се отнасят и прилагат пряко спрямо всички страни-членки и са с обвързващ характер веднага след като бъдат приети и публикувани. Те са задължителни за всички страни-членки.
- **Директиви** на Съвета (ЕО). Те описват задължителните цели, но предоставят на страните-членки възможността да проявяват гъвкавост при тяхното транслиране в

национални мерки посредством националното приложимо законодателство. Дадена директива може да дава възможност за специфични частични отмени (изключения) за националните закони или практики. Но всяка една директива ясно постановява кога е забранено да се пускат на пазара продукти, които не отговарят на условията ѝ.

- **Решенията** са документи, които са обвързващи за страните, към които са отправени. Това може да бъдат страни-членки, компании или физически лица. Решенията на ЕО обикновено съдържат до временни мерки отнасящи се до забрани или облекчения (дерогации) към някои страни-членки, компании или физически лица.

Европейското законодателство за храните и хранителните продукти често се обявява като хоризонтално и вертикално в следния смисъл.

- **Хоризонтални:** боравят с определен аспект на закона, който е приложим за всички храни или групи от храни (например хигиена на храните, поставяне на етикети, добавки и опаковане).
- **Вертикални:** боравят с определени храни (например плодови сокове, мляко и млечни продукти, рибни продукти, месо и месни продукти) и постановяват стандарти, които да контролират всички хранителни аспекти (например суровини, съставки, обработване и поставяне на етикети, съхранение и транспорт, както и начини за дистрибуция).

Обезпечаването на безопасността на храните в пазарната икономика се състои от допълнителни доброволни инструменти

Насоки за добра практика – това са насоки за операторите в хранително-вкусовата индустрия на национално ниво или на ниво Общност или както е постановено от Кодекс Алиментариус: Добри Земеделски Практики (ДЗП), Добри Фермерски Практики (ДФП), Добри Хигиенни Практики (ДХП), Добри Производствени Практики (ДПП), Добри Дистрибуционни Практики (ДДП) и Добри Търговски Практики (ДТП).

Добрите практики представляват система от основни хигиенни и технологични правила за работа, съответно "добра хигиенна практика" и "добра технологична практика", която се прилага при добива, производството и търговията с храни, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност. Правилата се отнасят до проектирането, състоянието и поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите, основните и спомагателните технически съоръжения, приемането и съхранението на суровините, на основните, спомагателните и опаковъчните материали, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация.

Добрите практики могат да се прилагат в различни области по цялата хранителна верига:

- В първичното производство – отглеждането и събиране на реколта, доене и отглеждане на животни преди клане. То включва също лов и риболов и събиране

на диви растения;

- При добива на суровини, производството, съхранението и дистрибуцията на храни

Към настоящия момент в България са издадени следните ръководства за добри производствени и хигиенни практики, утвърдени от националния съвет по безопасност на храните:

1. “Ръководство за добрите производствени и хигиенни практики в месната индустрия”, 2002 г.;
2. “Ръководство за добрите производствени и хигиенни практики в индустрията за производство на растителни масла в България”, 2002 г.;
3. “Ръководство за добри производствени практики в млечната промишленост”, 2002 г.;
4. “Правила (кодекс) за добра производствена практика на производителите на храни и напитки”, 2002 г.;
5. “Правила за добри производствени и хигиенни практики в консервната промишленост”, 2002 г.;
6. “Ръководство за добри производствени и хигиенни практики в индустриалното производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”, 2003 г.;
7. “Правила за добри производствени практики в малките и средни предприятия от хлебопроизводството и сладкарството”, 2003 г.;
8. “Препоръки за добра хигиенна практика като част от добрата производствена практика и система за анализ на опасностите и контрол на критичните точки в пивоварната промишленост”, 2003 г.;
9. “Принципи на добрата производствена и хигиенна практика при производството на безалкохолни напитки”, 2003 г.;
10. “Правила за добра производствена практика при преработката на зърно”, разработени от Съюз на българските мелничари, 2004 г.
11. „Наръчник за добри пчеларски практички” – 2006 г.

Стандартите CEN и ISO – Това са доброволни и постановени по закон инструменти, които могат да бъдат прилагани от операторите в хранително-вкусовата индустрия и тяхното приложение да бъде заверявано от сертифициращи институции посредством извършване на одити от трета страна. Тези стандарти могат да спомогнат за защитата на оператора посредством извършване на собствени проверки за съответствие чрез инструментите, които предлагат (преглед от ръководството и вътрешни одити).

ISO Стандарти

ISO стандартите са международно приети изисквания, които касаят управлението на продукти (качествени показатели и показатели свързани с безопасността) и управлението на процеси (организационни изисквания).

ISO стандартите се делят на няколко вида:

- ⇒ Фундаментални – описват терминология, метрология, знаци, символи и др.;

- ⇒ Тестови и аналитични - измерват характеристики;
- ⇒ Продуктови - определят характеристиките на продукти и услуги;
- ⇒ Организационни - описват функции, взаимовръзки и процеси.

ISO 9001:2000 „Системи за управление на качеството”(СУК)

Широко прилаган международен стандарт, който дефинира следните управленски принципа за постигане целите по качеството и осигуряване качествено управление на дейността:

- фокус върху клиентите
- лидерство
- увличане на хората
- процесен подход
- системен подход при управлението на обекта
- непрекъснато усъвършенстване на системата
- фактологичен подход при вземане на решения
- взаимоигодни отношения с доставчиците

ISO 22000:2005 „Система за управление безопасността на храната – Изисквания към организациите в хранителната верига”

ISO 22000:2005 се прилага от организации, търсещи интегрирана система за контрол на качеството и безопасността на продукта;

Стандартът обединява:

- взаимно осведомяване;
- системно управление;
- пререквизитни програми
- HACCP принципи

ISO 22000:2005 определя изискванията, които могат да бъдат одитирани /в отделни клаузи стандартът обединява HACCP-плана с пререквизитните програми /ДПП/, той е разработен като стандарт, по който може да се извърши одит;

ISO 22000:2005 отговаря на законодателните изисквания и отива отвъд тях /постига повече изисквания и най вече такива свързани с управлението на организациите, произвеждащи храни/; При одит на HACCP в обекти, сертифицирани по ISO 22000/2005 могат да се използват съществуващите записи. HACCP планът е разработен на принципите на Codex Alimentarius и в съответствие с Европейското законодателство.

- **Частни (търговски) стандарти** –представяват специфични изисквания, които са изложени от някои търговци на дребно за доказване на тяхната отговорност за продуктите, които се предлагат като частни марки. Някои световни производители на храни също така могат да изискат от техните доставчици да прилагат тези или подобни стандарти. Частните стандарти са предмет на отношенията клиент-доставчик. Международната организация на търговците на храни, продаващи на потребители /MOTX/ е създадена в Париж- 1963 г. В нея членуват над 370 търговски вериги от 51 страни с 4.5 млн. служители и над 600 000 магазина. През 2000 г. създава програма в помощ на хранителната промишленост - **GSFI** /глобална инициатива по безопасност на храните/. GSFI

признава за своите членове **два търговски стандарта**, отнасящи се до храните: **IFS** и **BRC**, които се изискват от доставчици на храни в немски, френски и италиански вериги за търговия с храни. В България веригата от хипермаркети „МЕТРО – България” АД изискват от своите доставчици, които са производители на храни да представят до края на 2008 г. сертификат за успешно преминал одит по IFS от призната сертифицираща организация.

IFS(International Food Standard)

От м. август 2007 г. е в сила версия 5.

Основните изисквания на стандарта са:

- ⇒ контрол на количеството;
- ⇒ опасности от физично и химично замърсяване на продуктите;
- ⇒ откриване на замърсяване с метални частици /метален детектор/ и други чужди тела;
- ⇒ контрол преди експедиция;
- ⇒ анализ на готовия продукт /за качество и безопасност /;
- ⇒ оплакванията от клиенти и/или потребители;
- ⇒ обратно изтегляне на продукти от пазара;
- ⇒ управление на несъответстващ продукт /идентифициране, място на съхранение, документи и т.н./
- ⇒ коригиращи действия

Специално внимание се отделя на проследимостта на **генно-модифицираните организми и алергените** и на наличието на **метален детектор**;

BRC(British retail consortium)

Това е търговски международен стандарт на Сдружението на британските търговци, който се състои от 4 части. Изискванията на стандарта са:

1. Изисквания, свързани със системата HACCP;
2. Изисквания, свързани със СУК /по ISO 9001:2000/;
3. Изисквания, свързани с ДПП включващи:
 - терени, сгради, помещения;
 - изисквания относно контрол на продукта, включващ: разработване на нов продукт; работа със специфични материали /ГМО, алергени, хим. в-ва/; детекция на метали и други чужди тела; опаковане; проверка и анализ на продуктите /верификация на системата; пускане на продукта за продажба;
 - управление на несъответстващ продукт.
4. Изисквания относно контрол на процесите, включващи:
 - контрол на операциите;
 - контрол на качеството на продуктите;
 - калибриране и контрол на измервателните уреди.
5. Изисквания относно персонала:
 - обучение на персонала;
 - лична хигиена;
 - здраве на работниците /профилактични прегледи/;

- защитно работно облекло

2.2 Списък на приложимото законодателство

- ✚ **Общо законодателство за хранителните продукти** - Регламент (ЕО) 178/2002
- ✚ **Хигиенен пакет – Регламенти**
 - ✓ **852/2004** за хигиена на храните
 - ✓ **853/2004** за храните с животински произход
 - ✓ **854/2004** правила за извършване на официален контрол спрямо продуктите от животински произход
 - ✓ **183/2005** за хигиена на фуражите
 - ✓ **882/2004** за извършването на официален контрол – законодателство за храните и храненето
- ✚ **Микробиологични критерии за хранителните стоки** Регламент на Комисията ЕО 2073/2005, заменен от Регламент 1441/2007.
- ✚ **Поставяне на етикети на хранителните стоки** – Директива 2000/13
- ✚ **Регламенти за Генно Модифицираните Вещества** – Регламент 1829/2003 и 1830/2003
- ✚ **Материали за опаковане на храните и всички материали, които влизат в контакт с храните** – Регламент 1935/2004
- ✚ **Хранителни добавки, оцветители и подсладители** – Директиви 89/107, 94/35, 94/36 ЕИО и 95/2/ЕИО
- ✚ **Максимално допустими нива на някои замърсители в хранителните стоки** - Регламент 1881/2006.

