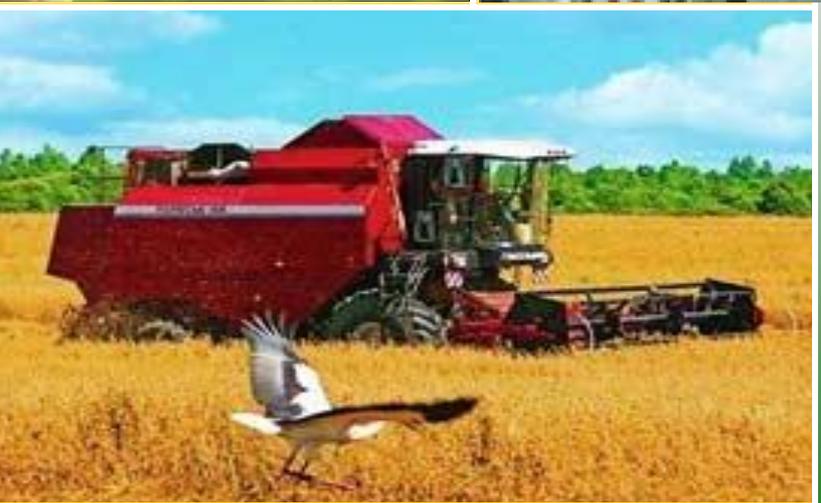




Обзор законодательных актов , устанавливающих требования к пищевой продукции, производству и её поставке в страны ЕС



Директор БелГИСС
В.Л. Гуревич



СИСТЕМА ИСТОЧНИКОВ ПРАВА ЕС

ИСТОЧНИКИ ПЕРВИЧНОГО ПРАВА

Парижский Договор (1951)

Европейское объединение угля и стали

Договор (1957)

Европейское сообщество по атомной энергии

Римский Договор (1957)

Европейское экономическое сообщество

Маастрихский Договор (1992)

Европейский Союз

СИСТЕМА ИСТОЧНИКОВ ПРАВА ЕС

ИСТОЧНИКИ ВТОРИЧНОГО ПРАВА

Регламент

Обязателен, подлежит прямому применению

Директива

Обязательна, свободная форма и метод введения

Рамочное решение

Обязательно, касаются требуемого результата, свободная форма введения (*сфера уголовного права*)

Решение

Инструмент правоприменения, обязательно для тех, кому адресовано

СИСТЕМА ИСТОЧНИКОВ ПРАВА ЕС

ДРУГИЕ ИСТОЧНИКИ ВТОРИЧНОГО ПРАВА

— Индивидуальные решения

— Рекомендации

— Заключения

Международные договоры ЕС с третьими странами

25 марта 1957 года, г. Рим

**Договор об учреждении
Европейского Экономического Сообщества**

свобода передвижения товаров

свобода передвижения услуг

свобода передвижения лиц

свобода передвижения капитала

Обзор законодательства Европейского Союза

Аграрная политика в ЕС

- Законодательство по сельскому хозяйству и пищевым продуктам занимает 40% всего законодательства ЕС.
- *Целью аграрной политики* является не только производство продуктов сельского хозяйства, но и сохранение сельской местности, окружающей среды, здоровья животных, обеспечение безопасности и качества продуктов питания.

Обзор законодательства Европейского Союза

- ❖ В настоящее время имеется более 1700 Регламентов, Директив, Решений и поправок к ним.



ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ПРАВО ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Преимущества

- европейские правила хорошо проработаны
- опробованы на практике
- могут быть адаптированы без серьезных дополнительных затрат
- стимулируют рост экономики и нововведений путем снятия неоправданных ограничений

Отрицательные стороны

- чрезвычайно громоздкая система документов разного уровня, многие из которых относятся не к сфере технического регулирования, а к сфере организации рынка

Законодательство ЕС о продуктах питания

- ❖ Ветеринарные требования к свободному движению товаров, в том числе торговле, живыми животными, семенем и эмбрионами;
- ❖ Зоотехния и благополучие животных;
- ❖ Меры против инфекционных болезней животных;
- ❖ Маркетинг и продажа продуктов животного происхождения
- ❖ Требования для ввоза в ЕС
- ❖ Контрольные меры по использованию различных веществ
- ❖ Горизонтальное законодательство
- ❖ Контрольные системы уведомления

Законодательные документы (регламенты, директивы, решения)

условно разделены на группы:

