



РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО
ДИРЕКЦИЈА ЗА ХРАНА



ЧЕКОР ПО ЧЕКОР ДО НАССР

**ПРИРАЧНИК ЗА ТРГОВЦИ СО ХРАНА И
УГОСТИТЕЛИ**

Чекор по чекор до НАССР
прирачник за трговци со храна и угостители

ЧЕКОР ПО ЧЕКОР ДО НАССР
ПРИРАЧНИК
ЗА ТРГОВЦИ СО ХРАНА И ЗА УГОСТИТЕЛИ

Скопје, 2008 г.

ОБЈАВУВАЊЕТО НА ОВАА ПУБЛИКАЦИЈА Е ПОДДРЖАНО ОД:

Чекор по чекор до HACCP
прирачник за трговци со храна и угостители



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
613.2:614.31 (035)

Чекор по чекор до HACCP прирачник за трговци со храна и за угостители. -
Скопје : Дирекција за храна, 2008. – 32 стр. : илустр. ; 21 см

Библиографија: стр. 31

ISBN 978-9989-2780-4-4

а) Храна – Безбедност – HACCP систем – Прирачници
COBISS.MK-ID 71953674

СОДРЖИНА

Процес на анализа на опасности	5
Потенцијални опасности за храната во вашиот бизнис	11
Дефиниции	17
Прилози	19

Чекор по чекор до НАССР
прирачник за трговци со храна и угостители

ПРОЦЕС НА АНАЛИЗА НА ОПАСНОСТИТЕ

Прирачникот е замислен да помогне, чекор по чекор, во следењето и анализата на опасностите поврзани со храната, за да се идентификуваат критичните контролни точки, а сè со цел на пазарот да се пласира безбеден производ.

Законот за безбедност на храната и на производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храната (Сл. весник на Р. Македонија бр. 54/02, 84/07) воспостави законска обврска за сите трговци и производители на храна, да произведуваат и пласираат безбеден производ на пазарот.

Има неколку добри причини зошто треба да размислите да го воспоставите системот:

- Ќе ви покаже дека сте го зеле предвид барањето што произлегува од законот;
- Ќе послужи како значајна обука за целиот персонал;
- Службеното лице што ја врши инспекцијата ќе има поголема доверба во вас и во вашиот бизнис, што веројатно ќе резултира со помал број инспекции;
- Под услов резултатите од проценката да се задоволителни, и сите други услови да се исполнети, веројатноста за пласирање на небезбеден производ е мала.



За да се имплементира системот за безбедност на храна HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Анализа на опасностите и критични контролни точки), потребно е да се завршат следниве седум чекори:

Чекор 1	Идентификување на опасностите (кои може да бидат биолошки, хемиски и физички) во секој чекор од производствениот процес, за кои, во отсуство на контрола , постои веројатност дека ќе предизвикаат повреда или заболување; и Идентификување на соодветните контролни мерки за секоја опасност (дејство или активност што се презема за спречување, елиминирање или редуцирање на идентификуваната опасност), за да се постави основата за определување на критичните контролни точки (понатаму: ККТ).
Чекор 2	Идентификување на ККТ - Чекор или постапка на која се применува контрола за да се спречи, елиминира или да намали на безбедно ниво идентификуваната опасност, без чија контрола може да постои вистински ризик за консумирање на небезбедна храна.
Чекор 3	Воведување на критични лимити (максимална и/или минимална вредност на која биолошката, хемиската или физичка опасност на ККТ мора да се контролира, за да се спречи, елиминира или редуцира опасноста на прифатливо ниво. Секоја ККТ мора да има критичен лимит, со цел да се одреди дали ККТ е или не е под контрола).
Чекор 4	Идентификување и спроведување на мониторинг процедури на идентификуваните ККТ (планирана динамика на забележување или мерење, со цел да се процени дали ККТ е под контрола, како и водење на соодветни листи за евиденција и верификација).
Чекор 5	Идентификување и спроведување на корективни активности, кога ККТ не се под контрола (вработениот мора да знае кои активности треба да се преземат, за да се осигура безбедноста на храната – „ПОПРАВКА“ на девијацијата и одржување на ККТ).
Чекор 6	Воспоставување процедури за верификација, дека HACCP системот функционира правилно („Дали она што е анализирано и планирано да се направи е направено“ и „Дали резултатот од направеното е ефикасен“?).
Чекор 7	Воспоставување на ефективни процедури за документирање и за чување на евиденцијата (доказ за безбедноста на производот).

