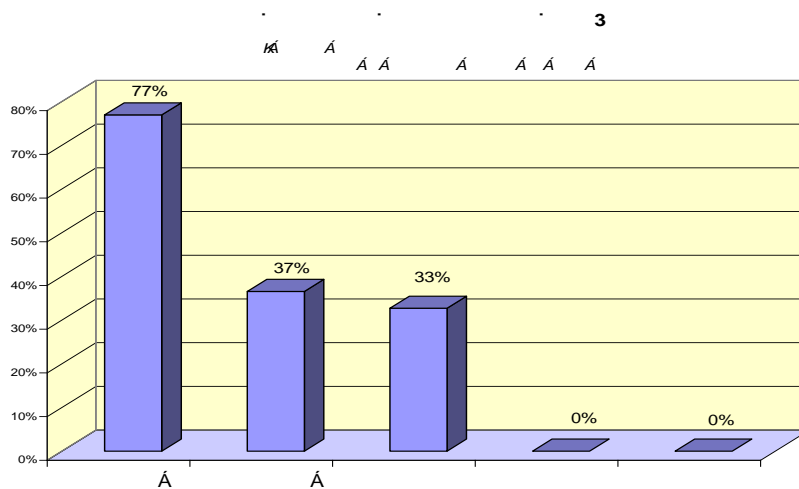
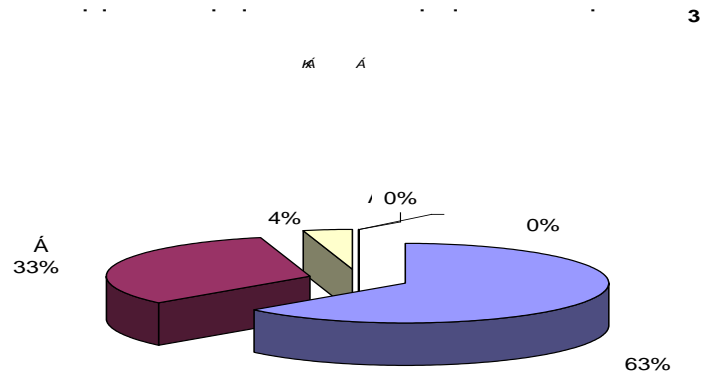
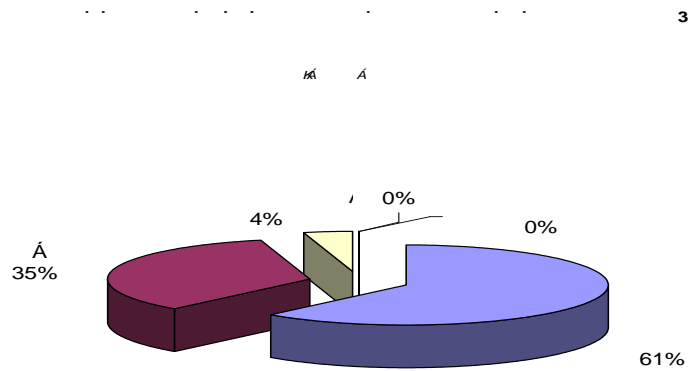


