

Утвърдил:

АХМЕД МЕХМЕД

ЗАМ.-КМЕТ НА ОБЩИНА КАЗАНЛЪК

ПРАВИЛА ЗА ПОЛЗВАНЕ НА ФЕРМЕРСКИ ПАЗАР И УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

Тези правила разясняват:

Ред на заявяване:

- Всеки земеделски производител подава Искане по образец за ползване на открита/закрита площ от Общински фермерски пазар, като прилага необходимите документи;
- В седемдневен срок се издава Разрешително по образец за ползване на заявената в Искането площ от Общински фермерски пазар

Хигиенни правила – контрол на опасностите

1. Транспорт

- Храните, транспортирани до пазара трябва да бъдат опаковани, покрити или поставени в подходящи съдове, за да се предотврати замърсяване. Превозните средства и контейнерите (съдовете за съхранение) трябва да се поддържат чисти и в добро състояние, а храната трябва да се съхранява отделно от другите предмети.
- Картонени кутии и хартиени щайги са добро решение за по-голямата част от селскостопанска продукцията, но за хлебни продукти и меса са нужни по-висок клас материали, като например метални или пластмасови щайги/кутии.
- Високо рисковите храни трябва да се съхраняват под 4- 6°C, за да се предотврати развитието на опасни бактерии. Тези храни включват меки или полутвърди сирена, други млечни продукти, приготвено месо и зеленчуци, пушени меса, риба и рибни продукти. При по-голям обем от тези продукти, при тяхното транспортиране трябва да се използват транспортни контейнери или други транспортни средства.

2. Подготовка

- Повърхността/дъските, които използвате при приготвянето на храната трябва да са гладки и непромокаеми, така че да могат да се почистват внимателно. Ако използвате дървени маси, трябва да имате наличен найлон или друг подходящ материал за покриването им.
- Необходимо е многократно измиване и подсушаване на ръцете.

3. Представяне на храните и продажба

- За да се избегне евентуално замърсяване, храната не трябва да се поставя директно върху пода.
- Редовно избърсвайте работните повърхности с чиста (за предпочитане за еднократна употреба) кърпа, използвайки вода или дезинфектант.

- При предлагане на безплатни мостри, за добра хигиена осигурете коктейлни пръчици за еднократна употреба. Излагайте само малки количества храни извън хладилните кутии и хладилните витрини.

- Повечето неупаковани храни като например плодове и зеленчуци трябва да бъдат продавани като се използва одобрена везна за теглене (с метрологична пломба).

4. Термична обработка

- Суровините и приготвената храна трябва да бъдат разделени едни от други, за да се избегне кръстосано замърсяване.

5. Основни мерки за хигиена

- Всяко лице, което работи с храни трябва да има валидна лична здравна книжка. Личните здравни книжки се съхраняват на достъпно място и се представят за проверка при поискване от контролните органи.

- Всяко лице, което е в контакт с храни трябва да поддържа добра лична хигиена и да носи чисто защитно облекло. Да не се пуши, яде или пие по време на процеса на подготовка на храната. Измивайте ръцете си винаги преди рестартирането на работа.

- Старателно измивайте ръцете си преди и след работа с храни, след използване на тоалетната, след обработка на храна или изхвърляне на отпадъците, след всяка почивка.

- Недопустимо е лицата, боледуващи или носители на болест, за която има вероятност да се предаде чрез храна, или такива, които страдат от инфектирани рани, кожни инфекции, възпаления или стомашно разстройство да боравят с храни.

- Поддържайте цялото оборудване и повърхности чисти и дезинфекцирани.

- Избягвайте ненужната обработка на храната. Използвайте торбички, пликосе, ръкавици.

6. Необходими документи, които могат да ви бъдат поискани от представител на Областна дирекция по безопасност на храните при проверка на Общински фермерски пазар:

- Здравна книжка.

- Регистрация като земеделски стопанин.

- Номер на животновъден обект/пчелин (за млечни продукти, пчелни продукти, яйца, месо).

- Сертификати за биологично производство (ако е налице такава претенция върху опаковката).

- Свидетелство от Патентното ведомство за регистрирана търговска марка или заявление за регистрация на търговска марка.

- Декларация за собствена продукция.