

НА ВНИМАНИЕТО НА ВСИЧКИ, КОИТО ПРОИЗВЕЖДАТ И ТЪРГУВАТ С ХРАНИ

Съгласно § 90 от ПЗР на ЗИДЗХ (ДВ бр. 31/2006 г.) всички обекти за производство и търговия с храни внедряват системата по чл. 18, ал. 1 и ги прилагат от 01.2007 г.

Съгласно чл. 18, ал. 1 от Закона за храните, производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критичните контролни точки, а когато цялостното внедряване на системата е неприложимо - процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критичните контролни точки.

Съгласно ал. 2 от същия закон, производителите и търговците на храни извършват преглед на системата по ал. 1 и я актуализират в случаите на извършени промени в продукта, процеса като цяло или в които и да е негов етап.

Система за управление на безопасността на храните е системата от програми и процедури, основаващи се на добрата практика за производство и принципите на системата за Анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР), чието внедряване създава условие за самостоятелен контрол и осигуряване безопасността на храните, или е система, която съответства на изискванията на Кодекс Алиментариус или на БДС ISO 22 000.

Добра практика е системата от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при производството и търговията с храни, за да сведе до минимум риска от замърсяване на храните при производствената и човешката дейност. Привилата се отнасят до проектирането, състоянието, поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите, техническите съоразения, използвани суровини, основни, спомагателни и опаковъчни материали, тяхното приемане, съхранение, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация.

Съгласно Закона за храните производителите и търговците на храни, носят отговорност за осигуряване безопасността на предлаганите на пазара храни, съгласно Закона за храните, следователно те имат интерес да могат да докажат, че са изпълнили нормативните изисквания. Това, те могат да постигнат чрез изгогвяне и прилагане на ефективна система за самоконтрол.

Системата за самоконтрол включва:

- добри производствени /търговски/ практики и добри хигиенни практики, които са предварителни задължителни програми;
- план за осигуряване безопасността на храните, основан на принципите на НАССР системата, когато цялостното въвеждане на системата е неприложимо;
- документация – писмени данни, че системата се прилага и работи ефективно.

ДОБРИ ПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ (ДПП) и НАССР – основни акценти

1. Какъв вид храни се произвеждат (високорискови, среднорискови и нискорискови).
2. Какви са опасностите свързани с производството (технологичния процес).
3. При какви условия се проявяват тези опасности.
4. Колко вероятни и колко сериозни са тези опасности.
5. Има ли контролна мярка за тях, която е достатъчно ефективна и приложима.
6. Други фактори, които се вземат предвид – капацитет на обекта, персонал и т.н.

НАССР е абревиатурата от наименованието от системата на английски език (Hazard Analysis and Critical Control Points). В превод на български означава АОККТ – анализ на опасностите и критичните контролни точки. НАССР е превантивен подход, тъй като е насочен единствено към аспектите на безопасността на храните и разрешава потенциалните проблеми, като ги предвижда и контролира. НАССР системата е средство за определяне, оценяване и контролиране на опасностите, които са критични за безопасността на храните.

НАССР план е документ, изготвен в съответствие със седемте принципа на системата НАССР, с цел да се осигури контрол на опасностите, които са критични за безопасността на храните. В заведенията за хранене могат да се прилагат планове, които гарантират контрол върху процесите, извършвани в обекта или т.н. процесен НАССР план. При производството на храни се въвежда контрол, който е свързан със специфичните опасности на храната и се нарича продуктов НАССР план. Подходът за изготвяне на тези НАССР планове е подобен, основан е на принципите на НАССР, систематичен, водещ до гарантиране безопасността на процесите, респективно храните, чрез поставяне под контрол на потенциалните опасности за замърсяване на храните.

Изготвянето на НАССР плана се състои от логична последователност на 12 стъпки, включващи седемте принципа на системата НАССР.

Стъпка 1 – сформироване на НАССР екип;

Стъпка 2 – описание на продукта и предназначението му;

Стъпка 3 – определяне начина на употреба и предназначение на храната;

Стъпка 4 – изработване на технологична схема на процеса;

Стъпка 5 – проверка на място на технологичната схема;

Стъпка 6 = Принцип 1 – Извършване на анализ на опасностите, т.е. определяне на потенциалните опасности за безопасността на храните.

