

DELIVERABLE 4.3.4

THEMATIC WORKSHOPS

Responsible Beneficiary:
PB3 DESTINATION SANDANSKI

Subcontractor:
TECHNICAL TRAINING BULGARIA LTD

<https://captour.hhf.gr/en/home/>

The Project is co - funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Cooperation Programme Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020”

The contents of this document are sole responsibility of DESTINATION SANDANSKI and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat.

СПЕЦИАЛИЗИРАН РАБОТЕН СЕМИНАР /РАБОТИЛНИЦА/ НА ТЕМА: СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО В ТУРИЗМА

Място на обучение: гр. Сандански

Продължителност: 2 дни

Период на обучение: 26.10.2023г. - 27.10.2023г.

Обучението се провежда от: ТЕХНИКЪЛ ТРЕЙНИНГ БЪЛГАРИЯ ЕООД

Възложител: СДРУЖЕНИЕ „ДЕСТИНАЦИЯ САНДАНСКИ“

Лектор: Владимир Груев



Съдържанието на този материал е отговорност изцяло на СДРУЖЕНИЕ „ДЕСТИНАЦИЯ САНДАНСКИ“ и по никакъв начин не може да се счита, че отразява гледните точки на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат.

Interreg

Greece-Bulgaria

CapTour

European Regional Development Fund



СЪЮЗ на РОДОПСКИТЕ ХОТЕЛИЕРИ и РЕСТОРАНТБОРИ
СМОЛЯН, бул „България“ 10; Тел:088 4422 686; srhr@abv.bg

НАССР планове и добри хигиенни практики, Codex Alimentarius

Name | Organization | PBX

*Съдържанието на тази презентация е отговорност изцяло на Съюз на родопските хотелиери и ресторантьори и по никакъв начин не може да се счита, че отразява гледните точки на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат.

Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР) и от национални фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“.

Codex Alimentarius

- ▶ Кодекс алиментариус е съвкупност от международно признати стандарти за храни и свързани текстове (кодове на добри практики, ръководства и други видове препоръки). Целта на тези стандарти и свързани текстове е защита здравето на потребителите и осигуряване на честни практики при търговията с храни.
- ▶ Терминът „Codex Alimentarius” от латински означава „Закон/код за храните”.
- ▶ Всички Кодекс стандарти, ръководства, кодове на добри практики и консултативни текстове могат да бъдат намерени на интернет сайта на [Кодекс Алиментариус](#).

Добри хигиенни практики - общи положения и специфика в ресторантьорския/хотелиерски бизнес (заведения за обществено хранене)

- ⦿ Преди да бъде приложен HACCP от всеки бизнес оператор, същият трябва да има въведени “пререквизитните” изисквания за хигиена на храните;
- ⦿ Пререквизитните изисквания осигуряват основата за правилното и ефективно въвеждане на HACCP;
- ⦿ Хигиената на храните е резултат от внедряването и изпълнението на пререквизитните изисквания и процедурите основани на принципите на HACCP.

Какво представляват пререквизитните хигиенни изисквания за храни?

Те са предназначени за контрол на опасностите и са ясно регламентирани в правото на ЕС в областта на храните

- ▶ Изисквания за хигиена на храните

(Приложение I и II към Регламент (ЕО) № 853/2004)

- ▶ Пререквизитни изисквания за хигиена на храните

(Ръководство на ГД “Здравеопазване и потребители)

Какво представляват пререквизитните хигиенни изисквания за храни?

Терминът за първи път е използван в Ръководство за НАССР в САЩ - наричани са Добри хигиенни практики, които са разработени на основата на екологични и експлоатационни условия (условия на труд) и са фокусирани върху:

- › Помещенията - оборудване, почистване, вода, калибриране...
- › Персонала - обучение, лична хигиена, предпазно облекло...
- › Продукта/суровините - одобрени доставчици, проследимост, транспорт, складиране...

преди да бъде разработен НАССР

Те подкрепят НАССР и му дават възможност да функционира правилно

Покриват опасностите по отношение безопасността на храните, които са с нисък риск (тези, които не се управляват от ККТ) правни, икономически или въпроси за качество

Позволяват НАССР плана да бъде по - целенасочен и компактен

Най-важното съвременно изискване към храните е гарантиране на тяхната безопасност. Храната трябва да е безвредна за консуматора = безопасна.

