

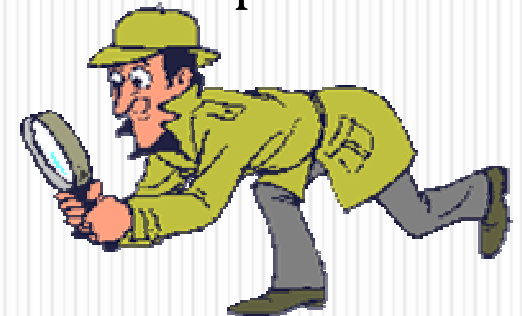


МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

ИСТОРИЯ НА НАССР

КАКВО Е НАССР?

НАССР е система, която идентифицира, оценява и контролира опасностите, които са важни за постигане на хранителната безопасност. Системата представлява научен подход за управление на безопасността на храните и фуражите в хода на производствения процес или в търговската мрежа. Това е система за вътрешен контрол или самоконтрол върху безопасността на храните и фуражите.



НАССР е съкратено наименование на „Hazard analysis and critical control points“, което означава „Анализ на опасностите и контрол и контрол на критичните точки “

H - опасност

A - анализ

C - критични

C - контролни

P - точки

Начало на НАССР

- ❑ Принципите на НАССР са формулирани за първи път през 1959 г. , за да се гарантира доставката на безопасни храни за астронавтите от NASA.
- ❑ През 70-те години концепцията е доразвита като система за контрол на консервираните храни от месната индустрия на САЩ.
- ❑ През 1971 г. подходът НАССР е представен на първата американска национална конференция по защита на храните.

- ❑ През 1973 г. НАССР се прилага към наредбата за нискокиселинни консервирани храни.
- ❑ През 1985 г. Американската академия на науките предлага НАССР да се прилага при хранителните операции за безопасност на храните.

- Значителен напредък в признаването на HACCP като нов метод за осигуряване на безопасността на храните е направен през 1993 г., когато Комисията към Codex Alimentarius приема насоки за прилагане на системата HACCP. Текстът е разгледан след доклад на СЗО в тясно сътрудничество с ФАО и Индустриалния съвет за развитие, като представител на хранително-вкусовата промишленост.

Системата се доразвива с течение на годините и през 90-те години на миналия век се утвърждава като научен подход за управление на микробиологичната безопасност на храните, а през последните 20 години се прилага успешно и за профилактика на хранителни заболявания, причинени от физични и химични замърсители в храните.

- В България със Закона за храните фирмите се задължават да имат въведена система HACCP или процедури в съответствие с нейните принципи.



- 14 юни 1993 г. Директива на ЕС 93/43 ЕЕС, за хигиената на храните, регламентира системата НАССР като законово изискване за безопасност на хранителните продукти. Този документ придава законодателен характер на системата за разработка, внедряване и регламентиране на контрола.
- През 2002 г. с Регламент № 178 на ЕС въвеждането на НАССР системата е задължително и за малки предприятия за производство на храни.



- ❑ Регламент № 183/ 2005 дефинира същите принципи и вменява на производителите на фуражи същите изисквания при производството и търговията с фуражи, подобни на тези заложи при производството и търговията с храни.

Какви въпроси поставя НАССР

- Има ли потенциални опасности за храните, напитките и фуражите?
- Можем ли да ги управляваме, да ги елиминираме или да ги сведем до необходимия минимум?
- Можем ли да ги наблюдаваме?

Къде може да се приложи НАССР

- Производство на храни и добавки
- Производство на напитки
- Производство на фуражи
- Подготовка и обработка на храни
- Дистрибуция на храни
- Ресторантьорство, заведения за обществено хранене

Предимства на НАССР системата

- Системен подход за идентифициране на опасностите (биологични, физични и химични), контрол на опасностите и оценка на риска.
- Превантивен контрол с цел елиминирането им или редуцирането им до допустими граници.
- По ефективен държавен контрол за безопасността на храните и фуражите.
- Отговорността за безопасността на храните и фуражите се поема от производители и дистрибутори.

БЛАГОДАРЯ ЗА ВНИМАНИЕТО!