

Европейски наръчник за добри практики за промишленото производство на безопасни фуражни суровини 3.1

Европейски наръчник за добри практики за промишленото производство на безопасни фуражни суровини

**Версия 3.1**

**В сила от X 2014 г.**

**Сектори, обхванати от настоящия наръчник**

Следните секторни документи, специфични за определения сектор, са разработени от съответните секторни организации в сътрудничество с Европейския кодекс за безопасност на фуражните съставки (EFISC):

[Starch Europe](http://www.starch.eu/) Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от преработка на нишесте

[FEDIOL](http://www.fediol.eu/) Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от раздробяване на маслодайни семена и рафиниране на растителни маслa

[EBB](http://www.ebb-eu.org/) Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от преработка на биодизел

Настоящият европейски Наръчник е отворен за приноса на други производители, произвеждащи фуражни суровини, чрез разработването на документ, специфичен за определения сектор.



**Информация относно Европейския кодекс за безопасност на фуражните съставки (EFISC)**

Моля, свържете се с :

EFISC Aisbl

Avenue des Arts 43 c/o Starch Europe

B 1040 Brussels

Тел.: + 32 (0)2 771 53 30

Факс: + 32 (0)2 771 38 17

Електронен адрес: info@efisc.eu

Уеб сайт: [www.efisc.eu](http://www.efisc.eu)

**Информация относно издания и авторски права**

©EFISC Aisbl Всички права запазени.

Версия 3.1

В сила от: Ноември 2014 г.

**Хронология на изданията**

Първо издание: юли 2010 г.

Второ издание: ноември 2014 г.



# 1 ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящият европейски Наръчник за добри практики в промишленото производство на безопасни фуражни суровини е в съответствие с Регламента на Европейския парламент и на Съвета, който определя изискванията за хигиена на фуражите (Регламент (EО) № 183/2005, в частност членове 20—22, в които се насърчава разработването на ръководства за добри практики в областта на хигиената и за прилагане на принципите на анализ на опасностите и контрол в критични точки (НАССР).

Прилагането на Наръчника има за цел да насърчи въвеждането на мерки за гарантиране на безопасността на фуражните суровини, работата на предприятията в съответствие с европейските и националните изисквания за хигиена на фуражите и Кодекс Алиментариус, както и подобряване на възможността за проследяване.

Настоящият Наръчник е разработен като общ проект на секторите за производство на фуражни суровини и след консултации с асоциацията на производителите на комбинирани фуражи, FEFAC (за повече информация [вж. приложение 1](#Stakeholder_consultation)). Наръчникът е разработен в духа на съпоставимост и/или съвместимост с други наръчници или кодекси на практиките, както и в съответствие с по-голямата част от изискванията, заложени в ISO 9001, ISO 22000:2005 и BSI PAS 222.

Животновъдството играе важна роля в селското стопанство в Европейската общност. Неговата жизнеспособност зависи от доверието на потребителите в безопасността на произведените животински продукти и от наличието на фуражи, които нямат неблагоприятно въздействие върху здравето на отглежданите животни.

Европейският съюз е създал много стабилна регулаторна система, която има за цел да гарантира безопасността по цялата верига на фуражите. Тази регулаторна система се състои от общи принципи за участващите стопански субекти и органи, хигиенни правила за стопанските субекти, правила за безопасност на фуражите, както и правила за контрол от страна на органите. Тази нова правна уредба осигурява необходимото хармонизиране на правилата за безопасност на фуражите на ниво Европейска общност. Поставените цели могат да бъдат постигнати само при пълната ангажираност на участващите стопански субекти. Браншовите асоциации могат да играят роля в подкрепата на техните стопански субекти за постигането на тези цели.

Основен принцип на законодателството в областта на храните/фуражите е, че всеки стопански субект във веригата трябва да носи собствена отговорност при осигуряването на безопасни продукти. За постигането на тази цел законодателството предписва съответните мерки, които стопанският субект се задължава да прилага. Като прилага тези общо формулирани правила, стопанският субект ги адаптира, така че да служат за безопасността на фуражите от гледна точка на предприятието. Тази дейност може да бъде хармонизирана на ниво сектор и резултатът от нея трябва да бъде прозрачен за всички партньори по веригата. Следователно *основният принцип* на настоящия Наръчник е *субсидиарност на безопасността в хранителната верига на човека и на животните* и самостоятелно управление на безопасността на фуражите.

Наръчникът има за цел да се осигури еквивалентно ниво на защита срещу опасностите за фуражите, както е предвидено в законодателството.

Фактът, че подходът за HACCP като инструмент за управление на контрола на опасностите за хранителните продукти се прилага широко и успешно в хранително-преработвателните предприятия, подчертава възможността за приемане на подобен подход във фуражния сектор. Но принципите на НАССР сами по себе си не са достатъчни и за да може да се извлекат ползи от този подход, това трябва да стане с подкрепата на система за управление, процедури за осигуряване на възможност за проследяване (както е предвидено в Регламент (EО) № 178/2002) и комуникация между стопанските субекти във фуражния сектор и другите сектори. Такъв подход изисква вътрешно наблюдение и контрол на всички стъпки от производството и разпространението на фуражи.

Текстът на Наръчника има за цел да определи общи изисквания и да се използва от стопанските субекти като референтен инструмент при създаването на тяхна система за управление на безопасността на фуражните суровини.

Настоящият Наръчник подлежи на периодична актуализация в съответствие с новите приложими технологични, научни и законодателни разработки или законови промени в секторите.

От EFISC Aisbl са разработили успоредна и независима система за сертифициране от трета страна, която се прилага редом с европейския Наръчник и е в съответствие с изискванията на стандарт ISO/IEC 17021, допълнен от ISO/TC 22003, както е описано в документа с правила за сертифициране. Участието в подлежащата на одитиране система на EFISC е основано на доброволен ангажимент.

Системата за сертифициране на безопасността на фуражите на EFISC е оценена и одобрена от Европейския орган по акредитация.

Считано от 1 май 2014 г., в EFISC е постановено взаимното признаване с OVOCOM, AIC, GMP+ и QS Qualiteit und Sicherheit.

*За достъп до тези документи направете справка с уеб страницата* [*http://www.efisc.eu*](http://www.efisc.eu)*.*

Съдържание

[1 ВЪВЕДЕНИЕ 3](#_Toc438211339)

[2 ОБХВАТ, ЦЕЛ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ 9](#_Toc438211340)

[2.1 Обхват и цел: използване на настоящия Наръчник 9](#_Toc438211341)

[2.2 Структура на Наръчника 10](#_Toc438211342)

[2.3 Управление на Европейския кодекс за безопасност на фуражните съставки (EFISC) 10](#_Toc438211343)

[2.4 Изключване на изисквания 11](#_Toc438211344)

[2.5 Регистрация на стопанския субект 11](#_Toc438211345)

[2.6 Определения, приложими към настоящия Наръчник 12](#_Toc438211346)

[2.6.1 Законови определения 12](#_Toc438211347)

[2.6.2 Други определения 14](#_Toc438211348)

[3 ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ФУРАЖИТЕ 17](#_Toc438211349)

[4 СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ 19](#_Toc438211350)

[4.1 Отговорност на ръководството 19](#_Toc438211351)

[4.1.1 Ангажираност, отговорност и политика на ръководството 19](#_Toc438211352)

[4.1.2 Ръководител на екипа за HACCP: отговорност, пълномощия и комуникация 20](#_Toc438211353)

[4.1.3 Преглед на ръководството 20](#_Toc438211354)

[4.2 Управление на ресурсите 21](#_Toc438211355)

[4.2.1. Обезпечаване на ресурси 21](#_Toc438211356)

[4.2.2 Човешки ресурси 21](#_Toc438211357)

[4.2.2.1 Организационна структура 21](#_Toc438211358)

[4.2.2.2 Компетентност, осведоменост и обучение 21](#_Toc438211359)

[4.2.2.3 Хигиена на персонала 22](#_Toc438211360)

[4.2.3 Инфраструктура и работна среда 22](#_Toc438211361)

[4.2.3.1 Основни изисквания 22](#_Toc438211362)

[4.2.3.2. Изисквания за зоните за товарене, съхранение и производство и други съоръжения, свързани с фуражните суровини 23](#_Toc438211363)

[4.2.3.3 Оборудване 26](#_Toc438211364)

[4.2.4 Контрол на уредите за наблюдение, измерване и дозиране 26](#_Toc438211365)

[4.2.5 Поддръжка 28](#_Toc438211366)

[4.2.6 Почистване, дезинфекция и обезпаразитяване 28](#_Toc438211367)

[4.2.7 Контрол на вредителите 28](#_Toc438211368)

[4.2.8 Контрол на отпадъците 29](#_Toc438211369)

[4.2.9 Подаване на вода, пара и въздух 29](#_Toc438211370)

[4.3 Правила за експлоатация 31](#_Toc438211371)

[4.3.1 Общи условия 31](#_Toc438211372)

[4.3.2 Изисквания към входящите суровини 31](#_Toc438211373)

[4.3.2.1 Технологични спомагателни вещества и добавки за производството на фуражни суровини 32](#_Toc438211374)

[4.3.2.2 Протокол за контрол на достъпа (технологични спомагателни вещества, добавки от негарантиран източник). 32](#_Toc438211375)

[4.3.3 Обработка на входящите суровини 33](#_Toc438211376)

[4.3.4 Мерки за предотвратяване на кръстосано замърсяване 34](#_Toc438211377)

[4.3.5 Мерки за предотвратяване на кръстосано замърсяване 34](#_Toc438211378)

[4.3.6 Технологични спомагателни вещества и технологични добавки 34](#_Toc438211379)

[4.3.7 Преработка 35](#_Toc438211380)

[4.3.8 Производство на фуражни суровини 35](#_Toc438211381)

[4.3.9 Готови фуражни суровини 35](#_Toc438211382)

[4.3.10 Съхранение 36](#_Toc438211383)

[4.3.11 Транспорт 38](#_Toc438211384)

[4.3.11.1 Общи изисквания относно транспорта 38](#_Toc438211385)

[4.3.11.2 Транспортни операции при пакетирани фуражни суровини 38](#_Toc438211386)

[4.3.11.3 Транспортни операции за насипни фуражни суровини 38](#_Toc438211387)

[4.3.11.4 Автомобилен транспорт 39](#_Toc438211388)

[4.3.11.5 Инспекция на товаренето при водния и железопътния транспорт 40](#_Toc438211389)

[4.3.12 Разработване на продукти и процеси 41](#_Toc438211390)

[4.4 Елементи на системата за управление 41](#_Toc438211391)

[4.4.1 Изисквания към документацията 41](#_Toc438211392)

[4.4.2 Възможност за проследяване 42](#_Toc438211393)

[4.4.3 Инспекция, вземане на проби и анализ 43](#_Toc438211394)

[4.4.3.1 Вземане на проби 44](#_Toc438211395)

[4.4.3.2 Честота на анализа 45](#_Toc438211396)

[4.4.3.3 Лаборатория и методи 45](#_Toc438211397)

[4.4.4 Контрол на несъответстващ продукт 48](#_Toc438211398)

[4.4.5 Управление на кризи — изтегляне и изземване с цел безопасност 48](#_Toc438211399)

[4.4.6 Вътрешни одити 50](#_Toc438211400)

[4.5 Връзка с доставчици и клиенти 50](#_Toc438211401)

[4.5.1 Връзка с доставчици 51](#_Toc438211402)

[4.5.2 Връзка с клиенти 51](#_Toc438211403)

[5 Програми предпоставки 53](#_Toc438211404)

[5.1 Конструкция и план на сградата (вж. раздел 4.2.3.2) 53](#_Toc438211405)

[5.2 План на помещенията и работното пространство (вж. раздел 4.2.3.3) 53](#_Toc438211406)

[5.3 Съоръжения (вж. раздел 4.2.3.3) 53](#_Toc438211407)

[5.4 Изхвърляне на отпадъци (вж. раздел 4.2.8) 53](#_Toc438211408)

[5.5 Оборудване, почистване и поддръжка (вж. раздел 4.2.3.4) 53](#_Toc438211409)

[5.6 Управление на входящите суровини (вж. раздели 4.3.3, 4.5.1) 53](#_Toc438211410)

[5.7 Мерки за предотвратяване на замърсяване (вж. раздел 4.3.4) 53](#_Toc438211411)

[5.8 Почистване и дезинфекция (вж. раздел 4.2.6) 53](#_Toc438211412)

[5.9 Контрол на вредителите (вж. раздел 4.2.7) 53](#_Toc438211413)

[5.10 Хигиена на персонала (вж. раздел 4.2.2.3) 53](#_Toc438211414)

[5.11 Помещения за персонала (вж. раздел 4.2.2.3) 53](#_Toc438211415)

[5.12 Преработка (вж. раздел 4.3.5) 53](#_Toc438211416)

[5.13 Изтегляне и изземване на продукт (вж. раздели 4.4.4 и 4.4.5) 53](#_Toc438211417)

[5.14 Съхранение (вж. раздел 4.3.9) 53](#_Toc438211418)

[5.15 Транспортиране (вж. раздел 4.3.10) 53](#_Toc438211419)

[5.16 Обучение и надзор на персонала (вж. раздел 4.2.2.2) 53](#_Toc438211420)

[5.17 Информация за продукта (вж. раздел 6.4) 53](#_Toc438211421)

[5.18 Защита на храните, биологична бдителност и биологичен тероризъм (вж. раздели 4.1.1, 6.6) 54](#_Toc438211422)

[6 Система за HACCP 55](#_Toc438211423)

[6.1 Общи положения 55](#_Toc438211424)

[6.2 Общи изисквания 55](#_Toc438211425)

[6.3 Екип за HACCP и ръководител на екипа 57](#_Toc438211426)

[6.4 Спецификации на входящите суровини и на фуражните суровини 57](#_Toc438211427)

[6.5 Информация за процеса 58](#_Toc438211428)

[6.6 Анализ на опасностите 60](#_Toc438211429)

[6.7 Оценка на риска 60](#_Toc438211430)

[6.8 Подбор и оценка на мерките за контрол 62](#_Toc438211431)

[6.9 Разработване на оперативни програми предпоставки (ОПРП) 64](#_Toc438211432)

[6.10 Определяне на плана за HACCP 64](#_Toc438211433)

[6.11 Критични граници, стандарти за изпълнение и наблюдение 65](#_Toc438211434)

[6.12 Корекции 65](#_Toc438211435)

[6.13 Валидиране на системата за управление на безопасността на фуражите 66](#_Toc438211436)

[6. 14 Верификация на системата за управление на безопасността на фуражите 66](#_Toc438211437)

[7 СПРАВОЧНИ ДОКУМЕНТИ 67](#_Toc438211438)

[8 СЕКТОРНИ СПРАВОЧНИ ДОКУМЕНТИ 70](#_Toc438211439)

[ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Консултация със заинтересованите страни 72](#_Toc438211440)

[ПРИЛОЖЕНИЕ 2: СПИСЪК С АКРОНИМИ И СЪКРАЩЕНИЯ 73](#_Toc438211441)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3: Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от преработка на нишесте

ПРИЛОЖЕНИЕ 4: Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от раздробяване на маслодайни семена и рафиниране на растителни маслa

ПРИЛОЖЕНИЕ 5: Секторен справочник относно производството на безопасни фуражни суровини, получени от преработка на биодизел

# 2 ОБХВАТ, ЦЕЛ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

## 2.1 Обхват и цел: използване на настоящия Наръчник

Настоящият документ се нарича Европейски наръчник за добри практики за промишленото производство на безопасни фуражни суровини.

