



Потребата од постојана и континуирана едукација на пчеларите е неопходна и поради новите **законски стандарди**, **прописи и регулативи**. Тие се наметнуваат како неопходни и задолжителни а пред се имаат за цел да ги заштитат потрошувачите од производи штетни или опасни по нивното здравје, поради тоа што содржат недозволените количини на штетни матери и неоргански супстанции, тешки метали или карценогени супстанции.

Се наметнува потреба од примена на **НАССП** (Hayard Analyses Critical Control Points.) системот кој претставува систем за производство на безбедна храна.

Што е ХАЦЦП стандардот?

ХАЦЦП е логичен, научно заснован систем на контрола на процесите за производство и дистрибуција на

прехранбени производи , кои овозможуваат :

1. Идентификација и проценка на сите можни опасности , т.е. на секои физички , хемиски или микробиолошки опасности , во сите фази од процесот на производство на прехранбените производи.
2. Одредување на нивни превентивни мерки и контрола.
3. Одредување на тие мерки да бидат успешно спроведувани на практичен начин.

ХАЦЦП системот се состои од две основни компоненти.

- ХА (Хазард Аналсис) претставува анализа на ризици, односно идентификација на опасности во секоја фаза од производството на храна и проценка на значајноста на тие опасности по здравјето на луѓето.
- ЦЦП (критични контролни точки) претставуваат фази во производството во кој може да се спречат или елиминираат ризиците по безбедноста на храната или неговото влијание на свеста на прифатливо ниво , како и вршење на нивна контрола.

ХАЦЦП системот е прилагоден на сите видови на прехранбени производи и сите фази на производство и

ракување - од фарма до трпеца .

Кои гранки на прехранбената индустрија имаат потреба од ХАЦЦП ?

- Производство , преработувачка и пакување;
- Складирање , транспорт и дистрибуција;
- Припрема и дистрибуција на храна за потребите на болници, детски установи, хотели, ресторани, авионски и други компании;
- Трговија- малопродажба и угостителство;
- Органска прехранбена индустрија.

Зошто се применува ХАЦЦП?

ХАЦЦП има големо значење за производителите на храна во однос на потрошувачите .Со негово

имплементирање се обезбедува производство и промет на здравствено безбедна храна . Неговата примена е

широко распространета во развиениот свет , додека во ЕУ е и со закон обврзувачка (Цоунцил Директиве 93/43/ЕЕЦ).

Крајната цел на ХАЦЦП е производство на што е можно по безбеден производ со примена на што е можно побезбеден производ.

Тоа значи дека примената на ХАЦЦП не обезбедува секогаш 100% сигурност за корисниците, меѓутоа може да

значи дека претпријатието произведува храна на најдобар и најбезбеден можен начин .

Во светот снабдувањето на потрошувачите со безбедни и висококвалитетни прехранбени производи е се

позначајно, поради тоа увозниците од земјите на ЕУ и другите развиени земји (САД, Јапан, и др.) бараат

безбедноста на храната, од нива и фарма па се до завршно пакување , да биде во согласност со строгите

хигиенски правила.

Секој поединец кој поседува , управува или работи во производство на храна во ЕУ , спрема одредбите од

Директивата, мора да воведат систем за безбедност ХАЦЦП. Оваа директива ги обврзува увозниците да

увезуваат исклучиво прехранбени производи со висок квалитет и голема безбедност, меѓутоа и да бараат

стални подобрувања на производството во земјите на потекло.

Досегашната пракса покажува дека претпријатијата од ЕУ кои работат со прехранбени производи постанаа

значително поселективни во работењето со добавувачи од земји вон ЕУ, барајќи од нив стриктна примена на

ХАЦЦП во земјата на потекло . Во однос на пазарот, производителите и увозниците на прехранбени производи

од земјите вон ЕУ кои сакаат да пласираат свои производи на заедничкиот ЕУ пазар, мораат во своите работни

активности да вклучат и процедури врзани за безбедност на храна и воведат ХАЦЦП систем во своите

претпријатија.

