

Академия Пендара Бизнес старт за местните храни

Въведение в управлението на системите за
безопасност на храни и качеството в микро и
малките предприятия

д-р Илиян Костов

експерт по безопасност на храни и ветеринарни въпроси



Курсът включва следните секции:

Секция 1:

1.1 Международно, европейско и национално законодателство по БХ

Секция 2:

2.1. Насоки за прилагането на системи за управление на безопасността на храните, обхващащи пререквизитни програми (ПРП)

2.2.1. Насоки за прилагането на системи за управление на безопасността на храните, основани на принципите на НАССР процедури в някои предприятия за производство на храни – въведение

2.2.2. Насоки за прилагането на системи за управление на безопасността на храните, основани на принципите на НАССР процедури в някои предприятия за производство на храни – принципи

2.3. Насоки за улесняване и гъвкавост при прилагането на системите за управление на безопасността на храните в микропредприятията и за търговци на хранителни стоки на дребно

Дискусия

Академия Пендара Бизнес старт за местните храни

1.1 Международно, европейско и национално законодателство по безопасност на храните



Международно, европейско и национално законодателство по БХ



Нормативни изисквания по прилагане на системата HACCP

Международно законодателство

- ❑ Codex Alimentarius (от латински “Закон за храните”)
- ❑ CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - препоръчителен код за общите принципи на хигиената на храните
- ❑ FAO - Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System

Основните принципи на Кодекс алиментариус за хигиенното производство на храни

- ❑ **ефективен контрол** на хигиената при производство на храните
- ❑ въвежда **проследяемост** на хранителната производствената верига от първичното производство до представянето и на консуматора



RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-20031

RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003¹

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION	3
SECTION I - OBJECTIVES	3
THE CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE:.....	3
SECTION II - SCOPE, USE AND DEFINITION	3
2.1 SCOPE	3
2.2 USE	4
2.3 DEFINITIONS	5
SECTION III - PRIMARY PRODUCTION	5
3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE	6
3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF FOOD SOURCES	6
3.3 HANDLING, STORAGE AND TRANSPORT	6
3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION	6
SECTION IV - ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES	7
4.1 LOCATION	7
4.2 PREMISES AND ROOMS	8
4.3 EQUIPMENT	8
4.4 FACILITIES	9
SECTION V - CONTROL OF OPERATION	11
5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS	11
5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS	11
5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS	13
5.4 PACKAGING	13
5.5 WATER.....	13
5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION	13
5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS	14
5.8 RECALL PROCEDURES	14
SECTION VI - ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION	14
6.1 MAINTENANCE AND CLEANING	14
6.2 CLEANING PROGRAMMES	15
6.3 PEST CONTROL SYSTEMS	15
6.4 WASTE MANAGEMENT	16
6.5 MONITORING EFFECTIVENESS	16
SECTION VII - ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE	16
7.1 HEALTH STATUS	17
7.2 ILLNESS AND INJURIES	17
7.3 PERSONAL CLEANLINESS	17
7.4 PERSONAL BEHAVIOUR	17
7.5 VISITORS	18

SECTION VIII - TRANSPORTATION	18
8.1 GENERAL	18
8.2 REQUIREMENTS	18
8.3 USE AND MAINTENANCE	18
SECTION IX - PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS	19
9.1 LOT IDENTIFICATION	19
9.2 PRODUCT INFORMATION	19
9.3 LABELLING	19
9.4 CONSUMER EDUCATION.....	19
SECTION X - TRAINING	20
10.1 AWARENESS AND RESPONSIBILITIES	20
10.2 TRAINING PROGRAMMES	20
10.3 INSTRUCTION AND SUPERVISION	20
10.4 REFRESHER TRAINING.....	20
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	21
PREAMBLE	21
DEFINITIONS	21
PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM	22
GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM	24
INTRODUCTION	24
APPLICATION	24
TRAINING	28

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

العربية 中文 English Français Русский Español

Google Custom Search



Food and Agriculture Organization of the United Nations



World Health Organization

- Home
- About Codex
- Codex Texts
- Themes
- Committees
- Meetings
- Resources
- Publications
- News And Events
- Login

codexalimentarius > Codex Texts > Codes of Practice



Codes of Practice

A Code of Practice is a set of written rules which explains how people working in a particular profession should behave.

Codex codes of practice – including codes of hygienic practice – define the production, processing, manufacturing, transport and storage practices for individual foods or groups of foods that are considered essential to ensure the safety and suitability of food for consumption.

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CAC/RCP 1-1969	General Principles of Food Hygiene	CCFH	2003	✓	✓	✓	✓	✓	⊘
CAC/RCP 2-1969	Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 3-1969	Code of Hygienic Practice for Dried Fruits	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 4-1971	Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 5-1971	Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi	CCPFV	1971	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 6-1972	Code of Hygienic Practice for Tree Nuts	CCPFV	1972	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Международно законодателство

- Основните принципи на Кодекс алиментариус за хигиенното производство на храни
 - ефективен контрол на хигиената при производство на храните
 - въвежда проследяемост на хранителната производствената верига от първичното производство до представянето и на консуматора



Международно законодателство

- Споразумение на Уругвайският кръг води до създаването на СТО през 1994 г.