Целта на Наръчника е да се гарантира безопасността на фуражните суровини чрез:

* намаляване до минимум на риска от постъпването на опасни за здравето фуражни суровини във веригата на фуражите;
* предоставяне на възможност на стопанския субект да изпълни целите на регламента за хигиена на фуражите (Регламент (ЕО) № 183/2005);
* осигуряване на мерки за гарантирано спазване на други приложими регулаторни изисквания за безопасност на фуражите.

Настоящият Наръчник обхваща промишленото производство на безопасни фуражни суровини, като се започне от момента на постъпване на входящите суровини, включително закупуването на суровини, свързани с производството на фуражни суровини, съхранението на растенията, производството, продажбата и превоза на произведените продукти, и се стигне до момента на прехвърлянето на собствеността.

Наръчникът не обхваща първичното производство, производството на добавки и търговията с фуражни суровини.

Настоящият Наръчник е разработен в отговор на основателните очаквания на сектора за комбинирани фуражи да работи с производители на фуражни суровини, гарантиращи тяхната безопасност.

Наръчникът може да се прилага само от стопански субекти, които произвеждат фуражни суровини в промишлен мащаб (наричани по-нататък „стопански субект“). Това е публично достъпен документ и неговото съдържание може да бъде следвано доброволно от всички тези производители.

Спазването на настоящия Наръчник не освобождава стопанския субект от задължението за спазване на регулаторните изискванията на правото на ЕС или на националното право във всяка държава, в която стопанският субект осъществява дейност и продуктът е пуснат на пазара.

Производителят на фуражните суровини остава отговорен за тяхната безопасност в рамките на приложното поле на настоящия Наръчник.

## 2.2 Структура на Наръчника

Наръчникът се състои от следните документи:

а) Ръководство за добри практики;

б) Секторни справочници;

в) Секторни кодекси на практиките по конкретни въпроси.

Секторните справочници, разработени от отговорните организации в европейския сектор за производство на фуражни суровини, са неразделна част от Наръчника. В секторните документи са дадени примери за продуктите, опасностите, процесите, оценките на риска и мерките за контрол. Секторните документи са одобрени от съответната европейска браншова организация и EFISC. Кодексите на практиките, посочени в секторния документ, са част от Наръчника.

Наръчникът е предоставен на разположение на уебсайта на EFISC Aisbl ([www.efisc.eu](http://www.efisc.eu)) и на уебсайта на [ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

Наръчникът се основава на съответното законодателство на ЕС. За общ преглед на приложимото законодателство [вж. глава 7](#REFERENCE_DOCUMENTS).

## 2.3 Управление на Европейския кодекс за безопасност на фуражните съставки (EFISC)

Европейският наръчник за безопасни фуражни суровини се управлява от EFISC Aisbl, организация с нестопанска цел със седалище в Брюксел, Белгия. EFISC Aisbl се състои от звено за текущо управление, технически комитет, съвет на директорите на EFISC и общо събрание на EFISC. Членовете са съответните браншови организации на европейско равнище.

Звеното за текущо управление управлява Наръчника, разработването му, комуникациите и популяризирането му сред участващите заинтересовани страни.

Техническият комитет на EFISC прави преглед и актуализация на документите, за да отговори на правните изисквания, новостите при добрите практики и развитието на технологиите. Този процес протича в диалог с работните групи по безопасност на фуражите на съответните европейски браншови организации.

Съветът на EFISC дава указания на звеното за текущо управление и на техническия комитет и преглежда и одобрява извършената работа.

Членовете на звеното за управление, техническия комитет, съвета на EFISC и ОС на EFISC се избират поради техните знания и опит в областта на безопасността на фуражните суровини.

## 2.4 Изключване на изисквания

Възможно е някои изисквания в настоящия Наръчник да не се прилагат за стопанския субект. Ако стопанският субект е извършил оценка на риска, която доказва, че изискването не се прилага и/или не е от значение, то съответното изискване може да се изключи. Констатациите от оценката на риска трябва да бъдат предоставени на разположение и документирани. Изключването на изискванията при никакви обстоятелства не може да възпрепятства спазването на изискванията за безопасност на фуражите в европейското и националното законодателство.

## 2.5 Регистрация на стопанския субект

Стопанският субект в сектора на фуражните суровини регистрира всички предприятия под негов контрол, действащи във всеки от етапите на производство на фуражни суровини, в съответствие с Регламент (ЕО) № 183/2005.

## 2.6 Определения, приложими към настоящия Наръчник

Следните определения се използват в настоящия Наръчник и свързаните с него приложения:

### 2.6.1 Правни определения

a) За целта на настоящия документ:

**Партида:** означава количество фураж, което може да се установи и за което е определено, че има общи характеристики, като произход, разновидност, вид на опаковката, опаковащ, изпращач или етикетиране и, в случай на производствен процес, представлява единица продукция от един завод, който използва еднакви производствени показатели, или няколко такива единици, когато са произведени в последователен ред и са складирани заедно (Регламент (ЕО) № 767/2009).

**Предприятие**: всяка единица на предприятието за фураж (Регламент (ЕО) № 183/2005).

**Фуражи (или „фуражни продукти“):** всяко вещество или продукт, включително добавки, изцяло или частично преработени или непреработени, които са предназначени за хранене на животни през устата (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Фуражни добавки:** вещества, микроорганизми или препарати, различни от фуражните суровини и премиксите, които целенасочено се добавят в храната или водата, за да изпълняват по-конкретно една или повече от следните функции:

* да оказват благоприятно влияние върху характеристиките на фуража;
* да оказват благоприятно влияние върху характеристиките на продуктите от животински произход;
* да оказват благоприятно влияние върху окраската на декоративните риби и птици;
* да отговарят на хранителните потребности на животните;
* да оказват благоприятно влияние върху последиците за околната среда от производството на животинска продукция;
* да оказват благоприятно влияние върху производството на животинска продукция, продуктивността или хуманното отношение към животните, по-специално чрез въздействие върху стомашно-чревната флора или смилаемостта на фуражните продукти; или
* да притежават коксидиостатичен или хистомоностатичен ефект.

(Регламент (ЕО) № 1831/2003 и Регламент (ЕО) № 183/2005).

**Предприятие за производство на фуражи:** всяко предприятие с или без стопанска цел, обществено или частно, което извършва някоя от дейностите по производство, приготвяне, преработка, съхранение, транспорт или разпространение на фуражи, в това число и всеки производител, който произвежда, преработва или съхранява фуражи за храна на животните в собственото му стопанство (Регламент (ЕО) № 178/2002, адаптирано). Виж “Етапи на производство, преработка и разпространение”.

**Стопански субект във фуражната промишленост:** физическо или юридическо лице, което отговаря за гарантиране на спазването на изискванията на законодателството в областта на храните в рамките на контролираното от него предприятие за производство на фуражи. (Регламент (ЕО) № 178/2002, адаптирано). Вж. „Предприятие за производство на фуражи“.

**Хигиена на фуражите:** мерките и условията, които са необходими за контролиране на рисковете и осигуряване на годност за консумация от животни на фуражи, като се отчита планираната им употреба (Регламент (ЕО) № 183/2005).

**Фуражни суровини**: различни продукти от растителен или животински произход, чиято главна цел е да задоволят хранителните нужди на животните, в техния естествен вид, пресни или консервирани, и продукти, получени от тяхната промишлена преработка, както и органични и неорганични вещества, независимо дали са със или без съдържание на фуражни добавки, които са предназначени за употреба при храненето на животните през устата, без или след преработка, или при приготвянето на комбинирани фуражи, или като носители на премикси (Регламент (ЕО) № 767/2009).

**Първо пускане на пазара:** първоначалното пускане на пазара на Европейския съюз на дадена фуражна суровина след нейното производство или вносът на дадената фуражна суровина (Регламент (ЕО) № 1831/2003, адаптирано).

**Храни (или хранителни продукти):** всяко вещество или продукт, независимо дали е преработен, или не, частично преработен или непреработен, който е предназначен за или основателно се очаква да бъде приеман от хора.

Понятието „храни“ включва напитки, дъвки и всякакви вещества, включително вода, които са умишлено вложени в храните по време на тяхното производство, приготовление или обработка.

Понятието „храни“ не включва: фуражи; живи животни, освен ако не са подготвени за пускане на пазара за консумация от човека; растения преди прибиране на реколтата; медицински продукти; козметични средства; тютюн и тютюневи изделия; наркотични или психотропни вещества; остатъчни вещества и замърсители (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Опасност:** биологичен, химичен или физичен агент във веригата на фуражите, който има потенциална възможност да причини неблагоприятен за здравето ефект (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Етикетиране**: нанасяне на думи, специфични данни, търговски марки, марково име, картинни изображения или символи върху даден фураж чрез поставянето на тази информация върху всякакво средство, отнасящо се до или придружаващо такъв фураж, като опаковка, контейнер, табела, етикет, документ, пръстен, яка или в интернет пространството, включително за рекламни цели (Регламент (ЕО) № 767/2009).

**Стопански субект:** вж. стопански субект във фуражната промишленост.

**Пускане на пазара:** притежаването на храни или фуражи с цел продажба, в това число предлагането за продажба или всяка друга форма на прехвърляне, безплатно или срещу заплащане, продажбата, разпространението и други форми на прехвърляне (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Технологични спомагателни вещества**: всяко вещество, което не се консумира като фураж само по себе си, съзнателно използвано при преработката на фуражи или фуражни суровини, за да се изпълни дадена технологична цел по време на обработката или преработката, което може да има за резултат несъзнателно, но технологично неизбежно наличие на остатъците от веществото или неговите деривати в крайния продукт, при условие че тези остатъчни вещества не се отразяват неблагоприятно върху здравето на животните, здравето на човека или околната среда и нямат никакви технологични последици върху готовия фураж (Регламент (ЕО) № 1831/2003).

**Риск:** функция на вероятността от неблагоприятен за здравето ефект и сериозността на този ефект, вследствие на наличието на опасност (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Оценка на риска**: означава научно обоснован процес, състоящ се от четири етапа: определяне на опасност, охарактеризиране на опасността, оценка на въздействието при излагане на опасност и охарактеризиране на риска (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Етапи на производство, преработка и разпространение:** всеки етап, включително внос, от, и включително, първичното производство на дадена храна, до, и включително, нейното съхранение, транспорт, продажба или доставка до крайния потребител, и в зависимост от случая, вноса, производството, приготвянето, съхранението, транспорта, разпространението, продажбата и доставката на фуражи (Регламент (ЕО) № 178/2002).

**Възможност за проследяване:** способността за проследяване на дадена храна, фураж, животно, което се отглежда за производство на храни или вещество, което е предназначено за или се очаква да бъде вложено в храна или фураж, през всички етапи на производство, преработка и разпространение (Регламент (ЕО) № 178/2002).

[**⮌**](#Content)

**Нежелани вещества:** всяко вещество или продукт, с изключение на патогенните агенти, което е в наличност във и/или върху продуктите, предназначени за хранене на животни и което представлява потенциална опасност за здравето на животните или човешкото здраве, или за околната среда, или може да повлияе неблагоприятно на животновъдството (Директива 2002/32/ЕО).

б) В настоящия документ изразите „когато е необходимо“, „когато е целесъобразно“, „подходящо“ и „достатъчно“ означават съответно когато е необходимо, когато е целесъобразно, подходящо или достатъчно с оглед постигане целите на настоящия кодекс (Регламент (ЕО) № 852/2004, адаптирано).

### 2.6.2 Други определения

За целта на настоящия документ:

**Калибриране**: демонстриране, че даден инструмент или устройство дава резултати в определени граници, чрез сравнение с онези, получени от еталон или проследим стандарт в определен обхват на измерванията.

**Проверка/контрол:** състоянието, в което се следват правилни процедури и се изпълняват критерии (Кодекс Алиментариус).

**Почистване на място (CIP):** почистване на оборудването в сглобен вид и на мястото, където то се намира.

**Кодекс на практиките:** документ, в който се идентифицират принципите за хигиена на фуражите, които са от съществено значение за осигуряване на безопасността на фуражите за животни и съответно на безопасността на животинските продукти, предназначени за консумация от човека.

**Замърсител:** всеки биологичен или химичен агент, чуждо вещество, или други вещества, които не са нарочно добавени в храните или фуражите, които могат да застрашават безопасността или годността на храните и/или фуражите (Кодекс Алиментариус, адаптирано).

**Замърсяване**: внасяне или наличие на замърсител в храните/фуражите или в заобикалящата ги среда (Кодекс Алиментариус и адаптирано).

**Мярка за контрол:** всяко действие или дейност, които могат да бъдат използвани за предотвратяване или отстраняване на опасност за фуражите/храните от гледна точка на тяхната безопасност или за намаляването ѝ до приемливо ниво (Кодекс Алиментариус, адаптирано).

**Коригиращо действие:** действие за отстраняване на причината за констатирано несъответствие или друга нежелана ситуация (ISO 22000:2005).

**Кръстосано замърсяване:** замърсяване на суровина или продукт с друга суровина или продукт.

**Критична контролна точка (ККТ):** етап, на който може да бъде приложен контрол и който е от съществено значение за предотвратяване или отстраняване на опасност за фуражите/храните от гледна точка на тяхната безопасност или за намаляването ѝ до приемливо ниво (Кодекс Алиментариус, адаптирано).

**Критична граница:** критерий, разграничаващ приемливостта от неприемливостта (Кодекс Алиментариус).

**Безопасност на фуражите:** високо ниво на гаранция, че фуражите или фуражните суровини няма да причинят вреда на селскостопанските животни, нито на крайния потребител, когато се приготвят или консумират в съответствие с предназначението им. Приема се, че в целия кодекс думата „безопасност“ се използва със същото значение като „безопасност на фуражите“.

**Схема на протичане:** систематично представяне на последователността на стъпките или операциите, използвани в производството или приготвянето на дадена храна или фураж.

**HACCP (анализ на опасностите и контрол в критични точки):** система, която идентифицира, оценява и контролира рисковете за безопасността на фуражите (Кодекс Алиментариус, адаптирано).

**Анализ на опасностите:** процесът на събиране и оценяване на информация за опасностите и условията, водещи до тяхното присъствие, за да се прецени кои от тях имат значение за безопасността на фуражите и следователно да бъдат включени в плана за HACCP (Кодекс Алиментариус).

**Входяща суровина:** общ термин, използван за означаване на суровини, доставени в началото на производствената верига.

**Междинен продукт:** всяка суровина, която е била обработена от стопанския субект преди получаване на крайния продукт.

**Приготвяне/производство:** всички операции, обхващащи получаването на суровини, обработка, опаковане, преопаковане, етикетиране, преетикетиране, качествен контрол, пускане на пазара, съхранение и разпространение на фуражните суровини и свързаните с тях проверки.

**Оперативна ПРП:**

**Оперативна програма предпоставка**

**ПРП**, идентифицирана чрез анализа на опасностите като имаща съществено значение за контролиране на вероятността от въвеждане на опасности за фуражите/храните от гледна точка на тяхната безопасност и/или замърсяване с или разпространение на опасности за фуражите/храните в продуктите или в средата за преработка (ISO 22000:2005, адаптирано).

