

# Академия Пендара Бизнес старт за местните храни



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

д-р Илиян Костов  
експерт по безопасност на храни и ветеринарни въпроси

## ВЪВЕДЕНИЕ



- ❑ Член 4 от Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на всички храни, от Бизнес операторите с храни (БОХ) се изисква да спазват общите хигиенни разпоредби, определени в и II към него.
- ❑ Те са допълнени от специфични хигиенни разпоредби за храните от животински произход, предвидени в Регламент (ЕО) № 853/2004.
- ❑ Тези разпоредби представляват **т.нар. пререквизитни програми:** Съгласно допълнение 1 на известието на Комисията “ДХП (добри хигиенни практики), ДПП (добри производствени практики): пакет от превантивни практики и условия за осигуряване на безопасността на произвежданите храни. В ДХП се подчертава по-скоро необходимостта от хигиена, а при ДПП акцентът пада върху правилните работни методики. Повечето ПРП (всички тези, споменати в приложение I) са ДХП или ДПП. Понякога не се прави разграничение между ДХП и ДПП, като всички превантивни мерки се наричат „ДПП“.

## НАСОКИ ЗА ДОБРИ ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ И ПРОЦЕДУРИ, ОСНОВАНИ НА НАССР

- **Национални насоки в съответствие с член 8 от Регламент (ЕО) № 852/2004**
  - Използването на **наръчници** за добри практики може да помогне на БОХ да контролират опасностите и да демонстрират съответствие с изискванията. Те може да се прилагат от всеки отрасъл на хранително-вкусовата промишленост и най-вече, когато обработката на храните се извършва според добре познати процедури, които често са включени в обичайното професионално обучение.
  - Компетентните органи следва да разгледат възможностите сами да разработят насоки, по-специално в отрасли, в които няма организации на заинтересованите страни, или за дейности, обичайно извършвани от малки или микропредприятия с потребност от някои характерни за областта насоки, на които да се основава тяхното специфично предприятие.

## НАСОКИ ЗА ДОБРИ ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ И ПРОЦЕДУРИ, ОСНОВАНИ НА НАССР

- **Национални насоки в съответствие с член 8 от Регламент (ЕО) № 852/2004**
  - Използването на наръчници за добри практики може да помогне на БОХ да контролират опасностите и да демонстрират съответствие с изискванията. Те може да се прилагат от всеки отрасъл на хранително-вкусовата промишленост и най-вече, когато обработката на храните се извършва според добре познати процедури, които често са включени в обичайното професионално обучение.
  - Компетентните органи следва да разгледат възможностите сами да разработят насоки, по-специално в отрасли, в които няма организации на заинтересованите страни, или за дейности, обичайно извършвани от малки или микропредприятия с потребност от някои характерни за областта насоки, на които да се основава тяхното специфично предприятие.
- Насоки на ЕС в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 852/2004

[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en)

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

- ❑ Всеки БОХ следва да прилага пререквизитни програми в рамките на системата за самоконтрол. Наред с други добри практики програмите включват добри хигиенни практики (ДХП) и добри производствени практики (ДПП).
- ❑ Хигиената и безопасността на храните се явява резултат от прилагането на пререквизитни програми (ПРП) и основани на принципите на НАССР процедури от страна на предприятията за храни.
- ❑ ПРП осигуряват **базата за ефективното прилагане на НАССР** и следва да са налице преди въвеждането на каквито и да било основани на НАССР процедури.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 1. Законодателство

▪ Най-важните разпоредби за ПРП, които следва да се вземат предвид, са установени в:

а) общите хигиенни изисквания относно **първичното производство** и свързаните с него операции, установени в **Приложение I** към Регламент (ЕО) № 852/2004. Насоки относно обхвата на разпоредбите за „първично производство и свързаните с него дейности“ са дадени в *„Насоки за прилагане на някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните“*;

б) общите хигиенни изисквания за дейностите **след първичното производство** по производствената верига след първичното производство, установени в **Приложение II** към Регламент (ЕО) № 852/2004;

в) специфичните хигиенни изисквания за храните от животински произход, установени в **Приложение III** към Регламент (ЕО) № 853/2004. Някои от тези изисквания са насочени към производителите на първични продукти (например производители на яйца, сурово мляко, живи двучерупчести мекотели, рибни продукти).

