

## ФИРМЕНАТА ДОКУМЕНТАЦИЯ В СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ В ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

СОФКА КАЦАРОВА, БОРЯНА БРЪШЛЯНОВА  
*Институт за изследване и развитие на храните, Пловдив*

### Documentation Management Systems. Specific Requirements in Food Industry

S. Katsarova, B. Brashlyanova  
*Food Research and Development Institute, Plovdiv, Bulgaria*

#### Abstract

The requirements for documentation management system in the food industry were presented. Regulatory requirements in the document management are noted in terms of food safety throughout the supply chain. It was emphasized that the company's documentation in the food industry related to food safety is obligatory and is developed and managed according to the regulations and standards of the EU and BG legislations. The Minister of Agriculture and Food and the Minister of Health pursue the state policy in the field of food safety.

**Key words:** food safety, laws, standards

Системите за управление, базирани на стандартите ISO 9001 не контролират само качеството на продукта/услугата и по-точно е те да бъдат наречени „Системи за управление“. Те се базират и на задължителните нормативни документи. Имат еднаква структура. Организациите, които се стремят непрекъснато да подобряват дейността си по управлението и усъвършенстването си по отношение на непрекъснато удовлетворяване на клиентите и спазване на нормативните документи, разработват, внедряват и сертифицират БДС EN ISO 9001:2008 Системи за управление на качеството.

За целите на стандарта се прилагат термините и определенията, дадени в ISO 9000:2005 – Системи за управление – система, позволяваща да се създадат политика и цели и тези цели да се постигнат.

Стандартът ISO 22000:2005 е създаден да работи заедно с ISO 9001 и съпътстващите го стандарти (раздели 0.2;0.3. ISO/TS 22004 Системи за управление на безопасността на храните. Ръководство за прилагане на ISO 22000:2005 Система за управление на безопасността на храните – Изисквания към организациите от хранителната верига).

Министърът на земеделието и храните и министърът на здравеопазването провеждат държавната политика в областта на безопасността на храните (чл. 2а от Закона за храните).

Фирмената документация в хранителната промишленост по отношение на безопасността на храните е задължителна и се разработва и управлява съгласно нормативните актове и стандарти от Европейското законодателство и това в България.

„Безопасност на храната“ е разбирането, че храната няма да причини увреждане на потребителя, когато тя е приготвена и/или консумирана в

съответствие с предвидения начин на употреба.

Във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите (чл. 23 ал. 2. от Закона за храните).

Първият документ от фирмената документация е проектът на обекта за производство и/или търговия с храни. Изграждането на обекти за производство и търговия с храни се осъществява при спазване на изискванията на Раздел I. Общи изисквания към обектите за производство и търговия с храни от Закона за храните. Проектът, технологичният план и местоположението на помещенията, където се приготвят, обработват или преработват храни, се изпълняват по начин, който позволява прилагане на добрите хигиенни практики, включително и защита на храните от замърсяване между и по време на операциите (чл. 21 ал. 1 от Наредба № 5 за хигиената на храните).

Регистрация на обектите, в които ще се произвежда и/или търгува с храни е по чл. 12 от Закона за храните – Производство и търговия с храни в страната се извършва само в обекти, регистрирани по реда на закона, които:

1) Отговарят на хигиенните и/или на ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативен акт;

2) Имат разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта или прилагат национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган.

3) Имат въведени:

а) добри практики за производство и търговия с храни и система за анализ на опасностите и критични контролни точки или процедури в съответствие с нейните принципи, когато цялостното внедряване на системата е неприложимо;

б) система за управление на безопасността на храните (§1. т. 4. Допълнителни разпоредби от Закона за храните).

„Добра практика” е системата от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при производството и търговията на храни, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност. Правилата се отнасят до проектирането, състоянието и поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите и техническите съоръжения, използваните суровини, основни, спомагателни и опаковъчни материали, тяхното приемане и съхраняване, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация.

„Анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР)” е система за осигуряване безопасността на храните във всички звена от хранителната верига от добиването на суровините до крайния потребител, която се основава на следните принципи: идентифициране на потенциалните опасности, които трябва да се предотвратят, елиминират или намалят до приемливи нива; идентифициране на критичните контролни точки в технологичния процес, чийто контрол осигурява предотвратяване, елиминиране или намаляване на опасностите до приемливи нива; определяне на критични граници за всяка критична контролна точка, които разграничават приемливото от неприемливото ниво за предотвратяване, елиминиране или намаляване на опасностите; определяне и внедряване на ефективни процедури за мониторинг на критичните контролни точки; определяне на коригиращи действия, когато мониторингът показва, че критичната контролна точка е извън контрол; определяне на процедури за регулярно верифициране ефективността на мерките за прилагане на посочените принципи; определяне на документите и записите, които съобразно естеството и големината на предприятието потвърждават ефективното прилагане на посочените принципи (§ 1. т. 2. Допълнителни разпоредби от Закона за храните).

В чл. 17 от Закона за храните е дадено, че:

(1) Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство и свързани с него дейности, са длъжни да спазват хигиенните изисквания и да прилагат добри практики на всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията на храните.