**План:** определяне на целите и процесите, необходими за постигане на резултати в съответствие с политиката на стопанския субект по отношение на качеството и безопасността.

**ПРП**

**Програма предпоставка:** основни условия и дейности във връзка с безопасността на храните/фуражите, които са необходими за поддържане на хигиенична околна среда по цялата хранителна верига на човека/на селскостопанските животни, подходяща за производството, манипулацията и доставката на безопасни крайни продукти и безопасни фуражи/храни за животни и съответно на такива, предназначени за консумация от човека. Могат да бъдат използвани алтернативни термини за програми предпоставки. Такива са например термините „Добри производствени практики“ (GMP), „Добри земеделски практики“ (GAP) и „Добри хигиенни практики“ (GHP). (ISO 22000:2005, адаптирано).

**Процедура:** определен начин за извършване на определена дейност или процес (ISO 9000:2005).

**Качество:** степента, в която набор от присъщи характеристики отговаря на определени изисквания (ISO 9000:2005).

**Суровина**: всеки материал, който влиза в производствения процес на фуражни суровини.

**Запис:** документ, който удостоверява постигнати резултати или служи за доказателство за извършени дейности (ISO 9000:2005).

**Изискване:** необходимост или очакване, които са заявени, предполагат се по принцип или са задължителни (ISO 9000:2005).

**Преработка:** действие, извършено с несъответстващия продукт за привеждането му в съответствие с изискванията (ISO 9000:2005).

**Безопасност:** вж. „безопасност на фуражите“.

**Срок на годност:** определен период от време, през който даден продукт съответства изцяло на своите спецификации, ако се съхранява по подходящ начин.

**Подписване/подпис:** потвърждение от упълномощено лице в писмен вид или по електронен път с контролиран достъп.

**Спецификация:** документ, удостоверяващ изискване (ISO 9000:2005).

**Валидиране:** получаване на доказателства, че мерките за контрол могат да бъдат ефикасни (ISO 22000:2005).

**Верификация:** потвърждаване чрез представяне на обективно доказателство, че определените изисквания са били изпълнени (ISO 22000:2005).

**Писмени документи:** документи, напечатани на хартия. Те могат да бъдат заменени с електронни, фотографски или други системи за обработка на данни, при условие че данните ще бъдат правилно съхранявани през очаквания период на съхранение (архив) и могат да бъдат лесно достъпни и четливи.

# 3 ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СИСТЕМАТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ФУРАЖИТЕ

[**⮌**](#Content)

Всяка система за управление на безопасността на фуражите, прилагана от стопанския субект, следва да се основава на следните четири опорни структури:

1. интерактивни комуникации в рамките на организацията, както и нагоре и надолу по хранителната верига;
2. система за управление, основана на процесен подход и акцент върху клиентите;
3. програма предпоставка за подпомагане контрола на вероятността от внасяне на опасности за фуражните продукти чрез работната среда, процеса на производство на фуражи, влаганите и входящите суровини, личната хигиена на работниците, както и кръстосаното замърсяване между продуктите. Прилагането на добрите производствени практики следва да включва изискванията за хигиена на фуражите, определени в Регламент (ЕО) № 183/2005 и свързаните с него текстове. Програмата предпоставка трябва да се разработва, прилага и поддържа редовно в съответствие с най-добрите хигиенни практики;
4. система за НАССР (Анализ на опасностите и контрол в критични точки), която е ефективно въведена, прилагана, документирана и поддържана. Системата за НАССР в производството на фуражни суровини следва да отчита седемте принципа, определени в Кодекс Алиментариус. Оценката на опасностите е полезна за идентифициране на всички опасности от значение, някои от които могат да се управляват чрез програмата предпоставка (ПРП/ОПРП), а други да бъдат поставени под контрола на специфични критични контролни точки, както е посочено в системата за HACCP.

HACCP и програмата предпоставка се намират в динамично взаимодействие.

Посочените по-горе опорни структури могат да бъдат обединени в единна система на управление съгласно изискванията на ISO 22000:2005.

# 4 СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

## 4.1 Отговорност на ръководството

### 4.1.1 Ангажираност, отговорност и политика на ръководството

Ръководството (от висшите до по-ниските управленски нива) трябва да се ангажира с прилагането на Наръчника с цел да спомогне за гарантиране на безопасността на фуражните продукти.

Ръководството трябва да гарантира, че отговорностите и пълномощията са определени, документирани и оповестени в рамките на организацията.

Ръководството следва:

а) да установи политика за безопасност на фуражите, да гарантира, че целите са определени, и да оповести политиката в цялата организация;

б) да гарантира, че целите и политиката са в съответствие с настоящия Наръчник и с регулаторните изисквания;

в) да определи и документира обхвата на системата за управление на безопасността, като идентифицира категориите продукти, производствените обекти/технологичните линии и дейностите, възложени на външни изпълнители, които са обхванати от системата;

г) да определи всички други свързани с тях дейности на обекта, които могат да причинят риск за производството на фуражни суровини;

д) да осигури въвеждането на управление на кризи с определени отговорности.

Персоналът, назначен от ръководството, следва да има определени отговорности и пълномощия за:

а) идентифициране и записване на всички проблеми по отношение на безопасността на продуктите и системата за управление на безопасността на фуражите на стопанския субект;

б) предприемане на мерки за отстраняване и контрол на такива проблеми;

в) предприемане на действия за предотвратяване на появата на несъответствия, свързани с безопасността на продуктите.

### 4.1.2 Ръководител на екипа за HACCP: отговорност, пълномощия и комуникация

Ръководството следва да назначи ръководител на екипа за HACCP, който независимо от другите отговорности трябва да организира работата на екипа за HACCP и трябва да има отговорност и пълномощия:

1. да осигури създаването, прилагането, поддържането и актуализирането на системата за управление на безопасността на фуражите в съответствие с изискванията на настоящия Наръчник и регулаторните изисквания;

б) да докладва пряко на ръководството на организацията за ефективността и целесъобразността на системата за управление;

в) да предприеме необходимото за подходящо обучение и квалификации на членовете на екипа за HACCP.

Ръководителят на екипа за HACCP трябва да бъде представител на ръководството или да има пряк достъп до управлението.

Ръководството следва да предостави подходящи ресурси за създаване, прилагане, поддръжка, актуализиране и контрол на системата за управление на безопасността на фуражите. Необходима е подходяща комуникация с цел информиране на (ръководителя на) екипа за HACCP относно съществени промени в продуктите или процесите.

### 4.1.3 Преглед от ръководството

Ръководството следва да документира предприетите мерки за верификация, за да гарантира, че системата за управление на безопасността на фуражите работи ефективно. Те следва да включват планиране, прилагане и наблюдение на процесите, които показват съответствие на продукта. Наблюдението на процесите следва да включва извършване на измервания, анализ на данни и, ако е необходимо, мерки за подобряване на ефективността на системата.

Документираната процедура следва да определи структурата(ите) за идентифициране и управление на коригиращи мерки, включително:

а) анализ на причината за несъответствието;

б) определяне на коригираща мярка;

в) проследяване на осъществяването на тази мярка;

г) верификация на ефективността на мярката, когато е необходимо.

Всички стъпки, посочени по-горе, трябва да могат да се докажат, например чрез записи или протоколи от заседания.

Всяка година ръководството трябва да прави преглед на прилагането, ефективността и валидността на системата за управление на безопасността на фуражите чрез оценка на:

а) действията в резултат от предишни прегледи от ръководството;

б) резултатите от вътрешни и външни одити;

в) резултатите от верификацията на НАССР;

г) оплакванията и други форми на обратна връзка с клиентите;

д) прилагането на важни коригиращи и превантивни мерки;

е) промените, които биха могли да окажат въздействие върху валидността на системата за управление на безопасността на фуражите.

Резултатът от прегледа трябва да включва:

а) заключения относно прилагането, ефективността и валидността на системата за управление на безопасността на фуражите;

б) действия и цели за подобряване на системата за управление на безопасността на фуражите.

Докладът от прегледа трябва да бъде лесно достъпен.

## 4.2 Управление на ресурсите

### 4.2.1. Обезпечаване на ресурси

Ръководството следва да определя и предоставя необходимите ресурси, така че всички дейности в обхвата на настоящия Наръчник да се осъществяват по безопасен за фуражните суровини начин.

Предприятията за фуражни суровини трябва да имат достатъчен персонал, притежаващ необходимите умения и квалификация за производството на съответните продукти.

Ръководството следва да осигури достатъчна и целесъобразно проектирана инфраструктура, съоръжения в работната среда, производствени площи и оборудване.

### 4.2.2 Човешки ресурси

#### 4.2.2.1 Организационна структура

Ръководството следва да създаде организационна структура. Отговорностите относно безопасността на фуражите следва да бъдат документирани и актуализирани.

#### 4.2.2.2 Компетентност, осведоменост и обучение

Целият персонал, зает с дейности, които влияят върху безопасността на фуражите, следва да бъде компетентен и да има подходящо образование, обучение, умения и опит в съответствие с длъжностната характеристика. Отговорните служители трябва да бъдат запознавани с длъжностната характеристика. Програмите за обучение следва да бъдат редовно преразглеждани и актуализирани, ако е необходимо.

Ръководството следва:

а) да идентифицира и ясно да определи необходимите умения и компетентност на персонала, чиито дейности съгласно длъжностната характеристика влияят върху безопасността на фуражите;

б) да осигури необходимото образование и/или обучение в съответствие с длъжностната характеристика, за да гарантира и поддържа прилагането на тези необходими умения, включително запознаване с принципите на HACCP;

в) да гарантира, че персоналът, отговорен за наблюдението на процесите, свързани с безопасността на фуражите, е обучен правилно да прилага техниките за наблюдение и да предприема необходимите действия при загуба на контрол върху процесите;

г) да оценява ефективността на гореспоменатите дейности;

д) да гарантира, че персоналът е осведомен за значението и важността на техните индивидуални дейности за приноса за безопасността на фуражите;

е) да гарантира, че персоналът осъзнава необходимостта от ефективна комуникация;

ж) да поддържа съответните записи за образованието, обучението, уменията и опита на целия персонал, който има отношение към безопасността на фуражите.

#### 4.2.2.3 Хигиена на персонала

Ръководството следва да има въведена документирана програма за хигиена на персонала, основана на оценка на риска; тези изисквания следва да се прилагат и за посетители и външни изпълнители.

Ръководството следва:

а) да гарантира, че хигиенните помещения за персонала са ясно и подходящо обозначени, разположени и поддържани;

б) да осигури подходящо работно облекло, например предпазно облекло и обувки, когато е необходимо, и да го поддържа в чисто състояние;

в) да определи ясни правила, които забраняват пушенето и консумацията на храна/напитки на работното място. Ако е необходимо, да осигури съответните отделни помещения;

г) да е предприело мерки за изготвянето на писмени процедури за действията, които да се предприемат в случай на заболяване, което може да застраши безопасността на фуражните суровини, или на съмнения за такова състояние;

д) да гарантира, че посетителите и външните изпълнители спазват хигиенните изисквания при посещения/работа в обекта.

### 4.2.3 Инфраструктура и работна среда

Ръководството следва да осигури ресурси за създаване и поддържане на инфраструктурата, необходима за постигане на съответствие с изискванията на системата за управление на безопасността на фуражите.

#### 4.2.3.1 Основни изисквания

Ръководството следва да осигури подходяща работна среда в съответствие с местните, националните и европейските разпоредби и изискванията, заложени в настоящия Наръчник, за да се постигне съответствие на продукта.

#### 4.2.3.2. Изисквания за зоните за товарене, съхранение и производство и други съоръжения, свързани с фуражните суровини

Ръководството следва да предостави съоръжения по подходящ план, проект, конструкция и размер, така че да се избегне замърсяване, кръстосано замърсяване и всички неблагоприятни ефекти върху безопасността на фуражите.

Ръководството следва да гарантира следното:

1. **Външни зони**

Зоните в непосредствена близост до фабриката трябва да се поддържат чисти и подредени. Следва да има въведена система за избягване на замърсяването от животни. Достъпът до обекта трябва да бъде контролиран, за да се избегне неразрешеното влизане в зоните за производство, съхранение и изпращане на стоки.

Ръководството следва да вземе предвид в каква степен зоните и дейностите в непосредствена близост до предприятието могат да имат неблагоприятно въздействие върху безопасността на фуражните суровини. Следва да се вземат мерки за защита от възможни източници на замърсяване и те да се документират.

**б)** **Сгради**

Ръководството следва да осигури сгради в добро състояние, които са годни за предназначението си и дават възможност за проверка.

**в)** **Подове, стени, високо разположени приспособления и тавани**

Подовете, стените, високо разположените приспособления и таваните следва да се проектират, конструират и довършват по такъв начин, че:

1. да отговарят на производствените изисквания;
2. да се избегне рискът от замърсяване;
3. да се предотврати натрупването на мръсотия;
4. да се намали кондензацията;
5. да се избегне развитието на нежелани микроорганизми;
6. да се избегне отделянето на частици;
7. да се улесни почистването.

**г) Съоръжения за отводняване**

Съоръженията за отводняване трябва да съответстват на определената цел. Те трябва да бъдат проектирани и изработени така, че да се избегне рискът от замърсяване.

**д) Врати и прозорци**

Вратите, прозорците и други отвори трябва да бъдат конструирани така, че да се избегне проникването на вредители, влага и чужди тела. Ако прозорците могат да се отварят, трябва да бъдат монтирани прегради срещу вредители. Вратите и прозорците следва да бъдат проектирани така, че да се улесни почистването. Вратите следва да стоят затворени.

**е)** **Осветление**

Навсякъде в съоръженията и производствените зони следва да бъде осигурено достатъчно осветление, за да се даде възможност на персонала да работи по хигиеничен начин и да изпълнява своите отговорности във връзка с безопасността на фуражите. Когато съществува риск от замърсяване поради счупване осветителната техника трябва да бъде устойчива на счупване.

**ж) Вентилация и аспирация**

Следва да се осигури вентилация и аспирация с достатъчен капацитет, за да се предотврати наличието на прекомерно много пара, кондензация и прах в помещенията.

#### 4.2.3.3 Оборудване

Ръководството трябва да предостави производствено оборудване, разположено, проектирано, конструирано и поддържано за целите на производството на безопасни фуражни суровини. Оборудването следва да се използва и съхранява така, че да се сведат до минимум рисковете за безопасността на фуражите.

Когато е възможно, оборудването трябва да се поставя далеч от стените, за да позволява лесен достъп за експлоатация, почистване и поддръжка и да се предотвратява нашествие на вредители.

### 4.2.4 Контрол на уредите за наблюдение, измерване и дозиране

Ръководството следва да гарантира, че наблюдението и измерването могат да се извършат по начин, съвместим с документираните процедури. Когато е необходимо да се осигурят валидни резултати, измервателните уреди и дозаторните устройства трябва:

а) да бъдат калибрирани или верифицирани на определени интервали, основани на оценка на риска, или преди употреба — спрямо еталони за измерване, проследими до международни или национални еталони за измерване. Дозаторните устройства трябва да бъдат калибрирани най-малко веднъж годишно, в случай че оценката на риска показва риск за безопасността на фуражите. Когато не съществуват такива еталони, базата, използвана за калибриране или верификация, трябва да бъде записана;

б) да бъдат настройвани или пренастройвани при необходимост;

в) да бъдат идентифицирани, за да може да бъде определено тяхното състояние по отношение на калибрирането;

г) когато е възможно, да не бъдат подлагани на настройки, които биха направили невалидни резултатите от измерванията;

д) да бъдат защитени от повреди и влошаване на състоянието им по време на работа, поддръжка и съхранение.