3. Отговорности на операторите в хранително-вкусовата индустрия

3.1 Общо законодателство за храните¹

3.1.1 Определения на храните и храненето

Храна (хранителни стоки) е “което и да било хранително вещество или продукт, независимо дали той е обработен, частично обработен или необработен, изготвен с цел да бъде или за който има основателни очаквания да бъде погълнат от хора”, това включва напитките, дъвките и които и да било други вещества, включително вода, които умишлено са включени в храната по време на нейното производство, изготвяне или третиране и питейна вода след точката на съответствие на изискванията за качествата на питейната вода². Храната няма да включва:

- фураж;
- живи животни освен ако те не са приготвени за пласиране на пазара за човешка консумация;
- растения преди тяхната беритба или жътва;
- медицински продукти³;
- козметика⁴;
- тютюн и тютюневи изделия⁵;
- наркотични или психотропни вещества⁶;
- остатъци и замърсители.

Фураж е което и да било вещество или продукт, включително добавки, независимо дали те са обработени, частично обработени или необработени, които са изготвени с цел да бъдат използвани за оралното (т.е. поглъщане през устата) изхранване на животни.

3.1.2 Изисквания за безопасност на храните

Регламентът постановява, че подходът ‘*от фермата до вилницата*’ или ‘*от плевнята на масата*’ за безопасност на храните покрива първичното производство на храни, включително производство на фураж и боравене с него (обработване, транспортиране).

¹ Регламент (ЕО) No 178/2002 на Европейския Парламент и на Съвета от 28-и януари 2002 година постановява основните принципи и изисквания на законодателството за храните, като създава Европейската Агенция за Безопасност на Храните и процедурите по въпросите за безопасност на храната, *Официален Журнал на Европейския Съюз L31 от 1-и февруари 2002, страници 1-24.*

² Член 6 на Директива 98/83/ЕО

³ Директива на Съвета 65/65/ЕИО и Директива на Съвета 92/73/ЕИО

⁴ Директива на Съвета 76/768/ЕИО

⁵ Директива на Съвета 76/768/ЕИО

⁶ Единна Конвенция за Наркотичните Вещества на Обединените Нации от 1961 година, и Единна Конвенция за Психотропните Вещества от 1971 година

Член 14 на регламента постановява, че **храната не бива да бъде предлагана на пазара ако не е безопасна**. Определенията на термините предлагане на пазара и храна, която не е безопасна, следва да бъдат взети предвид.

Предлагане на пазара означава не просто продажбата или представянето на хранителния продукт на потребителя. Това означава “държането на храна или фураж с цел продажба, включително оферти за продажба или каквато и да било друга форма на прехвърляне на тази стока, независимо дали безплатно или срещу заплащане, и продажбата, разпространението и други форми на прехвърляне”. Това означава, че продукт, който не е безопасен, или ще бъде използван за друга цел а не за храна или фураж, който физически присъства на територията на предприятието, действащо в хранително-вкусовата индустрия, следва ясно и недвусмислено да бъде маркиран като стока, която не е храна/не е фураж.

Определението за безопасност на храните е по-тясно и строго от това просто една храна да не бъде опасна при поглъщане или да е причина за пряко и незабавно заболяване:

“Храната не е безопасна когато е **вредна за здравето** и/или **неподходяща за човешка консумация**, като се има предвид

- нормалните **условия на употреба** на храната от страна на потребителя и на всеки един етап от нейното производство, обработване и разпространение и
- **информацията** която се осигурява на потребителя, включително информацията на етикета, или друга информация, която е като цяло достъпна за потребителя по отношение избягването на специфични вредни за здравето въздействия предизвикани от определена храна или категория от храни.”

При определяне дали която и да било храна е **вредна за здравето**, следва да се вземе предвид:

- възможните незабавни и/или краткосрочни и/или дългосрочни ефекти на тази храна спрямо здравето на дадено физическо лице, което я консумира и също така на следващите поколения;
- възможните кумулативни токсични ефекти;
- особена чувствителност и реакция на организма на някои потребители спрямо определена категория храна, като тази храна е предназначена за тях.

Храната **не е подходяща за човешка консумация**, ако не е приемлива за човешка консумация според употребата, за която тя е предназначена, поради причини на замърсяването, независимо дали от външни източници или не, или посредством гниене, разваляне или разлагане.

По същия начин храната не бива да бъде предлагана на пазара или да бъде давана на което и да било животно, от което се получават хранителни продукти, ако не е безопасна. Храната не е безопасна за употребата, за която е предназначена, ако има вредно въздействие върху човешкото здраве или здравето на животните и/или превръща храната, която се добива от животни, предоставящи хранителни продукти, в опасна за човешка консумация.

Допълнителни бележки за безопасността на храната

В случаите, в които има каквато и да било **храна или фураж, които не са безопасни и са част от една партида**, пратка или товарителница от един и същи

клас или описание, предполага се, че цялата храна/фураж в партидата, пратката или товарителницата също така не е безопасна, освен ако допълнителни подробни оценки не потвърдят, че няма доказателства за основания да се смята, че останалата част от партидата не е безопасна. В този случай, операторът в хранително-вкусовата индустрия следва да предприеме мерки, за да предотврати навлизането във веригата за снабдяване с храни на продукт, който не е сигурен, освен ако операторът гарантира, че

- а) опасността за безопасността на храната е била намалена до определеното приемливо ниво,
- б) опасността за безопасността на храната ще бъде намалена до едно приемливо ниво преди консумацията или
- в) продуктът все още отговаря на определеното приемливо ниво на съществуване на опасността за безопасността на храната въпреки разминаването му с изискванията.

Като цяло храната, която отговаря на специфичните постановления на Общността, определящи безопасността на храната, следва да бъде смятана за безопасна, дотолкова, доколкото аспектите, които се покриват от споменатите специални постановления.

Операторът в хранително-вкусовата промишленост следва да е наясно, че спазването на законодателството за храните не означава във всички случаи безопасност на храните. **Принципът на предпазливост** може да бъде прилаган в определени случаи, в които “след извършване на оценка на наличната информация, възможността за вредни въздействия на здравето се определя като налична, но все още има научна необоснованост. Временните мерки за управление на риска, които са необходими, за да се гарантира високото ниво на защита на здравето, и са избрани на ниво Общността са приложени, като се очаква по-нататъшна научна информация за по-задълбочена и цялостна оценка на риска”.

В случаите, в които няма специфични постановления на ниво Общност, храната/фуражът ще бъдат смятани за безопасни в случаите, в които отговарят на специфичните постановления на **националното законодателство за храни/фуражи** на страната-членка, на чиято територия храната се предлага на пазара.

3.1.3 Отговорност за предоставяне на безопасни храни

Даден оператор в хранително-вкусовата индустрия е “физическо или юридическо лице, което е отговорно за обезпечаване на спазването на изискванията на законодателството за храните в хранителния отрасъл, за който те са отговорни”. Това може да бъде собственик, управител на фабрика или завод или управител за контрол на качеството в дадено предприятие, което осигурява част или цялата хранителна продукция.

Оператор на хранителния пазар или на пазара за фураж по време на всички фази на производство, обработване и разпространение в секторите, за които те са отговорни, следва да

1. **гарантира** че храните или фуражите удовлетворяват изискванията на законодателството за храните, които са приложими за техните дейности;

Йозеф Керекрету, Словенска-Занаятчийско Промислена Палата

2. **удостовери** че тези изисквания са спазени;
3. гарантира съответната възможност за оперативен контрол спрямо **продукта**;
4. **изтегли** и/или **отзове** храните/фуражите, които не са в съответствие с изискванията за безопасност на храните/фуражите;
5. **уведоми**
 - **потребителите** и компетентните власти относно това кога **несъответстващия на изискванията продукт** може да е достигнал до потребителите;
 - **компетентните власти** ако **храните, които се предлагат на пазара има вероятност да са вредни за здравето**, относно мерките, които е предприел, за да предотврати риска за крайния потребител и
6. **сътрудничи** на компетентните власти с цел избягване или предотвратяване на риска за потребителя.

3.1.4 Възможност за оперативен контрол

“Възможността за оперативен контрол означава способността за проследяване на храните, фуражите, храните, произвеждани от животни или вещества, които са изготвени с цел да бъдат или се очаква да бъдат включени в дадена храна или фураж (‘продукт’), през всички етапи на производството, обработването и разпространението.” Тази възможност за извършване на оперативен контрол следва да бъде установена **през всички етапи** на производството, обработването и разпространението като **възможност за оперативен контрол в низходяща посока** – да може да се определи което и да било лице, от което те са получили като доставка хранителна стока и **възможност за оперативен контрол във възходяща посока** – да може да се определят другите сектори, на които техните продукти са били доставяни. Етикетът или възможността за идентифициране на оперативния контрол за даден продукт, който се предлага на пазара следва да бъде гарантиран. За малките и средни предприятия това означава да бъдат поставени на място **системи и процедури**, които дават възможност тази информация да бъде налична и на разположение на компетентните власти при поискване.

Повече за системата, процедурите и основните принципи за възможността за оказване на оперативен контрол над храната/фуража можете да откриете в препоръчителния за спазване стандарт EN ISO 22005:2007.

