

УКАЗАНИЯ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА КОНТРОЛ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ ИЗИСКВАНЕТО ПО ЧЛ. 5 НА РЕГЛАМЕНТ 852/2004

Това указание има за цел да се дадат насоки за провеждане на контрола за изпълнение изискването по чл. 5 на Регламент 852/2004 за хигиената на храните за разработване и прилагане на процедури, основани на принципите на системата за анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР) в предприятията за производство на храни от неживотински произход и за търговия с храни, и по-специално в обектите за търговия на дребно, в т.ч. и заведенията за хранене.

1. Водещ принцип в законодателството в областта на храните е, че **основната отговорност** за осигуряване безопасността на храните се носи от лицата, под чиито контрол се извършва производството и предлагането на храните, т.е. от бизнес операторите на храни (производителите и търговците на храни).

Вменяването на тази отговорност, изисква тези лица да внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните (СУБХ). Ефективната СУБХ включва *програми и процедури*, основаващи се на добрите хигиенни и производствени практики и на принципите на НАССР. Тази концепция позволява принципите на системата НАССР да бъдат прилагани с необходимата гъвкавост при всеки отделен случай.

2. При провеждане на официалния контрол се взема пред вид, че седемте принципа на НАССР са само **един практически модел (рамка)** за определяне и контрол на съществените за човешкото здраве опасности, свързани с храните. Това предполага, че в случаите, когато определянето и контрола на съществените опасности могат да бъдат постигнати чрез други равностойни средства, които заместват по един опростен, но ефективен начин, прилагането на седемте принципа, тогава трябва да се счита, че изискването, посочено по чл. 5 на Регламента, е изпълнено.

По принцип, “класическата” система НАССР се счита за неприложима в обектите за търговия с храни, включително и заведенията за хранене, поради предлагането на богат асортимент храни, многообразие на използваните технологични методи, липса на познания и опит за системата НАССР от ръководния персонал. Това изисква в тези обекти да се прилага един по-опростен модел, основан на НАССР – процедури, разработени чрез прилагането на принципите на НАССР.

Под термина процедури, основани на принципите на НАССР, следва да се разбира процедури, проектирани да определят и контролират опасностите, с цел осигуряване и поддържане безопасността на храните.

Въвеждането и прилагането на процедурите изисква бизнес операторите на храни да извършат анализ на опасностите, т.е. да разгледат извършваните от тях дейности с храни от началото до края им и да решат кои дейности могат да доведат до това храната да стане опасна за консумация и да предприемат мерки това да не се случи. Разработването на процедурите за управление на безопасността на храните изисква операторът на храни систематично да определи:

- опасностите, свързани с извършваните дейности с храни в обекта – нализ на опасностите;
- мерките, с които тези опасности ще бъдат контролирани;
- начините, по които контролните мерки ще бъдат систематично наблюдавани;
- мерките, които ще се предприемат, когато опасността е извън контрол;
- начинът за периодично преразглеждане на процедурите;
- вида на водената документация.

Примери за извършване на опростен анализ на опасностите, за критични контролни точки и за стандартни процедури за работа (стандартни оперативни процедури) са дадени в приложения № 1, 2 и 3.

3. Обхватът на процедурите, основани на принципите на HACCP трябва да бъде пропорционален на риска, които обектът представлява за здравето на хората и операторите на храни могат да постигнат съответствие с изискването, например чрез:

- ефективно изпълнение на нормативните хигиенни изисквания и добрите хигиенни практики;

- прилагане на принципите на HACCP по опростения начин, посочен по т. 2;

- прилагане на процедури, посочени в ръководства за добри практики, разработени от браншови организации и одобрени от Националния съвет по безопасност на храните;

- комбинация на всичко това.

4. При извършване на официалния здравен контрол следва да се приема, че изискването по чл. 5 от Регламента е изпълнено, когато:

- ефективното практическо изпълнение на добрите хигиенни практики и добрите производствени практики (т.нар. пререквизитни изисквания), допълнено или не с използване на официално одобрено ръководство, постига целта да се поставят под контрол потенциалните опасности.