Цел: либерализирането на международната търговията със селскостопански продукти

- Две споразумения:
 - Споразумение за прилагането на санитарните и фито санитарни мерки (**SPS споразумение**)
 - Споразумението за техническите бариери в търговията (**TBT споразумение**)

Международно законодателство

- Споразумение за прилагането на санитарните и фитосанитарни мерки (**SPS споразумение**)
- **Забрана** за въвеждане на дискриминационни мерки по отношение вноса от други страни със същите условия на производство и не са обект на забрана в международната търговия
- **Необходимост** от въвеждането на еднакви стандарти

Европейско законодателство за безопасност на храни и фуражи

- Политика по безопасност на храните:
 - ЕС договори стандарти за гарантиране на хигиена на храните, здраве и хуманно отношение към животните, здраве на растенията и за контролиране на замърсяването от външни вещества, като например пестициди
 - на всеки етап се извършват проверки и се изисква вносът (например на месо) извън ЕС да отговаря на същите стандарти и да преминава през същите проверки като храните, произведени в ЕС

Европейско законодателство за безопасност на храни и фуражи

□ Политика по безопасност на храните:

- дата от 2003 г.
- защита на потребителите, като се гарантира плавното функциониране на единния пазар
- концентрирана върху концепцията за проследяване както на входа (например храни и фуражи за животни), така и на изхода (например първично производство, преработване, съхранение, транспорт и продажба на дребно)
- Въвежда нов подход „*от обора до масата*“, гарантиращ, че храната е проследима на всеки етап от хранителната верига, дори когато преминава през международни граници. Тя е в основата на подхода

Европейско законодателство за безопасност на храни и фуражи

□ Политика по безопасност на храните:

- Преоценка на политиките по БХ от 2013 г.
- пакет от предложения за преразглеждане на законодателството на ЕС по хранителната верига
- представя модернизиран, опростен и съобразен в по-голяма степен с рисковете подход за защита на здравето на хората и животните и въвежда по-ефикасни инструменти за контрол на всички елементи на ХВ
- Основна негова цел е

Да се гарантира ефективното прилагане на нормативната уредба за функционирането на хранителната верига, подпомагане на производителността, ефективното функциониране и достъпността на вътрешния пазар и засилване на конкурентоспособността на ЕС в световен мащаб

Европейско законодателство за безопасност на храни и фуражи

- Безопасност на храни (Рег. (ЕС) 178/2002)
- Закон за здравето на животните – (Рег. (ЕС) 2016/429)
- Официален контрол (Рег. (ЕС) 2017/625)
- Хигиенен пакет (Рег. (ЕС) 852/2004, 853/2004, Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627)
- Безопасност на фуражи (Рег. (ЕС) 183/2005)
- СЖП (въвеждащ Рег. (ЕС) 142/2011)
- Микробиологични критерии (Рег. (ЕС) 2073/2005)
- ГМ храни (Рег. (ЕС) 1829/2003 and 1830/2003)
- Food Contact Materials (Рег. (ЕС) 1935/2004)
- Хранене и етикетиране на храни (Рег. (ЕС) 1169/2011)
- Контаминанти (Рег. (ЕС) 1881/2006)

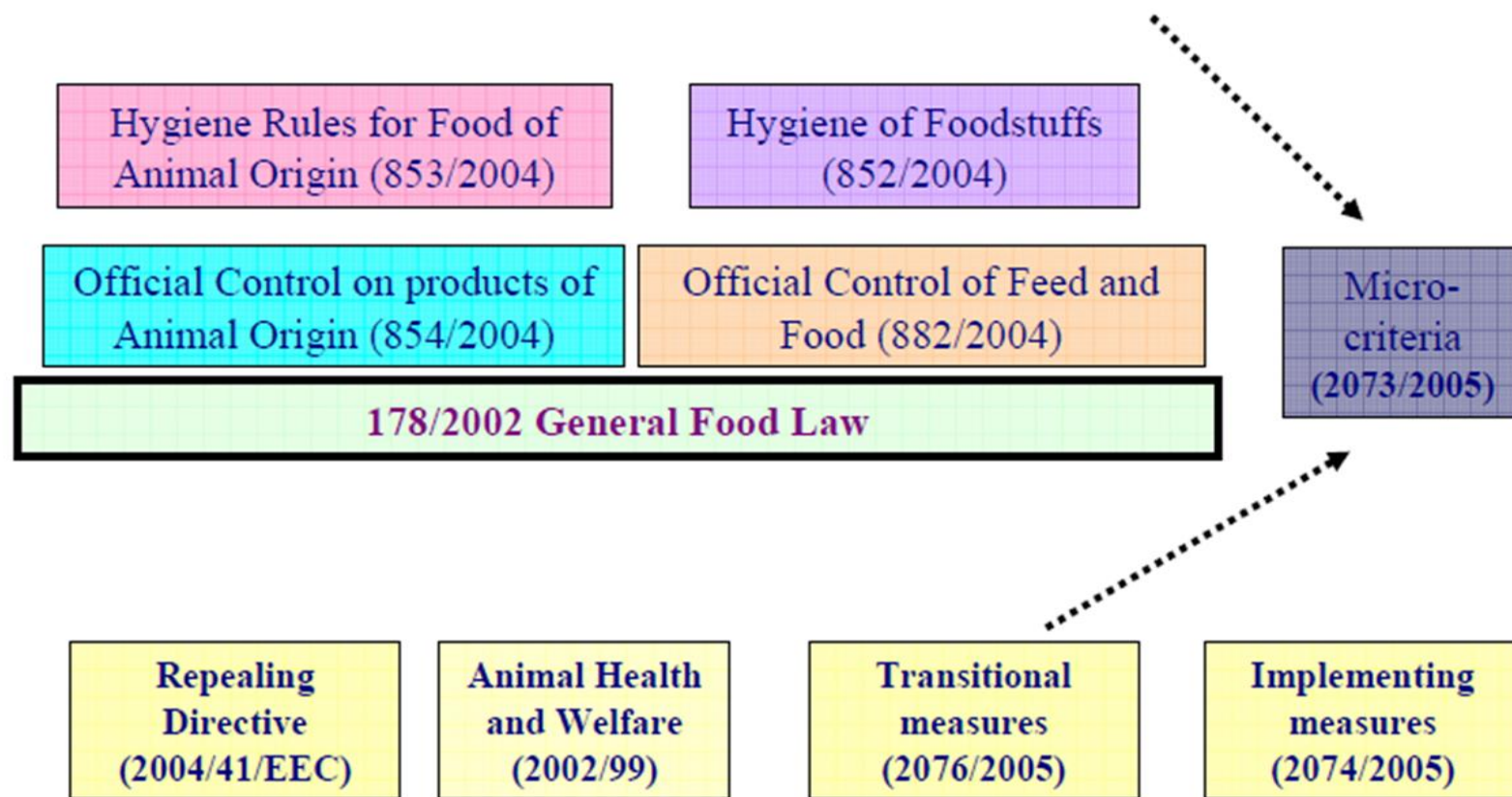
Списъкът не е окончателен и предлага само обща информация относно безопасността на храните и фуражите