Когато се извършва анализ на опасностите се прави списък на всички потенциални биологически, химически или физически опасности, появата на които може да се очаква във всеки отделен етап от производството. Микробиологичните опасности включват болестотворни бактерии, вируси или други м.о. Химичните опасности включват токсини, тежки метали, пестициди, добавки в храните в

количества, които нарушават нормативно установените норми, както и почистващи и дезинфекционни препарати. Физичните опасности включват чужди тела, които могат да причинят наранявания или неприятни емоции, като парчета от метал, стъкло, дърво, пластмаса, хартия и други. НАССР екипът решава кои потенциални опасности могат да бъдат включени в НАССР плана. Всеки потенциален риск се оценява в зависимост от сериозността на потенциалната опасност, която носи според вероятността тя да се появи. НАССР екипа описва и обсъжда контролните мерки, които трябва да се приложат за всяка опасност. Контролните мерки са онези действия, които се прилагат за предотвратяване на безопасността, за елиминирание или редуциране на нейната сила на действие до допустимото ниво.

Стъпка 7 = Принцип 2. Определяне на критичните контролни точки (ККТ).

Критичната контролна точка е процес, който трябва да се постави под контрол, чрез прилагане на контролна мярка, която ще елиминира, предотврати или намали до приемлив минимум вероятността от поява на критична опасност на храните.

Идентификацията на ККТ за контрол на дадената опасност изисква логичен и научен подход.

Стъпка 8 = Принцип 3. Определяне на критичните граници за ККТ.

Критичната граница е максимална или минимална стойност до която биологичен, физичен или химичен агент може да бъде контролиран в ККТ, за да се предотврати, елиминира или намали до приемливо ниво появата на опасност за безопасността на храните.

Стъпка 9 = Принцип 4. Определяне на система за наблюдение (мониторинг) върху провеждания в ККТ контрол.

Наблюдението може да е непрекъснато, чрез записващи устройства или да се извършва на определени интервали от време. Отчетените резултати трябва да се документират и подписват от лицата, които извършват наблюдението.

Стъпка 10 = Принцип 5. Определяне на процедури за предприемане на корективни действия, когато настъпят проблеми с контрола в ККТ.

Проблемите се появяват, когато не се достигнат или се преминават КГ и настъпва загуба на контрола в ККТ. Необходимо е да се предприемат мерки с цел да се възстанови контрола в ККТ. Корективното действие се планира предварително от екипа за всяка ККТ, така че то да бъде приложено без колебание, когато се наблюдава отклонение.

Стъпка 11 = Принцип 6. Извършване на периодични проверки, за да се гарантира, че НАССР системата функционира правилно.

За целта се извършват верификация и валидация на НАССР. С верификацията се доказва валидността и ефективността на НАССР-плана, т.е. че функционира, съгласно записаното в него. Валидирането е процес на утвърждаване, чрез проучване и представяне на доказателства, че са изпълнени специфични, ясно определени изисквания, относно определена процедура, метод и т.н.

Тези процедури се провеждат веднъж годишно от персонала на обекта. Правят се и външни одити от трета незаинтересована страна. Допълнителни одити се

правят, когато се въвеждат нови технологични процеси или нови рецептури. В тези случаи се изготвя и нов план.

Стъпка 12 = Принцип 7. Водене на пълна документация за процедурите по прилагането на принципите и на резултатите от провеждания контрол.

Воденето на документация е изключително важна част от НАССР системата. Резултатите от наблюдението на ККТ трябва да бъдат записвани. Ежедневната проверка на документацията гарантира, че контрола в ККТ работи, че цялата необходима информация е записана и че работниците извършват операциите, съгласно установените правила.

Документацията и записите се пазят, с оглед да се позволи на контролните органи да одитират НАССР – системата. Доброто отразяване на резултатите от прилаганата НАССР система показва, че в обекта се извършва приготвяне и търгуване на безопасни храни.