

Практична робота № 1.

Перелік основних об'єктів що підлягають державному ветеринарному і фіто санітарному контролю

Ветеринарна служба щодо санітарно-епідеміологічного нагляду і контролю відповідно до Закону наділена такими повноваженнями:

1. бере участь у роботі Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус з питань, що належать до її компетенції, включаючи розробку та перегляд санітарних заходів;
2. проводить державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд на потужностях (об'єктах) для вирощування (виробництва) тварин, необроблених харчових продуктів тваринного походження та обігу сільськогосподарської продукції і видає відповідні ветеринарні документи, що засвідчують їх ветеринарно-санітарний стан;
3. проводить дозабійне інспектування тварин та післязабійне інспектування їх продуктів на бойнях, а також післязабійне інспектування тварин, забитих на полюванні, на потужностях (об'єктах), призначених для цих цілей;
4. впроваджує та здійснює нагляд за виконанням санітарних заходів у частині дотримання вимог Закону України «Про ветеринарну медицину» та інших нормативно-правових актів, які регулюють захист життя і здоров'я тварин, а також людей від захворювань, спільних з тваринами (зоонозів), що застосовуються до об'єктів санітарних заходів, їй підконтрольних;
5. надає консультації та проводить навчання виробників харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з питань систем забезпечення безпечності та якості;
6. здійснює державний нагляд за запровадженням систем забезпечення безпечності та якості, які використовуються виробниками харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
7. здійснює державний контроль та/або державний нагляд на потужностях (об'єктах) з виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та агропродовольчих ринках;
8. видає сертифікати придатності для споживання людиною на запит заінтересованих сторін на підставі державного контролю або результатів розширеного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
9. проводить розширений контроль на підставі професійної оцінки ветеринарного інспектора або в рамках програми вибіркового контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з метою перевірки: заявленої виробником поживної цінності харчового продукту; дотримання мінімальних специфікацій якості харчових продуктів; дотримання обов'язкових параметрів безпечності харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі; правильності умов використання харчових продуктів, у тому числі інструкцій виробника щодо впливу зберігання, транспортування виставлення на продаж та приготування на безпечність харчового продукту, підконтрольних ветеринарній службі;

10. проводить стандартний та розширений прикордонний санітарний контроль імпорتنих, транзитних та експортних вантажів харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
11. видає експлуатаційні дозволи операторам потужностей (об'єктів), які займаються виробництвом харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та для агропродовольчих ринків, а також веде їх реєстри;
12. видає міжнародні ветеринарні сертифікати на харчові продукти, підконтрольні ветеринарній службі;
13. уповноважує акредитовані лабораторії на проведення досліджень (випробувань) для перевірки параметрів безпечності та якості харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
14. затверджує методики вимірювань, методи випробувань харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та їх переліки;
15. затверджує перелік референс лабораторій на проведення арбітражних досліджень харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
16. запроваджує програми вибіркового та стандартного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, під час їх обігу та виконання загальнодержавних програм державного моніторингу максимальних меж залишків ветеринарних препаратів та інших забруднюючих речовин у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі;
17. встановлює періодичність проведення державного нагляду за потужностями (об'єктами) з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, на підставі аналізу ризику;
18. призначає та проводить лабораторні дослідження для оцінки безпечності та якості харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
19. разом з іншими відповідними державними органами розробляє стандарти для харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
20. бере участь у розробці технічних регламентів, що встановлюють мінімальні специфікації якості для харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
21. проводить епізоотичне або за необхідності бере участь у санітарно-епідеміологічних розслідуваннях, спрямованих на встановлення причин та умов, що призводять до надходження в обіг небезпечних або непридатних для споживання харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
22. у межах своєї компетенції вживає заходів для усунення порушень цього Закону та притягнення до відповідальності осіб, які є винними в таких порушеннях, у порядку, встановленому законом;
23. встановлює та затверджує ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