Структура на Добрите хигиенни практики (пререквизитните програми)

- 1.Цел - за какво се разработва (вода, суровини, персонал и т.н.)
- 2.Критерии - какво се изисква за постигане на целта, кои показатели и параметри са критерии за безопасност
- 3.Мониторинг:
 - ⦿ върху какво (обект на мониторинг);
 - ⦿ за какво (физични, химични и микробиологични замърсявания);
 - ⦿ как (визуални, инструментални проверки или вземане на проби за анализ);
 - ⦿ кога (честота на наблюдаването, ежедневно, ежеседмично, ежемесечно, ежегодно);
 - ⦿ къде (на кое място или в коя лаборатория се изпращат проби за анализ)
 - ⦿ кой отговаря за наблюдението (заповед).

Структура на Добрите хигиенни практики (пререквизитните програми) продължение

4. **Корективни действия** - какво точно да се направи при отклонения от наблюдаваните обекти, показатели, параметри и т.н.
5. **Документация** - записва и архивира извършените дейности. Инструкции, бланки и формуляри
6. **Верификация** - потвърждение чрез контрол, че програмите наистина функционират. Проби и протоколи.

Примери за Добри хигиенни практики

1. Лична хигиена и здраве на персонала
2. Чистота на повърхностите, влизащи в контакт с храните
3. Контрол на вредителите
4. Поддръжка на помещенията и съоръженията за лична хигиена
5. Обучение на персонала
6. Предпазване от кръстосано замърсяване
7. Отстраняване на отпадъците
8. Контрол на доставчиците
9. Обратна връзка и проследяемост.
10. Съхранение на храните

Лична хигиена и здраве на персонала

Чисто работно облекло, шапки, ръкавици, обувки

Без накити и други лични вещи

Състояние на Битови помещения → баня → тоалетна

Инструкции хигиена, заболявания , открити рани

Заверени здравни книжки/ брой работници

Дневни контролни карти

Обучение – заболявания



Чистота на контактните повърхности

Повърхностите - материал, структура, дефекти

Съоръжения и инвентар, подове и стени

Процедура по почистване измиване и дезинфекция

План за почистване - ежедневно , седмично

Съоръжения за почистване и дезинфекция - брой, състояние

Обучение на персонала (състав, заповед)

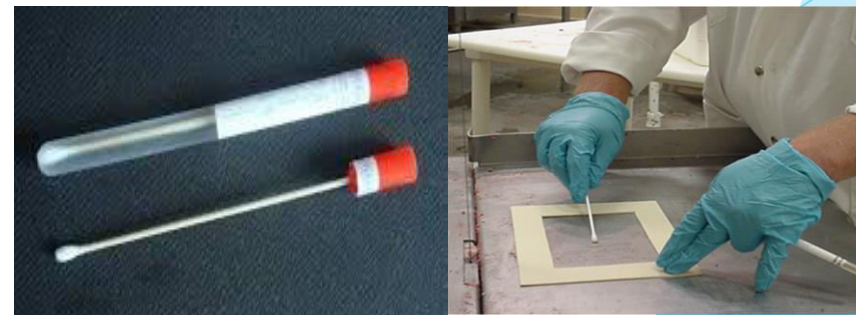
Чек - листове, списък на препарати

Вътрешно мониторингова програма

Инструкция за вземане на проби (свивки)

Обучение (заповед)

Резултати от лабораторни изследвания - общ брой на микроорганизмите - до 100 КОЕ/см², Липса на колиформи, патогенни бактерии



Помещения и съоръжения за лична хигиена

Мивки, топла и студена вода

Течен сапун, дезинфектант

Кошчета

Инструкции за поддържане, измиване и дезинфекция

Мониторинг - чек лист за наблюдение на помещенията

Проследява се хигиената на помещенията



Обучение на персонала

- начално обучение - новопостъпили работници
- План за обучение - дати, теми, лектори
- Присъствени списъци и тестове за знания
- Актуални планове за обучение

Лична хигиена и поведение

Работно място и безопасност

Мониторинг - ККТ

ДХП и НАССР

Верификация и оценка на ефективност



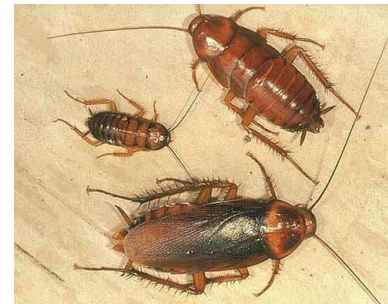
Контрол на вредителите

- ⦿ Договор с фирма за ДДД
- ⦿ схема на отровните точки
- ⦿ Примамки с номер и дата
- ⦿ Мониторинг - примамки и химикали

мрежи - вентилационни отвори, врати, прозорци

врати и прозорци - плътно затварящи се

Процедура за ефективност и верификация



Предпазване от кръстосано замърсяване

- ◎ Технологична схема - всички потоци

- суровина → преработка/готвене/ → готов продукт → съхранение/топло или студено/ → реализация)

- персонал (вход → санитарен филтър → работни помещения ↔ обратно).