3.1.5 Импортен-експортен паритет

Внасяната или изнасяна храна или фураж следва да отговаря на съществените изисквания на законодателството за храните или условията, които се възприемат и признават от Общността като поне равностойни на изискванията на законодателството, или на изискванията на определено споразумение или спогодба на Общността и изнасящата страна.

Документ с насоки за приложението на определени членове на Регламент 178/2002 бе публикуван от Постоянния Комитет за Хранителните Вериги и Здравето на Животните.⁷

3.2 Хигиена на храните и на храненето

Общото наименование на редицата регламенти по отношение на хигиената на храните и фуражите е “*хигиенен пакет*”.

Хигиенният пакет представлява интегриран подход, който е необходим, за да се гарантира безопасността на храната от мястото на *първичното производство* до и включително предлагането на пазара или износа на стоката. Всеки оператор в хранително-вкусовата промишленост по цялата хранителна верига следва да гарантира, че безопасността на храните не е била нарушена.

3.2.1 Общи изисквания за хигиена на храните и Система за Анализ на Риска и Критични Контролни Точки в хранителната индустрия

Според Регламент ЕО 852/2004 за хигиената на хранителните стоки⁸, които и да било оператори в хранително-вкусовата промишленост следва да възприемат следните хигиенни мерки:

- Възприемане на процедурите, които са необходими с цел постигане на задачите на Регламента, изложени в;
 - Анекс I Общи хигиенни мерки за първичното производство;
 - Анекс II Общи хигиенни мерки за всички останали етапи по хранителната верига;
- Разработване на процедури според принципите на Системата за Анализ на Риска и Критични Контролни Точки в хранителната индустрия
- Спазване на изискванията за температурен контрол за хранителните стоки;
- Спазване на микробиологичните критерии за хранителните стоки;
- Поддържане на хладилната верига;
- Осигуряване на тестването на продуктите и техния анализ.

Всички предприятия за производство на хранителни стоки на даден оператор в хранително-вкусовата индустрия следва да бъдат известени на съответните местни компетентни власти.

Приложението на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки е задължително за предприятията от преработващата хранителна

⁷ Постоянен Комитет за Хранителните Вериги и Здравето на Животните: Насоки за изпълнение на член 11, 12, 16, 17, 18, 19 и 20 от Регламент (ЕО) № 178/2002 за общото законодателство за храните, Брюксел 20-и декември 2004 година.

⁸ Регламент (ЕО) No 852/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29-и април 2004 година за хигиената на хранителните стоки, *Официален Журнал на Европейския Съвет L226 от 25-и юни 2004 година, страници 1-21.*

промишленост. Препоръчително е те да бъдат прилагани и при първичното производство.

Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия според Кодекс Алиментариус представлява 7 принципа и 12 стъпки, които са необходими за разработване на система.

Стъпка 1		<i>Сформиране на екип за Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия</i>
Стъпка 2		<i>Описание на продуктите</i>
Стъпка 3		<i>Идентифициране на предназначението</i>
Стъпка 4		<i>Построяване на диаграми на потоците</i>
Стъпка 5		<i>Потвърждение на място на диаграмите на потоците</i>
Стъпка 6	Принцип 1	<i>Извършване на анализ на рисковете</i>
Стъпка 7	Принцип 2	<i>Определяне на Критичните Контролни Точки</i>
Стъпка 8	Принцип 3	<i>Установяване на критичните лимити за всяка една Критична Контролна Точка</i>
Стъпка 9	Принцип 4	<i>Установяване на система за извършване на мониторинг за всяка една Критична Контролна Точка</i>
Стъпка 10	Принцип 5	<i>Установяване на корективни действия</i>
Стъпка 11	Принцип 6	<i>Установяване на процедури за заверка</i>
Стъпка 12	Принцип 7	<i>Установяване на процедури за водене на документация и архиви</i>

Документът с насоките за приложението на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия за малките и средни предприятия бе публикуван от Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителите.⁹ Препоръчителният за спазване стандарт EN ISO 22000:2005 може да бъде използван като допълнителни насоки за установяване, документиране, въвеждане и поддържане на ефективна система за управление безопасността на храните.

Забележки за Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия

⁹ Европейска Комисия, Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителите: Насочващ документ за изпълнението на процедурите въз основа на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни точки в хранителната индустрия за определени хранителни сектори, Брюксел 16-и ноември 2005 година.

1. Основната отговорност за безопасността на храните е възложена на операторите в хранително-вкусовата индустрия. Вече не е приемливо да се покаже печат или потвърждение, дадено от власт, която извършва инспекции, какъвто бе навикът на някои оператори в миналото. За постигане на целите на регламента, постановленията на Регламента често се формулират като се използват изрази като “в случаите, в които е необходимо”, “когато е приложимо”, “адекватно на обстоятелствата” или “достатъчно”. Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия може да бъде използвана като инструмент за вземане на решения относно степента на важност и същественост на дадено изискване.
2. **Прилагане на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки означава осигуряването на условия и процедури, които предотвратяват, премахват или минимизират опасностите за храните в самата храна или фуража и тяхната околна среда.**

Процедурите, които се основават на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки може да бъдат например топлинната обработка, пастьоризацията, устойчивостта на продукта при определена температура, стерилизацията, УНТ (пастьоризиране при ултра висока температура), химично презервиране или дезинфекция в случай на биологични опасности, приложение на антиоксиданти, температурен контрол и други в случай на химични опасности, засичане присъствието на чуждо тяло в случай на някакви физически опасности, и съответните процедури за извършване на мониторинг и заверка. Както операторите, така и компетентните власти следва да бъдат наясно, че Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки дава възможност за гъвкаво приложение на основните правила за хигиена на храната и заменя стриктните изисквания.

3. Очевидно е, че е трудно за лице, чийто майчин език не е английският, да направи разлика между “**анализ на опасностите**” и “**анализ на рисковете**”. Нека изясним това:

Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки бори с **опасностите, които застрашават безопасността на храната**, които представляват “биологични, химични или физически агенти (микроорганизми, химикали и чужди тела) вътре в или под формата на храна или фураж, които потенциално могат да окажат вредно въздействие на здравето”. Отговорността на даден оператор в хранително-вкусовата промишленост е да извърши **анализ на опасностите** и да установи адекватни мерки за извършване на контрол спрямо опасностите, които застрашават безопасността на храната, на определен етап от хранителната верига. Даден компонент, който е необходим за завършване на анализа на опасностите може да бъде оценка на опасностите, което понякога се нарича “оценка на риска”. Този вид оценка не е еквивалентен на “оценката на риска”, научният елемент от анализа на риска на ниво регулаторни институции. **Риск** означава “функция на вероятността за възникване на вредно влияние спрямо здравето и степента на сериозност на това въздействие, което следва логически от опасността за (безопасността на храните)”. **Анализът на риска** (оценка на риска + управление на риска + комуникиране на риска) е отговорност на властите и научната общност, като например **Европейския Орган за Безопасност на Храните** (ЕОБХ), това не е отговорност на операторите в хранително-вкусовата

индустрия. Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия е един елемент от управлението на риска като цяло. ЕОБХ изготвя научно становище за вече известни и/или нови възникващи рискове, като например птичия грип, луда крава и други.

4. Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия понякога се възприема от операторите в индустрията като неадекватен обективен инструмент, поради различните становища на компетентните власти за мерките, които са предприети от оператора. За да се премахне спорът относно адекватността на комбинацията от контролните мерки, Регламентът насърчава разработването на национални и/или на ниво общност **насоки за успешни практики** за определените сектори. Те могат да бъдат разработени от съответните институции за хранителния сектор от индустрията или от изследователски институти, които да окажат съдействие на малките и средни предприятия за приложението на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия. Тези насоки следва да бъдат разработени като се вземат предвид практичните ръководства на Кодекс Алиментариус, като се проведат консултации с заинтересованите страни като например компетентните власти, групите потребители и други. Националните насоки следва да бъдат докладвани на Европейската Комисия.

Анекс I от регламента 852/2004 определя хигиенните постановления за първичното производство и свързаните с това операции, като например третирането след жътва, транспортиране и съхранение на суровините както от животински, така и от растителен произход и необходимата документация.

Анекс II на регламента 852/2004 определя хигиенните мерки за всички предприятия, които оперират в преработвателната индустрия, и дистрибуторите. Той постановява

- I. Основните хигиенни изисквания за помещенията, в които се съхраняват храни
- II. Специфични изисквания за помещенията, в които се изготвят, третираат или обработват хранителни стоки
- III. Изисквания за временните и/или подвижни помещения
- IV. Изисквания за транспорта
- V. Хигиенно оборудване
- VI. Боравене и съхранение на хранителните отпадъци
- VII. Водоснабдяване
- VIII. Изисквания за личната хигиена
- IX. Постановления, които са приложими за хранителните суровини
- X. Условия за опаковане и пакетиране на храни
- XI. Изисквания за топлинна обработка
- XII. Обучение на персонала

Анекс II е законодателна рамка за малките и средни предприятия, с цел установяване на съответните програми под формата на предпоставка – мерките за хигиена на околната среда и хигиена на обработването. Повече информация за това можете да откриете в Част 4. Документът с насоките за приложението на Регламент 825/2004 за малките и

средни предприятия бе публикуван от Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителите.¹⁰

3.2.2 Специфични хигиенни правила за храните с животински произход

Регламент (ЕО) 853/2004¹¹ постановява специфични правила за хигиената на храната с животински произход за операторите в хранителната индустрия като допълнение към правилата, изложени от Регламент (ЕО) No 852/2004. Той заменя 41 директиви, които са били приложими до месец май 2004 година. Той следва да бъде прилаган за необработените и обработените продукти от животински произход:

- I. Месо от домашни копитни животни
- II. Птиче и зайче месо
- III. Месо от отглеждан във ферми дивеч
- IV. Месо от дивеч на открито
- V. Мляно месо, изделия от месо и механично обезкостено месо
- VI. Месни продукти
- VII. Развъждане и събиране на живи миди с две черупки
- VIII. Рибни продукти
- IX. Прясно мляко и млечни продукти
- X. Яйца и яйчни продукти
- XI. Жабешки бутчета и охлюви
- XII. Животински мазнини
- XIII. Карантия
- XIV. Желатин
- XV. Колаген

Регламентът не се прилага за храни, които съдържат както продукти от растителен произход, така и обработени продукти от животински произход (например замразена пица). Суровините, обработените продукти от животински произход, които се използват за изготвянето на такива храни следва да бъдат получавани и с тях трябва да се борави според изискванията на Регламент 853. Регламентът постановява

- Задължителната регистрация или одобрение на предприятията
- Правила за поставяне на маркировки за здравеопазване и идентифициране (Анекс II)
- Правила за внос на продукти от животински произход

Анекс I определя храните от животински произход.

