



РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО
ДИРЕКЦИЈА ЗА ХРАНА



**ВОДИЧ ЗА ИЗГОТВУВАЊЕ НА ПЛАН
ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА
ВО УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ
(ЗАСНОВАНО НА НАССР ПРИНЦИПИТЕ)**

**ВОДИЧ ЗА ИЗГОТВУВАЊЕ НА ПЛАН ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА
ХРАНАТА
ВО УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ
(ЗАСНОВАНО НА НАССР ПРИНЦИПИТЕ)**

ЦЕЛТА НА ОВОЈ ВОДИЧ Е ДА ИМ ПОМОГНЕ НА УГОСТИТЕЛИТЕ ВО ИЗГОТВУВАЊЕТО НА ПЛАНОТ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА ВО НИВНИТЕ ОБЈЕКТИ. ПЛАНОТ Е ЗАСНОВАН ВРЗ НАССР ПРИНЦИПИТЕ ЗА НАВРЕМЕНА ПРЕВЕНЦИЈА ОД МОЖНИТЕ ОПАСНОСТИ ВО ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНА

СКОПЈЕ, 2008 г.

ОБЈАВУВАЊЕТО НА ОВАА ПУБЛИКАЦИЈА Е ПОДДРЖАНО ОД:

Поддржано од:



Зајакнување на безбедноста на храната и квалитетот на контролата,
Проект финансиран од ЕУ, раководен од Европската агенција за
реконструкција



Автор: Дирекција за храна на РМ, Министерство за здравство

Графичко уредување и лектура: ГТЗ МАФП

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје
613.2:640.4 (035)

ВОДИЧ за изготвување на план за безбедност во угостителските објекти :
(засновано на HACCP принципите). - Скопје : Дирекција за храна, 2008. – 52 стр. :
илустр. ; 21 см

Библиографија: стр. 51

На насловна стр.: Целта на овој водич е да им помогне на угостителите во
изготвувањето на планот за безбедност на храната во нивните објекти. планот е
заснован врз HACCP принципите за навремена превенција од можните опасности во
производството на храна.

ISBN 978-9989-2780-3-7

а) Угостителство – Безбедност на храна – HACCP систем – Прирачници

COBISS.MK-ID 71953418

СОДРЖИНА

I.	Вовед	5
II.	Што е План за безбедност на храната?	7
III.	Како да се изготви План за безбедност на храната	9
	Фаза 1: Планирање	9
	Фаза 2: Дијаграм за текот на производствениот процес	9
	Фаза 3: Чекори	10
	3а) Анализа на опасности	10
	3б) Идентификување на превентивните мерки	11
	3в) Идентификување на критичните граници	11
	3г) Воспоставување на процедури за мониторинг	11
	3д) Воспоставување на корективни акции	12
	3ѓ) Водење евиденција	12
	3е) Проверка и преглед	13
	Примери за идентификација на опасностите и нивна контрола	13
IV.	Други основни предуслови за Планот за безбедност на храната – HACCP планот	23
Прилози:		
	1. Вообичаени практики за ракување со храната кои може да предизвикаат контаминација на храната	32
	2. Листа на опасности	32
	3. Запис за опасности	33
	4. Запис за анализа на опасности	33
	5. Формулар за евиденција на набавките	34
	6. Формулар за евиденција на примени замрзнати производи	35
	7. Формулар за евиденција на применот на оладени производи	36
	8. Формулар за евиденција на примени оладени производи	37
	9. Дневник за температурата	38
	10. Листа за евиденција на корективните акции	39
	11. Формулар за евиденција на распоредот за чистење	40
	12. Листа за евиденција на проверката на системот за контрола на штетници	41
	13. Евиденција за обука на персоналот	42
	14. Евиденција на поплаките од потрошувачите	43
	15. План за безбедност на храната, Чек-листа за интерна проверка	44

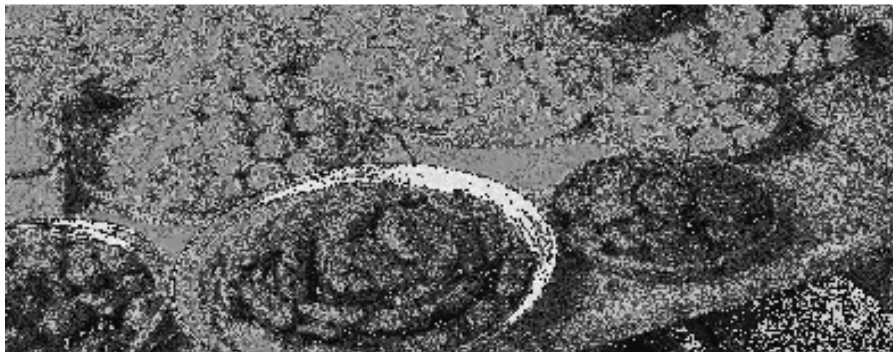
**Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)**

I. Вовед

Консумирањето на контаминирани прехранбени производи секоја година предизвикува голем број случаи на труење со храна. Најголемиот број од тие заболувања се резултат на малите грешки при ракување со храната, несоодветното подготвување или складирање. За да се контролираат што е можно повеќе операции при производство и ракување со храна, со цел да се спречи труењето со храна, сите производители и тровци со храна, вклучувајќи ги и оние што ја послужуваат храната, треба да подготват свој, сопствен **План за безбедност на храната** (понатаму: **ПБХ**), врз основа на HACCP системот (Hazard Analysis and Critical Control Point – Анализа на опасностите и критични контролни точки).

Во основа, HACCP системот претставува примена на добрата производствена и добрата хигиенска практика на систематски начин, со цел да се спречат проблемите поврзани со безбедноста на храната и, како резултат на тоа, да се произведе безбедна храна. Превентивниот систем содржи два елемента: (1) предвидување на проблемите и (2) дизајнирање и воспоставување на вистински решенија за превенција. Во својот пристап, превенцијата е активна, а не пасивна.

HACCP системот е усвоен низ целиот светот, од страна на многу компании за производство на храна, меѓутоа, „класичниот“ HACCP систем, генерално, не се смета за остварлив во организациите кои служат храна, поради големиот број прехранбени производи, недостигот на стандардизирани модели, недостигот на систематско планирање на производството, како и поради недостигот на експертиза за развивање на HACCP системот. Овој документ содржи упростен модел, кој се заснова на принципите на HACCP, за да им се помогне на менаџерите во организациите што служат храна да го спроведат ПБХ, заснован на HACCP принципите.



**Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)**

II. Што е ПБХ?

ПБХ претставува план кој е дизајниран, за да се идентификуваат и контролираат опасностите, со цел да се воспостави и одржува безбедноста на храната. Опасностите може да се однесуваат на набавката, складирањето, подготовката, пакувањето, транспортот и продажбата на храната, односно во текот на сите чекори при ракувањето со храната.

Во следниот дел наведени се фазите од развивањето на **ПБХ**. Наведени се чекорите во угостителството, како и потенцијалните опасности што се типични за најголем број бизниси кои послужуваат храна; наведени се контролите кои генерално се извршуваат во најголем број од угостителските организации и совети за тоа кога и како треба да се извршуваат. Исто така, дадени се совети за идентификација и мониторинг на останатите контролни точки.



**Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)**

III. Како да се изготви План за безбедност на храна – HACCP план?

Во овој дел е дадено објаснување како да изготвите ваш **План за безбедност на храната (ПБХ)**, чекор по чекор. Исто така, обезбеден е определен број листи што ќе ви овозможат да го развиете, документирате и да вршите мониторинг на вашиот *План за безбедност на храна*.

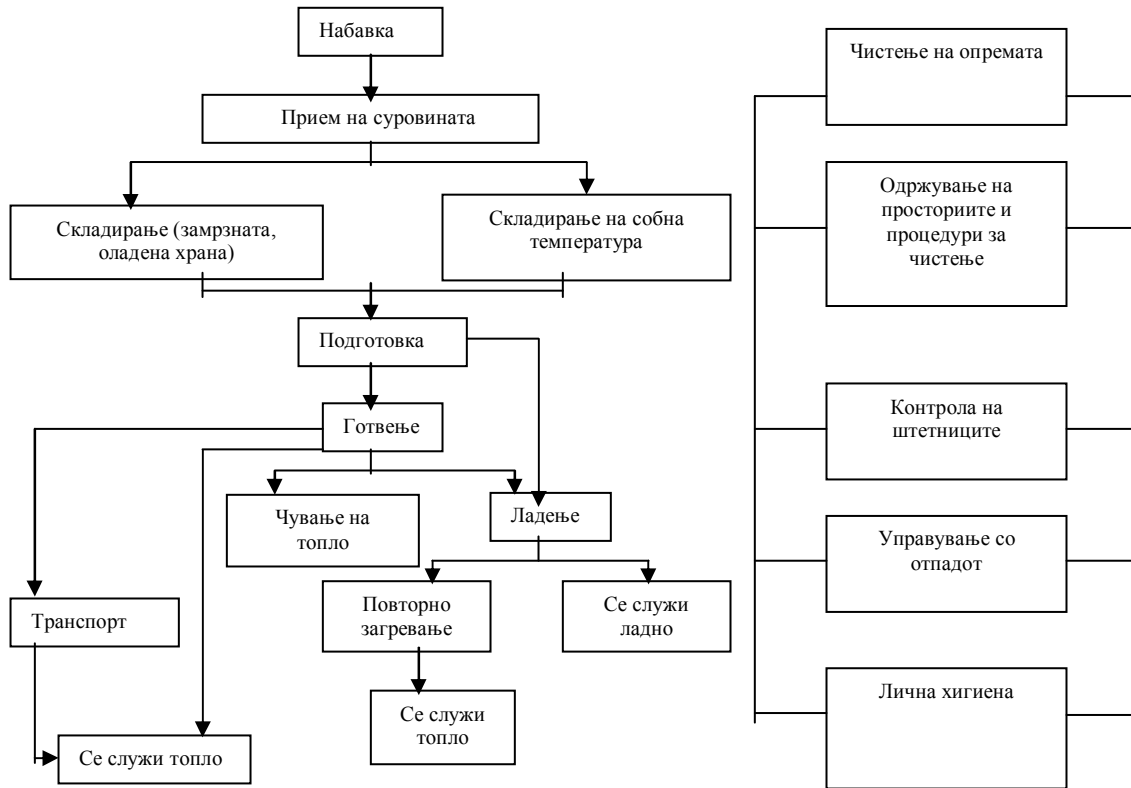
Фаза 1: Планирање

Прелиминарното планирање и подготовка се неопходни пред да започнете да го подготвувате вашиот HACCP план. Потребно е да назначите координатор за подготовка на HACCP планот и потребно е да обезбедите соодветни материјални и човекови ресурси. Персоналот треба да биде свесен за промените што ќе настанат, како резултат на имплементацијата на HACCP планот. ПБХ може да функционира, само ако секој член од персоналот ја знае својата улога во програмата и е посетен за планот да профункционира. За да се намали загриженоста кај персоналот, ПБХ треба да се воведува чекор по чекор, во текот на определен временски период. На пример, на почетокот може да се воведат само првата фаза од ПБХ во работата на угостителството (на пр.: набавка на суровини), притоа осигурувајќи се дека првиот чекор соодветно функционира, пред да се прејде на следниот чекор.

Фаза 2: Дијаграм за текот на производствениот процес

Дијаграмот за текот на производствениот процес треба да се направи, за да се прикаже секој чекор од работењето – од набавката на суровините до послужувањето на храната на потрошувачите.

Следниов дијаграм претставува еден општ пример за работењето во угостителството и тој треба да се направи за секоја операција одделно. Секој од чекорите на операцијата може да се смета како контролна точка за контрола на опасностите за безбедноста на храната.



Фаза 3: Чекори

3а) Анализа на опасности

Опасност е сето она, што може да му предизвика штета на потрошувачот (Прилог 2). Користете го вашиот дијаграм за текот на производствениот процес, за да се идентификуваат сите потенцијални опасности кои се поврзани со секој од чекорите.

Примери за опасности се:

- I. Штетни микроорганизми кои ги контаминираат суровините;
- II. Штетни микроорганизми кои се размножуваат во текот на обработката;
- III. Штетни микроорганизми или отрови кои преживуваат при загревање;
- IV. Хемикалии кои ја контаминираат храната;
- V. Контаминација на храната со физички опасности.

Најзначајната опасност меѓу нив, која е и најчестата причина за отповикување на храната, се штетните патогени микроорга-

низми, кои може да ја контаминираат храната и да се размножуваат во неа.

3б) Идентификување на превентивните мерки

Листа на мерки што може да се користат, за да се контролираат идентификуваните опасности.

Примери за превентивни мерки се:

- I. Работа со угледни добавувачи;
- II. Барање на спецификација на производите;
- III. Адекватно замрзнување и ладење;
- IV. Миење на рацете и добра лична хигиена;
- V. Соодветно готвење;
- VI. Ефективно чистење;
- VII. Редовна калибрација на мерните инструменти (на пр.: термометар)

3в) Утврдување на критичните граници

За секој чекор (на пр.: набавка, складирање, ладно, топло итн.) од операциите во угостителството, се воспоставуваат критични граници за идентификуваните опасности. Критичната граница претставува вредност или мерка (како што е температурата или киселоста) која мора да се исполни, за да осигура безбедноста на производот. Критичната граница е таа што го одделува безбедното од небезбедното.