- се прилагат адекватно модели и процедури, посочени в официално одобрено ръководство за разработване и прилагане на системата HACCP.

5. Обемът и видът на документацията и записите трябва да бъдат съобразени с вида на обекта и производствения му капацитет, с цел да не се създават неоправдани пречки за основната дейност на операторите на храни.

6. С оглед подпомагане практическото прилагане на посоченото по т.1.8. от Указания № 32-00-100/12.06.2006 г. на МЗ, могат да се ползват като примери следните отправни точки, **без това да се приема и прилага като установен норматив:**

6.1. Хранителни обекти, в които не се приготвят или произвеждат храни, би могло да се въвеждат и прилагат само процедури за добри практики (стандартни оперативни процедури), разработени чрез прилагане на принципите на HACCP (приложение № 3). Това означава тези процедури да включват наблюдение за извършването им, корективни действия при отклонение от процедурата, мерки за проверка на процедурата и ако е необходимо – водене на записи.

В тези случаи, особено, когато хладилната верига трябва да бъде непрекъснато поддържана, акцентът се поставя върху осигуряването на необходимия мониторинг на температурите за съхранение на храните и тяхната верификация, воденето на записи и извършването на проверки за правилното функциониране на оборудването.

Към тази категория обекти могат да се включат:

- обекти за пакетиране на зърнени храни, варива, кафе, чай, мате, какао с шифри 2, 14 и 27 на таблица III.2. от Отчет-41;

- търговски обекти без кулинарни щандове и/или допълнителна обработка на храни от шифър 44 до 52 вкл. на таблица III.2. от Отчет-41, с изключение на хипермаркети – шифър 48

- питейни заведения - без преработка на храни от шифър 79 до 95 вкл. на таблица III.2. от Отчет-41

- бюфети, павилиони, каравани - без преработка на храни с шифър 75

- обекти за търговия на едро, в които се извършва само съхранение на трайни храни, неизискващи специални условия за съхранение;

- обекти, в които се извършва само обработка на храни в ограничен обем, т.е. рязане на храни (с изключение на бързо развалящи се храни), мелене на кафе, ядки или подправки,

затопляне на бързо замразени пакетирани храни или на пуканки, печене на кафе и ядки, обработка на захаросани ябълки и други подобни;

- обекти, свързани с извършването на “селски туризъм”, в които се приготвя храна за гости до 15 души;

- обекти, в които се приготвя само закуска за гости до 15 души.

ЗАБЕЛЕЖКА: За прилагане на горепосоченото задължително условие е, обектът и извършваните в него дейности с храни да не са свързани с хигиенни проблеми, т.е. прилаганите хигиенни практики да осигуряват ефективен контрол на всички определени опасности. Хигиенни проблеми са обстоятелствата, които могат да доведат храните до състояние, в което те да не са вече безопасни за консумация от хората.

6.2. Хранителни обекти, в които биха могли да се прилагат процедури, основани на принципите на НАССР. За определени категории обекти е възможно опасностите, които трябва да бъдат контролирани и указанията за техния контрол, предварително да бъдат определени в ръководство за прилагане на НАССР или както например са посочени по приложение № 2.

Към тази категория обекти могат да се включат:

- търговски обекти, в които се извършва и крайна топлинна обработка на храни (вкл. обработка) от шифър 44 до 49 вкл. на таблица III.2. от Отчет-41;

- складове с шифри 52 и 53;

- обекти за хранене (от 40 до 200 порции сервирани еднократно за обяд или вечеря) от шифър 63 до 96 вкл. на таблица III.2. от Отчет-41.

