

## КРЪГЛА МАСА

„Иновативни подходи в създаването и производството на биологично активни вещества, природни продукти и функционални храни, както и в здравния, уелнес и спа туризма“.



БЪЛГАРСКА ТЪРГОВСКО-ПРОМИШЛЕНА ПАЛАТА  
BULGARIAN CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY



СЪВЕТ ПО ИНОВАЦИИ ПРИ БТПП



**Лектор:**  
инж. техн. д-р Светлана Станева

# **Верификация на система за анализ на опасностите (НАССР система) и контрол на храни в туризма**

25 март 2019 год.

# ПРЕДИМСТВА НА СИСТЕМАТА НАССР

1. Представява **системен подход**, който покрива всички аспекти на безопасност по хранителната верига
2. Осигурява **по-ефективно и ефикасно управление** чрез записи и документи
3. Осигурява **конкурентно предимство** на бизнес субектите
4. **Увеличава доверието** на потребителите
5. Представява **превантивна мярка за контрол**
6. **Увеличава ефективността на системите за качество**, като се фокусира само върху критичните точки
7. Рентабилна е и води до **намаляване на загуби и брак**
8. **Международно призната** за най-ефективна система за контрол
9. **Допълва и укрепва други управленски системи**
10. Демонстрира **отговорност на бизнеса** по отношение на безопасност на храните



1

Системата е насочена към **елиминирането или намаляването** на потенциалните рискове до допустимото равнище.

2

Постигане на изискванията за **безопасност** при производството и търговията с храни.

3

По-висока конкурентоспособност на ЗХР.

# ОПРЕДЕЛЕНИЯ

НАССР е съкратеното название на: *Hazard Analysis Critical Control Points* (**Анализ на опасностите и контрол на критичните точки**).

Система, която идентифицира, оценява и контролира биологичните, химичните и физическите рискове, значителни за безопасността на храните (*Codex Alimentarius*).

НАССР е система от процедури в производствения цикъл на храните, която елиминира възможните **биологични, химични и физични опасности**.

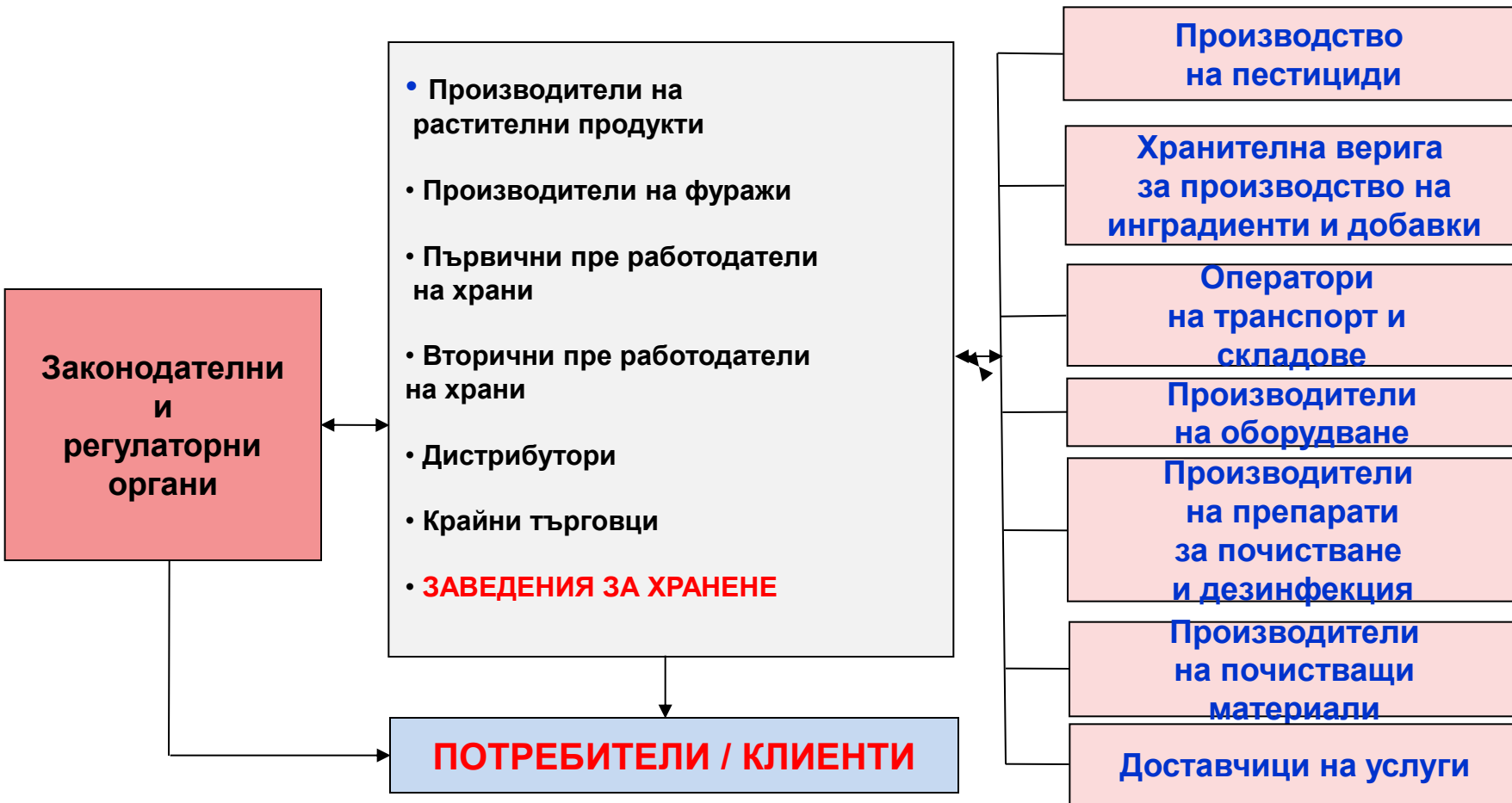
НАССР е научно обоснован и **систематичен подход**. Той се отнася до **ПРЕВЕНЦИЯ**, залегнала в основата на Системата.

