

са залежали в Закона за храните, и вие ще трябва да спазвате.

Изхождайки от информацията и разпоредбите на посочените регламенти и нашето законодателство и подхождайки прагматично, за акцентите в новия *Закон за храните* можем да кажем следното:

Главната цел на закона е да гарантира висока степен на защита на здравето и интересите на потребителите, що се отнася до консумираните от тях храни. С него се уреждат изискванията почти към всичко, отнасящо се до храните – като се почне от изискванията за безопасността на храните, изискванията към бизнес операторите, дистрибуцията, обектите за преработка и продажба, опаковките и се стигне до органите на официалния контрол и функциите на Националния съвет по храните. Общо в 20 точки са изброени изискванията, които този закон има претенциите да урежда – чл. 1.

Държавната политика в сферата на закона се провежда от министъра на земеделието, храните и горите; от министъра на здравеопазването и от министъра на икономиката, съгласно правомощията, предоставени им със закон.

## 1. Акцентите в закона

**1.1. Спазване на изисквания към безопасността и хигиената на храните,** съобразени с приложимите към това регламенти на ЕО – главно в *Регламент (ЕС) № 852/2004*. Тези изисквания, които са и основното съдържание на настоящия наръчник, ще разгледаме подробно в съответните глави.

**1.2. Изисквания към бизнес операторите и лицата, работещи в обекти за производство, преработка и/или дистрибуция на храни.** Освен всичките задължения, които те имат и на които в наръчника ще обърнем специално внимание, те са длъжни да разполагат и с информация за храните, животните и материалите, които използват при дейността си, а при възникване на хранително заболяване веднага да оказват необходимото съдействие на съответната РЗИ и ОДБХ за ограничаване и ликвидиране на заболяването.

В чл. 12 и 13 от ЗХ са посочени изискванията към лицата, които работят в даден обект за производство, преработка и/или дистрибуция на храни – медицински прегледи, образование, квалификация.

**1.3. Особено внимание е обърнато на въпросите – опаковане** (*Регламент (ЕО) №1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни*), **етикиране, представяне и реклама на храните** (*Регламент (ЕС) № 1169/2011 – относно предоставянето на информация за храните на потребителите*). Според изискванията на регламента и още редица директиви материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, се придружават от *декларация за съответствие* с нормативните изисквания. Тези нормативни изисквания трябва да бъдат застъпени в редица наредби, които предстои да бъдат изработени от МЗГХ и МЗ, а дотогава важат изискванията на действащите такива.

**ВАЖНО!** Бизнес оператор **не може** чрез реклами или други форми на търговски съобщения, в които като изпълнители участват деца, да рекламира генетично модифицирани храни и храни, за които има нормативно въведени ограничения за употреба от деца, а също и храни, които съдържат хранителни съставки и вещества с хранителен или физиологичен ефект, които не отговарят на изискванията за здравословно хранене съгласно нормативната уредба – чл. 22.

**1.4. Производство, преработка и/или дистрибуция на храни** се извършват след регистрация или одобрение по реда на ЗХ. Компетентните органи за това са ОДБХ по местонахождението на обекта за производство, преработка и/или дистрибуция на храни; и РЗИ по местонахождението на обекта за производство на бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води. Редът за регистрация, одобрение и контрол на посочените обекти ще се определя също с наредби на съответните министри. Подробности за регистрацията, одобрението или спиране дейността на даден обект могат да се видят в чл. 26 – 42 от ЗХ.

*тификат за износ на бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води*, предназначени за питейни цели, по искане на износителя или заинтересованото лице, по реда на чл. 37 от Закона за здравето – чл. 116 от ЗХ.

