



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

Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні



Інспектування МТФ – чому це важливо для молокопереробного підприємства?

Висоцька Ірина

Координатор Компоненту 3 «Залучення приватного сектору до системи контролю безпечності продуктів харчування»

Інспектування МТФ – чому це важливо для молокопереробного підприємства?

- інспектування - форма державного контролю, яка полягає у здійсненні перевірки стану здоров'я та благополуччя тварин, виробництва та обігу харчових продуктів та кормів з метою встановлення відповідності законодавству про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин;

Закон України Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, 18.05.2017 № 2042-19



2. Закон України Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, 18.05.2017 № 2042-19 (Набрання чинності відбудеться 04.04.2018)



Стаття 40. Державний контроль сирого молока та молозива

1. Тварини, що використовуються для виробництва сирого молока та/або молозива, підлягають державному контролю...
2. Господарства, де утримуються тварини, підлягають державному контролю з метою перевірки дотримання операторами ринку гігієнічних вимог, встановлених законодавством про харчові продукти...
3. Під час державного контролю беруться до уваги результати лабораторних досліджень показників безпечності сирого молока та/або молозива, проведених оператором ринку або на його замовлення.
4. Оператор ринку зобов'язаний розробити та впровадити процедури **періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин**. Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган. **Якщо протягом 3 місяців з дати такого повідомлення зазначену невідповідність не усунуто, відправлення сирого молока з відповідного господарства забороняється**. Така заборона застосовується до моменту надання оператором ринку компетентному органу підтвердження усунення невідповідності.



1. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 23.12.1997 № 771/97-ВР

Стаття 20. Обов'язки операторів ринку (ОР)

1. ОР відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

2. ОР зобов'язані:

2) розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (**НАССР**);

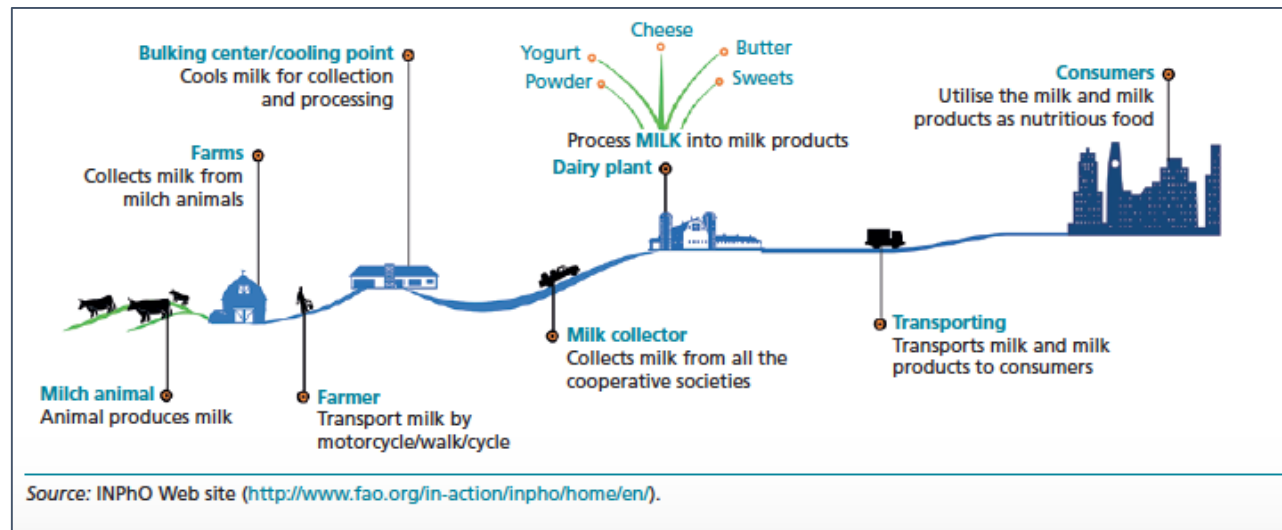
б) забезпечувати **простежуваність** та надавати інформацію, передбачену статтею 22 цього Закону;



