



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**Подходи за анализ на опасностите при някои малки обекти за
търговия с храни, в съответствие с техните системите за управление
безопасността на храните ¹**

Опростени правила за малките търговци

В свое научно становище Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) разработва и представя „опростен подход“ за управление на безопасността на храните при някои малки търговски обекти, който включва насоки за определянето на най-важните биологични, химични и физични опасности, на всеки етап от процеса на производство на храни, дейности или практики, които увеличават вероятността от възникване на опасностите и подходящи мерки за контрол

Член 5 на Регламент (ЕС) № 852/2004² изисква операторите на предприятия за храни, извършващи дейност по производството, преработката и разпространението на храни след първичното производство и тези от свързаните с него операции, да въвеждат, прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури, основани на принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (системата HACCP). Тези процедури са включени в системи за управление на безопасността на храните (СУБХ), и включват пререквизитни програми (ПРП).

Концепцията позволява принципите на системата HACCP да бъдат прилагани с необходимата гъвкавост при всички случаи.

В точка 15 от преамбюла на същия Регламент се дават ключови моменти за опростена HACCP процедура, в която се заявява, че : *“HACCP изискванията би следвало да вземат под внимание принципите, съдържащи се в Codex Alimentarius. Те би следвало да предоставят достатъчна гъвкавост за всички ситуации, включително при малкия бизнес.”* Също така изискването на член 5, ал. 1, „ж“ на същия Регламент поставя ударението на факта, че необходимостта от определяне на документацията и записите трябва да бъде съизмерима с вида и размера на извършваните дейности в обекта.

Прилагането на тези изисквания е сериозно предизвикателство за малките обекти за търговия на дребно с храни, където липсата на експертиза и други ресурси могат да попречат на разработването и прилагането на ефективни СУБХ.

¹ EFSA, Panel on Biological Hazards, Food safety: simpler rules proposed for small retailers, First Published 2 March 2017, DOI: 10.2903 / j.efsa.2017.4697, EFSA-Q-2015-00593 <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170302>

² Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните, ОВ L 139, 30.4.2004г., стр. 1—54

Европейската комисия (ЕК) отправи искане към ЕОБХ за изготвяне на научно становище за различни подходи за анализ на опасностите, в рамките на СУБХ - на пет малки обекти за търговия на дребно: **магазин за месо, магазин за хранителни стоки, магазин за хляб и хлебни изделия, магазин за риба и магазин за сладолед.**

Предвид трудностите, които тези малки търговци срещат, ЕК е поискала по-специално:

(1) изготвяне на насоки за определянето на най-често срещаните биологични опасности, и ако е необходимо, също за химични (включително алергени) и физични опасности, на всяка стъпка /на всеки етап в обектите;

(2) разработване на ръководства за методологията при класифициране на опасностите (в рамките на системата НАССР или СУБХ, когато е приложимо), както и за избора на най-подходящия метод (и) за всеки вид дейност при търговия на дребно с храни;

(3) предоставяне на ръководства за това как да се изберат, приложат и утвърдят най-ефективните подходи за контрол на идентифицираните опасности (като се имат предвид критичните контролни точки (ККТ), пререквизитните програми, критичните граници и системите за мониторинг; и

(4) използвайки насоките по т. 1 и 3 , да се идентифицират и класифицират опасностите във всеки от петте вида обекти за търговия на дребно и да се опишат подходящи контролни дейности за идентифицираните опасности (включително пререквизитни програми), контролни точки (КТ) и критични контролни точки, и когато е уместно, да се посочат критични граници и системи за мониторинг.

При разработването им би следвало да се спазват принципите на т. 15 от преамбюла на (ЕС) № 852/2004, а именно необходимо е да се отчете, че при определени дейности с храни не е възможно да се определят критични контролни точки и че, в някои случаи, добрите хигиенни практики могат да заместят мониторинга (наблюдението) на критични точки. Подобно, изискването да се установят “критични граници (лимита)” не изисква непременно да се определят числени стойности за всеки случай. В допълнение, изискването за водене и съхранение на документация следва да бъде гъвкаво, за да се избегне ненужното натоварване за много малките хранителни обекти.

Въз основа на преглед на научната литература, историческата и законодателната рамка на СУБХ (с особен акцент върху НАССР), първоначално са разгледани и идентифицирани ограниченията за прилагане на ефективни СУБХ в малките търговски обекти, включително културните/климатични особености имащи отношение към безопасността на храните, експертизата на персонала, оборотите, разходите, документацията/водене на записи, определяне на ККТ, проверка на системите и контрол на доставчика.

Стига се до заключението, че **търговията на дребно е само една стъпка в хранителната верига**, т.е. често контрола на критичните дейности (напр. термичната обработка), се извършва на друг етап във веригата. Така например, ако един магазин за месо получи говежди кланични трупове, замърсени с *Salmonella* spp., операторът в обекта може да извърши някои дейности, като например: подходящо охлаждане, почистване, разделно съхранение на суровините от готови за консумация храни и др.,

които биха могли да контролират на растежа на микроорганизмите и кръстосаното замърсяване, а това от своя страна би предотвратило увеличението на риска за потребителя. Но в обекта за търговия, операторът не е в състояние да предприеме мерки, които да елиминират причинителя – в случая *Salmonella* spp.