- отпадъци и СЖП

Рискови зони - чиста и мръсна зона (времеви график)

Вентилация/аспирация - конденз, решетки

Канализация и под - сифони, наклон и течности

Работно пространство - маси, оборудване, инвентар и брой персонал

Хигиена по време на работа

Технологични и хигиенни инструкции

Управление на отпадъците

- Управление и съхранение - процедури
- Битови отпадъци - от санитарни помещения и сектори за почивка;
- Отпадъци с биологичен произход - категория 2 и категория 3.

-дневници за отпадъците и тяхното извозване

Договори и документи от екарисаж

Несъответстващ продукт - рекламация, изтегляне от пазара



Контрол на доставчиците

Дневник - регистрирани доставчици

Документи /търговски документ за произход/сертификат и специализиран транспорт за храни

Хигиена и температура на превозното средство за доставка на храни /суровини

Коректност на доставчика - документите, температура и външен огледа на суровината, срок на годност, цялост на обвивката

Процедури и инструкции прием на храни/ отказ

Дневник – входящ контрол



Обратна връзка и проследяемост

В някои случаи възникват кризисни ситуации, за които следва да има подготвени решения за да се овладее кризата и да не се отрази на гостите.

Това може да са наводнение, пожар, катастрофа с МПС, биотероризъм, инцидент със здравето на персонала и др.

За тези кризисни ситуации също трябва да има разработена процедура, която да се проиграе чрез симулация, за да бъде сигурно, че може да се изпълни в определената последователност за кратко време.

За тези кризисни ситуации се изисква специално обучение, документирането му и определяне на отговорник-ръководител на кризисния екип.

В ресторантите не може да има криза, свързана с изземване или изтегляне на рискови продукти - така отговорност носят само кетъринг- фирмите, които са отговорни и за продукта извън мястото на приготвяне.

Свързаните с тази система отговорности за проследимост се разработват в две стъпки: една назад - до доставчика на всяка суровина/продукт и една напред - до първия клиент (за ресторантите и заведенията за хранене - вътрешна проследимост).

Тази процедура за проследимост трябва да включва възможността храната да се проследи до партидите суровини, които са вложени в нея, през времето на подготовката до първия клиент, т.е. да се свърже готовият продукт с партидите на суровините, от които е приготвен.

Съхранение на суровини и готови храни

Достатъчно хладилна площ -хладилници, хладилни витрини и фризери

Поддържане на хладилната верига при доставка на суровини/храни

Опасна температурна зона - от 4 до 60°C

Скорост на охлаждане на готова храна

Скорост на замразяване на междинни суровини

Партидно правило „Първо влиза - първо излиза”

Мониторинг - чек - листове за контрол на температурата на хладилните съоръжения и температурата в дълбочина на продуктите

Хигиена и дезинфекция на хладилните камери

Проби от храните.

Калиброване на записващи температурата.

Дневници за температура или електронен архив

Codex Alimentarius и пререквизитни програми

Преди прилагането на HACCP във всеки сектор от хранителната верига, секторът трябва да има въведени пререквизитни програми/ДХП/:

- ⦿ Основни принципи за хигиена на Codex Alimentarius
- ⦿ Пререквизитните програми могат да се идентифицират по време на анализа на опасностите
- ⦿ Проверката на пререквизитните програми се постига чрез: инспекции, одитиране, вземане на проби, планирано потвърждение.

Могат да бъдат разработени и други програми- предпоставки, в зависимост от спецификата на заведението, например:

Режим на съхранение и време на поднасяне.

Замразяване, размразяване и подготовка за работа.

Контрол на температурата на околната среда.

Поддържане на кухненското и хладилно оборудване.

Поддържане на транспортните съоръжения - колички за продажба на открито.

И други, в зависимост от менюто, потребности и процеси в заведението.

С изпълнението на тези програми-предпоставки се гарантират технически и технологични изисквания, без които на практика приготвянето и поднасянето на храна е невъзможно

Те не са нещо излишно, ненужно и затрудняващо, а обхващат само тези най-важни стъпки, които осигуряват процесите.

След като бъдат въведени, тези изисквания трябва да се спазват, а за спазването им да се извършва проверка.

Тази проверка обикновено изисква попълване на дневници или чек-листове, най-важната част от които е: процесът/показателят, който се контролира, кой и кога го контролира и кой и какво ще направи, ако при проверката се установи, че изискването не е спазено.

