



## ДОКУМЕНТ-ПРИРАЧНИК

За спроведување на постапките кои се засноваат на HACCP принципите и за олеснување на спроведувањето на HACCP принципите кај определени бизниси со храна



Издание



Република Македонија  
Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство  
Министерство за здравство  
ДИРЕКЦИЈА ЗА ХРАНА



**ЕВРОПСКА КОМИСИЈА  
ГЕНЕРАЛЕН ДИРЕКТОРАТ ЗА ЗАШТИТАТА НА ЗДРАВЈЕТО И  
ПОТРОШУВАЧИТЕ**

Брисел, 16 ноември 2005 г.

## **ДОКУМЕНТ – ПРИРАЧНИК**

**за спроведување на постапките кои се засноваат на НАССР принципите и  
за олеснување на спроведувањето на НАССР принципите кај определени  
бизниси со храна**

*Овој документ е подготвен само за информативни цели. Тој не е усвоен, ниту, пак, на кој било начин одобрен од страна на Европската комисија.*

*Европската комисија не дава гаранција за прецизноста на обезбедените информации, ниту, пак, презема одговорност за каква било употреба на документов. Оттаму, корисниците треба да ги преземат сите потребни мерки на претпазливост, пред да ги употребуваат овие информации, кои ги употребуваат на сопствен ризик.*

## **ЦЕЛТА НА ОВОЈ ДОКУМЕНТ**

**Овој документ е, пред сè, наменет за субјектите што работат со храна и надлежните власти и има за цел да обезбеди насоки за спроведување на постапките што се засноваат на HACCP принципите и на флексибилноста во спроведувањето на таквите насоки, особено кај малите бизниси.**

## **ЗАБЕЛЕШКА**

**Овој документ сè уште се развива и ќе биде постојано ажуриран, за да се земат предвид искуствата и информациите на субјектите што работат со храна и на надлежните власти.**

### **Напомена:**

Преводот на овој документ е одобрен но не и проверен од службите на Комисијата на Европската Заедница.

CIP – Каталогизација во публикација  
Национална и универзитетска библиотека „Св. Климент Охридски“, Скопје

613.2:614.31 (035)

Насоки за спроведување на постапките кои се засноваат на HACCP принципите и олеснување на спроведувањето на HACCP принципите кај одредени бизниси со храна. – Скопје – Дирекција за храна.  
2008. – 28 стр. – илустр. ; 24 см

ISBN 978-9989-2780-5-1

A) Храна – Безбедност – HACCP систем – Прирачници  
COBISS.MK-ID 71966730

## 1. ВОВЕД

Според чл. 5 од Регулативата на Европската комисија (понатаму: ЕС) бр. 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот за хигиена на прехранбените производи, од субјектите што ракуваат со храна се бара да воспостават, спроведат и одржат перманентна постапка која се заснова на HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Анализа на опасностите и критични контролни точки) принципите.

Генерално, HACCP системите се сметаат за корисни алатки за субјектите што ракуваат со храна, со цел да се контролираат опасностите што може да се појават во храната. Поради големиот број субјекти што ракуваат со храна на кои се однесува регулативата (ЕС) бр. 852/2004, и со оглед на големиот број прехранбени стоки и производствени постапки што се применуваат за храната, се смета за корисно да се издадат општите насоки за развој и спроведување на постапките кои се засноваат на HACCP.

Целта на овој документ е да ги даде насоките за барањето кое е предвидено со чл. 5 од регулативата (ЕС) бр. 852/2004, како и за флексибилноста која може да се примени кај определени мали бизниси.

Генералниот директорат на Комисијата за заштита на здравјето и потрошувачите има одржано серија состаноци со стручни лица од земјите-членки, за да ги проучат, но и да постигнат консензус за овие прашања.

Покрај тоа, а во интерес на транспарентноста, Комисијата промовираше дискусии со сите вклучени страни, за да им се овозможи на субјектите со различни општествено-економски интереси, да го искажат своето мислење. За таа цел, Комисијата организираше средба со претставници на производителите, индустријата, трговијата и потрошувачите, за да се продискутираат прашањата што се однесуваат на спроведувањето на постапките кои се засноваат на HACCP и за флексибилноста на HACCP.

Оваа постапка се сметаше за корисна и треба да продолжи, притоа земајќи го предвид искуството стекнато со целосната примена на регулативата од 1 јануари 2006 година.

Овој документ има за цел да им помогне на сите вклучени страни во синџирот на храна подобро да го разберат спроведувањето на HACCP и флексибилноста на HACCP. Меѓутоа, овој документ нема формален законски статус и во случај на спор, крајната одговорност за толкување на законот ја има Судот за правдата.

## **2. НАССР ПРИНЦИПИ И НАСОКИ ЗА НИВНА ПРИМЕНА**

Кога ќе ја воведат, спроведат и ќе ја одржуваат перманентната постапка заснована на седумте НАССР принципи, на субјектите што ракуваат со храна им се препорачува да ги земат предвид принципите што се утврдени во **Прилогот 1**.

Во Прилог 1 даден е едноставен опис како да се применат седумте принципи на НАССР. Тоа е во голем степен поттикнато од принципите што се утврдени во документот на Кодексот за исхрана САС/РСР 1-1996, rev. 4-2003.

## **3. ФЛЕКСИБИЛНОСТ**

НАССР концептот претставува соодветна алатка за контрола на опасностите во бизнисот со храна, а особено во оние бизниси со храна кои продолжуваат со операции за кои има веројатност дека ќе воведат опасности, ако не се спроведуваат соодветно.

НАССР концептот овозможува НАССР принципите да бидат спроведени со бараната флексибилност, со цел да се обезбеди нивна примена во секакви околности. Оттука, **Прилогот 2** го истражува степенот на таа флексибилност и дава насоки за поедноставено спроведување на НАССР условите, особено од страна на **малите бизниси со храна**.

**ПРИНЦИПИ НА АНАЛИЗА НА РИЗИК И КРИТИЧНИ КОНТРОЛНИ  
ТОЧКИ (НАССР) И НАСОКИ ЗА НИВНА ПРИМЕНА**

**Вовед**

Овие насоки се наменети за сите оние субјекти што ракуваат со храна, кои ја применуваат постапката заснована на НАССР принципите.

**Општи насоки**

НАССР принципите се базираат на наука и систематичност, со нив се идентификуваат специфичните опасности и мерките за нивна контрола, со цел да се осигура безбедноста на храната. НАССР повеќе е алатка за проценка на опасностите и за воспоставување на контролни системи кои се насочени кон превенција, отколку што се потпираат главно на тестирање на крајните производи. Во кој било НАССР систем лесно може да се вметнат промени, како што се напредок во дизајнот на опремата, процедури за преработка или технолошки развој.

НАССР може да се применува низ целиот синџир на храна – од примарното производство до крајната потрошувачка, а неговото спроведување треба да биде базирано на научни докази за ризиците за здравјето на луѓето. Покрај зголемувањето на безбедноста на храната, спроведувањето на НАССР носи и други значајни придобивки, како што е, на пример, помагањето да се изврши инспекција од страна на регулаторните тела, преку примената на НАССР, и промовирање на меѓународната трговија, преку зголемена доверба во безбедноста на храната.

