



РВМС-Разград



Фондация "Качество 21 век"

## Подобряване на работата системите НАССР

Разград, 30.06.2008 – 01.07.2008



проф. д-р инж. Илия Цнев и инж. Мариана Ширкова,  
експерти към Фондация "Качество 21 век"

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## СЕРТИФИКАТИ НА ЛЕКТОРИТЕ



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## СЕРТИФИКАТИ НА ЛЕКТОРИТЕ



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**СЕРТИФИКАТИ НА ЛЕКТОРИТЕ**




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**СЕРТИФИКАТИ НА ЛЕКТОРИТЕ**




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**СЕРТИФИКАТИ НА ЛЕКТОРИТЕ**




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Принципи на системата НАССР

Hazard Analysis and Critical Control Point  
(НАССР)




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### .....Кратка история на системата НАССР .....

- ✓ Началото 1959 г. в САЩ: НАСА и фирма "Пилдъри";
- ✓ Разширено използване в САЩ: в консервна промишленост, месо-, птиче-, рибо-, и млекопреработка;
- ✓ Решение на комитета по безопасност на храните при Националната академия на науките в САЩ - 1985 г.;
- ✓ Решение на Експертен комитет по микробиологични критерии за храните (NAMCF) САЩ - 1989 г.;
- ✓ Документ на FAO/WHO "Codex Alimentarius" - 1969 г. и последващите го редакции през 1979 г., 1985 г. и 1997 г.;
- ✓ Директива на Европейския съюз 93/94 ЕЕС "Хигиена на хранителни продукти" - 1993 г.. Този документ придава законодателен характер на системата НАССР за разработка, внедряване и регламентиране на контрол;
- ✓ Бялата книга на ЕС за безопасност на храните - 2000 г. и последвалите я нормативни документи;
- ✓ Разпространение по цялата хранителна верига - "от фермата до чинията".




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### .....На какви въпроси отговаря НАССР .....

- ✓ Има ли потенциални опасности за храните и напитките?
- ✓ Можем ли да ги управляваме, да ги елиминираме или да ги доведем до последния минимум?
- ✓ Можем ли да ги наблюдаваме?



**Забележка:** Източниците на потенциални опасности трябва да се търсят в суровините и материалите, преработката, производството, дистрибуцията и манипулациите при консуматора.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....Къде може да се приложи HACCP .....

С еднакъв успех системата HACCP може и трябва да бъде прилагана във всички звена на хранителната верига, т.е. “от фермата до чинията” при:

- ✓ Производство на селско-стопански продукти;
- ✓ Производство на храни и добавки;
- ✓ Подготовка и обработка (манипулиране) на храни;
- ✓ Дистрибуция;
- ✓ Ресторантьорство и други заведения за обществено хранене;
- ✓ Манипулиране на храните при консуматора.



*Забележка: Увеличеният обществен натиск за производство на безопасни храни и защита здравето на потребителя е ускоряващ фактор за внедряване на системата HACCP.*

---

---

---

---

---

---

---

---

..... ПОЛЗМ от внедряване на системата HACCP .....

- ✓ Дава рамката за производство на безопасни храни и защита здравето на потребителя;
- ✓ Повишава се доверието на фирмата сред потребителите;
- ✓ Повишава имиджа на фирмата на международните и вътрешни пазари;
- ✓ Защишава фирмата при конфликт на интереси.




---

---

---

---

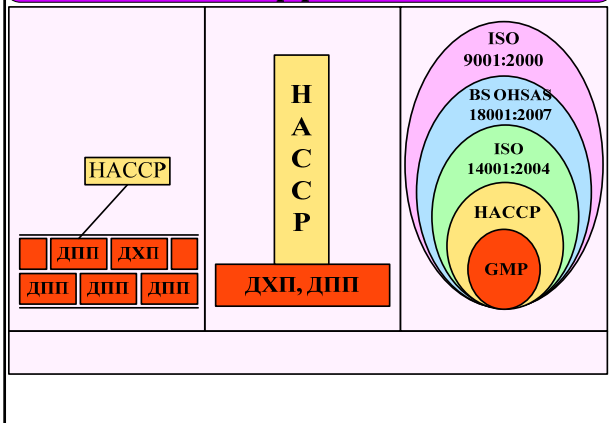
---

---

---

---

Възможности за интегриране на системата HACCP




---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Първично производство:** Тези етапи от хранителната верига до и включващи, например, прибиране на реколта, клане на животни, доене, риболов.

**Етап:** Точка, процедура, операции или стадий от хранителната верига, включително суровините, от първичното производство до крайната консумация.

