ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ВСЕМИРНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

R

**CONFERENCE ROOM DOCUMENT 74**

**ВТОРОЙ ГЛОБАЛЬНЫЙ ФОРУМ ФАО/ВОЗ ПО ВОПРОСАМ РЕГУЛИРОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**
***Бангкок, Таиланд, 12-14 октября 2004 г.***

# Документ Соединенных Штатов Америки для конференц-зала по теме 1.4
**GF02/7**

## Работа официальных служб по содействию и обеспечению внедрения HACCP в промышленности и торговле
***(Подготовлен Соединенными Штатами Америки)***

**Исходная информация**

Федеральные нормативные акты в Соединенных Штатах Америки устанавливают, что продаваемые в Соединенных Штатах Америки морепродукты (декабрь 1995 года), мясо и птица (июль 1996 года), а также соки (январь 2001 года) должны обрабатываться в соответствии с системой "анализа угроз в критических контрольных точках" (HACCP). Поскольку эти нормативы привели к существенным сдвигам в государственном регулировании указанных продуктов питания, то в каждом конкретном случае процесс их подготовки выходил за рамки письменных уведомлений и необходимых комментариев и включал проведение собраний общественности и дискуссий по многим вопросам, в особенности по вопросам их практического применения. Перед публикацией каждого нормативного акта регулирующие органы разрабатывали всеобъемлющий план ознакомительной работы и инструктивные материалы, например наставления по выявлению и контролю угроз, стандарты летальности и работа по стабилизации, а также типовые планы HACCP применительно к обычным процессам и продуктам. Ведомства США, имеющие соответствующую юрисдикцию – Служба безопасности и инспекции продуктов питания (FSIS) в системе Министерства сельского хозяйства США (USDA), применительно к мясу и птице, а также Администрация по контролю за продуктами питания и лекарствами (FDA) в системе Министерства здравоохранения и социальных служб (HHS), применительно к морепродуктам и сокам, предусмотрели достаточно времени для обучения и ознакомления лиц, затронутых этими нормативных актами, до введения их в действие. Такой подход предусматривал введение в действие нормативных актов постепенно в течение нескольких лет и предоставление более мелким фирмам дополнительного времени до начала выполнения ими этих нормативов. Внедрение HACCP является эволюционным процессом. Со времени начала внедрения этой системы было выявлено множество вопросов, которые требовали частого пересмотра планов ознакомительной работы и инструктивных материалов.

**Рассмотрение вопроса**

Принципы, лежащие в основе нормативных актов по HACCP, в значительной степени определяют инструктивные материалы и руководства, выпущенные во время их внедрения и в последующий период. Указанные принципы включают следующее:

1. Инспектируемая организация отвечает за разработку и внедрение с привлечением сотрудника, прошедшего подготовку по HACCP, собственных планов HACCP, охватывающих все производственные процессы.
2. Обычные санитарные требования не должны подменятся HACCP, они остаются одним из необходимых условий и элементом повседневной работы компании.
3. Если ранее государственные инспекции делали упор на оценку состояния отдельных продуктов, то теперь они перенацелены на (1) проверку наличия и исполнения соответствующих планов HACCP по контролю производственных процессов, и (2) на проверку эффективности действия тех систем HACCP, которые используются исключительно при производстве нефальсифицированной продукции.
4. Несоблюдение этих требований может привести к серьезным санкциям, включая закрытие предприятия.

После опубликования окончательной редакции этих нормативных актов ведомства провели широкую ознакомительную компанию, включая публикацию руководств об угрозах, типовых планов HACCP, а также руководств в формате "вопрос-ответ". Распространение этих материалов осуществлялось (1) сотрудниками ведомств на различных носителях, (2) посредством организованных при поддержке ведомств семинаров и образовательных программ, которые проводились партнерами из числа некоммерческих ассоциаций и учебных заведений, а также (3) отраслевыми профессиональными ассоциациями.

FSIS сосредоточило свою работу в основном на самых мелких организациях, более всего нуждавшихся в помощи. В каждом штате были назначены координаторы по HACCP, которые обеспечивали индивидуальный доступ к рекомендациям инспекторов на местах. Оба эти ведомства установили партнерские отношения с консорциумами в составе университетов и регулирующих органов штатов с целью постоянного обеспечения бесплатных или недорогих учебных программ для подготовки сотрудников регулирующих органов штатов и представителей отрасли, а также для совместного обеспечения базы данных по учебным материалам и ресурсам HACCP при Национальной сельскохозяйственной библиотеке USDA.

За время, прошедшее после опубликования окончательной редакции нормативных актов по HACCP, инструктивные материалы FSIS и HHS/FDA многократно уточнялись и дополнялись. Полный перечень ныне действующих инструктивных

материалов и прочей информации о внедрении HACCP силами FSIS и HHS/FDA размещен на их Интернет-сайтах (www.foodsafety.gov).

Помимо обязательного режима HACCP, FSIS и HHS/FDA оказывают содействие в добровольном применении принципов HACCP в сопутствующих отраслях пищевой промышленности, занятых в производстве других продовольственных товаров, молочной продукции, моллюсков и ракообразных, а также в секторе розничной торговле, общественном питании и транспортировке продуктов питания. HHS/FDA рассматривает вопрос о разработке нормативных актов, которые утвердят систему HACCP в качестве стандарта безопасности продуктов питания во всех остальных секторах пищевой промышленности, включая отечественные и импортные продукты питания. Для оценки выполнимости таких нормативных актов ведомство реализует опытные программы HACCP с участием добровольцев из числа продовольственных компаний. Эти программы реализуются по таким продуктам, как сыр, замороженное тесто, хлопья для завтрака, приправы к салатам, хлеб, мука и другим продуктам. Крупные компании все активнее требуют, чтобы продукция их поставщиков производилась в соответствии с HACCP, применяя рыночные стимулы для внедрения HACCP, в результате чего меры контроля производства на основе HACCP получают все больше распространение в рамках всей пищевой промышленности.

**Заключение**

Внедрение HACCP в рамках стоящей перед регулирующими органами задачи по обеспечению безопасности продуктов питания является непростым мероприятием, особенно в свете обязательных законов об инспекции мяса и птицы. Нормативные акты по HACCP успешно внедрены силами FSIS и HHS/FDA посредством регулярного и открытого диалога с участием представителей государства, промышленности и прочих заинтересованных сторон, а также на основе широких программ по подготовке инспекторов и ознакомительной работы в отрасли. Ознакомительная работа в отрасли включает подготовленные ведомствами учебные и инструктивные материалы, а также сотрудничество с коммерческими ассоциациями, университетами и прочими сторонами, причем по мере возникновения новых вопросов все эти направления постоянно пересматриваются, а в программы нормативного регулирования, которыми устанавливаются обязательства по HACCP, регулярно вносятся изменения.