- ◆ **«Здоровье людей»** - включены Директивы, регламентирующие требования к рубленому мясу и мясным наборам, производству и продаже: свежего мяса, яичных продуктов, рыбных продуктов, рыбы и моллюсков, мясным продуктам, гормональным и другим веществам, имеющим гормональное действие;
- ◆ **«Зоотехнические проблемы»** - включает разведение животных чистых пород и учет поголовья;
- ◆ **«Здоровье людей и животных»** - включены Директивы, касающиеся части или целой цепочки производства по отношению к регламентированию требований к предприятиям, продуктам или к организациям по официальному государственному контролю;
- ◆ **«Здоровье животных»** - группа Директив, регламентирующих: ветеринарный контроль животных в ЕС с целью их свободного движения, включая торговлю; ветеринарный и зоотехнический контроль живых животных и продуктов из них; забота о здоровье животных во время транспортирования;
- ◆ **«Ветеринарный контроль и защита животных»;**
- ◆ **«Импорт животных и продуктов»**

СТРУКТУРА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРАВА ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

«Горизонтальные» регламенты и директивы

**«Вертикальные»
регламенты и директивы
на конкретные виды (группы) продукции**

**Европейские руководства
по установившейся практике гигиены**

Европейские стандарты

Законодательство ЕС о продуктах питания

- «Горизонтальное» законодательство, которое устанавливает общие аспекты для всех продуктов питания (добавки, маркировка, гигиена, НАССР и т. д.)**
- «Вертикальное» законодательство – по конкретным продуктам (например, рыба, какао, шоколад, сахар, мед и т. д.)**

Горизонтальное законодательство

- ❖ *Под горизонтальным законодательством подразумеваются законодательные акты, которые касаются части или целой цепочки производства по отношению к регламентированию требований к предприятиям, продуктам или к организациям по официальному государственному контролю, касающихся обеспечения безопасности пищевых продуктов.*
- ❖ *Горизонтальное законодательство в большинстве случаев регламентирует основные требования, которые должны соблюдать все участники производственной цепочки.*
- ❖ *Часть горизонтальных законодательных актов регламентирует нормы химического и бактериологического загрязнения, а также требования к упаковке и маркировке продукции*

«Горизонтальные» законодательные акты

Регламент 178/2002/ЕС Общие принципы и требования законодательства в области пищевых продуктов

Регламент 852/2004/ЕС О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов и кормов

Регламент 853/2004/ЕС Специальные санитарно-гигиенические правила пищевых продуктов животного происхождения

Регламент 854/2004/ЕС Специальные правила по организации официального контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления человеком.

Регламент 882/2004/ЕС Контроль пищевых продуктов и кормов

Новый подход в законодательстве ЕС

«ПАКЕТ ГИГИЕНЫ» вводит единый прозрачный механизм управления гигиеной пищевых продуктов, в основе которого лежат эффективные *элементы управления безопасностью и рисками* на основе принципов *HACCP* на всех этапах цепи производства и поставки пищевых продуктов

Основные принципы «горизонтального» законодательства

- применение в политике гигиены принципа «от фермы к столу»**
- прямая ответственность производителей пищевых продуктов (через применение самоконтроля и современных средств анализа риска)**
- прослеживаемость всех продуктов и их компонентов**
- соблюдение основных правил гигиены (требования к помещениям и оборудованию, личной гигиене персонала и т. д.)**

Регламент 178/2002 /ЕС/ Общие принципы и требования законодательства в области пищевых продуктов

- *Устанавливает:*
- *- общие принципы и требования законодательства в области пищевых продуктов*
- *- утверждает Европейский орган по безопасности ПП*
- *- определяет требования в сфере безопасности ПП*

Постановление ЕС/ 178/2002 (от 28 января 2002г.) Общие принципы и требования законодательства в области пищевых продуктов

Область распространения:

- *Применяется ко всем стадиям производства, обработки и распределения пищевых продуктов и кормов*
- *Устанавливает требования ко всем этапам пищевой цепи, включая первичную продукцию и корма.*

Не распространяется

- **на требования, относящиеся к производству сырья для домашнего использования;**
- **к приготовлению, работе с пищевыми продуктами или их хранению в домашних условиях для домашнего потребления.**
- **на лекарственные средства, косметику, табачные изделия, наркотические и психотропные вещества.**

Регламент 178/2002/ЕС



Цели включают:

- **Защиту интересов потребителя**
 - Обеспечение высокой степени защиты здоровья человека
 - Предотвращение мошенничества и обмана, подделки продуктов питания, введения потребителя в заблуждение

- **Удовлетворение нужд потребителя в информации**
 - Обеспечить наличие на продуктах питания адекватной информации, чтобы помочь потребителю выбрать продукты питания, подходящие их индивидуальным требованиям

ТЕРМИНЫ

оператор пищевого бизнеса (бизнес-оператор) – физическое или юридическое лицо, ответственное за обеспечение соответствия находящейся под его контролем деятельности, связанной с пищевой продукцией, требованиям пищевого законодательства;