24. бере участь або затверджує обов'язкові параметри безпечності харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;
25. організовує та проводить державну ветеринарно-санітарну експертизу;
26. погоджує технічні умови виробництва, технічні регламенти, стандарти, проекти потужностей (об'єктів) харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Державними **санітарними нормами** визначаються медичні вимоги до **безпечності та якості продуктів харчування** та продовольчої сировини. Також, державними **санітарними нормами** регулюються відносини у сфері забезпечення **якості та безпечності продуктів харчування** і є обов'язковими для підприємств, установ та організацій та громадян. Державні **санітарні норми** для **продуктів харчування** та продовольчої сировини не поширюються на продукти із генетично модифікованими організмами та харчові добавки. Контроль за виконанням державних санітарних правил та норм для **харчових продуктів** здійснюється територіальними органами санітарно-епідеміологічної служби України.

Державні органи, що контролюють безпечність та якість продуктів харчування

До державних органів, що здійснюють розробку і затвердження **санітарних норм** та заходів для **продуктів харчування**, належать:

- Кабінет Міністрів України.
- Центральний орган виконавчої влади із питань здоров'я.
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України.
- Державна служба ветеринарної медицини України.
- Центральний орган виконавчої влади із питань аграрної політики.
- Центральний орган виконавчої влади із питань технічного регулювання та споживчої політики.

Санітарна служба здійснює контроль над усіма **продуктами харчування** для спеціального дієтичного харчування та усіма функціональними **харчовими продуктами**. А ветеринарна служба, у свою чергу, здійснює нагляд над необробленими **харчовими продуктами** тваринного походження на місцях їх виробництва, а, також, над усіма рослинними продуктами, сільськогосподарською продукцією та необробленими продуктами тваринного походження, які продаються на ринках.

Повноваження санітарної служби України

- Встановлення санітарних вимог до об'єктів виробництва та обігу **продуктів харчування** та їх складових.
- Затвердження обов'язкових параметрів **безпечності продуктів харчування** та об'єктів їх виробництва.
- Впровадження та здійснення державного нагляду за дотриманням встановлених **санітарних норм** та вимог.
- Консультація та проведення навчання виробників та постачальників **харчових продуктів**.
- Проведення лабораторних досліджень для оцінки **безпечності та якості продуктів харчування**.
- Видача сертифікату придатності до споживання людиною у відповідь на запит зацікавлених сторін на підставі результатів проведених досліджень **харчового продукту**.

- Приймає участь у розробці стандартів для **продуктів харчування**, допоміжних засобів та матеріалів, а, також, технічних регламентів, що встановлюють мінімальні вимоги до якості **продуктів харчування**.
- Визначає та затверджує перелік **продуктів харчування**, що представляють високий або низький ризик для здоров'я людини.
- Організовує та проводить санітарно-епідеміологічну експертизу.

Повноваження ветеринарної служби України

- Проведення ветеринарно-санітарного контролю над виробництвом **продуктів харчування** та сировини тваринного походження.
- Видача відповідних ветеринарних документів, що засвідчують ветеринарно-санітарний стан виробництва.
- Впровадження та контроль виконання санітарних вимог, що регламентують захист життя і здоров'я тварин, а, також, людей від захворювань, спільних із тваринами.
- Консультація та проведення навчання виробників та постачальників **харчових продуктів**.
- Видача сертифікату придатності до споживання людиною у відповідь на запит зацікавлених сторін на підставі результатів проведених досліджень **харчового продукту**.
- Проведення перевірки заявленої поживної цінності **харчового продукту**, дотримання мінімальних специфікацій якості, обов'язкових параметрів **безпечності продуктів харчування**, а, також, правильності використання, зберігання та транспортування **харчових продуктів**.
- Видача міжнародних сертифікатів на **продукти харчування**, підконтрольні ветеринарній службі.
- Встановлює програми та методики контролю і перевірки якості тваринних **продуктів харчування**, періодичність проведення перевірок.
- Участь у затвердженні обов'язкових параметрів **безпечності продуктів харчування**, підконтрольних ветеринарній службі.
- Організовує та проводить ветеринарно-санітарну експертизу.

Кодекс Аліментаріус

Кодекс Аліментаріус — міжнародні стандарти на основні **продукти харчування**.