Во некои случаи за одржување на работните ангажмани потребно е да се задоволат и додатни хигиенски барања

за поедини врсти на производи, како што се месо, млеко и млечни производи, Покрај тоа , претпријатијата од ЕУ и

другите индустријализирани земји кои се занимаваат со храна нема да купуваат ни сировини од други држави во

колку не им се обезбеди сигурност дека производот добиен со преработка во нивната фабрика ќе е безбеден за

човечка употреба. Секоја сировина или преработка за која само да се посомнева дека е инфицирана или

Паге 2

контаминирана нема да биде прифатена. Поради сето ова наведено , постои многу изразена потреба за

воведување на ХАЦЦП систем и во нашата прехранбена индустрија.

Предности и предуслови за успешна примена

Грижата за здравјето во современиот свет постанала императив бр.1. Се е поголем бројот на загадувања и

загадени материјали, меѓутоа и ризикот од болести предизвикани од проблеми во производството на храна-

примена на нови технологии, изменети животни стилови и се помала отпорност на луѓето. Предности на

примената од овој систем се:

- Редуцирање на појавата на болести предизвикани од храна;
- Обезбедува снабдување на луѓето со здравствено безбедни прехранбени производи;
- Овозможува исполнување на барањата од законската регулатива и ефикасен инспекциски надзор;
- Овозможува поефикасно и поефективно работење на прехранбените претпријатија;
- Зголемува конкурентност на претпријатието на светскиот пазар;
- Ги отстранува бариерите на интернационалната трговија;
- Овозможува ефикасно воведување на нови технологии и производи;
- Го зголемува профитот.

ХАЦЦП не е независен програм , туку е дел од поголем систем на контрола, кој вклучува и спроведување на

универзални процедури кои се применуваат за контрола на општите услови и околината на производството и

допринесуваат за безбедноста на производот.Програми кои треба да се усвојат , имплементираат и

документираат се ГМП- добра производна пракса, СОП-стандардни оперативни процедури и ССОП- стандардни

оперативни процедури за хигиена.

ХАЦЦП е систем на управување во кој безбедноста на храната се разгледува низ анализа и контрола на

биолошки хемиски и физички опасности од влезните сировини, ракување, производство, дистрибуција и

конзумирања од крајните потрошувачи. За успешна имплементација на ХАЦЦП планот , менаџерот мора да биде

силно приврзан кон ХАЦЦП концептот.

Успехот на ХАЦЦП системот зависи од образованието и обуката на вработените. Многу е важно вработените да

разберат што е и како функционира овој систем , а потоа да научат вештини кои им се потребни за успешно

извршување на работите и соодветните процедури и работни упатства кои содржат опис на работата која треба

да биде извршена .

Примената на ХАЦЦП не е лимитирана само на големи производни претпријатија и комбинати , туку ефикасно

може да се воведи и во средни и мали претпријатија , задруги, хотели,и ресторани каде безбедноста на храната е

од критична важност.

Системот ХАЦЦП се заснова на следниве принципи:

- ✓ Анализа на потенцијални ризици
- ✓ идентификација на критични контролни точки (ЦЦП)
- ✓ Одредување на критични граници за секоја ЦЦП
- ✓ Воспоставување на мониторинг систем за секоја ЦЦП
- ✓ Утврдување на корективни мерки за резултати над критичните граници
- ✓ Воспоставување на процедура за проверка на системот. И во Република Македонија е донесен закон за безбедност на храната кој ги обврзува производителите и трговците во производството и прометот да го применуваат системот за проценка на опасностите и критичните контролни точки за да се осигура безбедноста на храната.

Целта на овој систем е:

Да се зголеми конкурентноста на прехранбените производи(во случајот Медот) на внатрешниот и надворешниот пазар

Да се зголеми довербата на купувачите на мед и други пчелини производи.

Да се подобри здравствениот статус на популацијата(медот се користи, како лек и за подобрување на здравствената состојба кај младата и постарата популација)

Да се намали процентот на губитоци и расипување на храната(медот поради хидроскопноста може да впира влага и други штетни материи да укисне и т.н.)

Поефикасна институционална контрола на квалитетот на медот и другите пчелини производи.

Подобрување на интернационалниот пазар на мед и другите пчелини производи.