пищевой бизнес – любое предприятие, созданное с целью или без цели получения прибыли, частное или государственное, осуществляющее деятельность, связанную с любой стадией производства, обработки и распределения пищевых продуктов;

конечный потребитель – окончательный (завершающий) потребитель пищевых продуктов, который не использует эти продукты для операций или какой-либо деятельности в рамках пищевого бизнеса;

ТЕРМИНЫ

продукты животного происхождения – пищевые продукты, полученные от животных и предназначенные для употребления человеком, включая мед и кровь, живых двустворчатых и брюхоногих моллюсков, живых оболочников и живых иглокожих;

уполномоченный орган – центральный государственный орган, обладающий полномочиями по обеспечению соответствия требованиям регламента или любой другой государственный орган, которому центральный орган делегировал соответствующие полномочия;

официальный контроль – любая форма контроля, осуществляемая уполномоченным органом с целью проверки соблюдения законодательных и технических требований, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов;

ТЕРМИНЫ

прослеживаемость – способность отслеживать и сопровождать пищевой продукт, сырье, из которого производят пищевые продукты, или вещества, которые предназначаются или предполагают включать в пищевые продукты, на протяжении всех этапов производства, обработки и распределения;

аттестация – проверка уполномоченным органом соответствия требованиям регламента

регистрация – процедура выполнения в письменной, электронной или другой приемлемой форме уполномоченным органом идентификации пищевых предприятий с целью обеспечения прослеживаемости производства пищевых продуктов;

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Область распространения:

- **Применяется ко всем стадиям производства, обработки и распределения пищевых продуктов и кормов**
- **Устанавливает требования ко всем этапам пищевой цепи, включая первичную продукцию и корма.**
- **Не распространяется на требования, относящиеся к производству сырья для домашнего использования; к приготовлению, работе с пищевыми продуктами или их хранению в домашних условиях для домашнего потребления.**
- **Не распространяется на лекарственные средства, косметику, табачные изделия, наркотические и психотропные вещества.**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования к безопасности пищевых продуктов

Устанавливая, является ли какая-либо пища небезопасной, следует учитывать

- обычные условия применения пищевых продуктов потребителем**
- обычные условия на каждой стадии производства, обработки и распределения**
- информацию о пищевом продукте, предоставляемую потребителю**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования к безопасности пищевых продуктов

Устанавливая, является ли какая-либо пища вредной для здоровья, следует обращать внимание на:

- вероятное немедленное, краткосрочное и долгосрочное воздействие пищи не только на здоровье лица, потребляющего эту пищу, но и на его потомство;**
- вероятное совокупное токсическое воздействие;**
- специфическую чувствительность конкретной категории потребителей, если пищевые продукты предназначены для этой категории.**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования к безопасности пищевых продуктов

При определении пригодности пищи для потребления следует обращать внимание на непригодность, связанную

- с использованием не по назначению**
- непригодность по причине загрязнения либо занесенными извне, либо другими веществами**
- непригодность, связанную с гниением, разложением или разрушением**

Регламент 178/2002/ЕС

Общие принципы и требования пищевого законодательства

- Анализ риска (статья 6)
- Принцип превентивности (статья 7))
- Защита интересов потребителей (статья 8)
- Принцип прозрачности (статья 9, 10)
- Ответственность операторов пищевого бизнеса (статья 17.19)
- Прослеживаемость (статья 18)

Регламент 178/2002/ЕС



Общие принципы

Анализ риска

- *процесс из трех совместно связанных шагов:*
- оценка риска
- менеджмент риска
- оповещение о риске

Регламент 178/2002/ЕС

Общие принципы

- **Превентивный принцип (предосторожности)**
 - *(когда на основании оценки доступной информации установлена возможность опасного воздействия на здоровье, могут быть приняты временные меры для обеспечения высокого уровня защиты, в ожидании дальнейшей научной информации)*

Закон ЕС о Продуктах питания адаптировал много превентивных стандартов, которые являются более строгими чем стандарты КОДЕКСА

Регламент 178/2002/ЕС

Общие принципы

□ Принцип прозрачности

- *С общественностью необходимо советоваться напрямую и через представительские органы во время подготовки, оценки и пересмотра закона о продуктах питания*
- *Общественность будет проинформирована о любом риске для здоровья, причиной которого являются продукты питания или корма*