¹⁰ Европейска Комисия, Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителите: Насочващ документ за изпълнението на определени постановления на Регламент (ЕО) No 852/2004 за хигиената на хранителните стоки, Брюксел 21-и декември 2005.

¹¹ Регламент (ЕО) No 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29-и април 2004 година, който постановява специфични хигиенни правила за храните от животински произход, *Официален Журнал на Европейския Съюз L226 от 25-и юни 2004, страници 22-82.*

Анекс III определя хигиенните изисквания за съответните храни или продукти от животински произход според случая:

- Изисквания за произвеждане и добиване на продуктите;
- Транспортиране и боравене с живи животни;
- Стандарти за здравеопазване, например максимално ниво на съдържание на токсини за рибните продукти, преброяване на микробните и соматични клетки в необработеното мляко;
- Изисквания за кланиците или помещенията за обработване;
- Изисквания за суровините;
- Изисквания за хигиената при обработване;
- Изисквания за топлинна обработка – оборудване и температури;
- Критерии за топлинен контрол – охлаждане, замразяване;
- Инспекции до- и след убиване на животното;
- Специфични изисквания за опаковане, пакетиране и поставяне на етикети;
- Съхранение и транспортиране на продукти.

Допълнителните административни изисквания са изложени в Регламента на Комисията 2074/2005¹² и преходните разпоредби в Регламента на Комисията 2075/2005¹³. Документът с насоките за приложението на Регламент 825/2004 за малките и средни предприятия бе публикуван от Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителя.¹⁴

3.2.3 Хигиена на храненето

¹² Регламент на Комисията (ЕО) No 2074/2005 от 5-и декември 2005 година, който постановява изпълнителните мерки за определени продукти по силата на Регламент (ЕО) No 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета и за организиране на официален контрол по силата на Регламент (ЕО) No 854/2004 на Европейския Парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) No 882/2004 на Европейския Парламент и на Съвета, който частично отменя Регламент (ЕО) No 852/2004 на Европейския Парламент и на Съвета и поправя Регламенти (ЕО) No 853/2004 и (ЕО) No 854/2004, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 33 от 22-и декември 2005 година, страници 27-59.*

¹³ Регламент на Комисията (ЕО) No 2076/2005 от 5-и декември 2005 година, който постановява преходните разпоредби за изпълнение на Регламенти (ЕО) No 853/2004, (ЕО) No 854/2004 и (ЕО) No 882/2004 на Европейския Парламент и на Съвета и поправя Регламенти (ЕО) No 853/2004 и (ЕО) No 854/2004, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 33 от 22-и декември 2005 година, страници 83-88.*

¹⁴ Европейска Комисия, Генерална Дирекция за Здравеопазване и Защита на Потребителите: Насочващ документ за изпълнението на определени постановления на Регламент (ЕО) No 853/2004 за хигиената на хранителните стоки от животински произход, Брюксел 21-и декември 2005.

Отговорностите на операторите във фуражната индустрия според Регламент (ЕО) 183/2005¹⁵:

- Гарантиране на безопасност на храните по цялата верига на доставка
- Приложение на Наръчници за Добра Хигиена
- Приложение на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия
- Следване на изискванията за внос на продукти
- Регистрация и одобрение на предприятията
- Задължително спазване на изискването на оперативен контрол
- Изисквания за известяване

Регламент 1831/2003 за добавките в животинския фураж и Директива на Съвета 32/2002/ЕИО за нежеланите съставки в животинския фураж са приложими. Понастоящем се изготвят предложение за микробиологичните критерии в животинския фураж и предложение за списък на веществата, които са разрешени за приложение по отношение на суровините.

3.3 Микробни критерии за хранителните стоки

С цел предотвратяване на различаващите се тълкувания по отношение безопасността на храната, Комисията (ЕО) е постановила хармонизирани критерии за безопасност за приемливостта на храната по отношение наличието на определени патогенни микроорганизми¹⁶. Прилагат се два вида критерии за наличие на микроби:

а) Микробиологичен критерий за безопасността на храната е лимит, над който дадена хранителна стока следва да бъде смятана за неприемливо силно замърсена с микроорганизми, за които са поставени критериите. Този критерий важи за продуктите, които се предлагат на пазара. Ако резултатите от тестването не са задоволителни, продуктът (партидата) следва да бъдат изтеглени или отзовани и трябва да бъдат предприети корективни действия.

“Патогени”: *Салмонела spp.*, *Листерия monocytogenes*, *Златен стафилокок*, *Чревен бацил*, *Чревни бактерии sakazakii*, стафилококов ентеротоксин, хистамин.

Храни: готови за консумация храни, мляно месо и изготвени от него продукти, желатин и колаген, млечни продукти от прясно мляко, сухо мляко и извара, сладолед, яйчни продукти, готови за консумация продукти, които съдържат

¹⁵ Регламент (ЕО) No 183/2005 на Европейския Парламент и на Съвета от 12-и януари 2005 година, който излага изискванията за хигиената на фуража. *Официален Журнал на Европейския Съюз L 35 от месец февруари 2005, страници 1-22.*

¹⁶ Регламент на Комисията (ЕО) No 2073/2005 от 15-и ноември за микробните критерии за хранителните стоки, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 338 от 22-и декември 2005 година, страници 1-26.*

сурови яйца, готвени ракообразни, мидени и раковини, живи двучерупчени миди, живи морски таралежи, ципести и гастрономни продукти, рибни продукти, сухи бебешки млека, ферменти на плодове и зеленчуци и не пастъоризирани плодови и зеленчукови сокове, готови за консумация кълнове.

б) Микробиологичният критерий за хигиената на обработване предоставя насоки за приемливостта на процесите на производство, боравене и разпространение. Това е лимит, който показва приемливото функциониране на даден производствен процес. Този критерий не е приложим за продукти, които се предлагат на пазара. Той постановява приблизителна стойност на замърсяване, над която е необходимо предприемането на корективни мерки, за да се поддържа хигиената на процеса на производство и тя да съответства на законодателството за храните.

Микроорганизми: преброяване на аеробните колонии, *Салмонела*, *Чревни бактерии*, *Чревен бацил*, коагулаза - положителни стафилококи,

Храни: трупове на заклани животни, мляно месо и продуктите от него, пастъоризирано мляко, сирена, сухо мляко и извара, бебешко мляко, продукти, изготвени от прясно мляко, яйчни продукти, рибни продукти, ферменти на плодовете и зеленчуците и не пастъоризирани плодови и зеленчукови сокове.

Микробният критерий определя следните:

- Храните, за които се прилага;
- Точките от хранителната верига, за които се прилага критерият;
- Животинските или растителни видове или наименованията на микроорганизмите = бактерии, вируси, дрожди, плесен, водорасли, паразитни протозои, микроскопични паразитни глисти и техните токсини и метаболити;
- Микробни лимити – отсъствие, наличие или брой на микро-организмите и/или количеството на техните токсини/метаболити за единица маса, обем, област или партида;
- Планът за вземане на проби;
- Броят на аналитичните единици, които трябва да отговарят на тези лимити;
- Аналитични методи, които включват в случаите, в които е необходимо, измерване степента на несигурност;
- Действията, които трябва да бъдат предприети в случаите, в които критериите не са спазени, например контрол на суровините, хигиена, температура и срок на съхранение на продукта.

Има два вида микробиологични критерии за класифициране:

- а) план с 2 класа:**
- Процесът или продуктът е
 - **задоволителен**, ако резултатът е $\leq m$ или
 - **незадоволителен**, ако резултатът е $> m$;

- б) план с 3 класа:** Процесът е
- **задоволителен**, ако резултатът е $\leq m$ или
 - **приемлив**, ако резултатът е между m и M , или
 - **незадоволителен**, ако резултатът е $> M$.

Микробиологичните анализи сами по себе си не биха могли да представляват гаранция за безопасността на тестваните храни. Регламентът подчертава, че безопасността на храната основно се гарантира посредством подхода за предпазване, като например приложението на **успешни хигиенни практики** и приложението на **процедурите въз основа на принципите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия**. По този начин микробиологичният критерий формира неделима част от приложението на процедурите, които се основават на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки и другите мерки за контрол на хигиената. Те могат да бъдат използвани за валидиране и заверяване на комбинацията от контролните мерки (Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки и Общия Хигиенен Пакет) или от страна на компетентните власти като инструмент за официален контрол.

