



М.П. ОСТАПЮК,

зав. відділу гармонізації законодавства до вимог ЄС та оцінки ризиків на підприємствах

О.Г. КРИЖАНОВСЬКА,

головний фахівець відділу гармонізації

Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи, Київ

ПОКРАЩЕНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ КУРС З КОНТРОЛЮ ГІГІЄНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ (Брно, Чеська Республіка)

Упродовж 2012–2013 рр. Європейський Союз проводить серію тренінгів за програмою «Покращений курс навчання для підвищення безпеки харчових продуктів» (BTSP) для держав – членів Євросоюзу, країн-кандидатів, третіх країн, зокрема Середземноморського басейну, та сусідніх країн-партнерів.

З а два роки проекту заплановано провести навчання 875 стажерів (740 – від держав-членів і потенційних кандидатів ЄС, 52 – сусідніх країн партнерів, 48 – третіх країн).

Частиною такої програми є «Навчальний курс з контролю безпеки харчової гігієни м'яса та м'ясних продуктів, молока і молочних виробів, рибної продукції та живих двостулкових молюсків, дитячого харчування» (Better training for safer food training course on food hygiene and controls on meat and meat products, milk and dairy products, fishery products and live bivalve molluscs, baby food).

Метою програми є поширення передового досвіду Євросоюзу для підвищення рівня експертизи щодо харчової гігієни й контролю питань, що стосуються всіх етапів виробництва, переробки й розподілу м'ясних, молочних продуктів, продуктів рибальства й дитячого харчування.

Законодавство ЄС щодо гігієни й контролю харчових продуктів тваринного походження досить складне. Воно запроваджує нові поняття й вимоги в цих секторах, пояснює їх практичну реалізацію. Тому ЄС постійно ділиться досвідом і тлумачить вимоги законодавства щодо узгодження дій на всій території ЄС та з країнами-партнерами, що особливо важливо при здійсненні експортно-імпортних операцій.

Цільова аудиторія слухачів – співробітники компетентних органів держав-членів, які беруть участь в офіційному контролі виробництва харчових продуктів і кормів, та представники національних контролюючих установ, які також можуть обмінюватися досвідом у галузі офіційного контролю.

Згідно з програмою впродовж 2012–2013 рр. заплановано провести:

– 9 сесій (5,5 дня) з контролю гігієни харчових продуктів, м'яса та м'ясопродуктів;

– 9 сесій (5,5 дня) з контролю гігієни харчових продуктів, молока та молочної продукції;

– 9 сесій (5,5 дня) з контролю гігієни харчових продуктів, рибної продукції, у т. ч. 2 сесії, присвячені живим двостулковим молюскам;

– у цілому 8 сесій (5,5 дня) з контролю гігієни харчових продуктів і продукції дитячого харчування.

Усі засідання відбуваються англійською мовою.

Для України участь у навчальних семінарах дуже важлива, оскільки у нас є розбіжності із законодавчими й організаційними підходами Євросоюзу щодо харчової безпеки.

З 14 по 19 жовтня 2012 р. у місті Брно (Чеська Республіка) проходило чергове навчання в рамках програми «Покращений навчальний курс з контролю гігієни харчових продуктів, м'яса та м'ясопродуктів».

На навчання було запрошено понад 30 представників державних контролюючих органів з питань безпеки харчових продуктів країн – членів ЄС, а також третіх країн Центральної Азії та Східної Європи. Україну представляли Марія Петрівна Остапюк, завідувач відділу гармонізації законодавства до вимог ЄС та оцінки ризиків на підприємствах, та Олена Григорівна Крижановська, головний фахівець відділу гармонізації Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи (ДНДІЛДВСЕ).

Загальна мета тренінгу:

– сприяти забезпеченню узгодженого підходу до офіційного контролю, заснованого на високому рівні досвіду, для здійснення відповідних положень (№ 882/2004, № 852/2004, № 853/2004, № 854/2004) та інших директив і рішень, які тісно переплітаються з вимогами до здоров'я й захисту тварин і охорони здоров'я людей;

– сприяти поширенню знань і передової практики з метою підвищення рівня кваліфікації співробітників компетентних органів щодо безпеки харчових продуктів на всіх етапах ви-



Учасники навчання в рамках програми «Покращений навчальний курс з контролю гігієни харчових продуктів, м'яса та м'ясопродуктів»



робництва, переробки та розподілу м'яса, м'ясних напівфабрикатів і м'ясного фаршу.