Има два ключови елемента:

- предвиждане на проблема чрез Дърво на решенията (за ККТ)
- разработване на правилни превантивни мерки.

# ПРИНЦИПИ НА СИСТЕМАТ НАССР

- I. Принцип **Анализ на опасностите**- определят се потенциалните опасности, свързани с храните на всички етапи от хранителната верига.
- II. Принцип **Определяне на ККТ / Критичните Контролни Точки /** - точките в които опасностите / Х, Б, Ф / могат да бъдат управлявани / контролирани ефективно.
- III. Принцип **Определяне на критични граници** - показатели, които трябва да се спазват, за да е сигурно, че ККТ са под контрол.
- IV. Принцип **Процедури за мониторинг на ККТ** - чрез наблюдение.
- V. Принцип **Установяване на коригиращи действия** - когато мониторинга показва, че определен а ККТ е извън контрол.
- VI. Принцип **Установяване на процедури за верификация /проверка/ на системата** - редовно проверявана и адаптирана към промените в процесите.
- VII. Принцип **Въвеждане на документация** - тя обхваща всички процедури, както и създаването на записи.





# ВЪТРЕШНА КОМУНИКАЦИЯ



## СРОКОВЕ

Работа, неприключена в определените **срокове** по обективни причини, се разпределя между други служители.



## ПРОБЛЕМИ

Служителите са длъжни да информират ръководството за възникнали **проблеми в процеса на работа**.



## ЗЛОУПОТРЕБИ

Когато служител установи **злоупотреба с делегирани права** или умишлено нарушаване на правилата



## ИНФОРМАЦИЯ

Всеки служител трябва да получава **навременно информация** от ръководството относно предстоящи задачи



Системата НАССР е **задължителна** и приложима за производители в ХВП, кетеринг фирми, ресторанти, хотели, фирми, произвеждащи хранителни стоки, производители на животински храни, добавки, търговци и дистрибутори.

Обхватът на приложение на НАССР системите, покрива цялата хранителна верига – от първоначалното производство до крайната консумацията .

Той обхваща:

- Добив и производство на хранителни продукти
- Производство и преработване на храни
- Търговия, съхранение и транспорт и др.