Регламент 178/2002/ЕС

Общие принципы

Операторы пищевого бизнеса должны

- 1. обеспечивать прослеживаемость пищевых продуктов по всей пищевой цепи.**
- 2. обеспечивать идентификацию поставщиков сырья, полуфабрикатов, пищевых добавок, пищевых продуктов.**
- 3. располагать системами и процедурами, позволяющими предоставлять данную информацию уполномоченным органам по их требованию.**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования, обеспечивающие безопасность производства, обработки и распределения (хранения, перевозки и реализации) пищевых продуктов

• Ответственность операторов пищевого бизнеса

Операторы пищевого бизнеса должны обеспечивать

- 1. чтобы пищевые продукты соответствовали требованиям пищевого законодательства**
- 2. проверку и подтверждение соответствия этим требованиям**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования, обеспечивающие безопасность производства, обработки и распределения (хранения, перевозки и реализации) пищевых продуктов

Прослеживаемость

Операторы пищевого бизнеса должны

1. обеспечивать прослеживаемость пищевых продуктов по всей пищевой цепи.
2. обеспечивать идентификацию поставщиков сырья, полуфабрикатов, пищевых добавок, пищевых продуктов.
3. располагать системами и процедурами, позволяющими предоставлять данную информацию уполномоченным органам по их требованию.

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 178/2002

Общие требования, обеспечивающие безопасность производства, обработки и распределения (хранения, перевозки и реализации) пищевых продуктов

Прослеживаемость

Операторы пищевого бизнеса должны

4. располагать системами и процедурами, позволяющими идентифицировать предприятия, которым была поставлена их продукция и предоставлять уполномоченным органам соответствующую информацию.
5. обеспечивать соответствующую идентификацию и маркировку продукции

Регламент 178/2002/ЕС

Общее требование

- *Ответственность лиц занятых в пищевом бизнесе*
 - *На всех стадиях производства, переработки и распространения в области их контроля они должны обеспечить соответствие продуктов питания и кормов требованиям закона о продуктах питания*

Регламент 178/2002/ЕС

□ Общие обязательства в торговле продуктами питания

- **Продукты питания и корма импортируемые в ЕС:**

Должны соответствовать Закону ЕС о Продуктах питания и кормах или эквивалентному соглашению, если таковое имеется между ЕС и страной-экспортером

- **Продукты питания и корма экспортируемые из ЕС:**

Должны соответствовать Закону ЕС о Продуктах питания и кормах, кроме случаев, когда страна-импортер требует другого

- **Международные стандарты ЕС**

Способствовать использованию международных технических стандартов для продуктов питания и кормов и фитосанитарных стандартов

Регламент 178/2002/ЕС

- Требования к безопасности продуктов питания
 - *Продукты нельзя допускать на рынок, если они небезопасны*
 - *Продукты считаются небезопасными, если они вредны для здоровья и не подлежат потреблению*
 - *Определение небезопасных продуктов: этикетки, токсический эффект, восприимчивость здоровьем; определение продуктов неподлежащих потреблению: гниение и так далее.*

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №852/2004 (H1)

Основой безопасности пищевых продуктов являются:

- общие правила гигиены пищевых продуктов**
- процедуры проверки соответствия правилам гигиены пищевых продуктов**
- применение принципов НАССР**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № №852/2004

(Н1)

Общие правила гигиены пищевых продуктов для предприятий, производящих сырье, установлены в ПРИЛОЖЕНИИ 1 к данному Регламенту, например:

- Предотвращать передачу загрязнения от сырья к пищевым продуктам, которые из него получают**
- Контролировать опасные факторы при производстве сырья, включая**
 - загрязнение из воздуха, почвы, воды, кормов, удобрений, ветеринарных препаратов, средств защиты растений, биоцидов и от хранения, переработки и вывоза отходов**
 - опасные факторы, возникающие от нарушений здоровья и благополучия животных и здоровья растений, включая зоонозы и причины зоонозов**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 852/2004

(H1)

Общие правила гигиены пищевых продуктов для остальных предприятий, установлены в ПРИЛОЖЕНИИ 2 к данному Регламенту:

- **Общие требования к помещениям**
- **Конкретные требования к помещениям для приготовления, обработки или переработки пищевых продуктов**
- **Конкретные требования к временным или передвижным помещениям (палатки, фургоны)**
- **Требования к транспорту**
- **Требования к оборудованию**
- **Требования к обращению с отходами**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №852/2004

(H1)

Общие правила гигиены пищевых продуктов для остальных предприятий, установлены в ПРИЛОЖЕНИИ 2 к данному Регламенту:

- Требования к обеспечению водой**
- Требования к гигиене персонала**
- Условия обращения с сырьем (хранение и приемка сырья)**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №852/2004 (H1)

**Устанавливает порядок выдачи
разрешения на деятельность
пищевых предприятий на основании
двух процедур:**

- регистрации**
- проверки соответствия правилам
гигиены пищевых продуктов**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №852/2004 (H1)

РЕГИСТРАЦИЯ

Цель регистрации – обеспечить уполномоченные органы информацией о местоположении операторов пищевого бизнеса и видах их деятельности.