За успешна примена на НАССР, потребна е целсна посветеност и вклученост на раководството и на работната сила. Исто така, потребен е и мултидисциплинарен пристап, кој, кога тоа е соодветно, може да вклучува и експертиза од областа на агрономијата, ветеринарната хигиена, производството, микробиологијата, медицината, јавното здравство, технологијата на храна, здравјето и животната средина, хемијата и инженерството.

Пред да се примени НАССР на кој било бизнис, субјектите што ракуваат со храна треба да ги имаат исполнето предусловите за хигиена на храната. За ефективно спроведување на НАССР, потребна е обврзаноста на раководството. Во текот на идентификувањето на опасностите, евалуацијата и последователните операции во дизајнирањето и примената на НАССР, мора да се земат предвид влијанијата на суровините, состојките, практиките за производство на храна, улогата на производствениот процес во контролата на опасностите, веројатната крајна употреба на производот, категориите на потрошувачи кои се засегнати и епидемиолошките докази што се релативни за безбедноста на храната.

---

<sup>1</sup> Адаптирано од документите на Кодексот за исхрана: Codex Alimentarius 03/13A Appendix II (кај чекор 8 од процедурата) и CAC/RCP 1-1969 (Rev.3-1997)

Намерата на HACCP е да се фокусира контролата врз критичните контролни точки. HACCP треба да се применува за секоја операција одделно. Примената на HACCP треба да се ревидира и да се прават потребните промени кога се прави каква било модификација на производот, процесот или на некој од чекорите. Кога се применува HACCP, значајно е да се биде флексибилен, онаму каде има можност, притоа земајќи го предвид контекстот на примена и карактерот и големината на операцијата.

HACCP се состои од следниве седум принципи:

- (1) идентификување на кои било опасности што може да се спречат, елиминираат или намалат на прифатливото ниво (анализа на опасност);
- (2) идентификување на критичните контролни точки за определен чекор или чекори за кои контролата е од особено значење, со цел да се спречи или елиминира опасноста или, пак, да се намали на прифатливото ниво;
- (3) воспоставување на критични лимити на критичните контролни точки со кои се одделува прифатливото од она што е неприфатливо за спречување, елиминација или намалување на идентификуваните опасности;
- (4) воспоставување и спроведување на ефективни процедури за мониторинг на критичните контролни точки;
- (5) воведување корективни активности, кога мониторингот укажува дека критичната контролна точка не е под контрола;
- (6) воведување на процедури кои ќе бидат спроведувани редовно, за да се потврди дека мерките што се наведени во ставовите од 1 до 5 функционираат ефективно;
- (7) воведување на документи и евиденција, сразмерно на природата и големината на бизнисот со храна, за да се покаже ефективната примена на мерките што се наведени во ставовите од 1 до 6.

### **Примена на седумте принципи**

Следниве активности се препорачува да се спроведуваат според дадениот редослед.

#### **1. АНАЛИЗА НА ОПАСНОСТИ**

##### *1.1. Формирање на мултидисциплинарен тим (HACCP тим)*

Овој тим, кој ги вклучува сите делови од бизнисот со храна во врска со дадениот производ, треба да поседува цела низа специфични знаења и стручност кои се соодветни за дадениот производ, за неговото производство (изработка, складирање и дистрибуција), за неговата потрошувачка и за сродните потенцијални опасности, и треба да вклучува колку што е можно повеќе претставници од повисоките раководни нивоа.

Кога има потреба, на тимот му помагаат специјалисти, за да се разрешат потешкотиите во однос на проценката и контролата на критичните точки.

Во тимот може да се вклучени специјалисти:

- кои ги разбираат биолошките, хемиските или физичките опасности или ризиците на одредена група производи,
- кои имаат одговорност за, или се тесно вклучени во, техничкиот процес за изработка на производот кој се проучува,
- кои имаат знаење за работата, во врска со хигиената и операциите на погонот за преработка и опремата,
- кое било друго лице кое има специјалистичко знаење од областа на микробиологијата, хигиената или технологијата на храна.

Едно лице може да врши повеќе од наведените улоги, под услов сите релевантни информации да му бидат достапни на тимот и да се користат за да се осигура дека развиениот систем е веродостоен. Кога стручноста не може да се обезбеди во рамките на тој субјект, совет може да се добие од други извори (консултантски услуги, прирачници за хигиенска практика за храна итн.).

Треба да се идентификува опсегот на планот на НАССР. Опсегот треба да даде опис за тоа кој сегмент од синџирот на храна е вклучен, кој процес од бизнисот е вклучен и да се разгледаат општите класи на опасности (биолошки, хемиски и физички).

### *1.2. Опис на производот*

Треба да се направи целосен опис на производот, вклучувајќи ги релевантните безбедносни информации, како што се:

- Состав (на пр.: сурови, состојки, адитиви итн.);
- Структура и физичко-хемиски карактеристики (на пр.: цврсто, течно, гел, емулзија, влажност, рН итн.);
- Обработка (на пр.: загревање, замрзнување, сушење, посолување, чадење итн. и тоа до кој степен);
- Пакување (на пр.: херметичко, вакумирано, модификувана средина);
- Услови на складирање и дистрибуција;
- Важност до (на пр.: „употребливо до“ или „да се употребува најдоцна до...“);
- Упатство за употреба;
- Какви било применливи микробиолошки и хемиски критериуми.

### *1.3. Идентификување на намената на употреба*

НАССР тимот, исто така, треба да ја дефинира нормалната и очекуваната намена на употреба на производот од страна на потрошувачот или на целната група потрошувачи за кои е наменет производот. Во специфични случаи, треба да се разгледа и погодноста на производот за определена група потрошувачи, како што се снабдувачи на производи во институциите, патници итн., како и чувствителните групи од популацијата.



#### *1.4. Составување дијаграм за текот на процесот (опис на производствениот процес)*

Без разлика на избраниот формат, сите чекори од процесот, вклучувајќи ги и задоцнувањата во текот на или помеѓу чекорите, од приемот на суровините до пласирањето на финалниот производ на пазарот, преку подготовка, обработка, пакување, складирање и дистрибуција, треба да се проучат според нивниот редослед и да се презентираат во детален дијаграм на текот, заедно со доволен број технички податоци.

Типот на податоци може да вклучува, но не е ограничен, на:

- План на работните простории и на помошните простории,
- Нацрт и карактеристики на опремата,
- Редослед на сите чекори од процесот (вклучувајќи го инкорпорирањето на суровините, состојките или адитивитие, како и задоцнувањата во текот на или помеѓу чекорите),
- Технички параметри на операциите (особено времето и температурата, вклучувајќи ги и задоцнувањата),
- Текот на производите (вклучувајќи ја потенцијалната вкрстена контаминација),
- Раздвојување на чистите и нечистите области (или високо/ниско ризични области),

Во продолжение се дадени предусловите и тие може да бидат интегрирани во НАССР системот:

- Процедури за чистење и дезинфекција,
- Хигиената во погонот,
- Патот по кои се движи персоналот и хигиенските практики,
- Складирање на производот и услови за дистрибуција.