1. ЗУ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Стаття 22. Вимоги до ОР стосовно забезпечення простежуваності

1. ОР повинні бути здатні встановити інших ОР, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом **"крок назад"**



2. ОР повинні бути здатні встановити інших ОР, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом **"крок вперед"**





www.iso.org
ISO/TS 22002-1:2009(en), Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing

Prerequisite programs to implement HACCP
 Джерело: National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1997

Система HACCP не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов



Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

01.10.2012 № 590

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
9 жовтня 2012 р.
за № 1704/22016

**Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та
застосування постійно діючих процедур, заснованих на
принципах Системи управління безпечністю харчових
продуктів (НАССР)**



2.14 Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

2.14.1. Розроблення операторами ринку контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами (сировини);

2.14.2. Встановлення і узгодження вимог щодо сировини з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи);



2.14 Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

2.14.3. *Впровадження процедур вхідного контролю* сировини.

Процедури повинні містити інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними.

Процедури вхідного контролю розробляються з урахуванням вимог чинного законодавства та результатів оцінки ризику;



2.14 Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

2.14.4. Розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів від непридатної сировини.

Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати сировину відповідно до узгоджених специфікацій.

Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю

Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.



1. Закон України Прто основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 23.12.1997 № 771/97-ВР

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

З) можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів.

(якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах. Зазначене поширюється на бійні, потужності з виробництва рибної та **молочної продукції**, потужності, що здійснюють консервування, пастеризацію, замороження харчових продуктів);



3 теорії управління якістю:



Контроль якості

Традиційний

Орієнтація на результат

Якість кінцевого продукту:

- відсортовування;
- високі витрати на контроль та вибракування

ISO-стандарти Менеджмент якості

Основи організації

Якість управління

Систематичні

- документація
- превентивність
- дослідження
- простежуваність

TQM – Загальне управління якістю

Створення культури якості

Орієнтація на споживача

Орієнтація на ланцюг

Соціальна

відповідальність

Єдина концепція, що

базується на:

- компетенції
- трудовій моралі
- ретельності
- відповідальності
- команді
- комунікаціях

Динамічний менеджмент якості

Динамічна реакція

на суспільні та економічні зміни

Орієнтація на інновації

- досконалі процеси
- Agile-мережі



Вимоги до якості молока в динаміці:

1960

- Відсутність патогенних мікроорганізмів;
- Відсутність отруйних та чужорідних речовин;
- Низьке бактеріальне забруднення; кількість соматичних клітин;
- Хороша придатність;
- Хороші органолептичні якості.

1980

- Відсутність патогенних мікроорганізмів;
- Відсутність мікробіальних токсинів;
- Відсутність залишків:
 - Ветеринарних препаратів;
 - Пестицидів;
 - М+Д-засобів;
 - Важких металів та радіоактивних елементів.
- Низька кількість соматичних клітин;
- Збудників псування;
- Хороші органолептичні якості.

Сьогодні

- Базові вимоги з 1980;
- Висока поживна цінність, пов'язана з додатковим ефектом для здоров'я – Functional Food;
- Якісні показники є похідними параметрами якості процесів:
 - Належне утримання, за потребами жуйних тварин;
 - Без використання ГМО-кормів;
 - Стале, екологічне господарювання;
 - Документування процесів;
 - Гарантоване (регіональне) походження.







ecoclub.ua
органические
продукты

Самодекларування – маркування чи нанесення логотипу без залучення механізму сертифікації. Підходять для однієї або декількох нескладних характеристик, що можуть бути предметом державного контролю.

Сертифікаційні системи – застосовуються при складних, комплексних атрибутах виробництва, які закріплені у стандартах та регулярно контролюються незалежним акредитованим органом з сертифікації.



ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing

9. УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПАЕМЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

9.1. Общие требования

Следует контролировать закупку материалов, влияющих на безопасность пищевой продукции, чтобы убедиться в том, что используемые поставщики способны выполнять установленные требования. Следует проверять соответствие поступающих материалов установленным закупочным требованиям.