#### 4. Официален контрол върху храните

✓ **Българската агенция по безопасност на храните** осъществява доста широк спектър на официален контрол върху храните на всички етапи на производство, преработка и/или дистрибуция. Също така упражнява:

– официален контрол за оценка на съответствието на храните с изискванията на национални, утвърдени или браншови стандарти, когато е заявена претенция за тяхното спазване;

– контрол за съответствието на храните с изискванията на регламентите;

– официален контрол върху материали и предмети, предназначени за контакт с храни, на всички етапи на производство, преработка и/или дистрибуция.

✓ **Регионалните здравни инспекции** извършват официален контрол върху бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води на всички етапи на производство, преработка и/или дистрибуция.

✓ **Вземането на проби, извършването на анализи и изпитвания и определянето на лаборатории за целите на официалния контрол** се извършват при условията и по реда на *Закона за управление на агрохранителната верига*.

**ВАЖНО!** Към министъра на земеделието, храните и горите се създават два нови органа:

■ **Национален съвет по храните**, като постоянен консултативен орган, който подпомага министъра при провеждане на държавната политика в областта на храните. Министрите, които влизат в състава на Националния съвет, както и браншовите организации, със своите кодове могат да се видят в чл. 117 от ЗХ, а дейността на съвета в чл. 119 от ЗХ.

■ **Помирителна комисия** (чл. 123 – 127 от ЗХ), която съдейства за извънсъдебно разрешаване на спорове между бизнес оператори, включително за спазването на добрите практики и неприлагането на нелоялни търговски практики. Комисията осъществява дейността си съгласно правилник, издаден от министъра. Производството пред Помирителната комисия се образува въз основа на писмено възражение от бизнес оператор и е безплатно.

**ВНИМАНИЕ!** Аптеките и дрогерите, извършващи търговия на гребно с хранителни добавки, диетични храни за специални медицински цели, храни за кърмачета и преходни храни, също подлежат на контрол по реда на Закона за храните – чл. 30.

Санкциите и глобите са регламентирани в глава Административнонаказателни разпоредби. Няма да коментираме съдържанието на тези текстове, но ще кажем, че наказанията са доста завишени – почти десетократно. Това означава, че всеки един оператор на храни трябва отговорно да подхожда към задълженията си, за да няма нужда да попада под ударите на тези разпоредби.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Всички действащи до момента наредби, които са цитирани в наръчника, вероятно ще претърпят значителни промени във връзка с новия Закон за храните. Това налага заинтересованите лица да следят за промените и своевременно да коригират действията си, ако се налага.

## ЧАСТ ВТОРА

### СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

### БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

Основната цел на новия Закон за храните (обн., ДВ, бр. 52 от 2020 г., в сила от 09.06.2020 г.), с всички негови подробности не трябва да бъде друга освен безопасността на храните, предлагани на пазара, и защитата на здравето на потребителите. А това може да бъде постигнато само чрез една добре създадена и поддържана Система за управление безопасността на храните (СУБХ) от хората, които произвеждат, приготвят и предлагат тези храни, или т.нар. **оператори с храни** (по определението на Регламент (ЕС) № 178/2002 това са „*стопански субект в хранителната промишленост*“ и означава *физическо или юридическо лице, което отговаря за гарантиране на спазването на изискванията на законодателството в областта на храните в рамките на контролираното от него предприятие за производство на храни*).

Тяхна е отговорността и тях засягат санкциите, които, както вече споменахме, в новия закон са доста завишени. Чл. 131, ал. 1, т. 4 – *Наказва се с глоба или имуществена санкция в размер от 2000 до 4000 лв., ако не подвезжи на по-тежко наказание, лице, което не прилага и не поддържа постоянна процедура или процедури в съответствие с чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и приложения II и III от Регламент (ЕО) № 853/2004.*

И ако следваме постулата, че непознаването на закона не освобождава от отговорност, то по-добре е да бъдем в регулиците на информираните, знаещите и защитените. Тогава и удовлетвореността от нашия труд ще бъде пълна.