Спроведувањето на анализата на опасностите и идентификувањето на ККТ претставува логичен процес, кој чекор по чекор ќе ви овозможи да произведувате храна која е безбедна за консумирање.

Пред да се започне со имплементацијата на седумте чекори, потребно е да се исполнат **5 прелиминарни задачи**:

(1) Формирање тим (или одговорно лице), **(2)** опис на производот, **(3)** опис на неговата намена и на групата потрошувачи, **(4)** составување на органограм за процесот во обектот и **(5)** верификација (проверка) на органограмот (технолојата на производство на производот) на самото место.

Исто така, потребно е да се направи проценка на веќе имплементирани претусловни програми (Добра производствена и хигиенска практика, Усогласеност на објекта со регулативите итн.).

Тимот има одговорност да развие HACCP план.

HACCP тимот мора да даде опис на сите крајни производи.

Описот на производот ги вклучува:

- составот (суровини, состојки, адитиви и сл.);
- структурата, физичко-хемиски и микробиолошки карактеристики;
- карактеристиките на доработката (загревање, ладење, печење и сл.);
- видот на пакувањето (ако постои);
- условите за складирање и дистрибуција;
- рокот на траење на производот;
- упатството за правилна употреба на производот.

HACCP тимот мора да направи органограм на технолошкиот процес.

Органограмот претставува јасен и едноставен опис на чекорите кои се вклучени во процесот (ги идентификува СИТЕ важни фази од процесот на производство во дадениот објект).

Важно е составениот органограм да биде усогласен на самото место, со цел да се надополни или измени, ако има потреба.

Размислете за сите прехранбени производи што ги продавате и/или произведувате и направете листа за сите чекори во процесот или за сето она што го правите со храната. Тоа може да биде многу едноставно, ако сте вклучени во малопродажбата на храната како, на пример, во набавката, складирањето, изложувањето или продажбата, или, пак, ако има повеќе производствени чекори при подготвување или готвење на храната. Може да ви помогне, ако нацртате едноставен дијаграм за текот на производствениот процес. (Дадени се примери во *табелата за анализа на опасностите*).

Размислете за сето она што реално може да претставува опасност за храната на секој чекор од процесот на производство. Забележете ги сите ваши размислувања. Разгледајте наоколу во вашите простории, концентри-

рајте се на областите каде се складира и подготвува храната и забележете ги сите идентификувани опасности. Консултирајте се со вашите вработени, бидејќи тие може да имаат поинаков став за опасностите. Запомнете, дека две глави размислуваат подобро од една. Исто така, корисно е да ги разгледате поплатите што ги имате добиено од потрошувачите, кои може да го идентификуваат проблемот.

Треба да се донесе одлука за секоја идентификувана опасност, за тоа како таа опасност може да се отстрани и/или контролира, онаму каде што е можно.

Првото прашање секогаш треба да биде:

Можам ли да го отстранам ризикот за безбедноста на храната? Ако е ДА – Како?

Ако е НЕ, се поставува следното прашање:

Како можам да ја контролирам опасноста за да се намалат нејзините ефекти?

Разгледајте каква контрола е воспоставена во моментот и запрашајте се:

Дали воспоставената контрола е адекватна?

Дали може да ги подобрам овие контроли?

Кои нови контроли се потребни?

Дали контролите што се преземаат се соодветни за моето производство?

Разгледајте ги примерите за контрола дадени во понатамошниот текст. Дали тие може да се применат во вашиот бизнис? Запомнете, колку се поспецифични постапките за контрола, полесно ќе може да се следи дали таа контрола е адекватна.

Овие постапки се дизајнирани за да се обезбеди/провери дали контролните мерки функционираат. Мониторингот може да вклучува евиденција на температурата во фрижидерите и на температурата на храната во сладиштата, проверка на ротацијата на резервите, визуелни проверки и супервизија. За секоја контрола треба да биде определена фреквенцијата на мониторинг, на пример: „температурата ќе се проверува и евидентира двапати во текот на денот“. Исто така, за овие постапки треба да се утврдат и критични граници, на пример: „температурата од 0° C до 4° C ќе биде прифатлива за храната што се чува во ладилник“.