Хранителната верига



Хранителната верига обикновено започва във фермата, където някои храни вече могат да бъдат преработвани и продавани директно на потребителите чрез, например, селскостопански магазини (яйца, мляко, сирене, плодове или зеленчуци) или могат да бъдат консумирани във фермата. Само по себе си, особено когато се практикува натурално земеделие. Въпреки това, по-голямата част от храната, която се консумира в ЕС, преминава от ферми надолу по веригата към производители на храни и напитки за последваща преработка или трансформация, а след това към търговците на храни и напитки или потребителските услуги, докато достигнат крайния потребител. Това „пътуване“ от стопанство към масата на потребителя обикновено преминава през различни търговци на едро и включва други доставчици на услуги, като транспорт и складиране и представлява хранителната верига.

Хигиенен пакет



Официален контрол (**Рег. (ЕС) 2017/625** заменя Рег. (ЕС) 882/2004), а **Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627** изменя Рег. 2074)

Архитектура на регламентите по безопасност на храни и фуражи

	Храни за животни	Всички видове храни	Храни от животински произход
Задължения за производителите на храни и фуражи	Регламент 183/2005	Регламент 852/2004	Регламент 853/2004
Официален контрол	Регламент 2017/625		Регламенти 2017/625 и 2019/627
Основен закон на ЕС за храните (Регламент 178/2002)			

Основен закон на ЕС за храните

Регламент (ЕС) N° 178/2002 от 28 януари 2002

Въвежда основните принципи и изисквания за безопасност на храните, създава Европейския орган по безопасност на храните и основните Процедури свързани с БХ

Регламент (ЕО) № 178/2002

□ Регламент (ЕО) № 178/2002:

- Дефинира понятието „храни“:
- По смисъла на настоящия регламент „храни“ (или „хранителни продукти“) означава всяко вещество или продукт, независимо дали е преработен или не, частично преработен или непреработен, който е предназначен за или основателно се очаква да бъде приеман от хора;
- Понятието „храни“ **включва** напитки, дъвки и всякакви вещества, включително вода, които са умишлено вложени в храните по време на тяхното производство, приготвяне или обработка;
- Понятието „храни“ **не включва**: фуражи; живи животни, освен ако не са подготвени за пускане на пазара за консумация от човека; растения преди прибиране на реколтата; медицински продукти по смисъла на Директиви 65/65/ЕИО (21) и 92/73/ЕИО; козметични средства по смисъла на Директива 76/768/ЕИО; тютюн и тютюневи изделия по смисъла на Директива 89/622/ЕИО; наркотични или психотропни вещества по смисъла на Единната конвенция на Обединените нации за наркотичните вещества от 1961 г. и Конвенцията на Обединените нации за психотропните вещества от 1971 г.; остатъчни вещества и замърсители.

Ключови елементи

Регламент (ЕС) N° 178/2002 (Глава II)

- Безопасни храни (само **безопасни** хранителни продукти се предлагат на пазара)
- Храни за животни (само **безопасни** фуражи се предлагат на пазара)
- Представяне на храни (етикетиране, представяне, реклама: **да не подвеждат** консуматора)
- Отговорност на операторите (**първична законова отговорност** при добива и производството на храни/фуражи)
- Проследимост (храни & фуражи) на **всички етапи** от производството включително търговията на дребно и ОХ; контрол на проследимостта отначало до края и обратно **upstream/downstream**)
- Известяване/коопериране с компетентните органи – изтегляне или изземване на несъответстващ продукт (включва **животни & фуражи и храни за животни & храни**)

Проследимост – Рег. 178/2002

- ❑ Проследимостта се установява на всички етапи от производството, преработката и разпространението
- ❑ Система или процедури включващи една стъпка назад и напред, позволяващи идентификация на доставчици или купувачи (предоставя се при поискване от КО)
- ❑ Операторите подходящо етикетират и обозначават храните и фуражите с цел улесняване тяхната проследяемост (съответна документация и информация на място)

Регламент (ЕО) № 178/2002

□ Държавите-членки:

- поддържат система за официални проверки и други подходящи за обстоятелствата дейности, включително публично оповестяване на информация относно безопасността и риска на храните, упражняване на контрол върху безопасността на храните и други наблюдаващи дейности, обхващащи всички етапи на производство, преработка и дистрибуция
- определят и правилата за приложимите мерки и санкциите при нарушения на законодателството в областта на храните и фуражите. Предвидените мерки и санкции са ефективни, съразмерни и възпиращи

Регламент (ЕС) No 2017/625 от 15 март 2017

на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017
година относно официалния контрол и другите
официални дейности, извършвани с цел да се гарантира
прилагането на законодателството в областта на
храните и фуражите, правилата относно
здравеопазването на животните и хуманното отношение
към тях, здравето на растенията и продуктите за
растителна защита

Въведение в Регламент 2017/625

- Регламентът заменя и отменя Регламент 882/2004, като:
 - има за цел да модернизира и опрости системата за официален контрол
 - определя хармонизирани на равнището на ЕС правила, с които се въвежда **всеобхватен и последователен подход** към официалния контрол по цялата агрохранителна верига