6.3. Хранителни обекти, в които би трябвало да има документиран НАССР план:

- всички обекти за производство на храни, без тези с шифри 2, 14 и 27 от шифър 3 до 41 вкл. на таблица III.2. от Отчет-41;

- големи заведения за хранене (над 200 порции, сервирани еднократно за обяд или вечеря);

- обекти за организирано хранене и/или обслужващи рискови контингенти (деца, възрастни хора или лица с намалена имунна защита) от шифър 56 до 67 вкл. (без тези с шифър 59) на таблица III.2. от Отчет-41;

- големи търговски обекти – хипермаркети, супермаркети с шифър 48 и вериги за хранене;

- обекти тип кухня-майка (кейтъринг).

7. При провеждане на официалния контрол за прилагане на изискването по чл. 5 на Регламента здравните инспектори трябва да извършват следното:

- задълбочена дискусия с оператора на храни, с цел запознаване с дейностите, извършвани в обекта;

- определяне на потенциалните опасности, свързани с храните и оценка на риска за здравето на населението, произтичащ от дейностите. При това вниманието да се насочва към високо рисковите храни и съществените за безопасността на храните технологични процеси, както и да се установи доколко операторът познава и разбира опасностите и начините за поставянето им под контрол;

- преглед на анализа на опасностите, когато не се ползва официално разработено ръководство;

- оценка на ефективността на въведените мерки за контрол на определените опасности;

- установяване доколко се спазват въведените процедури за управление безопасността на храните;

- извършване на преглед на водените записи;

- установяване на специфични несъответствия с хигиенните изисквания, посочени в приложение 2 на Регламент 852/2004.

8. При провеждането на официалния контрол да се има пред вид посоченото по приложение № 4, както и да се прилагат следните принципи:

- прозрачност, т.е. да се обяснява на операторите на храни “КАКВО” се изисква от тях да изпълнят, както и “ЗАЩО” трябва да го изпълнят, без при това да им се посочва КАК да постигнат това. Това е изключително необходимо по отношение на малките обекти за хранене и търговия на дребно с храни, тъй като в тези случаи здравните инспектори най-често са единственият източник на информация по проблемите, свързани с осигуряване безопасността на храните.

- пропорционалност, т.е. предприеманите мерки за административна принуда да съответстват на риска, свързан с констатираното нарушение (“Толкова далеч, колкото е практически оправдано”);

- последователност, т.е. прилагане на един и същи подход, при сходни обстоятелства, за постигане на сходен ефект.

Анализ на опасностите

Дейност/етап/ от процеса	Опасност	Контролна мярка
1. Закупуване	Замърсени с болестотворни бактерии или техни токсини бързо развалящи се (готови за консумация) храни	Да се купува само от проверен и регистриран доставчик Да се определи максималната температура на храните при доставката в обекта
2. Приемане	Замърсени с болестотворни бактерии или техни токсини бързо развалящи се (готови за консумация) храни	Да се проверява външния вид и органолептичните показатели на приеманите в обекта храни Да се проверява температурата на храните Да се проверява целостта на опаковките и за следи от замърсяването им Да се проверяват замразените храни за следи от настъпило размразяване.
3. Съхранение	Развитие на болестотворни бактерии или отделяне на техни токсини в бързо развалящи се (готови за консумация) храни. Допълнително последващо замърсяване на храните	Да се съхраняват при необходимите температури бързо развалящи се храни. Да се покриват по време на съхранението. Да се етикетират тези храни с дата “да се консумира до”. Да се извършва ротация на наличните храни и да се използват в посочения от производителя срок на трайност.
4. Приготвяне	Замърсяване с болестотворни бактерии на бързо развалящи се (готови за консумация) храни. Развитие на болестотворни бактерии	Да се измиват ръцете преди работа с храни. Да се лимитира всяко присъствие или поставяне на бързо развалящите се храни на стайна температура. Да се използват дезинфекцирани оборудване и инвентар, които се използват само за работа с бързо развалящи се храни. Да се разделят готовите за консумация храни от суровините.
5. Готвене	Преживяване на болестотворни бактерии	Бързо развалящи се храни, като месни ястия, пиле, бургери и други подобни да се готвят (топлинно обработват), така че в средната част на храната да се постигне температура най-малко 75°C за 15 секунди.
6. Охлаждане	Размножаване на преживелите спори на болестотворни бактерии. Отделяне на токсини от бактериите.	Да се охлаждат храните колкото е възможно най-бързо. Да не се оставят храните да се охлаждат на стайна температура, освен ако процесът на