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.1. Инфраструктура (сграда, оборудване)

а) При оценяването на риска, свързан с местоположението и прилежащите площи, следва да се вземат предвид фактори като: близост до потенциални източници на замърсяване, водоснабдяване, отвеждане на отпадъчните води, електроснабдяване, достъп до възможност за транспортиране, климат, вероятност от наводняване и др. Тези фактори следва да се вземат предвид също така при първичното производство (нивите);

б) в плана следва изрично да бъдат разделени замърсените зони (по-ниско ниво на санитарни изисквания) от чистите зони (по-високо ниво на санитарни изисквания) (или да се предвиди времево разделяне и подходящо почистване между етапите); помещенията следва да са разположени по подходящ начин за осигуряване на еднопосочен производствен поток и изолиране на помещенията за охлаждане или нагревателните съоръжения;

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.1. Инфраструктура (сграда, оборудване)

в) подовете следва да бъдат покрити с водонепромокаем, неабсорбиращ и нехлъзгав материал без пукнатини, който може да се почиства, като същото важи и за стените, поне до подходяща височина;

г) вратите следва да имат гладки и неабсорбиращи повърхности. следва да се разгледа варианта за автоматично отваряне и затваряне, за да се избегне замърсяване чрез допир;

д) осветлението във всички помещения следва да бъде достатъчно, като се обърне специално внимание на осигуряването на достатъчно осветление в зоните за приготвяне и инспектиране на храни. Осветителните тела следва да позволяват лесно почистване, да бъдат оборудвани с предпазен капак за предотвратяване на замърсяване на храните в случай на счупване;



## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.1. Инфраструктура (сграда, оборудване)

е) следва да са налице ясно определени съоръжения за съхраняване на суровини, съдове за временно съхраняване на храните и опаковъчни материали. В една и съща зона следва се съхраняват само продукти, които може да се добавят към храни (например добавки), като се изключва общо съхранение с токсични продукти (например пестициди);

ж) съблекалнята(ите) за специалното облекло следва да бъде(ат) чиста(и) и подредена(и), да не се използват като трапезария или помещение за пушене, като следва да се улесни разделянето на обичайното облекло, чистото работно облекло и използваното работно облекло;

з) от тоалетните не бива да има пряк достъп до помещенията за работа с храни. За предпочитане е промиването с вода да става чрез крачни/ръчни педали и на стратегически места да се поставят табели с напомняне да се мият ръцете;

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ■ 2.1. Инфраструктура (сграда, оборудване)

и) съоръженията за миене на ръцете следва да бъдат поставени на удобно място между тоалетните/съблекарните и помещението, в което се извършват манипулации с храни; на разположение следва да има дезинфектанти/сапун и кърпи за еднократна употреба. Устройства, духащи горещ въздух, следва да се допускат само в помещения, в които няма храни, и е желателно да се монтират кранове, които не се задействат с ръка;

й) оборудването и устройствата за мониторинг/записване (например термометри) следва да бъдат чисти, а оборудването, което е в контакт с хранителни продукти, следва да бъде подходящо;

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.1. Инфраструктура (сграда, оборудване)

к) следва да се обръща внимание на различните възможности, при които използването на оборудването може да доведе до (кръстосано) замърсяване на храни:

- предотвратяване на замърсяване на оборудването от околната среда, например капки от конденз от таваните;

- предотвратяване на замърсяване на оборудването за обработка на храни, например натрупване на остатъци от храни в устройства за рязане;

- предотвратяване на замърсяване от суровини: отделно оборудване (или почистване и дезинфекция между различните употреби) за сурови продукти и сготвени продукти (дъски за рязане, ножове, съдове и др.);

- следва да има подходящ брой устройства за мониторинг на критичните параметри, например температурата.

- л) следва да има подходящ брой устройства за мониторинг на критичните параметри, например температурата.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ■ 2.2. Почистване и дезинфекция

а) Аспектите какво, кога и как следва да се разглеждат за почистване и дезинфекция;

б) обичайно стъпките следва да включват отстраняване на видимите нечистотии → почистване → изплакване → дезинфекция → изплакване;

в) материалите и начинът на почистване на оборудването следва да са различни в помещенията с малко и голямо замърсяване;

г) При почистването следва възможно най-често да се използва гореща вода.

д) следва да има на разположение техническа информация за почистващите препарати и дезинфектантите (например активна съставка, контактно време, концентрация);

е) следва да се правят визуални проверки на почистването и да се вземат проби за анализ (например хигиенограма), за да се упражнява контрол върху дейностите по дезинфекция.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.3. Борба с вредителите: акцент върху превенцията

а) по външните стени не бива да има пукнатини или отвори, околните площи следва да бъдат подредени и чисти, а зоните за чистене да са достъпни;

б) на прозорците следва да се поставят мрежи против насекоми;

в) вратите следва да се държат затворени, освен при натоварване и/или разтоварване;

г) оборудването и помещенията, които не се използват, следва да бъдат чисти;

д) незабавно следва да се вземат мерки за отстраняване на събралата се вътре вода;

е) следва да е налице програма за борба с вредителите: следва да се поставят подходящ брой примамки и капани (вътре/навън) на стратегически места; програмата следва да бъде насочени към гризачи, пълзящи, ходещи и летящи вредители; мъртвите вредители и насекоми следва често да се отстраняват, като се осигуряват условия да няма възможност за контакт с храни; в случай на повтарящ се проблем следва да бъде определена причината; пестицидите следва да се съхраняват и използват по такъв начин, че да няма възможност за контакт с храни, опаковъчни материали, оборудване и др. ...