НАССР

Основни принципи

Регламент (ЕО) № 852/2004

Съображение (15) определя, че изискванията на системата НАССР следва да съдържат принципите на Кодекс Алиментариус. Те следва да осигуряват достатъчна гъвкавост, за да могат да се прилагат във всички ситуации, включително и в малки обекти. По-специално, необходимо е да се признае, че в някои обекти за храни не е възможно да се идентифицират критични контролни точки и че в някои случаи добрите хигиенни практики могат да заменят наблюдението върху критичните контролни точки. Аналогично, изискването за установяване на „критични граници“ не означава, че е необходимо да се фиксира числена граница за всеки един случай. Освен това, изискването за съхранение на документи следва да е гъвкаво с оглед избягване на ненужното обременяване на много малките обекти.

НАССР

Основни принципи

Регламент (ЕО) № 852/2004

Чл. 5, параграф 1 определя, че операторите в сектора на храните създават, изпълняват и поддържат процедура или процедури на основата на принципите на системата на НАССР.

Преди да се въведе НАССР всеки бизнес оператор трябва да е въвел пререквизитните програми (ДХП) за хигиена на храните.

Пререквизитните програми осигуряват основата за ефективното прилагане на НАССР.

Хигиената на храните е резултат от прилагането на пререквизитните програми и процедури основани на НАССР.

Какво представлява процедура основана на принципите на HACCP? (1)

Проактивна система за управление на риска:

- възможност на бизнес оператора постоянно да идентифицира и контролира важни опасности
- идентифициране на всеки един критичен етап/стъпка за безопасността на храните
- Прилагане на ефективни процедури за контрол в тези етапи/стъпки
- наблюдение/мониторинг на процедурите за контрол
- периодичен преглед на процедурите, както и след всяка една промяна при производството
- подходящи за всеки бизнес оператор при подготовката или преработката на храни

(Ръководство на ГД “Здравеопазване и потребители”, ЕК)

Какво представлява процедура основана на принципите на HACCP? (2)

Това може да бъде постигнато чрез:

- коректно внедряване на пререквизитните изисквания и добрите хигиенни практики
- използване на Ръководството за добри практики за хигиена на храните
- **прилагане на принципите на HACCP** (възможност за опростен начин - гъвкавост в зависимост от големината на бизнес оператора)

Или комбинация от всичко изброено по-горе.

(Ръководство на ГД “Здравеопазване и потребители”, ЕК)

Регламент (ЕО) № 178/2002 - Определения

Опасност означава наличие или условие за наличие на биологичен, химичен или физичен агент в храните, който има потенциална възможност да причини неблагоприятен за здравето ефект

Риск означава функция на вероятността от неблагоприятен за здравето ефект и сериозността на този ефект, вследствие на наличието на опасност

И така....

- ▶ Създаването на СУ БХП е нормативно изискване на Закона за храните и на редица регламенти на Комисията на ЕС. Целта на това обучение е да представи рамка от минималните необходими стъпки, за да бъде създадена, внедрена и поддържана СУ БХП, която да бъде съответстваща както на нормативните изисквания, така и на очакванията на туроператорите и клиентите.
За да се отговори на това човешко и законово очакване, е необходимо да бъдат разработени и изпълнявани поредица от изисквания за професионализъм и да се определят отговорности за тяхното спазване.

Документиране и разработване на HACCP план

На първо място - Законът за храните изисква назначаването на един специалист (майстор-готвач или управител) със средно специално образование или придобита професионална квалификация, който да има професионални познания по хигиенен мениджмънт и безопасност.

Заедно с този специалист се създава екип по безопасност (HACCP екип), който отговаря за разработването, внедряването и спазването на HACCP.

Това е **първата стъпка** от 12-те, които трябва да изпълните, за да гарантирате безопасността на храните.

Този екип (в него може да има и външни специалисти, напр. специалист по борба с вредителите, лаборант-микробиолог или химик, инженер-технолог ОХ) отговаря за изпълнението на програмите-предпоставки за безопасност. Това е поредица от технически, технологични и хигиенни мерки (Добри производствени и хигиенни практики-ДПП, ДХП), които трябва да бъдат установени и спазвани постоянно, за да се гарантира стабилно ниво на хигиената на приемането, приготвянето, поднасянето и съхранението на храните.

Документиране и разработване на HACCP план

Втора стъпка: Описание на храните (включително суровини, основни, спомагателни, полуфабрикати като меню, позоваване на Рецептурник за Обществено хранене, списък на ТД по групи продукти) и тяхната очаквана употреба с определяне на потенциалните консуматори за групите храни и особено онези, които са от уязвими потребителски групи (деца, възрастни, болни и др.)

Трета стъпка: Описание на план-схемата на процеса и потоците.