Примери за критични граници се:

- I. Храната треба да се складира на температура од 4° C (или на пониска) или на 63° C (или на повисока);
- II. Храната треба да се готви на температура од 75° C или на повисока;
- III. Ладење на зготвената храна за 6 часа, на температура од 4° C, (на 63° C - 20° C за 2 часа или 20° C - 4° C за 4 часа)

3г) Воспоставување на процедури за мониторинг

Мониторингот на контролните точки ќе обезбеди сигурност, дека може да се идентификува кое било губење на контролата (т.е. отстапување од критичните граници), за да се преземат потребните корективни акции, пред производот да стане несоодветен за употреба. Методите кои се користат треба да се бидат што е можно поедноставни.

Примери за процедури за мониторинг:

- I. Мерење на температурата и на времето;
- II. Визуелна проверка на датумот („употребливо до...“) и на ротирањето на резервите;
- III. Визуелна проверка на чистотата на опремата и на работните површини;
- IV. Визуелна инспекција на производите при прием.

Треба да се составуваат едноставни и јасни работни инструкции за персоналот, во врска со процедурите за контрола и мониторинг, кои се однесуваат на:

- I. Што треба да се провери?
- II. Како е проверена контролната точка?
- III. Кога е проверена контролната точка?
- IV. Каде е проверена контролната точка?
- V. Кој ја направил проверката?

3д) Воспоставување на корективни акции

Ако мониторингот покаже дека контролата не е задоволувачка, значајно е да се преземат корективни акции.

Примери за корективни акции:

1. Ако температурата за готвење не е адекватна, повторно загревање на храната, сè додека целосно не биде зготвена;
2. Намалување на температурата или поправка на ладилникот, ако температурата во него е повисока од 4° C;
3. Повторно чистење на опремата, ако е нечиста.

3ф) Водење евиденција

(на пр.: евиденција за температурата во ладилникот)

Евиденцијата за контролните точки ви помага да проверите дали мерките за безбедност на храна се адекватни и дали функционираат. Примери за записи од угостителството се дадени во Прилог 3 и 4.

3е) Проверка и преглед

За да докажете дека вашиот HACCP план за безбедност на храната функционира во вашите простории, треба да правите периодични проверки на систематски начин (на пр.: еднаш во месецот). Пример за листата за проверка на *Планот за безбедност на храната* е даден во Прилог 15 и може да ви послужи како

упатство. Листата за проверка може да ви помогне да ги определите областите од вашите операции, за кои се потребни одредени активности. Покрај тоа, исто така, треба да направите преглед на вашиот *План за безбедност на храната* најмалку еднаш годишно, бидејќи вашите операции или производи може да се променат.

Примери за идентификација на опасностите и нивна контрола

Во продолжение се дадени примери за општи анализи на опасностите во записите, за секој чекор што е опишан во дијаграмот за текот на производствениот процес на операциите поврзани со храната.

Чекор: Набавка

Опасности	<ul style="list-style-type: none">• Сурави материјали контаминирани со:<ul style="list-style-type: none">- штетни бактерии,- токсини,- хемикалии, како пестициди,- стакло, метал итн.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none">• Купување од угледни добавувачи;• Проверка на температурата при прием;• Определување на квалитетот на производот;• Проверка на производствената спецификација.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none">• Производи што се добиени од одобрени, угледни добавувачи;• Определување на квалитетот и безбедноста на производот, вклучувајќи ја температурата при испораката (оладена храна на 4° С или на пониска температура, замрзната храна под -18° С).
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none">• Проверка на документацијата за мониторинг на добавувачот, за да се докаже дека тие ја следат добрата производна практика;• Проверка на просториите на добавувачот;• Известување за поплаки од потрошувачите.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none">• Неработење со несоодветни добавувачи.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none">• Евиденција за одобрени добавувачи;• Формулар за евиденција на набавките (Прилог 5).

Чекор: Прием на сурови материјали

Суровите материјали или состојки мора да се проверуваат при приемот. Различните состојки и храната треба да се проверуваат почесто, во зависност од степенот на ризикот.

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> • Присуство и развој на штетни бактерии при транспортот; • Оштетена амбалажа и контаминација со туѓи тела.
Превентивна мерка	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка на етикетите со датумите, температурата; • Проверка на состојбата на храната; • Префрлете ја оладената и замрзнатата храна на соодветен температурен режим, колку што е можно побрзо; • Проверка на амбалажата/пакувањето; • Проверка на возилата за транспорт и на возачите.
Критична граница	<ul style="list-style-type: none"> • Поминат рок на употреба: <ul style="list-style-type: none"> - употребливо до...; - најдобро да се употребува до...; • Температура: <ul style="list-style-type: none"> - 4° C или помала, за оладена храна, - замрзната храна – 18°С; • Општи услови: <ul style="list-style-type: none"> - нема мирис или лепливост; • Складирање на оладената или на замрзнатата храна веднаш (за 10 минути); • Неоштетена амбалажа и нема видливи знаци за присуство на туѓи тела; • Чисти возила за прием.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка на датумите за истекување на рокот на употреба; • Мерење на температурата на оладената или на замрзнатата храна; • Визуелна проверка на општата состојба на храната; • Набљудување на процедурите за ракување со храната по приемот; • Визуелна проверка на амбалажата и контаминација однадвор; • Визуелна проверка на хигиенската состојба на возилото.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> • Информирање на добавувачот; • Одбивање на производот; • Складирање на производите веднаш.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> • Евиденција на храната и на набавките што се примаат (Прилог 6,7 и 8).

Чекор: Складирање на суво

Складирањето на собна температура вклучува складирање на некои видови овошја/зеленчуци, сува храна (на пр.: зрнеста храна и зачини), како и храна во конзерви и шишиња.