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.4.Техническа поддръжка и калибриране

а) планът за поддръжка следва да бъде разработен с помощта на технически специалист, като се включат процедури за „спешни случаи“, когато оборудването е повредено, както и инструкции за превантивна подмяна на печати, уплътнения и др.;

б) следва да се обръща внимание на хигиената по време на операциите по поддръжка и на правилното функциониране на оборудването, например избягване на претоварване или надхвърляне на капацитета на оборудването, което води до пукнатини, (твърде) гореща храна в системите за охлаждане, което пречи на бързото охлаждане, твърде малък капацитет за (повторно) загряване предвид количеството храна върху подгрыващите плотове на заведенията за обществено хранене;

в) калибрирането на устройствата за мониторинг (например везни, термометри, дебитомери) е важно за контрола на безопасността и хигиената на храните.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ■ 2.5. Физични и химични замърсявания от производствената среда (например масла, бои, използване на дървено оборудване с нарушени повърхности и др.)

а) честотата на контрола на физически опасности (стъкло, пластмаса, метал и др.) следва да се изхожда от анализ, основан на риска (колко голяма е вероятността това да се случи във въпросното предприятие?);

б) следва да има на разположение процедура, в която да бъде обяснено какво да се прави в случай на счупване на стъкло, твърда пластмаса, ножове и др.;

в) почистващи продукти в средата, в която се преработват храни, следва да се използват само ако са подходящи за повърхности, попадащи в контакт с храни, когато има някаква вероятност за случаен контакт с храни. Използването на други почистващи продукти следва да става само в периоди без производство;

г) потенциалните химични опасности следва да бъдат третираны само от специален обучен персонал, а везните за добавките следва да бъдат автоматични.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.6.Алергени

Алергените следва да се считат за част от системата за управление на безопасността на храните, тъй като те представляват опасности. След определяне на това кои алергени се съдържат в даден продукт, превантивната стратегия може да бъде основана на 2 подхода:

— алергените да бъдат съхранявани извън помещенията по гаранции от доставчиците на суровини и други съставки, или

— следва да се прилагат строги мерки за свеждане до минимум на кръстосаното замърсяване, включващи разделяне на продуктите, съдържащи алергени, и останалите от гледна точка на време на производство, чрез използването на различни производствени линии, съдове и съоръжения за съхранение, специфични методи на работа, осведоменост на работниците и спазване на хигиенните правила преди връщане на работа от почивки за хранене.

Ако подобна превантивна стратегия не може да бъде ефективно приложена, може да се наложи **производственият процес да бъде преразгледан.**



## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.7.Управление на отпадъците

Най-добрият начин, по който БОХ може да постигне и демонстрира съответствие с изискванията по глава VI от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004, е, като въведе процедури за всеки вид отпадъци (странични продукти от животински произход, развалена храна, химични отпадъци, излишни/използвани опаковъчни материали). Ако е приложимо, следва да се запише кой отговаря за отстраняването на отпадъците, как се събират, къде се съхраняват и как се премахват от предприятието.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.8. Контрол върху водата и въздуха

В допълнение към твърде подробните изисквания в глава VII от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004:

а) следва да се прави редовен собствен микробиологичен и химичен анализ на водата, която попада в пряк контакт с храна (освен ако идва от обществената водоснабдителна система). Честотата на анализа се определя от фактори като източник, предназначение на водата и др.,

б) като общо правило за контакт с храни от животински произход може да се използва само питейна вода. В други случаи следва да се използва поне чиста вода или ако е приложимо, чиста морска вода. За миене на плодове и зеленчуци за директна консумация горещо се препоръчва използването на питейна вода.

в) кондензацията следва да се избягва,

г) вентилационните системи следва да се поддържат чисти, за да не се превърнат в източник на замърсяване. За зони с висок риск/изискващи големи грижи, за които е необходим контрол на въздуха, следва да се разгледа въвеждането на системи за положително въздушно налягане и подходящи системи за филтриране на въздуха.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.9. Персонал (хигиена, здравословно състояние)

а) персоналът следва да е наясно с опасността от стомашно-чревни инфекции, хепатит и рани, като се осигури съответното недопускане до работа с храни или носенето на подходящи предпазни средства. Необходимо е ръководителят да бъде уведомяван за съответните здравословни проблеми. Специално внимание следва да се обръща на временните работници, които може да не са добре запознати с потенциалните рискове;

б) за предпочитане е поне манипулациите на храна, която се подготвя като готова за консумация, да се извършват с ръкавици, подходящи за контакт с храни. Ръкавиците следва редовно да се сменят. Ръцете следва да се мият преди поставяне на ръкавиците и след свалянето им;

в) ръцете следва редовно да се мият (и дезинфектират), най-малкото преди започване на работа, след използване на тоалетната, след почивки, след изхвърляне на отпадъци, след кашляне или кихане, след боравене със суровини;