## Глава първа

### Малко информация

В новия **Закон за храните**, в чл. 10 по отношение задълженията на бизнес операторите е казано: *„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 и технологична документация за храните, които произвеждат, и/или национални, утвърдени или браншови стандарти“.*

Това всъщност е т.нар. **Система за управление безопасността на храните (СУБХ)** или наричана още **Система за самоконтрол**, което обаче не означава, че следва да се счита като метод за саморегулиране, който да замества официалния контрол.

*„Самоконтрол“ е система, включваща добри производствени и хигиенни практики и процедури, основаващи се на принципите на Системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР), разработена от бизнес оператора с храни, за да гарантира, че храната, местата на първично производство и обектите за производство, преработка и/или дистрибуция на храни, включително извършваните в тях дейности, отговарят на нормативните изисквания – ДР, § 1, т. 15 от ЗХ.*

Официалният контрол върху системата се упражнява както от БАБХ, така и от още няколко институции, посочени в новия **Закон за управление на агрохранителната верига** (виж ЧАСТ ШЕСТА от наръчника).

Освен споменатото задължение, бизнес операторите от хранителния сектор имат и още няколко такива:

– да разполагат с информация относно храните, животните и материалите, използвани при производството и реализацията на храните под техен контрол;

– да уведомяват незабавно компетентните органи за всяка значима за здравето опасност, открита в рамките на извършвания самоконтрол или станала им известна по някакъв друг начин, както и за предприетите коригиращи мерки, а също и при получаване на информация за възникнал взрив от хранително заболяване или отравяне, причинен от произведена или разпространена от бизнес оператор храна, или при съмнение, че произведената или разпространена от тях храна може да причини хранително заболяване.

Освен съвсем новият Закон за храните, водеща по отношение на изискванията за хигиена на храните е и Наредба № 1 за хигиена на храните, която е в сила от 05.02.2016 г. и която стъпва изцяло на изискванията на Регламент (ЕО) № 178/2002, Регламент (ЕО) № 852/2004 и Регламент (ЕО) № 853/2004. С нея се регламентират:

1. хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности;

2. хигиенните изисквания към първичното производство на храни;

3. хигиенните изисквания към обектите за производство и търговия с храни и

4. условията за производство и търговия с храни.

Няколко уточнения:

„Безопасност на храната“ – дефиниция, заложена в относителното законодателство на Европейския съюз, е разбирането, че храната няма да причини увреждане на потребителя, когато тя е приготвена и/или консумирана в съответствие с предвидения начин на употреба.

Под „хигиена на храните“ пък, която е и в основата на безопасността им, трябва да разбираме предприетите мерки и условията, необходими за контролиране на опасностите и за осигуряване на пригодност на гадена храна за консумация от хората, като се има предвид начинът на употреба и предназначението ѝ.

## Глава трета

# Добри хигиенни и производствени практики - програми и изисквания

За да се избегнат споменатите по-горе рискове за заразяване и замърсяване на храните, недоволни клиенти, санкции от контролните органи и много изхабени нерви, трябва да се работи по известни правила. А правилата са ясни и не толкова сложни. Застъпени са, най-общо казано, в **Добрите практики**, които включват *Добри хигиенни практики*, *Добри производствени практики* и *Добри търговски практики*. Те представляват една съвсем достъпна система от основни хигиенни и технологични изисквания и норми за работа, чиято цел е именно постигане на желаната хигиена и безопасност на храните във всеки един етап от тяхното производство, съхранение и обработка.

Фокусът на Добрите практики е ХИГИЕНАТА във всичките ѝ аспекти: на работната среда, на персонала, на дейностите и на самата храна. Те могат да се разглеждат и като **стандарт за качество**, а не просто като мерки за контрол на опасностите. Добрите практики не са просто насоки или инструкции за работа на оператора, а поредица от основни принципи, които трябва да се спазват и прилагат в дейността. Как в действителност става това, всеки обект за себе си преценява, разработва и прилага.