В допълнение, ръководството трябва да оцени и запише валидността на резултатите от предишни измервания, когато е установено, че уредите не съответстват на изискванията. Ръководството трябва да предприеме съответните действия. Записите на резултатите от калибрирането и верификацията трябва да бъдат съхранявани.

### 4.2.5 Поддръжка

Дейностите по поддръжка не може да имат отрицателно въздействие върху безопасността на фуражите.

Стопанският субект трябва да обезпечи планирана поддръжка в предприятието. Следва да се прилага програма за техническо обслужване на завода, която да обхваща съоръжението и оборудването. Трябва да се водят записи за извършената работа.

Трябва да се използват хранителен клас смазочни материали, когато е приложимо.

След извършване на дейностите по поддръжка и преди да започне производството трябва да има въведена процедура за гарантиране на добри хигиенни практики.

### 4.2.6 Почистване, дезинфекция и обезпаразитяване

Ръководството следва да въведе документирана програма за почистване. Ефективността на програмата следва да бъде доказана.

Следва да се гарантира, че всички вътрешни и външни площи, сгради, съоръжения и оборудване се поддържат чисти и в добро състояние, за да функционират по предназначение и да се предотврати замърсяване.

Оборудването трябва да бъде проектирано така, че да улесни ръчното почистване или почистването на място.

Контейнерите и оборудването, използвани за транспортиране, съхранение, пренасяне, обработка и теглене на фуражни суровини, трябва да се поддържат чисти.

Трябва да се прилага график, съдържащ метода, използваните почистващи средства и честотата на почистване, включително отговорностите за задачите. Методите за почистване следва да се адаптират към естеството на веществата, които трябва да бъдат отстранени. Квалифицирано лице прави проверка за правилното изпълнение на графика за почистване. Когато е уместно, се обмисля възможността за химическа дезинфекция.

Използваните почистващи и дезинфекциращи средства следва да бъдат подходящи за предназначението си, разрешени, при необходимост хранителен клас, както и разрешени в страната на употреба. Средствата следва да се съхраняват отделно в съответствие с инструкциите на производителя, ясно етикетирани, и да се прилагат правилно, за да се избегне замърсяване на продуктите.

Принадлежностите за почистване следва да са подходящи за предназначението си, поддържани и съхранявани, за да се избегне рискът от замърсяване.

### 4.2.7 Контрол на вредителите

Ръководството следва да представи писмен план за контрол на вредителите, включително описание на периодичните проверки. Ефективността на плана следва да бъде доказана и документирана.

Трябва да се прилага график за инспекция, обхващащ зоните, помещенията и оборудването, подлежащи на инспекция, включително честотата, подробности за използваните пестициди, препарати за фумигация или капани, както и отговорностите при изпълнение на задачите.

Използваните продукти за контрол на вредителите следва да бъдат подходящи и съобразени с местните разпоредби за съответната цел, използвани и съхранявани в съответствие с инструкциите на производителя, ясно обозначени, съхранявани отделно от входящите материали и фуражните суровини и прилагани правилно, за да се избегне замърсяването на входящите материали и фуражните суровини.

Местоположението на капаните и стръвта трябва да бъдат отбелязани на плана.

В плана за HACCP трябва да бъде преценен рискът от замърсяване поради нашествие на вредители или използване на пестициди.

Нечистотиите и прахът трябва да се контролират, за да се предотврати нашествието на вредители.

Когато съществува потенциална опасност от замърсяване, причинено от вредители, на външните отварящи се прозорци, отворите в покривите или вентилаторите, ако има такива, се поставят мрежи против насекоми. Когато не се използват, външните отварящи се врати трябва да бъдат затворени или защитени с мрежа.

Резултатите от контрола на вредителите са част от годишния преглед от ръководството.

### 4.2.8 Контрол на отпадъците

Стопанският субект следва да осъществява контрол върху отпадъците и материалите, съдържащи опасни нива на замърсители или други опасности. Те трябва да се изхвърлят по подходящ начин, за да се предотврати замърсяване на фуражните суровини.

Когато е необходимо за предотвратяване на такива опасности:

а) отпадъците се изхвърлят по начин, по който се избягва замърсяване;

б) отпадъците се съхраняват в затворени или покрити контейнери в зони, определени за събиране на отпадъци;

г) контейнерите за отпадъци трябва да бъдат ясно обозначени;

д) отпадъците се изхвърлят в съответствие с местните разпоредби и по начин, който гарантира, че оборудването и безопасността на фуражните суровини не са засегнати.

### 4.2.9 Подаване на вода, пара и въздух

Водата, парата и въздухът, използвани еднократно или многократно в производството на фуражни суровини, трябва да бъдат със съответното качество на всички етапи. Ръководството трябва да е сигурно, че водата, парата или въздухът, използвани в производството на фуражни суровини, са безопасни за животните.

Ръководството трябва да включи в оценката на риска водата, химикалите за котела, парата и въздуха.

## 4.3 Правила за експлоатация

### 4.3.1 Общи условия

Ръководството трябва да изпълнява всички производствени дейности в съответствие с настоящия Наръчник.

### 4.3.2 Изисквания към входящите суровини

Ръководството трябва да постави специален акцент върху това да се гарантира, че входящите суровини са в съответствие със законодателството на ЕС, националното законодателство и изискванията, посочени в настоящия Наръчник.

Следва да бъде въведена документирана програма за проверка на входа по отношение на закупуването и одобрението на входящите суровини.

В рамките на обхвата на EFISC входящите суровини се закупуват за производството на храни или фуражни суровини.

Документираната **програма за проверка на входа** трябва да съдържа следните елементи:

1. входящата суровина, която трябва да се закупи, следва да бъде описана в спецификация на продукта ([вж. раздел 6.4](#Incoming_materia_specification));
2. следва да се извършва оценка на риска (вж. [глава 6](#HACCP_system) и съответния секторен документ);
3. следва да се определят изисквания за аналитично наблюдение (вземане на проби, честота, проверки) (вж. [глава 6](#HACCP_system), раздел [4.4.3](#INspection_sampling_analysis), секторен документ — минимални изисквания);
4. следва да се извършва вземане на проби и анализ (вж. раздел [4.4.3](#INspection_sampling_analysis));
5. следва да се извършва проверка за съответствие и тя да се документира;
6. когато е необходимо, следва да се извършат коригиращи действия, основани на резултата от констатациите (вж. раздел [4.4.4](#Control_non_conforming_product));
7. трябва да се съхраняват записите на съответните резултати от анализите и наблюденията и необходимите действия, произтичащи от тази оценка;
8. резултатът от наблюдението се използва при прегледа на оценката на риска.

#### Технологични спомагателни вещества и добавки за производството на фуражни суровини

За производството на преработени фуражни суровини се закупуват входящи суровини (технологични спомагателни вещества, добавки).

Входящата суровина може да бъде с произход от:

**а. гарантиран източник** (препоръчителна ситуация)

Препоръчително е продуктът да се купува от гарантиран източник в съответствие с някой от приложимите [европейски наръчници](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm)

Производителят следва да проведе програмата за проверка на входа (вж. раздел [4.3.2](#Incoming_materials_requirements)).

**б. негарантиран източник**

Входящите суровини се закупуват от негарантиран източник. Производителят се явява начало на веригата на фуражите и процедурата за контрол на достъпа става задължителна предпоставка (вж. раздел [4.3.2.2](#Gatekeeper_protocol)).

#### 4.3.2.2 Протокол за контрол на достъпа (технологични спомагателни вещества, добавки от негарантиран източник).

При закупуването на суровини от негарантиран източник производителят следва:

а) да изготви досие с документация за всяка една покупка. Досието с документация съдържа следното:

* + - договора с доставчика, който включва изискванията за входящите суровини, съхранението и транспорта (раздели [4.3.9](#storage) и [4.3.10](#Transport));
    - изискванията и резултата от програмата за проверка на входа, описани в раздел [4.3.2](#Incoming_materials_requirements);
    - резултатите от направените одити, ако е приложимо, основани на оценка на риска.

Досието с документация трябва да бъде завършено, преди да се осъществи първата доставка;

б) да извърши проверка на входящия продукт в съответствие с плана за проверки на входа и да проведе изпитване на проби при пускане на пазара (вж. раздели [4.3.2](#Incoming_materials_requirements), [4.4.3](#INspection_sampling_analysis));

в) да включи доставчика в оценката на доставчиците.

### 4.3.3 Обработка на входящите суровини

[**⮌**](#Content)

Ръководството трябва да гарантира, че всяка партида, постъпваща в обекта, получава уникална регистрация чрез партиден номер, пълно наименование на продукта, дата на получаване и получено количество. Извършва се първа визуална и физическа проверка на суровината. Всеки случай на увредена суровина трябва да бъде докладван на съответния отговорен отдел, например на отдела за контрол на качеството.

Трябва да бъде установена процедура за получаване и съхранение на входящите суровини. Изпразването на силозите трябва да се записва.

Входящите суровини следва да бъдат проверявани в съответствие с програмата за проверка на входа (вж. раздел [4.3.2](#Incoming_materials_requirements))

Пробите от входящите суровини трябва да се съхраняват в достатъчно количество, като се използва процедура, предварително определена от производителя, и да се съхраняват така, че да се осигури възможност за проследяване. Пробите трябва да бъдат запечатани и етикетирани за лесно идентифициране; те трябва да се съхраняват при условия, които не позволяват ненормална промяна в състава на пробата или подправяне. Те трябва да се съхраняват за период, съответстващ на употребата, за която фуражната суровина е пусната на пазара (вж. раздел [4.4.3](#INspection_sampling_analysis)).

### 4.3.4 Мерки за предотвратяване на кръстосано замърсяване

Стопанският субект следва да има въведена програма за предотвратяване, контрол и откриване на кръстосано замърсяване, за да се намали рискът от замърсяване на фуражите с други продукти.

### 4.3.5 Мерки за предотвратяване на замърсяване

Стопанският субект трябва да разполага с програма за предотвратяване, контрол и откриване на замърсяване. Тя трябва да включва мерки за предотвратяване на физически, химически и микробиологични замърсявания. Заобикалящата среда, съоръженията и оборудването в предприятието се изграждат, поддържат и експлоатират по такъв начин, че да се сведе до минимум възможността от замърсяване.

### 4.3.6 Технологични спомагателни вещества и технологични добавки

Стопанският субект трябва да гарантира, че употребата на технологични спомагателни вещества или (технологични) добавки не оказва неблагоприятно въздействие върху безопасността на фуражите и е в съответствие с изискванията в каталога на фуражните суровини в Регламент (ЕС) № 68/2013 и Регламент (ЕО) № 1831/2003 относно фуражните добавки.

[***⮌***](#Content)

### 4.3.7 Преработка

Ръководството трябва да извършва преработка така, че да гарантира спазването на изискванията за безопасност на фуражните суровини, възможност за проследяване и съответствие с регулаторните изисквания.

Одобрението и използването на преработени суровини (например от брак, върнати от клиенти, или от разпиляване) се разглеждат в рамките на системата за НАССР. Потенциални преработени суровини, които не са одобрени за предвидената употреба, се третират в съответствие с управлението на несъответстващ продукт, а ако те са отпадъци, следва да се третират в съответствие с процедурите за изхвърляне на отпадъците (вж. раздел [4.2.8](#Waste_control)), освен ако не са предназначени за промишлено приложение.

### 4.3.8 Производство на фуражни суровини

Ръководството трябва да осигури наличието на инструкции за работа:

а. различните етапи на производство трябва да се извършват в съответствие с писмени процедури, целящи определянето, контрола и наблюдението на критичните точки в производствения процес;

б. те следва да включват процедури, които обхващат риска при прехвърляне.

Ръководството следва да планира и осъществява производството и предоставянето на услуги при контролирани условия. Производствените площи трябва да се контролират така, че да не се допуска достъп на неоторизиран персонал.

### 4.3.9 Готови фуражни суровини

Ръководството трябва да осигури, според случая, информация, която описва следното:

а. всяка фуражна суровина трябва да има писмена спецификация (вж. раздел [6.4](#Incoming_materia_specification));

б. всяка фуражна суровина трябва да има уникално име или код;

в. всяка партида трябва да бъде етикетирана с уникален идентификатор (който може да бъде комбинация от кодове), за да може впоследствие да бъде идентифицирана и проследена. Етикетирането се извършва съгласно съответното законодателство на ЕС относно фуражите.

Всички фуражни суровини трябва да се проверяват преди изпращането им, в съответствие с писмени процедури, за да се гарантира, че отговарят на спецификациите. От всяка партида трябва да се взема проба за съхранение в достатъчно количество и трябва да се съхранява за период, подходящ за целта, за която фуражната суровина се пуска на пазара, като минималният срок е три месеца;

г.пробите трябва да бъдат запечатани и етикетирани и да се съхраняват по начин, който да предотвратява ненормална промяна.

Ако фуражните суровини са несъответстващи и следователно не са пуснати в обращение по някаква причина, свързана с безопасността на продуктите, тяхното изхвърляне, изпращане или връщане на доставчика трябва да се записват.

### 4.3.10 Съхранение

[**⮌**](#Content)

Ръководството следва да контролира и документира всички дейности по съхраняване на входящи суровини, технологични спомагателни вещества, отпадъчни материали, несъответстващи материали и фуражни суровини, за да се даде възможност за лесни идентификация и контрол на продуктите, да се сведе до минимум влошаването и да се избегне кръстосано замърсяване.

Правила за контрол на съхранението:

а. входящите суровини следва ясно да се обозначат и да се съхраняват в подходящи предвидени за целта места, приспособени и поддържани с цел да се осигурят подходящи условия за съхранение, за да се избегнат рискове от замърсяване и възможно нашествие на вредни организми. Пакетираните материали трябва да се съхраняват в подходящи опаковки;

б. фуражните суровини трябва да бъдат ясно идентифицирани и съхранявани при чисти и подходящи условия;

в. химикалите (перилни и миещи препарати, пестициди, смазочни материали, технически продукти), които не са предназначени за включване във фуражни суровини, трябва да бъдат ясно идентифицирани, съхранявани отделно и обезопасени;

г. отпадъчни материали и несъответстващи материали трябва да бъдат ясно идентифицирани и съхранявани отделно;

д. в случай че в складово помещение се намира несъответстващ продукт, той ще бъде третиран в съответствие с раздел [4.4.4](#Control_non_conforming_product). След като складовото помещение бъде изпразнено, чистотата на помещението се валидира и документира, преди да се внесе нов продукт (вж. раздел [4.2.6](#Cleaning));

е. следва да се прилагат специални системи за ротация на складовите наличности, когато е приложимо, за да се гарантира, че суровините се използват в правилния ред и в рамките на предвидения срок на годност;

ж. ако производителят наема външни услуги за съхранение, се препоръчва той да се възползва от гарантирани складове в съответствие с [Европейския наръчник за добри хигиенни практики за събиране, съхранение, търговия и транспорт на зърнени култури, маслодайни семена и протеинови култури](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

В противен случай всички приложими изисквания относно съхранението в настоящия Наръчник следва да бъдат част от договора;

з. стопанският субект следва да контролира дейностите, възложени на външни изпълнители.