За да отговорят на микробиологичните критерии, операторите в хранителната индустрия следва да:

- Извършат тестове спрямо стойностите, които са заложи за критериите като вземат проби;
- Проведат проучвания, за да изследват спазването на критериите през целия период на съхранение (готови за консумация храни, които спомагат за растежа на *Listeria monocytogenes*);
- Въвеждане на корективни мерки в съответствие с плана на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки, законодателството за храните и/или инструкциите, които се предоставят от компетентните власти ако е необходимо;
- Предприемане на мерки за откриване на причината за незадоволителните резултати, за да се предотврати повторната поява на неприемливото микробиологично замърсяване.

Специфичен микробен критерий е тестването за *Trichinella* в месото според Регламент на Комисията 2075/2005 който е постановен от официалните власти¹⁷.

3.4 Официален контрол на хранителните стоки и храненето

¹⁷ Регламент на Комисията (ЕО) No 2075/2005 от 5-и декември 2005 година, който постановява специфични правила за официалния контрол за трихинелата в месото, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 33 от 22-и декември 2005 година, страници 60-82.*

Националните официални власти и официалните власти на ниво Общност могат да постановят провеждането на **одити за хигиена на храните** за продуктите от животински произход според Регламент (ЕО) 854/2004¹⁸ за да се завери:

- Информацията за хранителната верига;
- Планирането и поддържането на помещенията и оборудването;
- Хигиена преди пускане в действие и след използване на машините;
- Лична хигиена на персонала;
- Обучение (хигиена, процедура);
- Контрол на вредителите;
- Качество на водата;
- Контрол на температурата;
- Документи за приемане и изписване на храните.

и

Одитите на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия за продуктите от животински произход според Регламент (ЕО) 854/2004 за да се удостовери:

- Постоянното и подходящо приложение на процедурите;
- Изпълнение на микробиологичните критерии;
- Изпълнение на критериите по отношение на остатъците, замърсяването, забранените вещества;
- Липса на физически опасности.

Всички оператори в хранителната и фуражната индустрия следва да бъдат инспектирани или проверявани според Регламент (ЕО) 882/2004¹⁹. Регламентът дава правомощия на компетентните власти да предприемат мерки ако се отбележи неспазване, за да се гарантира, че операторът в хранителната индустрия поправи тази ситуация. Те могат да

- Налагат санитарни процедури;
- Ограничават или забраняват предлагането на пазара;

¹⁸ Регламент (ЕО) No 854/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29-и април 2004 година, който излага специфични правила за организиране на официалния контрол на продуктите от животински произход, които са предназначени за човешка консумация, *Официален Журнал на Европейския Съюз L226 от 25-и юни 2004 година, страници 83-127.*

¹⁹ Регламент (ЕО) No 882/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29-и април 2004 година за официалния контрол, който се извършва, за да се гарантира заверката на съответствието със законодателството за храните и фуража, правилата за здравето и доброто отглеждане на животните, *Официален Журнал на европейския Съюз L 191 от 29-и април 2004 година, страници 1- 48.*

- Налагат отзоваване, изтегляне или унищожаване на продуктите;
- Упълномощават употребата на продукти за други цели;
- Да отлагат или оттеглят одобрението за дадено предприятие;
- Прекратяват дейността на, затварят част или цялото предприятие;
- Налагат изземването, унищожаването или повторното натоварване и изпращане на пратки от трети страни;
- Предприемат други мерки, които са подходящи с цел осигуряване на безопасността на храните.

3.5 Поставяне на етикети на хранителните стоки – обявяване на алергените

Според Член 14 (3) (б) на Регламент 178/2002/ЕО информацията, която се осигурява на потребителя, включително информацията на етикета, носи смисъла на подаване на информация за безопасността на храната. Операторът в хранителната индустрия следва да осигури хранителните продукти, доставени под тази им форма, на крайния потребител и/или хранителните стоки, които са с цел снабдяване на ресторанти, болници, училищни и студентски закусвални и други подобни заведения за обществено хранене, като посочи определени детайли, изискуеми според директивата за поставяне на етикети²⁰. Някои от тези детайли могат да бъдат важни от гледна точка на информацията за безопасността на храните. Например:

- **Списък на съставките**, в случай на храни, които съдържат известни хранителни алергени или съставки, които съдържат известни хранителни алергени;
- **Срок на годност на хранителните стоки** които, от микробиологична гледна точка са малотрайни;
- **Специални условия за съхранение**, в случаите, в които е необходимо съхранението в хладни помещения
- **Условия за употреба**, когато ефикасна топлинна обработка е необходима за гарантиране безопасността на храните.

Наличието на алергени винаги следва да бъде показвано на етикетите като се използва един от следните начини:

- а) Посредством името, под което храната се продава, например **Млечен шоколад**;
- б) В списъка на съставките под специфичното наименование на алергена, например списък със съставките на пастата (макарони): **пшенично брашно**, сух екстракт от **яйца**, сол или

²⁰ Директива 2000/13/ЕО на Европейския Парламент и на Съвета от 20-и март 2000 година за сближаване на законите на Страните-Членки във връзка с поставянето на етикети, представянето и рекламирането на хранителни стоки *Официален Журнал L 109, 6.5.2000, страница 29*. Директивата по начина, по който е поправена от Директивата на Комисията 2001/101/ЕО, *Официален Журнал L 310, 28.11.2001, страница 19*.

в) Като се използва думата “съдържа”, последвана от името на съответните съставки, например пшенично брашно, захар, растително масло и мазнина, соево брашно, набухвател (натриев карбонат), сол, канела. **Съдържа: брашно, соя или Може да съдържа следи от фъстъци, бадеми и лешници.**

Списъкът с алергените бе публикуван в Директивите на ЕО 2003/89/ЕО²¹ и 2006/142/ЕО²². По-нататък някои съставки бяха изключени по избор от списъка с алергените (скорбяла и рафинирани растителни масла или някои вещества, които се използват в алкохолните напитки)²³, но те са приложими за храните, които се предлагат на пазара или са били етикирани преди 31-и май 2009. Най-новият вариант на списъка на алергените, по начина, по който той бе поправен през 2007²⁴, е както следва:

1. Зърнени храни, които съдържат глутен (например пшеница, ръж, ечемик, овес, лимец, камут (вид пшеница) или техните хибриди) и продуктите, които ги съдържат, с изключение на:
 - а) глюкозни сиропи на основата на пшеницата включително декстроза⁺;
 - б) малто-декстрини на основата на пшеницата⁺;
 - в) глюкозни сиропи на основата на ечемика;
 - г) зърнени храни, които се използват за изготвяне на дестилати или етилов алкохол от земеделски произход за спиртните напитки и другите алкохолни напитки.
2. Ракообразните и техните продукти.
3. Яйцата и яйчните продукти.
4. Рибата и рибните продукти, с изключение на:
 - а) рибен желатин, който се използва като среда за пренос на витамини или каротин;
 - б) рибен желатин или риба клей, които се използват като агенти за рафиниране на бирата и виното.
5. Фъстъци и продукти с фъстъци.
6. Соя и соеви продукти, с изключение на:

²¹ Директива 2003/89/ЕО на Европейския Парламент и на Съвета от 10-и ноември 2003 година, която поправя Директива 2000/13/ЕО по отношение на посочване на съставките, които са включени в хранителните вещества, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 308, 25.11.2003, страници 15-19.*

²² Директива на Комисията 2006/142/ЕО от 22-и декември 2006 година, която поправя Анекс IIIа на Директива 2000/13/ЕО на Европейския Парламент и на Съвета, която изброява съставките, които при всички обстоятелства трябва да присъстват на етикетите на хранителните стоки, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 368, 23.12.2006, страници 110-111.*

²³ Директива на Комисията 2005/26/ЕО от 21-и март 2005 която постановява списък на хранителните вещества или съставки, които могат да бъдат изключени от Анекс IIIа на Директива 2000/13/ЕО на Европейския Парламент и на Съвета, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 368, 23.12.2006, страници 110-111.*

²⁴ Директива на Комисията 2007/68/ЕС от 27-и декември 2007 година, която поправя Анекс IIIа към Директива 2000/13/ЕО на Европейския Парламент и на Съвета по отношение на определени хранителни съставки, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 310, 28.11.2007, страници 11-13.*

- а) напълно рафинирано соево масло или мазнини[†];
 - б) естествено смесени токофероли (E306), естествен Д-алфа токоферол, естествен Д-алфа токоферол ацетат, естествен кехлибарен Д-алфа токоферол от соев производ;
 - в) растителни масла, които се извличат от фитостеролите и естерите на фитостеролите от соевите източници;
 - г) растителен станол естер, който се извлича от стеролите на растителните мазнини от соеви източници.
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
- а) случаите, в които се използват за изготвяне на дестилати или на етилов алкохол със земеделски производ за спиртни напитки и други алкохолни напитки;
 - б) лактитол.
8. Ядки, например бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), ядки от американски орех (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), бразилски орех (*Bertholletia excelsa*), шам-фъстък (*Pistacia vera*), ядки от макадамия (*Macadamia ternifolia*), и техните продукти, с изключение на:
- а) ядките, които се използват за изготвяне на дестилати или на етилов алкохол със земеделски производ за спиртни напитки и други алкохолни напитки.
9. Керевиз и неговите продукти.
10. Горчица и продуктите с горчица.
11. Сусамени семена и продуктите с тях.
12. Серен диоксид и сулфатите с концентрации от повече от 10 мг/кг или 10 мг/литър изразено в SO₂.
13. Лупин и продуктите, които го съдържат.
14. Мекотели и продуктите, които ги съдържат.
- [†] и техните продукти, доколкото обработката, през която те са преминали, не увеличава възможността за повишаване нивото на алергенността им, оценена от ЕОБХ за съответния продукт, от който те произхождат.