**Принципна схема:** Систематично представяне на последователността от етапи или операции, използвани при производството или преработването на даден хранителен продукт.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Риск:** Биологически, химически или химически агент или състояние на храните, при които се създава възможност за причиняването на нежелателен ефект върху здравето на човека.

**Анализ на риска:** Процес на събиране и оценяване на информацията за рисковете и условията, водещи до тяхното присъствие, за вземане на решения, кои от тях имат значение за безвредността на храните и следователно трябва да бъдат упоменати в плана НАССР.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Анализ на опасността и контрол в критични точки:** Представява система за самоконтрол основаваща се на научен подход за осигуряване безопасността на храната по цялата верига от добиването на суровините до крайния потребител, чрез определяне и анализ на потенциалните опасности, оценка на рисковете, определяне на критични точки и граници, мерки за постоянен контрол и наблюдение чрез съвременни експресни методи, за водене на документация и коригиращи действия, за предотвратяване или намаляване до приемливи нива на риска от производство на опасни храни и хранително отравяне и/или нараняване.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....*НАССР термини и определения* .....

**Критична контролна точка (ССР):** Етапът, на който може да бъде приложен контрол, който е от основно значение за предотвратяване или отстраняването на риска за постигане на безвредност на храните или за намаляването му до допустимото ниво.

**Критична граница:** Критерий, който отделя приемливост от неприемливост.

**Проследимост:** Възможността за проследяване на храната във всички етапи на производство и търговия



---

---

---

---

---

---

---

---

.....*НАССР термини и определения* .....

**Добра производствена практика:** Система от основни хигиенни и технологични ПРАВИЛА за работа, съответно "Добра хигиенна практика" и "Добра технологична практика", която се прилага при производството и търговията с храни, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....*НАССР термини и определения* .....

**Хигиена на храните:** Съвкупността от всички необходими мерки за гарантирането на безопасността и запазването на хранителната и биологичната стойност на храната, които се предприемат на всеки етап от производството и търговията с храни.

**Замърсител:** Всяко вещество от органичен или неорганичен произход, което не е добавено умишлено в храните, а попада в тях при добива, производството, преработката, обработката, пакетирането, транспорта и съхраняването им.



---

---

---

---

---

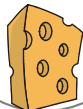
---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Добавки към храненето:** Храни, предназначени да допълнят нормалната диета и които представляват концентрирани източници на витамини и минерали или др. вещества с хранителен или физиологичен ефект, използвани самостоятелно или в комбинация, които се предлагат на пазара в дозирани форми като капсули, таблетки, хапчета и други подобни на прах, ампули с течност и други подобни течни или прахообразни форми, предназначени да бъдат приемани в предварително дозирани малки количества.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Странични примеси:** Допълнителна материя или чужди обекти, като: части от насекоми или цели мъртви насекоми; екскременти от животински произход; косми; перушина; кости; сламки; костилки; черупки; метални парчета; пластмаса; почва; камъчета; парчета от стъкло; хартия; дървесина; лични вещи; люспи от боя или ръжда; смазка; грес и други

---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Коригиращо действие:** Действие за отстраняване на причината за открито несъответствие или друга нежелана ситуация, включително всяко действие, което трябва да бъде предприето, когато резултатите от наблюдението върху всяка една от критичните контролни точки посочва загуба на контрол.

**Забележка 1:** Може да има повече причини за едно несъответствие.

**Забележка 2:** Коригиращо действие се предприема, за да се предотврати повторението.

**Забележка 3:** Съществува разлика между корекция и коригиращо действие. Корекцията е отстраняване на самото несъответствие, докато коригиращото действие отстранява причината за несъответствието.

---

---

---

---

---

---

---


---

## Коригиращи действия Превантивни действия



**Коригиращо действие**

- Действие за отстраняване на причината за **открито** несъответствие или друга нежелана ситуация;
- Може да има повече от една причина за едно несъответствие;
- Предприема се, за да се предотврати **повторно** възникване на несъответствие.



**Превантивно действие**

- Действие за отстраняване на причината за **потенциално** несъответствие или друга **потенциално** нежелана ситуация;
- Може да има повече от една причина за **потенциално** несъответствие;
- Предприема се, за да се предотврати възникването на несъответствие.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Коригиращи действия

Процедура за Коригиращи действия

- Преглед на несъответствията, вкл. рекламациите
- Определяне на причините за несъответствията
- Оценка на необходимостта от действия, за да се избегне повтаряне на несъответствието
- Определяне и въвеждане на необходимите действия
- Записване на резултатите от предприетите действия
- Преглед на предприетите действия



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Превантивни действия

Процедура за Превантивни действия

- Определяне на потенциалните несъответствия и техните причини
- Оценка на необходимостта от действия
- Определяне и въвеждане на необходимите действия
- Записване на резултатите от предприетите действия
- Преглед на предприетите действия



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Хранителна информация:** Данните за съдържание на енергия и хранителни вещества, както и хранителните претенции, които се включват при етиктирането на храните.