Въведение в Регламент 2017/625

- Основни нови акценти в Регламентът:
 - **обединяване** в единен регламент правилата относно официалния контрол в конкретни области, който към настоящия момент се урежда от отделни групи правила (т.е. контрола по отношение на здравето на растенията, контрола на остатъците от ветеринарномедицински продукти в живи животни и животински продукти)
 - **намалява се административната тежест**, като се премахват ненужните изисквания и се дава възможност за по-гъвкав подход в определени ситуации, например като не се изисква пълна акредитация за официални лаборатории в извънредни случаи
 - **включват се методите за вземане на проби и за лабораторни анализи, изследвания и диагностика в секторите, влизащи в обхвата на регламента**, което означава, че те ще подлежат на официален контрол, надзор и мониторинг
 - **включва се набор от общи и всеобхватни правила за контрол по отношение на животните и стоките с произход от държави извън ЕС**
 - **укрепват се и се изясняват правилата относно административната помощ и сътрудничество**, и същевременно се повишава тяхната полезност и ефективност като инструмент за борба със случаите на несъответствие в трансграничен мащаб

Въведение в Регламент 2017/625

- Регламентът:
 - изисква от държавите членки да гарантират наличието на **адекватни ресурси** за осъществяване на официален контрол от страна на компетентните органи
 - запазва се настоящата **система на задължителни такси**, като обхватът ѝ се разширява така, че да включи по-голямата част от официалния контрол (микропредприятията обаче ще бъдат освободени от плащането на тези такси)
 - създава и нова **интегрирана система за управление на информацията** за официалния контрол, което ще позволи по-добър обмен на информация, данни и документи между компетентните органи и между тях и Комисията

Хигиенен пакет

Задължения към производителите на храни

Регламент (ЕС) N° 852/2004 от 29
април 2004

регламентиращ хигиената при
производството на хранителни продукти

N1 Регламент

Регламент 852/2004

Ключови елементи

- Всички оператори на храни **прилагат** H1 Регламента
- Прилага се за всички етапи от **хранителната верига**
- Задължения на операторите на храни
- Ръководство за добра **хигиенна практика**
- НАССР – не за производството на суровини, всички принципи са включени
- Регистрация на всички помещения, но одобряване на определена група оператори на храни
- Микробиологични критерии
- Изисквания за температурен контрол- поддържане на хладилна верига
- Внос – чл. 3-6 на този Регламент и чл. 12 of Рег. 178/2002

Регламент 852/2004

Изключения

- Първично производство на храни за домашно ползване
- Домашно производство, обработка или складиране на лична употреба у дома
- Директна доставка от производителя на малки количества първични продукти до крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно

Регламент 852/2004

Общи и специфични мерки

- ❑ Пререквизити: Членове 3 и 4 и Приложение I (първично производство) и Приложение II (всички производители без първичното производство)
- ❑ НАССР: член 5
- ❑ Регистрация или одобряване: член 6 и член 31 от Рег. 882/2004
- ❑ Ръководства за добра хигиенна практика: членове 7 и 8
- ❑ Ръководство на Европейската комисия за прилагане на определени изисквания на Рег. 852/2004
- ❑ Наръчник на Европейската комисия по прилагане на процедури свързани с НАССР принципите

Регламент 852/2004

Специфични хигиенни мерки

□ Член 3: Задължения на операторите

Операторите **трябва да гарантират**, че всички етапи от производство, преработка и разпространение на храни са под техен контрол и отговарят на съответните хигиенни изисквания, определени в настоящия регламент

Регламент 852/2004

Общи и специфични хигиенни изисквания

- **Член 4: Общи и специфични хигиенни изисквания**
- **Операторите от първичното производство трябва да изпълняват изискванията на Приложение I**
- **Всички останали оператори изпълняват общите изисквания за хигиена (Приложение II)**
- **– ПРП включващи между другото:**
 - **Общи изисквания към помещенията за производство на храни (изключения за подвижните щандове)**
 - **Специфични изисквания към помещенията където храните са подготвяни, обработвани и преработвани (изключения за excluding зони за хранене и подвижни щанове)**
 - **Изисквания към транспортирането на храни, оборудването, хранителните отпадъци, водоснабдяването, личната хигиена, преработката (производствения процес), опаковането, пакетирането, топенната обработка, обучението на персонала и специфичните изисквания от Рег. 853/2004 за храни от животински произход**

Регламент 852/2004

Ръководства за добра хигиенна практика

- Държавите членки насърчават разработването и използването на ръководства за добри хигиенни практики
- Доброволно прилагане
- Разработени и разпространени по сектори за производство на храни
- След консултации с всички заинтересовани страни
- На база на **Codex Alimentarius**

Регламент 852/2004

НАССР прилагане

Член 5 изисква операторите на предприятия за храни да въведат, прилагат и поддържат **постоянна процедура, основана на анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР)**

Това изискване се прилага само от оператори на предприятия за храни, които осъществяват етап от производството, преработката и разпространението на храни **след** първичното производство и тези операции, свързани с първичното производство.



Регламент 852/2004



НАССР гъвкаво приложение

- Изложение 15 осигурява достатъчна гъвкавост при прилагането му, включително в малките предприятия, основано на принципите на НАССР, съдържащи се в Codex Alimentarius
- **Важно**
 - ✓ **невъзможност** да се идентифицират ККТ за определени процеси при производството на храни, тогава ДПП могат да заменят мониторинга на ККТ
 - ✓ изискването на определяне на 'критичния лимит' **не предполага необходимост от** фиксиране на числена граница за всеки случай
 - ✓ изискването за съхранение на документи следва да бъде **гъвкаво**, за да се избегнат ненужни тежести за много малки предприятия

Регламент 852/2004



НАССР прилагане

- ❑ **Член 5(1):** процедури базирани на принципите на НАССР
- ❑ **Член 5(2)(g):** изискването за създаване на документация и съхранение на записите трябва да бъдат съизмерими с **характера и размера на предприятието за храни**
- ❑ **Член 5(5):** предвижда възможност за приемане на мерки за улесняване на прилагане на НАССР от някои оператори на предприятия за храни- **използване на НАССР наръчници**

