

3. Яблонський В. А., Боднар О. О., Желавський М. М. Щодо методики імунологічних обстежень. *Ветеринарна медицина*. 2001. № 6. С. 46.

4. Боднар О. О. Кореляційний аналіз показників імунокомпетентних клітин крові корів за післяродового ендометриту. *Науковий Вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*. Київ, 2012. Вип. 1, Ч. 1. С. 172–175.

5. Желавський М. М., Боднар О. О., Горюк В. В. та ін. Сучасні перспективи імунологічного тестування тварин. *XIV міжнародна науково-практична конференція професорсько-викладацького складу та аспірантів «Проблеми ветеринарної медицини та якості і безпеки продукції тваринництва», присвячена 95-річчю факультету ветеринарної медицини (Збірник матеріалів конференції)*. Київ, 2015. С. 114-115.



Букалова Наталія

канд. вет. наук, доцент

Лясота Василь

д-р вет. наук, професор

Білоцерківський НАУ

Біла Церква, Україна

Приліпко Тетяна

д-р с.-г. наук, професор

Подільський державний аграрно-технічний університет

Кам'янець-Подільський, Україна

ІНФОРМАЦІЙНІ НОТИФІКАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА КОРМІВ

Контроль за продуктами харчування підтримує безпеку всіх харчових продуктів під час їх виробництва, транспортування, зберігання, переробки та обігу, а також їхню придатність до споживання, відповідність вимогам щодо безпеки та якості, а також гарантує те, що вони правдиво промарковані [1].

Безпека продуктів харчування є пріоритетом на всіх стадіях харчового ланцюга – «від поля – до столу». Відповідальність за безпеку продуктів харчування у першу чергу беруть на себе виробники та компанії харчового ланцюга [2, 3]. Оцінка ризиків безпеки продуктів харчування має наступні кроки: визначення небезпеки; характеристика небезпеки; оцінка очікування; характеристика ризику. Відстеження в харчовому ланцюзі означає здатність здійснювати нагляд за продуктами харчування на всіх етапах виробництва та реалізації. ЄС випустив нові керівництва для відстеження харчових продуктів на територіях всіх держав-членів. Цьому передувало прийняття Загального Закону щодо продуктів керівництва, що набув чинності 1 січня 2005 року, що регламентує: відстеження продуктів харчування; вилучення небезпечних продовольчих продуктів з ринку; обов'язки оператора; вимоги щодо імпорту й експорту [4, 5].

Європейська Система Швидкого Реагування по Харчовій продукції та Кормах (СШРХК) була заснована з метою забезпечення контрольних органів ефективним інструментом для обміну інформацією щодо заходів гарантування безпеки продуктів харчування. Юридичною основою СШРХК є Постанова ЄС 178/2002 [6].

Метою роботи було обґрунтування значення безпечності харчових продуктів, відстеження у харчовому ланцюзі та застосування системи швидкого реагування з метою забезпечення обміну інформацією щодо заходів гарантування безпеки харчових продуктів.

Результати дослідження. Питання безпеки продуктів харчування набуло більшої важливості в міжнародній торгівлі за останні десять років. Угоди, досягнуті під час Уругвайського раунду багатосторонніх переговорів щодо торгівлі та заснування Світової організації торгівлі (СОТ) вперше привели до появи загальних торгівельних правил щодо сільськогосподарської та харчової продукції. Включення міжнародних стандартів на харчову продукцію до Угоди СОТ по Санітарних та фітосанітарних заходах та до Угоди по Технічних бар'єрах у торгівлі забезпечило рівні правила гри для країн, що займаються торгівлею сільськогосподарською та харчовою продукцією. Контроль за продуктами харчування - обов'язкова регулятивна дія, що здійснюється в процесі забезпечення виконання законів та інших нормативних актів щодо продуктів харчування державними або місцевими органами влади з метою захисту прав споживачів.

Аналіз ризику в критичних контрольних точках (ККТ) згідно застосування системи НАССР - найбільш прийнятна система менеджменту безпеки харчових продуктів і повинна включати: належну виробничу практику (GMP), належну практику з гігієни (GHP), належну сільськогосподарську практику (GAP), які були розроблені та рекомендовані САС (Codex Alimentarius Commission). Національний стандарт ДСТУ 4161–2003 [5] передбачає, що вище керівництво відповідає за доведення до всіх рівнів підприємства важливості виконання законодавчих і нормативних вимог до безпечності харчових продуктів, відповідних вимог споживачів та за результатами системи НАССР в цілому.

Відстеження у харчовому ланцюзі - частина ефективної системи, що забезпечує надання інформації про всі етапи виробництва, а розповсюдження для будь-яких продуктів харчування і становлять інтерес для споживачів як частина систем, які: гарантують безпеку харчових продуктів через ефективну систему повернення виробу у випадку крайньої необхідності; дозволяють легко уникнути певних харчових продуктів і харчових компонентів, чи це викликано алергічними реакціями, надмірною чутливістю по відношенню до продуктів, чи вибором здорового способу життя; дозволяють зробити реальний вибір між продуктами харчування, виготовленими різними способами. Системи відстеження сприймаються споживачами як такі, що мають посилити контроль над ланцюгом харчування, який має постачати безпечнішу продукцію, а також, можливо і продукти вищої якості.

Системи відстеження становлять інтерес для уряду як частина систем, які: захищають здоров'я споживача шляхом вилучення продуктів харчування з продажу; допомагають запобігти шахрайству, коли аналіз автентичності не може бути використаний (наприклад: від птиці, яка вільно утримується, органічні продукти харчування); контролюють транскордонні хвороби (особливо небезпечні в усіх відношеннях хвороби стратегічного значення); роблять можливим здійснювати контроль над здоров'ям людей і тварин у непередбачуваних випадках (наприклад, зараження землі або сировини); здійснювати моніторинг поголів'я тварин для субсидій них позовів.

У той час, як первинна роль відстеження – захистити здоров'я, полегшуючи швидке вилучення виробів з продажу, системи відстеження все більше розвиваються, щоб доставляти обов'язкову інформацію про вироби через ланцюг продуктів харчування і також забезпечувати підтримку для визначення скарги по відношенню до походження продукту. Системи відстежування є частиною систем, які дають можливість

промисловості: дотримуватись чинного законодавства щодо якості та безпечності харчових продуктів; бути здатною здійснити швидкі дії, щоб зняти продукти з продажу та захистити репутацію бренда (через неякісність або невідповідність стандартам безпеки продуктів харчування); мінімізувати розмір будь-якого вилучення і, отже втрати, понесені в отриманні, розподіленні або відновленні, уже встановлених у продаж; діагностувати проблеми у виробництві та передати відповідальність, де це доречно; утворити ідентичність консервованого джерела генетично немодифікованої сої та інших компонентів; мінімізувати поширення будь-якої інфекційної хвороби серед домашньої худоби; захистити ланцюг продуктів харчування від впливу хвороби тварини; застрахувати молоко і молочні продукти та зберігати конфіденційність ринку та споживача; виготовляти на ринку диференційовані продукти, виходячи із умов їх виробництва.

Виконання/модернізація систем відстеження в рамках промисловості може відбутися зі змінами у системах керування виробничим процесом. Клієнти можуть вимагати поставки товарів у склади, що працюють зі стандартними штриховими кодами і т. д., отже вимагаючи закупівлі обладнання для друкування і читання штрихового коду. Відстеження можна також розглянути як побічний результат збільшення ефективності у плануванні ресурсу підприємства та ефективній відповіді споживача. Процес відстеження складається з різновиду трьох основних під-процесів: унікальна ідентифікація та маркування усіх харчових продуктів за походженням; збирання даних, запис та керування ланками упродовж дії усього ланцюга постачання таким чином, що будь-яка необхідна інформація може бути відновлена швидко і у повному складі за потреби необхідності (наприклад, сканування штрих-кодом та електронний обмін інформацією); комунікативне попереднє відстеження потоку інформації вздовж ланцюга постачання для сприяння точному і швидкому вилученню і заміні продукції. Системи на основі паперової документації все ще широко використовуються для систем відстеження як у великих, так і в малих підприємствах, та навіть в межах систем, що працюють упродовж всієї ланки виробництва харчової продукції.

