



Animal Health Matters.  
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER

**State Secretariat for Economic Affairs SECO**



# Концепції та методи для забезпечення безпеки харчових продуктів

Марко Де Нарді

# Концепції та методи безпеки харчових продуктів

Оператори харчової промисловості виконують свої обов'язки щодо якості та безпеки продуктів харчування шляхом запровадження **систем контролю якості** вздовж ланцюга виробництва продуктів харчування.

- GMP / GAP / GHP
- HACCP

**Мікробіологічні критерії** – це засоби вимірювання ефективності таких превентивних засобів на певному підприємстві.

- Мікробіологічні критерії

Коли біологічні речовини (такі як бактерії, дріжджі, гриби чи віруси) **зумисно додаються** в циклі виробництва продуктів харчування і кормів

- QPS



# Належні практики: GAP / GMP / GHP

## Визначення

**GAP** (Належні сільськогосподарські практики) та **GMP** (Належні виробничі практики) – це ряд принципів, настанов та технічних рекомендацій, що застосовуються у виробництві, переробці та транспортуванні харчових продуктів і стосуються захисту здоров'я людей, навколишнього середовища та покращення умов праці робітників та їх сімей.

## Хто отримує переваги від GAP?

**Фермери та їх сім'ї**, як отримують корисні та якісні харчові продукти та генерують додану вартість своєї продукції для кращого доступу до ринку.

**Споживачі**, які насолоджуються кращими, якіснішими та безпечнішими харчовими продуктами, виробленими сталим шляхом.

**Населення** загалом, яке отримує переваги від кращого навколишнього середовища.

(ФАО, 2007. Настанови «Належні сільськогосподарські практики для сімейного сільського господарства»)



# Належні сільськогосподарські практики (GAP)

**Безпека для людей**

- Кращі умови для працівників та споживачів
- Вищий рівень добробуту сімей, зайнятих сільським господарством
- Краща безпечність харчових продуктів

**Навколишнє середовище**

- Уникнення забруднення води та ґрунту
- Раціональне використання агрохімії
- Турбота про біорізноманіття



**Безпечність харчових продуктів**

- Корисні харчові продукти, незабруднені і вищої якості для покращення харчування та споживання

**Добробут тварин**

- Догляд за тваринами
- Належне харчування

# Належні виробничі практики (GMP)





# Аналіз небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

- Щоб забезпечити безпечність харчових продуктів в будь-який момент часу від операторів харчової промисловості **законодавчо вимагається** застосовувати принципи Аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).
- Це законодавчо закріплено в Регламенті ЄС 2073/2005.
- Концепція НАССР також використовується в стандартах, розроблених Кодексом Аліментаріус. В них використовуються принципи НАССР, проте вони не замінюють офіційних перевірок.



# Аналіз небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)



## 7 елементів НАССР





# Аналіз небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

## Що таке критична контрольна точка?

**Критична контрольна точка – це етап, на якому може застосовуватися контроль і який є необхідним для попередження чи усунення небезпечного чинника, що загрожує безпеці харчової продукції, або зниження його до прийняттого рівня.**

Вона повинна давати змогу постійно її вимірювати і негайно виправляти.

*Приклади:* Пастеризація (температура, час), сушка холодним повітрям на бійні (температура, вологість, швидкість руху повітря, час).



# Мікробіологічні критерії

**Мікробіологічні критерії** дають змогу визначити прийнятність харчових продуктів (кінцевий контроль) та процесів їх виробництва (контроль процесу).

Принципи GHP, GMP, HACCP сприяють забезпеченню безпеки харчових продуктів.

Мікробіологічні критерії – це засоби **вимірювання ефективності таких превентивних засобів** на певному підприємстві.

Мікробіологічні критерії є **об'єктивними і базовими точками, які допомагають підприємствам харчової промисловості та компетентним органам влади управляти безпекою харчових продуктів та моніторити її.**



# Регламент ЄС 2073/2005 щодо мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:EN:PDF>

## Критерії гігієни процесу, а саме

Група продуктів харчування	Мікроорганізм	План відбору зразків (к-ть)	Межі	Аналітичний референтний метод	Етап, на якому застосовується критерій	Дії в разі незадовільних результатів
Туші ВРХ, овець, кіз та коней	Сальмонела	50(1) / 2(2)	Відсутність в зоні, що перевіряється, на 1 тушу	EN/ISO 6579	Туші після обробки, але перед охолодженням	Покращення гігієни забою, перегляд контролю процесу та походження тварин

- (1) Слід відібрати 50 зразків під час 10 послідовних відборів зразків відповідно до правил та частоти відбору зразків, визначених в Регламенті.
- (2) Кількість зразків, в яких виявлено сальмонелу. Значення с підлягає перегляду, щоб взяти до уваги прогрес у зниженні рівня розповсюдження сальмонели. Країни-учасниці ЄС чи регіони, які мають низький рівень розповсюдження сальмонели, можуть використовувати нижчі значення навіть до перегляду.

➤ **Наслідки для процесу забою, немає наслідків для споживання харчових продуктів**



# Регламент ЕС 2073/2005 щодо мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів

## ■ Критерії безпеки харчових продуктів, а саме

Група продуктів харчування	Мікроорганізми/ їх токсини/метаболіти	План відбору зразків (к-ть)	Межі	Аналітичний референтний метод	Етап, на якому застосовується критерій
Фарш та м'ясні субпродукти, які вживаються в сирому вигляді	Сальмонела	5	Відсутність в 25 г	EN/ISO 6579	Продукція, введена в обіг, протягом терміну придатності

➤ Пов'язано з наслідками для здоров'я споживачів



# Кваліфікована презумпція безпеки (QPS)

Широкий спектр біологічних речовин (таких як **бактерії, дріжджі, гриби чи віруси**) зумисно додають на різних етапах виробництва продуктів харчування та кормів.

**Оцінка ризиків для безпеки харчових продуктів Європейської агенції з безпеки харчових продуктів (EFSA):** EFSA повинна проводити оцінку безпеки таких біологічних речовин, коли пропонується їх застосування у продукції, яка підлягає регулюванню.

В 2007 році Науковий комітет EFSA рекомендував застосовувати підхід під назвою **«Кваліфікована презумпція безпеки» (QPS)**. Науковий комітет створив **перший перелік біологічних речовин, запропонованих для отримання статусу QPS**. Речовина входить до переліку, якщо не становить ризику для здоров'я.

Комісія з біологічної небезпеки (BIOHAZ) EFSA **регулярно** оновлює перелік при отриманні нових знань. Біологічні речовини, що входять до переліку QPS зазвичай проходять **спрощене оцінювання EFSA**.



# Кваліфікована презумпція безпеки (QPS)

- Біологічні речовини (бактерії, дріжджі, гриби, віруси), що зумисно додаються на різних етапах виробництва продуктів харчування та кормів
- Оцінка ризику для безпеки харчових продуктів EFSA
- QPS як стандартний підхід до оцінки ризику біологічних речовин
- Входить до переліку, якщо не становить ризику для здоров'я
- Комісія з біологічної небезпеки (BIOHAZ) EFSA регулярно оновлює перелік при отриманні нових знань



# Запитання?



<https://clipartfest.com>