Ако во текот на вашите проверки при мониторингот се откријат ситуации, каде ограничувањата поврзани со безбедноста, не се задоволени, мора да идентификувате кои активности се потребни да се преземат, за да се врати процесот под контрола и да се обезбеди производство на безбед-

на храна. Исто така, потребно е и вработените да бидат обучени, за да знаат кои активности е потребно да се преземат. На пример, ако во текот на проверката е откриено дека температурата во фрижидерот е 10° C, високо-ризичната храна треба да се отстрани, а температурата да се намалува сè до постигнување на бараната температура од 0° C до 4° C.

Дали овој чекор е КРИТИЧНА контролна точка?

Иако сите контролни мерки се значајни, **ККТ** е онаа која е **НЕОПХОДНА** за да се осигура безбедност на храната која ја приготвувате. Идентификувајте го кој било стадиум во текот на производството и/или малопродажбата кој **МОРА** да биде контролиран, за да се осигурате дека храната е безбедна, т.е. секој стадиум во кој:

- Храната која е подготвена за јадење може да биде контаминирана;
- Потенцијално може да се размножат бактерии во храната која е подготвена за консумирање; и
- Процесот се базира на уништување на штетните бактерии, за да се обезбеди производство на безбедна храна.

На **ККТ** треба да се гледа како на „последна шанса да се постапи така како што треба“. Целта е да имаме што е можно помалку **ККТ**, но без да се наруши и компромитира безбедноста на храната.

Потоа, можете да вложите повеќе напор, за да потврдите дека **ККТ** имаат соодветен критичен лимит и соодветен мониторинг, како и соодветни корективни мерки, ако **ККТ** излезе надвор контрола.

ККТ ви помагаат да се концентрирате на виталните области од вашиот бизнис.

Периодичната проверка (верификација) на вашите работни системи е особено значајна, за да се осигурате дека воспоставените контролите се адекватни и ја постигнуваат бараната цел.

На пример, персоналот секојдневно може да ја евидентира температурата, но да не ги презема соодветните активности, кога вредностите од мерењето се надвор од дозволените граници. Во текот на проверката може да се идентификуваат и поедноставни методи за контрола.

При процесот на преглед, исто така, може да се идентификуваат определени недостатоци во знаењата на персоналот. Еден од начините за надминување на недостатоците е на работни состаноци да дискутирате за прашањата поврзани со безбедноста на храната, да се претплатите на списание за безбедност на храната, да се побарате совет со локалното службено лице кое работи на спроведување на законите или да присуствувате на обуки. Во продолжение се дадени примери со кои можете да ја поттикнете проверката од ваша страна, да го промените асортиманот, да воведете нова опрема, нови структурни промени или промени кај клучниот персонал. Во секој случај, се препорачува прегледите и проверките да се со определена фреквенција.

Чекор по чекор до НАССР
прирачник за трговци со храна и угостители

ПОТЕНЦИЈАЛНИ ОПАСНОСТИ ЗА ХРАНАТА ВО ВАШИОТ БИЗНИС

Примери за опасности што може да ја загрозат безбедноста на храната во вашиот бизнис

НАБАВКА и ИСПОРАКА

1. Оладена или замрзната храна која е испорачана без контрола на температурата, т.е. температура повисока од 8° C (се препорачува 5° C или пониска); или повисока од -18° C за замрзната храна;
2. Контаминација на храната:
 - а) **Микробилошка** (бактерии што ја контаминираат храната), на пример, поради слабата контрола на температурата;
 - б) **Хемиска**, на пример, пестициди, антибиотици и сл.;
 - в) **Туѓи тела**, на пример, делови паднати од опремата, стакло, хартија, дрво итн.;
3. Храна која е купена, а на која за кратко време § истекува датумот за: „употребливо до...“ или „најдобро да се употребува до...“;
4. Амбалажата и пакувањето на храната се оштетени;
5. Храна купена од несигурни или непознати извори.

