

## ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ЕС О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Irina Petcoglo, TPA-143, FTMIА  
Coordonator științific: I. super. Maftel Vitalie

Регламенты, принимаемые институтами Европейского союза, являются актами прямого действия.

Регламент № 178/2002:

- основная цель — обеспечить свободный оборот безопасных пищевых продуктов и кормов в ЕС, здоровье и благополучие граждан;
- в регламенте идет речь именно о безопасности пищевой продукции, а не ее качестве.

К пищевым продуктам не относятся:

- кормовые средства;
- живые животные, если они не приготовлены для потребления человеком в пищу;
- растения до сбора урожая;
- лекарственные средства;
- косметические средства;
- табак и табачные изделия;
- наркотические и психотропные вещества;
- отходы и загрязняющие примеси.

Общие принципы продовольственного права ЕС

- Принцип 1. Анализ риска
- Принцип 2. Принципы предосторожности
- Принцип 3. Защита интересов потребителей
- Принцип 4. Принцип прозрачности

Запрет на введение в оборот опасных пищевых продуктов (ст. 14 регламента №178/2002)

Для того чтобы определить, **является ли пищевой продукт опасным**, учитываются:

- нормальные условия использования пищевого продукта потребителем и на каждом этапе производства, переработки и сбыта;
- предоставленная потребителю информация, в том числе содержащаяся на этикетке или иная обычно имеющаяся у потребителя относительно предупреждения вредных последствий, свойственных определенному продукту или определенной категории продуктов.

Чтобы установить, **является ли продукт вредным** для здоровья, учитываются:

- возможное немедленное и/или временное и/или длительное воздействие пищевого продукта на здоровье не только потребителя, но и на последующие поколения;
- возможное кумулятивное токсическое воздействие;
- особая медико-санитарная восприимчивость, связанная с состоянием здоровья определенной группы потребителей, в случае если продукт предназначен для этой группы потребителей.

**Оператор пищевого бизнеса в ЕС обеспечивает**

- **Прослеживаемость** на всех стадиях производства, переработки и сбыта пищевых продуктов и кормов;
- **Безопасность**, не только производимой пищевой продукции, но и продукции, которую ввозят и поставляют на рынок ЕС.

European Food Safety Authority

Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA) создан в январе 2002 года со штаб-квартирой в г. Парма, Италия. В его штате более 400 сотрудников и 1500 внешних консультантов.

За время своей деятельности орган по безопасности предоставил более 2000 научных заключений.

Официальный сайт — [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu) «ПАКЕТ ГИГИЕНЫ»

Важнейшие документы:

- Регламент № 852/2004 о гигиене пищевой продукции;
- Регламент № 853/2004 об особых правилах гигиены для продуктов животного происхождения
- Регламент № 854/2004 об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения;
- Регламент № 882/2004 об особых правилах проверки соблюдения законодательства о пищевых продуктах и кормах для животных, охране здоровья и благополучии животных

## ПРИНЦИП «ОТ ФЕРМЫ К СТОЛУ»

• Принцип «от фермы к столу» (from farm to fork) означает подход, при котором гарантируется прозрачность и прослеживаемость по всей линии производства пищевой продукции, — от поставки продовольственного сырья до реализации продуктов питания конечному потребителю.

### Базовые принципы регламента № 852/2004

Регламент устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов для операторов пищевого бизнеса исходя из следующих базовых принципов:

1. Основная ответственность за безопасность пищевых продуктов возлагается на самих операторов пищевого бизнеса.

2. Пищевую безопасность необходимо обеспечивать по всей пищевой цепи, начиная с первичного производства.

3. Для продуктов, которые не могут храниться при температуре окружающей среды, в особенности для замороженных, важно поддерживать цепь холодильного хранения.

4. Обязательное введение процедур, основанных на принципах НАССР, наряду с применением надлежащей гигиенической практики должно усилить ответственность операторов пищевого бизнеса.

5. Руководства по надлежащей гигиенической практике, которые должны быть разработаны на национальном уровне и уровне сообщества, являются важным инструментом, чтобы помочь операторам пищевого бизнеса на всех стадиях пищевой цепи добиться соответствия правилам пищевой гигиены и применять принципы НАССР.

6. Необходимо установить микробиологические критерии и требования по контролю температуры, основанные на научной оценке риска.

7. Необходимо обеспечить, чтобы импортируемые пищевые продукты соответствовали по меньшей мере такому же гигиеническому стандарту, как пищевые продукты, произведенные в ЕС, или эквивалентному стандарту.