Опасности	<ul style="list-style-type: none"> • Развој на бактерии; • Врстена контаминација.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> • Храната да не се користи по изминување на рокот на употреба; • Покријте/завиткајте ја храната и одделете ја според видови на храна; • Проверка на амбалажата; • Контрола на штетници; • Чистење/дезинфекција.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> • На сите прехранбени производи мора да е означен датум и да се применува ротирањето според принципот ФИФО – прва влегува, прва излегува; • Целата храна е покриена и одделена по видови; • Амбалажата е неоштетена и нема видливи знаци на туѓи тела; • Местото треба да е заштитено од штетници; • Просториите се во чиста и сува состојба.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка на кодовите за следливост и на рокот на траење; • Визуелна проверка на условите за складирање; • Визуелна проверка на амбалажата; • Проверка на системот за контролата на штетниците; • Проверка на системот за чистење.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> • Означување на храната со датум; • Виткање/покривање на храната; • Реорганизирање на просторот, за физички да се одделат различните видови храна; • Ангажирање компанија за контрола на штетниците; • Чистење на местото за складирање.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> • Евиденција за контрола на штетниците (Прилог 12); • Евиденција за чистење (Прилог 11).

Чекор: Складирање во фрижидер

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> • Развој на штетни бактерии и создавање на отрови; • Вкрстена контаминација (на пр.: контаминација на зготвената храна со суровата храна).
Превентивна мерка	<ul style="list-style-type: none"> • Складирајте ја оладената храна во ладилник на соодветна температура; • Наредете ја храната добро, за да има циркулација на воздухот; • Не употребувајте ја храната по истекување на рокот на употреба; • Не употребувајте храна што сметате дека е расипана или мириса на расипано; • Зготвената и суровата храна чувајте ги одделно; • Целата храна покријте ја и одделете ја според видот; • Исчистете го местото.
Критична граница	<ul style="list-style-type: none"> • Температура на чување 4° C или помала; • Сите производи се означени со датум и се применува ротирањето по принципот ФИФО – прв влегува, прв излегува; • Зготвената храна се чува над суровата храна; • Целата храна е покриена; • Местото е чисто.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Мерење на температурата на чување двапати во текот на денот; • Проверка на роковите на употреба и на кодот за следливост; • Визуелна проверка на општата состојба на храната; • Визуелна проверка на општите услови за чување или складирање; • Проверка на евиденцијата за чистење.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> • Намалување на температурата или поправка на ладилникот; • Реорганизирање на просторот; • Означување на храната со датуми; • Отстранување на расипаната храна и на храната на која § е поминат рокот на употреба; • Одделување на храната што е готова за јадење од суровата храна; • Покривање на храната; • Чистење на местото.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> • Листа за евиденција на температурата на ладилникот (Прилог 9).

Чекор: Подготовка

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> • Развој на штетни бактерии и создавање на отрови; • Вкрстена контаминација
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> • Мијте ги сите овошја и зеленчуци; • Ограничете го времето на чување на оладената храна надвор од ладилникот:ж; • Замрзнатата храна да се одмрзнува: <ul style="list-style-type: none"> - во ладилник на 4°C, - со ладна вода што тече во амбалажа која е водоотпорна; • Употребувајте чист прибор и даски за сечење, за да се избегне вкрстената контаминација.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> • Овошјата и зеленчуците да се мијат детално; • Максималното време на чување на одмрзнатата и на оладената храна е 2 часа, на температура над 4° C; • Замрзнатата храна треба соодветно да се одмрзне пред да се зготви; • Опремата и приборот за храна да се чистат, одржуваат и да бидат дизајнирани само за храна која е готова за консумирање.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Визуелна проверка; • Периодично мерење на температурата на одмрзнување.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> • Повторно измијте ги овошјата и зеленчуците; • Отстранете ја одмрзнатата храна која била чувана подолго од 2 часа на температура над 4° C; • Оставете ја храната да се одмрзне подолго време; • Отстранете ја контаминираната храна која е готова за јадење; • Употребувајте посебен прибор и даски за сечење за храната која е готова за јадење и за суровата храна.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> • Листа за евиденција на корективните акции (Прилог 10).

Чекор: Чување на замрзната храна

Опасност	<ul style="list-style-type: none">• Развој на штетни бактерии.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none">• Чувајте ја замрзнатата храна во ладилник на соодветна температура;• Наредете ја храната соодветно, за да се овозможи соодветна циркулација на воздухот.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none">• Температура на чување -18° C или пониска.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none">• Проверка на температурата.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none">• Намалување на температурата или поправка на ладилникот;• Реорганизирање на просторот.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none">• Листа за евиденција на температурата (Прилог 9).

Чекор: Готвење

Опасност	<ul style="list-style-type: none">• Преживување на бактерии и развој на спори на бактерии.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none">• Темелно готвење на храната.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none">• Температура на храната над 75° C за време на термичкиот третман.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none">• Проверка на температурата на храната;• Визуелна проверка на сензорните карактеристики на храната.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none">• Продолжете со готвење до постигнување на потребната температура.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none">• Листа за евиденција на температурата (Прилог 9).

Чекор: Повторно загревање

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> Преживување на бактерии и развој на спори на бактерии.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> Детално повторно затоплување на храната.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> Основна температура на храната е над 75° С.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> Проверка на температурата на храната.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> Вратете ја храната на термички третман, додека не се постигне потребната температура.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> Листа за евиденција на температурата (Прилог 9).

Чекор: Ладење

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> Пораст на бактериите и создавање на отрови; Вкрстена контаминација.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> Користете соодветни методи за брзо ладење на храната; Покријте ја храната веднаш по готвењето; Употребувајте чисти и дезинфицирани садови.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> Садовите да не се повисоки од 5 см; Ладење 6 часа на температура до 4° С или на пониска. Ладење 2 часа на температура од 63° С до 20° С, а потоа на 4° С или на пониска температура во следните 4 часа; Садовите да бидат покриени; Садовите да бидат чисти и дезинфицирани.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> Редовна проверка на времето и температурата, кога храната се остава да се олади; Визуелна проверка на чистотата на садите.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> Оладете ја храната со: <ul style="list-style-type: none"> употреба на плитки садови или делење на храната на неколку помали делови, често премешување; Отстранете го производот, ако не е на температура од 4° С или на пониска, во период од 6 часа; Покријте ги садите; Измијте ги и дезинфицирајте ги садите пред да го ставите производот во нив;
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> Листа за евиденција на температурата.

