



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ВСЕМИРНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ



R

Пункт 4.2 повестки дня

GF 01/4

**Глобальный форум ФАО/ВОЗ по вопросам регулирования
безопасности пищевых продуктов
Марракеш, Марокко
28-30 января 2002 г.**

**"Повышение эффективности и открытости в системах безопасности
пищевых продуктов - обмен опытом"
Обмен национальным опытом в сфере управления риском**

Подготовлено делегацией Франции

В настоящее время приходится констатировать, что безопасность пищевых продуктов представляет собой приоритетное требование граждан - потребителей. Они требуют качественных и безопасных продуктов питания, сохраняющих их здоровье.

рганам, на которые возложена ответственность за безопасность пищевых продуктов, надлежит реагировать на ожидания потребителей и гарантировать им высокий уровень защиты здоровья, принимая необходимые для этого меры.

Управление риском является одним из важнейших средств внедрения систем безопасности пищевых продуктов, и представляется целесообразным обмениваться опытом по этой теме, чтобы все страны располагали информацией, позволяющей им принимать необходимые меры для защиты здоровья потребителей.

Тема управления рисками широка, и выходя за пределы двух конкретных вопросов, которые будут подробно рассматриваться в дискуссионной группе "Обмен национальным опытом в сфере управления риском", а именно "Сокращение бремени болезней микробиологического и другого происхождения, передаваемых через пищевые продукты" и "Комплексные подходы к управлению безопасностью пищевых продуктов", я хотел бы в порядке введения к обсуждениям в дискуссионной группе осветить различные грани этой тематики и то, каким образом это средство могут использовать специалисты по управлению риском и другие ответственные лица.

Мнения, изложенные в документах Глобального форума, являются мнениями авторов и необязательно отражают мнения ФАО или ВОЗ. Использованные обозначения и представление материалов не подразумевают выражения мнения ФАО или ВОЗ в отношении юридического статуса какой-либо страны, территории, города или района, их органов власти или их границ

I. Во-первых, что такое управление риском?

Прежде всего - это один из трех компонентов анализа риска, который включает также оценку риска и информирование о рисках. Codex Alimentarius принял такое определение: управление риском это процесс, цель которого - сбалансировать различные возможные политические решения с учетом оценки риска и других факторов, касающихся охраны здоровья потребителей и содействия практике справедливой торговли, а также принять вытекающие из этого решения, т.е. выбрать и осуществить соответствующие меры предупреждения и контроля.

Управление риском в отношении пищевых продуктов поэтому является политической прерогативой, подразумевающей сопоставление рекомендаций, выработанных экспертами, которым поручена научная оценка рисков, и всевозможных средств, которые общество, предприятия и производители могут использовать, для того чтобы контролировать риск.

II. Каким образом органы регулирования безопасности пищевых продуктов могут управлять известным или возможным риском в целях охраны здоровья потребителя?

1. Политика и принимаемые меры должны базироваться на оценке риска

Это не только рекомендация, но и обязанность стран - членов Всемирной торговой организации (ВТО). Фактически в Соглашении о применении санитарных и фитосанитарных мер (СФС) ВТО четко указывается, что члены ВТО разрабатывают санитарные и фитосанитарные меры на основе оценки риска.

В этой связи напомним, что оценка риска - это поэтапный научный процесс, который заключается в выявлении и характеристике опасностей с последующей оценкой воздействия этих опасностей в целях характеристики риска (вероятность того, что опасность может реально материализоваться).

Оценка риска - исключительно важное средство в случае новых и появляющихся рисков.

