

УДК 614:8.026.1:613.2

РИЗИК-ОРІЄНТОВАНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: АНАЛІЗ МІЖНАРОДНОГО ТА НАЦІОНАЛЬНОГО ЗАКОНОДАВСТВА

Хіцька О. А., к. вет. н., доцент, o.hitska@gmail.com

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква

Анотація. У статті наведений аналіз базових принципів та механізмів міжнародної системи офіційного інспектування харчових продуктів як однієї з найбільш ефективних і дієвих у світі, а також стану та шляхів імплементації харчового законодавства України до ризик-орієнтованого підходу щодо контролю безпеки харчових продуктів.

Ключові слова: харчове законодавство, безпека харчових продуктів, система управління безпекою харчових продуктів, НАССР, державний контроль, небезпечні фактори, ризики.

Актуальність проблеми. Основною метою міжнародного харчового законодавства є забезпечення надійного і стабільного захисту життя та здоров'я людини, а також законних інтересів споживачів. Відповідно у законодавчій базі прописані чіткі правила для перевірок операторів ринку харчових продуктів. У разі виявлених під час перевірки загроз для здоров'я людини накладаються високі штрафи, оператор ринку за цього має значні репутаційні втрати. Тому виробник розуміє і несе повну відповідальність за свої дії, а споживач впевнений, що він купує та вживає безпечні харчові продукти. Для того, щоб вітчизняні підприємства отримали доступ і були конкурентоспроможними на європейському та світовому ринках, їм необхідно впроваджувати передові розробки щодо забезпечення безпеки продуктів харчування.

Завдання дослідження – провести аналіз європейського та міжнародного харчового законодавства щодо системи офіційного інспектування харчових продуктів як однієї з найбільш ефективних і дієвих у світі, а також стану та шляхів імплементації харчового законодавства України до ризик-орієнтованого підходу контролю безпеки харчових продуктів.

Результати дослідження та їх обговорення. Глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки харчових продуктів та зменшення ризиків їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Найбільш дієвим рішенням є введення єдиних міжнародних стандартів і вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів. За останні роки розвинені країни світу зробили значні кроки на шляху удосконалення власних систем державного регулювання безпеки харчових продуктів, розуміючи що ігнорування європейських і міжнародних вимог у цій сфері може стати нездоланим технічним бар'єром для їхнього експорту [1, 6, 9, 11–13]. Кожна з цих країн має окрему державну структуру, діяльність якої спрямована на регулювання діяльності галузей харчової промисловості, та окрему службу зі статусом національного органу, що проводить інспекційні перевірки. Наприклад, у Канаді питаннями регулювання безпеки харчових продуктів, розробленням директив і норм займається Федеральна служба охорони здоров'я Канади (HC), контролем і наглядом за дотриманням вимог стандартів – Канадська інспекція контролю якості харчових продуктів (CFIA), США – відповідно Управління харчових продуктів і ліків (FDA) та Служба інспекції безпеки харчових продуктів (FSIS). У Франції оцінку ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами, здійснює Французьке агентство з безпеки харчових продуктів (AFSSA), а контроль і нагляд – Головне управління з харчових продуктів (DGAL), підпорядковане Міністерству сільського господарства.

Сьогодні системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Доведено, що доцільним й ефективним є контроль якості харчової продукції не на кінцевому етапі її виробництва або реалізації (традиційна система інспектування), а у критичних точках – етапах технологічного процесу, які мають суттєве значення для запобігання, усунення або зменшення до прийнятної рівня ризику, що загрожує безпеці харчового продукту. Такий підхід до виробництва безпечних продуктів харчування покладено в концепцію системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), законодавчі основи якої регламентовані в стандарті Комісії Кодекс Аліментаріус [17].

Міжнародне визнання НАССР як науково-обґрунтованої системи гарантування безпеки харчових продуктів зумовлено її високою ефективністю, що забезпечується системним моніторингом

виробництва та обігу харчових продуктів, оптимальним поєднанням практичних і наукових підходів до ідентифікації небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) на всіх етапах харчового ланцюга. Ця інтегрована система контролю й управління є універсальною, оскільки її можуть використовувати постачальники сировини, виробники харчових продуктів, оптові споживачі. Система НАССР є також рентабельною, оскільки спрямовує ресурси в критичні точки, зменшує ризики виробництва та реалізації небезпечного продукту [2, 5].

