

происхождение) либо вследствие гниения, порчи или разложения. Важно отметить, что если опасный пищевой продукт входит в состав партии товаров, принадлежащих к одной и той же категории или соответствующих одинаковому описанию, то все изделия данной партии также предполагаются опасными, кроме случаев, когда детальная оценка покажет отсутствие доказательств опасности остальной части партии.

Кроме того, продовольственное право ЕС запрещает размещение на рынке или вскармливание животных небезопасными кормами.

Корма считаются опасными, если они:

- наносят вред здоровью животных или людей;
- делают производимые из животных продукты опасными для потребления в пищу.

Вся партия таких кормовых средств будет признана опасной, если в ней обнаружена часть кормов, не соответствующих установленным требованиям.

Какие обязанности у операторов пищевого бизнеса в ЕС?

В ЕС обязанность по обеспечению соответствия пищевых продуктов и кормов требованиям пищевого законодательства и контролю за соблюдением этих требований возложена не на государственные органы, а на самих юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевых продуктов и кормов (так называемых операторов пищевого бизнеса).

Одной из основных обязанностей операторов пищевого бизнеса Регламент № 178/2002 определяет обеспечение прослеживаемости на всех стадиях производства, переработки и сбыта пищевых продуктов и кормов.

Под «прослеживаемостью» понимается способность на всех этапах производства, переработки и сбыта проследить историю движения пищевых продуктов и кормов, а также животных, предназначенных для получения пищевых продуктов, и других веществ, которые предназначены, или предполагается, что предназначены, для переработки в пищевом продукте или кормовом средстве.

Установлено, что операторы пищевого бизнеса должны быть способны предоставить компетентным органам информацию о каждом лице, от которого они получили пищевой продукт, кормовое средство, животное, предназначенное для получения пищевого продукта, или другое вещество, а также о каждом лице, кому они произвели поставку (шаг назад, шаг вперед). Операторы обязаны располагать системами и процедурами документирования, которые обеспечивают возможность предоставлять соответствующую информацию компетентным органам по их требованию. Также предусмотрено, что пищевые продукты или корма, находящиеся в обороте на территории ЕС, должны быть обозначены или маркированы с помощью

необходимой информации для облегчения прослеживаемости.

Список литературы

1. Уажанова Р.У. Оценка риска безопасности пищевых продуктов: Курс лекций. – Алматы.: АТУ, 2014. – 85 с.
2. Технический Регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» № 880 от 9 дек. 2011 г.
3. Регламент № 178/2002 по гигиене пищевых продуктов.

РАССМОТРЕНИЕ И ИЗУЧЕНИЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ЕС О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: РЕГЛАМЕНТ № 852/2004 ПО ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Уалиулла Б., Бортанова Ж., Мухамедиева М.,
Уажанова Р.У.

*Алматинский технологический университет,
Алматы, e-mail: raushan_ib67@mail.ru*

В Техническом регламенте Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 дек. 2011 г., риск рассматривается в контексте состояния здоровья человека, а именно риск для здоровья как вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека, либо угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленная воздействием факторов среды обитания. Иными словами, для риска характерна возможность наступления события, влекущего отрицательные последствия на жизнь и здоровье человека. Таким образом, применительно к пищевой продукции понятие безопасности обозначает минимально допустимые требования, которые гарантируют пригодность и безвредность этой продукции для человека [1,2].

Пакетом гигиены называют совокупность нормативных актов ЕС, определяющих общие гигиенические требования к пищевой продукции, производимой либо ввозимой в ЕС.

Важнейшими документами, входящими в данный пакет, являются:

Регламент № 852/2004 Европейского парламента и Совета о гигиене пищевой продукции;

Регламент № 853/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах гигиены для продуктов животного происхождения;

Регламент № 854/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения;

Регламент № 882/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах проверки соблюдения законодательства о пищевых продуктах и кормах для животных, охране здоровья и благополучия животных.

Данные регламенты разработаны в развитии Регламента № 178/2002 и охватывают почти все вопросы безопасности пищевой продукции по всей цепочке ее производства и реализации. Они обеспечивают необходимое нормативное регулирование, которое позволяет выстроить систему пищевой безопасности по принципу «от фермы к столу».

Регламент (ЕС) № 178/2002 от 28.01.2002

Основы пищевого законодательства: общие принципы, правила, определения. Гармонизация национального законодательства ЕС.