Четвърта стъпка: Потвърждаване (валидиране) на план-схемата на място на изпълнение на процеса.

Документирание и разработване на НАССР план

НАССР принципи

1. Описание на опасностите по стъпките на технологията на приемане, съхранение, приготвяне и поднасяне на храните (вкл. съхранението им за определено време при определена температура).
2. Определяне на точките, в които контролът е изключително важен и мерките намалят, които да доведат до приемливо равнище или снижат риска - критични контролни точки или ККТ.
3. Определяне на критични граници за всяка ККТ.
4. Определяне на процедури за мониторинг на всяка ККТ, с които да се докаже дали критичните граници не са нарушени.
5. Определяне на корекции или коригиращи действия, когато при мониторинга се установи, че критичните граници са били нарушени. Процедури за отделяне и бракуване или преработване на продукта.
6. Установяване на процедури за проверка дали корекциите и коригиращите действия са върнали критичните контролни точки в нужните критични граници.
7. Документирание на резултатите от мониторинга и на всичко, което се извършва.

- ▶ Система от специфични контролни мерки с тях се осигурява контрола (мониторинг) на опасности, които са специфични за храните, приготвяни в заведенията за хранене.
Тези специфични контролни мерки се отнасят до специфични опасности в критични точки, които основателно се очаква да предизвикат рискове за здравето на консуматорите.
Опасностите, които могат да създадат критични рискове за здравето на хората са биологични, химични и физични.
Рискът е функция за сериозността на опасността за здравето на човек. Вероятността той да се прояви и за да се намали, елиминира или сведе до приемливо равнище, се въвежда от системата за безопасност на храните (НАССР), която представлява специфичен контрол в критичните (за безопасността) точки.

НАССР е отличен инструмент ако се поддържа прост и целенасочен. Често има идея за определяне на много ККТ мислейки, че НАССР е отличния инструмент, който ще разреши всичко.

Вие ще се окажете с чудовище, което ще бъде толкова сложно да се използва, че всеки ще направи всичко възможно, за да погледнем от другата страна.

Предприятието е добре да поддържа НАССР не толкова сложен, с не много ККТ, а само най-важните, гарантирайки, че наблюдението е лесно.

Тогавя ще се разполага с отличен инструмент, който ще подобри качеството и безопасността.

Напиши , каквото трябва и прави това,
което си написал!

Това е НАССР

Благодаря за вниманието!

Interreg

Greece-Bulgaria

CapTour

European Regional Development Fund



СЪЮЗ на РОДОПСКИТЕ ХОТЕЛИЕРИ и РЕСТОРАНТБОРИ
СМОЛЯН, бул „България“ 10; Тел:088 4422 686; srhr@abv.bg

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ОСИГУРЯВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ЧРЕЗ СЕРТИФИКАЦИЯ

Name | Organization | PBX

*Съдържанието на тази презентация е отговорност изцяло на Съюз на родопските хотелиери и ресторантьори и по никакъв начин не може да се счита, че отразява гледните точки на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат.

Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР) и от национални фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“.

Communication plan: Table of Contents

- ▶ What does certification mean?
- ▶ Benefits of being certified
- ▶ Possible food safety certification opportunities

Certification can be a useful tool to add credibility, by demonstrating that your product or service meets the expectations of your customers, legal requirements, standard requirements. For some industries, certification is a legal or contractual requirement.

Benefits at first sight

- ▶ Independent third party inspection (independent assessment against specified criteria - standards, specifications, legal checklists, suppliers checklists, etc., stating level of compliance of audited company against these requirements set)
- ▶ Confidence to your clients (ISO certification proves that the company is committed to demonstrating safe products manufacture/handling, ability of professional quality service provision, compliant with legal and customer requirements)
- ▶ Good image demonstrated to consumers, business partners, legal institutions
- ▶ Proof of trained, qualified, competent and skilled staff able to do the right things in the correct way
- ▶ Helps you to move to the directions of compliance

Possible certifications in food sector, including hotels and restaurants

- ▶ ISO 9001 - Quality management system /QMS/
- ▶ ISO 22000/ FSSC 22000 - Food Safety management system /FSMS
- ▶ Combination of the above

ISO 9001:2015 - QMS

- the most common and most popular international standard
- guarantee that the organization has reliable mechanisms to ensure the quality of the products and services it provides
- Any organization that has implemented a quality management system has the potential to attract and retain customers, while improving the efficiency and cost-effectiveness of its business.
- Increased business efficiency by improving monitoring and measurement
- Ensuring the necessary means to satisfy the requirements of the clients and other interested parties
- Identification and understanding of business risks and the means of minimizing them