Запровадження системи НАССР дозволяє підприємству: забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами; ефективно керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів; забезпечити випуск безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах виробництва; демонструвати відповідність показників безпечності харчових продуктів вимогам чинних законодавчих актів; укріпити довіру споживачів, замовників та органів державного нагляду до продукції й підвищити імідж підприємства; розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки; підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першочергової важливості аспектів безпечності продукції [3, 24].

У Регламенті (ЄС) 178/2002 [18] визначені загальні принципи та правила європейського законодавства у сфері харчових продуктів та кормів. Законодавство про харчові продукти ґрунтується на оцінці ризику, яка повинна спиратись на обґрунтовані наукові дані та здійснюватись незалежним, об'єктивним і прозорим способом. Цей регламент охоплює причинно-наслідковий ланцюг: від потенційної можливості виникнення ризику до запобігання, унеможливлення прояву або ж локалізації та подолання негативних наслідків його впливу.

Для забезпечення реалізації основних принципів та положень європейських законодавчих актів створені інституційні організації, діяльність яких спрямована на управління ризиками у сфері безпечності харчових продуктів. Тут має місце чітка, прозора, задокументована багаторівнева управлінська вертикаль. Наукову оцінку ризиків проводить EFSA (*European Food Safety Authority*), до штату якої входять понад 400 співробітників і 1500 зовнішніх консультантів. За час своєї діяльності цей орган з харчової безпеки надав понад 2000 наукових висновків. Питання управління ризиками регулює DG SANTE (*Directorate-General for Health and Food Safety*), ця ж структура разом з FVO (*Food and Veterinary Office*) здійснює функції компетентного (контролюючого) органу.

Із усієї сукупності європейського законодавства про безпечність харчових продуктів виокремлюють «Пакет гігієни», тобто комплект нормативних актів ЄС, що визначають загальні гігієнічні вимоги до харчової продукції, яка виготовляється або завозиться до Співтовариства. Вони забезпечують нормативне регулювання, яке дозволяє вибудувати систему харчової безпеки за принципом «від ферми до виделки». Слід зазначити, що для операторів харчового ринку ЄС основним інструментом унеможливлення ризику виступає чітке та неухильне дотримання вимог гігієни шляхом запровадження на підприємствах системи НАССР [3, 8, 19].

Метод НАССР дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників та аналізу ризиків [10]. Європейськими директивами небезпечний чинник харчового продукту (*food safety hazard*) визначається як біологічний, хімічний або фізичний агент у харчовому продукті, або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я. Термін «небезпечний чинник» не слід плутати з терміном «ризик», який у контексті безпечності харчових продуктів означає ймовірність виникнення негативного впливу на здоров'я людини (наприклад, захворювання) та істотність наслідків такого впливу (наприклад, смерть, госпіталізація, відсутність на робочому місці тощо) в разі ураження цим небезпечним чинником. Ризик (*risk*) визначається як комбінація ймовірності виникнення шкоди та істотності її наслідків. Ризик-орієнтоване інспектування – це фокусування контролю на факторах ризику, які можуть стати причиною виникнення харчових хвороб у людей. Фактори ризику хвороб харчового походження – фактори, які передаються через харчові продукти за відсутності контролю і можуть викликати захворювання у споживачів. Основна концепція полягає в тому, що ризики в харчовій промисловості є ризиками для здоров'я людини, тому їх аналіз спрямований на безпечність харчових продуктів як гарантію забезпечення захисту споживача [20–23].

Підхід до контролю на основі ризиків змінює філософію поглядів виробника та контролюючих органів на безпечність харчових продуктів: не держава, а виробник безпосередньо несе відповідальність за харчові продукти; виховання партнерства між виробником, контролюючими органами та споживачами; превентивний контроль, а не коригувальні дії; частота контролю операторів ринку залежить від категоризації ризиків.

Ризик-орієнтована система контролю харчових продуктів в світі спрямована на: фактори ризику – точки виробничого ланцюга або процесів, які становлять найбільший ризик; ідентифікацію та характеристики небезпечних факторів; мінімізацію витрат для виробника харчових продуктів за

рахунок оптимізації та ефективності перевірок; підтримання профілактичних заходів як пріоритетних порівняно з реактивним підходом [14–16].

