

Офіс інспекцій харчової промисловості кантону Берн



Dr. vet. Paul Boss
Директор інспекційного органу з
контролю харчової
промисловості

Програма 19.05.2017



10:00	Представлення інспекторату	Dr. Пауль Босс
10:40	Презентація інспекцій на молоко-переробних підприємствах та сироварнях	Ph. Єнсер
11.20	Обговорення	
12.00	Кінець	Dr. Пауль Босс

Портал лабораторії кантону Берн

Основні завдання: Інспекції харчової промисловості

- Інспекції
- Відбір зразків
- Аналізи, оцінка

Майбутні завдання:

- Екологічна безпечність
(хімічна, біологічна, радіація)
- Контроль питної води та води у басейнах)

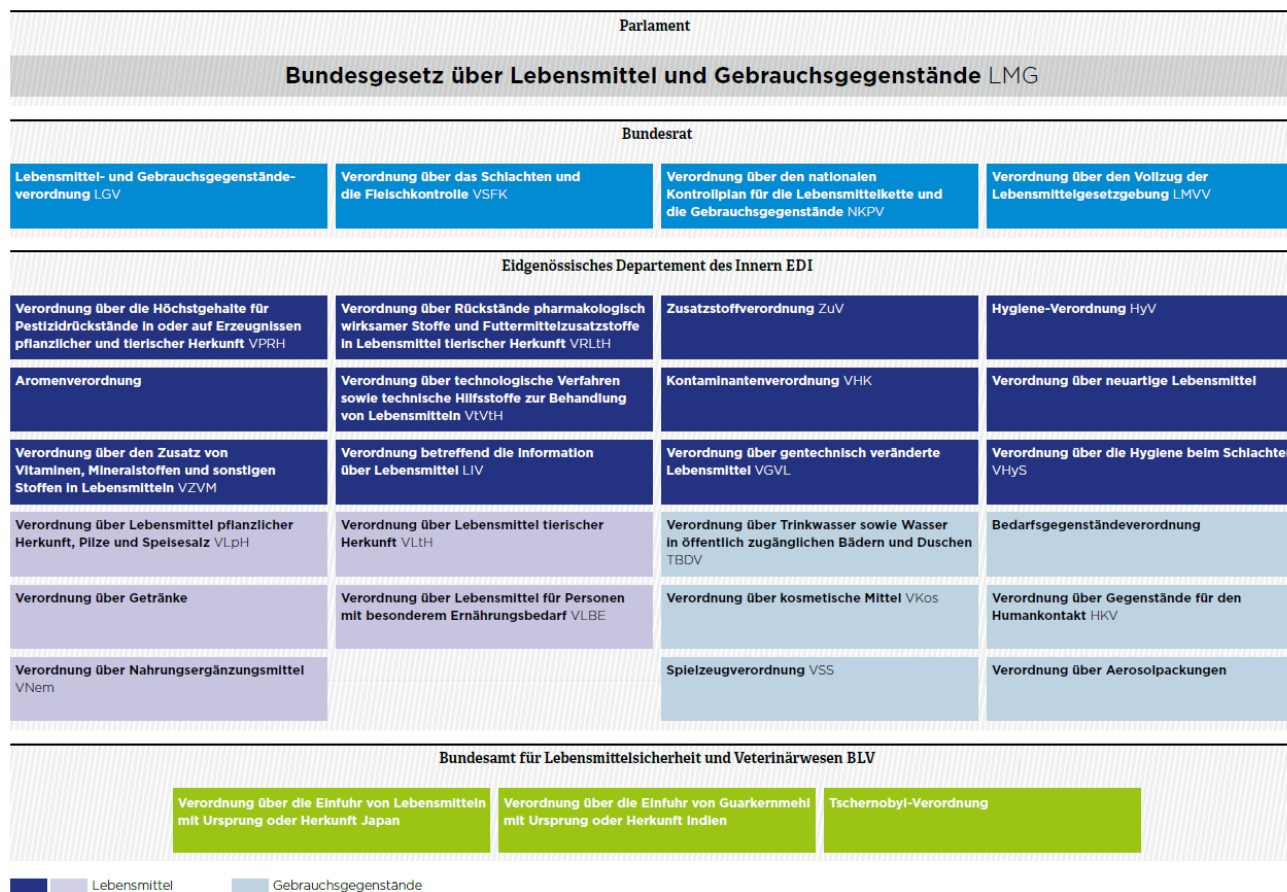


Характеристики КЛ

- 75 співробітників (хіміки, біологи, інженери, співробітники лабораторії, інспектори ...)
- Бюджет: 9 млн фр на рік
- близько 10'000 зразків
- близько 6'000 інспекцій



Законодавча база, що регулює безпеку харчових продуктів



- Еквівалентна постановам ЄС (у двосторонньому напрямку)

Завдання

- Безпечність продуктів харчування та побутових товарів
- Гігієна продуктів та побутових товарів
- Захист від фальсифікації
- Інформація для споживачів



Спектр діяльності

- Виробництво, імпорт, переробка, зберігання, торгівля, продаж, транспортування (виняток: виробництво для власного споживання)
- Виробництво на рівні господарств, продукція для забезпечення армії, ресторани, аптеки, салони, інтернет магазини, тощо.