# Системи за управление на безопасността на храните ( СУБХ)

Отговорности на ръководството по HACCP системата:

- Нормативни изисквания за безопасност на храни;
- Лична хигиена на персонала;
- Лични предпазни средства на персонал;
- Правилно съхранение на храни;
- Контрол на храни при преработка;
- Наблюдение на ККТ от HACCP план;
- Записи от HACCP план;
- Запознаване с 14 групи алергени в храни;
- Организационни диаграми и комуникации на HACCP екипа.

В обектите за хранене са внедрени **НАССР СИСТЕМА** и **СИСТЕМА ЗА САМОКОНТРОЛ** на основание:

- **ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ**
- РЕГЛАМЕНТ (ЕО)№852/2004 относно хигиената на храните
- РЕГЛАМЕНТ (ЕО)№178/2002
- РЕГЛАМЕНТ ЕС №1169/2011
- РЕГЛАМЕНТ(ЕО)№2073/2005 относно микробиологични критерии
- Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата
- Наредба № 1/2016 г. за хигиената на храните,
- Наредба за изискванията за етикетирането на храните
- НАССР спецификация от 01.0.2007г. **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА!!!**

# **СИСТЕМИ ЗА САМОКОНТРОЛ**

Системата за самоконтрол е задължително условие съгласно Закона за храните и установява начинът, по който се организира контрола над собствените дейности и поведение и се състои от три елемента:

## ***А. ПРОГРАМИ ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ДОБРИ ПРОИЗВОДСТВЕНИ И ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ***

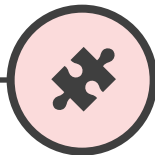
- I. СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ**
- II. ПРИЕМАНЕ НА СУРОВИНИ, ХРАНИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ**
- III. СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ**
- IV. ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА**
- V. ТЕХНОЛОГИЧНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕ**
- VI. ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛ**
- VII. ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА**
- VIII. КОНТРОЛ ВЪРХУ ВРЕДИТЕЛИТЕ**
- IX. ИЗТЕГЛЯНЕ НА ХРАНИ**

## ***Б. ПЛАН ЗА ОСИГУРЯВАНЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ***

## ***В. ДОКУМЕНТАЦИЯ***

# ВЪТРЕШНА КОМУНИКАЦИЯ

Правата, задълженията и отговорностите за всяка длъжност са описани в **длъжностна характеристика**



Възложената работа трябва да се извършва съобразно **седмичното планиране**, а когато не е част от планирането – при първа възможност, следвайки приоритетите.



Нежелателно е да се **задържат документи и информация**, когато това възпрепятства работата на друг служител.

Всеки служител трябва да организира и извършва своята работа така, че да не възпрепятства работата на другите служители и да не е в разрез с **фирмената политика и стандарт**.

# ИЗИСКВАНИЯ НА СУБХ



# Подготовка за разработване на HACCP план

## Предварителни стъпки:

1. Формиране на HACCP екип
2. Описание на продукта
3. Начин на употреба и очаквани консуматори
4. Съставяне схема на технологичния процес
5. Проверка на схемата на технологичния процес

## Основни стъпки за разработване на HACCP план

1. Описание и анализ на потенциалните опасности.
2. Определяне на критични контролни точки
3. Установяване на критични граници за всяка ККТ
4. Въвеждане система за мониторинг на всяка ККТ
5. Въвеждане на коригиращи действия
6. Валидиране на HACCP плана
7. Въвеждане процедури за HACCP документацията