Повноваження Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус

- Координація діяльності вітчизняного законодавства для досягнення міжнародного рівня щодо **якості та безпечності продуктів харчування**.
- Розробка нових та зміна існуючих санітарних норм та заходів.
- Уніфікація науково-методичних підходів до розробки вимог до якості **продуктів харчування** та підвищення їх безпечності.
- Впровадження нових технологій виробництва, міжнародних стандартів, санітарних заходів та методів аналізу **продуктів харчування**.
- Участь у діяльності міжнародної Комісії з Кодексу Аліментаріус.
- Проведення наукових та експертних досліджень у своїй сфері компетентності.

Загальні вимоги до продуктів харчування

Харчові продукти повинні відповідати фізіологічним потребам організму людини та задовольняти потреби у **енергії** та поживних речовинах. Також, **продукти харчування** повинні відповідати встановленим вимогам щодо органолептичних та фізико-хімічних властивостей, гігієнічним нормам стосовно хімічного та біологічного складу.

У випадку розробки нових **продуктів харчування** або застосування нових технологій виробництва, пакування або зберігання, виробник повинен провести повний аналіз небезпечних факторів, поживної цінності та строку придатності продукту.

Новий **продукт харчування** не повинен становити загрозу для споживачів, вводити їх в оману, а, також, відрізнитись від **продуктів харчування**, які він призначений замінити. Усі **харчові продукти**, готові до продажу та споживання, повинні супроводжуватись декларацією виробника, у якій вказані:

- Назва та адреса виробника.
- Назва самого **продукту харчування**, допоміжного матеріалу для переробки, тощо — інформацію, яка є необхідною для ідентифікації продукту.
- Посилання на санітарні заходи, стандарти та технічні регламенти, яким відповідає даний **харчовий продукт**.
- Дата видачі, ім'я, підпис та посада особи, яка видала декларацію.
- Для продуктів, які вироблені в Україні — контрольний (реєстраційний) номер, який отримує виробник після отримання експлуатаційного дозволу відповідно до законодавства.

Для продовольчої сировини рослинного та тваринного середовища необхідною є наявність сертифікатів відповідності та ветеринарних документів із інформацією щодо залишкової кількості пестицидів, агрохімікатів, важких металів у рослинній сировині та застосування пестицидів, ветеринарних препаратів, антибіотиків та гормонів для тваринної сировини.

Для обробки птиці не допускається використання розчинів, вміст хлору у яких перевищує норму, встановлену до питної води.

У процесі виготовлення **продуктів харчування** заборонено використовувати повторно заморожену сировину. Для виробництва продуктів дитячого та дієтичного харчування заборонене використання м'яса птиці механічного обвалювання, колагенвмісної тваринної сировини (шкурки, жилки, рубці та губи). Також, забороняється використання даних компонентів і у якості сировини для виготовлення напівфабрикатів та кулінарних виробів у ресторанних закладах.

Для упаковки **харчових продуктів** дозволяється використання матеріалів, дозволених для контакту із **продуктами харчування**.

Гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності продуктів харчування

Продукти харчування повинні задовольняти гігієнічні вимоги **безпечності продуктів харчування**, а, також, відповідати фізіологічним потребам організму людини у енергії та поживних речовинах.

Органолептичні властивості **продуктів харчування** не повинні змінюватись у процесі їх зберігання, транспортування та реалізації. А, також, органолептичні властивості **продуктів харчування** повинні бути відповідними до харчових звичок споживачів і специфічними для даного виду продукту. Не допускається присутність сторонніх запахів, присмаків, зміни консистенції або кольору, тощо.

Існує чітко визначений ряд дозволених до використання пестицидів для рослинної сировини та ветеринарних препаратів для тваринної. Позаяк, при виробництві продовольчої сировини не допускається використання не дозволених препаратів.

Також, існують окремі гігієнічні нормативи щодо вмісту щодо мікробіологічних та паразитологічних показників **продуктів харчування**, хімічного складу.

До стійких органічних забруднювачів відносяться такі пестициди, як:

- Гексахлорциклогексан.
- ДДТ (дуст).
- Ртутьорганічні пестициди.
- 2,4-Д кислота, її солі та ефіри.