**Негодна храна за консумация от човека:** Храна, която е неподходяща за употреба според нейното предназначение, вследствие на замърсяване, микробиологични промени, развала, изтекъл срок на трайност или нарушена цялост на опаковката.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Мониторингови програми:** Осъществяват се с цел въвеждане на ефикасна и единна система за контрол върху използването на неопозволени вещества и следе на определен брой остатъци от фармакологично активни субстанции и замърсители на околната среда, разглеждане и разкриване на причините за тяхното наличие в суровините и продуктите от животински произход.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Проверка (верификация):** Потвърждение чрез представяне на обективно доказателство, че определените изисквания са изпълнени, включително приложението на методи, процедури, изпитвания и други оценки и наблюдения за определяне на съответствие с плана НАССР.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....НАССР термини и определения .....

**Потвърждаване (валидиране):** Потвърждение чрез представяне на обективно доказателство на това, че изискванията за конкретно използване или предвидено положение, включително доказателство, че елементите от плана на НАССР са ефективни.

**Забележка:** Потвърждението може да обхваща такива дейности, като:

- ✓ Извършване на алтернативни пресмятания;
- ✓ Сравняване на спецификация от нов проект със спецификация на подобен изпробван вече проект;
- ✓ Извършване на изпитвания и доказвания, различни от споменатите в определението;
- ✓ Преглед на документите преди разпространяване.




---

---

---

---

---

---

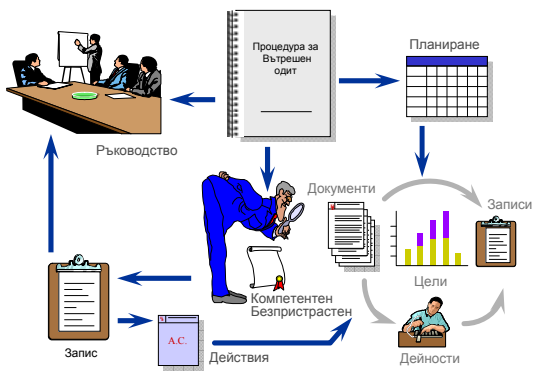
---

---

---

---

### Вътрешен одит




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Вътрешен одит



**Избран модел:**  
ISO 9001, ISO 14001,  
OHSAS 18001, НАССР

**СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ**  
Внедряване и ефикасно  
поддържане

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 1: Извършване анализ на риска**

Анализът на риска разглежда различни фактори, които могат да повлияят върху безопасността на храната. Този анализ е направен на базата на технологична схема на производството на продукта. Важно е да се напомни, че Вие работите с проблеми **по безопасност, а не по качество**.

Анализът на риска обикновено се извършва в два стадия. Първият стадий идентифицира, кои рискове за безопасност на храната съществуват в процеса. Вторият стадий оценява дали тези рискове за безопасност на храната са **“логично вероятно да се случат”**. Ако екипът по HACCP реши, че рискът за безопасност на храната е възможно да се случи, то тогава трябва да се намерят и опишат превантивни мерки, които позволяват да се контролират тези рискове. Превантивните мерки се дефинират като **“физически, химически и други средства, които могат да се използват за контролиране на идентифициран риск за безопасност на храната”**.

---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 2: Определяне на критични контролни точки (ККТ)**

Критична контролна точка се дефинира като “точка, стъпка или процедура в процеса за приготвяне на храната, към която може да се приложи контрол и като резултат може да се предпази, елиминира или намали до приемливи нива на риска за безопасност на храната”.

Екипът по HACCP използва списък на рисковете за безопасност на храната и предпазните мерки, които са взети на предишната стъпка - анализ на риска, за определяне на критичните контролни точки. Те могат да включват, (но не се ограничават до):

- ✓ Охлаждане или замразяване;
- ✓ Термична обработка;
- ✓ Сигурни производствени процедури (опаковане, запечатване или консервиране);
- ✓ Сигурни процедури за съхранение.

Стъпки, които са критични контролни точки в един случай, могат да бъдат или да не бъдат за друг. Когато се прави един HACCP план всяка организация трябва да потърси уникалните условия, които са налични в нея.