Следователно, безопасността на храните трябва да се прилага на всички етапи на хранителната верига и производителите на храни трябва да получават изходни суровини само от доставчици с напълно работещи и одитирани СУБХ.

Като се имат предвид проблемите на малките обекти за търговия на дребно в разработването и прилагането на ефективни СУБХ, **водещ принцип**, в отговор на техническото задание, е да се разработят **насоки за подхода при анализ на опасностите (идентифициране на опасностите, класифициране и възможности за контрол)**, които да са лесноразбираеми и приложими. По този начин, в отговор на заданието, настоящият (класически) подход е описан за първи път, при който анализът на опасностите е извършен въз основа на същите принципи, с по – опростен, лесен за прилагане, но също толкова ефективен подход ("**опростен подход**").

При определяне на опасностите, например технологичните схеми, обобщаващи отделните етапи при търговията на дребно, са били използвани в двата подхода. Въпреки това, новият "**опростен подход**" не изисква подробно описание на дейностите на всеки етап, и вместо да се използва диаграма на потока, при прилагането на "система за управление безопасността на храните за малки търговци", той е представен **във вид на таблица**.

Нещо повече, счита се достатъчно, **търговеца на дребно да знае дали има или няма вероятност от възникването на биологична, химична или физична опасност или алерген**, на всеки етап, без да е задължително, да описва подробно всяка конкретна опасност. Вместо това е **важно да осъзнае, че липсата на адекватни контролни действия** от негова страна, като правилно хладилно съхранение и разделно съхранение на суровини и готови продукти, може да допринесе за увеличаване нивото на опасността за консуматорите.

Заклучения:

Предложен е "опростен подход" при разработването на СУБХ на пет вида малки обекти за търговия на дребно с храни.

1. Този "опростен подход" формулира насоки за малките търговски обекти – относно това как да се определят най-важните биологични опасности, както и съответните химични (включително алергени) и физични опасности – на отделните производствени етапи в тези обекти. При него, **не се изисква търговецът на дребно да има специфични познания за опасностите, но трябва да е наясно, че може да присъстват "биологични", "химични", "физични" опасности или "алергени"** и да е запознат със съответните дейности, допринасящи за намаляване или увеличаване на вероятността от възникване на опасността.

2. Въз основа на анализ на опасностите, които могат да възникнат в определените пет вида търговски обекти, е установено, че пререквизитните програми са достатъчни, за да се гарантира безопасността на храните. Следователно при "опростения подход", не е необходимо прилагането на "класическия подход" за класифициране и приоритизиране на опасностите, с който обикновено се определят най-ефективните контролни дейности.

3. "Опростеният подход", с който се преодоляват недостигът на ресурси и много други ограничения характерни за малките обекти, се основава на **фундаменталното разбиране на процесите при производството на храните**, независимо дали се касае или не за биологични, химични или физични опасности, които могат да възникнат на всеки етап в тези процеси и дейности (или липсата на такива, например при хладилно съхранение), което може да допринесе за повишена или понижена вероятност от поява на опасност.

Контролните дейности се основават на пререквизитните програми, съгласно Известие на Комисията ЕО 2016/С278³, (с включена допълнителна програма "информация за продукта и информиране на потребителя"), при някои от които се изисква наблюдение и ограничено водене на записи (при установено несъответствие или когато контрола на процеса се основава на измерими параметри, като температурата при термична обработка или охлаждане).

4. Разработеният по този начин "опростен подход", е приложим за определените пет вида обекти за търговия на дребно с храни: **магазин за месо, магазин за хранителни стоки, магазин за хляб и хлебни изделия, магазин за риба и магазин за сладолед.**

Препоръки:

Препоръчително е гореизброените пет обекти за търговия на дребно с храни да прилагат принципа на "опростения подход" при управлението на безопасността на храните, описан в становището на ЕОБХ. Въпреки че, този общ подход може да се използва, е важно отделните обекти за търговия на дребно да приспособят по ясен и лесно приложим начин своите системи за управление безопасността на храните, въз основа на специфичните за дейността си процеси (етапи) и продукти.

Чрез този "опростен подход" ще се преодолеят много от проблемите, с които се сблъскват и други малки предприятия от хранителната промишленост при разработването и прилагането на ефективни системи за управление безопасността на храните.

Това дава основание да се помисли за по-широко приложение на подхода в хранителната индустрия.

Изготвил: Д-р Дора Петлова, главен експерт
Дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, ЦОРХВ
28.03.2017 г.

³ Известие на Комисията относно насоки за прилагането на системи за управление на безопасността на храните, обхващащи пререквизитни програми (ПРП) и основани на принципите на НАССР процедури, в това число улесняване/гъвкавост на прилагането в някои предприятия за производство на храни (2016/С 278/01) 30.7.2016, стр.1-32