

Технические науки

**РАССМОТРЕНИЕ И ИЗУЧЕНИЕ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ЕС
О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ: РЕГЛАМЕНТ № 178/2002**

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

*Алматинский технологический университет,
Алматы, e-mail: raushan_u67@mail.ru*

Качество и безопасность продуктов питания являются важными факторами благополучия населения страны. В современных условиях потребители пищевой продукции имеют возможность из всего многообразия продуктов питания выбрать те, которые, с их точки зрения, в наибольшей мере отвечают требованиям качества и безопасности. Производители в свою очередь стремятся завоевать и максимально удовлетворить запросы потребителя, в том числе развивая системы контроля изготавливаемой ими продукции. Выходя на зарубежные рынки, отечественные производители начинают более серьезно относиться к вопросам безопасности пищевой продукции. Это обусловлено не только требованиями иностранных партнеров и потребителей, но также соответствующими нормативными положениями зарубежного законодательства, регулирующего доступ иностранных товаров на рынок. А ведь при поставках за рубеж помимо репутации отдельной компании на карту зачастую поставлен имидж всей страны.

В настоящее время развитие поставок пищевой продукции на экспорт, диверсификация экспорта продуктов питания, выход на новые рынки сбыта, в том числе в страны Европейского союза, являются одними из приоритетных для страны. В связи с этим представляется важным повышение осведомленности организаций-экспортеров, государственных органов, иных заинтересованных лиц о требованиях зарубежного законодательства по безопасности пищевой продукции, в частности законодательства Европейского союза.

Законодательство ЕС о безопасности продуктов питания: Регламент № 178/2002.

Основополагающим документом Европейского союза в области безопасности

пищевой продукции является Регламент № 178/2002 Европейского парламента и Совета Европейского союза от 28 января 2002 года. Данный регламент призван установить общие принципы и требования в продовольственном праве, общие понятия пищевого законодательства на уровне ЕС, а также обеспечить последовательный подход в развитии национального пищевого законодательства стран, входящих в ЕС. Регламентом также учреждается Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA).

Регламенты, принимаемые институтами Европейского союза, являются актами прямого действия. То есть с момента утверждения Советом (Европейской комиссией, Советом совместно с Европарламентом) и вступления в силу регламента ЕС содержащиеся в нем положения становятся непосредственно действующим правом на всей территории Евросоюза и обязательными как для государств-членов, так и для их физических и юридических лиц.

Согласно нормам Регламента № 178/2002 пищевые продукты – это все вещества или продукция, которые предназначены, или исходя из здравого смысла подразумевается, что предназначены, для употребления человеком в пищу в переработанном, частично переработанном или непереработанном виде. К пищевым продуктам относятся в том числе напитки, жевательная резинка, а также все вещества, включая воду, которые добавляют в пищевые продукты при их изготовлении, переработке или обработке.

К пищевым продуктам не относятся:

- кормовые средства;
- живые животные, если они не приготовлены для потребления человеком в пищу;
- растения до сбора урожая;
- лекарственные средства в значении Директив 65/65/ЕЭС и 92/73/ЕЭС;
- косметические средства в значении Директивы 76/768/ЕЭС;
- табак и табачные изделия в значении Директивы 89/622/ЕЭС;
- наркотические и психотропные вещества в значении Конвенции ООН о наркотических веществах и Конвенции ООН о психотропных веществах;
- отходы и загрязняющие примеси.

Регламент № 178/2002 вводит понятие «продовольственное право» (англ. *Food law*), к которому относит систему норм о безопасности, распространяющих свое действие как на пищевые продукты, так и на кормовые средства. К последним относят вещества, продукты или добавки переработанные, частично переработанные или непереработанные, которые предназначены для скармливания животным.

Регламент № 178/2002 применяется ко всем стадиям производства, переработки и реализации пищевых продуктов и кормов, за исключением тех, что предназначены для домашнего потребления. Основная цель документа – обеспечить свободный оборот безопасных пищевых продуктов и кормов в ЕС, здоровье и благополучие граждан. При этом в Регламенте идет речь именно о безопасности пищевой продукции (*safety*), а не ее качестве (*quality*).

С точки зрения терминологии, «безопасность» можно определить как состояние, при котором вещь/продукт не представляет опасности

для жизни и здоровья человека, а «качество» – как степень достоинства, ценности, пригодности, соответствия тому, какой эта вещь должна быть. 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 образует минимально допустимые требования, которые гарантируют пригодность и безвредность этой продукции для человека [1,2].

Регламент № 178/2002 определяет общие принципы продовольственного права ЕС (так называемые общие горизонтальные принципы), которыми государства члены ЕС должны руководствоваться при разработке и реализации своей продовольственной политики.

Несмотря на определенную синонимичность терминов «риск» и «опасность» в русском языке, Регламент № 178/2002 определяет «риск» как вероятность и серьезность пагубных последствий для здоровья ввиду наличия опасности, а «опасность» как биологический, химический или физический агент/компонент, присутствующий в пище или кормах и способный иметь пагубные последствия для здоровья, либо состояние этих продуктов или кормов, способное иметь аналогичные последствия.

Одним из важнейших требований продовольственного права ЕС является запрет на введение в оборот опасных пищевых продуктов (ст. 14 Регламента № 178/2002). Пищевые продукты считаются опасными в том случае, если они вредны для здоровья и/или непригодны для потребления человеком в пищу.

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.

При решении вопроса, является ли пищевой продукт непригодным для потребления человеком в пищу, следует учитывать, стал ли этот продукт непригоден для потребления по причине загрязнения (внешнего или имеющего иное



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».