Чекор: Чување на топло

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> • Развој на штетни бактерии и создавање на отрови; • Вкрстена контаминација.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> • Употребувајте заштитени садови или систем за зачувување на температурата; • Покријте ја храната веднаш.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> • Чувајте на температура од 63° С или на повисока; • Покријте ги садовите;
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Редовна проверка на температурата на храната во садот во кој се чува; • Визуелна проверка на чистотата на садовите.
Корективни акции	<ul style="list-style-type: none"> • Приспособете го или модификувајте го системот за чување, за да може да се постигне прифатливата температура; • Отстранете ја храната, ако таа стои на температура под 63° С повеќе од 2 часа; • Покријте ги садовите.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none"> • Листа за евиденција на температурата

Чекор: Транспорт

Опасност	<ul style="list-style-type: none"> • Пораст на штетните бактерии и создавање на отрови; • Вкрстена контаминација.
Превентивни мерки	<ul style="list-style-type: none"> • Употребувајте заштитени садови, за да се намали губењето на топлина; • Лицето што ја врши испораката треба да има добиено соодветна обука; • Користете чисто возило.
Критични граници	<ul style="list-style-type: none"> • Чувајте ја храната за топло сервирање на температура од 63° С или на повисока; • Чувајте ја оладената храна на температура од 4° С или на пониска; • Лицето што ја врши испораката треба да има добиено обука за лична хигиена; • Користете чисто возило.
Процедури за мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> • Периодична проверка на температурата на храната; • Набљудување на работата на лицето што ја врши испораката; • Визуелна проверка на возилото.

Корективни акции	<ul style="list-style-type: none">• Приспособете го или модификувајте го системот за чување, за да може да се постигне прифатливата температура• Отстранете ја топлата храна, ако таа се чува на температура под 63° C повеќе од 2 часа;• Отстранете ја ладната храна, ако таа се чува на температура над 4° C повеќе од 2 часа;• Повторно обучете го лицето што ја врши испораката;• Исчистете го и поправете го возилото за испораката.
Евиденција	<ul style="list-style-type: none">• Листа за евиденција на температурата;• Листа за проверка на возилото;• Евиденција за обуките на персоналот (Прилог 13).

IV. Други основни предуслови за Планот за безбедност на храната – HACCP планот

Планот за безбедност на храната, исто така, треба да вклучува некои основни активности, кои поопширно се однесуваат на контролата на опасностите. Подолу е дадена листа на примери.

A. Чистење и дезинфекција

Со ефикасното чистење и дезинфекција се отстрануваат остатоците од храната и нечистотијата, па, оттука, се минимизира и ризикот за контаминација од храната – ризикот за труење. Потребно е да се развие програма за чистење, за да се обезбеди сигурност, дека чистењето се врши редовно и на систематски начин. Една добро испланирана програма за чистење треба да го содржи следново:

- (а) области и опрема кои треба да се чистат,
- (б) фреквенција на чистење, за секој дел посебно,
- (в) процедура за чистење – чекор по чекор,
- (г) опрема и методи за употреба,
- (д) соодветни хемикалии или системи за употреба,
- (ф) персонал кој е одговорен за секоја од задачите.



Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)

Упростена програма за чистење

Предмет	Фреквентност	Опрема и хемикалии	Метод	Одговорно лице
<u>СТРУКТУРА</u>				
Подови	На крајот на секој ден или според потребите	Метла, влажна крпа, четка, детергент и средство за дезинфекција	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измијте ја просторијата; 2. Ставете детергент и измијте ја просторијата; 3. Употребете четка за останатата нечистотија; 4. Детално измијте со чиста вода; 5. Отстранете ја водата со впивање со крпа. 	
Сидови, прозорец и таван	Неделно или според потребите	Влажна крпа, четка, детергент	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете ја видливата нечистотија; 2. Исплакнете со вода; 3. Ставете детергент и измијте; 4. Исплакнете со вода; 5. Исушете. 	
<u>ПОВРШНИ СО КОИ ХРАНАТА Е ВО КОНТАКТ</u>				
Работни маси, мијалници и места за отстранување на отпадот	По употреба	Чисти крпи, детергент и средство за дезинфекција	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете ги видливите остатоци од храна и нечистотија; 2. Исплакнете со вода; 3. Ставете детергент и измијте; 4. Исплакнете со вода; 5. Ставете средство за дезинфекција; 6. Исушете 	

Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)

Предмет	Фреквентност	Опрема и хемикалии	Метод	Одговорно лице
<u>ОПРЕМА</u>				
Прибор, даски за сечење, и друга опрема за готвење	По секоја употреба	Чисти крпи, четка, детергент и средство за дезинфекција	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете ги видливите остатоци од храна и нечистоти; 2. Исплакнете со вода; 3. Ставете детергент и измијте; 4. Исплакнете со вода; 5. Ставете средство за дезинфекција; 6. Исушете. 	
Замрзнувач, ладилник и места за складирање	Неделно или според потребите	Чисти крпи, четка, детергент и средство за дезинфекција	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете ги видливите остатоци од храна и нечистотија; 2. Исплакнете со вода; 3. Ставете детергент и измијте; 4. Ставете средство за дезинфекција; 5. Исушете. 	
<u>ПОВРШНИ КОИ СЕ ВО КОНТАКТ СО РАЦЕТЕ</u>				
Квака на врата, фиоки и електрични прекинувачи	Дневно	Влажна крпа, детергент	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете ги видливите остатоци од храна и нечистотија; 2. Ставање детергент; 3. Исчистете со влажна крпа; 4. Исушете со сува крпа/на воздух. 	

Б. Лична хигиена

Добрата лична хигиена е неопходна, за да се осигура безбедноста на храната. Бактериите што предизвикуваат болести може да бидат присутни на кожата или во носот на здравите луѓе. Затоа, сите лица што ракуваат со храната, треба да одржуваат висок стандард на лична хигиена и чистота, за да се избегне пренесувањето на штетните бактерии во храната. Треба да се разгледаат следниве точки:

- Униформите, престилките (или облеката), треба да бидат чисти на почетокот на работната смена;
- Да се спречи косата да паѓа врз храната (со носење на капа или мрежа за коса);
- Ноктите на прстите да бидат кратки и чисти;
- Да се избегнува допирање на носот, устата, косата и кожата во текот на подготовката на храната;
- Да не се пуши во просториите за храна;
- Да не се кашла или кива директно во храната. Рацете да се измијат по кашлањето или кивањето;
- Да се избегнува употреба на шамивчиња, да се користат хартиени салфети за една употреба;
- Рацете да се измијат по допирање на носот;
- Да не се носи накит кога се ракува или подготвува храна;
- Да се избегнува употребата на јаки парфеме/колонски води;
- Униформите/престилките да не се носат надвор од просторот во кој се подготвува храната;
- Сите рани или исеченици на дланките или рацете да се покријат со преврска која е со светла боја и е водоотпорна;
- Ако постои рана на рацете, да се носат ракавици за една употреба. Ракавиците и преврската на раната редовно да се менуваат;
- Лицата што ракуваат со храната, не смее да имаат некои заболувања на гастро--интестиналниот систем или грип;
- Кога е некој болен или има симптоми на труење со храна, треба да прекине со работа и да го информира менаџерот за тоа.

Рацете треба да се мијат пред:

- работа,
- ракување со храната и со приборот.