Спектр діяльності

- Продукти харчування, питна вода, алкогольні напої
- Побутові товари: посуд, упаковки для харчових продуктів, косметика, іграшки, ювелірні прикраси, тощо.

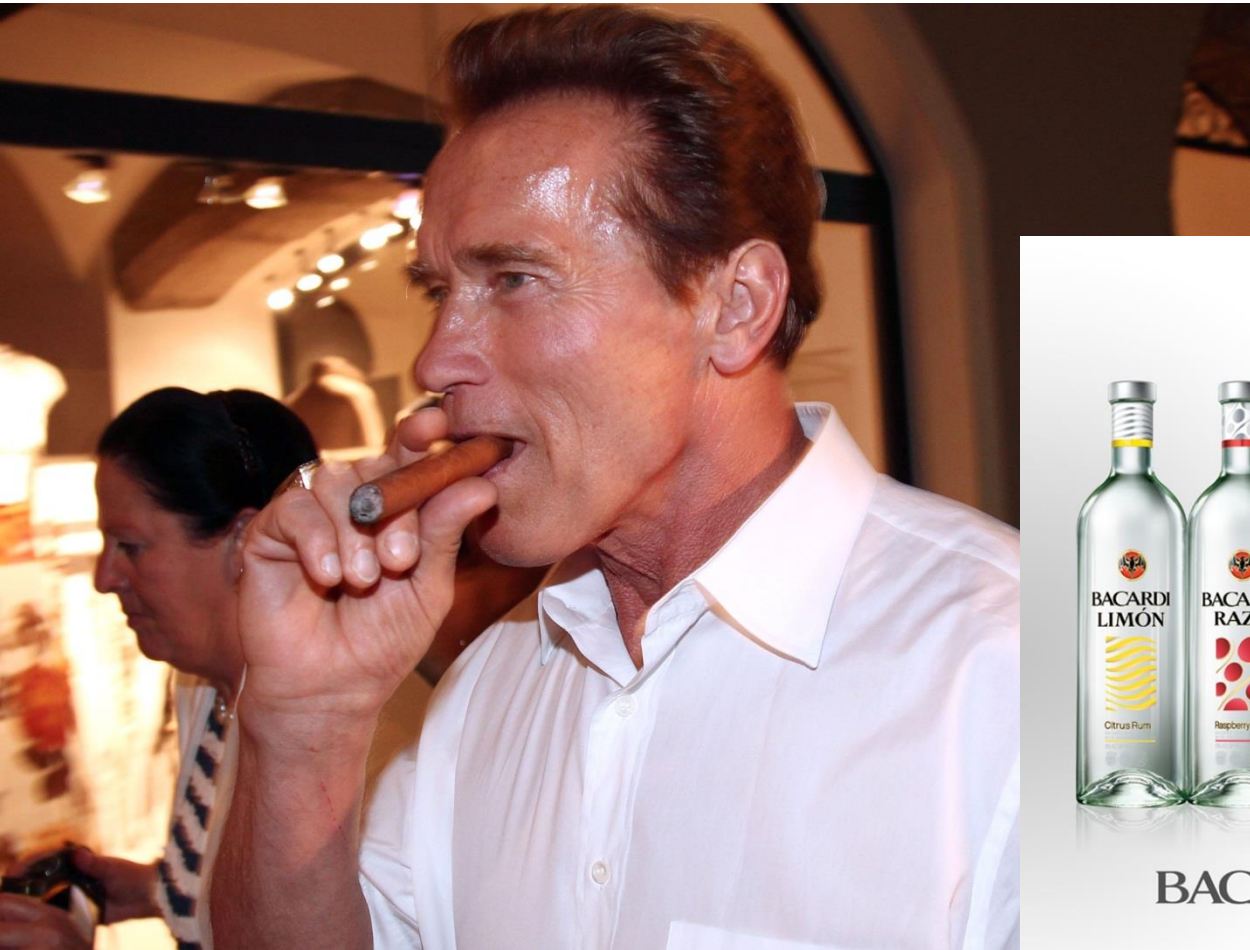


Безпечність харчових продуктів

- Захист здоров'я споживачів



Захист здоров'я



BACARDI® FLAVORED RUMS

Захист здоров'я



Захист від фальсифікації

- Гарна якість (мікробіологічна, хімічна...)
- Декларування повинно бути правдивим
- Задекларована інформація повинна відповідати дійсності, зокрема щодо:
 - Країни виробництва
 - Складу
 - Виробництва та переробки (органічне походження, маркування...) тощо.