	Замърсяване с болестотворни бактерии	охлаждане е много къс, напр. подставяне на приготвен мляко с ориз в плитка тава и бързо охлаждане до температура, подходяща за хладилно съоръжение.
7. Топлинно съхранение	Размножаване на болестотворни бактерии. Отделяне на токсини от бактериите.	Да се съхраняват топлиите храни при температура 63°C и по-висока
8. Затопляне	Преживяване на болестотворни бактерии	Да се затоплят при температура по-висока от 75°C и
9. Хладилно съхранение	Размножаване на болестотворни бактерии.	Да се поддържат температурите на необходимите нива. Да се етикетират високо рисковите готови за консумация храни с точна датиране.
10. Сервиране	Размножаване на болестотворни бактерии. Отделяне на токсини от бактериите.	ХРАНИ, СЕРВИРАНИ ОХЛАДЕНИ – да се сервират високо рисковите храни колкото е възможно най-бързо след изваждане от хладилното съоръжение, за да се избегне повишаването на тяхната температура. ХРАНИ, СЕРВИРАНИ ТОПЛИ – да се сервират високо рисковите храни веднага и бързо, за да се избегне тяхното охлаждане.

**Примери за потенциални
Критични Контролни Точки и процедури, основани на НАССР за обекти за хранене**

ЗАБЕЛЕЖКА: Не е задължително всички посочени примерни ККТ да се прилагат във всички обекти за хранене. За всеки обект се прилагат тези ККТ, които са необходими за контролиране на значимите опасности, произтичащи от спецификата на обекта и които не са включени за контрол чрез добрите хигиенни и производствени практики.

1. Охлаждане

Сготвените храни трябва да бъдат охладени след термичната обработка, ако не са предназначени за непосредствено сервиране. Използва се оборудване за бързо охлаждане, ако липсва такова, храната се поставя в хладилник 90 минути след края на термичната обработка. Оборудването за охлаждане трябва да може да намали температурата в средата на храната до 10°C или по-ниска за период от време – 150 минути.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
охлаждане	храната трябва да се постави в хладилно съоръжение 90 минути след края на термичната обработка до 10°C или по-ниска за 150 минути	времето между топлинната обработка и охлаждането температурата в средата на храната	унищожаване на храната проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за постигането ѝ

2. Хладилно съхранение

Бързо развалящите се храни и сготвените храни, които не са предназначени за сервиране веднага, трябва да се съхраняват при температура до 4°C или по-ниска, в хладилно съоръжение. Тези температурни граници са съществени, тъй като *L. monocytogenes* и *Y. enterocolitica*, които могат да присъстват в ниски нива в хладилните съоръжения, ще се развият и размножат, ако не се поддържат тези температури.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
хладилно съхранение	от - 1°C до 4°C	проверява се на повърхността на храната, два пъти дневно (за предпочитане в пиковите часове на работното време)	доохлаждане (ако в резултат на експозицията на температура над 4°C, температурата на повърхността на храната не е достигнала температура 10°C или по-висока) унищожаване на храната

			<p>(ако в резултат на експозицията на температура над 4°C, температурата на повърхността на храната е достигнала температура 10°C или по-висока)</p> <p>високо рисковите десерти и високо рисковите сосове се унищожават, ако времето на експозиция на температура над 4°C надвишава 90 минути</p> <p>проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за отстраняването им</p>
--	--	--	---