(2) Министърът на здравеопазването и минис-

търът на земеделието и храните определят с наредба:

1. Изискванията към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство и свързани с него дейности;

2. Хигиенните изисквания при първичното производство;

3. Хигиенните изисквания към обектите за производство и търговия с храни;

4. Условието за производство и търговия с храни.

(3) За изпълнение на изискванията по ал. 2 браншовите организации на производителите и търговците на храни съвместно с компетентните органи разработват по подотрасли ръководства за прилагане на добри практики и за внедряване на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството и търговията с храни. Тези ръководства се утвърждават от министъра на земеделието и храните, съответно от министъра на здравеопазването – за бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води.

(4) При утвърждаването на ръководствата по ал. 3 съответният министър взема предвид становището на Центъра за оценка на риска, изготвено при спазване на следните изисквания:

1. Съответствие на ръководствата с изискванията на Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius);

2. Приложимост за отрасъла, за който са разработени;

3. Съответствие с нормативните изисквания;

4. Съгласуваност с ръководства на Европейската комисия за въвеждане на процедури, основани на принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.

Производителите и търговците на храни внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните (СУБ) или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки. Производителите и търговците извършват преглед на системата и я актуализират в случаите на извършени промени в продукта, процеса като цяло или в който и да е негов етап (чл. 18. от Закона за храните).

Браншовите организации на производителите на храни: разработват по браншове ръководства за добри практики и ръководства за въвеждане на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки при производството на храни, както и други професионални изисквания с цел осигуряване на качеството и безопасността на храните (чл. 37 ал. 2).

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) извършва официален контрол върху всич-

ки храни с изключение на бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води, които са към Министерството на здравеопазването (чл. 28 ал. 1 и 3 от Закона за храните). БАБХ извършва и оценка на съответствието на качествените характеристики на храните с изискванията на национални стандарти и стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган и технологични документации (чл. 28 ал. 2 от Закона за храните). БАБХ провежда вътрешни и външни одити. Одитите се провеждат при спазване на изискванията за независимост и прозрачност (чл. 28 ал. 1).

Въз основа на резултатите от одита БАБХ предприема мерки, за да осигури постигането на целите на Регламент 882/2004 на Европейския парламент и Съвета на Европейския съюз (чл. 28 ал. 2).

НАССР системата може лесно да се интегрира в други системи за управление – например с БДС ISO 22000:2006, БДС ISO 9001:2008.

Целта на БДС ISO 22000:2006 е да хармонизира на глобално ниво изискванията за управление безопасността на храната за компаниите в хранителната верига. В частност той е предназначен за прилагане от организации, търсещи по-концентрирана, съгласувана и интегрирана система за управление на безопасността на храните, отколкото това се изисква нормално по закон. Той изисква от организацията да изпълни всички приложими закони и нормативни изисквания, свързани с безопасността на храните чрез своята СУБ.

В БДС ISO 22000:2006, т. 4.2 са представени изискванията към документацията както следва.

4.2.1. Основни положения. Документацията на системата за управление на безопасността на храните трябва да включва:

– документирани изложения на политиката и целите по безопасност на храните,

– документирани процедури и записи, изисквани от този Международен Стандарт, и

– документи, необходими на организацията за осигуряване на ефективно разработване, внедряване и актуализиране на системата за управление на безопасността на храните.

4.2.2. Управление на документите.

Документите, които влизат в структурата на СУБ на храните се управлява с цел да се регламентират отговорностите, компетентностите и пълномо-

щата относно тяхното създаване, поддържане, проверка, утвърждаване, разпространение и изменение.

Всички документи, които са част от СУБ на храните се:

а) означават (идентифицират) еднозначно;

б) създават по точно определени правила;

в) проверяват, одобряват и разпространяват от упълномощени лица;

г) актуализират при необходимост;

д) при замяна с променени документи се унищожават и/или архивират.

Висшето ръководство на организацията дефинира, документира и комуникира своята политика по безопасност на храните. Висшето ръководство осигурява политиката по безопасност на храните, която е подходяща за ролята на организацията в хранителната верига, съответства както на законите и нормативните изисквания, така и на съвместно договорените изисквания на клиентите за безопасност на храните (5.2. Политика по безопасност на храните БДС ISO 22000:2006).

Разработката е по проект, финансиран от Фонд „Научни изследвания“ към Министерството на образованието, младежта и науката.

## ЛИТЕРАТУРА

**БДС EN ISO 9000:2007.** Системи за управлението на качеството. Основни принципи и речник.

**БДС EN ISO 9001:2008.** Системи за управлението на качеството- изисквания.

**БДС ISO 22000:2006.** Система за управление на безопасността на храните – Изисквания към организациите от хранителната верига.

**БДС ISO/TR 10013:2005.** Указания за разработването на документацията на система за управление на качеството.

**Закон за храните.** Обн. ДВ, бр. 90 от 15 Октомври 1999 г., изменения към него, с последно изм. ДВ. бр. 8 от 25 Януари 2011 г.

**Наредба № 5** от 25 май 2006 г. за хигиена на храните, изд. от МЗ и МЗХ, ДВ, бр. 55 от 7 Юли 2006 г.

Процедурно ръководство на Комисията Codex Alimentarius, 14 издание.

**Регламент (ЕО) № 852/2004** на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните.

Управление на безопасността на храните. Документи и коментари. Бюлетин на „Клуб 9000“, 3–4/2006.