### 4.3.11 Транспорт

#### 4.3.11.1 Общи изисквания относно транспорта

Превозът на фуражни суровини, независимо дали са в насипно състояние или пакетирани, с автомобилен, речен, железопътен или морски транспорт, следва да се контролира в достатъчна степен, за да се осигури спазването на настоящия Наръчник и правните изисквания за превоз на фуражни суровини, за да се гарантира безопасен продукт на клиента.

Независимо от вида на транспортните средства изпълнителят и превозвачът са длъжни да гарантират, че превозното средство и оборудването, използвани за транспорт, отговарят на изискванията за безопасност на фуражите.

Примеси, които са опасни за хората или животните, могат да влязат в контакт с крайния продукт. Трябва да се вземат мерки, които да гарантират, че товаренето и транспортирането на продукта са подходящи за свеждането до минимум на риска от химично, микробиологично и/или физическо замърсяване на продукта.

Въз основа на оценка на риска стопанският субект трябва да прави оценка на ефективността на предприетите мерки на разумни интервали.

#### 4.3.11.2 Транспортни операции при пакетирани фуражни суровини

Ръководството следва да гарантира, в случай на транспортиране на фуражните суровини в затворени съдове или опаковки, че при оценките на риска се вземат предвид всички потенциални опасности, както и да гарантира, че проверките ефективно възпрепятстват всеки сериозен риск от замърсяване. Ако стопанският субект използва външен превозвач за транспортиране на пакетирани фуражни съставки, то този външен превозвач не е необходимо да бъде гарантиран.

#### 4.3.11.3 Транспортни операции за насипни фуражни суровини

Ръководството трябва да гарантира, че предлаганият транспорт е подходящ за превоз на фуражните суровини, и следва да прилага следните общи правила:

а) трябва да има квалифициран и упълномощен персонал и/или определено лице, натоварено с проверката на превозното средство и товарните отделения преди товарене;

б) трябва да има записи, показващи предишните три товара (за всяко товарно отделение), проверката на товарното отделение и, ако е приложимо, всякакви операции по почистване, които са били извършени;

в) за изискванията за безопасност по отношение на автомобилния или водния транспорт в насипно състояние вижте уебсайта на Международната база данни за транспорт (на) фуражи ([IDTF](http://www.icrt-idtf.com/en/index.php)) за съответните изисквания и предписаните методи на работа и верификация. Проверете на уебсайта кои продукти в коя категория опасности за фуражите от гледна точка на тяхната безопасност попадат, както и необходимите подходящи мерки за почистване и/или дезинфекция;

г) товарното отделение е празно, чисто, без мирис и, ако е необходимо, сухо и без евентуални замърсители от предишни товари или режими за почистване. Ако това не е така, трябва да бъдат приложени мерки за почистване и/или дезинфекция;

д) оборудването за товаро-разтоварна дейност е чисто и подходящо за предназначението си;

е) товарното отделение трябва да бъде ясно обозначено и етикетирано. В случай че превозното средство има различни товарни отделения, натоварени с различни продукти, всяко отделение е ясно обозначено и етикетирано;

ж) трябва да се вземат мерки за избягване на кръстосано замърсяване;

з) превозвачът следва да покрива товарните отделения, за да ги защити от дъжд и друго замърсяване, в зависимост от оценката на риска;

и) трябва да бъдат записани и документирани съответствията на резултатите от проведения контрол, както и несъответствията и коригиращите действия;

й) с цел да се гарантира възможност за проследяване се записват всички съответни данни. Вж. раздел [4.4.2](#Traceability) Възможност за проследяване

|  |
| --- |
| Когато отделението за товарене се използва многократно за едни и същи фуражни суровини (т.нар специализиран транспорт), е позволено да се прецени, въз основа на оценка на риска, каква честота на почистване е подходяща за тази конкретна фуражна съставка. |

#### 4.3.11.4 Автомобилен транспорт

По отношение на транспорта на фуражни суровини може да се срещат следните ситуации:

**а) Автомобилен транспорт, собственост на стопанския субект**

Стопанският субект работи според определена процедура, която гарантира, че транспортната дейност е в съответствие с изискванията на този кодекс (вж. раздели [4.3.11.1](#Transport), [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) и [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials)).

**б) Автомобилен транспорт от клиента**

Когато разпространението или транспортът са отговорност на клиента, стопанският субект трябва да предприеме разумни предпазни мерки за избягване на потенциалните опасности и възможното замърсяване на фуражната суровина.

Стопанският субект установява контакт с клиента в случай на проблем, открит преди товаренето, и получава писмено разрешение за товарене от клиента.

**в) Автомобилен транспорт, извършван от подизпълнители**

За транспорт на фуражни суровини, извършван от подизпълнител, стопанският субект следва да използва гарантиран транспорт в съответствие с [Европейския наръчник за добри хигиенни практики за събиране, съхранение, търговия и транспорт на зърнени култури, маслодайни семена и протеинови култури](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

В държава, където не е на разположение местен гарантиран превозвач, превозвачът се избира въз основа на критерии за гарантиране на безопасността на продуктите и за надеждност, както е описано (вж. раздел [4.3.10](#Transport)., точки 1 и 2, и раздел [4.5.1](#Supplier_relationship) Връзки с доставчици).

Стопанският субект трябва да съобщи своите изисквания за транспортиране на превозвача; тези изисквания трябва да бъдат документирани.

**а) Воден и железопътен транспорт, поръчани от клиента**

Когато разпространението или транспортът са отговорност на клиента, стопанският субект трябва да предприеме разумни предпазни мерки за избягване на потенциалните опасности и възможното замърсяване на фуражната суровина. (Вж. раздели [4.3.11.1](#Transport), [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) и [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials))

Стопанският субект установява контакт с клиента в случай на проблем, открит преди товаренето, и получава писмено разрешение за товарене от клиента.

**б) Воден и железопътен транспорт, извършван от подизпълнители**

За водния и железопътния транспорт на фуражни суровини, извършван от подизпълнители, стопанският субект следва да използва сертифициран транспорт в зависимост от съответния обхват на някоя от признатите схеми, освен ако клиентът не приема несертифициран транспорт (вж. [приложение 3](#Recognised_schemes) за приложимите признати схеми).

В държава, където не е на разположение местен сертифициран превозвач, превозвачът се избира въз основа на критерии за гарантиране на безопасността на продуктите и надеждност, както е описано (вж. раздели [4.3.11.1](#Transport), [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials), [4.3.11.3](#Transport_bulk_feedmaterials)), както и раздел [4.5.1](#Supplier_relationship) Връзка с доставчици).

Стопанският субект трябва да съобщи своите изисквания за транспортиране на превозвача; тези изисквания трябва да бъдат документирани.

#### 4.3.11.5 Инспекция на товаренето при водния и железопътния транспорт

За превоз на фуражни суровини по вътрешни водни пътища, по море или с железница трябва да се извърши физическа проверка от упълномощено лице (определен инспектор по товаро-разтоварната дейност), за да се провери чистотата на товарните отделения и товарачната техника, както и процесът на товарене (вж. раздел [4.3.11.2](#Transport_packed_feedmaterials) и раздел [4.3.11.4](#Transport_road), буква a).

Определеният инспектор трябва да бъде:

а) определен инспектор по товаро-разтоварна дейност от независима агенция за проверка, акредитирана по ISO/IEC 17020 и сертифицирана по ISO 9001:2008 за съответния обхват на инспекция на товарните отделения (ИТО) и съответните фуражи и която осъществява дейност в съответствие с международно признати стандарти като FOSFA и GAFTA; или

б) инспектор, определен от стопанския субект, който е обучен и компетентен като квалифициран инспектор по товаро-разтоварна дейност, освен ако в договора с клиента не е предвидено друго.

Подробните констатации на инспектора трябва да бъдат документирани в доклада от инспекцията на товарните отделения (ИТО).

### 4.3.12 Разработване на продукти и процеси

Спецификациите на настоящия Наръчник трябва да бъдат взети под внимание при разработването на нови или доразвиването на съществуващите продукти и процеси. За всички фуражни суровини трябва да бъде направена оценка на риска, преди те да бъдат пуснати на пазара.

## 4.4 Елементи на системата за управление

### 4.4.1 Изисквания към документацията

Ръководството следва да поддържа наръчник за системата за управление на безопасността на фуражите, който да обхваща всички аспекти на настоящия Наръчник. Всички документи и записи трябва да бъдат лесно достъпни за съответния персонал и да бъдат ефективно контролирани. Контролът на документацията и записите трябва да бъде определен в документирана процедура.

Всички документи съгласно наръчника за системата за управление на безопасността на фуражите трябва да получат оторизация, а версиите и разпространението им да бъдат обект на контрол. Стопанският субект следва да разполага със система, която да не позволява използването на дублиращи се документи.

Трябва да бъдат идентифицирани и управлявани и други документи, които са от значение за безопасността на фуражите.

Записите трябва да бъдат винаги актуални, разбираеми, лесни за идентифициране и възстановяване. Ръководството следва да идентифицира всички подходящи записи, срока и мястото им за архивиране. Минималният срок за архивиране е една година след датата на изтичане на годността на продуктите.

### 4.4.2 Възможност за проследяване

Ръководството трябва да създаде и прилага документирана система за осигуряване на възможност за проследяване, която позволява идентифициране на входящите суровини от непосредствените доставчици и разпространението на продуктите, произведени от фуражните суровини, до непосредствените клиенти, както и идентификацията на партидите от продукти, произведени от фуражните суровини, и тяхната връзка с партидните номера или кодове на входящите суровини.

Когато се извършват преработка или коригиращи дейности, възможността за проследяване трябва да се запази

В сектора на фуражните суровини възможността за проследяване от приемането на суровината до изпращането на фуражните суровини трябва да отразява характера на производствения процес (непрекъснатост, партида и т.н.).

Системата за осигуряване на възможност за проследяване следва да включва най-малко:

а) данните на доставчика и клиента;

б) кодовете или партидните номера на входящите и изходящите суровини; междинните продукти, опаковки и химикали;

в) броя на използваните резервоари, силози или съоръжения;

г) приложените производствени и оперативни документи;

д) времето на операциите и проверките;

е) количеството и потока.

**Като цяло всички документи, необходими за осигуряването на възможност за проследяване, трябва да се съхраняват за срок от 5 години в съответствие с приложимото законодателство на ЕС, по-специално Регламент (ЕО) № 178/2002 и неговите насоки относно прилагането на членове 11, 12, 14, 17, 18, 19 и 20 от Регламент (ЕО) № 178/2002 относно общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните и/или националните разпоредби.**

Записите, свързани с възможността за проследяване, трябва винаги да бъдат актуални, разбираеми, лесни за идентифициране и възстановяване. Ръководството следва да идентифицира всички подходящи записи, срока и мястото им на архивиране.

Пробите от входящите суровини и фуражните суровини трябва да се съхраняват за срок, съответстващ на употребата, за която фуражът е пуснат на пазара. Пробите трябва да се съхраняват в подходящи, запечатани и етикетирани съдове и изхвърлянето им трябва да се извършва под контрол. Условията за съхранение не трябва да допускат евентуално разваляне или увреждане на пробите.

Записите трябва да бъдат съхранявани и лесно достъпни по отношение на производството, разпространението и употребата на фуражни суровини за улесняване на бързото проследяване на фуражните суровини назад до непосредствения предишен източник и напред до следващите получатели, ако бъдат идентифицирани известни или вероятни неблагоприятни въздействия върху здравето на потребителите.

Ръководството трябва да верифицира валидността на процедурите за осигуряване на възможност за проследяване чрез тест на възможността за проследяване нагоре и надолу по веригата най-малко веднъж годишно. Тестът трябва да бъде документиран и оценен по отношение на подобренията.

### 4.4.3 Инспекция, вземане на проби и анализ

Ръководството следва да има документирана система за инспекция, вземане на проби и анализ, както за контрол, така и за верификация, която е насочена към продуктите и опасностите, методите, честотата, квалификацията и отговорностите.

Тази система трябва да бъде подходяща за суровините и продуктите, които се проверяват. Ръководството следва да докаже, че взема предвид информация от различни източници, например съответното европейско и национално законодателство и международните насоки, програмите за надзор в първичното производство, [RASFF](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm), [EFSA](http://www.efsa.europa.eu/en/efsahow/rapractice.htm), събрани данни на секторни организации и доставчици.

а) Наблюдение и контрол

Ръководството следва да формулира плана за наблюдение на базата на оценка на риска, като се вземат предвид честотата и тежестта на всеки конкретен замърсител за всеки един продукт на всеки етап от производството, както и резултатът от предишния анализ. Въз основа на резултатите се определя специфичната честота на анализите ([вж. глава 6](#HACCP_general_introduction)).

Предприятие за производство на фуражни суровини, което произвежда един и същ продукт на няколко обекта, може в допълнение на собствените си данни да използва и резултатите от анализите, получени от други обекти на предприятието за тяхната оценка на риска.

В случай че ръководството не разполага с достатъчно информация и налични данни, за да състави план за наблюдение на въпросния продукт/процес, то прилага минималните изисквания за наблюдение, както са формулирани в съответното приложение към справочния секторен документ. Тази мярка се прилага за максимален срок от една година. След този срок следва да бъде въведен план за наблюдение, основан на достатъчно данни и оценка на риска.

Ако може да се докаже, че даден параметър не съдържа значителен риск, броят на пробите и анализите може да бъде намален. От друга страна, когато резултатите от анализа показват повишен риск, броят на пробите и анализите трябва да се увеличи и да се вземат мерки за справяне с причината.

Наблюдението следва да бъде систематично разпределено през цялата година.

Планът за наблюдение се преразглежда най-малко всяка година.

В случай на излишък въпросният продукт се третира като несъответстващ продукт (вж. раздел [4.4.4](#Control_non_conforming_product) Несъответстващ продукт).

При поискване данни от наблюдението могат да се събират от съответните работни групи по фуражите на европейската секторна организация. Резултатът от колективното наблюдение на сектора се споделя с участниците анонимно.

\*Специфични изисквания за наблюдение на мазнини и масла за диоксини и диоксиноподобни полихлорирани бифенили (РСВ) са описани в съответното приложение на секторния документ на FEDIOL и в [Преразгледания кодекс на FEDIOL на практиките за безопасност на растителните мазнини и масла във фуражите по отношение на диоксини и диоксиноподобни полихлорирани бифенили.](http://www.fediol.eu/web/codes%20of%20practice/1011306087/list1187970091/f1.html)

\*\*Специфични изисквания за наблюдение на салмонела в съоръжения за раздробяване на маслодайни семена са описани в [Кодекса на FEDIOL на практиките за контрол на салмонела](http://www.fediol.eu/data/fediol_09COD142_FINAL_0228.pdf).

\*\*\* Специфични изисквания за наблюдение на афлатоксин B1 в царевицата са описани в [Кодекса на Starch Europe за добри практики](http://www.efisc.eu/data/1385127646EFISC-%20Code%20of%20good%20practice%20aflatoxin%20monitoring%20version%201.0.pdf) за наблюдение на афлатоксин B1 в царевицата и царевичните субпродукти (фуражни суровини), получени от нея.