3. Съхранение при минусови температури – във фризер

Бързоразвалящите се храни могат да се съхраняват във фризер при температура от минус 18°C или по-ниска. Съхранението във фризер също може да се счита за ККТ, тъй като дълбокото замразяване предотвратява растежа и размножаването на бактериите, както и отделянето на техни токсини.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
съхранение във фризер	температура минус 18°C или по-ниска	проверява се температурата на повърхността на храната поне един път дневно	<p>храната се поставя в хладилник или се използва незабавно (ако в резултат на експозицията на температура надвишаващи критичната граница, температурата на повърхността на храната е достигнала температура 10°C или по-висока)</p> <p>унищожаване на храната (ако в резултат на експозицията на температура надвишаващи критичната граница, температурата</p>

			<p>на повърхността на храната е достигнала температура 10°C или по-висока)</p> <p>проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за отстраняването им</p>
--	--	--	---

4. Размразяване

Замразените храни трябва да се размразяват в хладилни условия или ако е необходимо в микровълнова фурна. Размразяването никога не трябва да става на стайна температура, тъй като патогенните бактерии, намиращи се по повърхността на храните ще имат възможността да се развият, размножат и да отделят токсини. Също така, трябва да се вземат мерки за това да се гарантира, че храната е размразена напълно и в най-вътрешната ѝ част. Размразените храни трябва да се скотвят в период не по-дълъг от 24 часа.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
размразяване	от 2°C до 4°C	<p>проверява се температурата във вътрешността на храната след размразяването</p> <p>времето между пълното размразяване и готвенето</p>	<p>продължава се размразяването (ако температурата във вътрешността на храната е по-ниска от 2°C)</p> <p>унищожаване на храната (ако температурата на повърхността на храната е достигнала температура 10°C или по-висока)</p> <p>проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за отстраняването им</p>

5. Топлинно съхранение

Топлинното съхранение е временна мярка и трябва да се прилага за възможно най-кратък период от време. Храната се съхранява в подходящо оборудване при температура 63°C и по-висока. Непостигането на тези граници ще подпомогне размножаването на бактерии като *S. Aureus*, *C. Perfringens* и *B. Cereus* и отделянето на техни токсини.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
топлинно съхранение	температура от 63°C и по-висока	проверява се температурата във	повишаване температурата на

		вътрешността на храната поне веднъж дневно (тази честота може да се намали, ако има събрани данни, които демонстрират, че съоръжението за топлинно съхранение при определено настройване постига критичната граница)	съоръжението за топлинно съхранение унищожаване на храната, ако е била в опасната зона (от 4°C до 63°C) за повече от 2 часа или за неизвестен период от време проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за отстраняването им
--	--	--	---

6. Затопляне (темперирание, претопляне)

Предварително сготвените храни, които не се сервират охладени, трябва да се темперират претоплят незабавно след изваждане от хладилното съоръжение до температура във вътрешността на храната не по-ниска от 70°C и да се сервира веднага. Не се допуска претопляне на една и съща храна повече от един път. Докато претоплянето ще унищожи повечето вегетативни форми на бактериите, предварително образуваните и отделени техни токсини могат да останат. Така, тази ККТ трябва да се прилага съвместно с други ККТ-ки, като охлаждане и/или топлинно съхранение.

ККТ	Критична граница	Мониторинг	Корективни мерки
Темперирана (претопляне)	температура от 75°C и по-висока (тази температура във вътрешността на храната трябва да бъде достигната веднага) сервиране в рамките на 30 минути или по-малко	проверява се температурата във вътрешността на храната поне веднъж дневно (тази честота може да се намали, ако има събрани данни, които демонстрират, че претоплянето на даденото съоръжение за определен период от време постоянно постига критичната граница)	повишаване температурата на съоръжението за претопляне до достигане на критичната граница подобряване на процедурата, оборудването, обучението и контрола върху персонала проучване причината за неспазване на критичната граница и вземане на мерки за отстраняването им

Пример за процедура за работа, основана на принципите на HACCP

**Стандартна процедура за работа
„Почистване и дезинфекция на контактни повърхности”**

Цел: недопускане появата на кръстосано замърсяване чрез осигуряване почистване и дезинфекция на всички контактни повърхности.