Possible certifications in food sector, including hotels and restaurants

► ISO 22000/ FSSC 22000 - Food safety management system /FSMS/

ISO 22000 is the base

FSSC 22000 is an upgrade to the next level

- Directly and tightly addresses food safety aspect of your activities
- Suitable for all business operators acting as a food operator, including hotels and restaurants

Possible certifications in food sector, including hotels and restaurants

- ▶ ISO 22000/ FSSC 22000 - Food safety management system /FSMS/ - benefits of being certified
 - Demonstrating your commitment to food safety throughout the supply chain to deliver safe products to the end consumer
 - Ensuring that you perform control at all stages of the food chain to prevent threats to food safety
 - Strengthen the confidence of customers and other stakeholders in your organization's ability to control food safety risks and provide safe products
 - Helps you to protect your brands and name of sustainable and reliable partner
 - Ensures trust and integrity
 - Reduces the external customers audits (so called 2nd party audits from suppliers or potential clients willing to confirm your availability to provide the service, quality and safety they seek, before signing the contract with you)

The process - from application to certification

- ▶ Application - you shall apply, providing the Certification body /CB/ with specific for your company information /activity, locations, employees/
- ▶ Offer - the CB shall process the information filled in by you on the application form and provides you with the offer for certification
- ▶ Offer acceptance = contract signing - accepted offer requires arranging the financial aspects prior to audit commencement
- ▶ Evaluation - onsite assessment from competent auditor(s) assessing your organization's compliance with the audit criteria /standards against which the evaluation is to be done/
- ▶ Evaluation outcome - recommendation for certification - after the audit you will receive an audit report with documented outcome of the audit. A number of other documents are also to be prepared by the auditors. Then the audit pack is subject to technical review, approval and recommendation for certification
- ▶ Certificate issue and maintenance, certification mark - once there is a positive review, you will be granted with an internationally recognized certificate and logo /certification mark/ to let the world know for your certification. Certificate validity is subject to confirmation via annual audits.

Thank you for your kind attention

Contact details

Interreg

Greece-Bulgaria

CapTour

European Regional Development Fund



СЪЮЗ на РОДОПСКИТЕ ХОТЕЛИЕРИ и РЕСТОРАНТЪОРИ
СМОЛЯН, бул „България“ 10; Тел:088 4422 686; srhr@abv.bg

Опаковки в контакт с храните

Name | Organization | PBX

*Съдържанието на тази презентация е отговорност изцяло на Съюз на родопските хотелиери и ресторантьори и по никакъв начин не може да се счита, че отразява гледните точки на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат.

Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие (ЕФРР) и от национални фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“.

Communication plan Table of Contents

- ▶ Видове опаковки за контакт с храните
- ▶ Закон за храните *В сила от 09.06.2020 г.Обн. ДВ. бр.52 от 9 Юни 2020г., изм. и доп. ДВ. бр.65 от 21 Юли 2020г., изм. и доп. ДВ. бр.13 от 16 Февруари 2021г.*
- ▶ Законодателство с рамков характер
- ▶ Специфично законодателство

Видове опаковки за контакт с храните

1. Пластмасови материали и опаковки

- ▶ Полиетилен ниска плътност LDPE. Най-често използван под формата на фолио за производство на пликове и торбички
- ▶ Полиетилен висока плътност HDPE - има същите приложения, но с по-добри бариерни свойства и по-голяма твърдост.
- ▶ Полипропилен PP. Използван при почти всички процеси на преработка на храните.
- ▶ Полистирол PS. Най-често използван под формата на таблички, подноси, подложки, чаши.
- ▶ Експандиран полистирол EPS. Използва се като чаши, посуда, чаши за кафе, подложки за месо и риба

Видове опаковки за контакт с храните

2. Материали и опаковки различни от пластмаса

- ▶ Хартия и картон
- ▶ Предмети от стъкло, стъклокерамика и керамика.
- ▶ Активни материали - абсорбатор на кислород/под форма на пликчета, фолио в капачките/; абсорбатор на влага; неутрализатор на горчив вкус и др. **Те са предназначени за активно поддържане или подобряване състоянието на храните и нямат инертна структура.**
- ▶ Интелигентни материали - индикатори за време и температура; индикатори за микроорганизми и др. **Тези материали са регулирани в Решение 1935/2004 и за тях важат същите изисквания - да не преминават от тях в храната съставни части, които могат да увредят човешкото здраве, или да предизвикат неприемливи промени в състава на храната или в органолептичните ѝ показатели. Най-важното е, че те също са определени като материали, предназначени за контакт с храни, но разликата е, че те не са пасивни.**

Закон за храните

- ▶ За опаковането на храни се използват само материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, предназначени за контакт с храни, които отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни и за отмяна на директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО, на закона и на подзаконовите нормативни актове по прилагането му.
- ▶ Материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, се придружават от декларация за съответствие с нормативните изисквания.