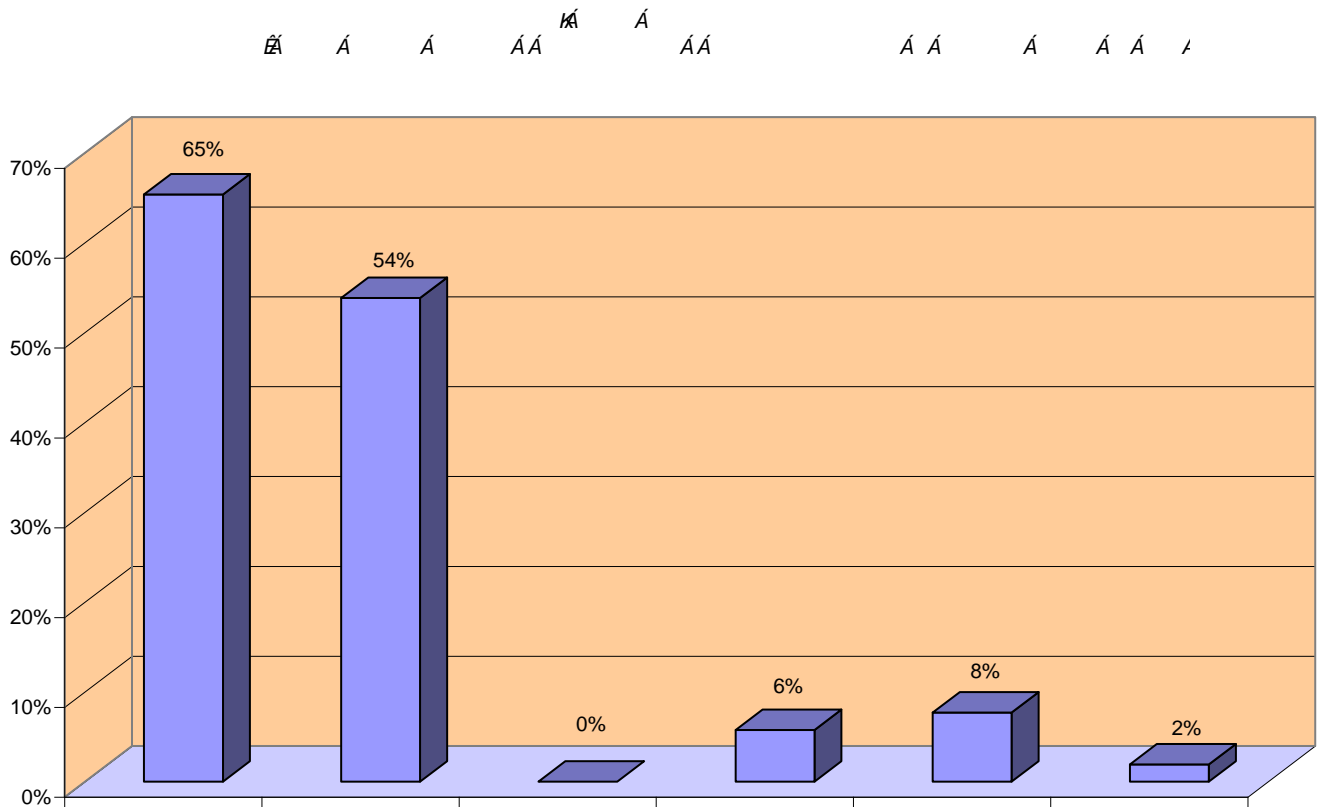


Резултати от проучване, проведено от Национален хотелиерски мениджмънт клуб по време на тридневна международна конференция (април 2006) на тема „НАССР за безопасност на храните и екологичните изисквания в туризма“, в рамките на проект по програма на Европейския съюз „Малки проекти в България, Румъния и Турция 2005“.





- обучението, на персонала, защото тежкостта е голяма, особено за сезонните обекти, а доколкото разбирам половината от ефективността на системата се дължи на първоначално и последващо обучение персонала за спазване на процедурите за безопасни храни
- липсват критерии от страна на контролните органи
- липсата на свободно време и ресурси
- самите контролни органи не знаят какво представлява HACCP
- бюрокрацията на РИОКОЗ и ДВСК
- неизвестността какво трябва да се направи, кой ще проверява, по какви критерии



**Коментари и предложения, споделени от анкетираниите:**

- необходим е по-добър диалог с контролните органи, респективно с Държавата. Предложение: новосъздадената агенция по безопасност на храните да издава бюлетин за HACCP
- по-голяма ангажираност за информиране на бизнеса от страна на държавните структури, които ще осъществяват контрола върху системата HACCP
- повече дискусии и информация
- държавата да предоставя повече безплатна информация за предстоящото въвеждане и какво ще контролира
- смятам, че е нужна конкретна информация за всеки един обект индивидуално, за да бъде успешно въведена и да функционира тази система HACCP
- повече комуникация с контролиращите органи
- повече български лектори
- повече информация
- по-голяма ангажираност на държавните институции
- да се издаде наръчник
- необходими са точни и регламентирани изисквания за въвеждането на HACCP, които да бъдат публикувани и регламентирани със закон, наредба или правилник
- да се унифицират изискванията и да се разясни каква е разликата между HACCP и системата за самоконтрол

- в провинцията липсват компетентни лица и информация, никой от инспекторите не е чувал за HACCP
- издаване на браншови наръчник или софтуер
- HACCP е неприложима в малкия семеен туристически бизнес в неголемите и малки населени места. Услугите на малките семейни хотели са предназначени за българите с посредствени финансови възможности
- има остра нужда от съпричастност и съдействие от страна на държавата за отпускане на средства и обучение
- необходима е финансова подкрепа и по-добро сътрудничество от страна на държавата и контролните органи, след като е приела безусловно изискванията на ЕС без да се допита до бизнеса, държавата да излезе от анонимност
- имаме нужда от повече публикации, практически ориентирани към бизнеса, обучение на персонала и съдействащи контролни органи
- контролните органи да съставят формуляр (чеклист) с основните измерими изисквания към хотелиерите, свързани с HACCP
- повече български лектори, които да разясняват прилагането на HACCP принципите в нашето законодателство. Интересно е как ще бъдат убедени и контролирани малките ресторанти да въведат HACCP
- да се проведе среща между представители на браншовите организации и висши представители на Министерство на здравеопазването и Министерство на икономиката, за обсъждане на проблемите свързани с въвеждането на HACCP. Да се ангажира и националният съвет за безопасност на храните. Да се подготви стратегия за въвеждане на системата.
- Опасяваме се от увеличаване на бюрокрацията, имаме нужда от информация, от нагледни материали за по-лесна приложимост