# Съставяне на схеми на технологичния процес

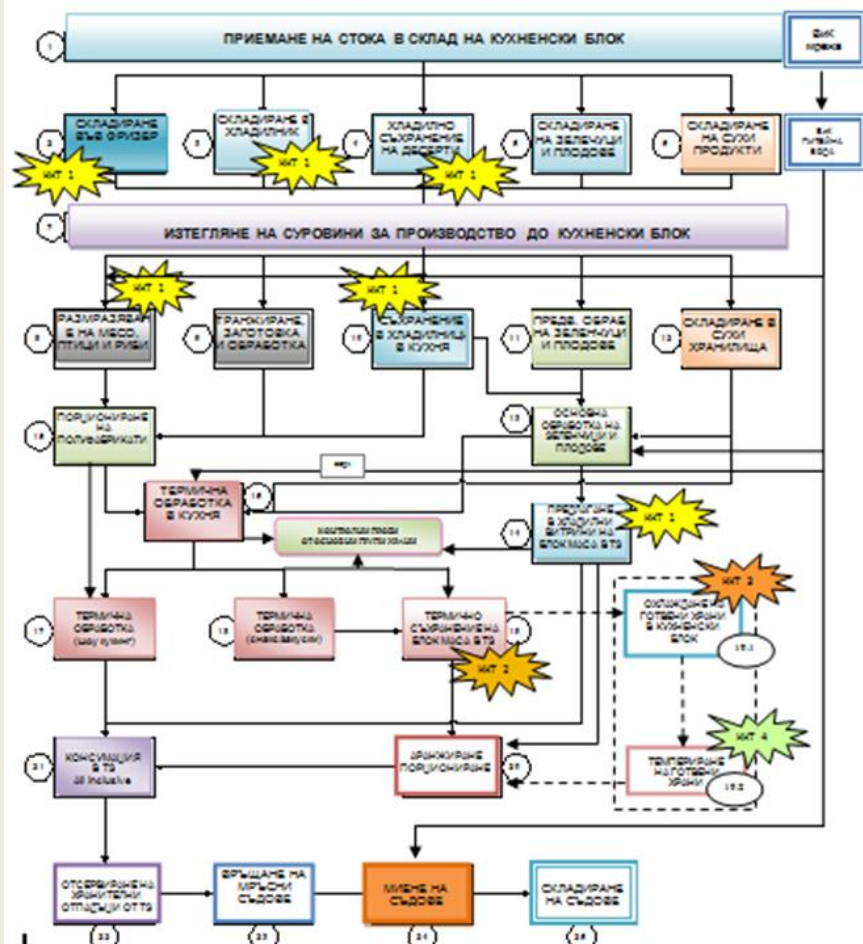
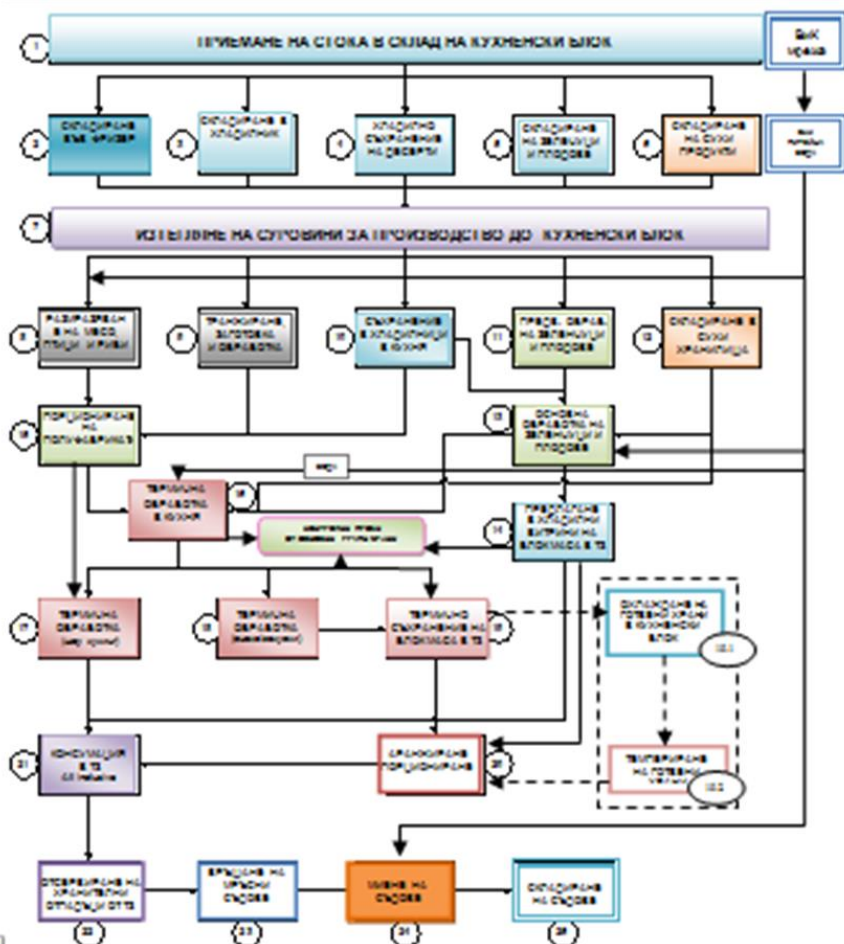
НАССР екипът е утвърдил два НАССР плана за адекватност на контрола върху идентифицираните вредности, свързани с безопасността на хранителни продукти.