г) следва да се разгледа използването на средства за покриване на косите (и мрежи за брада) и подходящо облекло с висока степен на чистота, възможно най-малко джобове, отсъствие на бижута и ръчни часовници;

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.9. Персонал (хигиена, здравословно състояние

д) помещенията за хранене, пиене и/или пушене следва да бъдат отделени и чисти,

е) комплектите за първа помощ следва да са лесно достъпни и готови за непосредствена употреба,

ж) Посетителите следва да бъдат сведени до минимум и да носят подходящо предпазно облекло, осигурявано от БОХ.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ▪ 2.10. Суровини (подбор на доставчиците, спецификации)

а) следва да се обръща внимание не само на доставката на самите суровини, а също така на доставката на добавки, технологични спомагателни вещества, опаковъчни материали и материали, предназначени за контакт с храни;

б) в степента на детайлност на ПРП и плана за НАССР на самото предприятие може да се вземе предвид строга политика на снабдяване, която да обхваща споразумение относно спецификациите (например микробиологични) и уверение за поддържане на хигиената и/или в рамките на политиката да се изисква сертифицирана система за управление на качеството,

в) за надеждността на доставчика, освен споразуменията с него и евентуалния му одит, биха могли да свидетелстват най-различни показатели като еднородност на доставяните стоки, спазване на договорен срок за доставка, точност на добавената информация, достатъчен срок на годност или свежест, използване на чисти и подходящо оборудвани транспортни средства, познаване на хигиенните правила от водача и от останалите лица, които боравят с храните по време на транспортиране, правилна температура по време на транспортиране, дългосрочна удовлетвореност и др. Повечето от тези показатели следва да бъдат включени в контрола при получаването. С оглед намаляване на вероятността от кръстосано замърсяване може да е нужна информация за предишните товари на дадено транспортно средство, за да се прилагат подходящи процедури за почистване,

г) условията за съхранение в самото предприятие следва да отговарят на всички указания, дадени от доставчика, на принципите „първи входящи — първи изходящи“ или оползотворяване според срока на годност, достъпност за инспектиране от всички страни (например да не се поставят направо на земята, до стени и др.).

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ■ 2.11. Контрол на температурата на средата за съхранение

а) температурата и влажността следва (автоматично) да бъдат записвани, ако са от значение,

б) за предпочитане е алармените устройства да са автоматични,

в) колебанията следва да бъдат сведени до минимум, например чрез използване на отделно помещение/отделен фризер за замразяване на продукти и за съхранение на замразени продукти,

г) капацитетът за охлаждане/загриване следва да бъде съобразен с количествата,

д) необходимо е да се следи температурата в продукта също така по време на транспортиране,

е) следва да се правят редовни проверки.

## ПРЕРЕКВИЗИТНИ ПРОГРАМИ (ПРП)

### □ 2. Примери за пререквизитни програми

#### ■ 2.11. Контрол на температурата на средата за съхранение

- а) температурата и влажността следва (автоматично) да бъдат записвани, ако са от значение,
- б) за предпочитане е алармените устройства да са автоматични,
- в) колебанията следва да бъдат сведени до минимум, например чрез използване на отделно помещение/отделен фризер за замразяване на продукти и за съхранение на замразени продукти,
- г) капацитетът за охлаждане/загриване следва да бъде съобразен с количествата,
- д) необходимо е да се следи температурата в продукта също така по време на транспортиране,
- е) следва да се правят редовни проверки.

#### ■ 2.12. Работна методика

- Инструкциите за работа следва да **бъдат ясни и прости, поставени на видимо място или лесно достъпни.**
- - Те може да включват указания за незабавно почистване и отстраняване на счупени стъкла и докладване за това, местата за инспектиране да не се оставят без човек, готовите продукти да се поставят в хладилно помещение възможно най-бързо, ако е нужно съхраняване на студено, да се попълва документацията правилно и възможно най-бързо и т.н.

# 13 Добри производствени практики



- ▶ Производство на суровини
- ▶ Чистота на контактните повърхности
- ▶ Хигиена на персонала и неговото здраве
- ▶ Предпазване от кръстосано замърсяване на съставките
- ▶ Поддръжка на битовките
- ▶ Предпазване от чужди вещества
- ▶ Отстраняване на отпадъците
- ▶ Обратна връзка и проследяемост
- ▶ Обучение
- ▶ Контрол на вредителите
- ▶ Подходящо етикетирание, съхранение и правилно използване на токсичните съставки
- ▶ Спецификации и контрол на доставчиците
- ▶ Транспорт и съхранение