#### *1.5. Потврдување на дијаграмот за текот на самото место*

Откако ќе се состави дијаграмот за текот на процесот, мултидисциплинарниот тим треба да го потврди на самото место во текот на времето кога се вршат операциите. Кое било забележано отстапување мора да резултира со измена на оригиналниот дијаграм за текот, за тој да биде прецизен.

#### *1.6. Листа на опасности и контролни мерки*

1.6.1. Да се направи листа на сите потенцијални биолошки, хемиски и физички опасности, кои може да се очекува да се појават во секој чекор од процесот (вклучувајќи ги и приемот и складирањето на суровините и состојките и задоцнувањата во текот на производството). Опасноста е дефинирана во чл. 3 (14) од регулативата (ЕС) бр. 178/2002.

Потоа, НАССР тимот треба да направи анализа на опасноста/ризикот, со цел да се идентификува за во НАССР планот, кои опасности се од каква природа, така што нивната елиминација или намалување до прифатливите нивоа, е од суштинско значење за производството на безбедна храна.

При правењето на анализа на опасности, треба да се земе предвид следново:

- веројатноста за појава на опасности и сериозноста на нивните неповолни ефекти за здравјето;
- квалитативна и/или квантитативна евалуација на присуството на опасности;
- опстанокот или размножувањето на патогени микроорганизми и неприфатливото генерирање хемикалии во полупроизводите, финалните производи, производствената линија или средината каде што е производствената линија;
- производството на храна или нејзината издржливост на отрови или на други непожелни производи од метаболизмот на микроорганизмите, на хемикалии или на физички агенси или алергени;
- контаминација (или реконтаминација) на биолошката (микроорганизми, паразити), хемиската или физичката природа на суровините, полупроизводите или финалните производи.

1.6.2. Да се разгледа и опише кои контролни мерки, ако ги има, постојат и може да се применат за секоја од опасностите.

Контролни мерки се оние дејства и активности што може да се применат, за да се спречат опасностите, да се елиминираат или да се намали нивното влијание или појава до прифатливо ниво.

Може да се побара повеќе од една контролна мерка, за да се контролира една идентификувана опасност и повеќе од една опасност, може да се контролира со една контролна мерка, на пр.: пастеризацијата или контролираната термичка обработка може да обезбеди доволно сигурност за намалување на нивото на *салмонела* и *листериа*.

Контролните мерки треба да бидат поддржани со детални процедури и спецификации, со цел да се обезбеди нивно ефикасно спроведување. На пример, детални распореди за чистење, прецизни спецификации за термичката обработка, максимални концентрации конзерванси, кои се употребуваат во согласност со применливите правила на заедницата.

## **2. ИДЕНТИФИКУВАЊЕ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ (=ККТ)**

За да се идентификува критичната контролна точка за контрола на опасноста, потребен е логичен пристап. Таквиот пристап може да биде олеснет со употреба на дрво на одлуки (тимот може да користи други методи, согласно нивното знаење и искуство). За примена на дрвото на одлуки, секој чекор од процесот, кој е идентификуван во дијаграмот на текот, треба да биде разгледан последователно,

според распоредот. На секој чекор, дрвото на одлука мора да се примени за секоја опасност за која има разумно очекување да се појави или да се воведи и секоја контролна мерка да се идентификува. Примената на дрвото на одлуки треба да биде флексибилна, имајќи го предвид целиот производствен процес, за да се избегнат непотребните критични точки, онаму каде што има можност за тоа. Примерот за дрвото на одлука е прикажан на Слика 1, но тој може да не биде применлив во сите ситуации. Се препорачува обука за примена на дрвото на одлуки.

Идентификувањето на критичните контролни точки има две последици за НАССР тимот, кој потоа треба:

Да се осигура дека соодветните контролни мерки се ефективно дизајнирани и спроведени. Особено, ако опасноста е идентификувана за чекор за кој е потребна контрола на безбедноста на производот и не постои никаква контролна мерка за тој чекор, или за кој било друг чекор, тогаш производот или процесот треба да бидат модификувани на тој чекор, или контролната мерка да се вклучи во некој поран или подоцнежен стадиум,

Да се воведи и спроведе систем за мониторинг на секоја контролна точка.

### **3. КРИТИЧНИ ЛИМИТИ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ**

За секоја контролна мерка што е поврзана со критична контролна точка, потребна е спецификација на критичните лимити.

Критичните лимити кореспондираат со екстремните вредности, кои се прифатливи за безбедноста на производот. Со нив се одвојува прифатливоста од неприфатливоста. Тие се поставени како параметри за набљудување или мерење, со кои може да се покаже дека контролната точка е под контрола. Тие треба да бидат базирани на вистински докази дека одбраните вредности ќе резултираат во контрола на процесот.

Примери за такви параметри се: температурата, времето, Ph, влажноста, адитивите, конзервансите или нивото на соленост, параметрите на сетилата, како што е визуелниот изглед или текстурата, итн.

Во некои случаи, за да се намали ризикот од надминување на критичниот лимит поради варијации на процесот, може да биде потребно да се определат построги нивоа (т.е. целни нивоа), за да се обезбеди исполнување на критичните лимити.

Критичните лимити може да се добијат од различни извори. Кога тие не се земени од регулаторните стандарди или упатствата за добра хигиенска практика, тимот треба да ја потврди нивната валидност, во однос на контролата на идентификуваните опасности на критичните контролни точки.

#### **4. ПОСТАПКИ ЗА МОНИТОРИНГ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ**

Суштински дел од НАССР е програмата за опсервации или мерења, кои се вршат на секоја критична контролна точка, за да се обезбеди усогласеност со специфичните критични лимити.

Со опсервациите/мерењата треба да се овозможи откривање на губењето контрола на критичните точки, и обезбедување на навремени информации за корективните активности што треба да се преземат.

Кога постои можност за тоа, треба да се направи приспособување на процесот, во случај кога резултатите од мониторингот укажуваат на тренд на губење на контролата на критичната контролна точка. Приспособувањата треба да се направат пред да настане отстапувањето. Податоците што се добиени од мониторингот мора да бидат евалуирани заедно со лице кое е назначено, поради своето знаење и овластувања, да ги спроведе корективните активности кога на тоа е укажано.

Опсервациите или мерењата може да се вршат постојано или одвреме-навреме. Кога опсервациите или мерењата не се вршат постојано, потребно е да се воведат фреквентност на опсервациите или мерењата, кои обезбедуваат веродостојни информации.

Со програмата треба да се опишат методите, фреквентноста на опсервациите или мерењата и процедурите за водење евиденција или идентификување на секоја од критичните точки:

- Кој треба да го врши мониторингот и проверката,
- Кога се врши мониторинг и проверка,
- Како се врши мониторинг и проверка

Евиденцијата што се однесува на мониторингот на критичните контролни точки, мора да биде потпишана од страна на лицето/лицата кои го вршат мониторингот, како и од страна на одговорното лице во компанијата која врши преглед, ако е предвидено записите да се потврдуваат.