б) Първоначално валидиране на производствения процес

Ръководството следва да валидира безопасността на производствения процес, за да се гарантира безопасността на готовата фуражна суровина (вж. раздели 6.11 и 6.12).

В ситуация, при която производственият процес е извън установените критични граници, ръководството предприема необходимите коригиращи действия и извършва интензивно вземане на проби и анализ по партиди за съответните опасности, за да се провери безопасността на процеса и продукта. След верифицирането честотата на наблюдение се определя по начина, описан в буква а) Наблюдение и контрол.

#### 4.4.3.1 Вземане на проби

Лицето, отговорно за вземане на пробите, трябва да има добри познания за вземането на проби, производствения процес и безопасността на фуражните суровини. Лицето, което взема проби, трябва да бъде обучено за тази длъжност в съответствие с раздел [4.2.2.2](#Competency). По-конкретно лицето, което взема проби, трябва да бъде обучено по съответните методи за вземане на проби съгласно ISO/GAFTA и/или FOSFA, както и по изискванията за вземане на проби, определени в съответните секторни кодекси (вж. раздел 4.3.3)

Процедурите по вземане на проби трябва да бъдат адаптирани за:

а) вземане на проби от входящи суровини, от полуготови и от готови фуражни суровини.

* Методът за вземане на проби трябва да отразява характеристиките на цялата партида на подходящо ниво, за да контролира съответствието на входящите суровини, полуготовите и готовите фуражни суровини.
* Честотата и методът на вземане на проби се определят на базата на оценка на риска и съответните изисквания на ЕС и национални изисквания.
* Обемът на пробите трябва да бъде достатъчен за допълнително изпитване. Пробата трябва да бъде етикетирана, запечатана и регистрирана, за да се позволи лесното ѝ идентифициране.

б) Вземане на проби за вътрешно наблюдение.

* За да се верифицира валидността на другите мерки за контрол, методът и честотата на вземане на проби следва да бъдат пригодени към очакваната ефективност на тези мерки за контрол.

Замърсяването по време на вземането на проби трябва да се избягва.

Пробите трябва да се изхвърлят правилно, за да се избегне замърсяване на фуражните суровини.

#### 4.4.3.2 Честота на анализа

Честотите на специфичния анализ се основават на резултатите от оценката на риска, с оглед на свързаните рискове и вероятното им въздействие, както и на съответните регулаторни изисквания (вж. [глава 6](#HACCP_system))

Всички данни, свързани с пробите, и резултатите от анализите трябва да бъдат документирани и достъпни и да се съобщават в рамките на организацията.

#### 4.4.3.3 Лаборатория и методи

За целите на вътрешния лабораторен анализ относно безопасността на фуражните суровини лабораторията следва да се акредитира по ISO/IEC 17025 за съответните обхват и методи, или пък пригодността на метода и неговото прилагане следва да се валидират спрямо подходящия стандарт и ринг-тест чрез участие в междулабораторни изпитвания за пригодност в съответствие с ISO/IEC 17043, оценка на съответствието — общи изисквания за изпитвания за пригодност.

При анализа, извършван от подизпълнители като цяло, и видовете анализи на безопасността на фуражните суровини, за които по закон се изискват акредитирана лаборатория и стандартизирани методи, лабораторията, извършваща анализа, следва да бъде акредитирана в съответствие с ISO 17025 за съответните обхват и методи. В случай че не е наличен стандартизиран метод, може да се използва валидиран метод.



### 4.4.4 Контрол на несъответстващ продукт

Ръководството следва да установи документирана процедура по отношение на продуктите, които не отговарят на предвидените изисквания.

Процедурата трябва да включва:

а) идентификация;

б) отделяне на засегнатите партиди;

в) разпоредби за изхвърляне на продуктите, когато е необходимо;

г) оценка на първопричината за липсата на съответствие;

д) документация за несъответствие, анализ на първопричините, коригиращи действия и верификация;

е) записване на вътрешна информация на заинтересованите страни.

Трябва да бъде определена отговорността за прегледа и отстраняването на несъответстващия продукт.

Една партида фуражни суровини, замърсена с определени замърсители над законово допустимите граници, не трябва да се смесва с други партиди фуражни суровини, с цел да се разреди замърсяването.

Несъответстващият продукт трябва да бъде преразгледан в съответствие с документираните процедури и да бъде подложен на едно от следните действия:

а) бракуване и връщане на доставчика;

б) преработка (вж. преработка, раздел [4.3.5](#rework));

в) прекласификация (напр. като продукт, предназначен за промишлена употреба);

г) освобождаване (не в случай на проблем с безопасността на фуражите);

д) бракуване и последващо унищожаване или изхвърляне съгласно процедурите за изхвърляне на отпадъци (вж. раздел [4.2.8](#Waste_control)).

### 4.4.5 Управление на кризи — изтегляне и изземване с цел безопасност

Ръководството трябва да прилага документирана процедура за изтегляне и изземване, която да гарантира, че клиентите и регулаторните органи могат своевременно да бъдат уведомени в случай на несъответствие, което може да има неблагоприятно въздействие върху безопасността на фуражните суровини, в съответствие с член 20 от Регламент (ЕО) № 178/2002.

Ако ръководството счита или има основание да смята, че фуражната суровина, която е произведена, преработена или приготвена, не отговаря на изискванията за безопасност на фуражите, то трябва незабавно да предприеме процедури за изтегляне от пазара и, ако е необходимо, изземване на въпросния фураж от потребителите на фуражната суровина и да информира за това компетентните органи.

Стопанският субект следва да предприеме следното:

а) процедурата за изтегляне и изземване трябва да бъде документирана;

б) трябва да бъде определена отговорността за уведомяване на клиентите и на регулаторните органи;

в) трябва да бъде определена отговорността в рамките на операцията за изтегляне и изземване на продукта;

г) лице за контакт при кризи трябва да бъде на разположение денонощно и без почивен ден;

д) трябва да бъде изготвен списък с всички съответни контакти (включително всички доставчици, клиенти и съответните органи), който да бъде редовно актуализиран.

Фуражните суровини, които се считат за опасни, се третират като несъответстващи продукти (вж. раздел [4.4.4](#Control_non_conforming_product)).

Процедурата за изземване трябва веднъж годишно да бъде изпитвана чрез симулация, за да се проверява валидността ѝ.

### 4.4.6 Вътрешни одити

Ръководството следва да гарантира, че вътрешните одити се извършват ежегодно, като се вземат предвид всички съответни процеси, за да се удостовери, че системата за управление на безопасността на фуражите:

а) се прилага и поддържа ефективно;

б) е в съответствие с регулаторните и други определени изисквания.

Вътрешните одити могат да се използват и за определяне на потенциалните възможности за подобрения. Планирането за вътрешните одити следва да се документира, както и всяко действие по актуализиране, произтичащо от предишни одити.

Документираната процедура за одита трябва да включва най-малко:

а) подготовка и издаване на планове за одит;

б) обхват на одита;

в) честота на одитите;

г) методите, използвани за извършване на одити;

д) отчитане на резултатите и предложения за подобрения;

е) разпращане на докладите;

ж) прилагане на коригиращи действия и последващи дейности;

з) подбор и обучение на компетентни одитори ([вж. раздел 4.2.2.2](#Competency) ).

Изискванията за провеждането на одити следва да гарантират обективността и безпристрастността на одитния процес. Одиторите не трябва да одитират собствената си работа.

За вътрешния одит би могла да е от значение, наред с другото, следната информация:

а) контролният списък на одитора, публикуван на [уебсайта на ЕFISC](http://www.efisc.eu).

б) предходни вътрешни и външни одитни доклади;

в) доклади относно действията, произтичащи от предходни одити;

г) списък с несъответстващи фуражни суровини и свързаните с тях коригиращи действия.

Одиторът документира своите констатации, възможни препоръки и заключения и докладва на ръководството.

Ръководството прави преглед на констатациите и осигурява необходимите последващи действия за несъответствията и коригиращите действия.

## 4.5 Връзка с доставчици и клиенти

[**⮌**](#Content)

### 4.5.1 Връзка с доставчици

Изборът на доставчици на услуги и на входящи суровини е един от основните аспекти на системата(ите) за управление на безопасността на всеки стопански субект. Некачествените доставчици могат да доведат до производството на нискокачествени фуражни суровини и могат да застрашат безопасността на целия процес на стопанския субект. Следователно всички стопански субекти следва да поставят специален акцент върху това да се гарантира, че техните доставчици изпълняват изискванията на стопанския субект, както и изискванията в настоящия Наръчник.

Списък на доставчиците на продукти и услуги се води и се поддържа актуален и на разположение.

Препоръчва се стопанският субект да ползва гарантирани доставчици на продукти и услуги в съответствие с приложимия [Европейски наръчник за добри практики](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

Доставчиците на високорискови суровини трябва веднъж годишно да бъдат оценявани въз основа на оценка на риска.

Доставчиците на услуги с възможно въздействие върху безопасността на фуражните суровини, като например лаборатории, доставчици на транспортни и складови услуги, трябва да бъдат включени в оценката на риска и оценяването на доставчиците, доколкото е възможно (вж. [глава 6](#HACCP_system)).

### 4.5.2 Връзка с клиенти

Стопанският субект трябва да осигури подходяща комуникация с клиентите, за да установи какви изисквания имат за безопасността на фуражните суровини. Изискванията за фуражната суровина трябва да бъдат уточнени в спецификацията на продукта и да бъдат част от договора (вж. раздел [6.4](#Incoming_materia_specification)). Договорите и поръчките трябва да подлежат на преглед, за да се установи дали стопанският субект е в състояние да отговори на тези изисквания. Прегледът на договора включва уведомяване на ръководителя на екипа за HACCP преди производството или доставката, в случай че изискванията на клиентите могат да повлияят върху безопасността на фуражите.

Всяко оплакване на клиент трябва да бъде разглеждано по документирана процедура, която определя процеса и отговорностите за управление на оплакванията.

Трябва да бъдат съхранявани следните данни за всяка жалба:

а) спецификация на фуражната суровина, количество и партиден номер, предмет на оплакването;

б) наименование на клиента и място на доставка;

в) характеристики на оплакването;

г) разследване за изясняване на причините;

д) действия, предприети за предотвратяване на повторна поява;

е) обратна информация до клиента.

Оплакванията на клиентите относно безопасността на фуражите трябва да бъдат записвани, което улеснява преглеждането им с цел верификация от системата за HACCP.

# 5 Програми предпоставки

С цел създаването на ефективна система за HACCP, стопанският субект трябва да разработи програма предпоставка, в която да се посочват мерки за контрол, основани на резултатите от оценката на риска.

Програмата предпоставка трябва като минимум да разглежда въпросите, изброени по-долу.

По-подробни разпоредби могат да бъдат намерени в настоящия документ, в главата относно управлението, в раздел [4.2](#Resource_Management) Управление на ресурсите и глава [4.3](#Operational_rules) Правила за експлоатация. Освен това повече информация може да бъде намерена в оценката на риска в съответните секторни справочници (вж. [приложенията](#SECTOR_REFERENCE_DOCUMENTS)).

Връзките в текста по-долу представляват препратки към съответните текстове.

## 5.1 Конструкция и план на сградата ([вж. раздел 4.2.3.2](#Establishment_design_and_Facilities))

## 5.2 План на помещенията и работното пространство ([вж. раздел 4.2.3.3](#Facilities_and_production))

## 5.3 Съоръжения ([вж. раздел 4.2.3.3](#Facilities_and_production))

## 5.4 Изхвърляне на отпадъци ([вж. раздел 4.2.8](#Waste_control))

## 5.5 Оборудване, почистване и поддръжка ([вж. раздел 4.2.3.4](#Equipment))

## 5.6 Управление на входящите суровини ([вж. раздели 4.3.3](#Incoming_materials), 4.5.1)

## 5.7 Мерки за предотвратяване на замърсяване ([вж. раздел 4.3.4](#cross_contamination))

## 5.8 Почистване и обезпаразитяване ([вж. раздел 4.2.6](#Cleaning))

## 5.9 Контрол на вредителите ([вж. раздел 4.2.7](#Pest_control))

## 5.10 Хигиена на персонала ([вж. раздел 4.2.2.3](#Personal_hygiene))

## 5.11 Помещения за персонала ([вж. раздел 4.2.2.3](#Personal_hygiene))

## 5.12 Преработка ([вж. раздел 4.3.5](#rework))

## 5.13 Изтегляне и изземване на продукт (вж. раздели [4.4.4](#Control_non_conforming_product) и [4.4.5](#Crisis_management))

## 5.14 Съхранение ([вж. раздел 4.3.9](#storage))

## 5.15 Транспортиране ([вж. раздел 4.3.10](#Transport))

## 5.16 Обучение и надзор на персонала ([вж. раздел 4.2.2.2](#Human_Resources))

## 5.17 Информация за продукта ([вж. раздел 6.4](#Incoming_materia_specification))

## 5.18 Защита на храните, биологична бдителност и биологичен тероризъм (вж. раздели [4.1.1](#Management_commitment) и [6.6](#Hazard_analysis))

# 6 Система за HACCP

## 6.1 Общи положения

HACCP (Анализ на опасностите и контрол в критични точки) е „инструмент“, който помага на стопанския субект да идентифицира опасностите от гледна точка на безопасността и да изчисли риска, свързан с неговите продукти и процеси. Освен това системата дава възможност на стопанския субект да документира, контролира и докаже ефекта от мерките за контрол на тези опасности от гледна точка на безопасността.

Производството на безопасни суровини изисква системата за НАССР да бъде изградена върху солидна основа от програми предпоставки. Програмите предпоставки осигуряват основните експлоатационни условия и средата, необходими за производството на безопасни фуражни суровини. Програмите предпоставки могат да повлияят на безопасността на фуражните суровини, но в същото време те трябва да гарантират, че фуражите са пълноценни и подходящи за консумация. Системата за HACCP има по-тесен обхват; тя гарантира само, че фуражът е безопасен за консумация. Естеството на програмите предпоставки се различава при отделните стопански субекти, но общите принципи намират широко приложение в европейския фуражен сектор.

Програмите предпоставки са основата на системата и без тях нито една система за HACCP не е успешна. Тези процедури представляват солидна оперативна основа, която позволява на екипа за HACCP да се съсредоточи върху няколко важни въпроси, които не могат да бъдат разглеждани като част от дневната програма, но все пак изискват специално внимание.

Методът на HACCP и методът на ОПРП (вж. ISO22000) се основават на седем основни принципа:

1. извършване на анализ на опасността;
2. определяне на критичните контролни точки (ККТ) и на оперативни програми предпоставки (ОПРП);
3. установяване на критични граници (ККТ) и стандарти за изпълнение (ОПРП);
4. установяване на система за наблюдение на контрола на всяка ККТ и ОПРП;
5. установяване на коригиращи действия, ако дадена критична контролна точка излезе извън контрол;
6. установяване на процедура за доказване на ефективното действие на всички аспекти на системата за HACCP;
7. документиране на всички процедури и записи за доказване на ефективното действие на системата за HACCP.

## 6.2 Общи изисквания

Стопанският субект трябва да разполага с добре документирана, напълно внедрена система за HACCP, която покрива целия обхват от дейности. Този обхват започва от момента на придобиване на правото на собственост върху входящите суровини и завършва, когато собствеността на крайния продукт се прехвърля на клиента.