За такого підходу кожна особа в харчовому ланцюзі (виробник сировини, експедитор, переробник, роздрібний продавець тощо) несе відповідальність за безпечність харчових продуктів. Державні органи інспектування слідкують за тим, чи зацікавлені сторони беруть на себе відповідальність, та здійснюють фокусний контроль за небезпеками, які становлять найбільші ризики (фактори ризику). Процедури та механізми щодо організації офіційних заходів контролю регламентує Директива (ЄС) 882/2004 [19].

Процедури перевірки оператора ринку на основі оцінки ризиків та належної гігієнічної практики охоплюють: аналіз адекватності програм-передумов (*Pre-requisite programme*) та процедур санітарного контролю (*SOPs* – стандартні операційні процедури, *SSOPs* – стандартні санітарні операційні процедури), необхідних для створення підґрунтя системи HACCP, дотримання особистої гігієни, навчальних програм, програм *Pest*-контролю, системи управління виробництвом (прозорість та послідовність), вивчення скарг та звернень споживачів, перевірку ефективності планів HACCP (аналіз критичних контрольних точок), документування дій, процедури простежуваності і плани відкликання продукції, визначення профілю та величини ризику підприємства.

Ризик-орієнтована система інспектування харчових продуктів має значні переваги над традиційними методами контролю (табл. 1) [7, 22].

Таблиця 1

Порівняння традиційної та ризик-орієнтованої систем контролю безпечності харчових продуктів

Традиційна система	Ризик-орієнтована система
<i>Реактивна система (коригувальна)</i>	<i>Превентивна система</i>
Зосереджена на контролі продукції, визначенні відповідності приміщень вимогам цілого ряду законодавчих актів (які іноді можуть бути застарілими)	Перевірка зосереджена на контролі конкретних процесів та здійсненні запобіжних заходів для усунення факторів ризику
Ефективність інспекції залежить від часу, що доступний інспектору для перевірки об'єктів і продукту фізично (велика кількість об'єктів контролю, закріплених за одним інспектором)	Інспектор ефективніше розподіляє і використовує свій час, виділений кожному підприємству, зосередившись лише на оцінці факторів ризику (пріоритезація контролю)
Метод інспектування є коригуючим. За цього немає жодних гарантій, що після такої перевірки не буде повторення порушення. Контроль зосереджений на лабораторному дослідженні показників безпечності готового продукту	Інспектування є ризик-орієнтованим і виконує кінцеву мету – захист споживачів. У випадку відкликання продукції проводять експертизу для визначення, де система управління безпечністю була недієвою або де був відсутній контроль небезпеки. Відбір і аналіз зразків продукту проводиться лише для верифікації, а не як засіб забезпечення безпечності продукції

Щоб мати можливість під час інспектування зосередитись на факторах ризику хвороб харчового походження інспектор повинен, перш за все, визначити чим є ці ризики. Так, фактори ризику можуть бути спільними для багатьох країн і видів харчових продуктів та технологічних етапів, універсальними або специфічними для кожної країни, продукту чи виробничого процесу.

Національні системи контролю в країнах Європи та світу базуються на різних методиках і програмах. Комісія *Codex Alimentarius* розробила стандарт з методології оцінки ризику в продовольчій сировині та харчових продуктах [17]. Ця методологія включає три складові компоненти: оцінка ризику (*Risk assessment*) на основі наукових даних, управління ризиком (*Risk management*) та повідомлення про ризик (*Risk communication*).

Ризик-орієнтоване інспектування харчових продуктів відповідно до рекомендацій *FAO* [10] включає: техніки і програми для визначення факторів ризику харчового походження; епізоотичний нагляд, який здійснюють державні органи у сфері охорони здоров'я шляхом аналізу харчових хвороб та їх походження через дослідження спалахів (цей тип спостереження відсутній в багатьох країнах, у т.ч. й в Україні); програми державних моніторингів залишків забруднювачів; екологічний моніторинг (контроль якості води тощо); історію продукту і виробника (переробника); частоту невідповідності специфічного оператора ринку.

За великої кількості харчових підприємств в кожній країні для ефективного контролю за харчовими продуктами розробляють національну та місцеву систему інспектування з урахуванням пріоритезації (на основі категоризації ризиків), яка базується на вивченні підприємства та профілю

продукту. Так, продуктам, які становлять високий ризик для споживачів, і підприємствам, які мають низький рівень дотримання законодавчих вимог, приділяється особлива увага і перевірки проводяться частіше.