Тому, у всіх видах продовольчої сировини і продуктів харчування ці пестициди суворо контролюються.

Гігієнічні нормативи щодо мікробіологічних показників **безпечності продуктів харчування** містять наступні групи мікроорганізмів:

- Санітарно-показові: мезофільні аеробні та факультативно-аеробні мікроорганізми, бактерії групи кишкових паличок, бактерії родини Enterobacteriaceae, ентерококи.
- Умовно-патогенні мікроорганізми: E.coli, S.aureus, бактерії роду Proteus, B.cereus та сульфітредукуючі клостридії, Vibrio parahaemolyticus.
- Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Salmonella і Listeria monocytogenes.
- Бактерії роду Yersinia та інші патогенні мікроорганізми залежно від епідеміологічної ситуації у регіоні виробництва.
- Мікроорганізми, що вказують на зіпсованість **продуктів харчування** — дріжджі та плісневі гриби, молочнокислі мікроорганізми.
- Мікроорганізми заквасочної мікрофлори і пробіотичні мікроорганізми.

Показниками безпеки консервованих **продуктів харчування** є відсутність мікроорганізмів, здатних розвиватись в умовах зберігання, відповідних для того чи іншого продукту, і мікробних токсинів, що становлять небезпеку для здоров'я людини. Продукти дитячого харчування та їх компоненти повинні задовольняти вимоги організму дитини залежно від його функціонального стану та віку, а, також. Бути абсолютно безпечними для організму дитини. До продуктів та сировини для харчування дітей, вагітних та жінок у період лактації, ставляться спеціальні (окремі) гігієнічні нормативи безпечності та харчової цінності.

У **продуктах харчування** допускається використання харчових добавок, перевірених та зареєстрованих у Міністерстві охорони здоров'я у кількостях, регламентованих законодавством.

Етикетування продуктів харчування

Усі **продукти харчування**, які знаходяться у обігу в Україні, етикетуються державною мовою у доступній для споживача формі. На етикетці повинно бути вказано:

- Назва **харчового продукту**.
- Назва, повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва. Для імпортованих **продуктів харчування** — назва, повна адреса та телефон імпортера.
- Кількість нетто **продукту харчування** у встановлених одиницях (вага, об'єм або поштучно).
- Склад продукту у порядку переваги складників, у, т.ч. харчових добавок та ароматизаторів.
- Калорійність і поживна цінність із поділом на кількість білків, вуглеводів та жирів.
- Кінцева дата споживання або дата виробництва зі строком придатності.
- Номер партії виробництва.
- Умови зберігання та використання.
- Застереження щодо споживання **продукту харчування** певними категоріями населення (діти, вагітні, літні люди, спортсмени, алергіки, тощо).
- Наявність або відсутність ГМО.

Текст для етикетування **продуктів харчування** для спеціального споживання (“дієтичний”, “функціональний”, “профілактичний”, “дитячий”, тощо) підлягає обов'язковому затвердженню відповідно до законодавства.

Усі суб'єкти господарювання незалежно від форми власності з вирощування тварин, забійні та м'ясопереробні підприємства (цехи) тощо (далі – потужності), а також площадки ветеринарно-санітарного огляду туш диких промислових тварин та пернатої дичини зобов'язані забезпечувати виробництво м'яса, іншої сировини та м'ясопродуктів, керуючись чинними нормативно-правовими актами, системою НАССР або іншими системами забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів, дотримання яких гарантує безпечність та якість м'яса і м'ясопродуктів для здоров'я населення.

Кожна потужність повинна адаптувати технології виробництва до вимог

цієї Настанови, розробити систему самоконтролю (НАССР). Цей документ повинен бути конкретизований до умов виробництва на даному підприємстві, узгоджений з установами державної ветеринарної та фітосанітарної служби України та державної санітарно-епідеміологічної служби та не поступатися вимогам чинних НПА.