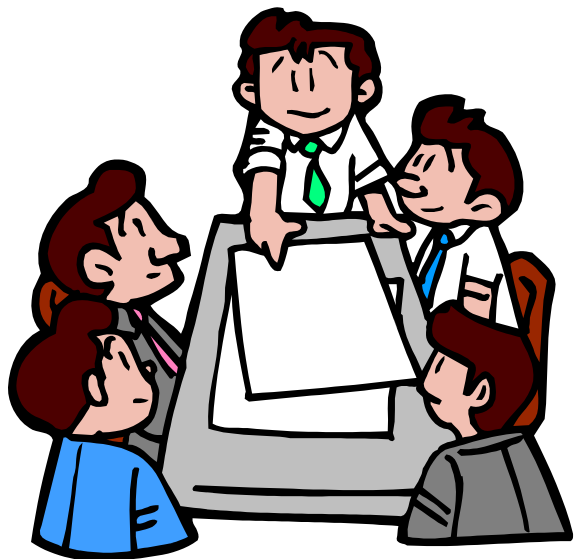


# Стандартизиране на формата



- ▶ Критерии  
*какво се изисква*
- ▶ Мониторинг  
*какво, как, кога и кой*
- ▶ Корективни действия  
*ако нещо е направено погрешно*
- ▶ Документация  
*доказателства*
- ▶ Верификация  
*провери работи ли ?*

# Използвай като наръчник...



- ▶ Следните слайдове са ръководство за всяка подготвителна програма
- ▶ Това означава, че може да има и други специфични критерии и процедури за вашето предприятие
- ▶ Тази лекция е отправна точка за дискусия!

# Безопасност на вода и лед

## Критерии

- ▶ Водата трябва да отговаря на стандарта за питейна вода на **Наредба № 9** за питейната вода (**Директива на Съвета 80/778/ЕЕС**)
  - ▶ Общ брой колиформи, фекални колиформи, фекални стрептококи <math><1/100\text{ ml}</math>, фекални колиформи, фекални стрептококи <math><1/100\text{ ml}</math>
  - ▶ Сулфит редуциращи кластридии <math><1/20\text{ ml}</math>
  - ▶ АРС (22°C)  $10^3/\text{ml}$       ръководно ниво
  - ▶ АРС (37°C)  $10^2/\text{ml}$       ръководно ниво
  - ▶ Остатъчен свободен хлор 2-5 ppm



# Безопасност на вода и лед

## Мониторинг

### ▶ Какво

- ▶ Обществен водопровод – официално документиране от органите на ХЕИ
- ▶ Собствен водоизточник:
  - ▶ Остатъчен хлор
  - ▶ Микробиологично замърсяване

### □ Как

*Проверка на документацията*

### □ Кога

*Ежедневно (хлор)*

*Месечно (микроорганизми)*

### □ Кой

*QC отговорник*

# Безопасност на вода и лед

## Корективни действия, документация и верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Действия, предприети когато критериите превишават посочените, напр. регулиране на третирането на водата, спиране на производството, ако водата е замърсена, проследяване на източника на замърсяване
- ▶ Документация
  - ▶ Документацията, относно вземането на всички проби, изследвания и предприети действия се пази две години
- ▶ Верификация

# Чистота на повърхностите, които са в контакт с храните

## Критерии

- ▶ Създават се програми за почистване и дезинфекция, като се спазва следната процедура :
  - ▶ Предварително почистване – подготовка на мястото за почистване
  - ▶ Предварително измиване или накисване в съдове
  - ▶ Почистване със съответен детергент (тип на детергента, концентрация, време на действие)
  - ▶ Изплакване
  - ▶ Дезинфекция-приложение на одобрени химикали(име, концентрация, време на действие)
  - ▶ Следващо изплакване

# Чисти повърхности влизащи в контакт с хранителния продукт

## Мониторинг

### ▶ Какво?

- ▶ Концентрации на почистващи и дезинфекционни вещества, почистващи операции, контактното време на саниращите вещества

### ▶ Кога?

- ▶ Ежедневно

### ▶ Как?

- ▶ Визуална инспекция, установяване на неприятни миризми и мазни повърхности.
- ▶ Формуляри за отразяване на проверка
- ▶ Кой?
  - ▶ Началник

# Чисти повърхности влизащи в контакт с хранителния продукт

## Корективни действия, документация и верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Повтаряне на операция
- ▶ Документация
  - ▶ Всички наблюдения и действия. Ежедневен санитарно-контролен дневник
- ▶ Верификация
  - ▶ Микробиологично изследване на повърхностите, които са в контакт с храните (свивки) , преглед на документацията и процедурите



# Лична хигиена и здраве

## Критерии

▶ Наетите на работа докладват за болест или нараняване

▶ Въвеждат се следните изисквания:

▶ носят чисто предпазно работно облекло

▶ разработване на подходящи процедури на миене и

дезинфекция на ръцете (преди започване на работа, след всяко отсъствие от работното място)