---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 3: Установяване на критичните граници**

Критичната граница се дефинира като “максималната или минимална стойност, до която един физически, химически или биологичен риск трябва да се контролира в една критична контролна точка за предпазване, елиминиране или намаляване до приемливо ниво на идентифициран риск за безопасност на храната”.

Критичните граници са граници на безопасност за всяка критична контролна точка. Често те са цифрова стойност (за температура, pH и други), която трябва да се достигне, за да се осигури контрол върху риска за безопасност на храната.

Източници за определяне на собствени критични граници могат да бъдат намерени в стандартизирани документи, регулаторни и други материали, отнасящи се до безопасност на храната.

**Забележка:** Ако HACCP екипът е установил критични граници, то трябва да знае, че тези граници не могат да бъдат по-малко точни от стандартизираните документи.



---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 4: Създаване на система за наблюдение и контрол на HACCP**

Наблюдението и контролът са фундаментална част от всяка HACCP система. Тя се състои от измервания, които проверяват дали критичните точки са под контрол. **Наблюдението обслужва три главни цели:**

**Първо**, показва има ли проблем в една критична контролна точка и дали контролът е временно загубен. *(Това позволява да се предприеме веднага коригиращо действие).*

**Второ**, проследява действието на системата и помага да се идентифицират опасните тенденции, които водят до загуба на контрол. *(Това помага да се предприеме превантивно действие, за да се върне обратно процеса към контрол преди да излезе извън критичните граници).*

**Трето**, предлага писмена документация за съответствието с HACCP нормативни документи. *(Тази документация може да се използва за потвърждаване, че HACCP плана е на място и работи добре).*

За всяка критична контролна точка HACCP екипът трябва да открие процедурата за наблюдение и контрол и нейната честота. (Час, ден седмица и т.н.), която най-добре проследява ККТ. Също така е важно задълбочено да се обучи персонала, който да е отговорен за всяка процедура за наблюдение, контрол и честота.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 5: Установяване на коригиращо действие**

Коригиращите действия се дефинират като **“процедури, които се прилагат, когато има отклонение”**. Едно отклонение се дефинира като **“събитие, при което се достига критична граница”**. Коригиращи действия се предприемат, когато наблюдението показва, че има риск за безопасност на храната при липса на контрол в една ККТ.

Основно плановете за коригиращи действия се използват за:

1. Определяне на управление на несъответстващ продукт.
2. Коригиране на причината за несъответствие,

за да се предотврати повторение.

3. Демонстриране, че ККТ е отново под контрол, т.е. Изпитване на процеса или продукта отново в тази ККТ и получаване на резултати, които са в критичните граници.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....**Въведение към 7-те принципа на HACCP** .....

**Принцип 6: Установяване на проверяващи процедури. Проверяване ефикасността на операцията**

Процедурите за проверка осигуряват коректната работа на HACCP плана.

**Валидиране, верифициране и преценяване.**

1. **Начално валидиране.** След завършването на анализа на риска и разработването на HACCP плана трябва да се проведат дейности, създадени да определят, че HACCP плана функционира както е планиран. През периода на валидиране трябва многократно да се тества адекватността на ККТ, критичните граници, процедури по наблюдение и коригиращи действия. Валидирането включва и преглед на записите в контекста на другите дейности по валидиране.

2. **Съществуващи дейности по верифициране.** Включват, но не се ограничават до: калибриране на апаратите по наблюдение на процеса; директни наблюдения на дейностите; коригиращите действия и преглед на създадените и поддържани записи.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....Въведение към 7-те принципа на HACCP .....

**Принцип 6: Установяване на проверяващи процедури. Проверяване ефикасността на операцията (продължение)**

**3. Преоценяване на HACCP плана.** HACCP плана трябва да се преоценява адекватно най-малко веднъж годишно. Промените, които могат да повлияят на анализа на риска или да променят HACCP плана обикновено са промени в: доставчика на суровини, вида и обема на продукцията; персонал; пакетиране; дистрибуция на готов продукт; планирана употреба или консуматори на готов продукт.

**4. Преоценяване на анализ на риска.** Когато настъпи промяна, която е възможно да има ефект върху безопасността на храната съществуването на риск трябва да се оцени адекватно.




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

.....Въведение към 7-те принципа на HACCP .....

**Принцип 7: Създаване на документация и записи**

Процедурите за съхранение на записи са важни за поддържането на една ефективна HACCP система. Създадените процедури за наблюдение, предприети коригиращи действия, производствено оборудване, снабдени с подробен запис, чей дейността е извършена Ви позволява да проследите всичко, което става във Вашата организация.