9.2. Выбор и управление поставщиками

Должен быть определен процесс выбора, утверждения и контроля поставщиков. Применяемый процесс должен быть обоснован путем оценки опасностей, включая потенциальный риск для готовой продукции, и должен включать:

- а) оценку способности поставщика соответствовать ожиданиям, требованиям и техническим условиям в части качества и безопасности пищевой продукции;
- б) описание того, как оцениваются поставщики;

Примечание. Примерами того, как осуществляется оценка поставщиков, являются:

- 1) аудит предприятия поставщика до приемки материалов для производства;
- 2) соответствующая сертификация третьей стороной.

с) контроль результатов деятельности поставщика для подтверждения статуса утвержденного поставщика.

Примечание. Контроль включает проверку соответствия техническим условиям на материал или продукцию, выполнения требований, содержащихся в свидетельстве о проведенном анализе (COA), наличия удовлетворительных результатов аудита.



Приклад Німеччини

FACTS & FIGURES FOR MILK PRODUCTION IN GERMANY

EXPORT-
UNION
für Milchprodukte e.V.

71,302 dairy farmers
... keep 4.3 million dairy cows
... Ø 60 cows per farmer
... produce 32.6 million tons of milk
... Ø 7,600 kg milk per cow



152 milk processing plants with
36,290 employees*
... generate sales in the amount of
21,9 billion euro



In Germany are...
... 7.3 million tons of fresh milk products,
including 5.2 million tons of drinking milk
... 2.3 million t cheese
... 0.8 million tons of fresh cheese
(incl. curd cheese)
... 0.7 million tons of dry milk products
... 0.5 million tons of butter
... 0.4 million tons of condensed milk
manufactured.



* Companies with 50 or more persons working, without production of red meat

Source: ZMG, BLE, Statistisches Bundesamt
picture: ddb - © Happy Art - Fotolia.com



Source: www.export-union.de, 2016

Система забезпечення якості молока

QM Milch - Qualitätsmanagement Milch



- Єдина програма національного значення
- З ініціативи Німецького селянського союзу (DBV), Німецького союзу Райффайзен (DRV) та Союзу молочної промисловості (MIV) робоча група у 2003 році розробила "Настанови з виробництва молока"
- Побудована на основі існуючих регулятивних норм та принципів Належної сільськогосподарської практики QM Milch є горизонтальною (однорівневою) системою забезпечення якості та внутрішнього контролю на рівні виробника молока.





QUALITÄTSMANAGEMENT milch



Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

- „business-to-business“- головна ціль реалізації цієї програми полягає в тісній співпраці з молокопереробними підприємствами через інтеграцію QM Milch у систему управління якістю та ризиками останніх на виконання вимог європейського і національного законодавства
- 2012 - незалежним Німецьким органом з акредитації GmbH (DAkkS) офіційно визнано як єдиний федеративний стандарт з виробництва молока QM-Milch та як основу для проведення сертифікації акредитованими контролюючими органами в регіонах.
- Концептуальним носієм стандарту є зареєстрований за тієї ж ініціативи DBV, DRV, MIV у 2011 році Союз QM-Milch e.V.



Ключовими елементами QM Milch є:

- **дослідження якості молока;**
- **моніторинг молока та кормів** - контроль молока на наявність залишків ветеринарних препаратів, миючих засобів, пестицидів, діоксину, афлатоксину та ін., доповнюється моніторингом кормів, який здійснюється на підприємствах з виробництва та продажу кормів і визнається системою QM Milch через Рамкову угоду про застосування кормів для виробництва молока;
- **аудит підприємства** - кожні три роки здійснюється контроль внутрішньої документації (ідентифікація тварин, книга записів застосованих ветеринарних препаратів та ін.), виробничих умов підприємства з виробництва молока за дорученням молокопереробного підприємства



Нормативну основу QM-Milch складають:

BUNDESEINHEITLICHER STANDARD ZUR MILCHERZEUGUNG VERSION 2.0



Стандарт з виробництва молока

QM-MILCH HANDBUCH FÜR MILCHERZEUGER VERSION 2.0



Настанови для виробників молока

QM-MILCH KRITERIENKATALOG MIT GESETZLICHEN FUNDSTELLEN VERSION 2.0



Каталог критеріїв



Критерії QM-Milch охоплюють:

1. Здоров'я тварин та благополуччя
2. Ідентифікація тварин та походження
3. Виробництво та зберігання молока
4. Годівля і корми
5. Застосування ветеринарних препаратів
6. Навколишнє середовище



QM-Milch-каталог критеріїв складається з 55 критеріїв, які оцінюються за двохпунктною схемою. Так, нуль пунктів означає, що критерій не виконано, один - критерій виконано.

*Принцип подвійного балу за особливо добре виконаний критерій.





QUALITÄTSMANAGEMENT_{milch}

- 16 К.О.- обов'язкових критеріїв, які неодмінно мають бути виконані. Максимальна кількість балів становить 66, при необхідній для проходження аудиту мінімальній кількості – 47 балів.
- Для проходження контролю необхідно набрати як мінімальну суму балів, так і виконати всі К.О.-критерії.
- Якщо необхідна сума балів не набрана, тоді протягом 3 місяців, і якщо не виконаний хоча б 1 К.О.-критерій, то протягом 2 місяців проводиться додатковий контроль. Якщо при повторному контролі наявні недоліки у К.О.-критеріїв, то QM-Milch аудит не пройдений.
- Результати контролю зберігаються у базі даних.



Контроль молока & QM-Milch

При невідповідності через збільшення кількості бактерій більше 100 000 на мл або кількості соматичних клітин більше 400 000 на мл у відповідності до положень Додатку IX, Регламенту (ЄС) № 854/2004 - спеціальна перевірка статей каталогу критеріїв QM-Milch:

- 1. Здоров'я та благополуччя тварин / Заходи забезпечення здоров'я вимені;*
- 3. Виробництво та зберігання молока.*

У цьому випадку повинен бути досягнутий загальний бал не менше 35 балів, без урахування бонусних балів.

В іншому випадку ця спеціальна перевірка буде повторена протягом 12 місяців.



QM-Milch 2.0 Anhang III: Kriterienkatalog mit gesetzlichen Fundstellen

Gilt ab: 01.01.2016

Rote Schrift: K.O.-Kriterien

0 Punkte = nicht erfüllt 1 Punkt = erfüllt 2 Punkte = besonders gut erfüllt

		Quelle der gesetzlichen Anforderungen, wenn vorhanden
1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere		
1.1	Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose und Brucellose	853, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I, I. 2. a) i sowie 2. b) i
K.O.	0 nein, für Milchabholung amtlich gesperrt	
	1 kein positiver Befund bei den regelmäßigen amtlichen Kontrollen bzw. lieferfähig	
1.2	Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheiten auf	853, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I, I. 1. a)
K.O.	0 nicht erfüllt	
	1 erfüllt / keine klinischen Anzeichen von Krankheiten wie z.B. Salmonellose, Listeriose, Camphylobacter	
	2 tierärztlicher Betreuungsvertrag liegt vor	Spezielle Standardanforderungen.



QM-MILCH 2.0 ANHANG II:

HANDBUCH FÜR MILCHERZEUGER

Gilt ab 01.01.2016

Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit

1.24	Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt		<p>Nachweise zu Einzel-Zellzahluntersuchungen, die nicht älter als 6 Monate sind, müssen vorlegt werden. Oder es kann z. B. anhand der Ergebnisse der Gütebewertung, nachgewiesen werden, dass innerhalb der letzten 6 Monate die Zellzahlen in jedem Monat unter 150.000 lagen (Mittelwert des Einzelmonats).</p> <p>Um den 2. Punkt zu erreichen, muss der Betrieb an der Milchleistungsprüfung oder anderen gleichwertigen Systemen teilnehmen. Beim Audit müssen entsprechende Nachweise (z. B. MLP-Bericht) vorgelegt werden und die Zellzahl muss in den letzten 6 Monaten mindestens 3x unter 400.000 liegen (Mittelwert Einzelmonat, nicht geometrischer Mittelwert aus 3 Monaten).</p> <p>Besonderheiten bei automatischen Melkanlagen:</p> <p>Es wird an einer Prüfung teilgenommen, in deren Verlauf die Gesamtgemelke von Einzeltieren elfmal jährlich mindestens auf die Anzahl der somatischen Zellen und die Tagesleistung der Kühe hin geprüft werden.</p>
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Zellzahluntersuchung von Einzeltieren im Verdachtsfall	
2	Teilnahme an der Milchleistungsprüfung (MLP) oder anderen gleichwertigen Systemen und Einhaltung der Zellzahlgrenzwerte nach Milchgüteverordnung		