Етапи за съставяне на технологични схеми:

- **Съставяне на блок-схема на технологичния процес**
- **Съставяне на схема на потоците на технологичния процес**
- **Проверка на място на изработените схеми**

# ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ





№	Критични Контролни Точки /ККТ
ККТ 1	СЪХРАНЕНИЕ В ХЛАДИЛНИ УСЛОВИЯ (# 2 )
ККТ1	СЪХРАНЕНИЕ В ХЛАДИЛНИ УСЛОВИЯ (# 3,4,8,10,14)
ККТ 2	ТЕРМИЧНО СЪХРАНЕНИЕ НА БЛОК МАСА В ТЗ (# 19)
ККТ 3	ОХЛАЖДАНЕ НА ГОТОВИ ХРАНИ В КУХНЕНСКИ БЛОК (# 19.1)
ККТ 4	ТЕМПЕРИРАНЕ НА ГОТОВИ ХРАНИ В КУХНЕНСКИ БЛОК (# 19.2)

# ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТРУДОВИЯ ПРОЦЕС В ЗХР



01

Организацията и изпълнението на дейността на хотела се извършва на основание на **Заповеди и разпореждания на ръководството**, установения Правилник за вътрешния ред, Стандарти за работа, Процедури и Инструкции, утвърдени от ръководството.

02

**Планирането и отчитането** на отделните дейности и организацията на изпълнението им се извършва от ръководството или от упълномощен служител.

03

**Обсъждането на текущите задачи** и тяхното разпределение се извършва ежедневно на базата на изготвеното планиране.

Да анализира и контролира всички потенциални опасности (биологични, физични и химични)

Да контролира всички стъпки при съхранението на храни

2

1

Да контролира степента на риска, която носи всеки вид опасност (Б, Ф, Х)

3

4

5

Да контролира и верифицира HACCP плана за храните и ККТ

Да провежда поддържащо обучение на служителите

# HACCP екип

Да контролира всички потенциални опасности (Б, Ф, Х)

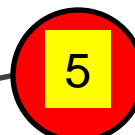
Да контролира всички стъпки при съхранението на храни



Да контролира степента на риска



Да верифицира HACCP плана за храните и ККТ



Да участва в поддържащо обучение на служители

# Кризисен екип

# МОНИТОРИНГ НА ХРАНИ

В съответствие с изискванията на Европейското и Българско законодателство с е извършва контрол на санитарното състояние на помещенията където се работи с храни, оборудването, инструментариума и други контактни с хранителни продукти повърхности чрез микробиологичен анализ на смивки и отривки взети от тези повърхности.





# КОНТРОЛ И ИЗМЕРВАНЕ НА ПРОДУКТ ВЪТРЕШНИ ОДИТИ.

Успешното функциониране на HACCP, независимо от степента на ангажимент към Европейски стандарти ISO, изисква постоянно поддържане и развитие.

Поддържането на HACCP дава възможност за:

**Подобряване  
на ефективността**

**03**



**02**

Безпроблемно протичане на **контролни одити** от БАБХ, ТО, контрагенти



**01**

**Своевременна актуализация на документацията**, във връзка с промяна на нормативната уредба



# НАБЛЮДЕНИЕ НА ПОКАЗАТЕЛИ ЗА КАЧЕСТВО

Трябва да се планират и въведат процеси за наблюдение, измерване, анализ и подобряване, за да се докаже съответствие на продукта, съответствие на СУБХ, като предпоставка за непрекъснато подобряване и ефикасност.

