



# Electrolux

## ПРИРАЧНИК ЗА НАССР

Прирачникот е изработен од група автори, кои го интродуираа НАССР системот во А.Д. Млекара – Битола, што работела врз развојно - истражувачки проект, финансиски подржан од Министерството за образование и наука, Скопје. Авторскиот тим работеше во следниот состав :

1. Проф. д-р Борис Ангелков, Факултет за биотехнички науки при Универзитетот “ Св. Климент Охридски “ – Битола, главен истражувач,
2. Проф. м-р Андон Чобанов, А.Д. Млекара – Битола, истражувач;
3. Лилјана Дојчиновска, спец.вет. д-р вет. мед. Независна лабораторија за контрола на млекото “ Пелагонија - млекоконтрол “- Битола, секретар на проектот;
4. Драган Илиевски , д-р вет. мед. , А.Д. Млекара – Битола, член ;
5. Кирил Стојчевски, дипл. инг. тех. , А.Д. Млекара – Битола, член ;
6. Љиља Митревска , дипл. инг. тех., А.Д. Млекара – Битола, член ;
7. Весна Страла, дипл. биол. хем., А.Д. Млекара – Битола, член ;
8. Мимоза Пили, дипл. хем. , А.Д. Млекара – Битола, член ;
9. Блага Вељова, дипл. хем., А.Д. Млекара – Битола , член и
10. Елизабета Чашитовска, преведувач и коресподент за француски јазик.

Прирачникот е изработен на страници и содржи голем број табели, шеми и формулари, подготвени школски. Тој изобилува со податоци кои се егземплярно презентирани, со намера да им послужат на идните корисници како јасен модел при конкретната елаборација на нивниот случај, а не како готов модел и шема што треба директно да се превземе како готов шаблон. Ваквиот школски пристап беше неопходен од две едноставни причини и тоа :

1. Секоја преработувачка организација или работилница претставува посебен случај за елаборација, со сите свои квантитативни и квалитативни специфичности, која исклучува секаква работа по шаблон или готов образец и
2. Дел од датотеката природно претставува деловна тајна за производната организација и несмее да биде реално презентирана, иако таа претставува витален дел од планот за НАССР, но кој што е сместен во неговиот поверлив дел, и не треба да биде достапен за пошироката стручна јавност, освен за званични контролори на храната – државни инспектори, или пак за верификаторите на планот за НАССР, при екстерна евалуација и верификација на истиот.

Прирачникот може да послужи при имплементација на НАССР – системот, не само кај големите преработувачи на млеко во Р. Македонија, туку и за средните и малите организации, кои впрочем се и најбројни во секоја држава, па и кај нас. Тој како пилот-проект не кажува само тоа што треба да се постигне, туку уште повеќе помага во тој контекст, како тоа да се постигне.

Прирачникот е така дизајниран да дава можност за апликација не само во новокреираните преработувачки капацитети ( што е навистина многу полесно ), туку и кај постарите изградени капацитети, каде имплементацијата на овој систем, пожелно е да раздвижи одредени проблеми и прашања, кои можда подолго време барале итно разрешување, но заради рутинерство, или економска немоќ, биле одлагани или запоставувани. Но, ако се сака да се произведе побезбедна храна, а како што е општопризнато преработката на млекото и добивањето на млечните производи спаѓаат во високоризични технолошки процеси, неопходно е да се воведат



# Electrolux

пософистициран систем за безбедност на храната од постојниот во определената млекара или млекарска работилница.

За подобро согледување на комплексноста на овој прирачник добро е да се погледа неговата содржина како следува :

## 1. Општ дел

- организација
- званични документи

## 2. Хигиена

- инфраструктура
- персонал
- чистење
- ДДД

## 3. Суровини

- спецификација
- испорачатели
- тех. напатствие за суровините

## 4. План за НАССР

- поле на студијата
- опис на финалниот производ
- очекувана употреба
- протечен дијаграм
- анализа на опасностите
- превентивни мерки
- критични контролни точки
- корективни активности
- критични лимити
- мониторинг
- процедури и инструкции за работа
- формулари за регистрирање
- поверлив дел

## 5. Регистрирање

- хигиена
- прием на суровини
- производство

## 6. Анализи

- анализи на суровини
- анализи на готови производи
- анализи на површините

## 7. Контрола

- интерна евалуација
- екстерна евалуација

## 8. Законски прописи

## 9. Документација

## 10. Разно

Прирачникот дава модели само за позначајните течни ( пастеризирано и стерилизирано млеко, природен и овошни јогурти, павлака ) и тврди млечни производи ( бело меко саламурено сирење, кашкавал и топени сирења ) од навистина богатата



# Electrolux

производна гама на пеестина производи, колку што навистина произведува А. Д. Млекара од Битола.

\* Дополнителна литература за НАССР на македонски јазик е  
“**Водич на ХАЦЦП систем**” од Проф Д-р Михаил Данев и М-р Павле Секуловски