Хигиенен пакет

**Регламент (ЕС) N° 853/2004 от 29
април 2004**

**Въвежда специфичните хигиенни
правила за храни от животински
произход
N2 Регламент**

Регламент 853/2004

Изключения за

- ❑ Първично производство за домашна употреба на храни от животински произход
- ❑ Домашна подготовка, преработка или съхранение на храни от животински произход за домашна употреба
- ❑ Директна доставка от производителя на малки количества първични продукти от животински произход до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно доставящи храни на крайният консуматор
- ❑ Директна доставка от производителя на малки количества месо от птици и зайци до крайния консуматор или до местни обекти за търговия на дребно доставящи прясно месо на крайният консуматор

Регламент 853/2004

Изключения за

- Ловци доставящи малки количества дивеч или дивечово месо директно на крайния потребител или на местни обекти за търговия на дребно, директно снабдяващи крайния потребител
- Търговия на дребно, освен ако изрично не е посочено обратното, но се прилага за тези доставящи храни от животински произход на друг обект, освен ако
 - дейностите включват само съхраняване или транспорт (независимо от това се прилагат специфичните изисквания за температурата, определени в Приложение III)
 - доставката на храни от животински произход е само от един обект на дребно до други търговски обекти на дребно и, в съответствие с националното законодателство, е ограничена в дадена местна локация.

Ръководство на Европейската комисия за прилагане на определени изисквания от Регламент 853/2004

Обхват – Регламент 853/2004

Специфични хигиенни изисквания : храни от
животински произход

Регистрация и одобряване на предприятия

Здравна и идентификационна маркировка

Внос на продукти от животински произход

Регламент 853/2004

Специфични хигиенни изисквания : 14 раздела в Приложение III

- Раздел I: Месо от домашни копитни животни (червено месо)
- Раздел II: Месо от птици и зайци (бяло месо)
- Раздел III: Месо от дивеч отглеждан във ферми
- Раздел IV: Месо от отстрелян дивеч
- Раздел V: Мляно месо, месни полуфабрикати и МОМ
- Раздел VI: Месни продукти
- Раздел VII: Живи двучерупчести мекотели
- Раздел VIII: Рибни продукти
- Раздел IX: Сурово мляко, коластра и млечни продукти
- Раздел X: Яйца и яйчни продукти
- Раздел XI: Жабешки бутчета и охлюви "
- Раздел XII: Топени животински мазнини и пръжки
- Раздел XIII: Обработени стомаси, пикочни мехури и черва
- Раздел XIV: Желатин

Задължения към производителите на фуражи

Регламент (ЕС) N° 183/2005 от 12
януари 2005 година

за определяне на изискванията за
хигиена на фуражите

Регламент 183/2005

Ключови елементи

□ КАКВА Е ЦЕЛТА НА РЕГЛАМЕНТА?

- Основната цел на регламента е да гарантира високо ниво на защита на човешкия живот, както и защита на здравето на животните и околната среда
- Този регламент гарантира, че безопасността на фуражите се осигурява на всички етапи, които могат да окажат влияние върху безопасността на фуражите и храните, включително първичното производство
- Той въвежда система от отговорности и изисквания, за да гарантира, че животинските фуражи са безопасни и с добро качество, като осигурява възможност за проследяване през цялата фуражна верига

Регламент 183/2005

Ключови елементи

□ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

Обхват

- Регламентът се прилага за дейностите на операторите в сектора на фуражите, които обхващат от първичното производство на животински фуражи до (и включително) пускането им на пазара, както и храненето на животни за хранителна продукция и вноса и износа на храна от и до държави извън ЕС

Регламент 183/2005

Ключови елементи

❑ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

Изключения: от обхвата на регламента са изключени:

- частното домашно производство на фуражи за животни за хранителна продукция, отглеждани за частно вътрешно потребление, и за животни, които не са отглеждани за хранителна продукция
- храненето на животни за хранителна продукция, отглеждани за частно вътрешно потребление
- директната доставка от производителя на малки количества първични продукти до крайния потребител или до местни търговски обекти, предоставящи продукти директно на крайния потребител
- храненето на животни, които не се отглеждат за хранителна продукция
- директната доставка на малки количества първична продукция на фуражи на местно ниво от производителя до местни стопанства с цел потребление от тези стопанства
- търговията на дребно на храни за дребни домашни животни

Регламент 183/2005

Ключови елементи

- **Основни елементи:**
 - Задължителна регистрация на всички оператори в сектора на фуражите от компетентен орган
 - Одобрение на стопанските обекти във фуражния сектор, извършващи дейности, които включват по-чувствителни вещества, като например някои фуражни добавки, премикси и комбинирани фуражи
 - Въвеждане на задължителни изисквания за производство на фуражи на ниво стопанство
 - Хармонизирани изисквания за хигиена, които да се спазват от всички предприятия за фуражи
 - Добра хигиенна практика, която да се прилага на всички нива на земеделската продукция и при използването на фуражите
 - Въвеждане на **принципи за анализ на опасностите и контрол в критичните точки (НАССР)** за операторите в сектора на фуражите и на други нива, освен при първичното производство
 - Насърчаване на разработването на европейски и национални ръководства за добри практики в производството на фуражи

Етикетиране на храните

Регламент (ЕС) N° 1169/2011

относно информация за храните за
потребителите

Регламент 1169/2011

Ключови елементи

□ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

Свободното движение на безопасна и здравословна храна в Европейския съюз (ЕС) значително допринася за здравето и благосъстоянието на гражданите и представлява съществен аспект на единния пазар. Освен гарантираното високо равнище на защита на здравето, законодателството на ЕС гарантира, че потребителите са подходящо информирани и могат да направят информиран избор относно купуваните и консумираните от тях храни.

Регламент 1169/2011

Ключови елементи

□ КАКВО Е ДЕЙСТВИЕТО НА РЕГЛАМЕНТА?