▶ отстраняване на бижутата по време на работа

▶ подходящо подстригване, използване на ръкавици, където е необходимо

▶ забранено е яденето, пиенето и тютюнопушенето в производствените помещения



# Лична хигиена и здраве

## Мониторинг

### ▶ Какво?

- ▶ Външен вид и начин на поведение

### ▶ Как?

- ▶ Визуално

### ▶ Кога?

- ▶ Постоянно

### ▶ Кой?

- ▶ Всички отговорници

# Лична хигиена и здраве

## Корективни действия, документация и верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ смяна на облеклото или начин на работа
  - ▶ пренасочване на работниците страдащи от заразни заболявания
  - ▶ обучение
- ▶ Документация
  - ▶ всички наблюдения и действия
- ▶ Верификация

# Предотвратяване на кръстосано замърсяване

## Критерии

- ▶ Термично преработени и готови продукти за директна консумация трябва да бъдат **физически разделени** от суровини по време на преработката и съхранение
- ▶ Ръцете, ръкавиците, работното облекло, инструментите и екипировката на работниците, които влизат в контакт с нестерилни предмети / суровини, отпадъци и др., трябва да бъдат почистени и дезинфекцирани по подходящ начин, преди да имат контакт с термично преработени или готови за консумация продукти

# Предпазване от кръстосана контаминация

## Мониторинг

### ▶ Какво?

- ▶ Адекватно разделяне на суровините ,терм. преработените и готови за консумация продукти и технологичните манипулации. Чистота на помещенията за преработка. Опитът на работниците при преработката и придвижването на продуктите в предприятието

### ▶ Как?

- ▶ Визуално

### ▶ Кога?

- ▶ Непрекъснато

### ▶ Кой?

- ▶ Отговорниците

# Предпазване от кръстосана контаминация

## Корективни действия, документация и верификация

### ▶ Корективни действия

- ▶ Спиране на всички дейности докато не се почистят и дезинфекцират всички места и съоръжения, или да се коригират неправилните операции
- ▶ Ако са контаминирани термично преработените или готови за консумация продукти-те трябва да се задържат, докато се вземе окончателно решение относно тяхната безопасност

### ▶ Документация

- ▶ Ежедневен санитарен дневник-включващ отбелязване на точния час на проверките на процедурите по почистване и дезинфекция

# Поддръжка на хигиенните съоръжения

## Критерии

- ▶ Съоръженията за миене и дезинфекция на ръцете да бъдат разположени в тоалетните и на входовете към всички производствени помещения и да се поддържат в добро състояние
- ▶ Местата да бъдат снабдени с течен сапун, кърпи за еднократна употреба и ефективни санитиращи средства

# Поддръжка на хигиенните съоръжения

## Мониторинг

### ▶ Какво?

- ▶ Проверка на чистотата и състоянието на съоръжението след ремонт. Повече от една проверка на ден на концентрацията на дезинфектанта

### ▶ Как?

- ▶ Визуално

### ▶ Кога?

- ▶ Ежедневно

### ▶ Кой?

- ▶ Отговорник по качеството



# Поддръжка на хигиенните съоръжения

## Корективни действия, Документация и Верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Незабавен ремонт, ако са счупени или не функционират правилно. Подмяна на консумативите в тях, ако са изчерпани или с недостатъчна концентрация
- ▶ Документация.
  - ▶ В чек листа за дезинфекция да се отразят всички наблюдения и извършени действия
- ▶ Верификация
  - ▶ Микробиологично изследване

# Предпазване на храните от чужди вещества

## Критерии

- ▶ Предпазване на храните, контактните повърхности на храните и пакетиращите материали от замърсяване със смазочни материали, пестициди, миешки вещества дезинфектанти, конденз и други химикали, физични и биологични замърсители
- ▶ Определяне на химичните вещества, използвани в предприятието Ви и изискванията към тяхната употреба и съхранение

# Предпазване на храните от чужди вещества

## Мониторинг

- ▶ Какво?
  - ▶ Провери дали храната, контактните повърхности и пакетиращите материали са свободни от чужди вещества!
- ▶ Как?
  - ▶ Визуално
- ▶ Кога?
  - ▶ При започване и на всеки 4 часа
- ▶ Кой?
  - ▶ Отговорника

# Предпазване на храните от чужди вещества

## Корективни действия, документация и верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Всяко незадоволително действие трябва да бъде коригирано. Възможни корективи могат да бъдат изграждане на защитен екран за предпазване на продукта; коригиране на въздушният поток и вентилацията; предпазване на продукта от конденз ; осъвременяване на обучението на персонала
- ▶ Документация
  - ▶ Да се отразяват всички действия. Водене на ежедневен санитарен дневник
- ▶ Верификация

# Отстраняване на отпадъците

## Критерии



- ▶ СЖП, отпадъците и нечистотиите трябва да се съхраняват в затворени контейнери в отделни помещения или да са свързани с градските колектори за отпадни води и да бъдат отстранявани своевременно.
- ▶ Всеки контейнер, помещение и т.н. да бъде подходящо обозначен

# Отстраняване на отпадъците

## Мониторинг

### ▶ Какво

- ▶ Проверка на съоръженията и процедурите по отстраняване на отпадъците

### ▶ Как

- ▶ Визуално

### ▶ Кога

- ▶ ежедневно

### ▶ Кой

- ▶ Началник производство

# Отстраняване на отпадъците

Корективни действия, документация и верификация.