Загальні гігієнічні вимоги до виробництва харчових продуктів та поняття щодо контролю їх безпечності на основі наукової оцінки ризику внесені до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4]. В той же час, методологія оцінки ризику не впроваджена на національному рівні. Для забезпечення максимальної ефективності системи контролю відповідно до європейських вимог у травні 2017 року прийнято Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№ 0906), який встановлює європейські правила державного контролю для вітчизняних операторів ринку харчових продуктів. Відтак, держава зможе зменшувати витрати на перевірки за рахунок збільшення їх ефективності. Для операторів харчового ринку з'явиться можливість діяти «на випередження», а споживач отримає впевненість у безпечності харчових продуктів завдяки ризик-орієнтованому підходу щодо перевірок на усіх етапах харчового ланцюга. Необхідним є також прийняття підзаконного акту щодо категоризації, відповідно до якої здійснюватиметься оцінка ризику операторів ринку.

Висновок

Європейський та світовий досвід з контролю безпечності харчових продуктів привів до висновку щодо необхідності гармонізації національного харчового законодавства до світових стандартів, перш за все зміни традиційної системи підходу до контролю безпечності харчових продуктів на ризик-орієнтовану, розроблення та впровадження методологічних аспектів аналізу та категоризації ризиків, що дозволить підвищити конкурентоспроможність вітчизняних підприємств на зовнішніх ринках та довіру споживачів внутрішнього ринку.

Література

1. Контроль безпечності харчової продукції: корисні уроки інших країн // Проект IFC «Безпечність харчової продукції в Україні», консультативна програма IFC в Європі та Центральній Азії. – Київ, 2011. – 56 с.
2. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник / Т. Михальські, Ф. Ліліє, А. Досін. — Львів : ПАІС, 2006. — 336 с.
3. Оглашенный Ю. Основні міжнародно визнані стандарти на харчові продукти / Ю. Оглашенный, А. Досін // Продукты и ингредиенты. – 2007. — № 2. — С. 82.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України / Верховна рада України. – Офіц. вид. – Київ : Парлам. вид-во, 2014. – 88 с. – (Бібліотека офіційних видань).
5. Шепелева Е. В. Принципы ХАССП : международные стандарты в области управления безопасностью пищевой продукции / Е. В. Шепелева // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 62–64.
6. Arvanitoyannis I. S. An update of EU legislation (directives and regulations) on food-related issues (safety, hygiene, packaging, technology, GMOs, additives, radiation, labelling): presentation and comments / I. S. Arvanitoyannis, S. Choleftaki, P. Tserkezou // International Journal of Food Science and Technology. – 2005. – P. 1021–1112.
7. The role of hazard- and risk-based approaches in ensuring food safety / [Susan M. Barlow, Alan R. Boobis, Jim Bridges, Andrew Cockburn et al.] // Trends in Food Science & Technology. – 2015. – Vol. 46. – P. 176–188.
8. Bertolini M. An alternative approach to HACCP system implementation / M. Bertolini, A. Rizzi, M. Bevilacqua // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 79. – P. 1322–1328.
9. Beuger J.F.M. (Hans). Food safety in Europe, a risk based approach in the Netherlands: Presentation / J.F.M. (Hans) Beuger // InoFood expo (Santiago de Chile, 7–8 November, 2011). – 2011. – 37 p.
10. Food quality and safety systems. A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system // FAO. – 1998. – Available at: <http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>.
11. FAO: An introduction to basic concepts of food security // Food and Agriculture Organisation. – 2008. – Available at: <http://www.fao.org/docrep/013/a1936e/a1936e00.pdf>.
12. Hutter Bridget M. Risk Regulation and Compliance : Food Safety in the UK : report / Bridget M. Hutter, Tola Amodu // London School of Economics and Political Science. – 2008. – 25 p.
13. Food safety surveillance through a risk based control programme : Approach employed by the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain / [J.-P. Maudoux, C. Saegerman, C. Rettigner, G. Houins et al.] // Veterinary Quarterly. – 2006. – Vol. 28(4). – P. 140–154.

продукту. Так, продуктам, які становлять високий ризик для споживачів, і підприємствам, які мають низький рівень дотримання законодавчих вимог, приділяється особлива увага і перевірки проводяться частіше.