Записите по HACCP могат да се разделят на:

Форми за разработка - всички поддържащи документи, които влизат в изграждането на HACCP плана;

Ежедневни работни записи - всички ежедневни данни за това, което се случва в производството.

Записите, съхранени в една HACCP система включват HACCP плана и съпътстващата го документация и ежедневни записи за наблюдение, отклонение/ коригиращо действие и записи по проверка.

**Забележка:** Всеки запис трябва да бъде озаглавен, да има дата и да бъде подписан. Ежедневните записи се подписват от отговорника за провеждане на контрола.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Участници в HACCP**




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Основни процеси в HACCP




---

---

---

---

---

---

---

---

## Допълнения на HACCP към ISO 9001:2000 т.е. ISO 15161:2001

- Рентабилен подход за намаляване на производствения брак чрез повишаване безопасността на хранителните продукти
- Доказателство за съответствие с регулаторните и пазарните изисквания
- Доказателство за поемане на ангажмента да се осигури безопасността на хранителните продукти
- Защита и укрепване на собствените търговски марки
- Повишена конкурентно способност спрямо пазарното търсене
- Постигане на глобална хармонизация в хранително-вкусовия сектор

---

---

---

---

---

---

---

---

## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

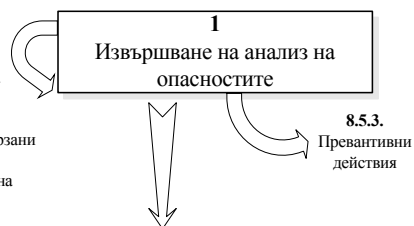
### ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ

Точка на ISO 9001:2000, която подкрепя принципа на HACCP

- 6.1. Осигуряване на ресурси
- 6.2.2. Компетентност, осъзнаване и обучение
- 7.1. Планиране на създаването на продукта
- 7.2. Процеси, свързани с клиента
- 7.3.1. Планиране на проектирането и разработването

### ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ

Изходните елементи (резултати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000




---

---

---

---

---

---

---

---

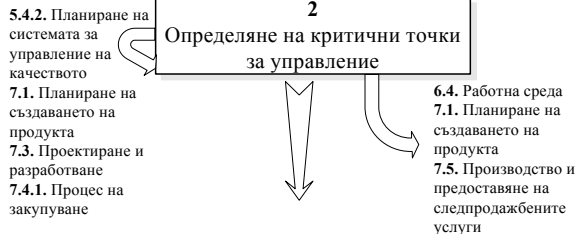
## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

### **ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Точка на **ISO 9001:2000**, която подкрепя принципа на HACCP

### **ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Изходните елементи (результати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000




---

---

---

---

---

---

---

---

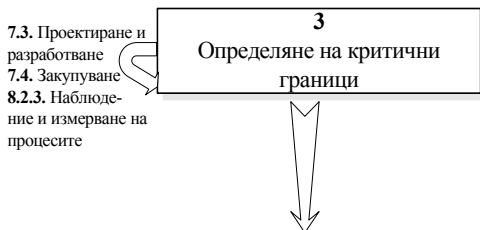
## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

### **ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Точка на **ISO 9001:2000**, която подкрепя принципа на HACCP

### **ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Изходните елементи (результати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000




---

---

---

---

---

---

---

---

## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

### **ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Точка на **ISO 9001:2000**, която подкрепя принципа на HACCP

### **ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Изходните елементи (результати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000




---

---

---

---

---

---

---

---

## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

### **ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Точка на ISO 9001:2000, която подкрепя принципа на HACCP

- 5.6.1. Общи положения
- 8.2.2. Вътрешен одит
- 8.2.3. Наблюдение и измерване на процесите

**6**  
Определяне на процедури за проверка  
Проверка дали системата функционира ефикасно

### **ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Изходните елементи (резултати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000

- 8.4. Анализ на данни
- 8.5.2. Коригиращи действия

---

---

---

---

---

---

---

---

## Принципи на HACCP и връзки с ISO 9001

### **ВХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Точка на ISO 9001:2000, която подкрепя принципа на HACCP

- 4.2. Изисквания към документацията

**7**  
Създаване на документация и записи

### **ИЗХОДНИ ЕЛЕМЕНТИ**

Изходните елементи (резултати) от HACCP изследването може да бъдат продължени и управлявани, чрез система за управление, съгласно ISO 9001:2000

