

Обеспечение безопасности пищевых продуктов в Республике Беларусь



Екатерина ФЕДОРЕНКО,
заведующий лабораторией
изучения статуса питания
населения, кандидат
медицинских наук, доцент
научно-практический центр
гигиены Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

Создание условий для сохранения здоровья, повышения уровня жизни населения Республики Беларусь является приоритетным направлением социально-экономической политики государства.

Питание является значимым инструментом влияния на состояние здоровья населения Республики Беларусь, развитие заболеваний инфекционной и неинфекционной природы, увеличения продолжительности жизни, сохранения активного долголетия, высокой работоспособности, физического и психического здоровья.

Основными принципами обеспечения безопасного питания населения Республики Беларусь являются:

- доступность качественных и безопасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, достаточность питания для всех слоев населения Республики Беларусь;
- межведомственное взаимодействие;
- информирование населения по вопросам безопасного питания;
- научная обоснованность и практическая направленность мер в области безопасного питания.

Регулирование в области безопасности пищевых продуктов включает следующие направления:

- государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование;
- домаркетинговый надзор в области производства пищевых продуктов;
- государственный надзор и контроль за условиями производства;

государственный надзор и контроль за сырьем и готовой продукцией;

система лабораторного контроля показателей безопасности.

Республика Беларусь достигла значительных успехов в решении многих проблем обеспечения безопасности пищевых продуктов, чему способствовало:

- формирование законодательной базы;
- создание условий для производства безопасных продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- широкий перечень контролируемых показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, гармонизация их с европейскими требованиями и стандартами Комиссии кодекс Алиментариус;
- формирование современной лабораторно-методической базы для обеспечения контроля безопасности пищевых продуктов.

В республике приняты основные законы, определяющие политику в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: Законы Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 7 января 2012 года, «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 29 июня 2003 г. №217-3.

Во исполнение указанных законодательных актов разработаны и применяются санитарные нормы и правила (далее – СНП), гигиенические нормативы (далее – ГН)¹, регламен-

¹ В соответствии с Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарные нормы и правила – технические нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью населения, а также угрозу возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; гигиенический норматив — технический нормативный правовой акт, устанавливающий допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания человека, продукцию с позиций их безопасности и безвредности для человека.

тирующие гигиенические требования к:

- безопасности пищевой продукции, в том числе для особо чувствительных групп населения (дети, беременные и кормящие женщины, граждане, страдающие отдельными видами заболеваний (например, непереносимость лактозы, сахарный диабет и др.);

- использованию пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;

- материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;

- условиям производства (изготовления), в том числе при оказании услуг общественного питания, транспортировки и реализации пищевой продукции, включая производство пищевой продукции для детского питания;

- организации и проведению производственного контроля с учетом принципов HACCP (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ риска и критических контрольных точек) на отдельных этапах обращения пищевой продукции);

- маркировке пищевой продукции в части информирования потребителей о пищевой ценности, наличии веществ, способных вызвать непереносимость, лечебном, диетическом или профилактическом назначении пищевых продуктов, о показаниях и противопоказаниях к применению отдельными возрастными группами, а также при отдельных видах заболеваний.

В целом в обсуждаемой сфере применяются 32 документа (санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы, утверждённые

постановлениями Министерства здравоохранения Республики Беларусь), которые обязательны для исполнения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

Ревизия требований к гигиеническим условиям на отдельных этапах обращения пищевой продукции проводится постоянно и на плановой основе.

В соответствии с требованиями санитарных правил на всех предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов разрабатываются программы производственного контроля, которые основываются на принципах анализа риска и критических контрольных точек.

В Республике Беларусь организован многоуровневый контроль безопасности производимых и реализуемых пищевых продуктов, который призван гарантировать потребителям приобретение безопасного товара. Сформирована соответствующая методическая база – для контроля всех нормируемых показателей безопасности разработаны и внедрены соответствующие методы.

В современных рыночных условиях стремление выпускать и реализовывать качественную и безопасную пищевую продукцию, которая отвечает современным тенденциям, является важным элементом успешного бизнеса и доверия потребителей. Подтвердить гигиеническую безопасность и безвредность для здоровья человека всех видов пищевой продукции, материалов, контактирующих с пищевой продукцией как отечественный, так и иностранный

производитель может с помощью лабораторно-инструментальных исследований аккредитованной лаборатории, которые на коммерческой основе проводит ведущее в Республике Беларусь научно-исследовательское учреждение в области гигиены и экологии человека - Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены». Кроме того, мы оказываем консультативные услуги по вопросам разработки программы производственного контроля, основанного на принципах HACCP и иным сложным вопросам применения законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом современных национальных, европейских и международных требований.

Наш Центр проводит широкий спектр лабораторных исследований продукции, а также оказывает услуги по сертификации и декларированию продукции на соответствие требованиям законодательных актов Евразийского экономического союза и национального законодательства Республики Беларусь. Центр включен в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного Союза. Наши специалисты постоянно работают над повышением своей квалификации с целью повысить качество оказываемых услуг, а также стремятся к повышению доверия потребителей путем проявления высокого уровня профессиональной компетентности.

Более подробную информацию о нас Вы можете найти на сайтах Центра: www.certificate.by, www.rspch.by.

