

УДК 066.083:637.5.05

Н. І. КОС'ЯНЧУК, кандидат ветеринарних наук

А. І. ТЮТЮН, кандидат ветеринарних наук

Національний університет біоресурсів і природокористування України

ЗАКОНОДАВЧІ ОСНОВИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ХАРЧОВОГО КОДЕКСУ

Проведено аналіз основних принципів безпеки Європейського харчового кодексу під час здійснення виробничих операцій. Встановлено ризики пов'язані з виробництвом харчової продукції та розроблені заходи мінімізації небезпек в них.

Ключові слова: безпека, якість, продукція, належна лабораторна практика, споживач, виробник, довкілля, сертифікація.

Європейський Союз визначив безпеку та якість харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики. Розуміння важливості безпеки та якості харчових продуктів набуває дедалі більшого значення і в Україні. Це зумовлено не тільки успішними кроками України в напрямку вступу до СОТ і узгодженням вітчизняного харчового законодавства з європейським (що було задекларовано вищим керівництвом країни), але й насамперед вимогами ринку, тобто безпосередніх споживачів продукції.

Сьогодні основною вимогою споживача є безпека продуктів харчування. Забезпечення безпеки харчових продуктів є одним з основних елементів благополуччя населення країни [1].

Метою нашої роботи є висвітлення основних принципів безпеки Європейського харчового кодексу.

Результати досліджень. Публічні дебати, зініційовані «Зеленою книгою» у 1997 році про головні принципи безпеки харчових продуктів, привели до появи в січні 2000 року відповідної «Білої книги з безпеки харчових продуктів». Вона стала важливим кроком на шляху до ухвалення нового закону про харчові продукти. В цьому документі Комісія оголосила про розроблення правових рамок, які охоплюватимуть весь харчовий ланцюг – «від лану до столу» – відповідно до глобального, інтегрованого підходу. За цією логікою, безпека харчових продуктів – це й здоров'я тварин та їхнягодівля, захист тварин та їхній добробут, ветеринарний контроль і піклування про тварин і дотримання санітарних норм за обробки та приготування харчових продуктів. У «Білій книзі» також наголошується на необхідності діалогу зі споживачами, яких треба слухати, навчати й інформувати.

«Біла книга» з новою концепцією харчового кодексу, яка міститься в ній, у період 2002 до 2004 року була втілена у цілому ряді Постанов ЄС, які узагальнюються як «пакет постанов з гігієни». Це Постанова ЄС № 178/2002 року про визначення загальних принципів і вимог харчового кодексу, створення Європейського парламенту для безпеки продуктів харчування і встановлення

заходів для безпеки харчових продуктів; Постанова ЄС № 852/2004 Європейського парламенту й Ради від 29 квітня 2004 про гігієну продуктів харчування; Постанова ЄС № 853/2004 Європейського парламенту й Ради від 29 квітня 2004 року зі спеціальними інструкціями з гігієни для продуктів харчування тваринного походження; Постанова ЄС № 854/2004 Європейського парламенту й Ради від 29 квітня 2004 року зі спеціальними інструкціями щодо методів для відомчого нагляду за виробами тваринного походження, призначеними для споживання людьми; Постанова ЄС № 882/2004 Європейського парламенту й Ради від 29 квітня 2004 року про відомчий контроль для перевірки дотримання харчового й кормового кодексів, а також положень про здоров'я тварин і їх захист.

Ці постанови є чинними у країнах-членах і суттєво відрізняються від попередніх розроблених директив.

Постанова ЄС № 178/2002 року «Про визначення загальних принципів і вимог харчового кодексу, створення Європейського органу для безпечності продуктів харчування і встановлення заходів для безпеки харчових продуктів», висвітлює основні загальні принципи нового законодавства з безпеки харчових продуктів і визначає:

- твердження про нерозривність усіх ланок харчового ланцюга;
- аналіз ризиків безпеки харчових продуктів;
- відповідальність операторів у цій сфері;
- можливість контролювати продукт на кожній стадії харчового ланцюга;
- відстеження продуктів харчування;
- вилучення небезпечних продовольчих продуктів з ринку;
- право громадян на точну й достовірну інформацію.

Цією ж постановою засновано Європейське агентство з безпеки харчових продуктів. Його основними завданнями є надання незалежних наукових висновків стосовно безпеки харчових продуктів, збір та аналіз даних про будь-які потенційні або наявні ризики та підтримка постійного діалогу з громадкістю.

