



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



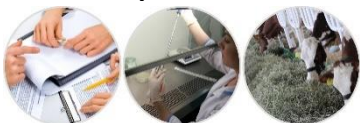
Кваліфікована презумпція безпеки (QPS)

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>