Практическото приложение и изпълнение на HACCP изисква структурен подход, който може да бъде разделен на следните стратегии за приложение.

## 6.3 Екип за HACCP и ръководител на екипа

Системата за НАССР трябва да бъде разработена и поддържана от мултидисциплинарен екип, който носи отговорност за създаването, развитието, поддържането и актуализацията ѝ. Този екип трябва да има достъп до мултидисциплинарни знания и практически опит в системите за управление на безопасността на фуражите. Изключително важно е този екип да разчита на пълната подкрепа на ръководството на стопанския субект и в идеалния случай негов ръководител следва да бъде представител на ръководството. Екипът трябва да включва хора, които като цяло демонстрират задълбочени познания за:

а) прилагането на принципите на HACCP;

б) производствените процеси и използваното оборудване;

в) продуктите, входящите суровини и свързаните с тях опасности;

г) изискванията на законодателството и сектора.

Заседанията на екипа трябва да се председателстват от ръководителя на екипа за HACCP. Ръководителят на екипа е пряко подчинен на ръководството. Заседанията на екипа за HACCP се планират редовно. Резултатите от тези заседания, съставът на екипа за HACCP и индивидуалната компетентност на членовете на екипа трябва да бъдат документирани.

## 6.4 Спецификации на входящите суровини и на фуражните суровини

Системата за НАССР трябва да обхваща производството на всички съществуващи и нови фуражни суровини.

Изисква се подробна информация за всеки продукт, за да се оценят опасностите, породени от процеса или доставката до крайния потребител. Трябва да се имат предвид входящите суровини за продукта, както и използването на фуражната суровина от клиентите. Крайните продукти и входящите суровини могат да бъдат определени като групи, ако са съпоставими аспектите на безопасността на фуражите. По практически съображения е препоръчително да се групират сходни продукти, ако е възможно. В такъв случай всички суровини в дадена група трябва да бъдат посочени в съответната спецификация.

За входящите суровини трябва да бъдат определени документирани спецификации, в които се посочват:

а) наименование или друга идентификация;

б) произход и метод на производство;

в) съответните химични, физични и микробиологични характеристики, свързани с безопасността на фуражите, включително характеристиките, определени в анализа на опасностите;

г) опаковка (ако има такава);

д) срок на годност/условия на съхранение;

е) съответното законодателство.

За фуражните суровини трябва да бъдат определени документирани спецификации, в които се посочват:

а) наименование или друга идентификация;

б) съответните химични, физични и микробиологични характеристики, свързани с безопасността на фуражите;

в) опаковка (ако има такава);

г) състав;

д) етикетиране/претенции;

е) срок на годност/условия на съхранение;

ж) указания за прилагане/предназначение;

з) съответното законодателство;

и) предназначението на продукта трябва да бъде идентифицирано и документирано.

## 6.5 Информация за процеса

Всички процеси в рамките на обхвата следва да бъдат документирани в схеми на протичане на процесите. Схемите на протичане трябва да имат известно ниво на конкретика, която позволява задълбочен анализ от страна на екипа за НАССР. Схемата на протичане на даден процес трябва да посочва стъпките, използвани за производството на продукта. Всяко каре от схемата на протичане следва да отразява една стъпка от процеса.

Схемата на протичане на процеса трябва да включва:

а) производство, съхранение и логистични процеси;

б) процеси за производство или пречистване на вода, пара, сгъстен въздух, газове или други вещества, които влизат в пряк контакт с продукта;

в) оборудване за почистване на място, когато това може да представлява опасност за крайния продукт;

г) всички процеси, възложени на външни изпълнители;

д) преработка и/или междинно съхранение;

е) подходящо използване на технологични спомагателни вещества;

ж) последователни промени, които са присъщи на процеса.

Схемата трябва да е максимално опростена, с ясни елементи и недвусмислени понятия. Нивото на конкретика трябва да бъде в съответствие с познанията на членовете на екипа за HACCP относно процеса. По-долу е даден основен пример:



Точността на схемата на протичане на процеса на място се потвърждава, като се сравнява с реалния работен процес в съответния обект.

Когато съществува риск от кръстосано замърсяване, информацията за процеса трябва да включва план на помещенията, който да показва пътя на (крайните) продуктите, отпадъците и персонала, както и мястото за събиране на отпадъци и помещенията за персонала.

Цялата информация за процеса трябва да се валидира по доказуем начин от екипа за НАССР, като се сравни с реалните процеси и помещения.

# 6.6 Анализ на опасностите

Екипът за НАССР трябва да извършва и документира анализ на опасностите, който обхваща суровините и всички стъпки на процеса в рамките на определения обхват.

Схемата трябва да се използва за идентифициране на потенциалните опасности във всяка стъпка от производствения процес, като се отчитат конкретните обстоятелства на стъпката от гледна точка на следните опасности:

химически – пестициди, смазочни материали, диоксини, тежки метали, почистващи средства и т.н.

биологични – нежелани микроорганизми като салмонела, Е. коли, плесени и т.н.

физически – чужди тела, например стъкло, дърво, бижута, камъни, метални предмети и т.н.

Например за стъпка 1 най-важното съображение трябва винаги да бъде: „Колко добра е суровината, която ми доставят?“

Трябва да се определи както източникът, така и опасността, например: „При твърде ниска температура на пресоване Салмонелата оцелява“.

В допълнение при оценката на риска трябва да бъдат взети предвид рискът, свързан с местоположението на обекта, както и другите дейности на обекта.

За всички идентифицирани опасности приемливото ниво на опасност за фуражите от гледна точка на тяхната безопасност в крайния продукт се определя въз основа на изискванията в законодателството на ЕС и националното законодателство, изискванията за безопасност на фуражите на клиентите и други данни от значение.

## 6.7 Оценка на риска

За всички идентифицирани опасности нивото на риска следва да се оцени чрез определяне на тежестта на въздействие на опасността върху здравето и вероятността това въздействие да възникне в тази стъпка, ако не се приложи мярка за контрол (абсолютен риск). Екипът за НАССР трябва да сравни нивата на пресметнатия риск с предварително определеното ниво на риска, за да определи съществените и несъществените опасности. Предварително определеното ниво на риска, обосноваването му, оценката и определянето на (не)съществените рискове следва да бъдат документирани.

Съответният секторен документ предоставя информация по опасности/продукти/процеси във връзка с класификацията на риска и възможните мерки за контрол. Нивото на риска, посочено в секторните документи, е за състояние, при което не са въведени мерки за контрол. Мерките за контрол, предприети на предишните етапи на хранителната верига, както и мерките, предприети в програмата предпоставка, могат да изместят нивото на риска (вероятността) наляво в матрицата на риска — вж. таблица A.

Таблицата се основава на два основни елемента за характеризиране на риска, а именно сериозност и вероятност. При необходимост могат да бъдат включени допълнителни параметри, като например способността за откриване, за да се даде възможност за специфична адаптация на оценката на риска за всеки отделен случай.

**Таблица А. Примерна матрица на риска**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сериозност** ↓ |  |  | | |
| Висока | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Средна | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Ниска | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Вероятност →  за настъпване | Много ниска | Ниска | Средна | Висока |

**Таблица Б: Примерна оценка на риска**

С модела за оценка на риска могат да бъдат определени четири нива на риск.

|  |  |
| --- | --- |
| Ниво на риска | Описание |
| 1 | Рискът е много нисък. Може да не са необходими мерки. |
| 2 | Рискът е нисък. Трябва да се извършват периодични мерки за проверка. |
| 3 | Рискът е среден. Рискът трябва да бъде контролиран. Опасността следва да бъде намалена до приемливо ниво и/или премахната чрез ефективна комбинация от ОПРП или ККТ, определена въз основа на алгоритъма за вземане на решения (вж. раздел 6.8). |
| 4 | Рискът е висок. Рискът трябва да бъде контролиран. Опасността следва да бъде намалена до приемливо ниво и/или премахната чрез ефективна комбинация от ОПРП или ККТ, определена въз основа на алгоритъма за вземане на решения (вж. раздел 6.8). |

## 6.8 Подбор и оценка на мерките за контрол

Всички съществени опасности трябва да се оценят от ръководството чрез структурен метод, за да се определи дали съответната стъпка от процеса е оперативна програма предпоставка или критична контролна точка.

Ако съществената опасност изисква специфичен и „абсолютен“ контрол и няма последваща стъпка от процеса, която може да я намали или премахне, това е ККТ.

В случай че съществената опасност не е ККТ, тя следва да бъде контролирана чрез оперативна програма предпоставка. ОПРП ще намали и контролира опасността до приемливо равнище (стандарт за изпълнение). Превишаването на горните граници не означава автоматично, че продуктът е опасен. ОПРП трябва да бъде наблюдавана и коригиращите действия да бъдат записвани, за да се докаже, че ОПРП се изпълнява.

Този метод трябва да отчита като минимум:

а) необходимостта от специфични мерки за контрол;

б) възможността за наблюдение и/или контрол на стъпката от процеса;

в) валидността на контролната мярка за премахване на риска или намаляването му до приемливо равнище;

г) наличието на последваща стъпка за преработка, която да премахне риска, или да го намали до приемливо равнище.

Определянето се улеснява чрез прилагането на алгоритъм за вземане на решения (вж. схемата по-долу), който с помощта на четири въпроса показва подход на логическа обосновка. За да се избегне голям брой нереалистични критични контролни точки, алгоритъмът трябва да се прилага само за съществени опасности, например при нива на риск 3 и 4.



Общият брой на критичните контролни точки зависи от процесите и продуктите, но следването на правилния метод ще доведе до подходящ брой критични контролни точки. Опитайте се да запазите общия брой възможно най-малък. Няколко ключови критични контролни точки могат да се наблюдават много по-ефективно, отколкото много такива. Ако при следване на алгоритъма за вземане на решения резултатът не е ККТ, той следователно е ОПРП.

След като се идентифицира стъпката от процеса и свързаната с нея опасност, която изисква специален контрол, следва да бъдат определени мерките за контрол. Контролът трябва да бъде възможен, измерим и да премахва или намалява риска до приемливо ниво. Ако критичната контролна точка е извън контрол, трябва да бъде възможно да се предприемат незабавни коригиращи действия.

Анализът на опасностите може да определи, че няма да бъде необходим контрол на опасността от страна на организацията. Това може да се случи, когато например въвеждането или настъпването на идентифицирана опасност за храните от гледна точка на тяхната безопасност съответства на определеното приемливо ниво без допълнителна намеса от страна на организацията. Такъв например може да бъде случаят, когато е въведен подходящ контрол на други етапи от хранителната верига и/или когато въвеждането или появата в рамките на организацията са малко вероятни или вероятността е толкова ниска, че приемливото ниво така или иначе ще бъде достигнато (ISO/TS 22004: 2005)

Обосновката и резултатите от определянето на ОПРП и ККТ трябва да бъдат документирани.

## 6.9 Разработване на оперативни програми предпоставки (ОПРП)

Оперативните ПРП следва да бъдат документирани и да включват следната информация за всяка програма:

а) опасност(и) за фуражите от гледна точка на тяхната безопасност, които трябва да бъдат контролирани от програмата ([вж. раздел 6.8](#HACCP8));

б) мярка/мерки за контрол ([вж. раздел 6.8](#HACCP8));

в) стандарта за изпълнение;

г) процедури за наблюдение, които доказват правилното прилагане на оперативните ПРП ([вж. раздел 6.11](#HACCP11));

д) корекции и коригиращи действия, които следва да се предприемат, ако наблюдението покаже, че оперативните ПРП не осъществяват контрол ([вж. раздел 6.11](#HACCP11));

е) отговорности и правомощия;

ж) запис(и) от наблюдението.

## 6.10 Определяне на плана за HACCP

Планът за HACCP следва да бъде документиран и да включва следната информация за всяка установена критична контролна точка (ККТ):

а) опасност(и) за фуражите от гледна точка на тяхната безопасност, които трябва да бъдат контролирани в ККТ ([вж. раздел 6.8](#HACCP8));

б) мярка/мерки за контрол ([вж. раздел 6.8](#HACCP8));

в) критична(и) граница(и) ([вж. раздел 6.11](#HACCP11));

г) процедура(и) за наблюдение ([вж. раздел 6.11](#HACCP11));

д) корекции и коригиращи действия, които трябва да бъдат извършени, ако бъдат надвишени критичните граници ([вж. раздел 6.11](#HACCP11));

е) валидиране и верификация [(вж. раздел 4.4.3)](#Inspection_sampling);

ж) отговорности и правомощия;

з) запис(и) от наблюдението.

## 6.11 Критични граници, стандарти за изпълнение и наблюдение

За всички идентифицирани критични контролни точки трябва да бъдат зададени критични граници. За оперативната програма предпоставка трябва да бъде определен стандарт за изпълнение. Тези граници трябва да бъдат валидирани, например от законодателството, с научни данни или изпитвателни тестове. Задава се целева стойност като средна стойност и критична граница, която разграничава допустимост от недопустимост. Тези граници трябва да съответстват на всички правни задължения, но ако няма законови ограничения, трябва да се използва собствено проучване, аналитично и библиографско, и опитът (собствен или консултантски) за постигане на оптимален баланс между безопасност и функционалност.

Трябва да се прави ясно разграничение между граници, които налагат (само) регулиране на процеса, и критични граници, които, ако бъдат надвишени, изискват коригиращи действия спрямо продукта. Критичните граници и тяхното валидиране трябва да се документират.

Наблюдението на ОПРП или ККТ представлява планирано измерване на технологичните параметри, за да се установи дали ОПРП или ККТ е под контрол. То трябва да има график, граници, както е определено по-горе, писмена процедура, отговорни служители с подходящо обучение и регистър на измерванията/наблюденията/резултатите.

Наблюдението на ОПРП и ККТ трябва да бъде валидно, за да:

а) сигнализира за нарушаване на стандарта за изпълнение или превишаване на критичните граници;

б) представя постоянно състояние с приемлива сигурност.

[***⮌***](#Content)

Ако се използва косвено наблюдение или качествена граница, валидирането на методите и/или компетентността на стопанския субект трябва да бъдат документирани.

## 6.12 Корекции

Екипът за HACCP трябва да определи планираните корекции и коригиращи действия, които трябва да бъдат предприети с цел коригиране, ако стандартът за изпълнение или критичната граница са превишени. Тези коригиращи действия трябва да обхванат всички продукти, които очевидно не са били обработени в рамките на критичните граници.

Отчетите за коригиращите действия следва да представляват реално измерените стойности, дата и час, инициалите на съответния служител и всички коригиращи действия, включително обема и крайната дестинация на съответния продукт. Трябва да има въведена документирана процедура за обработка на несъответстващи продукти, за да се гарантира, че фуражната суровина не може да бъде пусната, преди да премине оценяване ([вж. раздел 4.4.4 Несъответстващ продукт](#Control_nonconforming)).

Стопанският субект трябва да документира прегледа на всички ОПРП и ККТ, включително мерките за контрол, критичните граници, честотата и метода за наблюдение, коригиращите действия, записите и съответните отговорности. Прегледът трябва да бъде отразен в оперативната документация на наръчника на системата за управление относно безопасността на фуражите.