Требуется, чтобы уполномоченный орган ввел соответствующий порядок подачи заявки на регистрацию для предприятий, производящих пищевые продукты. Регистрация должна быть простой процедурой, при которой в уполномоченный орган сообщается адрес предприятия и вид деятельности. Если такая информация уже имеется из других источников, например, из регистрации в экологических, ветеринарных или других административных целях, она также может применяться в целях обеспечения гигиены пищевых продуктов.

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №852/2004 (H1)

РЕГИСТРАЦИЯ

Оператор пищевого бизнеса должен уведомлять уполномоченный орган о каждом находящемся под его контролем предприятии, которое осуществляет любую из стадий производства, обработки и распределения, с целью регистрации каждого такого предприятия, а также об изменениях реквизитов или вида деятельности или о закрытии этих предприятий.

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № №852/2004 (Н1)

РАЗРЕШЕНИЕ НА ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ СООТВЕТСТВИЯ ПРАВИЛАМ ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ (АТТЕСТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ)

Помимо регистрации регламентом устанавливаются случаи, когда для разрешения деятельности оператора пищевого бизнеса требуется аудит со стороны уполномоченного органа с обязательным посещением предприятия на месте. Такие требования предъявляются:

- к предприятиям, производящим пищевые продукты животного происхождения, согласно перечню, приводимому в Регламенте (ЕС) №853/2004**
- к предприятиям, по которым принимается специальное решение Постоянного комитета ЕС по пищевой цепи и здоровью животных о проверке соответствия.**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №853/2004

(H2)

- 1. Бойни**
- 2. Предприятия, занимающиеся нарезкой и обвалкой мяса**
- 3. Занимающиеся обработкой мелкой и крупной дичи**
- 4. Занимающиеся производством фарша, мясных полуфабрикатов и мяса механической обвалки**
- 5. Занимающиеся производством мясных продуктов**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №853/2004 (H2)

- 6. Предприятия, занимающиеся переработкой рыбных продуктов**
- 7. Предприятия, занимающиеся хранением рыбных продуктов**
- 8. Предприятия, занимающиеся обработкой и замораживанием рыбных продуктов**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) No №853/2004

(H2)

- 9. Предприятия, занимающиеся производством молочных продуктов**
- 10. Занимающиеся производством яйцепродуктов**
- 11. Занимающиеся подготовкой лягушачьих лапок и улиток для потребления человеком**
- 12. Занимающиеся сбором, переработкой сырья и производством топленых животных жиров и остатков топленого сала**
- 13. Занимающиеся обработкой желудков, пузырей и кишок**
- 14. Занимающиеся производством желатина**
- 15. Занимающиеся производством коллагена**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕС

№ 852/2004

О ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- *Область распространения*
- Ко всем этапам производства,
- переработки и
- распространения пищевых продуктов
- и к экспорту,

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕС

№ 852/2004

О ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- **ОБЛАСТЬ РАСПРОСТРАНЕНИЯ**
- **Не должно применяться:**
 - ✓ К производству сырья для частного домашнего пользования.
 - ✓ К домашнему приготовлению, транспортировке и хранению пищевых продуктов для домашнего пользования.
 - ✓ К прямой поставке производителем малых количеств сырья конечному потребителю или местным заведениям.
 - ✓ К центрам по сбору и кожевенным заводам, производящим желатин или коллаген

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕС

№ 852/2004

О ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Принципы
- Первоочередная ответственность за пищевую безопасность возлагается на производителей пищевых продуктов.
- ❖ Пищевая безопасность должна быть обеспечена на протяжении всей пищевой цепи, начиная с первичного производства.
- ❖ Для продукции, которую нельзя хранить при комнатной температуре, должны быть обеспечены всегда специальные условия хранения (замораживание).
- ❖ Производители несут ответственность за общее выполнение процедур, основанных на принципах HACCP, и за применение установившейся гигиенической практики.
- ❖ Руководства по установившейся практике – ценный инструмент для помощи производителем пищевой продукции.
- ❖ Должны быть установлены микробиологические критерии и требования к контролю температуры на основе научной оценки риска.
- ❖ **Импортируемые пищевые продукты должны соответствовать минимальным требованиям гигиенических стандартов ЕС или эквивалентным стандартам.**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕС

№ 852/2004

О ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Общие гигиенические положения для производства сырья и связанных с этим операций
-

❖ Производители животноводческой продукции, в том числе дичи должны:

- соблюдать гигиенические требования в отношении используемого оборудования.
- обеспечивать чистоту животных, направленных на убой и животных-производителей.
- предупреждать проникновению и распространение заразных заболеваний.
- обеспечивать здоровье обслуживающего персонала и обучение его принципам HACCP.
- правильно, в соответствии с законодательством, применять пищевые добавки и ветеринарные препараты.