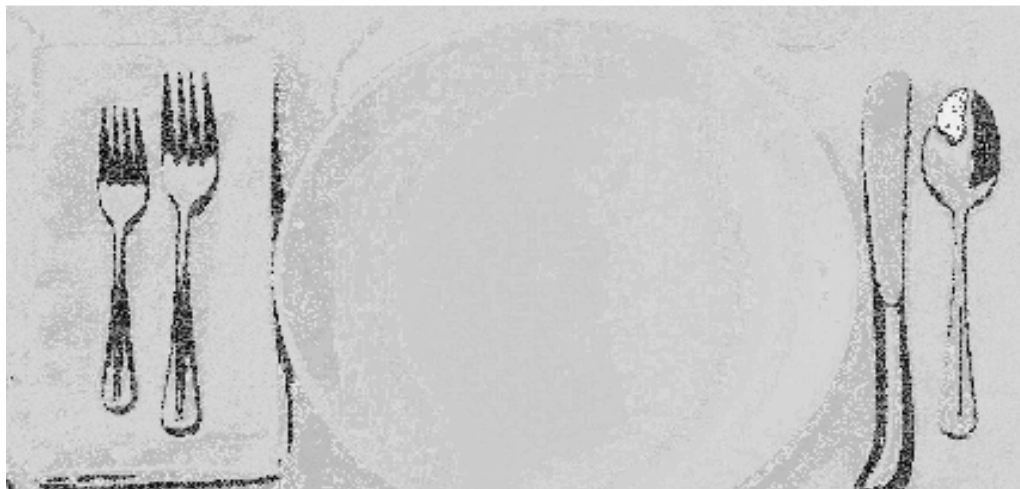
СКЛАДИРАЊЕ

6. Храна која е оладена или замрзната без контрола на температурата или која не е во согласност со препораките на производителот;
7. Контаминација и вкрстена контаминација:
 - а) **Микробилошка** контаминација, на пример:
 - сокот од суровото месо истекува врз храната која е подготвена за консумирање,
 - отворената храна што се складира во тоалет, или
 - незаштитената високоризична храна во ладилникот.
 - б) **Хемиска** контаминација, на пример,
 - средствата за чистење кои доаѓаат во допир со храната,
 - в) Храна контаминирана со **туѓи тела**, на пример,
 - спојници, ленти, лушпи од боја, паднати глодари итн.;
8. Храна која е складирана во влажни услови, кои доведуваат до појава на мувла или 'рѓосување на конзервите;
9. Систем на полици - услови за складирање со дефекти, што може да доведе до оштетување на кршливата амбалажа;
10. Неадекватно наизменично менување или ротирање на резервите, на пример, храната на која § е истечен датумот за: „употребливо до...“, сè уште се наоѓа во ладилниците и е достапна за употреба;
11. Неадекватно обезбедување на соодветни услови во ладилниците;
12. Неадекватен систем за контрола на штетниците во областите за складирање и подготовка на храната, на пример, отворање на на-

дворешната врата, за да се подобри вентилацијата во кујната, без да се провери присуство на инсекти.

ПОДГОТОВКА

13. Неадекватно одмрзнување на суровината или готовиот производ, пред да се обработи;
14. Непотребно чување на собна температура;
15. Просториите каде што се подготвува храната се прекумерно топли и имаат слаба вентилација;
16. Нема постојано снабдување со топла вода, сапун и хигиенски материјали за сушење на рацете, на сите единици за миење раце;
17. Лоши хигиенски навики на персоналот, на пример: рацете не се мијат пред да се работи со сурови и готови производи, рацете не се мијат по јадење, пиење, кивање и/или пушење, итн.;
18. Луѓето што ракуваат со храната имаат симптоми на труење со храна (повраќање, дијареа, треска, стомачни болки итн), со што потенцијално може да се пренесат бактериите до потрошувачот преку храната (целиот персонал е одговорен да го пријави заболувањето кај својот претпоставен, кој потоа има одговорност да ги преземе потребните заштитни мерки);
19. Употреба на иста работна облека за чистење на површините и за ракување со суровите производи и со производите готовите за консумирање;
20. Ретка употреба на средство за дезинфекција (комбинирано средство за чистење и дезинфекција) на работните површини и даските за сечење. Ова е особено значајно за опремата што се користи за сурови и за готови производи;
21. Лош режим за чистење, кој може да доведе до контаминација на храната со бактерии и хемикалии;
22. Физичка контаминација со инсекти, накит, скршено стакло, делови од опремата итн.;