Изискванията започват още от входа на сградата (дори и при проектирането ѝ), състоянието и хигиенното ѝ поддържане, помещенията, машините и технологичното оборудване, използваните суровини, основните, спомагателните и опаковъчните материали, тяхното приемане и съхранение, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация и др.

Вземайки предвид горното и следвайки правилата, застъпени в Приложение II на Регламент (ЕС) № 852/2004 и Наредба



№ 1 от 26 януари 2016 г. за хигиена на храните (в сила от 05.02.2016 г.), Добрите практики най-често включат следните програми:

1. Изисквания към терена, сградите, помещенията и технологично оборудване;
2. Входящ контрол (контрол на доставчик) – приемане на суровини, храни и опаковъчни материали;
3. Изисквания към съхранението на храните;
4. Поддържане на хигиенното състояние на обекта;
5. Технологична обработка на храните;
6. Събиране, изнасяне и обезвреждане на СЖП;
7. Лична хигиена на персонала;
8. Обучение на персонала;
9. Контрол върху вредителите;
10. Поддържане и калибриране на технологичното оборудване;
11. Питейна вода и вода за готвене;
12. Посещения на външни лица в обекта;
13. Програма за проследяване и изтегляне от пазара на несъответстващи продукти. Рекламации;
14. Документиране на СУБХ и съхранение на записите.

Изпълнението на всяка една от тези програми е доказателство за прилагането на една ефективна Система за самоконтрол от страна на дадения оператор на храни. Основната цел е да се предприемат всички необходими мерки за намаляване или елиминиране на рисковете от замърсяване на храните. Сам производителят, търговецът на храни или управителят на едно заведение за обществено хранене трябва да има представа от потенциалните опасности (било микробиологични, било химични или физични замърсители), свързани с храните, за да се опита да предотврати възможностите за тяхната поява.

Като всяка една система за контрол, така и Добрите практики трябва да се проверяват, за да се гарантира актуалността и ефективността им. **Минимум веднъж в годината системата трябва да се проверява** чрез минаване през всички процеси в дадения обект и да се провежда т.нар. **вътрешен**

### Оценка на опасностите за ВИСОКОРИСКОВИ ХРАНИ

<b>ВИСОКОРИСКОВИ ХРАНИ СА: Сандвичи, готови за консумация: птици, макарони, лазаня и др., салати с майонеза, месо и месни продукти, пилешко месо, яйца, риба, морски храни, сготвен ориз, варени зеленчуци, млечни десерти, готви за консумация зеленчукови салати и др. подобни.</b>	
<b>ОПАСНОСТ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Микробиологично замърсяване</b> – повечето от тези храни предоставят благоприятни условия за развитието и размножаването на болестотворни бактерии и микроорганизми, които причиняват развала на храните;</li><li>■ <b>Физическо замърсяване</b> – всяка неопаквана храна може да бъде замърсена с чужди тела и частици по време на съхранението, обработването и предлагането на храната;</li><li>■ <b>Физическо увреждане</b> – недоброто съхранение и манипулации при приготвянето на храните може да доведе до физическо увреждане на храните, физическо замърсяване и нарушаване на добрия вид;</li></ul>
<b>КОНТРОЛ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>При Микробиологично замърсяване</b> – поддържане на високи стандарти на лична хигиена за предотвратяване преноса на бактерии върху храните; правилно манипулиране на храните за осигуряване на минимален престой; спазване на сроковете за минимална трайност и ротация на храните; адекватно почистване и дезинфекция; контрол върху вредителите; достатъчно и подходящо оборудване за съхранение на готовата храна; инструктаж на персонала по темата; бързо придвижване на охладените и претоплени храни към консуматорите;</li></ul>

