

Утвърдил :
Директор: Г. Георгиева

КОНСПЕКТ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Самостоятелна форма на обучение

1. Същност и изисквания към безопасността на храните. Отговорности за предоставяне на безопасни храни.
2. Кодекс „Алиментариус“ – съдържание, обхват, статут.
3. Европейско законодателство за безопасност на храните
4. Европейски закон за храните.
5. Регламенти от „хигиенния пакет“
6. Българско законодателство за безопасност на храните. Закон за храните.
7. Наредби относно безопасността на храните.
8. Органи в България, контролиращи безопасността на храните.
9. Биологични опасности- същност, характеристика, основни представители.
10. Химични опасности – характеристика на химичните замърсители в храните.
11. Физични опасности – характеристика на химичните замърсители в храните.
12. Изисквания за терени и сгради. Изисквания към водоснабдяване, канализация и пароснабдяване.
13. Изисквания към технологичното обзавеждане. Изисквания за съхранение и транспорт на суровини и материали.
14. Избор и оценка на доставчиците. Обратна връзка и проследяемост.
15. Санитарна обработка на сгради, помещения, оборудване. Контрол на вредителите.
16. Изисквания към материалите, влизащи в контакт с храните. Отстраняване на отпадъците.
17. Изисквания към персонала – здравен статус, лична хигиена, поведение. Изисквания за обучение на персонала.
18. HACCP система- основни термини, определения, съкращения. Принципи на HACCP.
19. Стъпки в разработването на HACCP план.
20. Анализ на опасностите – биологични, химични и физични.
21. Определяне на критични контролни точки.
22. Определяне на критични граници на ККТ.
23. Установяване на система за мониторинг на ККТ.
24. Определяне на коригиращи действия.
25. Въвеждане на процедури за проверка на HACCP. Документиране на HACCP системата и записи.

Изготвил :
Инж. Сийка Динкова