

Минимални хигиенни изисквания и условия за безопасност на храните за малките производители

Как малкият производител може да продължи да работи и да се развива, спазвайки правилата на Европейския съюз.



Тази брошура е направена с цел подкрепа на малките производители на Румъния, изяснявайки условията, които трябва да спазват след влизането на страната в Европейския съюз.



Превод от английски език: Фондация LocalFood.bg
С подкрепата на Фондация „Америка за България“ - www.us4bg.org.
Всички мнения и твърдения, изразени в брошурата, са такива на нейните румънски автори и не отразяват непременно възгледите на Фондация „Америка за България“ или на нейните директори, служители или представители.

Предговор от д-р Раду Роатиш - Хетан, председател на Националния санитарен и ветеринарен орган по безопасност на храните

„Националният санитарен и ветеринарен орган по безопасност на храните подкрепя изготвянето на тази брошура. Задачата за модернизация, която Румъния е приела при присъединяването си към Европейския Съюз, не е необходимо да води до загуба на стари рецепти и традиционни методи на производство на храни. Тази брошура подкрепя запазването на разнообразието и оригиналността на румънската гастрономия и, в същото време, помага на Малките производители да разберат, че европейските регламенти им позволяват да продължат дейностите си и да се възползват от много по-високи цени за своите неиндустриални, автентични продукти, ако са произведени, съгласно стандартите за хранителна хигиена и проследяване, разработени и прилагани в Страните членки на Европейския Съюз.“

Тази брошура е направена с цел да бъде изяснено на румънските малки производители:

- че Европейският Съюз и Румънските власти искат да помогнат в продължаването на техните дейности;
- че новите задължения не са трудни за изпълнение;
- къде могат да се получат съвети относно новите правила и тяхното изпълнение.

Присъединяването на Румъния към ЕС и новите регламенти за хигиена на храните

От присъединяването на Румъния към ЕС в началото на 2007 г., националното законодателство в областта на хигиената на храните и здравето на животните е хармонизирано с това на държавите членки на ЕС.

Наредба 301/2006 (относно директните продажби на първични продукти, продажбите на дребно и преработката на храните) предизвиква много притеснения, защото се счита за заплаха за традиционното производство на храни в Румъния, извършвано от стотици години. Има много дискусии относно методите на производство, приложени за малките производители, за продажбите на пазарите в градовете, за това, кой трябва да се регистрира, за това как малките производители трябва да се адаптират към новите изисквания.



Защо тези регламенти са необходими?

Малките производители, които продават собствени продукти от своите ферми, са произвеждали и продавали тези продукти в продължение на много поколения. Те вярват в безопасността на своите продукти. Но в някои случаи, условията на производство и съхранение могат да доведат до сериозни хранителни натравяния, въпреки че производителят/продавачът, който консумира същите продукти не страдат ни най-малко, защото тези производители са си изработили устойчивост към патогенните бактерии с течение на времето.

Три ключови точки

1. Малкият производител е отговорен за здравето на тези, които консумират продуктите му. Двата основни принципа са хигиена на храните и проследимост на производството.

За да продължи да продава храната си, той трябва да изпълни определени правила за безопасността на храните, които включват: регистрацията, и спазване на производствените стандарти.

2. Новите регламенти са опростени за малките производители, особено тези в географски необлагодетелствани райони

Не се налага малките производители да отговарят на същите производствени стандарти като индустриалните. Това е политика на ЕС и Румънското правителство. За да помогнат на малките производители да оцелеят:

- изискванията на компетентните органи са гъвкави по отношение на оборудването и мерките за безопасност, които се прилагат за малките производители, при условие, че са спазени минималните изисквания за хранителна хигиена
- изискванията са адаптирани с цел подкрепа на традиционните методи на производство и подкрепа на производителите в географски необлагодетелствани райони.