*Пример:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Стъпка** | **Опасност** | **Категория** | **ККТ** | **Наблюдение** | | | | **Критична граница** | **Коригиращо действие** | **Запис и верификация** |
| 4. Смесване | Чужди тела в суровината | Физическа  (всяка) | 3  (3-та в процеса) | Какво | Как | Кога | Кой | Всички отвори  < 2 мм  Ситото се върти с 50 оборота/мин. | Спиране на продукта от последната проверка, показала съответствие  Подмяна или ремонт на ситото или пренастройка на скоростта му, ако не функционира в съотв. със специф. | Брой оплаквания относно чужди тела в крайния продукт |
| Сито | Инспектирано, за да се гарантира, че функционира и е в добро състояние | Ежедневно | Отдел „Поддръжка“ |
|
|

## 6.13 Валидиране на системата за управление на безопасността на фуражите

Стопанският субект може да се позовава на кодекса, включително на съответните секторни справочници, за валидиране на системата за НАССР.

Системата за НАССР следва да бъде валидирана най-малко след всяка промяна.

## 6. 14 Верификация на системата за управление на безопасността на фуражите

[***⮌***](#Content)

Екипът за НАССР трябва да верифицира системата за управление на безопасността на фуражите поне веднъж годишно, за да потвърди нейната ефективност и валидност. Верификацията трябва по явен начин да отчита:

а) прилагането и ефективността на всички предпоставки;

б) прилагането и ефективността на всички мерки за контрол;

в) всички отклонения в контрола на ОПРП и ККТ и предприетите коригиращи действия;

г) вътрешни и външни известия (оплаквания), свързани с безопасността на фуражите;

д) резултатите от съответния химичен и микробиологичен анализ;

е) инциденти и изтегляне на продукти от пазара;

ж) промените в продуктите, процесите и законодателството.

Верификацията следва да доведе до ясни заключения относно прилагането, ефективността и валидността на системата за управление на безопасността на фуражите. Верификацията трябва да бъде изцяло документирана, в идеалния случай да е част от графика за вътрешния одит на предприятието и да бъде използвана като входящи данни за прегледа от ръководството.

Има редица документи, които се изискват като част от системата за HACCP. По-долу е посочен списък с най-необходимите документи:

а) екип за HACCP (членове и експертен опит);

б) протокол от заседания на екипа за HACCP;

в) спецификации на крайния продукт;

г) спецификации на суровините;

д) схеми на процесите;

е) предпоставки;

ж) таблици за анализ на опасностите, включително определяне и валидиране на ОПРП и ККТ;

з) оперативна програма предпоставка, включваща всички опасности, стандарти за изпълнение, наблюдение и коригиращи действия;

и) план за HACCP, който включва всички критични контролни точки, критични граници, наблюдение и коригиращи действия;

й) оперативни процедури за ОПРП и ККП;

к) коригиращи отчети и свързаните с тях документи;

л) процедури за верификация и резултати за всичко по-горе.

# 7 СПРАВОЧНИ ДОКУМЕНТИ

[**⮌**](#Content)

С цел Наръчникът да бъде в съответствие с действащото законодателство в областта на фуражите и различните дейности на национално, промишлено и/или организационно равнище, в него са взети предвид принципите на безопасност на фуражите и храните, както и принципите на НАССР, посочени в различни международни документи, изредени по-долу, и по-специално в законодателството на ЕО:

**Законодателство на ЕС**

* Регламентът относно общото законодателство в областта на храните ([Регламент (ЕО) № 178/2002](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1449152849442&from=BG))
* Регламентът относно хигиена на фуражите ([Регламент (ЕО) № 183/2005](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R0183&qid=1449152996400&from=BG))
* Регламент (ЕС) № [225/2012](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0225&qid=1449153285489&from=BG) за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 183/2005 по отношение на одобряването на предприятия, които пускат на пазара за употреба като фуражи продукти, получени от растителни масла и смесени мазнини, и по отношение на специфичните изисквания във връзка с производството, складирането, транспорта и проверката за диоксини на масла, мазнини и продукти, получени от тях
* Регламентът относно пускането на пазара ([Регламент (ЕО) № 767/2009](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0767&qid=1449153896267&from=BG))
* Регламент (ЕС) [№ 939/2010](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R0939&qid=1449153967102&from=BG) за изменение на приложение IV към Регламент (ЕО) № 767/2009 относно допустими отклонения при етикетиране на съдържанието на фуражни суровини или комбиниран фураж
* Регламентът относно каталога на фуражните суровини ([Регламент (ЕС) № 68/2013](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0068&qid=1449155068808&from=BG))
* Регламентът относно официалния контрол ([Регламент (ЕО) № 882/2004](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&qid=1449155298462&from=BG))
* Регламентът относно добавките ([Регламент (ЕО) № 1831/2003](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1831&qid=1449155494225&from=BG))
* Директивата относно нежеланите вещества в храните за животни ([Директива 2002/32/ЕО](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0032&qid=1449156335150&from=BG))
* Регламент (ЕС) [№ 574/2011](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0574&qid=1449156436417&from=BG) за изменение на приложение I към Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на максимално допустимите граници за нитрити, меламин, *Ambrosia* spp и при преминаването на някои кокцидиостатици и хистомоностатици, и за консолидиране на приложения I и II към директивата
* Регламент (ЕС) [№ 277/2012](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0277&qid=1449156734585&from=BG) за изменение на приложения I и II към Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на максималните граници и праговете за диоксини и полихлорирани бифенили
* Регламент (ЕС) № [744/2012](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0744&qid=1449156919784&from=BG) за изменение на приложения I и II към Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на максималните граници за арсен, флуор, олово, живак, ендосулфан, диоксини, *Ambrosia* spp., диклазурил и лазалоцид А натрий и по отношение на праговете за диоксини
* Регламентът относно остатъчни вещества от пестициди ([Регламент (ЕО) № 396/2005](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R0396&qid=1449157171636&from=BG)) — [база данни на ЕС за МДГОВ от пестициди](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm)
* Регламент (ЕО) № [178/2006](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0178&qid=1449157725384&from=BG) за изменение на Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета с цел изготвяне на приложение I със списък на храните и фуражите, за които се прилагат максимално допустими граници на остатъчни вещества от пестициди
* Регламент (ЕС) [№ 600/2010](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R0600&qid=1449157863906&from=BG) за изменение на приложение I към Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на допълнението и изменението на примерите за сродни сортове или други продукти, за които се прилага една и съща МДГОВ
* Регламент (ЕО) [№ 149/2008](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0149&qid=1449165260626&from=BG) за изменение на Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета чрез въвеждане на приложения II, III и IV, определящи максимално допустимите граници на остатъчни вещества за продукти, обхванати от приложение I към него
* Регламент (ЕО) [№ 260/2008](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0260&qid=1449165552495&from=BG) за изменение на Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета чрез съставяне на приложение VII, съдържащо комбинациите активни вещества/продукти, предмет на дерогация, във връзка с третирането с фумиганти след прибирането на реколтата
* Регламент (ЕО) [№ 299/2008](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0299&qid=1449165738538&from=BG) на Европейския парламент и на Съвета от 11 март 2008 година за изменение на Регламент (ЕО) № 396/2005 относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход, по отношение на изпълнителните правомощия, предоставени на Комисията
* Регламент (ЕС) [№ 459/2010](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R0459&qid=1449165884098&from=BG) за изменение на приложения II, III и IV към Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на максимално допустимите граници на остатъчни вещества от определени пестициди във или върху определени продукти
* Регламентът относно генетично модифицираните храни и фуражи ([Регламент (ЕО) № 1829/2003](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1449166192876&from=BG))
* Регламент (ЕО) № [1830/2003](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/?qid=1449219680395&uri=CELEX:32003R1830) относно проследяването и етикирането на генетично модифицирани организми и проследяването на храни и фуражи от генетично модифицирани продукти и за изменение на Директива 2001/18/ЕО
* Препоръка на Комисията относно присъствието на деоксиниваленол, зеараленон, охратоксин А, Т-2 и НТ-2 токсини и фумонизини в продукти, предназначени за хранене на животните ([2006/576/ЕО](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:229:0007:0009:EN:PDF))
* Препоръка на Комисията за наблюдение на наличието на алкалоиди от мораво рогче във фуражите и храните ([2012/154/ЕС)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012H0154&qid=1449220117717&from=BG)

*Декларация за отказ от отговорност: списъкът на законодателство на ЕС не е изчерпателен. В него е посочено основното съответно законодателство на ЕС, но той няма за цел да бъде пълен.*

**КОДЕКС**

* Кодекс Алиментариус — [Кодекс за практики за добро хранене на животните](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e06.pdf)

**ФАО**

* [Добри практики за фуражния сектор](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e.pdf) — прилагане на Кодекс Алиментариус

Кодекс за практики за добро хранене на животните

**Стандарти ISO**

* [ISO 22000](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=35466) Системи за управление на безопасността на хранителни продукти. Изисквания за всяка организация, принадлежаща към хранителната верига
* [ISO 9001:2008](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=46486) Системи за управление на качеството. Изисквания
* [ISO/TS 22002](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=44001) Програми-предпоставки за безопасност на хранителните продукти. Част 1: Производство на хранителни продукти

**BSI**

* Обществено достъпната спецификация [PAS 222:2011](http://www.bsigroup.com/en/sectorsandservices/forms/PAS-2222011-free-download/) „Програми-предпоставки за безопасност на храните при производството на храни и фуражи за животни“

# 8 СЕКТОРНИ СПРАВОЧНИ ДОКУМЕНТИ

[**⮌**](#Content)

Наръчникът за даден сектор следва да включва или да се позовава на извършването на задълбочени анализи на риска на ниво сектор, като за всяка фуражна суровина поотделно се разглеждат следните въпроси:

- идентифициране на опасностите за фуражите от гледна точка на тяхната безопасност;  
- формулиране на мерките за контрол на тези опасности;

* + минимални изисквания за наблюдение.

Отговорността на отделните предприятия/стопански субекти относно HACCP остава непроменена.

Секторните „Кодекси за добри практики“, посочени в секторния документ, са неразделна част от него и изискванията им са част от настоящия Наръчник.

Следните сектори за фуражни суровини са разработили справочници относно безопасността на фуражните суровини:

ПРИЛОЖЕНИЕ 3: Секторен справочник за преработка на биодизел

ПРИЛОЖЕНИЕ 4: Секторен справочник за преработка на нишесте

ПРИЛОЖЕНИЕ 5: Секторен справочник за преработка на масла и маслодайни семена

Допълнителни европейски наръчници са разработени от следните сектори във веригата на фуражите. В комбинация те обхващат по-голямата част от дейностите във веригата на фуражите.

FEFAC — Комбинирани фуражи

FAMI-QS — Добавки и премикси

Coceral — Търговия, събиране, съхранение и транспорт

FEDIAF — Храни за домашни любимци

Документите могат да бъдат намерени на [уебсайта на ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Консултация със заинтересованите страни

EFISC са осъществили контакти и срещи с много представители на промишлените сектори, свързани с производството и потреблението на фуражни суровини, национални схеми за сертифициране, сертифициращи органи и други заинтересовани страни в цялата Общност.

Тези срещи са имали за цел да се приканят всички по-важни заинтересовани страни, свързани с фуражната промишленост в ЕС, да споделят мнение относно настоящия Наръчник преди и след първото му публикуване през юни 2009 година.

Крайните цели на този продължителен и все още отворен консултативен процес са:

а) търсене на сътрудничество, установяване на конструктивна дискусия и приканване на заинтересованите страни да предоставят коментари и предложения по текста с цел постоянното му усъвършенстване;

б) осигуряване на добро разбиране на подхода на Наръчника от други сектори;

в) постигане на достатъчна степен на доверие в хранителната верига на човека и на животните, като най-голямо внимание се отделя на основателните очаквания за безопасност в други сектори на промишлеността;

г) снабдяване на Наръчника с верижен подход и координация с другите участващи страни.

Специално внимание трябва да се обърне на особено активното участие на Starch Europe и FEDIOL в рамките на EFISC, Европейския кодекс за безопасност на фуражните съставки, на който те са членове учредители. Взети заедно, членовете на EFISC представят по-голямата част от всички „преработени фуражни суровини“, които влизат в хранителната верига чрез комбинираните фуражи.

**Starch Europe**   
Starch Europe е търговската асоциация, която представлява интересите на европейския сектор за производство на нишесте на европейско и международно равнище. Секторът за производство на нишесте присъства в 21 европейски държави и понастоящем наброява 24 членове и 7 асоциирани членове. За пълния списък вижте уебсайта на Starch Europe: <http://www.starch.eu/>

**FEDIOL**

FEDIOL е Европейската федерация на преработвателите на маслодайни семена и производителите на растителни масла от ЕС. Членове на FEDIOL са 14 национални асоциации на преработватели на маслодайни семена и производители на растителни масла в различни страни от ЕС. Чрез нейната мрежа от асоциации към FEDIOL са се присъединили над 35 предприятия, например [AAK](http://www.aak.com/), [A.D.M](http://www.adm.com/), CARGILL, [BUNGE](http://www.bunge.com/), [IOI Loders Croklaan](http://europe.croklaan.com/), [Lipidos Santiga](http://www.lipsa.es/), [Sovena](http://www.sovenagroup.com/en), [Thywissen](http://www.c-thywissen.de/index.html), [Wilmar Edible Oils](http://www.wilmareurope.nl/),.... Пълен списък на предприятията — членове на асоциациите, които членуват във FEDIOL, може да намерите на следния уебсайт: <http://www.fediol.eu/>

**EBB**

Европейският съвет за биодизел (European Biodiesel Board), известен също като EBB, е организация с нестопанска цел, създадена през януари 1997 г., и представлява крупните производители на биодизел. За повече информация посетете уебсайта <http://www.ebb-eu.org/>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2: СПИСЪК С АКРОНИМИ И СЪКРАЩЕНИЯ

[**⮌**](#Content)

* **As**: Арсен
* **B**: Биологична
* **C**:Химическа
* **Кат.**: Категория
* **ККТ:** Критична контролна точка
* **Cd**: Кадмий
* **CFU/g**: Колонии-образуващи единици за грам
* **CIP**: почистване на място
* **DDT**: Дихлородифенилтрихлороетан
* **ЕК**: Европейска комисия
* **EFIP**: Европейска платформа за фуражни съставки
* **ЕС**: Европейски съюз
* **FEFAC**: Европейска федерация на производителите на фуражи
* **GMP**: Добра производствена практика
* **HACCP**: Анализ на опасностите и контрол в критични точки
* **HCH**: Хексахлороциклохексан
* **HCN**: Циановодород
* **Hg**: Живак
* **ISO**: Международна организация по стандартизация
* **ИТО**: Инспекция на товарните отделения
* **МДГОВ**: Максимално допустими граници на остатъчни вещества
* **ДЧ**: Държави членки
* **P**: Физическа
* **PAH**: Полициклични ароматни въглеводороди
* **Pb**: Олово
* **PCBs**:Полихлорирани бифенили
* **PCCDs**: Полихлорирани дибензо-пара-диоксини
* **PCDFs**: Полихлорирани дибензо-фурани
* **ПРП**: Програма предпоставка
* **SFM**: Безопасен, добър и продаваем
* **SO2**: Серен диоксид
* **T°C**: Температура в градуси по Целзий
* **TEF**: Фактор за токсичен еквивалент
* **СЗО:** Световна здравна организация

Европейски наръчник за добри практики за промишленото производство на безопасни фуражни суровини

**Версия 3.1**

**В сила от ноември 2014 г.**