Теоретичні заняття

Навчання тривало 5 днів. На лекціях було висвітлено такі теми:

- специфіка застосування регламентів (ЄС) № 178/2002, № 882/2004, № 852/2004, № 853/2004, № 854/2004 Європарламенту та Ради Євросоюзу до гігієни з виробництва м'яса й м'ясних продуктів;

- реалізація вимог регламентів (ЄС) № 2073/2005, № 2075/2005 Європарламенту та Ради Євросоюзу щодо гігієни виробництва м'яса й м'ясних продуктів;

- використання гнучкості в реалізації харчового законодавства Європейського Союзу, зокрема регламентів (ЄС) № 178/2002, № 852/2004, № 853/2004, № 854/2004, до невеликих підприємств з виробництва м'яса та м'ясопродуктів;

- принципи законодавства ЄС щодо здоров'я й благополуччя тварин;

- вимоги щодо затвердження компетентним органом м'ясопереробних підприємств;

- оцінка ризиків і обмін інформацією;

- вимоги до проведення аудиту на м'ясопереробних підприємствах відповідно до регламентів (ЄС) № 882/2004, № 854/2004 Європарламенту та Ради Євросоюзу;

- вимоги до впровадження процедур, заснованих на принципах системи забезпечення безпечності харчових продуктів НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points) відповідно до вимог Регламенту (ЄС) № 852/2004.

Практична робота

Практичні заняття проходили в невеликих групах (не більше 5 осіб) у вигляді дискусій, під час яких обговорювали низку питань стосовно епідеміологічної й епізоотичної ситуації з трихінельозу, кампілобактеріозу, ієрсиніозу й інших захворювань, а також профілактичних заходів на законодавчому рівні в окремих країнах, які представляли учасники.

Однією з ключових тем практичних занять стало застосування гнучкості до гігієни виробництва м'яса й м'ясопродуктів на невеликих підприємствах, яка охоплює всі стадії виробництва й сприяє впровадженню принципів розвитку малого бізнесу.

Учасники практичних занять пройшли навчання на підприємстві з переробки м'яса й м'ясопродуктів – «Steinhauser ООО» у м. Тишнов й оглянули багатофункціональну навчальну бойню, яка належить ветеринарному факультету Університету ветеринарної та фармацевтичної науки в м. Брно.

При цьому було відпрацьовано методику відповідно до Регламенту (ЄС) № 2073/2005 з відбору зразків з туш тварин для здійснення мікробіологічних досліджень на показники гігієни технологічного процесу.

Ця методика ще не набула широкого застосування на м'ясопереробних підприємствах України, хоча відомо, що визначення загального мікробіологічного числа, кількості ентробактерій і наявності патогенних мікроорганізмів на тушах



Підприємство з переробки м'яса й м'ясопродуктів «Steinhauser ООО» (м. Тишнов)

тварин дуже важливе для моніторингу й підтвердження гарантії гігієни забою і виробничої гігієни.

На особливу увагу заслуговує також досвід чеських м'ясопереробних підприємств щодо впровадження системи забезпечення безпечності харчових продуктів НАССР та здійснення аудиту щодо її дієвості впродовж усього харчового ланцюга, що також було однією з основних тем під час дискусій.



Багатофункціональна навчальна бойня ветеринарного факультету Університету ветеринарної та фармацевтичної науки (м. Брно)

Досвід, що стосується гігієни виробництва м'яса та м'ясопродуктів, отриманий під час тренінгу, найближчим часом буде передано компетентним фахівцям служби державної ветеринарної медицини на Всеукраїнському семінарі, який заплановано провести в 2013 р. ☉



Відбір зразків з туш тварин для здійснення мікробіологічних досліджень на показники гігієни технологічного процесу