3. Финансиране и безплатни съвети са на разположение, за да помогнат на малките производители да изпълнят новите си задължения, да продължат своите дейности и да се развият в ЕС.

Отговори на най-често задаваните въпроси:

1. Какво е РЕГИСТРАЦИЯ?

За да продължите да продавате продуктите си, трябва да се регистрирате за директни продажби в „Дирекция санитарна, ветеринарна и хранителна безопасност“ (ДСВХБ) в района, в която се намира вашата ферма.

Малките производители трябва само да се регистрират, нямат нужда от разрешение. Това се отнася до МАЛКИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ, които продават МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА (вижте 4 по-долу) от:

- първични продукти (необязано месо, прясно мляко, яйца, пилешко и заешко месо и т.н)
- вторични продукти от неживотински произход (сладка, продукти на основата на мед, хляб, плодови сокове, т.н)
- сирена и преработени меса (като пастърми, колбаси и др.)

Регистрацията е прост и евтин процес, който ще ви даде законното право да продавате продуктите си. В случай, че продуктът е сирене, вашите продукти и място на производство подлежат на проверка, но изискванията са прости и адекватни за малкия производител. (Разрешение: големите производители трябва да получат разрешително от ДСВХБ, което е по-сложна процедура от регистрацията.)

2. Какво е проследимост и защо е важна?

„Проследимост“ е описването на пътя, който храната изминава от производителя до потребителя. Това е важен принцип. Липсата на основно етикетиране, включващо име на производителя, дата на производство и факти за производителите е проблем, защото :

- това прави невъзможно идентифицирането на производителя и източника на заболяване, в случай на хранително натравяне на потребители;
- случай на хранително натравяне може да навреди на доверието към всички производители на даден продукт на пазара, включително тези, които вършат работата си отговорно, ако източникът на хранителното натравяне не може да бъде идентифициран.



3. Какво е малък производител?

Малките производители са физически лица или малки предприятия, които продават храна директно на потребителя, която е била произведена в малки количества в собствените им предприятия.

Под **малки количества** се разбира:

- мляко като първичен продукт до 1000 литра на седмица;
- дивеч (пернати или с козина), 1 голяма единица или 10 малки единици като част от разпределената квота за лов;
- пилешко или заешко месо от ферми с до 2000 пилета и 1000 заека;
- живи охлюви и двучерупчести мекотели, до 20 кг седмично;
- яйца от ферма с максимум 50 пилета;
- риба, уловена в морето, до 100 кг на улов;
- прясна сладководна риба, до 10 кг на улов.

За малките производители, които продават мед, зеленчуци, плодове, плодови сокове, хляб, ракия и вино директно на потребителите няма установени производствени ограничения, нито в законодателството на ЕС, нито в националното законодателство. (за детайли относно ракията, вижте въпрос 8 по-долу)

4. Какво са първични и преработени продукти и защо трябва да знаем разликата?

Първичните продукти са директни непреработени продукти, които се отглеждат, прибират като реколта или се събират от природата, като например:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| - необразяно месо; | - плодове и зеленчуци; |
| - пернат дивеч или дивеч с козина; | - горски плодове; |
| - непастъоризирано мляко; | - билки и лечебни растения |
| - яйца; | - гъби; |
| - пилешко и заешко месо; | - риба, охладена и почистена. |
| - мед, извлечен директно от кошерите; | |

Преработени са продуктите, които са били обработени по някакъв начин: пастъоризирано мляко; мляко, преработено в сирене; месо, изпечено и/или варено; плодове, направени на сок или сладко и т.н.

Трябва да знаете разликата, защото регламентът за продаване на първични и преработени продукти е различен.

5. Еднакво валидни ли са новите регламенти за хигиена за всички продукти, произведени от малки производители?