Существует ряд исключений из сферы действия регламента № 852/2004. В частности, он не должен применяться к:

- первичному производству для личного домашнего использования;
- домашнему приготовлению, обработке и хранению пищевых продуктов для личного потребления;
- прямой поставке малых количеств первичных продуктов производителем конечному потребителю или в местные предприятия розничной торговли, снабжающие непосредственно конечного потребителя, и другому.

Сырье - это продукты первичного производства, включая продукты растениеводства, скотоводства, охоты и рыболовства.

**К сырью относятся:**

- продукты растительного происхождения, т. е. зерно, фрукты, овощи, травы, грибы;
- продукты животного происхождения, т. е. яйца, сырое молоко, мед, рыбная продукция, живые двусторчатые моллюски;
- продукты, собранные в дикой среде растительного или животного происхождения, т. е. грибы, ягоды, улитки.

Всем ли нужен НАССР?

Пунктом 1 статьи 5 регламента №852/2004 установлена обязательность для операторов пищевого бизнеса системы на основе НАССР, которая базируется на принципах и процедурах, призванных обеспечить безопасность пищевой продукции.

Принципы НАССР определены в регламенте № 852/2004. К ним относятся:

1. *Проведение анализа опасных факторов.*
2. *Определение критических контрольных точек (далее — ККТ).*
3. *Установление критических пределов для каждой ККТ.*
4. *Установление процедур мониторинга ККТ.*
5. *Разработка корректирующих действий.*
6. *Установление процедур проверки (верификации).*
7. *Установление процедур учета и ведения документации.*

Официальный контроль

**Регламент № 882/2004** является основополагающим документом в сфере контроля, им учреждается основа для создания национальных систем контроля, которые улучшат качество контроля и, следовательно, повысят уровни безопасности пищевых продуктов во всем ЕС.

**Регламент № 854/2004** носит более специализированный характер — устанавливает особые правила организации официального контроля за продукцией животного происхождения, распространяется только в отношении деятельности лиц, к которым применяется регламент ЕС № 853/2004

Перечень стран, из которых разрешен импорт продукции в ЕС, разбитый по отраслям:

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non\\_eu\\_listsPerActivity\\_en.htm#](https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_en.htm#)

**Кодекс Алиментариус** (лат. *Codex Alimentarius* — Пищевой Кодекс) — это свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ

**Кодекс регулирует:**

- маркировка пищи (общие правила, руководства по указанию пищевой ценности, руководства по оформлению различных заявлений)
- пищевые добавки (основные стандарты, правила использования, требования на химические вещества, употребляемые в пищу)
- загрязнения пищи (общие требования, предельные уровни загрязнения пищи радионуклидами, афла - и другими микотоксинами и др.)

- максимальные допустимые уровни пестицидов и ветеринарных препаратов в пище
- методики оценки биотехнологических рисков
- гигиена в пищевом производстве
- методы анализа и выбора образцов

### **Специфические стандарты существуют на такие виды пищи:**

- Мясо и его продукты
- Рыба и рыбопродукты
- Молоко и молочная продукция
- Пища для специальных диет, включая пищу для младенцев и для детей
- Свежие и обработанные овощи, фрукты, соки
- Зерновые и бобовые культуры и продукты из них
- Жиры, масла, и продукты из них
- Различные пищевые продукты (шоколад, сахар, мед, минеральная вода и другие)

## **ПРОЦЕСС, ОСОБЕННОСТИ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ В ЕВРОПЕЙСКОМ СОЮЗЕ**

Natalia Gudumac, TRA-143, FTMIA  
Coordonator științific: I. super. Maftei Vitalie

*Оценка соответствия продукции в Европейском Союзе – это достаточно непростая процедура. Это связано с высокими требованиями к безопасности продукции для потребителя и окружающей среды.*

В любой стране мирового сообщества при вывозе товаров в зарубежные страны, промышленная отрасль и производство должны соответствовать техническим регламентам, процедурам оценки соответствия и сертификации мировым стандартам, что способствует всеобщей интеграции и развитию мировой торговли.

Тем не менее, иногда требования по техническому регулированию могут наложить ограничения на торговлю, поэтому любые меры регулирования, касающиеся продукции, должны быть соразмерны преследуемой цели, что обеспечивается странами Европейского Союза на внутреннем и внешнем рынках. В ЕС приняты меры, которые