ТЕРМИЧКА ОБРАБОТКА

23. Непостигнување на адекватна внатрешна температура при термичката обработка, на пример, температурата во внатрешноста на производот не смее да биде помала од 70° С (особено за високоризичната храна, на пример, месото од живина или оброците со ориз, што може да доведе до преживување на штетните бактерии).
24. Слаба заштита од вкрстена контаминација (в. Дефиниции) на термички обработените производи со сурова храна, особено сурово месо.

ПОНАТАМОШНО СКЛАДИРАЊЕ

25. Чување на храната на топло: храната што е складирана на температура под 63° С, овозможува размножување на бактерии;
26. Ладење: термички обработениот производ треба да се олади што е можно побрзо на температура помала од 8° С. Се препорачува тоа да се постигне за период од час и половина;
27. Повторно затоплување: непостигнување на бараната температура (не смее да биде помала од 70° С во внатрешноста на производот).

ОПШТО

28. Недостигот на обука и/или работни упатства и/или проверка и контрола на персоналот и начинот на извршувањето на работните задачи, може да доведе до загрозување на безбедноста на храната.



НАБАВКА и ИСПОРАКА

1. Проверете ја температурата на производите при испораката. На пр.: температурата може да ја напишете на фактурата која ја доставувате при испораката. Во одредени ситуации, персоналот може да ја одбие пратката, бидејќи температурата е неприфатлива;
2. Проверете ги датумите - „употребливо до...“;
3. Проверете го пакувањето или амбалажата, за да се осигурате дека е неоштетено и дека е во добра состојба;
4. Работете само со добавувачи во кои имате доверба;
5. Направете производствена спецификација на храната која ја има доставено добавувачот, на пример, спецификација за долги, тенки парчиња месо или вклучете ги податоците што се важни за процесот;
6. Разгледајте ја можноста да го посетите вашиот добавувач. Тоа не е нешто невообичаено, особено кога се купуваат големи количини храна.

СКЛАДИРАЊЕ

7. Високоризичните производи не треба да се чуваат на собна температура подолго од потребното. Препорачливо е храната да се чува на температура под 5° C или под -18° C, доколку е замрзната. Мерете ја температурата со соодветен термометар и водете евиденција за мерењата и преземените активности;
8. Направете проверка на кодовите за следливост (наведете ја фреквенцијата), на пример секој ден, за оладена храна, и еднаш месечно, за сува и замрзната храна, во зависност од видот на бизнисот;
9. Целата храна која е подготвена за јадење треба да се чува постојано покриена во ладилниците, за да се заштити од вкрстена контаминација, и да се чува на повисоко место, односно на посебно место во ладилникот, подалеку од суровите производи;
10. Суровото месо треба да се чува најдолу во ладилникот, во садови, со што се спречува истекувањето на сокот од месото врз останатата храна;
11. Во објектите од кои се врши подготовка и испорака на храната, јајцата треба да се чуваат во ладилникот за да се намали развојот на *Salmonella*. Пред употреба, секогаш проверувајте го датумот и рокот на траење;
12. Храна не смее да се чува на подот;
13. Средствата за чистење не смее да се чуваат на места на кои може да дојдат во контакт со отворена храна. Треба да се определни посебно место за нивно чување;
14. Исушените прехранбени производи се префрлаат во садови кои се запечатуваат, за да се заштитат од физичка и хемиска контаминација.

- ја. Потоа, на самите садови, се поставуваат кодот за следливост и рокот на траење;
15. Полиците за храна и состојбата на просториите каде што се подготвува храната треба да не претставуваат потенцијален ризик за безбедноста на храната. Ако има отстапување и постои можност за физичка контаминација, вработените треба да ја пријават состојбата на претпоставениот;
 16. Сите предмети и алатки што не се директно поврзани со производството и трговија со храна, не треба да се чуваат во просториите за подготовка на храната, сè со цел да се овозможи ефективно чистење и да се спречи физичката контаминација на храната.