Не. Съгласно санитарните ветеринарни методологии не се прилага проверка за специфичните хигиенни изисквания на:

- малки количества първични продукти, продавани директно на крайния потребител, включително продадени във фермата или на местните пазари, местни магазини за търговия на дребно, местни ресторанти и къщи за гости
- първични продукти, продавани директно на събития като фермерски пазари, панаири, религиозни празници и т.н.

Когато се прилагат регламенти, например за продажба на вторични / преработени продукти като сирене, месни продукти, конфитюр – регламентите посочват, че изискванията трябва да бъдат адаптирани, за да се съобразят с традиционните производствени методи и нуждите на производителите в районите с неблагоприятно географско положение.

Следователно DSVSA не следва да прилага същите строги изисквания за производство към дребните производители на храни и земеделските производители, тъй като те са за големите производители на храни.

Моля, помнете: всички производители и фермери все още имат правното задължение да произвеждат чиста и безопасна храна.

6. Какво трябва да знаете, за да продължите производството и продажбата на продукти от вашата собствена ферма?

- Направете писмено искане за регистрация за директни продажби в DSVSA. Във формуляра, който ще получите от офиса на DSVSA (искане за регистрация за директна продажба), трябва само да попълните името си, основните продукти за продажба и мястото или местата, където ще бъдат продавани. Ще получите регистрационен номер, префикс VD.
- трябва да спазвате следната санитарна ветеринарна методология :
 - поддържане на хигиена на оборудването – топла вода, дезинфектанти, хигиенично пространство за съхранение на оборудването, като то трябва редовно да бъде проверявано, почиствано и дезинфекцирано.
 - водене на дневник за количествата продукти, доставени на крайния потребител – писмен запис, направен от малкия производител на доставените количества и място на доставка.
 - снабдяване с питейна вода винаги, когато е необходимо – водата трябва да е достъпна, достатъчна и годна за пиене
 - лична хигиена (миене на ръцете, покриване на косата, доколкото е възможно и т.н)



- разделяне на суровите материали от преработената храна.
- контрол върху насекомите и гризачите.
- здравна книжка за хората, работещи с продуктите, периодично потвърждавана от личния лекар.
- инструктиране на работниците относно правилата за хигиена на храните.
- превозът на продукти трябва да бъде в превозни средства; подходящи за отделните групи продукти.

Допълнително за продуктите от животински произход:

- мерки относно здравето и благосъстоянието на животните – виж отговора на въпрос 15.
- животните трябва да бъдат регистрирани в регистрите на местния ветеринарен лекар и да имат санитарно-ветеринарни документи.
- предотвратяване на замърсяването на продуктите с отпадъци или ветеринарни продукти.
- подходящи помещения за складиране, места за боклук и площи за съхранение на продукти, фуражи и оборудване.
- да поддържат данни за фуража и лечението на добитъка.



7. Какви са правилата относно клането на животни и продаването на месо?

Можете да заколите всяко животно, отгледано във фермата, за собствена консумация, при хигиенни условия и да избягвате, доколкото е възможно, причиняването на страдание на животното.

Малките производители могат да продават колбаси, пастърми и други месни продукти, получени от собствените си ферми, само ако са регистрирани в DSVSA за директни продажби и само на панаири, пазари, религиозни фестивали, организирани периодично от местни, областни или регионални власти. В противен случай, за продажбата на колбаси, пастърма и други месни продукти, получени от собствени ферми, малките производители трябва да бъдат регистрирани в DSVSA за продажби на дребно, а помещенията, където се произвеждат трябва да бъдат конструирани така, че да позволяват миене и дезинфекция; оборудването също трябва да бъде измито и дезинфекцирано. Пилета и зайци от собствена ферма, могат да бъдат убити в нея и целият труп може да се продава директно на крайния потребител на панаири, пазари, религиозни фестивали, организирани периодично от местни, областни или регионални власти, при условие, че производителят е регистриран в DSVSA за директни продажби.

10. Какво може да ми се случи, ако не спазвам правилата?