Самоконтроль для безпечності продукції

- Відповідальна людина
- Знання законодавства
- Системи HACCP
- Документація, моніторинг
- Тренінг для співробітників
- Проведення досліджень сировини та продукції



Лабораторія

- **Серійні дослідження** (питна вода)
- **Кампанії** (мікробіологічні дослідження, пестициди)
- **Перевірка переробки** (мікробіологія, відбір зразків під час інспекцій)

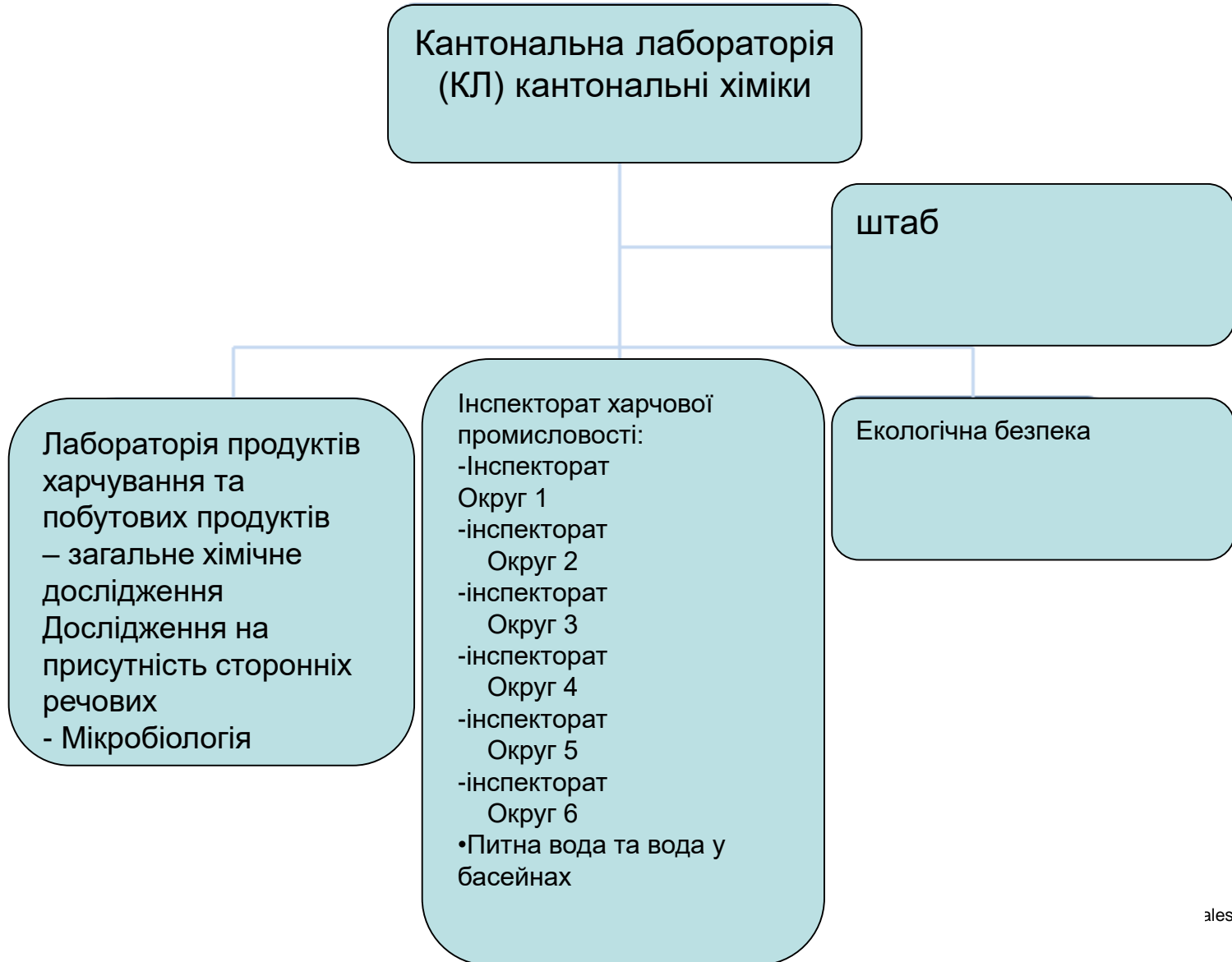




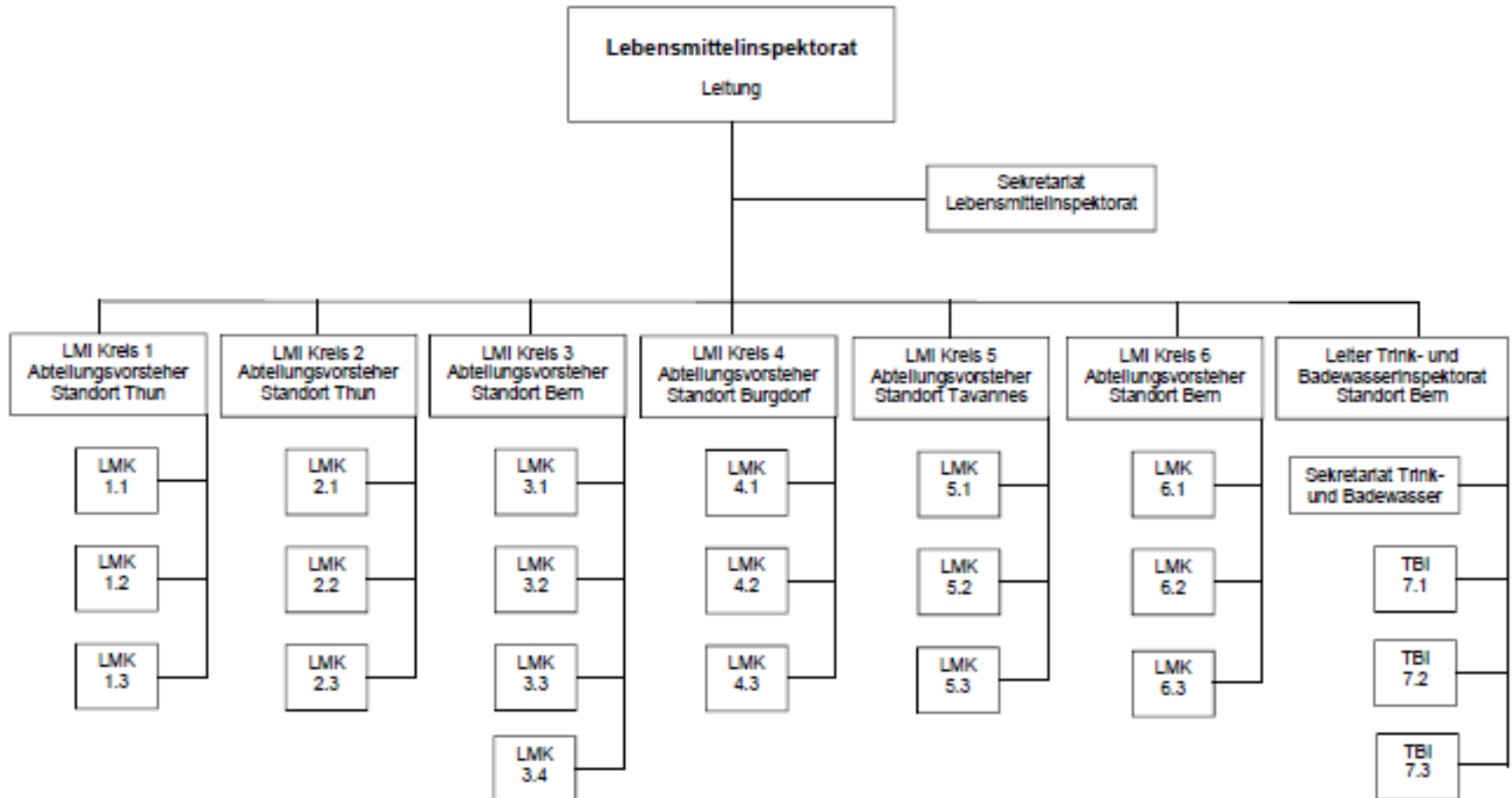
Escherichia coli