Общие гигиенические положения для производства сырья и связанных с этим операций

- ❖ Производители не должны принимать сырье и материалы, загрязненные микроорганизмами и химическими веществами в такой степени, что конечный продукт будет непригоден для употребления в пищу.
- ❖ Условия хранения сырья и материалов должны предупреждать ухудшение их качества.
- ❖ Все этапы производства, переработки и распространения пищевых продуктов должны предупреждать/предохранять его от вторичного загрязнения.
- ❖ Должны быть внедрены соответствующие процедуры для борьбы с вредителями, для предупреждения контакта с домашними животными.
- ❖ Сырье, ингредиенты и полуфабрикаты должны храниться при температурных условиях, исключающих развитие патогенных микроорганизмов.
- ❖ Дефростация пищевых продуктов должна минимизировать риск роста патогенных микроорганизмов или образование токсинов в пищевых продуктах.
- ❖ Опасные или несъедобные вещества должны соответствующим образом этикетироваться и храниться в отдельных и надежных контейнерах.

Общие гигиенические положения для производства сырья и связанных с этим операций

- *Также установлены специальные требования к:*
 - - помещениям
 - - транспорту
 - - оборудованию
 - - пищевым отходам

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ЕС

№ 852/2004

О ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Общие гигиенические положения для производства сырья и связанных с этим операций
-
- Производители сырья должны вести и хранить записи, касающиеся мер по контролю рисков.
 - Эта информация должна быть доступной для компетентных органов

Регламент (ЕС) № 853/2004

продукт должен удовлетворять:

- **требованиям настоящего регламента включая требования ст. 5 о знаке пригодности и идентификационном знаке,**
- **требованиям регламента № 852 ЕС,**
- **условиям импорта в соответствии с законодательством ЕС**

Регламент (ЕС) № 853/2004

- **Участники хоз. деятельности должны обеспечить, чтобы:**
 - *- продукты при импорте предоставлялись для контрольной проверки (Директива 97/78 ЕС)*
 - *-импортирование осуществлялось в соответствии с Директивой 2002/99 ЕС,*
 - *Рабочие процессы , подлежащие контролю , проводились в соответствии с приложением 3 настоящего регламента*

Требования к поставкам продукции в ЕС

- *Реализация продукции из третьих стран на рынки ЕС сложный процесс, требующий*
 - - одобрения предприятия–изготовителя,
 - - разработки специальных планов контроля ,
 - - выполнения законодательных требований к импорту в ЕС.

Требования к импорт животных и продуктов животного происхождения из третьих стран

Постановление 178/2002/ЕС (статьи 11 - 13):

- **Импортируемые в Сообщество продукты питания и корма «должны соответствовать основным требованиям пищевого законодательства**
- **либо определённым условиям, признанным эквивалентным этим требованиям, а при наличии между Сообществом и страной-экспортёром соответствующего соглашения они должны отвечать установленным этим соглашением требованиям".**

Европейское законодательство относительно мер контроля остаточного содержания и загрязнителей в пищевых продуктах животного происхождения:

Статья 4 Директивы Совета 96/23/ЕС указывает среди прочего на необходимость наличия на местах **центрально координируемой программы контроля остаточного содержания веществ**;

Статья 7 (документ 1) Директивы Совета 96/23/ЕС требует описания законодательства, регулирующего процедуру допуска, сбыта и использования ветеринарно-медицинских препаратов;

Статья 7 (документ 6) Директивы Совета 96/23/ЕС устанавливает, что взятые **пробы** должны соответствовать уровню проб и частотности, указанным в приложении IV к данной Директиве;

Статья 11 (2) Директивы Совета 96/22/ЕС **запрещает** государствам-членам импортировать из третьих стран животных (и/или изготовленные из них продукты), усыпление и тиростатика (усыпление посредством воздействия на щитовидную железу) которых производились в неподобающих условиях, или животных (и/или изготовленные из них продукты), для стимуляции роста которых использовались определённые стероидные гормоны и бета-агонисты

Требования к импорт животных и продуктов животного происхождения из третьих стран

Европейское законодательство относительно мер контроля остаточного содержания и загрязнителей в пищевых продуктах животного происхождения:

- **Директива Совета 96/23/ЕС**

устанавливает требования, которые должны выполняться при планировании и осуществлении национального контроля определённых веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения (остаточное содержание ветеринарных медикаментов; некоторые пестициды (вещества двойственного использования и органические фосфаты); загрязнители (тяжёлые металлы)

- Основная цель :

вскрывать как нелегальное использование веществ в процессе изготовления продуктов животного происхождения, так и злоупотребления разрешёнными ветеринарно-медицинскими продуктами, а также обеспечение принятия должных мер по минимизации повторного появления всех этих остатков веществ в продуктах животного происхождения.