*Пример: Примерно 2-3 года тому назад контроль за импортом во Франции показал очень высокую частотность обнаружения организмов вида *Vibrio parahaemolyticus* на креветках. До этого при обнаружении таких организмов принимались охранные меры (уничтожение партии) в связи с патогенным характером *V. parahaemolyticus* (одна из важных причин гастроэнтеритов, связанных с употреблением продуктов моря). Обнаруженное значительно более частое присутствие этого организма навело специалиста по управлению риском на мысль провести оценку риска этой конкретной проблемы. Эта оценка позволила более четко определить позицию специалиста по управлению риском, поскольку она показала, что:*

- патогенными являются лишь те штаммы *V. parahaemolyticus*, которые вырабатывают токсин гемолизин;
- выявление *V. parahaemolyticus*, вырабатывающих гемолизины, возможно с помощью молекулярных методов.

В свете этих выводов специалист по управлению риском изменил свой подход к риску.

V. parahemolyticus следующим образом:

- уничтожение всех партий, зараженных штаммом *V. parahemolyticus*, имеющим ген выработки гемолизина;
- разрешение на продажу остальных партий (в которых были обнаружены штаммы *V. parahemolyticus*, не вырабатывающие гемолизин).

Оценка риска должна также содействовать достижению высокого уровня охраны здоровья потребителя. Поэтому важно, чтобы оценка риска, которая, как следует напомнить, служит для выработки средств регулирования безопасности пищевых продуктов, отвечала ряду критериев:

- **безупречность**, т.е. она должна быть результатом научной экспертизы исключительно высокого уровня;
- **независимость**, т.е. она должна быть в максимальной мере объективной и не подвергаться никакому воздействию экономических лоббистов;
- **открытость**;
- **обоснованность**: т.е. она должна основываться на актуальной и доступной научно-технической информации.

В целях гарантии независимости и открытости этого высококачественного научно-технического средства некоторые страны или региональные группировки решили отделить оценку риска от управления риском, сохранив лишь абсолютно необходимые взаимодействия в рамках прагматического подхода. Эта логика, кстати, является международно признанной, поскольку в соответствии с Codex Alimentarius необходимо функциональное разделение между оценкой риска и управлением риском.

Пример: Во Франции в соответствии с законодательством в 1998 г. была создана структура научной экспертизы под названием Французское агентство по безопасности пищевых продуктов (ФАБПП), на которое была возложена оценка санитарных и нутриционных рисков, связанных с продуктами для человека и кормом для животных, включая воды, предназначенные для потребления людьми. На ФАБПП также возложена задача обеспечения необходимой научно-технической поддержки для разработки норм регулирования.

Эта структура имеет широкую научную компетенцию в области безопасности, начиная от производства первичного сырья (животного и растительного происхождения) до распределения готовой продукции конечному потребителю.

В ее основе находятся специализированные комитеты экспертов в области питания, микробиологии, биотехнологии, подострой инфекционной губчатой энцефалопатии, химических и физических остатков и загрязнений, питания животных, контактных материалов, добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных веществ, ветеринарии, водоснабжения.

ФАБПП, действующее под эгидой трех министерств: Сельского хозяйства и рыболовства; Экономики, финансов и промышленности; Солидарности и занятости, является учреждением, которое дает независимые научные консультации. Чтобы гарантировать независимость, члены комитетов экспертов назначаются на основе открытого конкурса.

Кроме того, ФАБПП вместе с 13-ю специализированными национальными лабораториями выступает в качестве центра научных исследований и технической поддержки французским специалистам по управлению риском в области безопасности пищевых продуктов.

Лаборатории действуют в тесном сотрудничестве с Агентством. Ни одно изменение в нормах регулирования безопасности пищевых продуктов не может быть внесено без консультаций с ФАБПП; кроме того, Агентство может предлагать любые меры, которые оно сочтет целесообразными для охраны здоровья населения.

ФАБПП выполняет функции надзора и оповещения и несет ответственность за информацию и открытость. Заключение и рекомендации ФАБПП открыто публикуются. С другой стороны, Агентство не имеет никаких полномочий в области контроля.

