



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Пререквизитни програми за хигиена на фуражите

Общи положения и специфика в предприятията за производство на фуражи и търговия с фуражи





БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Терминология

Задължителни

- Изисквания за хигиена на фуражите
- Пререквизитни изисквания за хигиена на храните (Ръководство на ГД “Здравеопазване и потребители”)

Търговски

Пререквизитни програми

ДПП (Добри производствени практики)

ДХП (Добри хигиенни практики)



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Изисквания на Регламент (ЕО) № 1831/2005

Операторите в сектор фуражи трябва да гарантират, че на всички етапи от производството под техен контрол изпълняват изискванията за хигиена на фуражите

- Част А от Приложение I за първично производство на фуражи**
- Приложение II за всеки един етап от производството, преработката и разпространението на фуражите след първичното производство**
- Приложение III Добра практика за хранене на животните**
- Както и други специфични изисквания**



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Преди да бъде приложен HACCP от всеки бизнес оператор, същият трябва да има въведени “пререквизитните” изисквания за хигиена на фуражите;
- Пререквизитните изисквания осигуряват основата за правилното и ефективно въвеждане на HACCP
- Хигиената на фуражите е резултат от внедряването и изпълнението на пререквизитните изисквания и процедурите основани на принципите на HACCP
- Специални изисквания на Регламент (ЕО) № 178/2002 (например проследяемост и приканване на потребителите да върнат продукта)



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Процедури основани на принципите на НАССР

Това може да бъде постигнато чрез:

- Коректно въвеждане на пререквизитните изисквания и добри хигиенни практики.**
- Прилагане на НАССР принципите (възможност за гъвкавост)**
- Използване на ръководства за добри практики**
- Или комбинация от изброените до тук**



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Роля на ръководствата, разработени от индустрията

- Специфични секторни препоръки, въведени в национални или европейски ръководства за добри практики, разработени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1831/2003 (чл. 21 и 22)
- Които не са законово обвързани, бизнесът може да докаже съответствие със законодателството по друг път
- Обобщен регистър на ръководствата на индустрията от държавите членки



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Ръководства за добри практики за производство на фуражи

- Производство на комбинирани фуражи и премикси
- Фуражни добавки
- Производство на безопасни храни за домашни любимци
- Други



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Пререквизитни програми

- Терминът за първи път е използван в Ръководствата за НАССР в САЩ
- Алтернативи отнасящи се Добрите хигиенни практики и/или Добрите производствени практики
- предоставяне на основните екологични и експлоатационни условия
- Общи въпроси
- Фокусирани върху:
 - Помещенията – оборудване, почистване, вода, пара, калибриране ...
 - Персонала – обучение, лична хигиена, предпазно облекло...
 - Продукта/суровините – одобрени доставчици, проследимост, транспорт, складиране...



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Пререквизитни програми (продължение)

- Трябва да бъдат въведени и да действат изцяло преди да бъде разработен НАССР
- Те подкрепят НАССР и му дават възможност да функционира правилно
- Покриват опасностите по отношение безопасността на фуражите, които са с нисък риск (тези които не се управляват от ККТ) правни, икономически или въпроси за качество
- Позволяват НАССР плана да бъде по-целенасочен и компактен



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Примери за общи пререквизитни програми

- Помещения
- Контрол на доставчиците
- Спецификации (фуражни суровини и краен продукт)
- Производствено оборудване
- Програми за почистване
- Контрол на вредителите



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Примери за общи пререквизитни програми (продължение)

- Хигиена на персонала
- Обучение
- Химичен контрол
- Приемане на суровини, съхранение и разпространение
- Проследяемост и изземване на продукта от потребителите



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Codex Alimentarius и пререквизитни програми

Преди прилагането на HACCP във всеки сектор от хранителната верига, секторът трябва да има въведени пререквизитни програми:

- Основни принципи за хигиена на Codex Alimentarius
- Пререквизитните програми могат да се идентифицират по време на анализа на опасностите
- Проверката на пререквизитните програми се постига чрез: одитиране, вземане на проби, тестове, планирано потвърждение.



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Основни принципи за хигиена на фуражите

- **Първично производство**
- **Проектиране и помещения**
- **Контрол на операциите** (калибриране, одобрение на доставчиците, температурен контрол в помещенията за съхранение и др.)
- **Поддържане и почистване** (контрол на вредителите, схеми за почистване, управление на отпадъците и др.)
- **Хигиена на персонала** (предпазно облекло, нови работници, правила за пушене, контрол на посетителите, правила за лична хигиена)
- **Транспорт (почистване)**
- **Информация за продукта и потребителите** (етикетиране и други)
- **Обучение** (за хигиена на фуражите, за управление на записи, здравеопазване и безопасност, временен персонал и др.)



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Пререквизитни програми и ISO 22000

Пререквизитни програми

- Основни условия

Оперативни пререквизитни програми

- Основа за контрол на специфични опасности, но не и на ККТ (например: контрол на отпадъците, контрол на остатъци от опаковки)

През следващите години все повече оператори ще използват оперативните пререквизитни програми



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Благодаря за вниманието!

**зооинж. Пенка Манева - Кънева
директор на дирекция “Контрол на
фуражи”**

ЦУ на БАБХ

София, 18.09.2012 г.