Органіграма кантональної лабораторії



Інспекторат харчової промисловості



Інспекційні округи інспекторату харчової промисловості

Округ 6: Берн

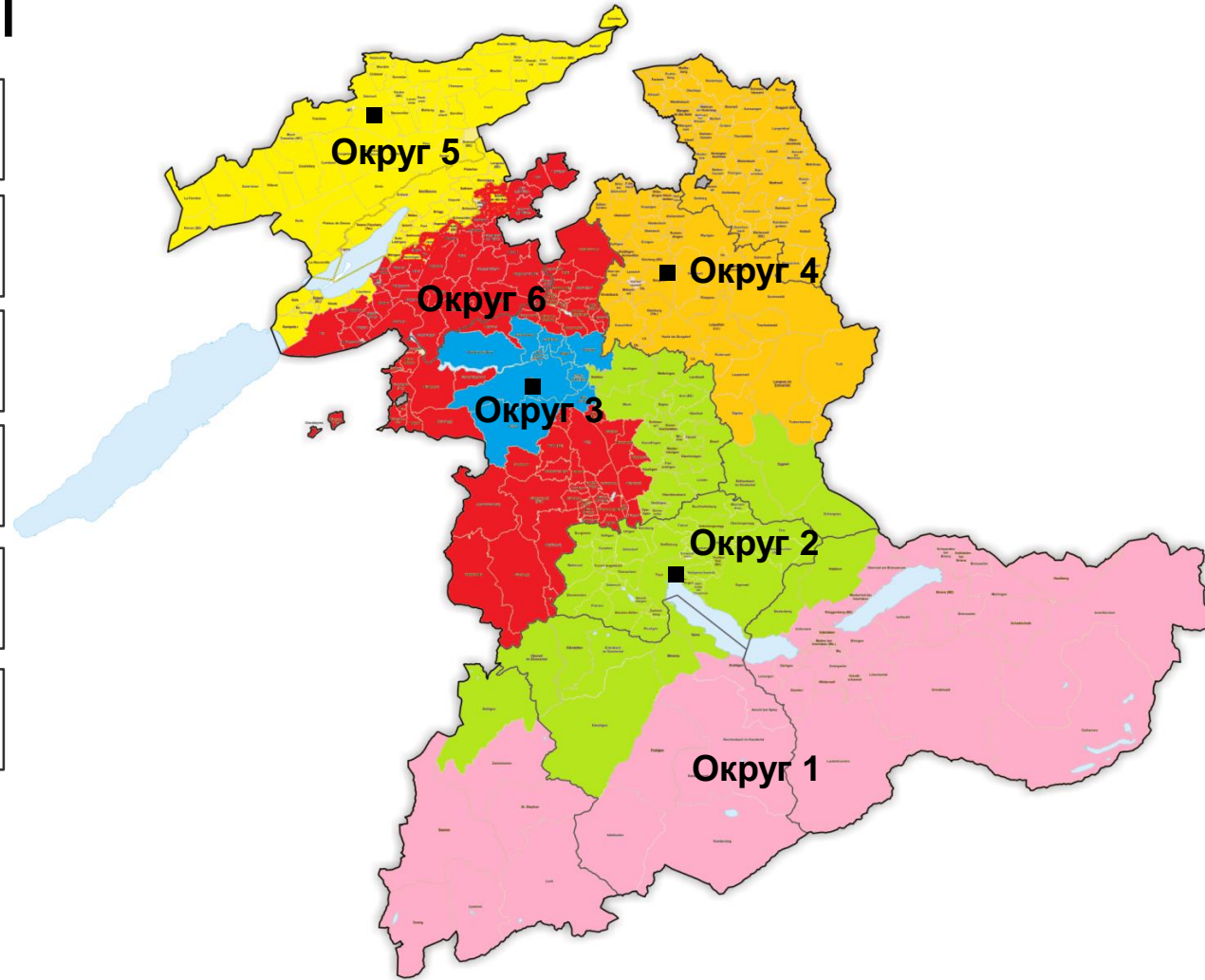
Округ 5: Tavannes

Округ 4: Burgdorf

Округ 3: місто Берн та околиці

Округ 2: Thun
Бернське плоскогір'я

Округ 1: Thun
Бернське високогір'я



Завдання інспекції

- Інспекція виробників харчової продукції та побутових товарів (13'500)
- Інспекція первинного виробництва
- Відбір зразків
- Розслідування харчових отруєнь



Завдання інспекції

- Авторизація ЕС
 - М'ясні переробники та виробництво
 - Сир та сироварні
 - Пункти збору молока
- TRACES, RASFF
- Планування замовлень
- Перевірка системи самоконтролю до відкриття ресторану



Ключові показники

- 180 Компанії з виробництва продуктів харчування
- 1200 комерційні компанії
- 2800 магазини та супермаркети
- 4400 ресторани та готелі
- 4000 столові, бари, готелі, лікарні, тощо
- 750 інші







Дякую за Вашу увагу!