#### **5. КОРЕКТИВНИ АКТИВНОСТИ**

Корективните активности за секоја критична контролна точка треба да бидат планирани однапред од страна на НАССР тимот, така што тие корективни активности ќе можат да бидат преземени без колебање, кога мониторингот укажува на отстапувања од критичниот лимит.

Таквите корективни активности треба да вклучуваат:

- Соодветно идентификување на лицето/лицата кои се одговорни за спроведување на корективните активности,

- Опис на средствата и активностите што се потребни за да се коригира забележаното отстапување,
- Активности што треба да се преземат во однос на производите кои биле произведени во текот на периодот кога процесот не бил под контрола,
- Пишана евиденција за мерките што се преземени, во која се означуваат сите релевантни информации (на пр.: датум, време, тип на активност, учесник и последователната проверка за потврдување).

Мониторингот може да укаже:

2. дека превентивните мерки (проверка на опремата, проверка на лицата што ракуваат со храната, проверка на ефикасноста на претходните корективни мерки итн.) ќе треба да се преземат, ако повторно треба да се направат корективни активности за истата процедура.

## **6. ПОСТАПКИ ЗА ВЕРИФИКАЦИЈА**

6.1. НАССР тимот треба да ги утврди методите и постапките што ќе се користат, за да се определи дали тимот за НАССР работи правилно. Методите за верификација може да вклучуваат: случајно земање примероци и анализа, зајакната анализа или тестирање на селектираните критични точки, интензивирани анализа на полупроизводите и финалните производи, истражување на актуелната состојба во текот на складирањето, дистрибуцијата и продажбата и на актуелната употреба на производот.

Фреквентноста на верификувањето треба да биде доволна за да се потврди дека НАССР функционира ефективно. Фреквентноста на верификувањето зависи од карактеристиките на бизнисот (резултатот, бројот на вработени лица, типот на храната со која се ракува), фреквентноста на мониторингот, прецизноста на вработените, бројот на отстапувања што се откриени со текот на времето и вклучените опасности или ризици.

Постапките за верификација вклучуваат:

- ревизија на НАССР и на евиденцијата,
- инспекција на операциите,
- потврда дека критичните контролни точки се држат под контрола,
- вреднување на критичните лимити,
- преглед на отстапувањата и на диспозицијата на производите; корективни активности преземени во однос на производот.

Фреквентноста на верификацијата, во голем степен, влијае на бројот на повторни проверки и повлекување на производите, во случаи кога се откриени отстапувања што ги надминуваат критичните лимити. Верификацијата се состои од следниве елементи, но не и од сите нив истовремено:

- проверка на точноста на евиденцијата и анализа на отстапувањата,

- проверка на лицето што врши мониторинг на активностите за обработка, складирање и/или транспорт,
- физичка проверка на процесот што се следи,
- калибрирање на инструментите што се користат за мониторинг.

Верификација треба да ја врши лице кое е одговорно за вршење на мониторинг и на корективни активности. Онаму каде определени активности за верификација не може да се извршат самостојно, верификацијата во име на бизнисот треба да ја вршат надворешни стручњаци или квалификувани трети лица.

6.2. Кога постои можност, активностите за верификација треба да вклучуваат активности со кои ќе се потврди ефективноста на сите елементи од НАССР планот. Во случај на промена, потребно е да се ревидира системот, за да се обезбеди сигурност дека тој, сè уште, е (или ќе биде) валиден.

Примерите за промена вклучуваат:

- промена во суровините или во производот, во условите за преработка (нацртот и средината во фабриката, опремата за процесот, програмата за чистење и дезинфекција),
- промена во условите за пакување, складирање и дистрибуција,
- промена во употребата на корисниците,
- прием на какви било информации за нова опасност во врска со производот.

Кога има потреба, таквото ревидирање мора да резултира со измена веќе утврдените постапки. Измените треба целосно да бидат инкорпорирани во документацијата и во системот за водење на евиденција, за да се осигура дека достапните информации се прецизни и ажурирани.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЈА И ВОДЕЊЕ НА ЕВИДЕНЦИЈА**

Ефикасното и прецизно водење на евиденција е од суштинско значење за примената на НАССР системот. НАССР постапките треба да се документираат. Документацијата и водењето евиденција треба да бидат соодветни на природата и големината на операцијата и да бидат доволни за да му помогнат на бизнисот да потврди дека НАССР постапките се воспоставени и се одржуваат. Документите и евиденцијата треба да се чуваат доволно долго, за да им овозможат на надлежните тела да извршат ревизија на НАССР системот. Материјалите со упатствата за НАССР кои ги имаат изготвено стручни лица (на пр.: специфични НАССР упатства за определен сектор), може да се користат како дел од документацијата, под услов тие материјали да ги одразуваат специфичните операции за храна на дадениот бизнис. Документите треба да бидат потпишани од страна на одговорното службено лице кое врши преглед во компанијата.

Примери за документи се:

- Анализа на ризици,
- Определување на критични контролни точки,
- Определување на критичен лимит,
- Модификација на НАССР системот.

Примери за евиденција се:

- Активности за мониторинг на критичните контролни точки,
- Отстапувања и сродни корективни активности,
- Активности за потврдување или верификација.

Едноставниот систем за водење евиденција може да биде ефективен и лесен за да се информираат вработените. Тој може да биде интегриран во постоечките операции и може да ја користи постоечката документација, како што се фактури од испораката и листи за проверка, за да се евидентира, на пример температурата на производот.