- 5.6. Преглед от ръководството

---

---

---

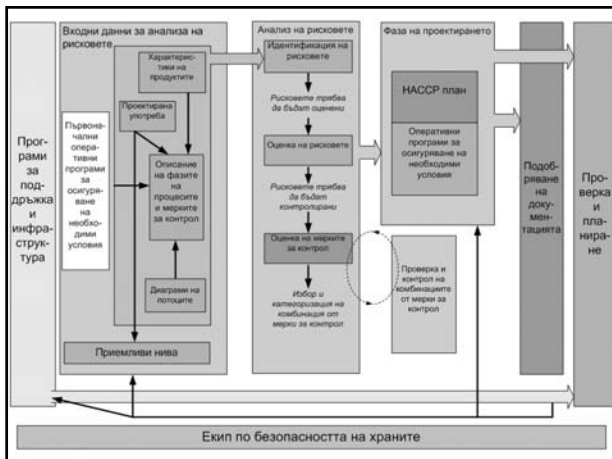
---

---

---

---

---




---

---

---

---

---

---

---

---

## Лична хигиена на персонала



---

---

---

---

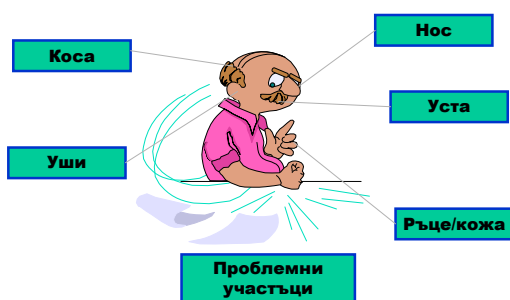
---

---

---

---

## Личната хигиена - ежедневен проблем



Освен това: рани и язви; бижу, пушек...

---

---

---

---

---

---

---

---

## Личната хигиена на персонала - Хигиена на произвежданите храните

- Хигиена на персонала = Грижа за здравето му
- Хигиена на храните = Защита здравето на потребителя