3.6 Материали, които влизат в контакт с храната

Опаковките, амбалажът, оборудването и приборите, които се използват в хранителната индустрия или техните части са изготвени от различни съставки, като например керамика, корк, гума, стъкло, метали и сплави, хартия и картон, пластмаса, преработена целулоза, силикони, текстил, бои и покрития, восък и дърво. Тези изделия влизат в контакт, пряк или непряк с хранителните стоки и/или влизат в контакт с устата на човека и по този начин могат да повлияят на безопасността на хранителните продукти или на здравето на потребителя. Който и да било **материал или артикул, който е изготвен с цел да влезе в пряк или непряк контакт с храната, следва да бъде достатъчно инертен** за да изключи възможността съставките да бъдат прехвърлени към храната в количества, които са достатъчни, за да застрашат здравето на човека или да доведат до неприемлива промяна в състава на храната или влошаване на нейните органично-лептични свойства. Като допълнение към традиционните материали, хранителната индустрия използва също така нови видове материали и артикули, които не са инертни според начина си на изготвяне:

- **Материали и артикули, които влизат в активен контакт с храната** които са изготвени с цел активно да поддържат или подобряват състоянието на храната;
- **Материали и артикули, които влизат в интелигентен контакт с храната** и са изготвени с цел извършване на мониторинг спрямо състоянието на храната.

Изискването на Регламент 1935/2004²⁵ е: ”материалите и артикулите, включително материалите и артикулите, които влизат в активен и интелигентен контакт с храната, следва да бъдат изготвени в съответствие с успешните производствени практики така че при нормални или предвидими условия на употреба да не прехвърлят съставните си части на храната в количества, при които би могло те да”:

- а) застрашат човешкото здраве или
- б) доведат до неприемлива промяна в състава на храната или
- в) доведат до влошаване на нейните органо-лептични характеристики.“

За някои от материалите и артикулите или комбинацията от тях (например пластмаса, активни или интелигентни материали), следва да бъдат взети специфични мерки, което има последици и за предприятията в преработвателната хранителна промишленост. Например, материалите и артикулите следва да:

- Бъдат изготвени от упълномощени за употреба вещества, които са изброени в законодателството за съответния тип материал, който да отговаря на определени изисквания за пречистване;
- Без да се превишава цялостния лимит и/или специфичния лимит на миграция;
- Бъде придружен от писмена декларация, която постановява, че те отговарят на съответните правила. Подходящата документация ще бъде налична с цел демонстриране на това съответствие. Документацията следва да бъде предоставяна на съответните власти по тяхна молба.

Активните материали и артикулите могат да доведат до промени на състава или на органо-лептичните характеристики на храната. Промените следва да отговарят на постановленията на Директива 89/107/ЕИО за хранителните добавки. Тези съставки

- Следва да бъдат смятани за съставки според смисъла на Член 6(4)(а) на Директива 2000/13/ЕО;
- Не бива да водят до промяна на състава или органо-лептичните характеристики на храната, например за замаскиране на развалянето на храната, което може да подведе потребителите.

²⁵ Регламент (ЕО) No 1935/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 27-и октомври 2004 година за материалите и артикулите, които ще влязат в пряк контакт с храната и отменящ Директиви 80/590/ЕИО 89/109/ЕИО, *Официален Журнал на Европейския Съюз L 338, 13.11.2004, страници 4-17.*

Материалите за покриване, които са част от храната и за които съществува възможност да бъдат консумирани заедно с храната, не бива да попадат в обхвата на Регламент 1935/2004 (например допустими материали за покриване на сирене или готови месни продукти).

3.7 Поставяне на етикети за генно-модифицирани организми и възможност за оперативен контрол

Като цяло модифицираната храна и фураж са предмет на тревога за общественото здраве в ЕО. Регламент 1829/2003²⁶ и Регламент 1830/2003²⁷ излагат правилата по отношение на безопасността на храната, поставянето на етикети и възможността за оказване на оперативен контрол спрямо

- а) Генно-модифицираните организми за хранителна употреба;
- б) Храна, която съдържа или се състои от генно-модифицирани организми;
- в) Храна, която се изготвя или съдържа вещества, изготвени от генно-модифицирани организми.

Единствено генно-модифицираните организми, които са разрешени от компетентните власти могат да бъдат предлагани на пазара. Храната, която съдържа или се състои от генно-модифицирани организми или които се произвеждат от или съдържат съставки, които се произвеждат от генно-модифицирани организми, доставяни на крайния потребител или на заведенията за обществено хранене и/или списък на съставките следва да бъде поставен на етикета чрез употребата на изрази като:

- “Генно-модифицирани” или “произвеждани от генно модифицирани (наименование на съставката)”,
- “Съдържа генно-модифицирани (наименование на организма) или “съдържа (наименование на съставката) произвеждани от генетично модифицирани (наименование на организма).

И в двата случая, когато храната се предлага за продажба като не предварително опакована или като предварително опакована храна. В случай на нововъведени храни, когато храната е различна от обикновените съответстващи ѝ храни, характеристики като например състав, хранителна стойност или хранително въздействие, предназначение на

²⁶ Регламент (ЕО) No 1829/2003 на Европейския Парламент и на Съвета от 22-и септември 2003 година за генно-модифицираните храни и фуражи, *Официален Журнал на Европейския Съюз*, L 268, 18.10.2003, страници 1–23.

²⁷ Регламент (ЕО) No 1830/2003 на Европейския Парламент и на Съвета от 22-и септември 2003 година относно възможността за извършване на оперативен контрол спрямо хранителните продукти и фуража, които се произвеждат от генно-модифицирани организми и поправящ Директива 2001/18/ЕО, *Официален Журнал на Европейския Съюз*, L 268, 18.10.2003, страници 24–28.

храната и последствията за здравето за определени групи от населението, също така следва да се появят на етикета на храните.

Операторите в хранителната индустрия и във фуражната индустрия по време на първата фаза на предлагане на пазара следва да прехвърлят в писмен вид на оператора, който получава продукта информация по отношение на статуса за съдържание на генно-модифицирани организми в такива продукти. Получаващият оператор има същото задължение по отношение на последващите фази от хранителната верига. Информацията за идентифициране и записите за извършване на оперативен контрол следва да бъдат поддържани и водени от операторите за период от пет години. Това не важи за продукти, в които съдържанието на генно-модифицирани организми не надвишава прага от 0,9 %.

3.8 Хранителни добавки

Директива 89/107/ЕИО²⁸ съдържа общи мерки за безопасност и разрешаване по отношение на хранителни добавки. Хранителна добавка е която и да било съставка, която не се консумира обикновено като храна сама по себе си и не се използва обикновено като обичайна съставка на храната, независимо дали тя има хранителна стойност, като целта за нейното добавяне към храната е технологична в производството, обработването, подготовката, третирането, опаковането, транспортирането или съхранението на такива храни води до или има разумни основания да се очаква, че може да доведе до превръщането на неговите продукти или суб-продукти пряко или непряко в част на такава храна. Спомагателните съставки за обработване не се възприемат като хранителни добавки, тъй като не се консумират като хранителни съставки.

Хранителните добавки могат да бъдат използвани за определени цели включително подобряването на качеството и стабилността на храната. Те не бива да замаскират употребата на некачествени суровини или нежелани практики. Те се одобряват след извършване на подходящите токсикологични тестове. Има определени лимити на тяхната употреба, в определени хранителни вещества или максимални лимити в консумираната форма на храната.

Всяка една група от хранителни добавки, особено подсладителите²⁹, оцветителите³⁰ и другите класове добавки³¹, се регулира и постановява от отделни директиви и за нея се прилагат определени критерии за чистота.

²⁸ Директива на Съвета 89/107/ЕИО от 21-и декември 1988 година за сближаване на законодателствата на Страните-Членки по отношение на хранителните добавки, които да бъдат използвани в храни предназначени за човешка употреба, *Официален Журнал на Европейските Общности* L 40, 11.2 1989, страници 27-33.

²⁹ Директива на Съвета и на Европейския Парламент 94/35/ЕО от 30-и юни 1994 година за подсладителите за употреба в храните, *Официален Журнал*, L 237, 10.09.1994, страници 3 – 12.

³⁰ Директива на Съвета и на Европейския Парламент 94/36/ЕО от 30-и юни 1994 година за употребата на подсладители в храните, *Официален Журнал*, L 237, 10.09.1994, страници 13 – 29.

3.9 Замърсители

Регламентът на Комисията 1881/2006 постановява максималните нива за определени замърсители в хранителните вещества³² чието приложение е постижимо посредством следните успешни земеделски, рибарски и производствени практики и като се има предвид рискът, който е свързан с консумацията на храната. **Продуктите, които съдържат замърсители, които надвишават максималните нива, не бива да бъдат предлагани на пазара. Смесването на един такъв продукт с друга храна или неговата употреба като съставка в други храни е забранено.**

Операторите в хранителната индустрия следва да осигурят специфични **фактори на концентрация и разреждане** които са оправдани от подходящите експериментални данни за изсушени, разредени, обработени или съставни хранителни вещества.

Сортирането и другите **физични третираня** са разрешени с цел намаляване на съдържанието на афлатоксин на пратката от смлени ядки, ядки, изсушени плодове и царевица. Ясна практика за поставяне на етикети следва да бъде осигурена от бизнес операторите в хранителната индустрия.

Максималните нива на всеки един замърсител са изложени за всяка специфична храна и/или нейната употреба. Тези замърсители следва да бъдат взети предвид: нитрат в спанака и марулята; микотоксини – афлатоксини, охратоксини, деоксиваленол, зеаралеон, фумонизини, Т-2 и НТ-2 токсин в различни ядки, зърнени храни, царевица, кафе, плодове и плодови продукти, метали – Pb, Cd, Hg, Sn; органични химикали като диоксини и РСВ (поли-хлориран бифенил) в продуктите от животински произход; полициклични ароматични хидро-карбони - Бензопирен.