Обхват: процедурата е предназначена за персонала, зает с почистването и дезинфекцията на контактните повърхности.

Инструкции:

1. Инструктаж и обучение на персонала за изпълнение на процедурата.
2. Стриктно спазване на инструкциите, дадени от производителите за експлоатация и поддръжка на оборудването и за употреба на почистващите и дезинфекционните препарати.
3. Почистване, измиване и дезинфекция на контактните повърхности на мивки, маси, плотове, оборудване, посуда, инвентар, термометри и т.н.
 - преди всяка употреба;
 - между различните употреби, когато се приготвят различни видове суровини от животински произход, като яйца, риба, месо и птиче месо;
 - между различните употреби, когато се приготвят готови за консумация храни и суровини от животински произход, като яйца, риба, месо и птиче месо;
 - винаги когато настъпи замърсяване или има съмнения за такова.
4. Почистване, измиване и дезинфекция на контактните повърхности на мивки, маси, плотове, оборудване, посуда, инвентар, термометри и т.н. чрез използване на следната процедура:
 - почистване на повърхността с разтвор на миеш препарат, разрешен за целта;
 - измиване на повърхността с чиста вода;
 - дезинфекция на повърхността с дезинфекционен разтвор, приготвен в концентрация, съгласно указанията на производителя, дадени на етикета;
 - подсушаване на въздух.
5. Ако се използва 3-гнездна мивка, същата се използва по следния начин:
 - в първото отделение се извършва почистване с чист разтвор на миеш препарат при 44°C или друга температура, посочена от производителя на препарата;
 - във второто отделение се извършва измиване с чиста вода;
 - в третото отделение се извършва дезинфекция с дезинфекционен разтвор, приготвен в концентрация, съгласно указанията на производителя или чрез потапяне в гореща вода с температура от или над 78°C за 30 секунди. Да се проверява концентрацията на дезинфекционен разтвор, чрез подходящи бързи тестове.
6. Ако се използва миялна машина:
 - да се спазват инструкциите за употреба на производителя;
 - да се осигури, че се постига температура на контактните повърхности от 71°C и повече, ако се използва гореща вода за дезинфекция.

Мониторинг

Персоналът е длъжен:

1. През работната смяна, визуално да инспектира контактните повърхности на оборудването и инвентара за тяхната чистота.
2. В тригнездната мивка ежедневно:
 - визуално да проверява чистотата на водата във всяко от отделенията;
 - с калибриран термометър да проверява температурата на водата в първото отделение;
 - при употреба на химически препарат за дезинфекция, чрез тест кит да проверява концентрацията на разтвора на препарата;
 - при употреба на гореща вода за дезинфекция с термометър да измерва температурата на водата.
3. В миялната машина ежедневно:
 - визуално да наблюдава (мониторира) чистотата на водата и вътрешните части на машината;
 - постоянно да наблюдава (мониторират) температурата и налягането, ако е приложимо, за да се провери, че машината функционира съгласно параметрите, посочени от производителя;
 - за миялни машини с дезинфекция чрез гореща вода да проверява достигнатата температура на повърхността на дезинфекцираните съдове с термометър;
 - за миялни машини с дезинфекция чрез химически препарат за дезинфекция да проверява концентрацията на препарата върху току що дезинфекцирани съдове чрез подходящ тест кит.