Регламенты в развитие	Гигиена пищевых продуктов		Система контроля	
	Регламент № 852/2004	Регламент № 853/2004	Регламент № 882/2004	Регламент № 854/2004
Цели принятия	Установлены общие правила по гигиене пищевых продуктов, обязанности операторов пищевого бизнеса	Установлены особые правила по гигиене пищевых продуктов животного происхождения	Учреждается основа для создания национальных систем контроля	Установлены особые правила организации официального контроля над продукцией животного происхождения
Сфера действия	Все стадии производства, переработки и реализации, экспорт	Применяются к необработанным и обработанным продуктам животного происхождения. Действие не распространяется на розничных торговцев	Все стадии производства, переработки, реализации	Распространяется только в отношении деятельности лиц, к которым применяется Регламент ЕС 853/2004
Основные положения	Ответственность операторов пищевого бизнеса; прозрачность пищевой цепи; принцип гибкости; введение HACCP	Особые требования к предприятиям для размещения продуктов животного происхождения; обязательность санитарных и идентификационных знаков; особые гарантии по отдельным видам мясных продуктов.	Обязательность официального контроля; регулярность и пропорциональность проверок; проверка как предупреждение, а не наказание	Содействие контролирующим органам; анализ рисков; особые периоды контроля в зависимости от вида продукции

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.

Регламент № 852/2004 устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов для участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов (организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевых продуктов).

Этот регламент также определяет главные обязанности организаций и предпринимателей (операторов пищевого бизнеса) в сфере гигиены пищевых продуктов, создает основы для обмена наилучшей практикой между ними и ставит данный процесс под контроль Европейского органа по безопасности пищевой продукции.

Регламент состоит из 18 статей и приложений I и II. В приложении I установлены правила, применяемые к первичному производству

продукции, в приложении II общие требования, применяемые ко всем операторам пищевого бизнеса, за исключением первичного производства.

Необходимо отметить, что Регламент № 852/2004 заменил Директиву 93/43/ЕЭС, регулировавшую отношения в сфере гигиены пищевых продуктов в ЕС ранее. Соответственно отменены все национальные нормативные акты, которые были приняты с целью выполнения ее положений.

Директива – тип законодательного акта ЕС. В отличие от регламента или постановления, которые являются инструментами прямого действия, она вводится через национальное законодательство и требует, чтобы государства – члены ЕС в определенный срок приняли меры, направленные на достижение указанных в ней целей.

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.

Система управления безопасностью пищевых продуктов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) призвана обеспечить контроль в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасности. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых риски, связанные с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены.

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.

Регламент № 852/2004 устанавливает принципы, применяемые ко всем организациям, участвующим в пищевой цепи. Однако он также предполагает некоторую гибкость для обеспечения приемлемости решений в конкретных ситуациях, не ставя под сомнение безопасность пищевых продуктов. С этой целью государства члены могут ввести национальные меры, адаптирующие требования приложений Регламента. Например, в отдельных государствах-членах пищевые продукты могут производиться в соответствии с установившимися традициями, которые доказали свою безопасность, хотя и не всегда соответствуют техническим требованиям Регламента. В связи с этим Регламент признает необходимость поддержки данных традиционных методов производства, оправданных культурным разнообразием Европы, и таким образом обеспечивает гибкость требований Регламента для операторов пищевого бизнеса.

При этом государства-члены, планирующие ввести национальные меры, должны в целях обеспечения прозрачности уведомить Евроко-

миссию и другие государства-члены, которые имеют право вносить замечания по планируемому к введению мерам.

Во Франции на протяжении столетий сохранилось более 90 наименований сыров. К примеру, в департаменте Аверон на юге Франции примерно восемь веков делают сыр «Лагийоль». Его производят из молока так называемых сырных пород коров, которые пасутся на высокогорных лугах. Производят сыр только с мая по октябрь. По данным Национального института защищенных наименований (INAO), сыры, контролируемые по происхождению, составляют 1/5 по стоимости от общего производства сыров во Франции.

Как уже отмечалось, данный Регламент применяется на всех стадиях производства, переработки и реализации пищевых продуктов, а также к экспорту продуктов питания. Организации, производящие пищевые продукты животного происхождения, кроме данного Регламента обязаны соблюдать и требования Регламента № 853/2004.

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 другое.

К последней категории продуктов относят, например, сырье (овощи, фрукты, сырое молоко), которое реализуется фермерскими хозяйствами или местными рынками, местными магазинами розничной торговли для прямой продажи конечному потребителю или местным организациям. Кроме того, к этой категории также относят дикорастущие продукты, такие как грибы и ягоды, которые собирают частные лица для реализации конечному потребителю или в местные объекты розничной торговли для прямой продажи потребителям или местным ресторанам.

Регламентом № 852/2004 предусмотрено, что государства – члены ЕС могут дополнительно расширить понятие «малое количество» и ввести в национальное законодательство правила, необходимые для обеспечения гарантированной безопасности пищевых продуктов (в основе подхода должна лежать оценка риска).

Список литературы

1. Уажанова Р.У. Оценка риска безопасности пищевых продуктов: Курс лекций. – Алматы: АТУ, 2014. – 85 с.
2. Технический Регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» № 880 от 9 дек. 2011 г.
3. Регламент № 852/2004 устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов.