

**СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ: ЗАГАЛЬНА
ОЦІНКА ПОТОЧНОЇ СИТУАЦІЇ
з міжнародної точки зору**

Професор Гордана Рістіч

**Белградський університет, медичний факультет,
інститут гігієни**

Харчові продукти та вода повинні бути якнайбезпечнішими

- Це – друга за розміром група товарів
- Транспортування: швидко на великі відстані
- Велика кількість незахищених груп громадян
- З'являються нові патогенні організми
- Нові технології у виробництві харчових продуктів
- Діяльність терористів

СОТ 2007 рік

- Експорт сільгосппродукції - 1.127.667 мільйонів доларів США
- Експорт харчових продуктів - 913.020 мільйонів доларів США
- Недостатня інформація – зареєстровано 10% спалахів
- США - 100 мільйонів випадків захворювання на рік

СООЗ:

- 1,8 людей щороку помирають від діарейних захворювань
- *Кампілобактер, E. coli (STEC) O157, що виробляють шигатоксин, Listeria monocytogenes, мікроорганізми роду сальмонела, шигела, вибрио, Yersinia enterocolitica.*

Торгівля харчовими продуктами в Україні

- Більшість харчових продуктів експортуються до країн СНД, Азії та Африки (м'ясо, молоко)
- Торгівля з ЄС: переважно імпорт харчових продуктів до України, експорт ускладнений через не гармонізоване законодавство та процедури
- Звіт управління харчових продуктів та ветеринарної медицини за 2008 рік (молоко та сире м'ясо): важливі зауваження стосовно співпраці між органами, які відповідають за харчові продукти; гігієна та безпечність харчових продуктів; запровадження HACCP; здоров'я тварин; залишковий вміст; кодекс передової практики
- Основні скандали у сфері харчових продуктів: 2002 рік – сухе молоко та штучний замінник молока, виготовлений із сухого молока для відгодівлі тварин та імпортований з України, містив хлорамфенікол; 2008 р. - Європа RASFF – соняшникова олія можливо забруднена мінеральним мастилом.

Органи, що відповідають за безпечність харчових продуктів

- **Державний комітет ветеринарної медицини регулює та перевіряє всі виробництва тварин та харчових продуктів тваринного походження, обіг продукції сільського господарства, включаючи експорт та імпорт**
- **Державна санітарно-епідеміологічна служба (при МОЗ) регулює та перевіряє всі виробництва (включаючи м'ясні та молочні ферми тощо) та харчові продукти, включаючи імпорт**
- **Держспоживстандарт – регулює стандарти для всіх харчових продуктів, сертифікацію всього обладнання та певних категорій продуктів, перевіряє всі виробництва харчових продуктів та всі імпорتنі харчові продукти**
- **Міністерство екології та природних ресурсів – регулює та перевіряє екологічну безпечність на виробництві харчових продуктів**
- **Митна служба**

**Сфери відповідальності та робота дублюються,
рівень співпраці низький**

Стандарти: надмірне регулювання не означає безпечність

УКРАЇНА

Вичерпний перелік обов'язкових стандартів

Розробка нових продуктів – будь-яке відхилення від затвердженого вимагає додаткового регулювання (через стандарт або технічну специфікацію)

Вимагає від виробників багато часу та ресурсів

Норми базуються на застарілих законах та правилах, не гармонізованих із ЄС

При виробленні правил оцінка ризиків не застосовується

ЄС

- Кодекс – стандарти для однорідних груп товарів
- Дозволяє швидко розробляти нові продукти спрощує їх диверсифікацію
- Заощаджує час та ресурси
- Норми відповідають основним положенням ЄС, на національному рівні можуть бути жорсткішими, але за умови наукового обґрунтування
- Базуються на оцінці ризиків

Стандарти – плавлений сир

Співвідношення зі стандартами Кодексу	Основні відмінності	Україна	Кодекс та ЄС
В основному формат схожий з Кодексом, але норми не відповідають міжнародним стандартам та вимогам ЄС	<p>1.Безпечність харчових продуктів</p> <p>2.Правила гігієни</p>	<p>1. У стандартах та в положеннях, на які посилається стандарт, немає жодної згадки про НАССР</p> <p>Правила застарілі, GMP та GHP немає, є лише правила пожежної безпеки та безпеки обладнання.</p>	<p><i>CAC/RCP 57–2004</i></p> <p>EC Reg 852, 853/2004 гігієна та виробництві та НАССР, можливість відстеження</p>
	3. Характеристики: жодного розмаїття, розробка нових продуктів ускладнена	20 % жиру в сухій речовині	<10-65% жиру в сухій речовині; 34-53% мін у сухій речовині (у цьому разі 38%)
	3. Якість сирого молока: рівні, відбір зразків	<p>3 рівні, найвищий < 300.000 cfu/мл</p> <p>Соматичні клітини 800,600,400.000/мл</p>	<p>Лише <100.000 cfu/мл; для пастеризованих сирів <300.000 cfu/мл;</p> <p>Лише <400.000/мл</p>

Стандарти – плавлений сир

Співвідношення зі стандартами Кодексу	Основні відмінності	Україна	Кодекс та ЄС
В основному формат схожий з Кодексом, але норми не відповідають міжнародним стандартам та вимогам ЄС	5. Регулярність тестування	Мікробіологія: Сире молоко: 1 на 10 днів по отриманні Плавлений сир: 1 на місяць	Сире молоко: середнє геометричне за 2 місяці, 2 вибірки на місяць на виробника або точку збору або завантаження
	6. Інгібітори	Тетрациклін, пеніцилін, стрептоміцин МоН-РР 444-108-2004 Хлорамфенікол? Контроль: 1 на 6 місяців для сирого молока, те саме для сиру Методи ГОСТ	Антибіотики Reg 2377/90 та CAC/MRL 02-2008 Постійний контроль сирого молока та точках збору Швидкі методи
	7. Вода – норми відрізняються від норм ЄС	мікробіологія: Коліформи 3/літр	Коліформи 0/100 мл E coli 0/100 мл Ентерококи 0/100 мл

Фрагментарне регулювання: твердий сир

Україна	
Органолептика	3
Мікробіологія	5
Токсикологія	5
Радіологія	Відповідно до SANPIN
Пестициди	1
Сировина	9
Політика безпеки	3
Захист довкілля	1
Маркування	2
Транспорт	3
УСЬОГО	33

- **Кодекс** – це одна група продуктів, описана в одному наборі стандартів
- **Стандарти з мікробіології: CAC/GL 21-1997; Reg EC No 2073/2005**
- **Сировина - 1**
- **Конкретні продукти (Гауда, Ементаль, Тільзітер тощо) сировина – за суворішими нормами**
- **Маркування та транспортування - Reg 853/2004, Reg EC No 2073/2005**

Мікробіологія – непорівнянні результати

• Україна

Назва	Норма
Кількість мезофільних аеробних та, факультативно, анаеробних мікроорганізмів (MAFAM), CFU, на 1 г сиру, макс.	5×10^4
Бактерії групи <i>Collibacilli</i> (коліподібні бактерії) в 0,01 г сиру	Не допускаються
Патогенні мікроорганізми, включаючи бактерії <i>Salmonella</i> genus, у 25 г сиру	Не допускаються
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1 г продукту	Не допускаються

• ЄС

E.coli

- Сири пастеризовані/оброблені при високій температурі

Під час виробництва 100cfu/г (м)
1000cfu/г (М)

Коагуляз позитивні стрептококи

- Сири із сирого молока

Під час виробництва 10^4 cfu/г (м)
 10^5 cfu/г (М)

- Пастеризовані або зрілі

Під час виробництва 100cfu/г (м)
1000cfu/г (М)

- Незрілі пастеризовані/ оброблені при високій температурі

Кінець процесу виробництва
10 cfu/г (м)
100 cfu/г (М)

Ентероксин тести - 0 у 25 г під час зберігання

Сальмонела - 0 у 25 г під час зберігання

Інспекційний контроль мікробіологічних показників – не базується на оцінках ризиків

**Україна – практика,
рекомендована Міністерством
охорони здоров'я
RP 4.4.4. – 108 – 2004**

**Частота перевірок
мікробіологічних параметрів
на харчових підприємствах
регулюється відповідними
документами щодо харчових
продуктів, або погоджується з
державними органами
охорони здоров'я на місцях
(2007 рік: 661,726 перевірок
виробництв харчових
продуктів)**

Молоко та пастеризовані вершки	Раз на тиждень
Молоко після теплової обробки	Двічі на тиждень
М'який та твердий сир та сметана	1-2 рази на тиждень
Плавлений сир з наповнювачами та без них	Раз на місяць

ЄС: галузь сама себе безперервно контролює відповідно до плану HACCP стосовно CCPs.

Мережа лабораторій

- **МОЗ**
 - 770 лабораторій
- **МінАгро**
 - 453 + 1347 на агро-ринках (ветеринарні)
 - 27 карантину рослин
- **Держспоживстандарт**
 - 35 лабораторій

Акредитація NAAU

(афілійоване членство в ILAC)

- Акредитовано 38 лабораторій (1,5%)
- **Акредитація Держспоживстандарту**

Широка мережа, низький рівень спеціалізації, нестача потужностей у багатьох лабораторіях (приміщень, обладнання, підготовлених працівників, лабораторних інформаційних систем), лише 1,5% лабораторій акредитовані відповідно до ISO 17025, невелика кількість лабораторій бере участь у перевірці кваліфікації, методи тестування як за ISO, так і за ГОСТ, більшість результатів на міжнародному рівні не визнаються, лабораторії з перевірки рослин не акредитовані.

Чому потрібна реформа?

- Необхідно вдосконалити гігієну та підвищити безпечність харчових продуктів
- Відповідальність органів влади недостатньо чітко визначена
- Система дорога, але неефективна
- Іноземні покупці не мають гарантій того, що харчові продукти з України безпечні, хоча Україна мусить надавати такі гарантії відповідно до угоди SPS та під час переговорів з ЄС із торговельних питань.

Що потрібно зробити

- Потрібно переглянути важливі підзаконні акти: з добавок, мікробіології харчових продуктів, питної води, відбору зразків, забруднювачів
- Правильна термінологія (щоб не було непорозумінь): приклад – визначення загрози в законі про харчові продукти
- Відмова від стандартизації харчових продуктів
- Координація діяльності між різними державними органами
- Навчання та обладнання інспекцій, посібник з контролю на основі НАССР, план контролю відповідно до ризиків, координація діяльності з перевірок або створення єдиного інспекційного органу, визнання іноземних сертифікатів
- Удосконалення мережі лабораторій, спеціалізації, навчання, акредитації, визнані методи.

Гігієна у виробництві харчових продуктів та контроль ризиків на всіх етапах виробництва забезпечують необхідні можливості відстеження харчових продуктів.