

ЗАЩИТА ОТ САНКЦИИ

относно хигиената и безопасността
на храните във вашите обекти

Катя ЛАЗАРОВА



Книгата включва и диск
с необходимата нормативна уредба



СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ

Не подминавайте тези редове	11
-----------------------------------	----

ЧАСТ ПЪРВА

СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ (СУБХ)

19

Глава първа. Малко информация за СУБХ

или наричана още Система за самоконтрол

19

1. Какво всъщност представлява СУБХ и през колко етапа минава	19
--	----

2. Къде се прилага само I етап на СУБХ - Добрите практики	20
--	----

3. Къде се прилагат процедури, основани на принципите на системата НАССР	21
---	----

4. Къде се прилага пълен НАССР план	22
---	----

Глава втора. За какви опасности при храните

говорим

26

1. Кога се получава кръстосано замърсяване	27
--	----

2. Кои замърсявания са най-опасни	27
---	----

3. Кои са най-опасните и рисковни продукти	30
--	----

4. Кога се появява риск от хранително отравяне	31
--	----

5. Кой е изложен на риск	31
--------------------------------	----

6. Потенциални опасности от някои хранителни суровини	32
--	----

7. Десетте най-рискови храни	35
------------------------------------	----

Глава трета. Добри хигиенни и производствени практики – програми и изисквания	39
<i>Програма 1</i> – Терен, сгради, помещения и технологично оборудване	41
<i>Програма 2</i> – Входящ контрол (контрол на гостабчик) при приемане на суровини, храни и опаковъчни материали	51
<i>Програма 3</i> – Изисквания към съхранението на храните ...	55
Някои особености и изисквания при съхранението на храните	60
Оценка на опасностите при ниско рискови храни	71
Оценка на опасностите при средно рискови храни	73
Оценка на опасностите при високо рискови храни	75
<i>Програма 4</i> – Поддържане на хигиенното състояние на обекта	77
Процедури	78
<i>Програма 5</i> – Технологична обработка на храните	83
Процедура за първична обработка	84
Процедура за топлинна обработка	86
Примерна блок-схема на отделните дейности от технологичния процес	88
Две важни инструкции	89
<i>Програма 6</i> – Лична хигиена на персонала	89
<i>Програма 7</i> – Обучение на персонала	93
<i>Програма 8</i> – Контрол върху вредителите	98
<i>Програма 9</i> – Поддържане и калибриране на технологичното оборудване	102
<i>Програма 10</i> – Питейна вода и вода за готвене	104
<i>Програма 11</i> – Посещения на външни лица в обекта	105

<i>Програма 12</i> – Програма за проследяване и изтегляне от пазара на несъответстващи продукти. Рекламации	106
Изисквания според Закона за храните	110

Глава четвърта. Най-честите нарушения и пропуски при Добрите практики	114
--	-----

Глава пета. Общественото хранене в светлината на Добрите практики	117
1. Трите важни процеса на обработка на храните	118
2. Как се съхранява готова кулинарна продукция	121

ЧАСТ ВТОРА

Системата НАССР	125
------------------------------	-----

Глава първа. Системата НАССР – що е то?	125
1. За кого е приложима системата НАССР	125
2. Какво описва НАССР планът	126
3. НАССР планът има пет предварителни стъпки	128
4. Принципи на системата НАССР	136

Глава втора. Критична Контролна Точка (ККТ) и Контролна Точка (КТ)	148
1. Какво е ККТ и какво е характерно за нея	148
2. Какво е КТ и какво е характерно за нея	149
3. Онагледяване на принципите на системата НАССР в отделните стъпки от технологичния процес	152
4. Температурен контрол в хода на технологичния процес	164

5. Микробиологични опасности, предпазни мерки и мониторинг в основните етапи на технологичния процес	166
--	-----

ЧАСТ ТРЕТА

ПРАВА НА КЛИЕНТА	173
1. Възможности за консуматора при инцидент с храни	173
По пътя на гражданската отговорност	173
По пътя на административнаонаказателната отговорност	173
По пътя на наказателната отговорност	174
2. Според Закона за защита на потребителите	175

ЧАСТ ЧЕТВЪРТА.

КАКВИ СА ИЗИСКВАНИЯТА НА СУБХ В РАЗЛИЧНИТЕ ВИДОВЕ ОБЕКТИ	181
---	-----

Глава първа. Изисквания към обекти за обществено хранене	183
---	-----

Глава втора. Изисквания към обекти, където не се извършва приготвяне на храни	188
--	-----

Глава трета. Изисквания към превозните средства, предназначени за транспорт на храни	190
---	-----

Глава четвърта. Каква е дейността и какво контролира БАБХ	192
Списък на групите храни, контролирани от ОДБХ и РЗИ	194

ЧАСТ ПЕТА

ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ ЩЕ РАБОТИ ЗА ВАС 201

Глава първа. Вентилации, климатици, гъски за рязане и още нещо 201

1. Неподдържаните вентилационни инсталации и климатици са опасни 201

2. Могат ли да бъдат опасни гъските за рязане 203

3. Микотоксините в храните – какво представляват и опасни ли са за човешкото здраве 205

 Как да намалим здравния риск 211

 Как да бъдат стабилни храните при съхранение 212

 Активност на водата 212

 Как да се намали активността на водата 214

Глава втора. Погледни етикета 216

1. Какво да следим върху етикетите 216

2. Важно за безалкохолните напитки 219

Глава трета. Хранителна банка – що е то и за кого работи? 221

ЧАСТ ШЕСТА

ПРИМЕРНИ ИНСТРУКЦИИ,

КОИТО ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ТРЯБВА

ДА ПРИСЪСТВАТ ВЪВ ВАШИТЕ ОБЕКТИ 229

 Инструкция за входящия контрол 229

 Инструкция за размразяване на замразените храни 231

Инструкция за контрол върху възрастта и дезинфекцията на пресни яйца от птици, преди влагането им в храните	231
Инструкция за дезинфекция на ножове и прибори в транжорната с течен дезинфектант	233
Инструкция за поддържане на личната хигиена на персонала	234
Периодичност на почистване	236
В ЗАКЛЮЧЕНИЕ – Най-важното	239
Най-популярните хранителни добавки, означени като Е-та	244
Съкращения, използвани в книгата	247