

ГНУЧКИЙ ПІДХІД У ЗАСТОСУВАННІ ВИМОГ ХАРЧОВОЇ ГІГІЄНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: ДОСВІД ЄС



Creating Markets, Creating Opportunities

Катерина Онул,
Глобальна платформа з
безпеки харчових
продуктів, Міжнародна
фінансова корпорація (IFC)

Гнучкий підхід щодо вимог харчової гігієни: мета

Оптимальне рішення, яке гарантує безпечність харчових продуктів, коли дотримання вимог у повному обсязі неможливе

Мета:

- Зберегти різноманіття харчових продуктів
- Зменшити регуляторне навантаження на бізнес



Фокус:

- Безпечність харчових продуктів
- Захист споживачів

NB: гнучкий підхід не передбачає компромісів щодо безпечності харчових продуктів!

Гнучкий підхід щодо вимог харчової гігієни: коли?

- Використання традиційних методів виробництва
- Географічний фактор
- Виробництво в малих обсягах
- Локальне споживання



Гнучкий підхід: традиційні методи виробництва в скандинавських країнах

Виробництво традиційного м'ясного продукту – в'яленої оленини:

- Шматки засоленої оленини в'ялять на відкритому повітрі у зимовий період (відсутність комах) протягом 1-2 місяців
- Відсутня необхідність у спеціальному приміщенні



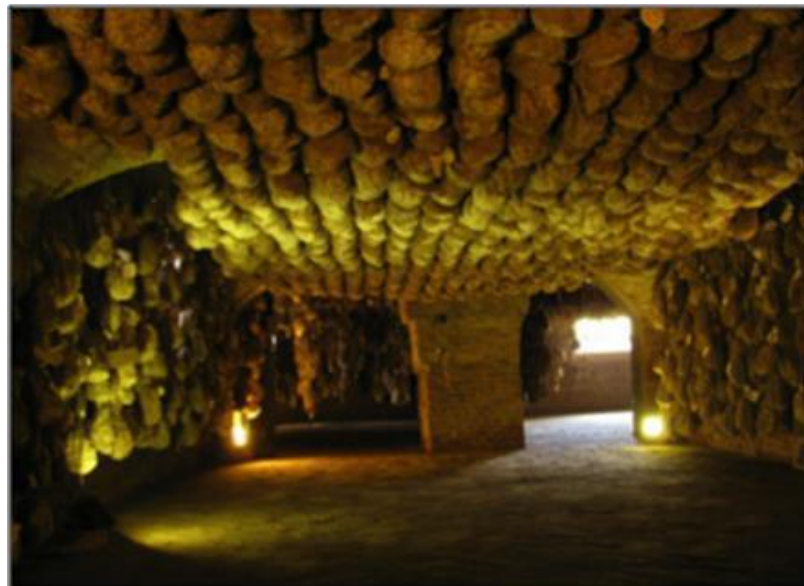
Гнучкий підхід: традиційні методи виробництва в Італії

Виробництво традиційного рибного продукту – в'ялена риба



Гнучкий підхід: традиційні методи виробництва в Італії

Виробництво м'ясних продуктів «Salamedì Varzi», “Culatellodi Zibello”



Гнучкий підхід: традиційні методи виробництва в Італії

Виробництво сушеного інжиру «*Fichi di Cosenza*», “*Ficus carica sativa*”, “*Dottato*”



Гнучкий підхід: традиційні методи виробництва в Італії

- Для виробництва молочних продуктів можна використовувати дерев'яне, кам'яне та мідне устаткування. Часто таке устаткування є незамінним задля отримання певних, наприклад, смакових якостей продукту
- В більшості випадків, харчові продукти з віддалених регіонів є традиційними харчовими продуктами



Гнучкий підхід: географічний фактор

- Гірська чи інша важкодоступна місцевість
- Маленькі острови
- Місцевість із складним розташуванням, наприклад, історичний центр міста
- Проблеми з інфраструктурою та логістикою
- Постачання продуктів на локальні ринки
- Постачальники є виробниками



NB: необхідно дати визначення зазначених випадків у законодавстві!