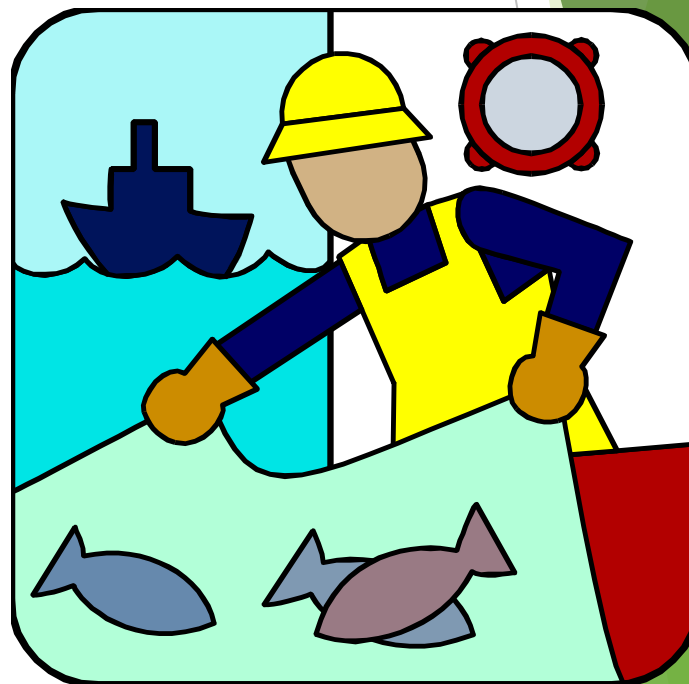
- ▶ Корективни действия
  - ▶ Поправка на съоръженията
- ▶ Документация
  - ▶ Всички действия и наблюдения
- ▶ Верификация



# Обратни връзки и проследяемост

## Критерии

- ▶ Всеки готов продукт трябва да е с ясно обозначена маркировка за идентификация на производителя (партидата)





# Обратна връзка и проследяемост

## Мониторинг

- ▶ Какво?
  - ▶ Проверка на опаковъчния материал и етикетите
- ▶ Как?
  - ▶ Визуално
- ▶ Кога?
  - ▶ Ежедневно
- ▶ Кой?
  - ▶ Отговорник по производството

# Обратна връзка и проследяемост

## Корективни действия, Документация и Верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Ако съществува здравен риск, продуктите произведени при подобни условия могат да бъдат изтеглени. Необходимо ли е публично предупреждение? Върнатите продукти да бъдат задържани /унищожени, преработени, или използвани за други цели-въвеждане на RASFF
- ▶ Документация
  - ▶ Производственият дневник да бъде пазен за период, по-дълъг от срока на годност на продукта. Всички други действия и наблюдения трябва да бъдат отбелязвани
- ▶ Верификация
  - ▶ Проверка на готовите продукти на склад за подходяща етикетировка

# Обучение

## Критерии

- ▶ Всички ръководители на предприятия трябва да имат завършен курс по обучение за лична хигиена, GMP, почистване и дезинфекция
- ▶ Тези от персонала ,които оперират с опасни химикали, трябва да са инструктирани за безопасна работа с тях
- ▶ Подходящо обучение по въвеждане на системата HACCP и производствен контрол на основния персонал

# Обучение

## Мониторинг

- ▶ Какво?
  - ▶ Способност, знания и начин поведение
- ▶ Как?
  - ▶ Визуално наблюдение, периодични интервюта
- ▶ Кога?
  - ▶ Постоянно
- ▶ Кой?
  - ▶ Отговорниците

# Обучение

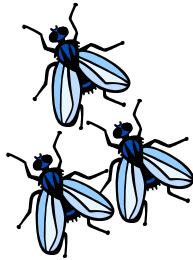
## Корективни действие, документация и верификация

- ▶ Корективни действия
- ▶ Документация
  - ▶ Брой и вид на семинарните занятия (курсове за персонала)
- ▶ Верификация
  - ▶ Интервюта с персонала

# Дезинсекции и дератизации

## Критерии

- ▶ **Не се** допуска наличие на гризачи, насекоми и други животни в района на преработвателното предприятие
- ▶ Съставяне на ефективен план за контрол на вредителите, който включва:
  - ▶ Унищожаване на скривалищата и ограничаване достъпа до суровини и продукти , които ги привличат
  - ▶ Изключване
  - ▶ Унищожение



# Контрол на вредителите

## Мониторинг

### ▶ Какво

- ▶ Проверка за наличие или следи от вредители/изпражнения/,обекти ,които ги привличат , изключване на достъпа им/през отвори,прозорци и др./,както и наличие на капани за гризачи