За умов вступу будь-якої країни до свігових структур обов'язкова умова - проведення атестації і акредитації робочих місць, обладнання, персоналу лабораторій відповідно до вимог GLP (належна лабораторна практика)[2].

Аналіз відповідної документації, а саме: Директиви Ради 93/99 ЕЕС від 29 жовтня 1993 року, стосовно додаткових заходів для офіційного контролю продуктів харчування, Рішення 98/179 ЕС щодо лабораторій, які проводять офіційний контроль, вказує на необхідність їх акредитації у відповідності до ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 з січня 2002 року. У відповідності з Рішенням 98/179 ЕС, для затверджених лабораторій обов'язковою є участь у міжнародно-визнаній зовнішній оцінці контролю якості і схемі акредитації. Крім того, затверджені лабораторії повинні підтверджувати свою компетентність у ході регулярної і успішної участі у відповідних схемах професійного тестування, визнаних або організованих національними референс-лабораторіями або референс-лабораторіями Спільноти.

Особливе місце відводиться методикам, які після апробації повинні бути валідовані відповідно до стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 і «Європейській інструкції щодо застосування аналітичних методів та інтерпретації результатів ЕС

657/2002». Ця процедура проводиться після затвердження або при проведенні внутрішньолабораторного контролю.

Продукція, яка може нести небезпеку для здоров'я і життя людей, тварин, рослин, майна громадян, довкілля згідно Закону України «Про підтвердження відповідальності» знаходиться у законодавчо регульованій сфері. На таку продукцію у законодавчому порядку розроблені максимально допустимі рівні показників безпеки. Процедуру підтвердження відповідності здійснює третя, незалежна від виробника чи споживача сторона, якою є уповноважені органи сертифікації продукції, підпорядковані Центральному органу виконавчої влади у сфері підтвердження відповідності. Процедура підтвердження відповідності у законодавчо регульованій сфері є обов'язковою для виробника, постачальника чи уповноваженого органу з сертифікації [3].

В кінці 2005 року набув чинності Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності». Згідно цього закону на продукцію, яка може нести небезпеку для життя і здоров'я людей, тварин та довкілля розробляються технічні регламенти (ТР). Метою розроблення і застосування ТР є захист здоров'я людей, тварин та запобігання не належній виробничій практиці.

Висновок

Підвищення вимог до безпечності і якості харчових продуктів, згідно Європейського харчового кодексу, можливе після ретельної фахової атестації підприємств харчової галузі. Оскільки небезпечний чинник харчового продукту може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування в усьому харчовому ланцюгу є суттєво важливим. Такі процедури будуть позитивно атестовані за умови коли на підприємствах з виробництва харчових продуктів впроваджена система належної гігієнічної, виробничої та лабораторної практики.

1. *Кос'янчук Н. І.* Нормативно-правові акти щодо якості та безпечності харчової продукції / Н. І. Кос'янчук // *Ветеринарна біотехнологія*. – К., 2012.. – № 20. – С. 76.

2. *Білоус А. О.* Валідовані методи – необхідна умова надійності системи управління безпечності продукції / А. О. Білоус, Ю. С. Баранов, Є. В. Новожилова // *Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів К.: НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2011.* – С. 20.

3. *Гуменюк Г. Д.* Державне регулювання якості і безпечності сільсько-господарської та харчової продукції / Г. Д. Гуменюк // *Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених, аспірантів і студентів К.: НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2011.* – С. 15-16.

4. Постанова ЄС № 178/2002 року «Про визначення загальних принципів і вимог харчового кодексу, створення Європейського органу для безпечності продуктів харчування і встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів» від 28 січня 2002 року.

ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ЕВРОПЕЙСКОГО ПИЩЕВОГО КОДЕКСА / Н. И. Косьянчук, А. И. Тютюн

Проведен анализ основных принципов безопасности Европейского пищевого кодекса при осуществлении производственных операций. Установлено риск связанный с производством пищевой продукции и разработаны мероприятия минимизации опасностей в них.

Ключевые слова: безопасность, качество, продукция, надлежащая лабораторная практика, потребитель, производитель, окружающая среда, сертификация.

LEGISLATIVE PRINCIPLES OF EUROPEAN FOOD CODE/

N. I. Kos'yanchuk, A. I. Tyutyun

The analysis of the basic principle of the European Food Code safety during manufacturing operations was led. It was established risk associated with food production, and measures to minimize its hazards were designed.

Keywords: safety, quality, production, good laboratory practice, consumers, manufacturers, environmental, certification.

Рецензент– кандидат ветеринарных наук **У. М. Яненко**