Загальні гігієнічні вимоги до виробництва харчових продуктів та поняття щодо контролю їх безпечності на основі наукової оцінки ризику внесені до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4]. В той же час, методологія оцінки ризику не впроваджена на національному рівні. Для забезпечення максимальної ефективності системи контролю відповідно до європейських вимог у травні 2017 року прийнято Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№ 0906), який встановлює європейські правила державного контролю для вітчизняних операторів ринку харчових продуктів. Відтак, держава зможе зменшувати витрати на перевірки за рахунок збільшення їх ефективності. Для операторів харчового ринку з'явиться можливість діяти «на випередження», а споживач отримає впевненість у безпечності харчових продуктів завдяки ризик-орієнтованому підходу щодо перевірок на усіх етапах харчового ланцюга. Необхідним є також прийняття підзаконного акту щодо категоризації, відповідно до якої здійснюватиметься оцінка ризику операторів ринку.

Висновок

Європейський та світовий досвід з контролю безпечності харчових продуктів привів до висновку щодо необхідності гармонізації національного харчового законодавства до світових стандартів, перш за все зміни традиційної системи підходу до контролю безпечності харчових продуктів на ризик-орієнтовану, розроблення та впровадження методологічних аспектів аналізу та категоризації ризиків, що дозволить підвищити конкурентоспроможність вітчизняних підприємств на зовнішніх ринках та довіру споживачів внутрішнього ринку.

Література

1. Контроль безпечності харчової продукції: корисні уроки інших країн // Проект IFC «Безпечність харчової продукції в Україні», консультативна програма IFC в Європі та Центральній Азії. – Київ, 2011. – 56 с.
2. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник / Т. Михальські, Ф. Ліліє, А. Досін. — Львів : ПАІС, 2006. — 336 с.
3. Оглашенный Ю. Основні міжнародно визнані стандарти на харчові продукти / Ю. Оглашенный, А. Досін // Продукты и ингредиенты. – 2007. — № 2. — С. 82.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України / Верховна рада України. – Офіц. вид. – Київ : Парлам. вид-во, 2014. – 88 с. – (Бібліотека офіційних видань).
5. Шепелева Е. В. Принципы ХАССП : международные стандарты в области управления безопасностью пищевой продукции / Е. В. Шепелева // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 62–64.
6. Arvanitoyannis I. S. An update of EU legislation (directives and regulations) on food-related issues (safety, hygiene, packaging, technology, GMOs, additives, radiation, labelling): presentation and comments / I. S. Arvanitoyannis, S. Choreftaki, P. Tserkezou // International Journal of Food Science and Technology. – 2005. – P. 1021–1112.
7. The role of hazard- and risk-based approaches in ensuring food safety / [Susan M. Barlow, Alan R. Boobis, Jim Bridges, Andrew Cockburn et al.] // Trends in Food Science & Technology. – 2015. – Vol. 46. – P. 176–188.
8. Bertolini M. An alternative approach to HACCP system implementation / M. Bertolini, A. Rizzi, M. Bevilacqua // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 79. – P. 1322–1328.
9. Beuger J.F.M. (Hans). Food safety in Europe, a risk based approach in the Netherlands: Presentation / J.F.M. (Hans) Beuger // InoFood expo (Santiago de Chile, 7–8 November, 2011). – 2011. – 37 p.
10. Food quality and safety systems. A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system // FAO. – 1998. – Available at: <http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>.
11. FAO: An introduction to basic concepts of food security // Food and Agriculture Organisation. – 2008. – Available at: <http://www.fao.org/docrep/013/a1936e/a1936e00.pdf>.
12. Hutter Bridget M. Risk Regulation and Compliance : Food Safety in the UK : report / Bridget M. Hutter, Tola Amodu // London School of Economics and Political Science. – 2008. – 25 p.
13. Food safety surveillance through a risk based control programme : Approach employed by the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain / [J.-P. Maudoux, C. Saegerman, C. Rettigner, G. Houins et al.] // Veterinary Quarterly. – 2006. – Vol. 28(4). – P. 140–154.

