

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 3

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМАМ ХАССП



ВАЖНОСТЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛЕ

Международная торговля пищевыми продуктами включает сложные рыночные цепочки с множеством звеньев, большими расстояниями и временными интервалами между производством и потреблением продукта. Существует много возможностей возникновения рисков для безопасности пищевых продуктов. Для эффективной торговли необходима уверенность и доверие между торговыми партнерами, национальными правительствами и потребителями пищевых продуктов.

При разработке и внедрении современных систем управления безопасностью пищевых продуктов, основанных на оценке рисков, таких как ХАССП, были созданы стандартизированные (в соответствии с Руководством Комиссии Codex Alimentarius по гигиене пищевых продуктов) и международно признанные подходы к управлению рисками, связанными с безопасностью пищевых продуктов.

Многие страны и экономические блоки разработали нормативно-правовую базу для управления безопасностью пищевых продуктов, которая включает ХАССП в качестве важного компонента с соблюдением требований, обусловленных законодательно.

Разработка и внедрение успешной системы ХАССП может стать первым шагом в доступе к важным рынкам для вашей пищевой продукции.

ПРИМЕНЯЮТСЯ ЛИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ НА МЕЖДУНАРОДНОМ УРОВНЕ?

Национальные законы и регламенты не имеют правовой основы за пределами страны. Однако многие страны и торговые блоки требуют, чтобы весь импорт пищевых продуктов соответствовал их национальным регламентам и стандартам безопасности пищевых продуктов.

Если вы хотите экспортировать свою продукцию на рынок с высокими стандартами безопасности пищевых продуктов, необходимо принять деловое решение о соответствии требованиям для доступа к желаемому рынку. Внедрение системы ХАССП потребует значительных затрат времени, капитала, финансовых и кадровых ресурсов, но принесет дивиденды в виде беспрепятственного доступа к целевому рынку и высокого уровня

уверенности в том, что потенциальные риски для безопасности пищевых продуктов находятся под контролем.

В данной методической записке содержится краткий обзор нормативных требований по безопасности пищевых продуктов для доступа на рынки Китая, Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Европейского союза и Турции.

КИТАЙСКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА

Ситуация с нормативно-правовой базой по безопасности пищевых продуктов стремительно меняется, поскольку государство стремится обеспечить высокий уровень защиты для внутренних потребителей и укрепить международное доверие к способности Китая контролировать риски, связанные с безопасностью пищевых продуктов, по всей цепочке поставок. Для наших целей будет достаточно взглянуть на соответствующие статьи всего в трех китайских правилах безопасности пищевых продуктов.

1. Закон о безопасности пищевых продуктов от 2015 г. - Это общий регламент, который устанавливает рамки закона для обеспечения безопасности пищевых продуктов в Китае. Наиболее важные статьи следующие:

Статья 33: Производители продуктов питания должны соблюдать стандарты безопасности пищевых продуктов КНР.

Статья 48. Государство **призывает** производителей и дистрибьюторов пищевых продуктов соблюдать надлежащую производственную практику и внедрять систему ХАССП.

Это интересная статья, поскольку в ней говорится, что ХАССП не является обязательным для пищевых продуктов, поступающих на китайский рынок. Тем не менее, Китай признает важность ХАССП. Существует китайский национальный стандарт «Общие требования ХАССП для предприятий пищевой промышленности - GB / T: 27341-2009» и национальные органы по сертификации и проверке систем ХАССП. Зарубежные предприятия пищевой промышленности могут получить сертификаты НПП и ХАССП от китайского органа ХАССП, известного как Управление сертификации и аккредитации Китая (CNCA). Китайские компании, сертифицированные по ХАССП, могут использовать знак качества China HACCP и должны иметь более легкий доступ к китайским рынкам.



Статья 92. Импортируемые пищевые продукты должны соответствовать национальным стандартам безопасности пищевых продуктов КНР.

2. Постановление Государственного совета о внедрении Регламента безопасности пищевых продуктов № 721 (2019 г.) - Это основной регламент по обеспечению безопасности пищевых продуктов, вытекающий из Закона о безопасности пищевых продуктов 2015 года. Наиболее важные статьи следующие:

Статья 2: Система управления безопасностью пищевых продуктов, основанная на оценке рисков, является обязательной (ХАССП НЕ указывается).

Статья 51: Зарубежные производители с системами GMP (надлежащей производственной практики) и ХАССП, сертифицированные органами ХАССП КНР, будут находиться под наблюдением властей, чтобы продемонстрировать, что система ХАССП по-прежнему соответствует требованиям.

3. Пересмотренные административные меры по безопасности импортируемых и экспортируемых пищевых продуктов, Указ Главного таможенного управления Китая № 249 (2020) - Этот регламент устанавливает особые требования к безопасности пищевых продуктов для предприятий пищевой промышленности, желающих экспортировать свои продукты питания для продажи на китайском рынке. **Этот регламент вступает в силу 1 января 2022 года.** Наиболее важные статьи следующие:

Статья 3: Производители пищевых продуктов должны внедрить систему управления всем процессом, ориентированную на безопасность и профилактику на основе оценки риска. Это очень похоже на ХАССП, но ХАССП не упоминается, поскольку ХАССП не является обязательным в соответствии с китайским законодательством.