³¹ Директива на Съвета и на Европейския Парламент No 95/2/ЕО от 20-и февруари 1995 година за хранителните добавки, които са различни от подсладители и оцветители, *Официален Журнал L 061, 18.03.1995, страници 1-40.*

³² Регламент на Комисията (ЕО) No 1881/2006 от 19-и декември 2006 година, който постановява максималните нива на съдържание на определени замърсители в храните, *Официален Журнал на Европейския Съюз, L 364, 20.12.2006, страници 5-24.*

4. Стратегии за приложение

4.1 Списък с дейностите, които са задължителни за операторите в хранително-вкусовата индустрия (малки и средни предприятия)

Задачи	Детайли и коментари
1. Определете обхвата на вашия бизнес в хранителната индустрия	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Изгответе списък с всички видове продукти или продуктови групи, които произвеждате. ➤ Изгответе списък на дейностите, които изпълнявате. ➤ Идентифицирайте всички предприятия (разположение) в които извършвате каквато и да било дейност в хранителната сфера, например площадки, външни помещения за съхранение, автомати за продажба и други.
2. Определете лицата, които са отговорни за приложението на законодателството за храните във вашата компания	Сформирайте екип за системата за Анализ на Рисковете и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия. Определете необходимата експертиза и компетенции на членовете от екипа (квалификация, работен опит, обучение и умения). Осигурете съответното обучение за принципите на Системата за Анализ на Рисковете и Критичните Контролни Точки и тяхното приложение.
3. Определете приложимите изисквания на законодателството	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Проучете общия регламент за хигиена на храната (852/2004) и ако произвеждате или използвате продукти с животински произход, също така проучете Регламент 853/2004, ➤ Определете кои изисквания на Анексите са приложими за вашата дейност, ➤ Определете ако има национални или ЕО насоки за успешната практика или нормите и практиките на Кодекс Алиментариус, ➤ Определете изискванията за състава ако произвеждате продукти за специална диетична употреба.
4. Удостоверете нивото на изпълнение на изискванията за хигиена на храната във вашата компания	<p>Извършете одит за хигиената на място според съответните регламенти за хигиена на храната. Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дали потокът на целия процес от приема на продуктите до тяхното натоварване и изпращане е така изграден, че да се минимизира рискът от замърсяване на продуктите? • Разделението между различните естествени продукти, материали, оборудване, персонал,

отпадъци и приток на въздух адекватно ли е на изискванията?

- Дали стените, пода, таваните, навесите, прозорците, вратите, осветлението и вентилацията са достатъчни и адекватни?
- Дали оборудването се използва по подходящ начин за съответната цел?
- Дали помещенията за персонала (съблекални, тоалетни, имат съоръжения за измиване, зони за пушене и хранене) които да не поставят под опасност безопасността на храната?
- Дали качеството на водата отговаря на критериите за питейна вода? Дали третирането и боравенето с водата са адекватни за тази цел?
- Какви химикали се използват в зоните за боравене с вода?
- Какви видове чужди тела могат да замърсят храната или опаковката? (метал, стъкло, чуплива или твърда пластмаса, керамика, дърво)
- Дали процедурите за почистване и дезинфекция са достатъчни?
- Какви са видовете зони за отпадъци в зоните за боравене с храна? Изхвърлянето на отпадъците застрашава ли безопасността на храната?
- Има ли някакви признаци за замърсяване от гризачи или за тяхното присъствие? Дали точките за възможен достъп на гризачи са достатъчно добре защитени? Дали мерките за контрол на достъп на гризачите (отрова за мухи, капани, дейности за инспектиране) са ефективни?

5. **Съобщете всички ваши предприятия на съответните компетентни власти или подайте молба за регистрация или за одобрение на вашите предприятия**

- Всяко едно предприятие (площадка) за участие в хранителната промишленост следва да бъде съобщено на компетентната власт в региона, в който се намира.
- Предприятията, в които продукти от животински произход се произвеждат и/или се борави с тях следва да бъдат регистрирани или да преминат през официален процес на одобрение, който се извършва от компетентните власти. Вижте документа с насоките към Регламент 853/2004.

6. **Определете приложимите микробни критерии**

- Проучете Регламент 2073/2004 за микробните критерии за хранителните вещества и съответното национално законодателство. Следва да приложите микробните критерии ако които и да било от вашите продукти или процеси са споменати в законодателството.
- Изгответе план за микробно тестване, ако е приложимо.
- Определете необходимостта от тестване на срока на съхранение и/или извършването на микробно проучване ако това е приложимо.

7. Проведете анализ на опасностите, който да покрива всички ваши продукти и дейности

- Опишете крайните продукти и всички хранителни стоки, в които участват вашите продукти.
- Определете предназначението на вашите продукти.
- Определете потенциалните случаи на продукти и суровини, които не са безопасни.
- Изгответе диаграма на потоците за всеки един продукт или продуктова група.
- Анализирайте всяка една стъпка от процеса за биологичните, химични и физични опасности за безопасността на храната. Оценете риска, който възниква във връзка с всяка една опасност.
- Изгответе списък на съответните опасности.
- Определете контролните мерки, които са приложими за предотвратяване, елиминиране или минимизиране на съответните опасности.
- Определете опасностите и мерките за контрол, които се намират под ваш контрол, и опасностите и контролните мерки, които се намират под контрол на вашите доставчици или клиенти.

8. Разработете план за приложимите контролни мерки – Критични Контролни Точки, хигиенни контролни мерки

Например:

- изискванията за хладилната верига;
- критериите за температурен контрол;
- изисквания за качество на водата;
- условия за транспортиране и съхранение;
- хигиенни изисквания за вътрешната и външната околна среда;
- проверка при получаване на суровини;
- изисквания за личната хигиена на персонала;
- необходима инфраструктура;
- необходим контрол на гризачите;

9. Установете воденето на документация и архиви

- Определете формата и степента на вашата документация.
- Напишете спецификации за готовите продукти, суровините, междинните продукти, полу-фабрикатите и опаковането.
- Напишете процедури и работни инструкции за персонала.
- Изгответе бланки за архивиране за записване на данните, които са били наблюдавани.
- Установете правила за разрешаване, промени (поправки) на записите и начина за тяхното упълномощаване и обосноваване.
- Установете период на задържане на записите и архивите според срока на съхранение на

продукта или другите изисквания.

10. Установете вътрешни стандарти, правила и/или процедури за определените контролни мерки

Например:

- Процедура за одобрение и за извършване на мониторинг на суровините;
- Програма за саниране и за почистване на оборудването;
- Програма за саниране и поддържане на помещенията, в които храната се произвежда, в които се борави с нея или където тя се съхранява;
- Правила за личната хигиена на персонала;
- Програма за контрол на гризачите;
- Процедури за контрол на чупливите артикули;
- Мерки за предотвратяване на микробното, химичното и физичното вторично замърсяване.

11. Определете риска от алергени за вашите продукти и ако е подходящо, приложете съответните контролни мерки

- Проверете вашите суровини и съставки, ако те са известни алергени или съдържат алергени, или пък може да са били замърсени от алергени – удостоверете спецификациите на доставчика и доставените етикети на продуктите.
- Ако наличната информация не е задоволителна, попитайте доставчиците за повече информация или за гаранция, че доставеният продукт може или не може да съдържа известни алергени.
- Ако е подходящо, установете процедури за предотвратяване или елиминиране на замърсяването на продуктите, които не съдържат алергени.
- Проверете етикета на всеки един от вашите продукти, за да докажете и да се уверите, че той е в съответствие със закона за поставяне на етикети.

12. Определете риска, свързан с генно-модифицираните организми за вашите продукти и ако е подходящо, приложете съответните контролни мерки

- Проверете вашите суровини и съставки, ако те са генно-модифицирани организми, изготвени са от генно-модифицирани организми или съдържат вещества, които възникват от генно-модифицираните организми – удостоверете спецификациите на доставчика и доставените етикети на продуктите.
- Ако наличната информация не е задоволителна, попитайте доставчиците за повече информация или за гаранция, че доставеният продукт не е генно-модифициран, не съдържа генно-модифицирани продукти и не е изготвен от вещества, които съдържат генно-модифицирани организми.

- Ако е подходящо, установете процедури за оперативен контрол на генно-модифицираните вещества и процедури за предотвратяване на замърсяването на продуктите, които не съдържат генно модифицирани вещества.

➤ Проверете етикета на всеки един от вашите продукти, за да докажете и да се уверите, че той е в съответствие със закона за поставяне на етикети на генно-модифицираните продукти.

- 13. Определете опасностите за безопасността на храната, поради опаковките на вашите продукти и материали, които влизат в пряк или непряк контакт с материалите, използвани за производство. Определете съответните контролни мерки.**

 - Удостоверете, че всички артикули за опаковането, които влизат в пряк контакт с хранителните продукти, се произвеждат и се борави с тях според регламента за пакетиране на храни.
 - Проверете дали има налични резултати от тестовете за миграционна симулация, които са приложими за вашите продукти или сертификати за съответствие и спазване на изискванията.
 - Извършете същите проверки за материалите за оборудването, което влиза в пряк контакт с храната (например поточните ленти).
 - Ако няма налични данни, дайте начало на действията за поправка на неспазването на регламентите.
 - Установете правила за боравене и съхранение на опаковъчните материали.

- 14. Определете опасностите спрямо безопасността на храната, които произлизат от хранителните добавки или помощните материали при обработка, които се използват във вашите продукти. Определете съответните контролни мерки.**

 - Определете максималното съдържание на хранителните добавки във вашите продукти.
 - Определете критерия за чистота за хранителните добавки. Удостоверете, че доставените продукти отговарят на критерия за чистота или наличността на сертификат за анализ за хранителните добавки.
 - Установете процедура за извършване на контрол на дозирането.