Намокре

Рацете треба да се мијат по:

- одење во тоалет,
- ракување со сурова храна,
- кашлање, кивање, јадење, пиење, пушење,
- секоја пауза,

- допирање на акни или рани,
- допирање на отпадот,
- вршење на должности околу чистењето,
- менување на извалкана облека,
- допирање на ушите, носот, косата, устата или други откриени делови од телото,
- допирање на животни,
- друга нехигиенска активност.

Техника за миење раце:

- те ги рацете со вода;
- Ставете сапун или детергент, направете сапуница до рачниот зглоб;
- Тријте ги двете раце најмалку 20 секунди (употребувајте четка за нокти кога е потребно);
- Измијте го сапунот или детергентот;
- Избришете ги рацете со соодветна салфета за еднократна употреба или исушете ги со фен со топол воздух – не бришете ги рацете од униформата или од облеката

В. Контрола на штетници

Штетниците може да ја контаминираат храната, која потоа може да предизвика заболување. Треба да се изготви програма за контрола на штетниците, за тие да се елиминираат и да се спречи нивната наезда во просториите за храна. Ефективната програма за контрола на штетниците треба да овозможи да се спречи нивниот пристап, лесното влегување, како и да се уништат кои било веќе присутни штетници.

Спречување на пристапот и лесното влегување:

- Затворете ги сите отвори околу сите инсталации на ѕидовите и подот;
- Постојано држете ја затворена надворешната врата;
- На прозорците во просторијата во која се подготвува храната поставете мрежи со отвори од 2 мм/м² или помали, за да се спречи влегувањето на инсектите;
- Покријте ги каналите за вентилација и одводите на подот;
- Соодветно и редовно складирајте ги и отстранувајте ги отпадоците. Чувајте ги отпадоците покриени;
- Често правете проверки за присуството на штетници (на пр.: секоја недела) однатре и однадвор;
- Проверете дали има знаци за присуство на штетници во храната која се прима или во набавките;

- Соодветно чувајте ја храната и набавките:
 - покривајте ги соодветно,
 - чувајте ги најмалку 15 см од подот и 15 см од ѕидовите,
 - чувајте ги на место со ниска влажност (50 % или помалку),
 - применувајте го системот за ротација на резервите (прв влегува – прв излегува);
- Отстранете ги картоните, весниците и сл., кои може да ги привлекуваат штитниците;
- Веднаш исчистете ги местата каде што имало истурена храна;
- Одржувајте ги тоалетите чисти и дезинфицирани;
- Чувајте го ѓубрето во пластични ќесиња и во добро покриени корпи за отпадоци;

Уништување:

- Употребувајте хемиски, физички или биолошки средства, на пр.: стапици за глодари, на местата каде што има знаци за присуство на штетници;
- Употребувајте електрични уреди, UV ламби, со кои се фаќаат и уништуваат летечките инсекти. Осигурајте се дека овие уреди не се на раздалеченост помала од 3 метри од местото каде се подготвува или чува храната. Избегнувајте да прскате со инсектицид над површините на кои се подготвува храната;
- Изнајмете професионална компанија за контрола на штетниците;
- Примерок од листот за евиденција на мониторингот за контрола на штетниците е даден во Прилогот 12.

Г. Отстранување на отпадот

За отпад може да се смета кој било дел од храната, состојките, материјалот за пакување или амбалажа и сл., кои не се погодни за понатамошна употреба и треба да се ифрлат. Отпадот треба внимателно да се контролира, бидејќи тој е ризик за контаминација на храната.

- Корпите за отпадоци треба да се постават околу работната област на просториите за подготовка на храна и да бидат на места на кои се најпогодни за персоналот и за работата;
- Корпите за отпадоци треба јасно да се разликуваат од кантите за складирање;
- Корпите за отпадоци во просториите за подготовка на храната не треба да бидат покриени, ако постојано се употребуваат и редовно се празнат;
- Потребно е да се дефинира областа наменета за чување на отпадоците што треба да се ифрлат;

- Кога отпадоците од храната се отстрануваат од просторијата за подготовка на храната, пред да се исфрлат, мора да се постават во добро покриени корпи за отпадоци;
- На корпите за отпадоци треба да има соодветни места за празнење;
- Корпите за чување и исфрлање на отпадоците треба редовно да се празнат кога се полни;
- Корпите за отпадоци треба секојдневно да се чистат и дезинфицираат и да се постават на подот, на начин на кој може да се исушат во текот на ноќта.

Д. Обука

Со обука, лицата што ракуваат со храната може да се здобијат со повеќе знаење, за тоа како храната може да се контаминира и како може, со примена на соодветни процедури за ракување со храната, да се избегнат болестите што може да бидат резултат од контаминираната храна.

- Добра практика за еден бизнис е да има план за обука, со кој ќе се идентификуваат потребите за обука на секој член од персоналот;
- Исто така, добра практика е да се води евиденција за обуките што ги има поминато секој член на персоналот;
- Потребите за обука треба редовно да се ревидираат и да се разгледуваат во однос на: улогите и одговорностите на вработените, постоечките вештини, искуството и претходните обуки низ кои веќе поминале;
- Примерок од листата за евиденција на обуките е дадена во Прилог 13.

Е. Поплаки од потрошувачите

Поплаките од потрошувачите помагаат да се увиди проблемот во процесот на производство на храната. Со поплаките треба да се справува внимателно. Ако има потреба, може да се направи соодветна измена на *Планот за безбедност на храната*.

- Да се воспостави процедура за поплаки;
- Да се документираат сите поплаки од потрошувачите;
- Да се евидентираат детали, како што се датумот, детали за потрошувачот, причините, одговорот кој е даден на поплаката и преземените корективни акции;
- Примерок од листата за евиденција на поплаки од потрошувачите е даден во Прилогот 14.

ПРИЛОЗИ

Прилог 1

ВООБИЧАЕНИ ПРАКТИКИ ЗА РАКУВАЊЕ СО ХРАНАТА КОИ МОЖЕ ДА ПРЕДИЗВИКААТ КОНТАМИНАЦИЈА НА ХРАНАТА

1. Несоодветно готвење;
2. Пролонгирано чување на храната на температура помеѓу 4° C и 63° C;
3. Несоодветно ладење;
4. Несоодветно повторно затоплување;
5. Несоодветно одмрзнување на храната пред готвењето;
6. Прерано подготвување на храната и нејзино чување на собна температура;
7. Користење на небезбедни добавувачи на храна;
8. Употреба на остатоците од храна;
9. Вкрстена контаминација;
10. Заболени и инфицирани лица.