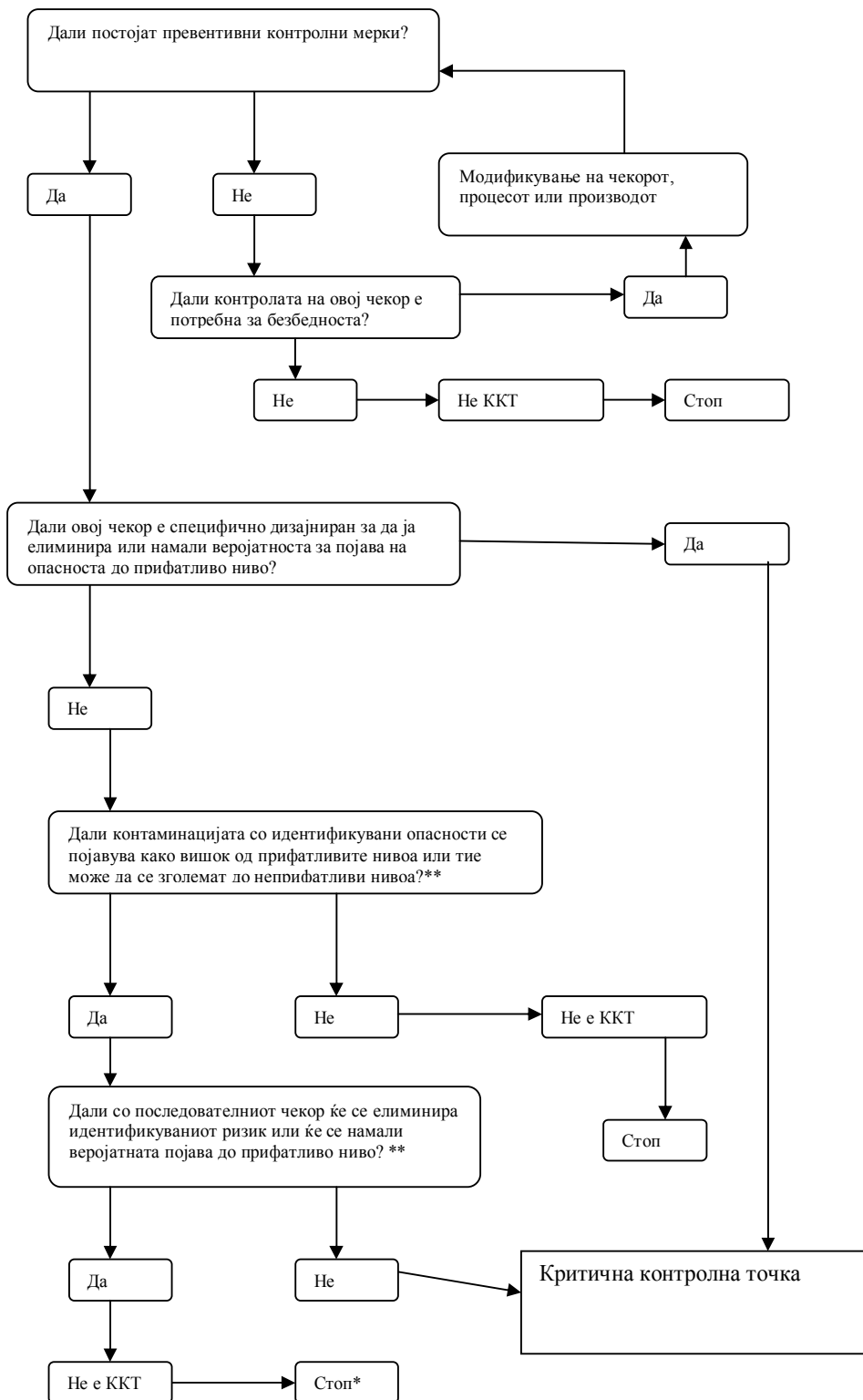
## **8. ОБУКА**

1. Субјектите што ракуваат со храна треба да се осигураат дека целиот персонал е свесен за идентификуваните опасности (ако ги има), за критичните точки во производството, складирањето, транспортот и/или процесот на дистрибуција и корективните мерки, превентивните мерки и постапките за документирање што се применливи за тој бизнис.

2. Секторите во индустријата за храна вложуваат напор да се подготват информации, како (генерички) НАССР упатства и обуки за субјектите што ракуваат со храна.

3. Кога има потреба, надлежните власти помагаат во развојот на слични активности, како споменатите во став 2, особено во оние сектори кои се слабо организирани или се покажува дека се недоволно информирани.

Слика 1: Пример за дрво на одлуки за идентификување на критичните контролни точки. Прашањата се одговараат по редослед.



\* Продолжете на следната идентификувана опасност во опишаниот процес

\*\* Прифатливите и неприфатливите нивоа треба да се определат во рамките на целокупните цели за идентификување на ККТ од НАССР планот



## ПРИЛОГ 2

### Олеснување на спроведувањето на HACCP принципите во определени бизниси со храна

#### 1. ОСНОВНИ ИНФОРМАЦИИ

- 1.1. Според чл. 5 од регулативата (ЕС) бр. 852/2004 на Европскиот парламент и на Советот за хигиената на прехранбените производи, од субјектите што ракуваат со храна се бара да воспостават, спроведат и одржат перманентна постапка која се заснова на принципите на HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Анализа на опасностите и критични контролни точки).

Концептот овозможува HACCP принципите да бидат спроведувани со потребната флексибилност во сите случаи. Овој документ го разгледува степенот на флексибилност и дава насоки за поедноставено спроведување на HACCP условите, особено кај малите бизниси со храна.

- 1.2. Во регулативата (ЕС) бр. 852/2004, клучните прашања за поедноставена HACCP постапка се:

(а) Во параграф 15 од истата регулатива се наведува следново:

*„Условите за HACCP треба да ги земат предвид и принципите кои се содржани во Codex Alimentarius. Тие треба да обезбедат **доволно флексибилност во сите ситуации**, вклучувајќи ги и малите бизниси. Особено значајно е да се препознае дека во определни бизниси со храна не е можно да се идентификуваат критичните контролни точки и дека во некои случаи добрата хигиенска практика може да го замени мониторингот на критичните точки. Слично на ова, условот за поставување на критичните лимити, не значи дека треба да се постави нумерички лимит во секој од случаите. Покрај тоа, условот за задржување на документите треба да биде флексибилен, за да се избегнат несоодветните оптоварувања на многу малите бизниси.“*

(б) Јасен исказ во чл. 5(1) од регулативата (ЕС) бр. 852/2004, дека процедурата **мора да се базира** на HACCP принципите.

(в) Исказот во чл. 5(2)(е) дека потребата за водење документација и евиденција, мора да биде **сразмерна на карактерот и големината на бизнисот со храна**.

(г) Член 5(5) од регулативата кој овозможува усвојување на аранжмани за олеснување на спроведувањето на HACCP условот од страна на определени субјекти што ракуваат со храна. Тие вклучуваат употреба на **насоки за примена на HACCP принципите**.

## **2. ЦЕЛТА НА ОВОЈ ДОКУМЕНТ**

Целта на овој документ е да се дадат насоки за флексибилноста во однос на спроведувањето на принципите засновани на НАССР, особено:

- да се идентификуваат оние бизниси со храна, каде флексибилноста би била соодветна,
- да се објасни поимот „постапка заснована на НАССР принципите“,
- да се стави НАССР во поширокиот контекст на хигиената на храната и предусловите,
- да се објасни улогата на насоките за добра практика и генеричките НАССР насоки, вклучувајќи ја и потребата за документација, и
- да се идентификува нивото на флексибилност, применливо на НАССР принципите.

## **3. БИЗНИСИ КОИ ИМААТ ПРАВО НА ОЛЕСНУВАЊЕ ЗА НАССР**

Регулативата (ЕС) бр. 852/2004 не ја утврдува природата на бизнисите кои имаат право на спроведување на поедноставена постапка, заснована на НАССР принципите. Меѓутоа, во генералниот концепт на новите правила за безбедност на храната, влијанието на условот „да се стави во функција, да се спроведе и одржи перманентна постапка, заснована на НАССР принципите“, треба да биде пропорционално и засновано на ризик. Опасностите што се поврзани со определени типови храна и процеси што се применуваат за храна, треба особено да се земат предвид кога се разгледуваат поедноставените постапки засновани на НАССР.

Принципите што се наведени во овој документ примарно се однесуваат на малите бизниси, но не се применливи само во малите бизниси. Примерите што се дадени во различни делови од овој документ се индикативни и не се однесуваат исклучиво на бизнисите со храна или секторите за храна кои се споменати.

