



Навчальна дисципліна «Гігієна харчових продуктів»

Презентація за темою:

**МІЖНАРОДНЕ ТА НАЦІОНАЛЬНЕ ЗАКОНОДАВСТВО З БЕЗПЕЧНОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

INTERNATIONAL AND NATIONAL LEGISLATION OF FOOD SAFETY

Педагогічний ресурс розроблений за співпраці ФВМ Білоцерківського НАУ та VetAgro Sup (Ліон, Франція) в твіннінг-проекті МЄБ в галузі ветеринарної освіти



Автори:

- науково-педагогічні працівники кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії ім. Й.С. Загаєвського БНАУ:
доценти **Хіцька О.А., Букалова Н.В., Джміль В.І., Тишківська Н.В.;**
- професор VetAgro Sup **Alain Gonthier** (Ліон, Франція).

- Презентація висвітлює питання щодо міжнародного і національного законодавства з безпечності харчових продуктів; мету, структуру та основні принципи діяльності міжнародних і європейських організацій щодо охорони здоров'я тварин та людей.
- The presentation includes questions about international and national food safety legislation; the task, structure and basic principles of the activities of International and European organizations for the protection the health of animals and people.
- Колектив кафедри щиро дякує професору Alain Gonthier за методичну допомогу у підготовці педагогічних ресурсів.
- The staff of the chair sincerely thanks the professor Alain Gonthier for methodological assistance in the preparation of pedagogical resources.



МІЖНАРОДНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Продовольча та сільськогосподарська організація ООН

<http://www.fao.org/home/en/>

- **Головне завдання FAO:** забезпечення продовольчої безпеки для всіх, а саме — гарантування доступу населення до високоякісних харчових продуктів, необхідних для забезпечення активного і здорового життя.
- **Стратегічні цілі:**
 - сприяння боротьбі з голодом, відсутністю продовольчої безпеки і недоїданням;
 - підвищення продуктивності і стійкості сільського, лісового і рибницького господарств;
 - скорочення масштабів злиднів у сільських районах;
 - забезпечення ефективності агропродовольчих систем.



ВСЕСВІТНЯ ОРГАНІЗАЦІЯ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

<http://www.who.int/en/>

- **Головне завдання:** вирішення міжнародних проблем охорони здоров'я населення Землі.

2 департаменти:

- Харчування і здоров'я;
- Санітарна харчова безпека і зоонози.

Головна мета – сприяння забезпеченню охорони здоров'я населення усіх країн світу.

Текст Статуту ВООЗ можна коротко сформулювати як «Право на здоров'я». ВООЗ координує міжнародне співробітництво з метою розвитку й удосконалення систем охорони здоров'я, викорінення та зменшення тягарю інфекційних захворювань, впровадження у світових масштабах імунізації від тяжких інфекційних хвороби, координації фармацевтичної діяльності країн-членів тощо. Впродовж останніх років завдяки зусиллям ВООЗ питання охорони здоров'я стали пріоритетом у політичному порядку денному світу. Їх почали обговорювати на найважливіших політичних форумах, до цієї галузі залучають нові фінансові ресурси.



СВІТОВА ОРГАНІЗАЦІЯ ТОРГІВЛІ (СОТ) (World Trade Organization, WTO)

<https://www.wto.org>

- Світова Організація Торгівлі – це єдиний міжнародний інститут, який займається розробкою та впровадженням глобальних правил торгівлі між країнами.
- **Мета** – розробка системи правових норм міжнародної торгівлі та контроль за їх дотриманням.
- **Головні цілі:** забезпечення тривалого і стабільного функціонування системи міжнародних торговельних зв'язків, лібералізація міжнародної торгівлі, поступове скасування митних і торговельних обмежень, забезпечення прозорості торговельних процедур.
- **Основні принципи:** відсутність будь-яких форм дискримінації в торговельних відносинах; лібералізація міжнародної торгівлі; передбачуваність; забезпечення більшої конкуренції; сприяння розвитку та економічним реформам.
- Угода про застосування санітарних та фітосанітарних заходів – СФЗ (SPS – Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures). Угода про СФС встановлює базові правила для стандартів безпеки харчових продуктів та здоров'я рослин і тварин. Усі країни вживають заходів, які гарантують, що харчові продукти безпечні для споживачів і запобігають розповсюдженню шкідників чи хвороб серед тварин і рослин.

- **Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius)** - збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом Всесвітньої Організації Охорони здоров'я - (WHO) та Продовольчої і Сільськогосподарської Організації ООН - (FAO), спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>



- Кодекс Аліментаріус розробляє міжнародні стандарти на харчові продукти, керівництва та інструкції, які регулюють безпечність та якість харчових продуктів, що надходять на світовий ринок, а також забезпечують дотримання умов «справедливої торгівлі». Споживачі можуть бути впевнені в якості та безпечності продуктів, які вони купують, а імпортери – в тому, що харчові продукти, замовлені ними, будуть відповідати своїм специфікаціям.



ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE

Protéger les animaux, préserver notre avenir

- ***Всесвітня організація охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ)*** – міжурядова організація, яка була створена міжнародною угодою 25 січня 1924 року і об'єднала 28 країн. На сьогодні налічує 169 країн-учасниць. Делегатом від країни-учасниці в МЕБ є Головний державний ветеринарний інспектор.
- ***Основні завдання МЕБ:***
 - - забезпечення прозорості глобальної ситуації щодо здоров'я тварин;
 - - збір, аналіз та розповсюдження ветеринарної наукової інформації;
 - - проведення експертизи та заохочення міжнародної солідарності щодо контролю хвороб тварин;
 - - у межах повноважень, відповідно до Угоди СФС СОТ, убезпечення світової торгівлі шляхом встановлення та опублікування стандартів для міжнародної торгівлі тваринами і продукцією тваринного походження;
 - - вдосконалення структури та ресурсів національних ветеринарних служб.

<http://www.oie.int/>



INFOSAN

(Міжнародна мережа органів безпеки продуктів харчування)

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan

- Світова мережа національних органів влади у галузі санітарної харчової безпеки під спільним керівництвом ФАО та СОТ, головне управління якої знаходиться у ВООЗ.
- За допомогою мережі INFOSAN ВООЗ надає державам-членам підтримку в управлінні ризиками в області безпеки продуктів харчування за рахунок забезпечення оперативного обміну інформацією в умовах надзвичайних ситуацій, пов'язаних з безпекою продуктів харчування, з метою протидії транскордонній поширенню заражених харчових продуктів. Крім того, мережа INFOSAN сприяє обміну досвідом та перевіреними рішеннями як між країнами, так і всередині країн, з метою вдосконалення заходів з охорони здоров'я споживачів.



- Швидкий обмін інформацією RASFF – європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і корми.
- У всіх державах-членах RASFF і Європейської комісії є контактні пункти, між якими відбувається обмін інформацією про небезпечні продукти харчування або корми. Якщо який-небудь член RASFF володіє інформацією про серйозну небезпеку для здоров'я з боку харчових продуктів або корму, то він через RASFF повинен негайно інформувати Європейську комісію. Комісія оцінює всі вхідні повідомлення і передає їх далі, щоб всі члени RASFF вживали заходів, згідно повідомлень і негайно інформували Комісію про вжиті заходи.

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

Європейське законодавство щодо гігієни харчових продуктів та кормів

- **Регламент 178/2002** Закон про загальні принципи та вимоги харчового законодавства — встановлює процедури з питань безпеки харчових продуктів
- Законодавство ЄС з гігієни харчових продуктів або так званий "**Пакет гігієнічних вимог**" було прийнято 30 квітня 2004р.
- Воно відповідає новому принципу "від лану до столу" і надає підприємствам кормової й харчової промисловості повну відповідальність за безпеку виготовлених ними продуктів.



ХАРЧОВИЙ ЛАНЦЮГ



“Гігієнічний пакет” ЄС:

- **Регламент 852/2004** «Про гігієну харчових продуктів» регламентує загальні правила гігієни для всіх харчових продуктів
- **Регламент 853/2004** «Про гігієну харчових продуктів тваринного походження» (крім роздрібної торгівлі);
- **Регламент 183/2005** Спеціальні правила для харчових продуктів тваринного походження;
- **Регламент 882/2004** «Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству про харчові продукти і корми, та про правила відносно охорони здоров'я та благополуччя тварин»;
- **Регламент 854/2004** «Про організацію офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною».

ДІЯЛЬНІСТЬ МІЖНАРОДНИХ ОРГАНІЗАЦІЙ

Розроблення основних рекомендацій щодо національних систем санітарної харчової безпеки

– Базуються на **аналізі ризиків**:

- Оцінці ризиків
- Управлінні ризиками
- Оповіщенні/комунікації

– **Розділення інстанцій**, відповідальних за оцінку та управління ризиками, але вони працюють спільно



Законодавство України про безпечність та якість харчових продуктів

- **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (2014р.)**
- Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

З вересня 2016 року набрали чинності нові «Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами» (розділ VII Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

- **Статті 40-51:**
- оператори ринку зобов'язані дотримуватися гігієнічних вимог до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів; приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти; рухомих та /або тимчасових потужностей; транспортних засобів; до обладнання та інвентарю; постачання води, персоналу, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами, безпосередньо харчових продуктів, їх пакування тощо.



Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (2017р.)



- Закон визначає правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких побічних продуктів на митну територію України.

- Один із основних принципів безпечності харчових продуктів в ЄС полягає в тому, що основна відповідальність за дотримання законодавства у сфері харчової безпечності покладена на оператора харчового ринку.
- Тому українські виробники відповідно до вимог національного законодавства поетапно впроваджують систему самоконтролю, що ґрунтується на принципах НАССР, які є обов'язковими в ЄС.





Система НАССР є науково обґрунтованою попереджувальною системою, яка дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю ризиків упродовж харчового ланцюга.

- **НАССР** – (від англ. *Hazard Analysis and Critical Control Point*) – система аналізу ризиків та контролю у критичних точках) – це система ідентифікації, моніторингу та контролю небезпеки в критичній контрольній точці впродовж всього ланцюга виробництва продуктів харчування.
- **Ризик** – можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечних факторів у харчовому продукті.
- **Критична точка контролю (КТК)** – етап, на якому контроль можливий і суттєвий для запобігання чи усунення небезпечних чинників для харчових продуктів або їхнього зменшення до прийнятного рівня.