Прилог 2

ЛИСТА НА ОПАСНОСТИ

Опасност е сето она што може да предизвика штета кај потрошувачот. Опасностите може да бидат биолошки, хемиски или физички:

Биолошки

- *Listeria*
- *Salmonella*
- *Campylobacter*
- *E.coli 0157:H17*
- *Norwalk virus*

Хемиски

- *Пестициди*
- *Токсини (риба)*
- *Микотоксини*
- *Алергени*
- *Антибиотици*

Физички

- *Стакло*
- *Метал*
- *Камења*
- *Дрво*

Прилог 3

ЗАПИС ЗА ОПАСНОСТИ

Дијаграм за текот на производствениот процес на храна

--

Прилог 4

ЗАПИС ЗА АНАЛИЗА НА ОПАСНОСТИ

Стадиум	
Опасност	
Превентивни мерки	
Критични граници	
Процедури за мониторинг	
Корективни акции	
Евиденција	

Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)

Прилог 5

Формулар за евиденција на набавките

Датум на нарачка	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Спецификација (со/без)	Датум на пристигнување	Потпис

Прилог 6

Формулар за евиденција на примени замрзнати производи

Датум	Време	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Температура	Коментар и	Корективни акции (ако има)	Потпис

Стандарди

Температура: под -18° C

Амбалажа: неоштетена, отсуство на големи ледени кристали

Методи за мониторинг

Визуелна проверка и соодветни термометри за храна

Прилог 7

Формулар за евиденција на применот на оладени производи

Датум	Време	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Температура	Коментари	Корективни акции (ако има)	Потпис

Стандарди

Температура: помеѓу 0° C и 4° C

Амбалажа: неоштетена

Методи за мониторинг

Визуелна проверка и соодветни термометри за храна

Датум на важност до: „употребливо до...“ или „најдобро да се употребува до...“

Прилог 8

Формулар за евиденција на примени оладени производи

Датум	Време	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Температура	Коментар и	Корективни акции (ако има)	Потпис

Стандарди

Амбалажа: неоштетена

Датум на важност до: „употребливо до...“ или „најдобро да се употребува до...“

Методи за мониторинг

Визуелна проверка

Прилог 9

Дневник за температурата

Тип на уредот: Локација:
Стандард: -18° С/4° С Фреквенција на проверките:.....
Корективна акција:
Забелешки:.....

Датум	Време	Темпертура	Коментари	Корективни акции	Потпис

Проверено од: Датум:

Прилог 10

Листа за евиденција на корективните акции

Датум	Време	Критична граница	Корективни акции	Потпис

Прилог 11

Формулар за евиденција на распоредот за чистење

Локација:
Опрема за чистење:
Фреквенција:.....
Лица што чистат:.....

Датум	Време	Опрема за чистење/ лица што чистат	Потпис	Забелешка

Проверено од:
Датум:.....

Прилог 12

Листа за евиденција на проверката на системот за контрола на штетници

Датум	Проверена локација	Тип на мамка	Доказ за масовна инфестација	Преземена активност	Потпис

Прилог 13

Евиденција за обука на персоналот

Име	
Позиција	
Претходни обуки: (1) Тип: Датум: Обука понудена од: (2) Тип: Датум: Обука понудена од: (3) Тип: Датум: Обука понудена од: (4) Тип: Датум: Обука понудена од:	
Потребна дополнителна обука:	

Прилог 14

Евиденција на поплаките од потрошувачите

Датум на прием на поплаката	
Име на лицето што ја доставува поплаката	
Телефонски број на лицето што ја доставува поплаката	
Лице кое ја прима поплаката	
Лице одговорно за поплаката	
Причина за поплаката	
Резултат од истрагата	
Преземени корективни акции	
Одговор на поплаката	Незадоволителен/Задоволителен

Прилог 15

План за безбедност на храната
Чек-листа за интерна проверка

Проверено од:..... Датум:.....

Лична хигиена

Стандард	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Вработените носат соодветна облека				
Лицата што ракуваат со храната ја имаат собрано и покриено косата				
Ноктите на прстите се кратки, нелакирани и чисти				
Накиот е ограничен на едноставен венчален прстен				
Ракавиците се менуваат секогаш по употреба				
Отворените рани, исечениците на рацете се целосно покриени, кога се ракува со храната				
На располагање има соодветни места за миење и сушење на рацете				
Рацете се мијат рутински и детално, со соодветни процедури за миење на рацете				
Се пуши само во просториите назначени за тоа, кои се оддалечени од просториите за подготовка, служење и складирање на храната				
Јадење, пиење и цвакање на гуми за цвакање само во просториите одредени за тоа, кои се оддалечени од работните простории				
Вработените преземаат соодветни активности кога кашлаат и киваат				
Хартиените салфети за една употреба се користат и се фрлаат при кашлање/допирање на носот				
Забрането му е ракувањето со храна на персоналот кој има инфекции или труење				
Заболувањата на вработените се документирани				

Прибор и опрема

Стандард	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Целата мала опрема и прибор, вклучувајќи ги и даските за сечење, се целосно чисти помеѓу две употреби и се дезинфицираат кога има потреба за тоа				
Работните површини визуелно чисти				
Работните површини се мијат и дезинфицираат помеѓу две употреби				
Термометрите се мијат и дезинфицираат помеѓу две употреби				
Отворачот за конзерви е чист				
Фиоките и полиците се чисти				
Кога се чува, малата опрема е свртена наопаку, покриена или на друг начин заштитена од прашина или контаминација				