#### 4. ШТО Е ПОСТАПКА ЗАСНОВАНА НА НАССР ПРИНЦИПИ?

**Седумте НАССР принципи се практичен модел за идентификување и контролирање на значајни опасности на постојана основа. Тоа подразбира, дека кога целта може да се оствари со еквивалентни средства кои се замена на седумте принципи на поедноставен, но ефективен начин, мора да се земе предвид дека обврската пропишана во член 5, став 1 од регулативата (ЕС) бр. 852/2004 е исполнета.**

Постапката која се заснова на НАССР принципите претставува проактивен систем за управување со опасностите. Целта е да се одржи под контрола контаминацијата на храната со микроорганизми, хемиски супстанции или физички загадувачи (на пр.: парчиња стакло), за да се произведе безбедна храна.

Обврската да се воведе, спроведе и одржи перманентна постапка заснована на НАССР принципите е во голем дел поттикната од „препорачаниот Меѓународен кодекс на принципи за општата хигиенска практика за храна“<sup>2</sup>. Бидејќи целта на таа постапка е контрола на опасностите во храната, Кодексот ги советува субјектите што ракуваат со храна да:

- идентификуваат какви било чекори во нивните операции кои се критични за безбедноста на храната,
- спроведат ефективни постапки за контрола на тие чекори,
- да вршат мониторинг на контролните постапки, за да се обезбеди нивна континуирана ефективност, и
- да вршат периодичен преглед на постапките и секогаш кога операциите се менуваат.

Тоа значи дека субјектите што ракуваат со храна треба да имаат воспоставено постојан систем за идентификување и контрола на значајните опасности и да го приспособуваат тој систем секогаш кога тоа е потребно.

Тоа може да биде постигнато, на пример, со соодветно спроведување на предусловите и добрите хигиенски практики, со примена на НАССР принципите (по можност на поедноставен начин), со употреба на насоките за добра практика или со комбинација од двете.

#### 5. НАССР И ПРЕДУСЛОВИТЕ

**Хигиената на храната е резултат на исполнувањето на предусловите и постапките засновани на НАССР принципите, од страна на бизнисите за храна. Предусловите претставуваат основа за ефективно спроведување на НАССР и треба да бидат исполнети пред да се воспостави постапката заснована на НАССР.**

<sup>2</sup> SAC/RCP 1-A996, Rev.4-12003

НАССР системот не претставува замена на други услови за хигиена на храната, туку дел од пакетот мерки за хигиена на храната, со кои мора да се осигура безбедноста на храната. Особено треба да се има предвид, дека пред воспоставувањето на НАССР постапките, „предусловите“ за хигиена на храната мора да бидат исполнети, вклучувајќи ги:

- Условите за инфраструктура и опрема,
- Условите за суровини,
- Безбедното ракување со храната (вклучувајќи пакување и транспорт),
- Ракувањето со отпадоците од храна,
- Постапките за контрола на штетниците,
- Санитарните постапки (чистење и дезинфекција),
- Квалитетот на водата,
- Одржувањето на ладен синцир (ладење),
- Здравјето на персоналот,
- Хигиената на персоналот,
- Обука.

Овие услови се дизајнирани за да се контролираат опасностите на еден генерализиран начин и тие се јасно пропишани во законот на заедницата. Тие може да бидат дополнети со насоките за добра практка, кои се воспоставени во различни сектори за храна.

Другите услови според законот на заедницата, како што се следењето (чл. 18 од регулативата (ЕС) бр. 178/2002) и повлекувањето на храната и обврската за информирање на надлежните власти (чл. 19 од регулативата (ЕС) бр. 178/2002), исто така, може да се сметаат за барани предуслови, иако не се опфатени со правилата за хигиена на храна.

## **6. ПРЕДУСЛОВИ И КОНТРОЛА НА ОПАСНОСТИТЕ НА ХРАНАТА**

**Кога предусловите (без разлика дали се дополнети со насоки за добра практика) ја исполнуваат целта за контрола на опасностите во храната, треба да се смета дека, врз основа на принципите на пропорционалност, обврските што се утврдени со правилата за хигиена на храната се исполнети и дека нема потреба да се продолжи со обврската да се воведат, спроведат и одржи постојана постапка која се заснова на НАССР принципите.**

6.1. Целосната постапка која се заснова на НАССР принципите претставува систем за управување со безбедноста на храната, кој е особено погоден за бизнисите со храна што вршат подготовка, производство и обработка на храната.

Во определени случаи, особено кај бизнисите со храна каде **нема подготовка, производство или обработка на храната**, може да изгледа дека сите опасности може да се контролираат со исполнување на предусловите. Во овие случаи, може да се смета дека првиот чекор од НАССР постапката (анализа на опасност) е исполнет, и дека нема понатамошна потреба од развивање и спроведување на другите НАССР принципи.

Ваквите претпријатија може да вклучуваат (но не исклучиво):

- Настрешници, тезги на пазари и возила за мобилна продажба,
- Објекти во кои се служат главно пијалаци (барови, кафулиња итн.),
- Продавници за малопродажба (како што се бакалници),
- Транспорт и складирање на претходно запакувана храна или лесно расиплива храна,

каде вообичаено не се подготвува храна.

Ваквите бизниси може да се зафатат со едноставни операции за подготовка на храна (како што е сечење парчиња храна), што може да се врши на безбеден начин, кога соодветно се применуваат предусловите за хигиена на храната.

6.2. Меѓутоа, јасно е дека, кога тоа се бара заради безбедност на храната, мора да се обезбеди сигурност дека се врши потребниот мониторинг и верификација (и евентуално водење евиденција), на пример, кога мора да се одржи студен синџир во ладилници. Во тој случај, следењето на температурата и, каде што е потребно, проверка на опремата за ладење се неопходни.

## 7. НАСОКИ ЗА ДОБРА ХИГИЕНСКА ПРАКТИКА НА ХРАНАТА И ЗА ПРИМЕНА НА НАССР ПРИНЦИПИТЕ

**Насоките за добра практика претставуваат едноставен, но ефикасен начин да се надминат потешкотиите на кои може да најдат определени субјекти што ракуваат со храна при спроведувањето на деталната НАССР постапка. Претставници на разни сектори на храна и особено од секторите каде многу од бизнисите со храна имаат потешкотии во развивањето на НАССР постапките, треба да ги разгледаат ваквите насоки и надлежните власти треба да ги охрабрат претставниците на секторите да изготват такви насоки. Може да биде дадена помош околу изготвувањето на тие насоки за добра практика на оние сектори за храна кои се слаби и лошо организирани.**

7.1. Употребата на насоките за добра практика може да им помогнат на бизнисите со храна да ги контролираат опасностите/ризиците и да покажат усогласеност. Тие може да се применуваат во кој било сектор за храна, особено онаму каде што ракувањето со храна е во согласност со постапките кои се добро познати и кои, честопати, се дел од вообичаеното стручно образование на операторите во дадените сектори (без разлика дали се на ниво на малопродажба), како што се:

- Рестораните, вклучувајќи ги и објектите во кои се ракува со храна во превозните средства, како што се пловните објекти,
- Угостителскиот сектор, каде подготвената храна од централниот објект се испраќа,
- Секторот на пекари и слаткарници,
- Малопродажбата, вклучувајќи месарници.