ПОДГОТОВКА

17. Осигурајте се дека целата храна што треба да се одмрзне е целосно одмрзната пред термички да се обработи, особено парчињата месо и месото од живина;
18. Персоналот треба често да ги мие рацете и тоа секогаш кога е потребно, особено пред подготовка на храната, кога ракува со суровините и лушпите од јајца, по јадење, пиене, кашлање или користење на тоалетот. Сите единици за миење на рацете треба да се проверуваат секојдневно, за да се провери дали се чисти и дали има сапун и средства за сушење на рацете;
19. На персоналот што има симптоми за труење со храна, не му се дозволува да ракува со храната;
20. Целата опрема и површините се чистат и дезинфицираат редовно и според барањата;
21. Посебни крпи (во различни бои) ќе се користат за чистење на површините кои се употребуваат за подготовка на сурово месо и за храна подготвена за консумирање;
22. Во текот на подготовката на храната, надворешните врати постојано се држат затворени, за да се спречи влегувањето на штетници, особено муви;
23. На персоналот не му е дозволено носењето накит, дозволен е само рамен венчален прстен, и секој вработен и посетител мора да носи соодветна заштитна облека;
24. Одмрзнувањето на замрзната храна, како што е месото од живина, мора да се врши на места кои не се во близина на високоризичната храна и целата опрема и прибор што се користеле, треба да се смета дека се контаминирани. Најдобро е одмрзнувањето да се одвива во ладилникот.

ТЕРМИЧКА ОБРАБОТКА

24. Високоризичната храна треба да се обработува најмалку две минути, на температура повисока од 70° C;
25. Прехранбените производи што се спремни за консумирање треба да бидат одделени од суровите или неизмиените зеленчуци, пред да се послужат.

ПОНАТАМОШНО СКЛАДИРАЊЕ

26. Чување на храната на топло:

- Готовата храна до послужувањето треба да се чува на температура повисока од 63° C, на места што се наменети за чување на топло. Температурата ќе се проверува најмалку еднаш во текот на периодот на служење.
- Целата храна во текот на чувањето на топло ќе биде заштитена од контаминација, ако се постави на место кое е оддалечено од потрошувачите и ако да се чува покриена, доколку тоа е возможно.

27. Ладење

- Топлата храна ќе се олади колку што е можно побрзо: со претурање во плитки садови, со сечење на помали парчиња, каде што тоа е возможно или со поставување на ладно место (на температура под 20° C), за на крајот да се стави во ладилник час и половина (за понатамошни информации околу процесите на термичка обработка/ладење и за температурата која се препорачува за одржување на зготвената храна по оладувањето, контактирајте со службено лице од Дирекцијата за храна).

28. Ладна храна

- Ладната храна се изложува на температура под 8° C (препорачливо под 5° C) и се чува покриена, ако е тоа возможно.

29. Повторно топлење

- Основната температура за храната која по ладењето повторно се затоплува мора да биде над 70° C, при што температурата од 75° C се препорачува како критична контролна точка.

ОПШТО

30. Сите што ракуваат со храна треба да имаат завршено *курс за основни знаења за хигиената на храната и за заштитата на животната средина*. За менаџерите или за оние што имаат одговорност да вршат супервизија, потребна е и дополнителна обука.