Чистење и дезинфекција

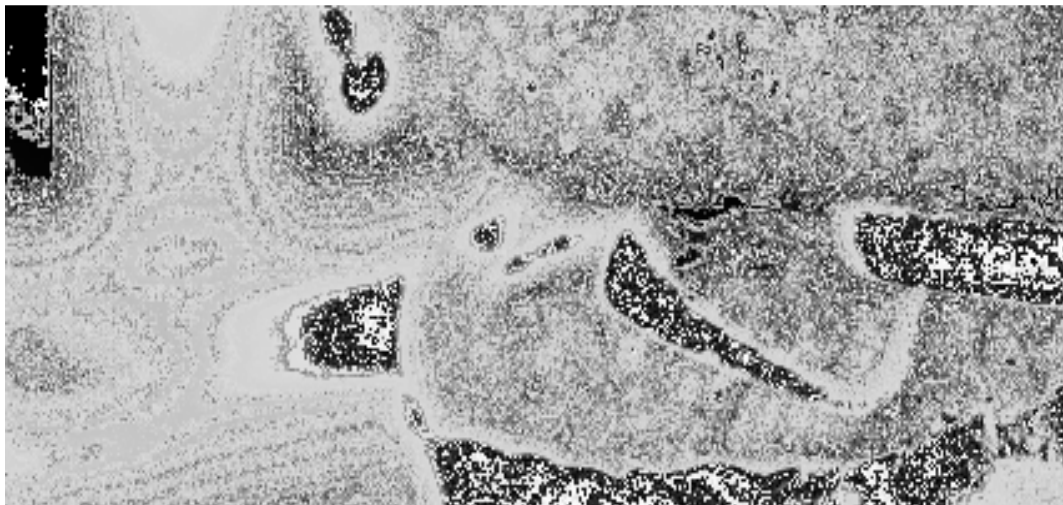
Стандард	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Мијалник со три лавабоа е соодветно поставен за миење (миење, плакнење и дезинфекција)				
Воспоставени процедури за чистење на прибор, опрема и простории				
За да се провери дали е исплакнато средството за дезинфекција, се користи тест со хлор или термометар				
Ако дезинфекцијата се врши со затоплување, приборот може да се чува потопен во вода на температура од 82° C, во период од 30 секунди				
Ако се користи хемиско средство, растворот треба да е соодветен				
Хемиските средства за чистење на опремата се чуваат одвоено				
Приборот може да се суши на воздух				
Крпите за бришење се чуваат во раствор за дезинфекција додека се употребуваат				
Чистиот сервис и прибор за јадење се чуваат одвоено				

Отстранување на отпадоците

Стандард	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Обезбедени се соодветни контејнери за отпадоци				
Контејнерите за отпадоци се мијат и дезинфицираат				
Контејнерите за отпадоци се празнат по потреба				
Кутиите и контејнерите се отстрануваат по потреба				
Местото каде што се чуваат отпадоците е заштитено од инвазија на инсекти или глодари				
Има соодветно место за чување на метлите, крпите и другиот прибор за чистење, надвор од местата каде се произведува храната				

Контрола на штетници

Стандард	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
На отворените прозорци и врати има мрежи за инсекти и тие се во добра состојба				
Воспоставена е програма за контрола на штетниците				
Нема докази за присуство на штетници				



Производство на храна

Стадиуми	Критериуми за контрола	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Примање	Храната и набавките се проверуваат веднаш по приемот				
	Целата храна и набавките веднаш се ставаат на соодветно место за чување				
	Местото каде што се врши прием на храната е чисто и нема остатоци од храна, кутии или друг отпад				
	Производите што се оладени или замрзнати пристигнуваат на соодветна температура				
	Производите се набавуваат од одобрени добавувачи				
Стадиуми	Критериуми за контрола	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Чување на суво	Областа за чување е сува и добро проветрена				
	Целата храна и набавките не се чуваат на под				
	На целата храна има лепенки со името и датумот на прием				
	Се применува системот – прв влагува, прв излегува				
	Нема испакнатост или истекување на храната што се чува во конзерви				

	Отворената храна, купена на големо, се чува во садови кои имаат капак				
	Храната е заштитена од контаминација				
	Сите површини и подови се чисти				
	Хемиските средства и средства за чистење се чуваат подалеку од храната и од другите набавки што се поврзани со храната				
Стадиуми	Критериуми за контрола	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Чување на ладно	Термометарот се наоѓа на видно место и е прецизен				
	Се одржува соодветна температура: - 4° C или пониска, во ладилниците, и -18 ° C или пониска, во замрзнувачите				
	Целата храна не е на подот				
	Ладилникот е во добра хигиенска состојба				
	Храната е наредена, така што има циркулација на воздухот				
	Зготвената храна се чува над суровата храна				
	Се практикуваат соодветни процедури за ладење				
	Целата храна е соодветно завиткана, со лепенки и со означен датум				

	Се применува системот - прв влегува, прв излегува				
Стадиуми	Критериуми за контрола	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Ракување со храната	Замрзнатата храна се одмрзнува во ладилник или во ладна вода што тече постојано				
	Храната не смее да биде во „зоната на опасна температура“ (т.е. помеѓу 4° C и 63° C) повеќе од два часа				
	Храната се пробува со примена на соодветен метод				
	Не смее да се дозволи вкрстена контаминација на храната				
	Со храната се ракува со чиста опрема, чисти ракавици или со чисти раце				
	Со приборот се ракува, така што се избегнува допир на деловите кои се во директен контакт со храната				
	Крпите за повторна употреба се користат само за дезинфекција на опремата и на површините, а не за сушење на рацете, приборот, подот итн.				
Стадиуми	Критериуми за контрола	Да	Не	Коментар	Датум на надминување на неусогласеноста
Чување на ладно/топ	Просторот е во добра хигиенска состојба				

Водич за изготвување на план за безбедност на храната во угостителски објекти
(Засновано на HACCP принципите)

ло	Храната се загрева на 75° С пред да се стави на топло место за чување				
	Храната се чува на температура од 63° С или повисока				
	Температурата на чување на оладена храна е 4° С или пониска				
	Храната е заштитена од контаминација				
Превоз	Контејнерите за превоз и приколките редовно се чистат и дезинфицираат				
	Во текот на превозот се одржува соодветна температура: - 4° С или пониска, за оладена храна, - над 63° С за храна за топло сервирање				
	Контејнерите и приколките за превоз на храната се покриени				
	Возилото за превоз е чисто				

Користена литература:

Codex Alimentarius. 1993. Guidelines for the application of the hazard analysis critical control point system. Food and Agriculture Organisation (FAO), Rome, Italy.

Standards of Codex Alimentarius Comity
(<http://www.codexalimentarius.net/STANDARD/standard.htm>)

Codex Alimentarius. 1997. Food hygiene basic texts. Food and Agriculture Organisation (FAO), Rome, Italy.

Forte, J. 2002. HACCP in the catering industry: a benefit or a curse? In: HACCP for catering: the way forward. Conference proceedings. HACCP Press, Salford, UK.

Gilling, S.J., Taylor, E.A., Kane, K. and Taylor, J.Z. 2001. Successful hazard analysis critical control point implementation in the United Kingdom: understanding the barriers through the use of a behavioural adherence model. Journal of Food Protection **64**(5): 710-715.

Panisello, P., Quantick, P. and Knowles, M. 1999. Towards the implementation of HACCP: results of a UK regional survey. Food Control **10**(2): 87-98.

Taylor, E. A. 2004. HACCP for catering: a new methodology. Paper presented at the Food and Agriculture Organisation (FAO), Brussels.

Walker, E., Pritchard, C. and Forsythe, S. 2003. HACCP and prerequisite programme implementation in SMEs. Food Control **14** (3): 169-174.



Поддржано од:



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