Причини за хранителните натравяния

Мерки за превенция на вреди от лоша хигиена при производителя

---

---

---

---

---

---

---

---

**КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



При всяко започване на работа

---

---

---

---

---

---

---

---

**КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



Преди нарязване или обработка на продукти

---

---

---

---

---

---

---

---

**КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



След допир до мръсни или замърсени продукти

---

---

---

---

---

---

---

---

**КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



След издухване на носа

---

---

---

---

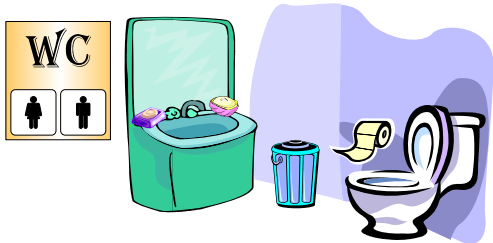
---

---

---

---

**КОГА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



При излизане от тоалетната

---

---

---

---

---

---

---

---

**КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



Намокнете изцяло

---

---

---

---

---

---

---

---

**КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



Сапунисайте

---

---

---

---

---

---

---

---

**КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



Почистете ноктите с четка

---

---

---

---

---

---

---

---

**КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?**



Изплакване

---

---

---

---

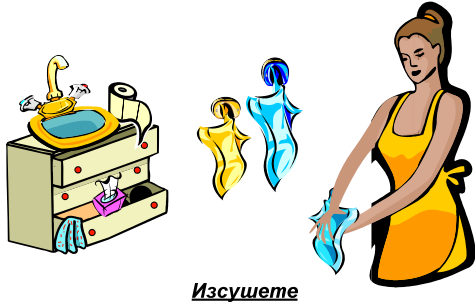
---

---

---

---

### КАК ТРЯБВА ДА СЕ ИЗМИВАТ РЪЦЕТЕ ?



Изсушете

---

---

---

---

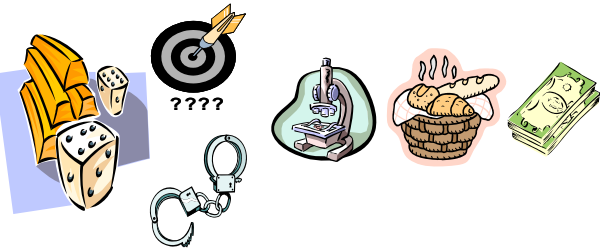
---

---

---

---

### Почистване на работното място



---

---

---

---

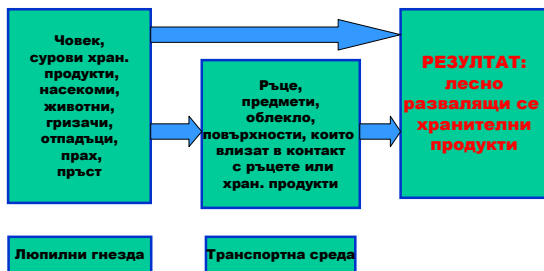
---

---

---

---

### Източници на зараза на работното място



---

---

---

---

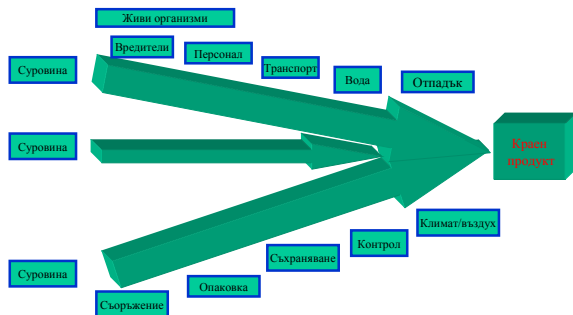
---

---

---

---

## Фактори, които влияят върху хигиената на работните места




---

---

---

---

---

---

---

---

## Изисквания към машините и съоръженията

Технологичност	Почистване, дезинфекция	Поддръжка и ремонт
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор</li> <li>• Пригодност</li> <li>• Материал</li> <li>• Подреджване</li> <li>• Предназначение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Периодичност</li> <li>• Предвиждане подходящи средства</li> <li>• Идентификация на "тъмни ъгли"</li> <li>• Контрол</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор на материали</li> <li>• Редовна поддръжка</li> <li>• Квалифицирано изпълнение</li> <li>• Включване в производството</li> </ul>

---

---

---

---

---

---

---

---

## Хигиенни изисквания към машините и съоръженията

Машини, помещения	Почистване, дезинфекция	Поддръжка и ремонт
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разположение на инсталациите</li> <li>• Борба с вредители</li> <li>• Достъпност</li> <li>• Хигиенни зони</li> <li>• Съобразяване с хран. продукти</li> <li>• Избягване замърсяване и повторна инфекция</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планове за почистване</li> <li>- интервали</li> <li>- средства</li> <li>- температура</li> <li>- концентрация</li> <li>- персонал</li> <li>• контрол</li> <li>- визуален</li> <li>- микробиологичен</li> <li>• документация</li> <li>- указания, планове</li> <li>- схеми</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• облекло</li> <li>- ежедневна смяна</li> <li>- защитно облекло</li> <li>• чистота</li> <li>• информация/обучение</li> <li>• дезинфекция на ръцете</li> <li>• лична отговорност</li> </ul>

---

---

---

---

---

---

---

---

## Защо е необходимо почистване на работните места?

- ❏ Отнемане хранителната основа за развитието на бактериите;
- ❏ Намаляване опасността от отравяне на хранителните продукти;
- ❏ Отстраняване на чужди тела;
- ❏ Приятна трудова атмосфера;
- ❏ Положителна настройка;
- ❏ Съобразяване със законовите разпоредби.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Какво означава почистването ?

Мероприятия по отстраняване на видимо замърсяване, например:

- ❖ производствени остатъци;
- ❖ смет;
- ❖ износване на уреди/смазочни материали.



МОНИТОРИНГ И ...

---

---

---

---

---

---

---

---

## Методи на почистване I

Сухо почистване при повърхностно замърсяване

- ❖ ръчно (метене);
- ❖ машинно (прахосмукачка).

Циклонно почистване на прах и зародиши!



---

---

---

---

---

---

---

---

## Методи на почистване 2

**Мокро почистване:** разтваряне и отстраняване на натрупана мръсотия

**Свойства на замърсяването:**

- водоразтворимо (захар, сол);
- водонеразтворимо (пясък, метални частици);
- набъбващо във вода (нишесте, брашно);
- неразтворимо във вода (масло, мазнина).

---

---

---

---

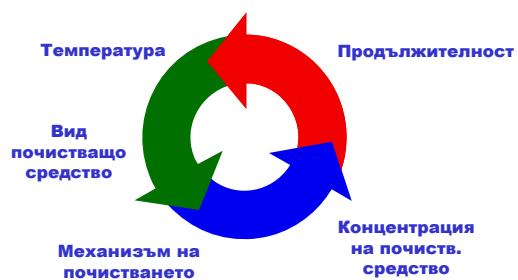
---

---

---

---

## Фактори за успех от почистването



---

---

---

---

---

---

---

---

## Приложение на почистващи препарати

- |   |              |
|---|--------------|
| • Препарати за изплакване               | pH-неутрално |
| • Препарати за почистване на пода;      |              |
| • Средства за разлагане на котлен камък | pH-киселинно |
| • Средства за почистване на стъкло;     |              |
| • Разтворители на мазнини               | pH-основно   |

---

---

---

---

---

---

---

---

### Какво означава дезинфекция?

Дезинфекцията е процес, с който се намалява броя на микроорганизмите до степен, в която не са вредни !!!