**Анализът на данните трябва да даде информация за:**

- Удовлетворяване на клиента
- Мониторинг - наблюдение и измерване на процесите в ЗХР
- Наблюдение и измерване на продуктите в ЗХР
- **Вътрешен одит на ЗХР**



Основна цел на вземането на смивки и отривки от контактни повърхности е:

- Оценка санитарно-хигиенното състояние на помещението
- Оценка ефективността от почистването на оборудването, инструментариума и ръцете на персонала.
- Контрол ефективността от почистване на вентилацията
- Смивките и отривките най-често се изследват по показатели:
  - Колиформи, Ешерихия коли, Стафилококи, Салмонела;
  - Общ брой микроорганизми
  - Патогенна микрофлора



# ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА ХРАНИ

- Външното състояние на опаковките и на продуктите
- Наличието на етикети - за пакетираните храни
- съпровождащата документация - за продуктите от животински произход
- Срокът на годност - по етикетите или по документацията
- Условиата за съхранение на продуктите, препоръчани от производителя.



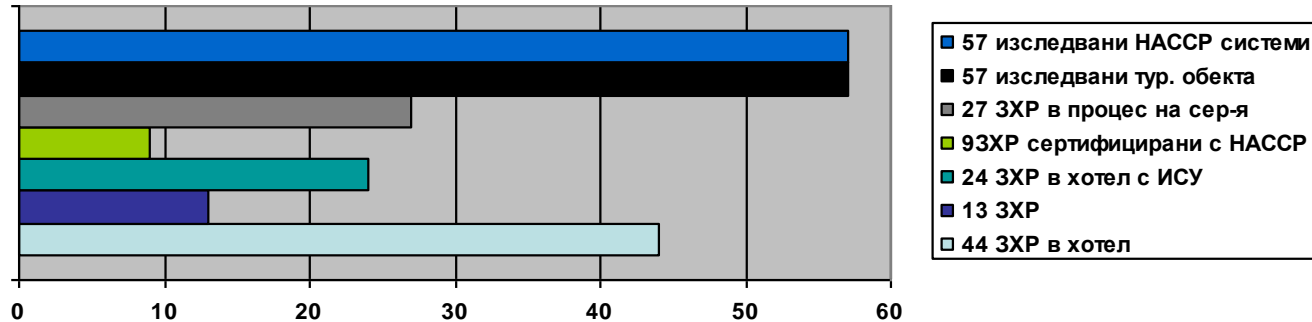
# РЕЗУЛТАТИ ОТ ВЕРИФИКАЦИИ

- ✓ За провеждането на изследването беше разработен въпросник.
- ✓ Попълненият въпросник се използва като база за изготвяне на анализа.
- ✓ Въз основа на анализа се обобщават направените констатации, за да се потвърди готовността на системата HACCP за провеждане на контролен одит.
- ✓ Анализът посочва повтарящи се несъответствия и констатации относно внедрени системи HACCP в ЗХР.
- ✓ В изследването се оценява и обхвата на верификацията, броя на служителите, сложността на технологичните процеси и др.
- ✓ Резултатите от анализа и направените обобщения се предоставят на ръководствата на всички одитирани обекти като обективни доказателства за подобряване на системите им.

# Анализ на система HACCP

За целта бяха изследвани и анализирани 57 търговски обекта, те се разпределени както следва:

- 44 търговски обекта са прилежащи в хотели,
- 9 търговски обекта са самостоятелни заведения със сертифицирана HACCP система,
- 24 търговски обекта са прилежащи в хотели с внедрена интегрирана система ISO 9001/HACCP,
- 27 търговски обекта са в процес на сертифициране (фиг. 1)



Фиг. 1. Анализ на HACCP системи



## **ПЛАНИРАНЕ НА МЕНЮ**

Заедно с обслужването, качеството на храната и атмосферата в ресторанта, едно добре претеглено и съобразено с пазарния сегмент на гостите меню, е важна част от успеха на ресторантите