7.2. За таквите бизниси може да биде задоволително, ако насоките за добра практика даваат опис на методите за контрола на опасностите на практичен и едноставен начин, без потреба од навлегување во детали за природата на опасностите и формалното идентификување на критичните контролни точки. Но, и покрај тоа, овие насоки треба да ги опфатат сите значителни опасности во бизнисот и треба јасно да ги дефинираат постапките за контрола на тие опасности, како и корективните активности што треба да се преземат во случај на проблеми.

Ваквите насоки, исто така, треба да ги истакнат можните опасности поврзани со определена храна (на пр.: свежи јајца и можното присуство на салмонела), како и методите за контрола на контаминацијата на храната (на пр.: набавка на свежи јајца од доверлив извор и комбинација на времето/температурата за обработка).

7.3. Надлежните органи веќе имаат изготвено и утврдено насоки за добра практика за повеќето прехранбени сектори. Вообичаено, овие насоки се комбинација од *добрите хигиенски практики* и *елементите базирани на HACCP*, и вклучуваат, на пример:

- Насоки за практично исполнување на предусловите,
- Услови за суровини,
- Анализа на ризици/опасности,
- Претходно определени критични контролни точки во фазата на подготовка, производството и преработката на храната, со кои се идентификуваат опасностите и специфичните услови за контрола,

- Хигиенски предупредувања што треба да се земат предвид при ракување со чувствителни и лесно распиливи производи (како што се готови производи за јадење),
- Подетални мерки во случај на подготвување на храна за високо чувствителни групи на потрошувачи (деца, стари луѓе итн.),
- Потреба за документација и евиденција,
- Протоколи за потврдување на датумите на важност или употреба.

#### 7.4. Општи насоки за спроведување на HACCP системот

Специјален тип насоки за добра практика претставуваат општите HACCP насоки.

**Општите насоки ги предлагаат опасностите и контролите што се вообичаени за определени бизниси со храна и му помагаат на менаџерот на HACCP тимот при процесот на изготвување на постапки или методи за безбедност на храната и при соодветното водење евиденција.**

**Меѓутоа, субјектите што ракуваат со храна треба да бидат свесни дека може да бидат присутни и други опасности, на пример опасности што се однесуваат на нацртот на објектот или на процесот кој се применува, и дека таквите опасности не може да се предвидат со општите насоки за HACCP. Кога се користат општите насоки за HACCP, сè уште постои потребата од дополнително испитување на можното присуство на таквите опасности и на методите за нивна контрола.**

Во секторите во кои постојат заеднички карактеристики помеѓу бизнисите, во кои производствениот процес е линеарен и каде веројатноста за распространетост на ризиците може да биде висока, општите насоки може да бидат соодветни, на пример:

- во кланиците, објектите во кои се работи со риби производи, млекарниците итн.,
- за бизнисите кои применуваат стандардни постапки за обработка на храната, како што се конзервирање на храна, пастеризација на течна храна, замрзнување/брзо замрзнување на храна итн.

#### 8. ФЛЕКСИБИЛНОСТ ВО ОДНОС НА HACCP ПРИНЦИПИТЕ

Земајќи го предвид горенаведеното, во продолжение се дадени примери за тоа како може на флексибилен и поедноставен начин да се применуваат HACCP принципите. Насоките за добра практика се соодветна алатка во однос на ова прашање.

## **8.1. Алализа на опасности и развојот на постапките засновани на HACCP**

- Во определени случаи, може да се претпостави дека, поради природата на бизнисот со храна и на храната со која се ракува, можните опасности може да се контролираат со имплементација на предусловите. Во вакви случаи не е потребна формална анализа на опасностите. Треба да се даде препорака дека насоките за добра практика се направени за таквите бизниси.
- Во определени случаи, анализата на ризии/опасности може да покаже, дека сите опасности на храната, може да се контролираат со спроведување на предусловите за хигиена на храната.
- За определени категории на бизниси со храна, може претходно да се определат опасностите што треба да се контролираат. Упатствата за таквите опасности и нивната контрола, може да бидат опфатени во општото упатство за HACCP.



## 8.2. Критични лимити

Критичните лимити на критичните контролни точки може да се воспостават врз основа на:

- искуството (најдобра практика),
- меѓународната документација за определен број операции, на пример, пакување на храната во конзерви, пастеризација на течностите итн., за кои постојат меѓународно прифатени стандарди (Codex Alimentarius). Исто така, критичните лимити може да се установаат
- Во насоките за добра практика.

Условот за воспоставување на критичен лимит на критичната контролна точка не секогаш значи дека мора да се утврди нумеричка вредност. Ова особено е случај, кога постапките за мониторинг се базираат на визуелна опсервација, на пример:

- Фекална контаминација на животинско месо во кланиците,
- Температура на вриење на течната храна,
- Промена на физичките својства на храната во текот на обработката (на пр.: готвење на храната).

## 8.3. Постапки за мониторинг

**8.3.1. Мониторингот во многу случаи може да биде едноставна постапка, на пример:**

- Редовно, визуелно потврдување на температурата на капацитетите за ладење/замрзнување со употреба на термометар,
- Визуелна опсервација, за да се следи дали се применува точната постапка за отстранување на крзното во текот на колењето, каде дел од процесот на колење е идентификуван како критична контролна точка за да се спречи контаминацијата на животинското месо;
- Визуелна опсервација, за да се потврди дека храната која се подготвува и која е ставена на термичка обработка, ги има соодветните физички карактеристики кои го одразуваат нивото на термичка обработка (на пр.: варење).

### 8.3.2. Стандардни постапки за обработка

- Определена храна понекогаш може да биде обработувана на стандарден начин, со употреба на стандардна калибрирана опрема, на пример, определени операции за готвење, печење на пилешкото месо итн. Со таквата опрема се осигурува дека соодветната комбинација на времето/температурата се почитува како стандардна операција. Во такви случаи, стандардната температура за готвење на производот не треба систематски да се мери, сè додека постои сигурност дека опремата функционира правилно, дека потребната комбинација од време и температура се почитува и дека се вршат потребните контроли за таа цел (и се преземаат корективни активности каде што е потребно).
- Во ресторантите, храната се подготвува според добро воспоставени кулинарски процедури. Тоа подразбира дека мерењата (на пр.: мерење на температурата на храната) не треба да се вршат систематски, сè додека се следат воспоставените процедури.