Контроль молока & QM-Milch

Якщо постачання молока призупинене через інгібітори - спеціальна перевірка статей 5.1. до 5.4 каталогу критеріїв QM-Milch:

5. Arzneimittel, Rückstände		
5.1 K.O.	Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden	Verordnung über Nachweispflichten für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind Verordnung über tierärztliche Hausapotheken
	0 nicht erfüllt	
	1 erfüllt	
5.2	Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperre) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt	853, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I, II. B. 1. d)
	0 nicht erfüllt	
	1 erfüllt	
5.3 K.O.	Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstofftests wird empfohlen	853, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I, II. B. 1. d) Spezielle Standardanforderungen.
	0 nicht erfüllt	
	1 erfüllt / Einhaltung der Wartezeit	
	2 zusätzliche Durchführung eines Hemmstofftests nach Ablauf der Wartezeit	



Контроль молока & QM-Milch

Якщо постачання молока призупинене через інгібітори - спеціальна перевірка статей 5.1. до 5.4 каталогу критеріїв QM-Milch:

5. Ветеринарні препарати, залишки

5.1 К.О.		Підтвердження про застосування ветеринарних препаратів є	Документація щодо застосування ветеринарних препаратів має в цілому зрозумілу форму та містить в порядкуванні в часі записи: кількість, вид та ідентифікації тварин, що лікуються, якщо це необхідно для ідентифікації, їх місцезнаходження; Назва ветеринарних препаратів; Кількість введеного препарату; Дата застосування; Час каренції в днях; Ім'я особи, яка застосовувала ліки; Номер ветеринарного посвідчення. Записи зберігаються протягом 5 років з моменту їх розпочаття. Може вестись електронна форма записів.
0	не виконується		
1	виконується		
5.2		Здійснюють чіткі заходи щодо розпізнавання під час доїння усіх корів, що лікуються, (маркери, браслети, електронна відмова доїння)	Корови на лікуванні марковані браслетами чи маркерами
0	не виконується		
1	виконується/ є окрема ємність для доїння корів, що лікуються		
5.3 К.О.		Молока від пролікованих тварин здається після періоду виведення	Дотримується період очікування. Щоб отримати 2 пункти, потрібно підтвердити використання тестів на інгібітори самостійно чи замовлення таких досліджень
0	не виконується		
1	виконується / дотримання періоду каренції		
2	додаткове проведення дослідження молока на інгібітори після закінчення періоду очікування		

Контроль молока & QM-Milch

Якщо доставка молока призупинена через інгібітори - спеціальна перевірка статей 5.1. до 5.4 каталогу критеріїв QM-Milch:

5.4 K.O.	Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird		853, Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I, II. B. 1. d)
	0	nicht erfüllt	Spezielle Standardanforderungen.
	1	erfüllt / separate Behälter zum Melken behandelter Kühe sind vorhanden	
2	Melken der behandelten Tiere als separate Gruppe am Schluss		
5.5. K.O.	Es dürfen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen von Molkereien und amtlichen Stellen i.S. der Kontaminantenverordnung keine Höchstwertüberschreitungen bei der Rohmilchuntersuchung festgestellt worden sein und daraus resultierende Lieferverbote bestehen		Kontaminanten-Verordnung
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	