В соответствии с этим законодательством государства-члены ЕС обязаны ежегодно представлять на одобрение Европейской Комиссии свои планы проведения контроля остаточного содержания веществ

Европейское законодательство относительно мер контроля остаточного содержания и загрязнителей в пищевых продуктах животного происхождения

- Этот последний пункт особенно важен – если третья страна разрешает для стимуляции роста использовать гормоны и бета-агонисты, то её программа контроля остаточного содержания этих веществ может быть одобрена только при наличии механизма жёсткого разграничения, который гарантирует, что животные (продукты из которых предназначены на экспорт в ЕС) никогда не подвергались такой обработке

Требования к импорт животных и продуктов животного происхождения из третьих стран

- **Контроль остаточного содержания веществ:**
обязательные требования к странам, желающим экспортировать продукты питания в ЕС

Директива Совета 96/23/ЕС: Статьи 29 и 30

- Статья 29 (1) Директивы обязывает третьи страны представлять план, содержащий гарантии проведения контроля остаточного содержания определённых групп веществ и веществ, указанных в приложении I
- Эти гарантии должны быть по крайней мере такие же эффективные, как это предусмотрено Директивой для государств-членов
- предоставляемые третьими странами гарантии должны (а) отвечать требованиям статьи 4 и перечислять особенности, изложенные в статье 7 данной Директивы, а также (б) отвечать требованиям статьи 11 (2) Директивы Совета 96/22/ЕС

Оценка и одобрение программ контроля третьих стран в отношении остаточного содержания веществ:

- могут быть одобрены только в отношении экспорта определённых пищевых продуктов
- программа контроля остаточного содержания веществ, охватывающая каждый из этих пищевых продуктов, которая получила положительную оценку Европейской Комиссии
- положительная оценка Европейской Комиссии фактически считается эквивалентной гарантией
- Результаты оценки являются базой для формального одобрения программ в форме Решения Комиссии
- Эта информация опубликована в Решении Комиссии 2004/432/ЕС и регулярно обновляется
- Третьи страны, перечисленные в данном Решении Комиссии, имеют право экспортировать те продукты, по которым они были занесены в перечень ЕС, при условии соблюдения ими гигиенических требований в отношении животных и людей

Оценка и одобрение программ контроля третьих стран в отношении остаточного содержания веществ

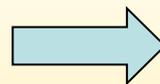
Следует подчеркнуть, что одобренная система контроля остаточного содержания – *это лишь одна из предпосылок для экспорта в ЕС* – важнейшие гигиенические требования Сообщества в отношении животных и и пищевых продуктов должны выполнены

Основные обязательные составные части системы контроля остаточного содержания

Первоначальная программа контроля, представленная третьей страной, должна содержать:

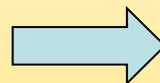
1. Информацию о структуре компетентного органа
2. Описание **законодательных рамок**, охватывающих, например, правила использования ветеринарных препаратов и пестицидов. Детальное описание процедуры допуска/использования/запрещения гормонов и бета-агонистов для стимуляции роста и, если допускается, детальное описание программ экспорта в ЕС ('системы разграничения'), а также специальные программные требования, предварительные процедуры одобрения и сертификации, протоколы соблюдения требований, системы идентификации с целью возможности различения животных, выращенных в соответствии с этими программами, и изготовленные из них пищевые продукты, от животных/ пищевых продуктов, изготовленных в соответствии с национальными или другими требованиями;
3. Список **лабораторий**, допущенных к контролю остаточного содержания, а также уровень аккредитации этих лабораторий;
4. Правила сбора официальных **проб**;
5. Детали **измерений**, проводимых в случае установленных **нарушений**;