### 8.4. Документи и евиденција

#### Прелиминарни забелешки:

*Овој дел се однесува само на документацијата за HACCP, а не и на друга, како што е документацијата поврзана со управувањето со резервите, следливоста итн.*

*Примерот што е даден подолу треба да се разгледува од аспект на чл. 5, став 2(e) од регулативата (ЕС) бр. 852/2004, каде е утврдено, дека согласно постапките базирани на HACCP, документацијата и евиденцијата мора да бидат сразмерни на природата и на големината на бизнисот за храна.*

**Како општо правило, потребата за водење евиденција која се однесува на HACCP, треба да биде добро балансирана и може да биде ограничена само на она што е неопходно во однос на безбедноста на храната.**

Документацијата што се однесува на HACCP вклучува:

- (а) Документи за постапките базирани на HACCP кои се соодветни за определен бизнис со храна, и
- (б) Евиденција за извршените мерења и анализи.

Земајќи го предвид горенаведеното, следниве општи ориентации може да се употребат како насоки:

- Кога постојат насоки за добра практика или општи насоки за HACCP, тие може да ја заменат индивидуалната документација за

постапки засновани на HACCP. Ваквите насоки треба јасно да укажуваат на тоа каде има потреба од евиденција и на временскиот период за кој треба да се чува евиденцијата.

- Во случај на постапки за визуелен мониторинг, може да се разгледа ограничувањето на потребата за воведување евиденција само за мерењата на неусогласеностите (на пр.: дефект на опремата да одржува соодветна температура) што се откриени.

Евиденцијата на неусогласеностите треба да ги вклучува корективните мерки што се преземени. Употребата на дневник или листа на проверка може да биде погоден начин за водење евиденција во такви случаи.

- Евиденцијата треба да се чува определен временски период. Тој период мора да биде доволно долг за да се осигура, дека информациите ќе бидат достапни во случај на предупредување и дека тие информации ќе може лесно да се пронајдат, на пр.: два месеца по датумот на консумирање, ако таков датум постои.

За определена храна датумот на консумирање е одреден, на пр.: во случај на консумирање храна која е подготвена за угостителството, тој датум е краток период по времето на производство на храната. За храната за која датумот на консумирање не е сигурен, треба да се води евиденција за краток временски период по датумот на изминување на рокот на употреба.

- Евиденцијата претставува значајна алатка за надлежните власти да го потврдат соодветното функционирање на бизнисите со храна во однос на постапките за безбедност на храната.

## **9. УЛОГАТА НА КРИТЕРИУМИТЕ И ЛИМИТИТЕ ШТО СЕ УТВРДЕНИ СО ЗАКОНОТ НА ЗАЕДНИЦАТА ИЛИ СО НАЦИОНАЛНИОТ ЗАКОН**

Иако законот на заедницата не ги утврдува критичните лимити на критичните контролни точки, мора да се земе предвид, дека микробиолошките критериуми може да се користат за заверка и потврдување на постапките базирани на HACCP и други контролни мерки за хигиена на храната, како и за потврдување на правилното функционирање на овие контролни мерки. Во многу случаи, таквите критериуми веќе постојат во законодавството на заедницата или во националното законодавство. За определена операција или за определен тип храна, насоките за добра практика може да упатат на овие лимити и HACCP постапката може да биде форматирана на начин кој ќе го осигура нивното исполнување.

## **10. ОДРЖУВАЊЕ НА ЛАДНИОТ СИНЦИР (СИСТЕМ ЗА ЛАДЕЊЕ)**

Според регулативата (ЕС) бр. 852/2004, субјектите што ракуваат со храна имаат јасна обврска да го почитуваат одржувањето на ладниот синцир (системот за ладење).

Оттука, обврската претставува дел од предусловите и мора да се спроведува, дури и кога се применуваат упростени НАССР постапки.

Меѓутоа, ништо не ги спречува субјектите што ракуваат со храна да ја проверуваат температурата на храната на оние места од производствената линија кои претставуваат критични контролни точки, како и да го интегрираат ова барање во нивните НАССР постапки.

## **11. РЕГУЛАТОРНА ПРОЦЕНКА**

НАССР постапките, без разлика на формата во која се употребуваат, мора да се развиваат со или под одговорност на субјектите што ракуваат со храна.

Регулаторната проценка мора да се спроведува водејќи сметка за средствата кои субјектите што ракуваат со храна ги имаат избрано, за да се обезбеди усогласеност со НАССР условите:

- Кога субјектите што ракуваат со храна ќе ја осигураат безбедноста на храната само преку предусловите, надлежните власти треба да го потврдат соодветното спроведување на тие предуслови.
- Кога субјектите што ракуваат со храна ги користат насоките за добра хигиенска практика и за примена на НАССР принципите, за обезбедување на усогласеноста со барањето за НАССР, нормалната практика на органите што вршат контрола, е да се направи проценка на тие бизниси во однос на насоките.

При проценката на спроведувањето на барањата за НАССР, надлежните власти може да побараат да се направат корекции. Но тоа не треба да се смета за формално одобрување на постапките.

## **12. НАССР И СЕРТИФИКАЦИЈАТА**

Законодавството на заедницата не содржи барање за сертифицирање на НАССР постапките, на пример, според шемите за контрола на квалитетот. Која било иницијатива да се отпочне со таквото сертифицирање, потекнува од приватни иницијативи.

Единствената проценка која се предвидува со законодавството на заедницата е проценката од страна на надлежните власти во земјите-членки, во контекст на нивните вообичаени официјални контроли.

### 13. НАССР И ОБУКА НА ВРАБОТЕНИТЕ ВО БИЗНИСИТЕ ЗА ХРАНА

Обуката која е наведена во Прилогот 2, поглавје 12 од регулативата (ЕС) бр. 852/2004 мора да се разгледува во поширок контекст. Соодветната обука не секогаш подразбира и учество на курсеви за обука. Обуката, исто така, може да се спроведе преку информативни кампањи од страна на професионални организации или од надлежните власти, преку насоки за добра практика итн.

Мора да се има предвид, дека обуката за НАССР на вработените во бизнисите за храна, треба да биде **пропорционална на големината и на природата на бизнисот.**

### 14. ЗАКЛУЧОК

Во регулативата (ЕС) бр. 852/2004 се наведува, дека барањата за НАССР, треба да обезбедат **доволна флексибилност во сите ситуации, вклучувајќи ги и малите бизниси.**

Основната цел на спроведувањето на постапката базирана на НАССР е да се контролираат опасностите во храната. Оваа цел може да се постигне со употреба на различни средства, имајќи предвид, дека постапките за контрола на опасностите, треба да бидат базирани на ризиците, да бидат наведени според приоритетите и да се концентрираат на она што е значајно за безбедноста на храната во бизнисот со храна. Овие постапки може да бидат развиени во *насоки за добра пракса*, во *општи насоки за управување со безбедноста на храната* или во согласност со традиционалниот НАССР процес, во зависност од тоа како е најсоодветно. Во определен број случаи, особено во бизнисите со храна што не обработуваат храна, опасностите може да се контролираат само со спроведување на предусловите за хигиена на храната.

Поддржано од:

**gtz**

MAFP Project  
EU Approximation and Regional Cooperation  
in the Agro & Food Sector

commissioned by



Federal Ministry  
for Economic Cooperation  
and Development



Strengthening Food Safety and Quality Control  
An EU-funded project, managed by the European Agency for Reconstruction