Проектування нових, реконструкція або технічне переоснащення діючих потужностей проводиться відповідно до Санітарних і ветеринарних вимог до проектування підприємств м'ясної промисловості (ГОСТ 26090-84 [13], ГОСТ 26091-84 [14], ВСТП-6.02.92 [11]), Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів ДСП 173-96 [28], будівельних норм і правил ВНТП АПК 06.07. [3], ВНТП-46.17-23.96 [8], ВНТП 532/739-87 [7], ВНТП-АПК-01.05 [4], ВНТП АПК-2.05 [5], ВНТП АПК-4.05 [2], ВНТП-46.17-3.98 [10], ВНТП-46.17-5.97 [9], СнП 2.10.03-84. [57], Настанови «Ветеринарно-санітарні правила для ферм з виробництва м'яса» [41], а також цієї Настанови.

Введення в експлуатацію новозбудованих, реконструйованих чи капітально відремонтованих потужностей повинно проводитись за погодженням з установами державної служби ветеринарної медицини. Про це слід письмово повідомляти місцеві органи державної ветеринарної та фітосанітарної служби України та державної санітарно-епідеміологічної служби. У протилежному випадку робота підприємства призупиняється.

Асортимент продукції, що випускається, повинен бути у повній відповідності до проектної потужності, наявності необхідних приміщень, рівня їх забезпечення технологічним та холодильним обладнанням.

Належна виробнича і гігієнічна практика молока (GMP/GHP)

Безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання;

Небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

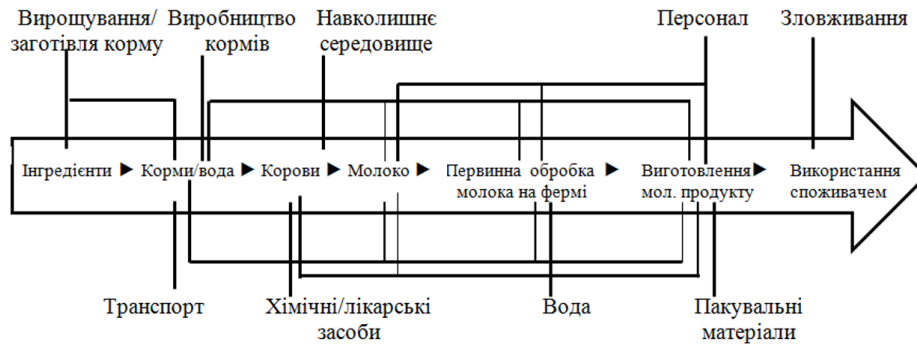
Небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

Непридатний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів. Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такогоспоживання, не має шкідливого впливу на здоров'я людини.

Гігієна молока - всі умови і заходи, необхідні для забезпечення безпечності і придатності молока на всіх етапах харчового ланцюга.

Рекомендується здійснювати виробництво і наступне поводження з молоком у відповідності з «Рекомендованими міжнародними технічними нормами і правилами. Загальними принципами гігієни продуктів (CAC/RCP 1-1969)», «Нормами і правилами для молока і молочних продуктів (CAC/RCP 57-2004)», іншими текстами Кодексу Асліментаріус, зокрема «Гігієнічні норми і правила» і «Норми і правила». Харчові продукти повинні відповідати мікробіологічним критеріям, прийнятим у відповідності з «Принципи встановлення і застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів (CAC/GL 21-1997)

1. Схема забезпечення гігієни молока і молочних продуктів
2. Харчовий ланцюг – система перереміщення продукту від місця/умов первинного виробництва до кінцевого споживача, вимагає простежуваності, шляхом застосування програм-передумов, належних практик, регламентів, НПА, закони.



Шляхи потрапляння біологічних, хімічних та фізичних небезпечних факторів у молоко-сировину

Нормативно-правова база забезпеченні гігієни молока і молочних продуктів

Вітчизняна база («визначення напрямку»):

ЗУ від 18.05.17 р. № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якос...» | від 23.12.1997 № 771/97-ВР ЗУ від 21 лютого 2006 року № 3447-IV «Про захист тварин від жорстокого поводження»

Досвід країн ЄС:

- Good Agricultural Practice – GAP
- Good Farming Practices For Animal Production Food Safety
- Good Dairy Farming Practice
- Codex Recommended International Code of Practice – General - -Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4, 2003) Codex Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products