**Регламент (ЕС) № 882/2004
Н3**



**Контроль
пищевых
продуктов
и кормов**

**Регламент (ЕС) № 854/2004
Н4**



**Специальный
порядок
контроля
продуктов
животного
происхождения**

**Директива 2002/99
Н5**



**По правилам
сохранения
здоровья
животных,
влияющим на
пищевые
продукты
животного
происхождения**

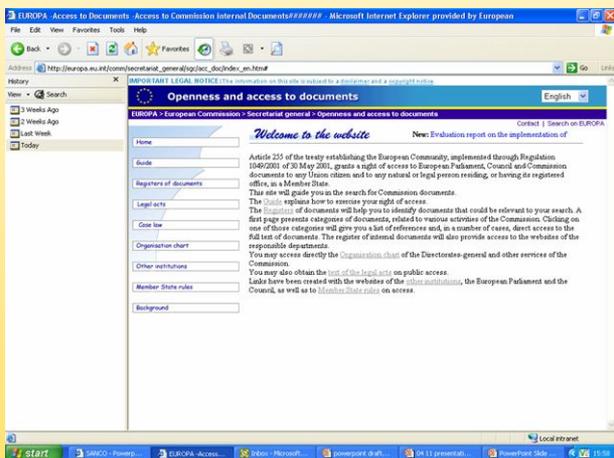
Руководства по установленной практике

- РУКОВОДСТВА СООБЩЕСТВА (должны разрабатываться и распространяться путем консультаций с соответствующими представителями секторов пищевых предприятий, в сотрудничестве с любыми заинтересованными сторонами, с учетом требований кодексов практики Codex Alimentarius. Руководства Сообщества должны периодически анализироваться вышеперечисленными сторонами с целью их практической применимости и учета научно-технического развития)

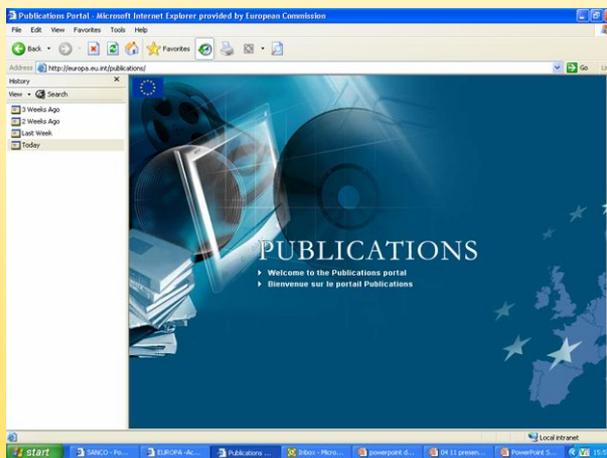
Руководства по установившейся практике

- НАЦИОНАЛЬНЫЕ (должны разрабатываться и распространяться пищевыми предприятиями или могут быть разработаны национальными институтами по стандартизации.
Национальные руководства должны быть оценены и официально зарегистрированы)

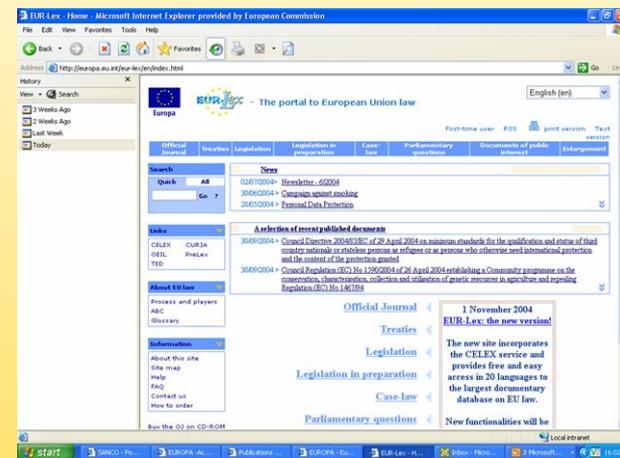
Полезные сайты по законодательству ЕС



Доступ к документам



Вебсайт публикаций



EURLEX -
законодательство

http://europa.eu.int/comm/secretariatgeneral/sgc/acc_doc/index_en.htm

<http://europa.eu.int/publications>

<http://europa.eu.int/eur-lex/en/index.html>

Национальный фонд технических нормативных правовых актов



<http://www.tnpra.by>

С 2008 года в республике функционирует
**Национальный фонд ТНПА –
единый информационный центр, в котором
аккумулируются все ТНПА, утверждаемые
государственными органами**

– около 20 видов ТНПА, утверждаемых
государственными органами
– международные и европейские стандарты,
регламенты и директивы ЕС,
национальные стандарты стран СНГ и
других государств

Общее количество – свыше 190 тысяч

Национальный информационный центр по техническим барьерам в торговле, санитарным и фитосанитарным мерам



**Комитет по
техническим
барьерам в торговле**

**Комитет по
санитарным и
фитосанитарным
мерам**



**РЕСПУБЛИКА
БЕЛАРУСЬ**

**Органы
государственного
управления**

**Предприятия,
организации**

<http://www.nicwto.by>

***Спасибо
за внимание***