Закон за храните

Министърът на здравеопазването, съгласувано с министъра на земеделието, храните и горите, издава наредби, които:

- ▶ Определят национални мерки по отношение на материали и предмети, за които няма приети на ниво Европейски съюз специфични мерки, съгласно чл. 5 от Регламент (ЕО) № 1935/2004.
- ▶ Въвеждат следните директиви на Европейския съюз:
 - Директива 2007/42/ЕО на Комисията от 29 юни 2007 г. относно материалите и предметите, изработени от филм от регенерирана целулоза, предназначени за контакт с храни;
 - Директива 84/500/ЕИО на Съвета от 15 октомври 1984 г. за сближаване на законодателствата на държавите членки относно керамичните предмети, предназначени за контакт с храни;

Закон за храните

- ▶ Бизнес операторите, извършващи производство, търговия на едро или дребно с материали и предмети, предназначени за контакт с храни, са длъжни да спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004, на закона и подзаконовите нормативни актове по прилагането му;
- ▶ Информацията за материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, предлагани на територията на Република България, се представя на български език;

Законодателство с рамков характер

- ▶ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни и за отмяна на директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (обн., ОВ, L 338, 13.11.2004 г.)
- ▶ Регламент (ЕО) № 2023/2006 на Комисията от 22 декември 2006 година относно добра производствена практика за материали и предмети, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 384, 29.12.2006 г.)

Специфично законодателство

- ▶ Материали и предмети от **пластмаси**, предназначени за контакт с храни:
 1. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 012, 15.01.2011 г.)
 2. Директива 78/142/ЕИО на Съвета от 30 януари 1978 година за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно материалите и предметите, които съдържат винилхлориден мономер и са предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 44, 15.02.1978 г.)
 3. Директива 82/711/ЕИО на Съвета от 18 октомври 1982 година за установяване на основните правила, необходими за изпитване на миграцията на съставките на пластмасови материали и изделия, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 297, 23.10.1982 г.)
 4. Директива 85/572/ЕИО на Съвета от 19 декември 1985 година за определяне на списъка на симуланти, които да бъдат използвани за изпитване на миграцията на съставките на пластмасовите материали и предмети, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 372, 31.12.1985 г.)
 5. Регламент (ЕО) № 282/2008 на Комисията от 27 март 2008 година относно материали и предмети от рециклирана пластмаса, предназначени за контакт с храни, и за изменение на Регламент (ЕО) № 2023/2006 (обн., ОВ, L 086, 28.03.2008 г.)
 6. **Насоки** на Съюза във връзка с Регламент (ЕС) № 10/2011 относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_fcm_plastic-guidance_201110_bg.pdf)
 7. **Union Guidance** on Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food as regards information in the supply chain (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_fcm_plastic_guidance_201110_reg_en.pdf)

Специфично законодателство

- ▶ Материали и предмети от **керамика**, предназначени за контакт с храни:
 1. Директива 84/500/ЕИО на Съвета от 15 октомври 1984 година за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно керамичните предмети, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 277, 20.10.1984 г.)
- ▶ Материали и предмети от **фолио от регенерирана целулоза** (целофан), предназначени за контакт с храни:
 1. Директива 2007/42/ЕО на Комисията от 29 юни 2007 година относно материалите и предметите, изработени от филм от регенерирана целулоза, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 172, 30.06.2007 г.)
- ▶ **Активни и интелигентни** материали и предмети, предназначени за контакт с храни:
 1. Регламент (ЕО) № 450/2009 на Комисията от 29 май 2009 година относно активните и интелигентните материали и предмети, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 135, 30.05.2009 г.)

Специфични изисквания към определени материали и предмети, предназначени за контакт с храни

- ▶ Регламент (ЕО) № 1895/2005 на Комисията от 18 ноември 2005 година за ограничаване на употребата на определени епоксидни производни, използвани за производство на материали и предмети, предназначени за контакт с храни (обн., ОВ, L 302, 19.11.2005 г.)
- ▶ Регламент (ЕС) № 284/2011 на Комисията от 22 март 2011 година за определяне на специфични условия и подробни процедури за вноса на пластмасови кухненски съдове и прибори от полиамид и меламин с произход или изпратени от Китайската народна република и специалния административен район Хонконг, Китай (обн., ОВ, L 77, 23.03.2011 г.)