Гнучкий підхід: географічний фактор - Греція

Острови в Іонічному та Егейському морях, на яких відсутні зареєстровані забійні цехи, через маленьку площу, невелике населення та незначне поголів'я тварин:

- ✓ проблематичне транспортування тварин з острову
- ✓ незначна кількість тварин



Рішення: вимоги до гігієни адаптовані стосовно розміщення приміщень для забою та деякого обладнання, до процесу забою (розділення у часі, а також з іншими процесами).

Гнучкий підхід: географічний фактор- Італія

- Більше 50% території Італії – гірська місцевість. Більше 20% населення проживає в гірській місцевості.
- Гнучкий підхід застосовують щодо наступного:
 - ✓ *Дизайн та розміщення приміщень*
 - ✓ *Наявність туалетів та роздягальнь*
 - ✓ *Наявність мийок з гарячою та холодною водою*
 - ✓ *Наявність дренажної та каналізаційної систем*
 - ✓ *Підведення питної води*
 - ✓ *Періодичність тестування молока (бакпосів та соматичні клітини)*

Гнучкий підхід: географічний фактор- Італія

- Молоко зберігається за необхідної температури за допомогою проточної води. Баки з молоком занурюють у проточну воду. Для захисту від комах, баки накриті сіткою
- Відсутня необхідність забезпечувати окремі приміщення для збору та зберігання молока
- Миття обладнання може проводитись поза приміщення в чистій зоні



Гнучкий підхід: географічний фактор – Італія

- Термічну обробку молока можна проводити на відкритому вогні
- Дозволено користуватись туалетами, які знаходяться поряд з виробничим приміщенням, за умови, що вони сконструйовані та функціонують у спосіб, що можливість контамінації виключена
- Відсутня необхідність побудови пропускника в чисту зону, якщо є зона, де можна перевзутись або почистити взуття, та можливість помити і продезінфікувати руки перед тим, як перевзутись та після



Гнучкий підхід: виробництво в малих обсягах

- Може застосовуватись виробниками з малим обсягом виробництва. Розташування виробництва в цьому випадку не має значення.
- **NB: необхідно врегулювати питання визначення «малий обсяг виробництва» на законодавчому рівні!**
- Австрія: мале забійне підприємство – потужність до 1000 голів у рік
- Болгарія: мале забійне підприємство
 - ✓ до 480 голів ВРХ або до 2400 голів МРХ у рік
 - ✓ Лише забій власних тварин
 - ✓ **Обов'язкова реєстрація потужності**
 - ✓ **Спеціальна відмітка (кругла)**
 - ✓ **Свіже м'ясо постачається лише напряму споживачу або в ритейл для продажу виключно на внутрішньому ринку**

Гнучкий підхід: важливі зауваження для регуляторів

Ефективне застосування гнучкого підходу можливе за наступних умов:

- Чіткість вимог до різних груп операторів ринку
- Чіткість визначення різних груп операторів ринку
- Чітке пояснення того, як та коли можливе застосування гнучкого підходу
- Чітке визначення всіх термінів, які використовуються у відповідних н\п актах та офіційних роз'ясненнях



Гнучкий підхід: важливі зауваження для регуляторів

- Необхідно законодавчо закріпити визначення таких термінів:
 - ✓ **Мале підприємство**
 - ✓ **Малий обсяг виробництва харчових продуктів**
 - ✓ **Віддалені території та території із складними географічними умовами**
 - ✓ **Традиційні засоби виробництва харчових продуктів**
 - ✓ **Традиційний харчовий продукт**

- Необхідно дати чітке пояснення виразам **«адекватні заходи», «там, де необхідно»** та іншим побідним фразам у разі їх застосування у нормативно-правових актах та довідниках.

IFC FS Website: www.ifc.org/foodsafety

- IFC Food Safety Handbook
- Poster | COVID-19 & the Food Sector
- Food Safety Prerequisite Courses New Teaching Materials (Posters)
- Food Safety Reform Toolkit