

Безбедноста на храната е најкритичната област за стандардизација во прехранбената индустрија. Подолу е подготвен детален преглед на клучните стандарди, од основните темели до најнапредните меѓународни сертификации кои отвораат врати кон глобалните пазари.

Стандардите за безбедност на храната се систем од процедури и практики дизајнирани да спречат, елиминираат или намалат на прифатливо ниво било каков ризик од контаминација на храната. Тие се клучни за заштита на здравјето на потрошувачите, усогласеност со законите и градење на доверба во вашиот бренд.

Сеопфатен водич низ стандардите за безбедност на храната

Можеме да ги поделиме во две главни категории: **основни (задолжителни) темели и меѓународни (GFSI) стандарди** за пристап до пазари.

Дел 1: Основни темели на безбедноста на храната

Ова се темелите врз кои се гради секој сериозен систем. Без нив, имплементацијата на понапредни стандарди е невозможна.

1. Национална законска регулатива

- **Опис:** Секоја компанија мора да работи согласно **Законот за безбедност на храната и подзаконските акти** во Северна Македонија. Надлежен орган е **Агенцијата за храна и ветеринарство (АХВ)**. Ова вклучува барања за регистрација на оператори, хигиенски услови, следливост, етикетање и друго.
- **Статус:** Задолжително за сите кои произведуваат или ракуваат со храна.

2. Добри практики (GHP и GMP)

- **Опис:** Ова се предусловни програми кои ги создаваат основните хигиенски и производни услови.
- **GHP (Good Hygiene Practice - Добра хигиенска пракса):** Се фокусира на хигиената. Опфаќа лична хигиена на вработените, чистење и дезинфекција на простории и опрема, контрола на штетници, управување со отпад, квалитет на водата.
- **GMP (Good Manufacturing Practice - Добра производна пракса):** Се фокусира на самиот производствен процес. Опфаќа дизајн и одржување на објектот и опремата, контрола на суровини, спречување на вкрстена контаминација, контрола на температура, калибрација на опрема.
- **Статус:** Задолжителна основа за воведување на HACCP.

3. HACCP Систем (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- **Опис:** HACCP е систематски, превентивен пристап кон безбедноста на храната. Наместо да се тестира финалниот производ, HACCP се фокусира на идентификување на потенцијалните биолошки, хемиски и физички опасности во процесот и воведување на контролни мерки за нивно спречување.
 - **Статус:** Законски задолжителен во ЕУ и Северна Македонија за повеќето оператори со храна. Тој е срцето на сите меѓународни стандарди.
 - **Седумте принципи на HACCP се:**
 1. Спроведување анализа на опасности.
 2. Одредување на Критични контролни точки (ККТ).
 3. Воспоставување на критични граници за секоја ККТ.
 4. Воспоставување на систем за мониторинг на ККТ.
 5. Воспоставување на корективни мерки.
 6. Воспоставување на процедури за верификација.
 7. Воспоставување на документација и водење записи.
-

Дел 2: Меѓународни стандарди за пристап до пазари

Овие стандарди се доброволни, но честопати се барање од големите трговски синџири и увозници во ЕУ и светот. Тие го интегрираат HACCP во поширока рамка на систем за управување.

1. ISO 22000:2018 - Систем за управување со безбедност на храна

- **Опис:** ISO 22000 е меѓународен стандард кој дефинира барања за **Систем за управување со безбедност на храна (FSMS)**. Тој ја комбинира HACCP методологијата со предусловните програми (GHP/GMP) и ги интегрира во структурата на ISO стандардите за управување (како ISO 9001), со фокус на континуирано подобрување (Plan-Do-Check-Act циклус), управување со ризици и ангажман на раководството.
- **За кого е:** За било која организација во синџирот на храна која сака да покаже силна посветеност кон безбедноста на храната на меѓународно ниво.

2. GFSI (Global Food Safety Initiative - Глобална иницијатива за безбедност на храна)

- **Опис:** GFSI не е стандард, туку организација која поставува **критериуми (benchmarks)** за други стандарди за безбедност на храната. Ако некој стандард е „признаен од GFSI“, тоа значи дека ги исполнува највисоките глобални барања. Големите светски трговски синџири (Lidl, Kaufland, Metro, Tesco, Walmart) често бараат нивните добавувачи да бидат сертифицирани според еден од GFSI-признаените стандарди.
- **Најчести GFSI-признаени стандарди се:**
 - **FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)**
 - **Структура:** Комбинира ISO 22000, специфични технички стандарди за предусловни програми (како ISO/TS 22002-1) и дополнителни барања на FSSC.

- **Фокус:** Силен фокус на системското управување (поради ISO основата), но со многу детални барања за GHP/GMP. Флексибилен и широко прифатен.
- **BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standards)**
- **Структура:** Многу детален и прескриптивен стандард. Дава конкретни упатства „како“ да се исполнат барањата.
- **Фокус:** Силен акцент на посветеноста на високото раководство, детална контрола на процесите и производите, и безбедносна култура. Историски, многу силен во Велика Британија и земјите од Комонвелтот, но денес прифатен глобално.
- **IFS (International Featured Standards)**
- **Структура:** Комбинира барања слични на BRCGS, но со единствен систем на бодување при проверка (audit).
- **Фокус:** Силно фокусиран на усогласеноста на производот со спецификациите на купувачот. Многу популарен кај трговските синџири во Германија, Франција, Италија и Централна Европа.

Компаративна табела на клучните меѓународни стандарди

Стандард	Основна структура	Клучен фокус	Најдобар за...
ISO 22000	Рамка за систем за управување (FSMS) базирана на ISO структурата; интегрира HACCP.	Системски пристап, управување со ризици, континуирано подобрување, флексибилност.	Компании кои сакаат силен менаџмент систем и меѓународно признание, но не мора да ги исполнуваат GFSI барањата.
FSSC 22000	ISO 22000 + детални предусловни програми (ISO/TS) + дополнителни барања.	Комбинација од силен менаџмент систем и детални технички барања. Широко прифатен.	Компании кои веќе имаат или планираат ISO 22000 и сакаат да се надградат до GFSI ниво за широк пристап до пазари.
BRCGS	Многу детален и пропишан (прескриптивен) сет на барања, поделен во секции.	Посветеност на раководството, безбедносна култура, детална контрола на производот и процесот.	Снабдување на британски и други меѓународни трговски синџири кои експлицитно го бараат овој стандард.
IFS	Слично на BRCGS, но со уникатен систем на бодување	Усогласеност на производот со спецификациите	Снабдување на трговски синџири во континентална

Стандард	Основна структура	Клучен фокус	Најдобар за...
	кој го нагласува континуираното подобрување.	договорени со клиентот (трговецот).	Европа (особено германски, француски и италијански пазари).

Препорака за следни чекори:

1. **Осигурајте ги темелите:** Проверете дали вашата компанија целосно ги исполнува барањата на националната легислатива, има беспрекорни **GHP/GMP** практики и функционален, документиран **HACCP** систем.
2. **Анализирајте го пазарот:** Разговарајте со вашите клучни клиенти или потенцијални купувачи. Прашајте ги кој сертификат го преферираат или бараат.
3. **Изберете го вистинскиот пат:**
 - Ако сакате силен интерен систем, започнете со **ISO 22000**.
 - Ако целите кон големи меѓународни трговски синџири, изберете еден од **GFSI-признаените стандарди (FSSC 22000, BRCGS или IFS)** врз основа на барањата на вашиот целен пазар.