- ▶ НАРЕДБА № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни
- ▶ НАРЕДБА № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни

Еднократни опаковки

Видове

Пластмасови кутии за храна за еднократна употреба. Подходящи за топли и студени храни, меса, сосове, риба, салати, десерти и др.

Прозрачни пластмасови кутии за храна с капаци.

Кръгли купи за супа. Пластмасови купи за супа.

Термо кутии за топли и горещи храни. Еднократни пластмасови кутии с прикачен капак за салати с обемен капак.

ПЕТ и РР опаковки за разнообразни хранителни продукти и сладкарски изделия.

Термо кутии за ястия подходящи за микровълнова фурна.

Кутии за топла храна -кутии за студени храни -кутии за салата -кутии за сосове

Пластмасови кръгли и продълговати чинии

Пластмасови чаши за различни напитки като безалкохолни, бира, фреш, сок и кафе и др.

Пластмасови тарелки

Биоразградими контейнери от целулоза/захарна тръстика

- материал: Те са изработени от фибри (захарна тръстика), 100% биоразградими и компостируеми.
- подходящи: контейнери за ресторанти, бързо хранене, доставка, кетъринг. Те са подходящи и за хранене на храна вътре в самия прибор.
- Температурни граници на контейнера: устойчиви на температури от -10 до +120 градуса С.
- Температурни граници на капак: устойчиви на температури от -40 до +54 градуса С, с изключение на капачките за контейнерите Hot2Go, които издържат на микровълнова фурна.
- Серия Hot2Go: Контейнерите Hot2Go се побират в микровълновата фурна заедно с капачката която има специален отвор, за да се развива парата, когато котелът е топъл.
- капаци: са изработени от рециклиран PET и осигуряват отлична видимост а продукта, който се съдържа във всеки контейнер.

Дървени и хартиени лъжички за сладолед

Дървени - Хартиени лъжички за сладолед

Дървени лъжички материал: Те са изработени от брезови и тополови влакна, 100% биоразградими и компостируеми.

подходящи: За всички ястия (бюфети, кетъринг, сладкарски изделия и "Takeaway").

сертификация: FSC.

Хартиени лъжички Размери: 95 - 97 - 125 и 150 мм. **97 mm** лъжица се предлага и индивидуално опакована.

Устойчивост: зачитане на околната среда при запазване на техническите ѝ характеристики.

100% рециклируем и компостируем продукт без никакви отпадъци.

Качество: технологията Qwarzo®, приложена към хартиената основа, е безопасна, естествена и не променя нейните органолептични характеристики. Обработката е хидрофобна, олеофобна, предпазва от газове и химикали и има висока термоустойчивост, което прави лъжиците подходящи и за топла храна-напитки.

Дървени биоразградими консумативи за кетъринг

Дървен лъжици, ножове, вилици, стикери, бъркалки

Материал : Те са изработени от брезови и тополови влакна, 100% биоразградими и компостируеми.

Подходящи : За всички ястия (бюфети, кетъринг, сладкарски изделия и "Takeaway").

Употреба : Те могат да бъдат в контакт с гореща храна до 30 минути.

Сертификация : FSC.

Биоразградими контейнери от палмови листа - тави, купи & чинийки.

Продукти за еднократна употреба, биоразградими и 100% компостируеми.

Подходящи за контакт с храна в съответствие с Регламент (ЕО) 1935/2004 и нейните актуализации.

Препоръчително е да не държите приборите в контакт с гореща храна за повече от 30 минути.

Те не са подходящи за съхранение на храна.

Съхранявайте продукта на сухо и далеч от източници на топлина (0 ° C до + 35 ° C).

Биоразградими целулозни тави и чинии.

Биоразградими опаковки за кетъринг.

продукти за еднократна употреба: традиционни ястия, пицарски ястия, кръгли, квадратни и правоъгълни ястия

Те са отговорната алтернатива за замяна на конвенционалните пластмасови съдове за еднократна употреба.

Това са продукти, които се изпускат плавно заедно с кухненски отпадъци и биологично чрез компостиране и биоразграждане.

Ако не е поставен в околната среда, той естествено се разгражда, без да оставя следа или да навреди на околната среда.

Подходящи за контакт с храна съгласно Регламент (ЕО) 1935/2004 и нейните актуализации.

Всички тези съдове са **100% компостируеми и биоразградими.**

Използване в микровълнова фурна: максимум 3 минути до 800 вата.

Използване в традиционната фурна: максимум 10 минути при 100 градуса С.

Прибори и инвентар за многократно ползване

1. Порцелан
2. Метал
3. Стъкло
4. Кристал

Thank you for your kind attention

Contact details