---

---

---

---

---

---

---

---

### Методи на дезинфекция

- **Физични методи**
  - методи, при които се използва горещ въздух и гореща вода;
  - филтриране;
  - облъчване (ултразвук, UV-светлина).
- **Химични методи**
  - алкохоли, алдехиди, тензиди, пероцетна киселина, водороден прекис, фенолфенол, халоген.

---

---

---

---

---

---

---

---

### Фактори за успех от дезинфекцията



---

---

---

---

---

---

---

---

## Последователност на почистването и дезинфекцията I

- 1. Предварително почистване**  
Отстраняване на грубото замърсяване (по сух или мокър начин)
- 2. Основно почистване**  
Разтваряне на остатъците от замърсяването с почистващи препарати
- 3. Изплакване**  
Отстраняване на разтворените остатъци от замърсяване и на почистващите препарати

---

---

---

---

---

---

---

---

## Последователност на почистването и дезинфекцията 2

- 4. Дезинфекция**  
Убиване на микроорганизмите
- 5. Изплакване**  
Отстраняване на дезинфекционното средство
- 6. Изсушаване**  
Въздушно, сухо забърсване



---

---

---

---

---

---

---

---

## Грешки при почистване и дезинфекция I

- **Смесване на почистващи и дезинфекционни средства** → **разделна употреба и междинно изплакване**
- **Необозначени контейнери** → **обозначаване**
  - название
  - указания-употр.
  - указания-безопасност
- **Недостатъчни познания на персонала** → **обучение, наставничество**

---

---

---

---

---

---

---

---

## Грешки при почистване и дезинфекция 2

- **Несистематично почистване** → разработване на планове за почистване:  
- какво, кога, как, кой
- **Неподходящи/непотребни уреди за почистване** → различаване според употребата  
→ редовно почистване на уредите  
→ Пригаждане към материалите за почистване

---

---

---

---

---

---

---

---

## Сериозно и забавно във връзка с задачи по НАССР-системи



---

---

---

---

---

---

---

---

## Подобрение на съществуващите работни НАССР-инструкции



---

---

---

---

---

---

---

---

**Контролни органи дават указания по подобряване на НАССР**



---

---

---

---

---

---

---

---

**Защо се прави одит при доставчици на продукти и услуги ???**



---

---

---

---

---

---

---

---

**Това ли са качествените доставчици ???**



---

---

---

---

---

---

---

---

Коригиращи и превантивни действия от страна на собственика на фирмата



---

---

---

---

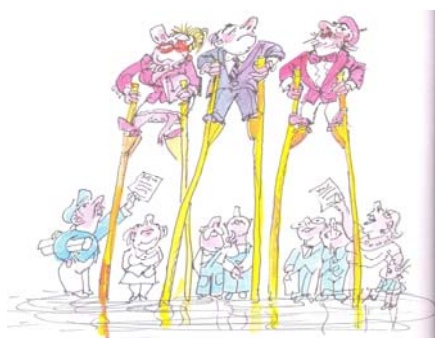
---

---

---

---

Така ли се държи НАССР-екипа ???



---

---

---

---

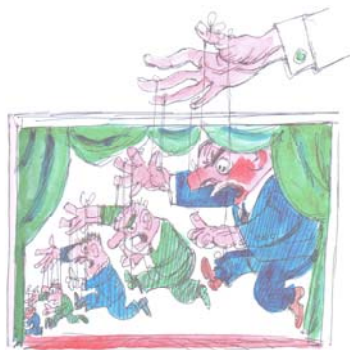
---

---

---

---

Обучения по НАССР за различните нива



---

---

---

---

---

---

---

---

**Удовлетвореност на клиентите**



---

---

---

---

---

---

---

---

**Продажби на HACCP-сертификати !!!**



---

---

---

---

---

---

---

---

**БЛАГОДАРИМ  
ЗА  
АКТИВНОТО УЧАСТИЕ**



- Тел. : 02/ 9441806
- GSM : 0888/ 984798, 0888/989635
- E-mail: [kachestvo\\_21@abv.bg](mailto:kachestvo_21@abv.bg)
- [www.kachestvo-21.com](http://www.kachestvo-21.com)



ФОНДАЦИЯ  
„КАЧЕСТВО 21-ВИ ВЕК“

---

---

---

---

---

---

---

---