Ако ветеринарните инспектори на DSVSA или купувачите, съобщят за неспазване на санитарно-ветеринарните условия, на дребните производители се забранява да извършват директни продажби на първични продукти, докато не бъдат отстранени пропуските.

Инспекторите на DSVSA записват в официален документ откритите проблеми и предлагат коригиращи мерки, които да бъдат извършени в определен срок. Малкият производител трябва да изпълни предложените коригиращи мерки, след което да информира DSVSA.

МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

11. Ръчното доене все още ли е разрешено?

Да. Законът не споменава нищо за забрана на ръчното доене. Фактически, ръчното доене може да бъде по-хигиенично и по-подходящо за животното, отколкото машинното. Но млякото трябва да отговаря на необходимите условия за консумация. Това означава хигиена: измиване/дезинфекция на ръцете преди и след доене, внимателно измиване на вимето и почистване на контейнерите за събиране/съхранение на мляко.



12. Вярно ли е, че за производството на сирене вътре в дома ми трябва да има специално помещение с фаянсови плочки?

Стаята или част от стаята, използвана за първична обработка на сирена, трябва да има добро осветление, а стените да бъдат покрити с материал, който може лесно да бъде почистен (плочки, пластмаса, блажна боя). Тя също така трябва да отговаря на изискванията на въпрос 6 по-горе: включително наличие на питейна вода, вода за миене на оборудването и др.

13. От много години продавам мляко от фермата си на други хора в селото и на местния пазар. Мога ли да продължа да го правя?

Да. Този вид продажба от фермата на произход, за който сме посочили във въпрос 5 по-горе, е разрешен, но само след регистрация като производител в DSVSA

14. Мога ли да продължа да произвеждам сирене, използвайки дървените съдове и инструменти, както досега?

Да. Но тъй като сиренето е вторичен продукт, получен от преработка на млякото, за да го продавате трябва:

- обектът да бъде регистриран за директни продажби в DSVSA;
- да се спазват условията, описани във въпрос 6 по-горе, които включват:
 - проверки на здравословното състояние на служителите;
 - лична хигиена (миене на ръце, покриване на косата, доколкото е възможно);
 - разделяне на суровата от преработената храна;
 - правилно използване на кърпи и почистващи материали (периодична проверка на тях, замяна на мръсни кърпи с чисти и т.н.);
 - контрол върху вредителите;
 - поддържане на използваното оборудване (например, автоматичното оборудване за доене трябва да бъде внимателно почистено, за да се избегне натрупване на неизползвани остатъци от мляко, които могат да бъдат центрове на инфекция);
 - контрол върху здравето на животните, от които се получават първичните продукти;
 - дневни записвания на количествата, продуктите и местата за продажба;

БЛАГОСЪСТОЯНИЕ НА ЖИВОТНИТЕ

Вашето здраве и това на вашите потребители, както и качеството на продуктите ви зависят от благосъстоянието на вашите животни.

15. Какво означава благосъстояние на животните, какви са правилата и защо трябва да се занимавам с тях?

- животните могат да бъдат връзвани в своите обори, но не трябва да изпитват стрес и болка, да имат свобода на движение и достатъчно пространство;
- навесите да са направени от непропускливи устойчиви материали, които могат лесно да бъдат почиствани и дезинфектирани;
- подът да е гладък и нехлъзгав;
- местата за спане да са сухи;
- светлината, температурата, влажността на въздуха и наличието на изпарения да са в рамките на допустимите граници;
- храната и водата са достатъчни в зависимост от възрастта и теглото на животните;
- оборудването за събиране и съхранение на първичните продукти трябва да е защитено от всяко възможно замърсяване;
- животните трябва да са с ушни марки и регистрирани в регистъра на фермата и включени в националната база данни.
- клането на животни за лична употреба, във вашия двор или в лицензирана кланица трябва да се извършва при хигиенни условия и да причинява минимален стрес на животното.