- Регламентът гарантира на потребителите правото им да получават адекватна информация като установява общите принципи, изисквания и отговорности относно етикетирането на консумираните от тях храни. Той осигурява достатъчна гъвкавост с оглед на бъдещото развитие в сектора на хранителната промишленост
- Той обединява предходните законодателни актове, Директива 2000/13/ЕО относно етикетирането на храните и Директива 90/496/ЕИО относно етикетирането за питателност на храните

Регламент 1169/2011

Ключови елементи

❑ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

- Настоящият регламент се прилага спрямо стопанските субекти на всички етапи от хранителната верига и за всички храни, предназначени за крайния потребител. Това включва храни, доставяни от или предназначени за снабдяване на заведения за обществено хранене
- Отговорността за осигуряване на необходимата информация и гарантирането, че тя е точна, се носи от производителя, който предлага на пазара храната под свое име. Ако производителят се намира извън ЕС, отговорността се носи от вносителя
- Някои данни са задължителни. Това включва наименование на храната, списък на съставките, нетно количество, срок на годност, указания за употреба, ако е необходимо, име и адрес на стопанския субект и обявяване на хранителната стойност.

Регламент 1169/2011

Ключови елементи

□ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

- Задължителната информация се предоставя на потребителите без допълнително заплащане при продажба от разстояние преди сключване на договора за покупко-продажба
- За някои напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни процента алкохол, трябва да се посочи действителния обемен процент алкохол
- Допълнителни задължителни данни се дават за някои видове храни, като например тези, които съдържат подсладители, амониева сол или имат високо съдържание на кофеин
- Нетното количество на храната и течностите се изразява в литри, сантилитри, милилитри, килограми или грамове.

Регламент 1169/2011

Ключови елементи

❑ ОСНОВНИ АСПЕКТИ

- Някои храни са освободени от задължителното обявяване на хранителната стойност, като например билки и подправки, ароматизанти и билкови чайове
- Други храни, по-специално пресни плодове и зеленчуци, газирана вода, оцет и млечни продукти, като сирене, масло, сметана и ферментирало мляко, не е нужно да имат списък на съставките
- Информацията за храните не трябва да заблуждава потребителите, по-специално да твърди, че храната притежава специални характеристики или ефекти, които тя не притежава. Информацията за храните трябва да е точна, ясна и лесноразбираема за потребителя.

Опаковане на храни



Регламент (ЕС) N° 1935/2004 от 27
октомври 2004

**относно материалите и предметите,
предназначени за контакт с храни**

Общи изисквания – Регламент (ЕО)№ 1935/2004

- Материал или изделия, предназначени да влизат пряко или косвено в контакт с храна трябва да бъде достатъчно инертен (и) да не прехвърля (лят) вещества към храната в количества, достатъчно големи, за да застраши човешкото здраве и
 - доведе до неприемливи промени в състава на храната или
 - влоши нейните хранителни и/или органолептичните свойства

Национално законодателство с към 1.01.2019г.

- ❑ **Закон за Българската агенция по безопасност на храните** (Обн., ДВ, бр. 8 от 25.01.2011 г., посл. изм., бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г.) (20.7.2017г.)
- ❑ **Закон за храните** (Обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г., посл. изм., бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г.) (20.7.2017г.) – **Нов Закон за храните, гласуван на 27.05.2020г**
- ❑ **Закон за управление на агрохранителната верига** – **гласуван на 20.05.2020**
- ❑ **Закон за ветеринарномедицинската дейност** (Обн., ДВ, бр. 87 от 1.11.2005 г., посл. изм. и доп., бр. 17 от 23.02.2018 г., в сила от 23.02.2018 г.) (1.3.2018г.)
- ❑ **Закон за защита на растенията** (Обн., ДВ, бр. 61 от 25.07.2014 г., изм., бр. 12 от 13.02.2015 г., изм. и доп., бр. 44 от 10.06.2016 г., в сила от 10.06.2016 г., изм., бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г., изм. и доп., бр. 17 от 23.02.2018 г., в сила от 23.02.2018 г.) (31.5.2018г.)
- ❑ **Закон за защита на животните** (Обн., ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г., посл. изм., бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г.) (20.7.2017г.)
- ❑ **Закон за животновъдството** (Обн., ДВ, бр. 65 от 8.08.2000 г., посл. изм. бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г.) (20.7.2017г.)
- ❑ **Закон за фуражите** (Обн., ДВ, бр. 55 от 7.07.2006 г., посл. изм. и доп. бр. 17 от 23.02.2018 г., в сила от 23.02.2018 г.) (28.2.2018г.)
- ❑ **Закон за прилагане на Общата организация на пазарите на земеделски продукти на Европейския съюз** (Обн., ДВ, бр. 96 от 28.11.2006 г., посл. изм. бр. 58 от 18.07.2017 г., в сила от 18.07.2017 г.) (20.7.2017г.)

Национално законодателство

- **Наредби:** действащите наредби могат да се намерят на следните линкове:
 - <http://www.babh.government.bg/bg/Page/125/index/125/%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B1%D0%B8>
 - <https://www.lex.bg/>
- **Храни**
 - **Наредба № 1** от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните. (11.4.2016г.)
 - **Наредба № 6** от 5 май 2011 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официалния контрол върху употребата на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер
 - **Наредба 1** от 7.02.2013 г. за прилагане на правилата на биологично производство на растения, животни и аквакултури, растителни, животински продукти, продукти от аквакултури и храни, тяхното етикетиране и контрола върху производството и етикетирането.
 - **Наредба 1** от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца.
 - **Наредба 2** от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни.
 - **Наредба 2** от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.
 - **Наредба 2** от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни
 - **Наредба № 2** от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол
 - **Наредба 3** от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни
 - **Наредба 4** от 21.06.2000 г. за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване

Национално законодателство

□ Храни

- **Наредба 9** от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.
- **Наредба № 22** от 14 декември 2005 г. за намаляване до минимум страданията на животните по време на клане или умъртвяване
- **Наредба** за изискванията за етикетирането и представянето (18.12.2014г.) на храните (Приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.)
- **Наредба № 16** от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци
- **Наредба № 9** от 22.06.2005 г. за условията и реда за одобряване и регистрация на предприятията за преработка на восък и производство на восъчни основи, както и на предприятията за производство и търговия с пчелен мед и пчелни продукти.
- **Наредба № 15** от 28.06.2002 г. за изискванията към използване на ароматизанти в храните (Загл. изм. - ДВ, бр. 62 от 2006 г.).
- **Наредба № 17** от 16.06.2008 г. за здравните изисквания към стопанските водни животни, продуктите от тях и предпазването и контрола на болести по водните животни
- **Наредба № 26** от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.
- **Наредба № 47** от 28.12.2004 г. за изискванията към хранителните добавки. (11.4.2016г.)
- **Наредба № 48** от 11.11.2003 г. за реда и начините за вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелния мед
- **Наредба №119** от 21.12.2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора.

Национално законодателство

□ Храни

- **Наредба № 4** за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара
 - **Наредба** за изискванията към бързо замразените храни
 - **Наредба** за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца
 - **Наредба** за изискванията към храните със специално предназначение
 - **Наредба** за изискванията към какаото и шоколадовите продукти
 - **Наредба** за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека
 - **Наредба** за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека
 - **Наредба** за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени
 - **Наредба** за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни
 - **Наредба** за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели
 - **НАРЕДБА** за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека.
- ## □ Генетично модифицирани организми
- **Наредба** за освобождаване на генетично модифицирани организми в околната среда и пускането им на пазара
 - **Наредба** за работа с генетично модифицирани организми в контролирани условия

Закон за управление на агрохранителната верига

- ❑ **Общата цел** на проекта на закон е да осигури прилагането на правото на Европейския съюз и националните мерки в областта на хранителната верига чрез актуализиране на националната правна рамка, която да обединява цялата дейност по хранителната верига в нейната цялост като един непрекъснат процес
- ❑ **Специфичната цел** на законопроекта е да гарантира висока степен на защита на здравето и интересите на потребителите и прилагането на интегриран подход на контрол по цялата агрохранителна верига. С постигането на посочените резултати като цяло ще се повиши ефективността на официалния контрол върху елементите на агрохранителната верига и сигурността за потребителите.
- ❑ **Законопроектът** установява единна законодателна рамка, която регламентира конкретно компетентните органи, които провеждат политиката в тази област, органите, които осъществяват официалния контрол върху елементите на агрохранителната верига и органът, извършващ оценката на риска по агрохранителната верига.

Закон за управление на агрохранителната верига

□ Законът урежда:

1. органите, осъществяващи държавната политика, официалния контрол и други официални дейности по агрохранителната верига;
2. органите, осъществяващи оценка на риска по агрохранителната верига и обмен на информация за риска по агрохранителната верига;
3. общите изисквания при осъществяване на официален контрол и други официални дейности по агрохранителната верига на територията на Република България;
4. специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол и други официални дейности върху храните на територията на Република България;
5. условията и реда за:
 - а) разработване и изпълнение на Многогодишен национален план за контрол (МНПК);
 - б) вземане на проби, определяне на лаборатории за целите на официалния контрол и на национални референтни лаборатории;
6. координацията и взаимодействието на органите на официалния контрол по агрохранителната верига с други органи;
7. осъществяването на административна помощ и сътрудничество в областта на агрохранителната верига между компетентните органи на Република България, другите държави членки, Европейската комисия и другите институции на Европейския съюз;
8. използването на територията на Република България на системата за управление на информацията относно официалния контрол (IMSOC), съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1715 на Комисията от 30 септември 2019 г. за определяне на правила за функционирането на системата за управление на информацията относно официалния контрол и нейните компоненти (ОВ, L 261/37 от 14 октомври 2019 г.);
9. мерките при управление на кризи и извънредни ситуации по агрохранителната верига;
10. финансирането на дейности, свързани с официалния контрол и други официални дейности по агрохранителната

Закон за управление на агрохранителната верига

- ❑ **Уреждат се функциите на органите, свързани с обмена на информация за риска по агрохранителната верига и общите изисквания при осъществяване на официален контрол и други официални дейности по агрохранителната верига на територията на Република България.**
- ❑ **Разписани са условията и реда за разработване и изпълнение на Многогодишен национален план за контрол и определяне на национални референтни лаборатории, лаборатории за целите на официалния контрол и вземането на проби по агрохранителната верига.**
- ❑ **Проектът на закон регламентира координацията и взаимодействието на органите на официалния контрол по агрохранителната верига с други административни органи, както и осъществяването на административна помощ и сътрудничество в областта на агрохранителната верига между компетентните органи на Република България, на другите държави членки, Европейската комисия и други институции на Европейския съюз .**
- ❑ **Включени са мерките, предприемани при кризи и извънредни ситуации по агрохранителната верига и финансирането на дейности, свързани с официалния контрол по агрохранителната верига.**

Закон за храните – Защо нов закон?

- ❑ Нужна е принципно нова философия и архитектура, която да съответства на европейските принципи за високо ниво на защита на здравето на човека и потребителските интереси по отношение на храните, чрез прилагане на интегриран подход за контрол на цялата хранителна верига по отношение на безопасността и качеството на храните. Това обуславя нуждата от приемане на изцяло нов Закон за храните. Необходимо е да бъдат решени и следните посъществени специфични проблеми, които съществуват в областта:
- ❑ Липса на актуална регулаторна уредба за дейности, свързани с производство, преработка и дистрибуция на храни;
- ❑ Наличие на относително разпространени практики на „сива икономика“ в някои от дейностите;
- ❑ Идентифицирани практики на заблуда на потребителя;
- ❑ Недостатъчно ясно дефинирани и неадекватни по размер санкции за лицата, извършващи нарушения на действащия закон;