5.4 K.O.	Забчується відокремлення молока від корів, що лікуються	Є окрема ємність для доїння корів, що лікуються Щоб отримати 2 пункти, потрібно відокремити хворих тварин від стада
	0 не виконується	
	1 виконується/ є окрема ємність для доїння корів, що лікуються 2 доїння корів, що лікуються, окремою групою останніми	
5.5 K.O.	В рамках досліджень залишків та забруднюючих речовин молокопереобними підприємствами та державними органами не перевищувалися максимальні значення, у зв'язку з чим накладалася заборона на постачання	Пункт виконується, якщо не було заборон на постачання за результатами досліджень
	0 не виконується	
	1 виконується	



Додаткові програми до QM-Milch:

- **Arla Foods** www.arla.com/de

Програма якості Arlagården встановлює правила виробництва молока на фермах, які постачають молоко до Arla Foods. Arlagården займається чотирма основними темами: Склад молока; Безпечність харчових продуктів; Комфорт тварин; Навколишнє середовище.

- **FrieslandCampina** www.frieslandcampina.com

Для виробництва молока FrieslandCampina застосовує програму забезпечення якості та програму сталого розвитку Focus Planet. Метою підходу є підтримка та заохочення членів молочного кооперативу у підвищенні сталості управління їх фермами. Планета Focus в основному охоплює чотири теми: Молоко; Корова: тут розглядаються сфери здоров'я тварин, добробут тварин та відповідальне використання ветеринарних препаратів; Виробничий процес: якість води та кормів; Навколишнє середовище: гігієна, випас худоби та стале виробництво енергії

- **DMK** www.dmk.de

Програма Milkmaster складається з чотирьох основних тем: Комфортні умови утримання корів; Здоров'я; Кормовиробництво, Годівля.



1. Порівняння деяких систем забезпечення якості у виробництві молока

Система	Рік створення	Власник/Ініціатор системи	Рівень виробництва	Контролер/сертифікатор	Період контролю	Сертифікація
QM- Milch	2003	Німецький селянський союз, Німецький союз Райффайзен, Союз молочної індустрії (спільна робоча група є власником системи)	Виробник	Федеративні об'єднання молочної промисловості, Федеративні контролюючі об'єднання	3 роки	*
IKM, Integral Quality Milk	1999	Генеральний синдикат фермерів, Бельгійська конфедерація молочної індустрії, Союз фермерів та промоційний центр аграрного й рибогосподарського маркетингу Фландрії	Увесь ланцюг	IKM-Фландрія, Молочний комітет Валлонія	3 роки	** Бельгійський акредитаційний орган (Belac)
ADF, Assured Dairy Farms	1999	Організація забезпечення стандартів продовольства (AFS)	Увесь ланцюг	NSF - CMi plc, NIFCC, PAI, QWFC, SAI - EFSIS, SFQC	1,5 року	** Британський акредитаційний орган (UKAS)
KKM, Ketten Kwaliteit Melk	1998	Голландська молочна асоціація, Союз фермерів	Виробник	Qlip, COKZ - супервайзор	2 роки	** Голландська акредитаційна рада (RvA)

* Зовнішня сертифікація

** Зовнішня сертифікація акредитованим органом із сертифікації.

Джерело: Галушко В. П. Зарубіжні системи забезпечення якості молока у виробничому ланцюзі таможливості їх застосування в Україні / В. П. Галушко, І. М. Суха // Економіка. АПК. – 2011. – № 3. – С. 137-142



MEASUREMENT

is the first step that leads to control eventually to

IMPROVEMENT.

If you can't **measure something** you can't understand it.
If you can't understand it, you can't control it.
If you can't control it you can't **improve it**.





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

Дякую за увагу!



Швейцарсько-український проект
“Створення системи контролю за безпечністю
харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі
виробництва та збуту молочних продуктів в Україні”

Тел.: [+38 044 279 87 12](tel:+380442798712) (13) Факс: [+38 044 279 88 45](tel:+380442798845)
Адреса: вул. Малопідвальна, 10, оф. 1, Київ, Україна
Web: www.safoso.ch; safoso.com.ua