- 15. Определете плана за извършване на анализ на продуктите**

 - Определете честотата и обхвата на микробното тестване и тестването за замърсяване.
 - Определете честотата и методите за входящите материали, междинния продукт и/или анализа на продуктите – физико-химичните характеристики, които са от значение за безопасността на храните.
 - Установете процедури за корективни действия в случай на продукт, който не съответства, или продукт, който не е безопасен
 - Отговорности за докладване;
 - Идентифициране на продуктите, които не отговарят на изискванията или не са безопасни;

- Мерките за сигурност за продукта, който не съответства на изискванията;
 - Процедури и отговорности за пускане продукта на пазара;
- Определете методите за извършване на анализ, които ще бъдат използвани за извършване на инспекции спрямо продуктите.
- Определете средствата за измерване, тяхната чувствителност и необходима точност и/или които се използват за извършване на мониторинг спрямо процесите или продуктите.
- 16. Установете система за извършване на оперативен контрол**
- Определете документите, които са необходими, за да се докаже кой е доставчикът и произходът на суровините.
- Определете документите, които са необходими, за да се докаже на следващия оператор на етапа от хранителната верига, на когото се доставят продуктите.
- Установете система за извършване на вътрешен оперативен контрол – кодиране, данни за етикета на продукта или в придружаващите документи към товарителницата.
- Заверете вашата система за оперативен контрол.
- Оперативен контрол в низходящо направление: вземете продукт от рафта за продажба на дребно и определете всички вътрешни документи, които са въз основа на извършването на мониторинг на процеса и тестването на продукта, идентифицирайте кода на партидата и доставчиците на всички суровини, съставки и опаковане и съответните документи; изговете изчисляване на баланса за тази партида на продукта.
 - Оперативен контрол във възходящо направление: вземете дадена съставка или суровина, и идентифицирайте всички продукти, които са били изготвени от нея; идентифицирайте всички свои клиенти, които са получили продуктите, които съдържат тази съставка; изговете изчисляване на вещественния баланс на съставките и изготвяните от тях продукти.
- 17. Приложете всички свои контролни мерки**
- Прегледайте всички свои въведени и планирани контролни мерки.
- Валидирайте и/или ги актуализирайте ако е необходимо.
- Дайте инструкции и обучете всички свои служители относно тяхното въздействие на безопасността на храните:
- Правила за личната хигиена на персонала;
 - Практики за хигиена на храните;
 - Методи за извършване на мониторинг, честота;
 - Критични лимити и процедури за корективни действия, архивиране и докладване;

- Практики за водене на документация;
 - Процедури за саниране и водене на документация;
- Дайте инструкции на всички посетители или под-изпълнители, които влизат в зоната за боравене с храна.
18. **Валидирайте вашата система за управление безопасността на храната**
- Оставете системата ви да работи за няколко дни и след това удостоверете, че всички мерки са
- въведени,
 - въведени са по правилен начин и/или ефективен начин,
 - подходящи са за извършване на контрол спрямо съществените опасности,
 - са в съответствие с изискванията за безопасност на храните.
19. **Установете кризисен план в случай, че продукт, който не отговаря на изискванията или продукт, който е вреден за здравето може да достигне потребителя**
- Сформирайте екип за управление на кризисните ситуации. Разпределете компетенциите и отговорностите на членовете от екипа.
- Идентифицирайте съответните възможни инциденти.
- Изгответе списък на лицата за контакт за вашите клиенти, доставчици, компетентни власти и съответните медии, които следва да бъдат информирани в случай на инцидент.
- Напишете процедура, която да бъде следвана в случай на възникване на такъв инцидент.
- Обучете персонала за тази процедура и извършете проверки.
20. **Вземете мерки за поддръжката и устойчивото подобряване на вашата система за управление сигурността на храната**
- например
- Процедури за заверка на Системата за Анализ на Рисковете и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия;
 - Хигиенни проверки;
 - Провеждане на вътрешни и/или от трети страни одити;
 - Процедури за докладване и за преглед на управлението;
 - Периодично провеждане на програми за обучение;
 - Описание на длъжностните характеристики;
 - Анализ и заверка на Системата за Анализ на Риска и Критичните Контролни Точки в хранителната индустрия в случай че има промени на даден продукт и/или процес.

4.2 Примери за хигиенни мерки

4.2.1 Водоснабдяване

1. Осигурете питейна вода като хранителна съставка или за почистване в достатъчно количество.
2. Извършете анализ на опасностите за питейната вода и определете контролните мерки (третиране) които са необходими за безопасност на продуктите, особено ако водата се черпи от водопроводната мрежа.
3. Извършете редовното тестване за микробиологично и химично качество на водата, парата, леда които се употребяват.
4. Предотвратете което и да било замърсяване на храната или на материал, който влиза в контакт с храната с вода, която не е подходяща за пиене ако се използва за каквито и да било цели.
5. Установете процедури за употреба на преработена вода ако това е подходящо.

4.2.2 Контрол на вредителите

1. Определете компетентно лице, което да е отговорно за програмата за контрол спрямо вредителите или подпишете договор с компетентна организация за контрол над вредителите.
2. Мястото следва да бъде идеално поддържано, за да се минимизира инфектирането от вредители (гризачи, птици, насекоми).
3. Изгответе плана за поставяне на примамки за съответните вредители.
4. Поставете примамките, средствата за унищожаване на мухи или феромоните на безопасни подходящи места без какъвто и да било риск от замърсяване на продуктите.
5. Установете извършването на редовни инспекции и/или план за третиране за забавяне и премахване на замърсяванията. Следвайте го и записвайте резултатите от проведените инспекции.
6. Инспектирайте влизащите материали за замърсяване от вредители.
7. Водете Листове с Данни за Сигурността на Материалите за използваните пестициди.
8. Определете лице, на което персоналът да докладва за настъпването на инцидент или замърсяване от вредители.
9. В случай на замърсяване от вредители, следва да бъдат предприети незабавни мерки за премахване на опасността. Следва да бъдат предприети действия за идентифициране, оценяване и упълномощаване на отпускането на който и да било продукт, който е възможно да бъде засегнат. Водете записи с предприетите действия.
10. Прегледайте резултатите от извършения мониторинг спрямо вредителите и програмата за контрол на вредителите.

Този проект се финансира от Европейския Съюз по Програмата за Оказване Подкрепа на Бизнеса по ФАР и се изпълнява от Европейската асоциация на занаятчийските, малките и средните предприятия и неговите партньори. Не е задължително съдържанието на този документ да отразява мнението на Европейската Комисия.

4.2.3 Лична хигиена на персонала

1. Изискванията, които се отнасят до личната хигиена по отношение на боравенето със суровините, подготовката, обработката, опаковането и съхранението следва да бъдат документирани:
 - Миене на ръце и политика за дезинфекция;
 - Политика за хранене и пиене;
 - Политика за пушене;
 - Действия, които следва да бъдат предприети в случай на порязвания или замърсявания на изложена на вредни въздействия кожа;
 - Политика за ноктите на ръцете и за бижутата;
 - Политика за покриване на косата и брадите;
 - Политика за защитно облекло;
 - Процедури за провеждане на медицински прегледи;
 - Процедури за известяване за съществените предавани от човек на човек инфекции и/или болести.
2. Установяване на план на място за определяне на точките за достъп за персонала, пътеките за ходене и оборудването.
3. Осигуряване на адекватни защитни дрехи в достатъчно количество за целия персонал, възможните посетители, под-изпълнители и временни служители.
4. Осигуряване на редовно изпиране на цялото защитно облекло и/или даване на насоки за това и инспектиране на тази дейност.
5. Осигуряване на адекватни и подходящо разположени оборудвания в достатъчни количества за хигиена на ръцете, включително:
 - Течаща топла и студена вода
 - Течен сапун
 - Хавлиени кърпи за еднократна употреба и ако е необходимо:
 - Батерии за водата с опериране без да е необходимо завиването им с ръце,
 - Дезинфекция на ръцете.
6. Осигуряване на достатъчно оборудване за персонала: съблекални, тоалетни, съоръжения за измиване на ръце, съоръжения за съхранение на личните принадлежности, както и съоръжения за хранене, пиене и пушене.
7. Планиране и изпълнение на обучение за хигиена на храната за целия персонал, който влиза в зоните за боравене с храната (включително временните служители) което е подходящо за тяхната роля в системата за управление на сигурността на храната. Документирайте програмата за обучение и водете архиви за обучението и/или компетенциите. Персоналът следва да бъде обучен преди да започне работа и също така следва да бъдат осигурени обучения за опресняване на знанията.
8. Персоналът следва да бъде адекватно надзираван по време на работа. Следва да бъдат извършвани редовни инспекции за личната хигиена на персонала.

4.2.4 Транспортиране

1. Проведете анализ на опасностите и оценка на опасностите за натоварване, разтоварване и процесите по транспортиране.
2. Документирайте изискванията за транспортирането по отношение на:
 - Контрола на температурата и записването на температурата;
 - Процедурите по почистване и съответните записи;
 - Правила за употреба на превозните средства за другите хранителни вещества или материали и съответните процедури за почистване преди употребата на средствата за транспортиране на храната;
 - Необходимо е разделение с цел избягване на вторичното замърсяване;
 - Инспекции спрямо транспортните средства преди натоварване и при разтоварване;
 - Хигиенен план за тежкотоварните транспортни средства;
 - Защита на продуктите по време на натоварването и разтоварването;
3. Водене на записи за обективните доказателства относно характеристиките на изолацията на транспортните средства и капацитета на оборудването за охлаждане ако е необходимо (АТР сертификати).
4. Проверки за температурата на продуктите преди натоварване и разтоварване, ако е подходящо.
5. в случаите, в които компанията се ползва от услугите на трета страна под-изпълнител, отговорността на даден изпълнител за безопасността на храната следва да бъде ясно определена в договора.