14. Managing Food Safety : A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems // U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration. – 2006. – 85 p.
15. Risk-based food inspection: Food Safety and Quality Programme / FAO. – 2 p. - Available at : <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en>.
16. Risk management and food safety : Report of a Joint FAO / WHO Expert Consultation. Food and nutrition // Food and Agriculture Organization / World Health Organization. – Rome, 1997. - Available at: http://www.fao.org/ag/agn/jemra/riskmanagement_en.stm.
17. Recommended International Code of Practice. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application // FAO/WHO. – 1969. - Available at: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en.
18. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. – 2002. – Official Journal N. 31, L 01.02. – P.1–31.
19. Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules // European Commission – 2002. – Official Journal, L 165, 30/04/2004 – P. 1–52.
20. Risk assessment terminology: Part 1 and Part 2 // Geneva, Switzerland: World Health Organization. – 2004. – P. 122.
21. The distinction between risk and Hazard: understanding and Use in stakeholder communication / [D. Scheer, C. Benighaus, L. Benighaus, O. Renn et al.] / Risk Analysis. – 2014. – N 34. – P. 1270–1285.
22. Tuominen Pirkko. Developing risk-based food safety management / Pirkko Tuominen // Evira Research Reports. – 2008. – N 4. – 132 p.
23. Ulbig E. Evaluation of communication on the differences between “Risk” and “Hazard”: Final Report / E. Ulbig, R. F. Hertel // Germany : BfR e Federal Institute for Risk Assessment. – 2010. - Available at: http://www.bfr.bund.de/cm/350/evaluation_of_communication_on_the_differences_between_risk_and_hazard.pdf.
24. What You Need to Know About the FDA Regulation : Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food (21 CFR Part 117): Guidance for Industry Small Entity Compliance Guide // U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration. – 2016. – 47 p.

РИСК-ОРИЕНТИРОВАННАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: АНАЛИЗ МЕЖДУНАРОДНОГО И НАЦИОНАЛЬНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Хицкая О. А., к. вет. н., доцент, o.hitska@gmail.com

Аннотация. В статье приведен анализ основных принципов и механизмов международной системы официального инспектирования пищевых продуктов как одной из наиболее эффективных и действенных в мире, а также состояния и путей имплементации пищевого законодательства Украины к риск-ориентированному подходу к контролю безопасности пищевых продуктов.

Ключевые слова: пищевое законодательство, безопасность пищевых продуктов, система управления безопасностью пищевых продуктов, HACCP, государственный контроль, опасные факторы, риски

RISK-BASED SYSTEM OF FOOD SAFETY: ANALYSIS OF INTERNATIONAL AND NATIONAL LAWS

Khitska O. A., o.hitska@gmail.com

Bila Tserkva National Agrarian University, Bila Tserkva

Summary. In the article the analysis of basic principles and mechanisms of the international system of official inspection of food as one of the most effective and efficient in the world, and also the state and ways of implementation of Ukraine's food risk-based approach to food safety. Food legislation in the European Union and in other countries in the world includes both hazard- and risk-based approaches for ensuring safety. The basic concept is that the risks in the food industry is a risk to human health, so their analysis is aimed at food safety as a guarantee of consumer protection. Described advantages of risk-based monitoring system in comparison with the traditional method.

The risk-oriented food control system in the world is aimed at: risk factors – the points of the production chain or the processes that are most at risk; identification and characterization of hazards; minimizing costs for a food producer through optimization and effectiveness of inspections; maintenance of preventive measures as priority in comparison with the reactive approach.

National systems of control in Europe and the world are based on different methods and programs. The Codex Alimentarius Commission has developed a standard on risk assessment methodology in food raw materials and food products. This methodology includes three components: Risk assessment based on scientific data, Risk management and Risk communication.

Risk-oriented food inspection in accordance with FAO recommendations includes: techniques and programs for identifying risk factors for food products; epizootic surveillance carried out by public health authorities through the analysis of foodborne diseases and their origin through the study of outbreaks (this type of surveillance is absent in many countries, including in Ukraine); programs of state monitoring of pollutant residues; environmental monitoring (water quality control, etc.); product history and manufacturer (processor); frequency of inconsistency of a specific market operator. In each country, for the effective control of food products, a national and local system of inspection is being developed, based on the categorization of risks, based on the study of the company and product profile. Thus, products that present a high risk for consumers and enterprises that have low compliance with legal requirements are given special attention and inspections are carried out more often.

The European and world experience in food safety control has led to the conclusion that there is a need to harmonize national food law with world standards, first of all – to change the traditional approach to food safety control to risk-oriented system, to develop and implement methodological aspects of risk analysis and categorization, that will increase the competitiveness of national enterprises on foreign level and the confidence of consumers on the internal market.

Key words: food legislation, food safety, system of food safety, HACCP, state control, hazards, risks.