Згідно Закону щодо Продуктів Харчування в ЄС, імпортери і експортери не повинні пред'являти інформацію щодо відстеження виробника. Відстеження може лише бути потрібним від кордону ЄС, і таким чином, згідно закону, необхідно вказувати тільки прямого постачальника імпортера, який знаходиться в ЄС. Теперішній стан ринку такий, що необхідно мати угоду, де вказано покупця і продавця, а прийняття товару залежатиме від аналізу якості в пункті доставки. Такий рівень відстеження задовольнив би вимоги Основного Закону Продукції ЄС. Постачальники, що торгують у межах роздрібних ланок, зобов'язані, якщо виникне така потреба, демонструвати відстеження назад до окремого фермера, навіть якщо він знаходиться поза межами ЄС.

Стаття 50 Постанови ЄС 178/2002 встановлює систему швидкого реагування по харчовій продукції та кормах як мережу, в якій задіяні держави-члени ЄС, Комісія і Європейський орган з питань безпеки харчової продукції. У тому разі якщо член мережі має будь-яку інформацію, що стосується існування серйозного прямого або непрямого ризику для здоров'я споживача, який виникає внаслідок використання харчової продукції та кормів, ця інформація повинна негайно бути повідомлена Комісії в рамках системи швидкого реагування. Комісія повинна негайно передати цю інформацію усім учасникам мережі.

З метою допомоги членам мережі, інформація класифікується під двома різними заголовками: попереджувальні нотифікації та інформаційні нотифікації. Попереджувальні нотифікації відправляються, коли харчова продукція, використання

якої пов'язано з ризиком, вже потрапила на ринок і коли необхідно вжити невідкладних заходів. Попередження ініціюються країною-членом, яка виявила проблему та ініціювала вживання відповідних заходів, таких як вилучення/відкликання. Метою нотифікації є надання усім учасникам мережі інформації, за допомогою якої можна перевірити, чи є зазначена продукція на їхньому власному ринку, що надасть їм можливість вжити необхідних заходів.

Продукти, які підлягають попереджувальній нотифікації, відкликаються, або перебувають у процесі того, щоб бути відкликаними з ринку. Держави-члени ЄС мають свої власні механізми, щоб виконати такі дії, включаючи забезпечення детальною інформацією через засоби масової інформації, якщо необхідно. Найбільшу частку попереджувальних нотифікацій становили: риба – 168, м'ясні продукти – 123 та спеції – 103, а найменшу – мед – 18, горіхи – 19, крупи, продукти переробки зерна – 30.

Інформаційні нотифікації стосуються харчової продукції та кормів, використання яких пов'язано із ризиком, але по відношенню до яких інші учасники мережі не повинні вживати невідкладних заходів, тому що продукція не потрапила на їхні ринки. Ці нотифікації головним чином стосуються партій харчової продукції та кормів, які було обстежено та визнано такими, що не відповідають стандартам на зовнішніх кордонах ЄС.

Продукти, які підлягають інформаційній нотифікації, не поставляють на ринок, або вживаються всі необхідні заходи. Найбільшу частку інформаційних нотифікацій становили: горіхи – 759, фрукти – 168, риба – 168, спеції – 125, а найменшу – м'ясні продукти – 8, продукти для годівлі тварин – 24, пакувальні матеріали для харчових продуктів – 25.

Необхідно відмітити, що найбільша частка попереджувальних нотифікацій становила: за хімічним забрудненням (273), мікробіологічним забрудненням (214), найменша – за важкими металами (14), сторонніми домішками (19), за ураженням паразитами (26).

Висновки. Відстеження та інформування є основою для забезпечення ідентифікації та належного керування всіма відповідними небезпечними чинниками харчового продукту на кожній ланці в межах харчового ланцюга.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» №771/97 ВР та № 191-V від 24.10.2002 р. (В ред. Закону № 2809- IV від 06.09.2005 р. та № 1778-VI).
2. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
3. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежування у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT). Київ : Держспоживстандарт України, 2010. 6 с.
4. Постанова ЄС 178/2002 Встановлення загальних принципів і вимог харчового Законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлення принципів з питань нешкідливості харчових продуктів.
5. Приліпко Т.М. Показники безпеки тваринницької продукції. *Продовольча індустрія АПК*. 2012. № 2. С.33–35.
6. Prylipko, T.M., Prylipko, I.V. (2016). Task and priorities of public policy of Ukraine in industries of safety of foodstuffs and international normatively-legal bases of safety of food products. *Proceedings of the International Academic Congress «European Research Area: Status, Problems and Prospects»* (Latvijas Republika, Rīga, 01–02 September 2016).