<b>КОНТРОЛ</b>	<p>■ <b>При Физическо замърсяване</b> – високи изисквания към условията за предлагане на неопаковани храни; висока лична хигиена на персонала; контрол върху вредителите; ефективна програма за почистване и дезинфекция на помещението; оборудване и контактни повърхности; поддържане на оборудването в изправен и чист вид; инструктиран персонал по темата; правилно събиране и изнасяне на отпадъците;</p> <p>■ <b>При Физическо увреждане</b> – високи изисквания към условията на манипулиране и съхранение на неопаковани храни; високи изисквания към условията, при които се предлагат неопаковани храни; да се инструктира персоналет за рисковете от физическото увреждане и замърсяване на храните и предотвратяването им.</p>
----------------	---

## ПРОГРАМА 4

*Поддържане на хигиенното състояние на обекта.*

*Видове процедури*

Програмата за поддържане на хигиенното състояние на обекта дава гаранции, че се спазват необходимите стандарти, определени в законодателството.

С цел недопускане на замърсяване на храните в обекта, което е една от основните задачи на СУБХ, задължително трябва да бъде разработена програма за почистване на прилежащите към обекта територии, помещения, работни повърхности и технологично оборудване. Тази програма може да бъде разделена на следните процедури:

- Процедура за текущо почистване по време на работа;
- Процедура за ежедневно почистване и дезинфекция на помещението, работните повърхности и оборудването;

✓ *Бараот:*

На бара трябва да има две мивки (може и една, ако има миялна машина за чаши), кафе машина, машина за фрешовете (ако се предлагат), хладилно съоръжение за съхранение на измити плодове за фрешовете, кутии с мляко и др. Заг бара се поставят рафтове за алкохолни напитки. Хладилно съоръжение се поставя само ако е необходимо.

✓ *Търговска зала за клиенти:*

В търговската зала се осигуряват места за клиенти, а обзавеждането е по вкуса на собственика. Може да има хладилни витрини за безалкохолни напитки.

✓ *Санитарно-битов кът:*

В санитарно-битовия кът за персонала трябва да са осигурени условия за преобличане на персонала за съхранение на личното им облекло и вещи, при по-големите обекти и възможност за вземане на душ.

✓ *Санитарни възли:*

Трябва задължително да са осигурени санитарни възли за персонала и за клиентите. За ресторанти с по-малък капацитет може да се използват и едни и същи санитарни възли от персонала и клиентите, ако броят на персонала е до 5 човека на смяна.

Санитарните възли трябва да са оборудвани с тоалетна чиния, ефективна промивна инсталация, мивка с течаща топла и студена вода, средства за измиване и дезинфекция на ръцете (дезинфектантите за ръце са само за персонала), както и средства за подсушаване. Подът в санитарния възел трябва да е с теракот или гладка настилка, стените да са с фаянсови плочки или боядисани с миещи бои, таванът да е гладък с цел качествено и лесно почистване и дезинфекция.

✓ *Кът за съхранение на инвентара и препаратите за почистване и дезинфекция:*

Препаратите и инвентарът може да се съхраняват в санитарно-битовия кът, ако има условия, или в санитарния възел, ако се използва само от персонала. Може да се осигури и изолиран кът за съхранението им. За препаратите задължително се осигурява шкаф с плътно затварящи се врати. Не се допуска пряк контакт на инвентара и препаратите с храните.

# ЧАСТ ТРЕТА

## СИСТЕМАТА НАССР

### Глава първа

Системата НАССР – що е то

1. За кого е приложима системата НАССР
2. Какво описва НАССР планът
3. НАССР планът има пет предварителни стъпки
4. Седемте принципа на системата НАССР

### Глава втора

Критична Контролна Точка (ККТ)  
и Контролна Точка (КТ)

1. Какво е ККТ и какво е характерно за нея
2. Какво е КТ и какво е характерно за нея
3. Онагледяване на принципите на системата НАССР в отделните стъпки от технологичния процес
4. Температурен контрол в хода на технологичния процес
5. Микробиологични опасности, предпазни мерки и мониторинг в основните етапи на технологичния процес