-

1	<b>Оценка на настоящото меню!!!!</b>
2	Изготвяне на ново меню за сезон - All inclusive, полупансион
3	Презентация на менюто
4	Корекции на меню и печат
5	Обучение на персонал
6	Въвеждане на новото меню
7	Меню за специални клиенти – VIP, детско, био, диетично, веган и др.
8	<b>ИЗГОТВЯНЕ НА РЕЦЕПТИ</b>



# КОЛКО ЧЕСТО ДА СЕ СМЕНЯ МЕНЮ

**01** ПЕРИОДИЧНО /на 3-4 месеца/  
преди всеки сезон /зимен или летен/

**02** ПРИ НЕОБХОДИМОСТ  
по време на сезон; сменя концепцията

**03** МЕНЮ в ЗХР на хотели



# **ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ**

- ❖ **Обучени служители за прилагане на изискванията за безопасността при производството и търговията с храни.**
- ❖ **Постигнато съответствие с нормативните изисквания и повишена конкурентоспособност в бранша.**
- ❖ **Системата НАССР трябва да се актуализира и поддържа периодично.**
- ❖ **Тя е непрекъснат и динамичен процес**

# 10 златни правила НАССР

1. НАССР включва хора от всички фирмени нива;
2. Използвайте техническите възможности;
3. Не очаквайте консултантите да свършат цялата работа;
4. Не се опитвайте да свършите цялата работа сами;
5. Направете всички процедури да са разбираеми и ефективни;
6. Разделете контрола на части и ги третирайте като елементи от цялостна система за управление на качеството;
7. Отговорете на въпросите по НАССР, използвайте НАССР, за да решавате проблеми с качеството;
8. Не записвайте ненужна информация;
9. Създайте процедура за актуализиране на Вашия план НАССР;
10. Използвайте хора с експертни познания по НАССР, които да допълват уменията на екипа от предприятието Ви.

# ОПЕРАТИВЕН СТАНДАРТ

Документ, регламентиращ **реда за изпълнение на дейност** (методите, средствата, отговорности, взаимоотношенията и др.), в съответствие с изискванията на НАССР.

ОС е **набор от написани процедури и инструкции**, които документират рутинната или повтаряемата дейност.

ОС **спомога за поддържането на качеството на обслужването и стандарта** на ЗХР.

Задължително е за всеки ново нает член да премине през обучение за НАССР спецификацията в ЗХР.



**ОПЕРАТИВЕН СТАНДАРТ В ЗХР**



**ПРОЦЕДУРА ОТ СУБХ**



**ИНСТРУКЦИИ ОТ НАССР СИСТЕМА**



**КОНТРОЛНИ КАРТИ (ККТ)**



**ЧЕК ЛИСТИ ОТ СС**

# ПОДДЪРЖАНЕ НА НАССР СИСТЕМА

## ПЛАНИРАНЕ

Разработеният НАССР следва да осигури създаването на качествен продукт, съответно постигане на планираните икономически резултати

## ФУНКЦИИ

Стандартите за обслужване трябва да са сърцевината на регулирането и дейността на всички заети с функционирането на ЗХР.

## КОНЦЕПЦИЯ

Тяхното качествено изпълнение трябва да бъде заложено в цялостната концепция за структуриране и управление на организацията на дейността.

## БЕЗОПАСНОСТ

Осигуряването на НАССР безопасност и правила за предотвратяване на аварии и спасяване на живота на клиента.



# ПРИНЦИП "ЖИВОТ"

**ТОЧНОСТ** - Убеждаваме Клиента чрез обстановката, обслужването и високото качество на услугите, че е взел точното решение.

**ОТНОШЕНИЕ** – Предизвикваме желание и надминаваме неговите очаквания



**ЖЕЛАНИЕ** - Предизвикваме емоции и желания у клиента да посети ресторанта (спонтанно или по план)

**ИНТЕРЕС** - Събуждаме у госта интерес към привлекателни атракции, тематични менюта, допълнителни услуги и т. н.

**ВНИМАНИЕ** - Доброжелателни, внимателни и учтиви служители В ЗХР към гостите и т. н.

# БЛАГОДАРЯ ЗА ВНИМАНИЕТО

Лектор: инж. техн. д-р Светлана Станева  
+359 885 919 911