Закон за храните

- Законът урежда:
 - изискванията към безопасността на храните;
 - изискванията към бизнес операторите и лицата, работещи в обекти за производство, преработка и/или дистрибуция на храни;
 - изискванията за опаковане, етикетиране, представяне и реклама на храните;
 - изискванията при производство, преработка и/или дистрибуция на храни;
 - изискванията към обектите за производство и търговия на едро и изискванията за търговия на дребно с материали и предмети, предназначени за контакт с храни;
 - изискванията при транспортиране на храни;
 - изискванията за търговия с храни от разстояние;
 - изискванията за натуралните минерални, изворните и трапезни водите;
 - изискванията към храни, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и храните, в които са вложени витамини, минерали и някои други вещества;
 - изискванията към добавките, ензимите и ароматизантите в храни и хранителни добавки;

Закон за храните

- Законът урежда:
 - изискванията към храните, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване;
 - изискванията към генетично модифицираните храни;
 - изискванията към храните, обработени с йонизиращо лъчение;
 - изискванията към пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане във или върху храни;
 - изискванията към новите храни;
 - условията и реда за извършване на хранително банкиране;
 - органите за официален контрол при производството, преработката и/или дистрибуцията на храни;
 - условията и редът за износ на храни;
 - функциите на Националния съвет по храните;
 - функциите и правомощията на браншовите организации на производители, преработватели и/или дистрибутори на храни;
 - изискванията за дейността на помирителната комисия.

Закон за храните

- ❑ **Разпоредбите на закона не се прилагат за:**
 - първичното производство на храни за лична консумация в домакинството; приготвянето и съхранението в домашни условия на храни, предназначени за лична консумация в домакинството; производството, получаването, преработката, етикетирването и търговията с храни по чл. 1 от Закона за виното и спиртните напитки.
- ❑ **С реализирането на законопроекта ще бъдат постигнати следните резултати:**
 - опростяване на правната рамка;
 - пълно съответствие със законодателството на Европейския съюз;
 - гарантиране прилагането на унифицирани процедури и постигне осъществяването на координиран контрол за съответствие с изискванията на европейското право и българското законодателство по цялата хранителна верига.
- ❑ **С постигането на посочените резултати ще се повиши ефективността на официалния контрол върху безопасността на храните и сигурността за потребителите.**

Закон за храните

В новия закон за пръв път се:

- регламентират **изисквания при търговия с храни от разстояние**. Търговия с храни от разстояние може да се извършва от:

1. бизнес оператор, който осъществява дейност в регистриран или одобрен по реда на закона обект, или
2. доставчик на услуги, управляващ средство за комуникация от разстояние.

Компетентен орган за регистрация е директорът на съответната областна дирекция по безопасност на храните по местонахождение на обекта или на централата на средството за комуникация от разстояние.

- **определят компетентните органи на национално ниво и условията за осъществяване на официален контрол върху храните** - Българска агенция по безопасност на храните и Регионалните здравни инспекции към Министерство на здравеопазването (само за минерални и изворни води). Така ще се гарантира прилагането на унифицирани процедури при осъществяване на официален контрол върху храните и ще се постигне осъществяване на координиран контрол за съответствие с изискванията на европейското право и българското законодателство в областта.
- предвижда се **повишаване на санкциите**, налагани за нарушение на разпоредбите на законодателството по безопасност на храните, с цел повишаване ефективността на контрола на изпълнението им. Практиката на контролиращия орган в момента показва, че размерът на налаганите санкции върху производителите и търговците на храни не е достатъчен поради степента на опасност, която се създава при извършване на съответното нарушение.

Закон за храните

В новия закон за пръв път се:

- определят условията за **хранителното банкиране**. Хранителното банкиране се извършва от лица, регистрирани по реда на Закона за юридическите лица с нестопанска цел, определени за извършване на дейност в обществена полза, които са получили разрешение за оператор на хранителна банка. Списъкът на храните, обект на хранително банкиране, се утвърждава със заповед на министъра на земеделието, храните и горите след съгласуване с министъра на финансите по мотивирано предложение на изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните. Разрешение за оператор на хранителна банка се издава след подаване на заявление по образец до изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните.
- въвежда, че **отговорността дали храната е безопасна носи бизнес оператора**. Храната трябва да е годна за консумация от хора по отношение на нейните физични, химични, радиологични и микробиологични качества и състав, както и да не представлява опасност за човешкото здраве. Храната трябва да отговаря на изискванията за производство, преработка и/или дистрибуция, предвидени в закона, актовете по неговото прилагане и правото на Европейския съюз в областта на храните. Бизнес операторите, с изключение на извършващите първично производство и на аптеки и дрогерии по чл. 30, ал. 1, въвеждат, прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури в съответствие с чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и Приложения II и III от Регламент (ЕО) № 853/2004, включително разработват, прилагат, поддържат и актуализират технологична документация или национални, утвърдени или браншови стандарти за храните, които произвеждат.

Закон за храните

В новия закон за пръв път се:

- Въвежда официален контрол на **аптеки и дрогерии, извършващи търговия на дребно с хранителни добавки, диетични храни за специални медицински цели, храни за кърмачета и преходни храни.** Компетентен орган за регистрация на хранителни добавки и храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване е изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните. За пускане за първи път на пазара в Република България на хранителна добавка или храна, предназначена за употреба при интензивно мускулно натоварване бизнес операторът подава до изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните заявление по образец.
- определят и условията, при които се поставя обозначението **„Добит в България“/ „Продукт от България“.**

Обозначението „Добит в България“/ „Продукт от България“ се поставя върху първични продукти, които са добити на територията на Република България.

Обозначението „Продукт от България“ се поставя върху храни, когато:

1. основната съставка, използвана за тяхното производство, е добита на територията на Република България, и
2. всички етапи на производствения процес се осъществяват на територията на Република България.

Обозначението може да се придружава с географска карта или друг символ, който съдържа информация, че храната е произведена в Република България.

Въпроси?