Корективна мярка

1. Допълнителен инструктаж или обучение на работника, който не следва тази стандартна процедура за работа
2. Допълнително почистване и дезинфекция на непочистените добре контактни повърхности. Унищожаване на храните, които са били в контакт с повърхности, които не са беле ефективно измити и дезинфекцирани.
3. В тригнездната мивка
 - изпразване и ново напълване на отделенията, периодично и колкото е необходимо, за поддържане на водата чиста;
 - довеждане температура на водата до необходимата граница чрез прибавяне на гореща вода;
 - добавяне допълнително на дезинфекционен препарат или гореща вода до постигане на необходимата концентрация или температура за дезинфекция.
4. В миялната машина
 - изпразване и ново напълване на машината, периодично и колкото е необходимо, за поддържане на водата чиста;
 - ремонтиране на машината, ако не се постигат необходимите параметри, посочени от производителя;
 - за миялни машини с дезинфекция чрез гореща вода се прави тестиране чрез пускане на машината отново в действие. Ако при това не се постига необходимата температура на повърхността на съдовете, се извършва ремонт. Съдовете се измиват и дезинфекцират в мивка до приключване на ремонта, а при липса на такава - се използват съдове за еднократна употреба.
 - за миялни машини с дезинфекция чрез химически препарат се проверява количеството на препарата. Допълва се, ако е необходимо. След това отново се проверява. Ако не се постига необходимата концентрация на препарата, се преустановява употребата на машината и се извършва ремонт. Съдовете се измиват и дезинфекцират в мивка до приключване на ремонта, а при липса на такава - се използват съдове за еднократна употреба.

Проверка (верификация) и водене на записи

Персоналът води записи на извършената дейност и за всяка предприета корективна мярка във форма „Почистване и дезинфекция на контактни повърхности”. Мениджърът или началникът на смяна, или друго отговорно лице, проверява дали работниците измерват температурата на водата или концентрацията на препаратa, чрез визуално наблюдение на работата на работника по време на работната смяна и чрез проверка и заверка на формата „Почистване и дезинфекция на контактни повърхности”. Формата се попълва ежедневно. Формата се съхранява за период не по-малък от 1 година.

Дата на въвеждане **от**

Дата на преразглеждане **от**

Дата на изменение **от**

Предприемане на мерки за административна принуда при установяване на неизпълнение на изискването по чл. 5 от Регламент 852/2004

Вид на проверката	Степен на съответствие с нормативните изисквания	Мерки за административна принуда, които следва да се предприемат	Ниво
планирана проверка	приложени процедури НАССР	1. да се наблюдава прилагането при бъдещи проверки	1
	започнато въвеждане или частично въведени процедури НАССР	2. доклад, детайлизиращ несъответствията с изискванията, които трябва да се изпълнят в срок до следващата планирана проверка;	2
	няма процедури НАССР	3. издаване на предписание със срок за изпълнение на необходимите мерки - 1 месец; проверка на предписанието в съответствие с определения в него срок за изпълнение	3
повторна проверка след издаден доклад (ниво 2) или първа проверка на новорегистриран обект	приложени процедури НАССР	да се наблюдава прилагането при бъдещи проверки	1
	задоволителен прогрес, но частично въведени процедури НАССР	издаване на предписание със срок за изпълнение на необходимите мерки - 1 месец;	3
	няма процедури НАССР или липса на задоволителен прогрес	съставяне на акт и издаване на ново предписание със срок за изпълнение на необходимите мерки - 1 месец	4
повторна проверка за изпълнение на предписанието (ниво 3)	приложени процедури НАССР	да се наблюдава прилагането при бъдещи проверки	1
	частичен прогрес, по прилагане процедури НАССР	съставяне на акт и издаване на ново предписание със срок за изпълнение на необходимите мерки - 1 месец	4
	няма процедури НАССР или липса на задоволителен прогрес	налагане на глоба и издаване на заповед за спиране експлоатацията на обекта	5
повторна проверка за изпълнение на предписание (ниво 4)	приложени процедури НАССР	да се наблюдава прилагането при бъдещи проверки	1
	няма процедури НАССР и липса на задоволителен прогрес	налагане на глоба и издаване на заповед за спиране експлоатацията на обекта	5

Забележка: “процедури НАССР” означава процедури, основани на НАССР.