Статья 9: Импортируемые пищевые продукты должны соответствовать законам, регламентам и стандартам безопасности пищевых продуктов КНР.

Статья 10: Системы управления безопасностью пищевых продуктов зарубежных производителей подлежат проверке властями КНР в рамках процесса регистрации предприятий, желающих экспортировать продукцию в Китай.

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ (ЕАЭС)

В ЕАЭС есть специальный регламент по **безопасности мяса и мясных продуктов (Технический регламент ТР / 034/2013)**. Этот регламент полезен, поскольку он определяет микробиологические критерии и максимальные уровни для химических веществ, таких как тяжелые металлы, ветеринарные медицинские препараты, пестициды, технологические загрязнители и пищевые добавки, такие как консерванты. В более общем плане статья 8 ТР / 034/2013 гласит, что все мясо и мясные продукты должны соответствовать требованиям безопасности пищевых продуктов, изложенным в ТР / 021/2011.

ТР / 021/2011 - Технический регламент по безопасности пищевых продуктов, имеющий наивысшее значение для наших целей. Следующие статьи важны для предприятий пищевой промышленности, желающих экспортировать продукцию в государства-члены Евразийского экономического союза (ЕАЭС):

Статьи 10-11 и 14-18: НГП и ХАССП обязательны для всех предприятий пищевой промышленности.

Статья 5 Пищевые продукты (включая импортные) могут размещаться на рынке ЕАЭС только в том случае, если они соответствуют всем техническим регламентам ЕАЭС по безопасности пищевых продуктов и другим требованиям.

Из этих статей ясно, что любое предприятие пищевой промышленности, желающее экспортировать в государство-член ЕАЭС, должно предоставить доказательства того, что оно внедрило НГП и ХАССП и соответствует требованиям безопасности пищевых продуктов ЕАЭС. Эти требования безопасности пищевых продуктов включают микробиологические и химические критерии (ТР / 021/2011, приложения 1-4), упаковку пищевых продуктов (ТР / 005/2011) и пищевые добавки (ТР / 029/2012).

ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ (ЕС)

В ЕС существует сложная нормативно-правовая база для управления рисками, связанными с безопасностью пищевых продуктов. Наиболее важным правилом для этого краткого обзора является **Общий регламент по гигиене пищевых продуктов ЕС / 852/2004**. Следующие статьи важны для предприятий пищевой промышленности, желающих экспортировать продукцию в государства-члены Европейского союза:

Статья 3: Участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов несет ответственность за безопасность пищевых продуктов.

Статья 5: Система ХАССП (и НГП) обязательна для всех предприятий пищевой промышленности.

Статья 10: Импортируемые пищевые продукты должны соответствовать стандартам ЕС или аналогичным стандартам.

На основании вышеупомянутых статей ясно, что любое предприятие пищевой промышленности, желающее экспортировать на рынок ЕС, должно предоставить доказательства того, что оно внедрило и использует эффективную систему ХАССП, которая соответствует всем требованиям ЕС. Основные требования, изложенные в Статье 5 и

Приложении II к документу ЕС / 852/2004, стандартизированы и соответствуют требованиям текстов Кодекса по гигиене пищевых продуктов. Тем не менее, важно проверить другие вспомогательные регламенты, чтобы определить значения требований, таких как микробиологические критерии и максимальные уровни остатков химических загрязнителей и т. д.

ТУРЦИЯ

Турецкий закон о пищевых продуктах гармонизирован с нормативно-правовой базой Европейского союза (ЕС), в результате чего большинство строгих требований, действующих в ЕС, отражены в турецком законодательстве.

Закон № 5996 от 2010 г. о ветеринарии, фитосанитарии, пищевых продуктах и кормах. Это основной нормативный акт Турции по санитарным и фитосанитарным мерам (СФС), который сочетает в себе основные элементы гармонизированной нормативной базы ЕС.

Правила пищевой гигиены 28145 от 2011 г. Правила 28145 – это постановление о безопасности и гигиене пищевых продуктов в Турции. Требования Правил 28145 идентичны требованиям Регламента ЕС ЕС / 852/2004, хотя содержание было изменено, а требования НПП перенесены в основную часть текста (статьи 10-21). Следующие статьи важны для предприятий пищевой промышленности, желающих экспортировать продукцию в Турцию:

Статья 6: Предприятие пищевой промышленности несет ответственность за безопасность пищевых продуктов. Это означает, что турецкий импортер вашей продукции не может игнорировать свою юридическую ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов только потому, что продукт импортируется.

Статьи 7 и 10-21 Нормы надлежащей гигиенической практики являются обязательными, а статья 22 ХАССП обязательна для всех предприятий пищевой промышленности.

Статья 26 Импортные пищевые продукты должны соответствовать требованиям статей 6, 7 и 22 (НПП и ХАССП).

На основании статей 26, 7, 10-21 и 22 очевидно, что важным требованием для пищевых предприятий, экспортирующих в Турцию, является наличие НПП и ХАССП и возможность предоставить доказательства эффективного функционирования системы.