



По мнению международных экспертов, система регулирования безопасности пищевых продуктов в Украине не в полной мере отвечает международным стандартам. Система государственного контроля не всегда эффективна, многие службы функционируют автономно за счет предоставления платных услуг производителям и практически не обмениваются между собой информацией о проверках. Их данные не систематизируются и не анализируются. Для того чтобы изменить подходы к контролю за безопасностью продуктов питания в Украине, необходимо воспользоваться опытом других стран. Так, может быть интересна система регулирования и контроля безопасности пищевых продуктов в США.

Различные аспекты практики безопасности пищевых продуктов сосредоточены на нескольких уровнях, таких, как: федеральный, государственные учреждения и муниципалитеты, предприятия, ассоциации, научно-исследовательские центры.

Основу системы контроля безопасности продуктов питания составляет **FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов)**

FDA является независимым органом и находится вне сферы влияния федеральных министерств: здравоохранения и сельского хозяйства.

Служба контроля качества пищевых продуктов (Food Safety and Inspection Service — FSIS/USDA) контролирует безопасность, качество и соответствующую маркировку мяса, птицы и продуктов из яиц. FSIS гарантирует обеспечение безопасности при потреблении продуктов питания на основе системы под названием «Сокращение уровня патогенной флоры/анализ возможных рисков и критических контрольных точек»

(PR/HACCP). 7600 инспекторов FSIS контролируют работу около 6000 предприятий по забою скота и птицы, а также перерабатывающих предприятий. Для животных не разрешается применять гормоны и стероиды, а антибиотики используются в ограниченном количестве и за 10 суток до боя исключаются.

FSIS отвечает за защиту потребителей от загрязненной, небезопасной или неправильно промаркированной продукции. Осуществляет контроль всех продуктов питания, а также всех пищевых добавок; контроль качества воды для производства и для полива, качества удобрений и химических добавок, используемых в сельском хозяйстве, контроль остаточного количества пестицидов во всех продуктах питания. Проводит внутреннюю инспекцию предприятий, тестирование продуктов (микробиологические, химические риски, токсины, добавки). Проводит обзор и анализ пищевых продуктов при въезде в США, запрещает производство или импорт в страну любого:

- *Фальсифицируемого продукта, содержащего ядовитое или вредное для здоровья вещество;*
- *Продуктов, маркировка которых является ложной или вводящей в заблуждение.*

Ни один продукт питания или ингредиент не может быть легально продан в США, если в нем содержатся пищевые добавки или остаточное количество препаратов, не разрешенных к применению, или если их уровень превышает установленные нормы.

Служба по контролю болезней животных и растений (Animal and Plant Health Inspection Service — APHIS) занимается вопросами, связанными с защитой животных и растений от вредителей и болезней. Продукция, которая подлежит обязательному контролю ведомством: все животные и продукты животного происхождения; все растения и продукты растительного происхождения; все сельскохозяйственные продукты биотехнологий, в т.ч. ГМО.

Центр ветеринарной медицины (CVM):

- *отвечает за безопасность кормов для животных, эффективность и безопасность ветеринарных лекарственных препаратов;*
- *проводит Национальную систему мониторинга устойчивости к противомикробным препаратам (NARMS) в сотрудничестве с CDC и USDA/APHIS; контролирует трансгенные организмы.*

Управление по охране окружающей среды (Environmental Protection Agency — EPA)

ведает вопросами охраны здоровья населения и защиты окружающей среды от рисков, связанных с использованием пестицидов, а также содействует развитию безопасных методов борьбы с вредителями.

Стандарты, гарантирующие безопасность продукции. Национальный комитет **Codex Alimentarius**

устанавливает руководящие принципы и стандарты для обеспечения практики торговли и защиты прав потребителей, которым в полной мере следует Служба безопасности и качества продуктов питания США (FSIS).

Codex Alimentarius представляет собой сборник международно одобренных стандартов продуктов питания, направленных на защиту здоровья потребителей. Кодекс также включает положения относительно гигиены продуктов питания, пищевых добавок, остатков пестицидов, загрязнителей, маркировки и представления продуктов, методов анализа и отбора проб, а также положения рекомендательного характера в форме кодекса практики, директив и других мер, способствующих достижению его целей.

В США создана **система мотивации** для производителей пищевой продукции с целью проведения сертификации производства, внедрения систем менеджмента качества и безопасности. Значительное внимание уделяется созданию стимулов у предприятий к выпуску качественной и безопасной продукции для внутреннего рынка. Например, предприятия, не прошедшие сертификацию по системе QS-9000 (стандарт качества на принципах международных стандартов серии ИСО 9000), не могут принять участие в конкурсе на получение заказов на поставку продукции для государственных нужд.

В США реализуется Национальная органическая программа (USDA), способствующая активному развитию системы сертификации производства сельхозпродукции. Нормативно-правовая база направлена на создание системы контроля качества на всех этапах производства продукции, начиная с контроля почвы, сырья (используемых кормов, зерна и т. д.), продукта на стадии производства и реализации.

Применение системы HACCP

Практически на всех перерабатывающих предприятиях и предприятиях общественного питания, в крупных розничных сетях, на оптовых складах внедрена система HACCP (Анализ риска и критических точек контроля), которая определяет и постоянно контролирует безопасность продукции. Наличие на предприятии системы управления безопасностью пищевой продукции является минимальным требованием для экспорта продукции в ЕС и на другие крупные рынки.

Кроме системы HACCP, предприятия (за исключением перерабатывающих мясо, птицу, рыбу, морепродукты, соки) используют систему SQF (Safe Quality Food).

Маркировка пищевых продуктов

В 2011 г. Ассоциацией производителей бакалейных товаров и Институтом продовольственного маркетинга разработана новая система маркировки продуктов питания, предусматривающая указание калорийности продукта, количества насыщенных жирных кислот, количества содержащихся трансизомеров жирных кислот. По заключению медицинских экспертов США, трансизомеры жирных кислот создают риск возникновения сердечнососудистых заболеваний, повышают уровень холестерина и липопропротеида в крови человека.

Дополнительно может указываться содержание в продукте витаминов, макроэлементов.

Переработчики обязаны маркировать продукцию с указанием содержания главных пищевых аллергенов: молока, яиц, арахиса, орехов, рыбы, моллюсков, пшеницы и соевого белка. На этикетке должно быть указано, какой именно продукт из группы содержится в продукте.

Оболкина В., Нагайцева Т., Коваленко Ю., Немченко Ж.

Джерело: [«Мясной бизнес»](#)