### ▶ Как

- ▶ Визуално

### ▶ Кога

- ▶ Ежедневно

### ▶ Кой

- ▶ Отговорник по качеството

# Контрол на вредителите

## Корективни действия, документация и верификация

### \* Корективни действия

Незабавно поправяне на дефектите, премахване на обектите, които ги привличат. Възможно е и използването на професионалисти за изтребването на гризачите

#### ▶ Документи

▶ Всички наблюдения и корективни действия

#### ▶ Верификация

▶ Преглед на разполагането им



# Етикетиране, съхранение и използване на химикали

## Критерии

- ▶ Всички преработвателни предприятия използват химикали, като почистващи препарати, дезинфектанти, родентоциди, инсектициди, смазочни масла и различни адитиви
- ▶ Тези химикали трябва винаги да се използват съгласно инструкциите на производителите и да имат подходяща етикетировка
- ▶ Те трябва да се съхраняват по безопасен начин, така че да не се допусне контаминиране на храните и контактните им повърхности с тях

# Етикетиране, съхранение и използване на химикали

## Мониторинг

### ▶ Какво?

- ▶ Проверка на правилното етикетиране, съхранение и използване на токсични съставки.
- ▶ Проверка за наличие на етикет от производителя.
- ▶ Да се съхраняват на места с ограничен достъп.
- ▶ Разделно съхранение на химичните вещества, използвани за хранителни и нехранителни цели.
- ▶ Химикалите се използват само съгласно инструкциите на производителя

### ▶ Как?

- ▶ Визуално

### ▶ Кога?

- ▶ Ежедневно

### ▶ Кой?

- ▶ Отговорникът и персонала

# Етикетирание, съхранение и използване на химикали

## Корективни действия, Документация и Верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Отстраняване на неправилно маркирани или съхранявани химикали, пре етикетирание на работните контейнери или актуализиране обучението на персонала
- ▶ Документиране
  - ▶ Всеки незадоволителен резултат или корективно действие трябва да бъде документирано. Обаче, ежедневното документиране и потвърждаване се маркира като “задоволително” при попълването на чек листа
- ▶ Верификация

# Спецификации и контрол на доставчиците

## Критерии

- ▶ Би трябвало да има писмени спецификации за всички съставки, продуктите и пакетирания материал
- ▶ За всяко помещение доставчика трябва да има разработена ефективна ДПП и програма за безопасност на продукта
- ▶ За да продължат доставките е необходимо да има постоянни гаранции и да се прави верификация на НАССР на доставчика

# Спецификации и контрол на доставчиците

## Мониторинг

### ▶ Какво

- ▶ Провери етикетите, спецификациите и гаранциите на доставчика

### ▶ Как

1. Провери документите
2. Посещение на доставчика за контрол на програмите по качество и безопасност

### ▶ Кога

- ▶ По 1 – всяка доставка или пратка
- ▶ По 2 – един път годишно в зависимост от количеството

### ▶ Кой

- ▶ Q.A. персонал

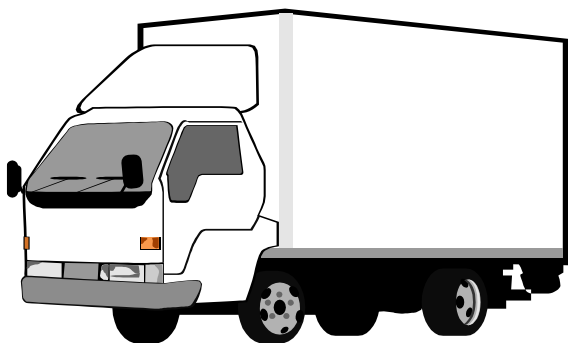
# Спецификации и контрол на доставчиците

## Корективни действия, документация и верификация.

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Недопускане влизане на продукти и съставки ,които не отговарят на установените стандарти.Набелязване на доставчик (смяна на доставчика)
- ▶ Документация
  - ▶ Всички действия и наблюдения
- ▶ Верификация

# Транспорт и съхранение

## Критерии



- ▶ МПС за транспорт на хранителни продукти от животински произход да бъдат конструирани и оборудвани така, че да предпазват рибата от замърсяване
- ▶ При необходимост МПС се оборудват по подходящ начин за поддържане на  $T(0^{\circ}\text{C})$  или  $(-18^{\circ}\text{C})$

# Транспорт и съхранение

## Мониторинг

### ▶ Какво

- ▶ Проверка на МПС

### ▶ Как

- ▶ Визуално, записване на температурата

### ▶ Кога

- ▶ Всички пратки

### ▶ Кой

- ▶ Началник пласмент



# Транспорт и съхранение

## Корективни действия, Документация и Верификация

- ▶ Корективни действия
  - ▶ Подмяна на МПС
- ▶ Документация
  - ▶ Всички действия и наблюдения. Документирани на процедурите по почистване и дезинфекция
- ▶ Верификация

# Въпроси ?