Ако не изпълнявате тези условия, може да загубите лиценза си да продавате продукта си.

16. Какво трябва да знам като пастир преди да напусна селото с моето стадо, да преминаем през други райони, за да достигнем моята кошара?

Пастирът е отговорен за безопасността на продуктите си и за здравето на потребителя.

Преди да изведе стадото си на паша, пастирът трябва:

- да се увери в доброто здраве на своите животни, потвърдено от ветеринарния служител на селото;
- да информира местните съвети, през които ще премине със стадото;
- да се информира за положението на пасището, през което ще премине или спре със стадото и по-специално не трябва да преминава през частна земя без разрешение, както и не трябва да навреди на други култури или ливади.



РЕГИСТРИРАНЕ НА ТРАДИЦИОННИ ПРОДУКТИ

17. Какви са правилата, които трябва да спазвам в кошарата като пастир, за да произвеждам сирене и как мога да продавам това сирене или пастърма?

Сиренето и другите продукти, преработени във фермата, се получават по традиционни рецепти, които се предават през поколенията, като се използва специфично оборудване, част от него от дърво и специфични съставки (мая) и периоди на зреене.

Ако можете да докажете, че следват традиционни рецепти и методи и че продуктите, получени във фермата, са чисти, можете да защитите продуктите си, регистрирайки ги като традиционни.

18. Защо е добре да регистрирам продуктите си като традиционни?

- ако регистрирате продуктите си като традиционни и можете да докажете, че те са безопасни, тогава може да продължите да използвате традиционни методи и оборудване без въвеждане на нови правила за производство.
- ако регистрирате продукта си като традиционен, това ще предотврати риска от злоупотреба с марката от големите индустрии (име, рецепта), което може да превърне традиционния продукт в нискокачествен продукт за масова употреба.



19. Как да регистрирам продуктите си като традиционни?

Производителят, който желае да се регистрира, трябва да подаде заявка за регистриране на традиционен продукт в офиса на Дирекцията за земеделие и развитие на селските райони (DADR) на окръга, в който се произвежда продуктът.

Искането за регистрация включва:

- рецепта и метод на производство на продукта
- снимка на продукта
- документ за анализ, издаден от DSVSA.

За да регистрирате традиционен продукт, трябва да сте упълномощени да извършвате търговска дейност, най-малкото като упълномощено физическо лице или семейна асоциация.

ДРУГИ АСПЕКТИ

20. Аз съм пекар и продавам хляб на хората в селото от дълги години. Мога ли да продължа? Ако не, какви са правилата, които трябва да покрива?

Като малка пекарна вие трябва:

- да кандидатствате за регистрация като производител в DSVSA
- да спазвате санитарните и ветеринарните задължения и методологии, обяснени във въпрос 6 по-горе, които са много по-прости във вашия случай в сравнение с тези за големите пекарни

21. Моята къща е туристически обект. Често при мен отсядат туристи, които харесват храната, която им предлагам, включително и тази от моята собствена ферма. Мога ли да продължа да предлагам тези продукти на туристите?

Да, можете да продължите да предлагате на гостите си храна, приготвена с продукти от собствената ви ферма – част в преживяването агро-туризъм, което гостите ценят – както и можете да купувате храна директно от малките производители около вас (вижте въпрос 5 по-горе).

Все пак, трябва да регистрирате своята къща като къща за гости при Националната Туристическа Служба и DSVSA и да покриете следните условия в кухнята:

- стените, подът и работните повърхности трябва да бъдат направени от материал, който е лесен за почистване и миене и трябва да бъдат поддържани чисти
- спазване на добри хигиенни практики:
 - мийте ръцете си добре преди и по време на приготвянето на храната
 - съхранявайте сготвената и несготвената храна на отделни места
 - свеждайте до минимум времето, в което храната се съхранява при температура над 5°C.

Не забравяйте, че можете да получите финансова подкрепа за отваряне на къща за гости.