

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ към първото издание	11
Не подминавайте тези речове	11
ВЪВЕДЕНИЕ към второто преработено издание	14
Информираността е оръжие, което може да ви защити	14
ЧАСТ ПЪРВА.	
АКЦЕНТИ ВЪРХУ НОВИЯ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ	19
1. Акцентите в закона	20
2. Специфичните изисквания към храните	22
3. Износ на храни	27
4. Официален контрол върху храните	28
ЧАСТ ВТОРА. СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ	
БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ	35
Глава първа. Малко информация	36
1. Какво представлява Системата за управление безопасността на храните (СУБХ) и през колко етапа минава	38
2. Къде се прилага само I етап на СУБХ - Добрите практики	40
3. Къде се прилагат Добри практики и процедури, основани на принципите на системата НАССР	41
4. Къде се прилагат ДП и пълен НАССР план	42
Глава втора. За какви опасности при храните говорим	45
1. Кога се получава кръстосано замърсяване	46
2. Кои замърсявания са най-опасни	47

3. Как да се обработва храната безопасно.....	48
4. Опасни и рискови продукти.....	49
5. Риск от хранително отравяне има при:.....	51
6. Кои е изложен на риск.....	52
7. Потенциални опасности от някои хранителни суровини	53
8. Внимание! Те могат и да разболяват	55

Глава трета. Добри хигиенни и производствени практики – програми и изисквания..... 58

ПРОГРАМА 1. Терен, сгради, помещения и технологично оборудване.....	60
ПРОГРАМА 2. Входящ контрол (контрол на доставчик) приемане на суровини, храни и опаковъчни материали.	71
ПРОГРАМА 3. Изисквания към съхранението на храните.....	75
ПРОГРАМА 4. Поддържане на хигиенното състояние на обекта. Видове процедури.....	97
ПРОГРАМА 5. Технологична обработка на храните	105
ПРОГРАМА 6. Събиране, изнасяне и обезвреждане на странични животински продукти (СЖП)	114
ПРОГРАМА 7. Персонал – лична хигиена и образование.....	119
ПРОГРАМА 8. Обучение на персонала.....	124
ПРОГРАМА 9. Контрол върху вредителите	127
ПРОГРАМА 10. Поддържане и калибриране на технологичното оборудване	131
ПРОГРАМА 11. Питейна вода и вода за готвене	132
ПРОГРАМА 12. Посещения на външни лица в обекта	134
ПРОГРАМА 13. Програма за проследяване и изтегляне от пазара на несъответстващи продукти. Рекламации.....	135
ПРОГРАМА 14. Документиране на СУБХ и съхранение на записите.....	143

Глава четвърта. Най-честите нарушения и пропуски, установени при проверките от БАБХ	145
Глава пета. Заведенията за обществено хранене – особености и изисквания	149
1. Трите важни процеса на обработка на храните.....	149
2. Съхраняване на готова кулинарна продукция	152
3. Обобщение върху реален обект	153
ЧАСТ ТРЕТА. СИСТЕМАТА НАССР.....	159
Глава първа. Системата НАССР – що е то	159
1. За кого е приложима системата НАССР	161
2. Какво описва НАССР планът.....	162
3. НАССР планът има пет предварителни стъпки	164
4. Седемте принципа на системата НАССР	173
Глава втора. Критична Контролна Точка (ККТ) и Контролна Точка (КТ).....	183
1. Какво е ККТ и какво е характерно за нея.....	183
2. Какво е КТ и какво е характерно за нея	184
3. Онагледяване на принципите на системата НАССР в отделните стъпки от технологичния процес	186
4. Температурен контрол в хода на технологичния процес.....	196
5. Микробиологични опасности, предпазни мерки и мониторинг в основните етапи на технологичния процес.....	198
ЧАСТ ЧЕТВЪРТА. Права на клиента	205
1. При инцидент с храни	205
2. Какви са изискванията на Закона за защита на потребителите:	207

ЧАСТ ПЕТА. ИЗИСКВАНИЯТА ЗА СУБХ В РАЗЛИЧНИТЕ ВИДОВЕ ОБЕКТИ	215
Глава първа. Изисквания към обекти за обществено хранене	217
Глава втора. Изисквания към обекти, където не се извършва приготвяне на храни.....	221
Глава трета. Изисквания към превозните средства, предназначени за транспорт на храни	223
Глава четвърта. Изисквания към първичното производство на храни според Регламентите (ЕО) № 852/2004 и № 853/2004 на ЕП и Съвета.....	226
Глава пета. Кои следи за спазването на изискванията към храните	231
Глава шеста. Новости при етикетуването	236
1. Какво трябва да знаят операторите с храни.....	236
2. Етикетуване на безалкохолните напитки	242
3. Етикетуване на специфични храни и ГМО.....	243
Глава седма. Хранителна банка – що е то и за кого работи.....	244
Глава осма. За да се защитиш, трябва да познаваш врага.....	248
1. Микотоксините в храните. Опасни ли са за човешкото здраве.....	248
2. Как да намалим здравния риск.....	254
3. Как да бъдат стабилни храните при съхранение.....	254
4. Как да се намали активността на водата.....	256
5. Простички правила за съхранение и предлагане на храните, които стриктно трябва да се съблюдават	257
6. Неподдържани вентилационни инсталации и климатици могат да ви донесат проблеми	258
7. Дъските за рязане също могат да бъдат опасни.....	260

Глава девета. Примерни инструкции.....	263
Инструкция за входящия контрол.....	263
Инструкция за съхранението на храните.....	265
Инструкция към длъжностите готвач и помощник-готвач.....	267
Инструкция за размразяване на замразените храни.....	268
Инструкция за контрол върху възрастта и дезинфекцията на пресни яйца от птици преди влагането им в храните	270
Инструкция за дезинфекция на ножове и прибори в транжорната	272
Стандартни изисквания при почистване и дезинфекция на прибори, инструменти и оборудване	273
Инструкция за поддържане на личната хигиена на персонала.....	275
Проверка на стандартните изисквания за лична хигиена на персонала	277
Периодичност на почистване в обекта	279
График за ежедневно почистване в съответствие с Добрите хигиенни практики.....	281
Стандартни изисквания при отделните дейности в дадения обект	282
Стандартни изисквания при отстраняване на отпадъците	286
Стандартни изисквания за контрол на вредителите.....	287
Отчет за контрол на вредителите.....	288
Уведомление за влошено здравословно състояние	288
Програма за обучение и инструктаж на персонала	288
Протокол за проведено обучение и инструктаж	289
Контролни листове „Събрани СЖП“	290
Контрол на питейната вода, водата за готвене и за лед	292

Глава десета. Търговия с храни от разстояние.....	293
Глава единадесета.	
Ако се наложи – при извънредна ситуация.....	296
Глава дванадесета. Един важен синтез.....	300

**ЧАСТ ШЕСТА. ЗАКОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ
НА АГРОХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА -**

КАКВО Е ВАЖНО ДА ЗНАЕМ.....	307
Общи положения.....	307
Органите, осъществяващи сържавната политика.....	309
Официалният контрол по агрохранителната верига.....	312
Център за оценка на риска	314
Общи изисквания за официалния контрол и мерки при кризи и извънредни ситуации	315
Санкции	316
Промени в Закона за ветеринарномедицинската дейност.....	317