ДЕФИНИЦИИ

Опасност	Потенцијална опасност која може да предизвика штета и со да се загрози безбедноста и квалитетот на храната.
Ризик	Веројатност за појава на опасност.
Анализа на опасности	Процес на идентификување на опасностите во храната, чекорите во кои тие може да се појават и воведување мерки за нивна контрола.
Високоризична храна	Храна подготвена за консумирање. Онаа храна во која лесно се размножуваат штетни бактерии, на пр.: зготвено месо, подготвени салати, меки сирења, оброци што се готват-ладат и готват-замрзнуваат.
Вкрстена контаминација	Пренесување на бактериите од контаминирана (вообичаено сурова) храна на друга храна, која е подготвена за консумирање. Пренесувањето може да биде: <ul style="list-style-type: none"> • Со директен контакт, на пр.: кога суровата храна се чува до храната подготвена за консумирање; • Со искапување, на пр.: од сурово месо или месо од живина, кое се чува над храната подготвена за консумирање; • Преку персоналот што ракува со суровата храна, а потоа со храната подготвена за консумирање; • Преку опремата и работните површини, кои прво се користат за контаминирана храна.
Контрола	Чекор/постапка/мерка со која се намалуваат или елиминираат ефектите од опасноста.
Критична контролна точка	Чекор или постапка која се контролира, за да се спречи, елиминира или да се намали на безбедно ниво идентификуваната опасност, без чија контрола може да постои вистински ризик за „консумирање на небезбедна храна“.
Датум: „употребливо до...“	Ознака која е потребна за микробиолошки расиплива храна, којашто е претходно спакувана. (Правилник за начинот на означување на храната Сл. весник на Р. Македонија бр. 118/05).
Датум: „најдобро да се употребува до...“	Ознака која е потребна за прехранбени производи со подолг рок на траење, кои не подлежат на микробиолошко расипување, на пр.: конзервирана или замрзната храна. Ваквото означување на храната повеќе се однесува на квалитетот на храната, отколку на нејзината безбедноста (Правилник за начинот на означување на храната Сл. весник на Р. Македонија бр. 118/05).

**Сега е време да направите обид!
Не плашете се, правете ги работите чекор по чекор!**

Во продолжение се дадени непополнети табели за анализа на опасностите. Исто така, дадени се и примери на дијаграми за текот на производствениот процес и табели со анализа на опасностите во малопродажбата и угостителството, кои може да ви помогнат и да ве насочат во вистинска насока. Ви предлагаме да користите фотокопии за првиот нацрт, бидејќи во текот на процесот, најверојатно, ќе треба да направите повеќе измени. Исто така, може да ви бидат потребни повеќе табели, по една за секој дел од вашиот бизнис. Вие треба да одлучите колку табели ќе ви бидат потребни.

Би било добро, ако првата нацрт-табела, ја дискутирате со вашиот персонал, за да добиете информации и од нив. Откако ќе ја завршите, можеби е добро да ја изложите на увид во вашите простории.

По завршувањето на вашата анализа на опасности (ние сме сигурни дека тоа можете да го направите), ви обезбедивме и неколку примери на листи што служат за водење евиденција при мониторингот, кои ќе ви помогнат да покажете дека вашите контроли функционираат. Мониторингот е неопходен дел од анализата на ризици и ве охрабруваме да направите копии од овие формулари, за да ги употребувате како што се препорачува. Оваа евиденција ќе ви овозможи да му покажете на инспекторот дека сте ги направиле сите проверки, за да обезбедите производство на безбедна храна.

Со среќа и запомнете – ЗНАЕЊЕТО Е СИЛА!



Чекор по чекор до НАССР
прирачник за трговци со храна и угостители

Прилог 1

Формулар за евиденција на набавките

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

Чекор по чекор до HACCP
прирачник за трговци со храна и угостители

Прилог 2

Формулар за евиденција на примени замрзнати производи

Датум	Време	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Температура	Коментари	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

Чекор по чекор до HACCP
прирачник за трговци со храна и угостители

Прилог 3

Формулар за евиденција на примени 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

Датум на важност до: „употребливо до...“

или „најдобро да се употребува до...“

Методи за мониторинг

Визуелна проверка и соодветни термометри за храна

Прилог 4

Формулар за евиденција на примени оладени производи

Датум	Време	Име на производот	Добавувач	Количина на производот	Амбалажа	Температура	Коментари	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 5

Дневник за температурата

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

Датум	Време	Темпертура	Коментари	Корективни акции	Потпис

Проверено од: Датум:

Прилог 6

Листа за евиденција на корективните акции

Датум	Време	Критична граница	Корективни акции	Потпис

Проверено од: **Датум:**

Прилог 7

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 8

Листа за евиденција на проверката на системот за контрола на штетници

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

Проверено од: Датум:

Прилог 9

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 10

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

Чекор по чекор до HACCP
прирачник за трговци со храна и угостители

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:

gtz

SNVIT Project
EU Approximation and Regional Cooperation
in the Agri & Food Sector

supported 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



Чекор по чекор до HACCP
прирачник за трговци со храна и угостители