2. Принцип предосторожности в отсутствие достаточных научных доказательств

Тем не менее, существует одно исключение в отношении обязательства вводить санитарные или фитосанитарные меры на основе оценки риска. Оно позволяет правительствам принимать определенные санитарные и фитосанитарные меры, даже когда оценка риска неполная, и использовать принцип предосторожности для охраны своих граждан. И действительно, Соглашение СФС (статья 5.7) предусматривает, что в тех случаях, когда соответствующие научные доказательства недостаточны, страна - член ВТО может временно принимать санитарные или фитосанитарные меры на основе имеющихся соответствующих данных. В таких обстоятельствах страны будут прилагать все усилия для получения дополнительных сведений, необходимых для того, чтобы провести более объективную оценку риска и впоследствии пересмотреть санитарную или фитосанитарную меру в разумные сроки.

Исходя из этого, научная неопределенность не может служить оправданием для самоустранения руководителя от принятия действий перед лицом риска в области питания. Таким образом, когда выявляется осознание потенциально опасной и необратимой ситуации, однако не имеется достаточно научных данных для получения полной научной оценки, специалисты по управлению риском юридически и политически уполномочены принимать меры предосторожности, не дожидаясь научного подтверждения. Руководители действительно несут ответственность за принятие необходимых мер для защиты потребителей. Напомним снова в этой связи, что граждане сегодня более требовательны в отношении безопасности пищевых продуктов. Они отдают предпочтение безопасности по отношению к другим императивам, которые могли преобладать в прошлом, в контексте такого круга предложений продуктов питания, который достаточно широк, чтобы обеспечить замену.

Для уточнения концепции осторожного подхода я хотел бы представить пример использования принципа предосторожности в управлении риском в случае диоксинового кризиса в Европе в 1999 г.

Пример:

Этот кризис начался в конце мая 1999 г., когда бельгийские власти информировали Европейскую комиссию, а также другие государства-члены о сильном загрязнении определенных продуктов животного происхождения диоксином.

Это дело началось в Бельгии за несколько месяцев до того, когда у партии домашней птицы были выявлены необычные клинические признаки. Расследование, проведенное бельгийскими службами, показало, что эти симптомы были связаны с отравлением животных диоксином, по-видимому присутствовавшим в корме, и позволило выявить соответствующего производителя корма для животных, а также предприятие - изготовителя использовавшихся для производства корма жиров, которые и были источником загрязнения.

Бельгийские власти затем провели расследование дальнейшего распределения, чтобы определить возможный масштаб ущерба, проинформировали Европейскую комиссию и другие государства-члены и решили уничтожить всю зараженную птицу и все зараженные яйца.

Учитывая, с одной стороны, карциногенное воздействие диоксина и отсутствие точной информации в отношении масштаба загрязнения (в некоторых продуктах бельгийские власти выявили концентрации диоксина, в 700 раз превышающие предельно допустимые уровни, установленные Всемирной организацией здравоохранения), необходимо было принять срочные меры, несмотря на то, что оценка рисков была неполной по ряду моментов. Фактически, хотя об опасности было известно, а именно о загрязнении диоксином:

- определение риска оставалось неточным, поскольку имелось мало данных, касающихся допустимых уровней содержания диоксина в продуктах питания в случае острого загрязнения этим видом загрязнителя. О хроническом загрязнении, которое было известно лучше, было больше документации;

- оценка подверженности риску была неполной. В то время точный масштаб загрязнения на основе информации, полученной от бельгийских властей и дополненной впоследствии расследованиями на местах и взятием проб продуктов животного происхождения в целях определения содержания диоксина, не был известен. В этой связи следует уточнить, что метод анализа, позволяющий определить остатки диоксина, является одним из наиболее сложных; для анализа одного образца необходимо пять-шесть недель.

Соответственно были приняты следующие меры предосторожности:

- решение Европейской комиссии о запрете продажи в странах Сообщества продуктов, содержащих молоко, яйца, мясо и жиры из Бельгии;

- изъятие и уничтожение на территории Франции продуктов бельгийского происхождения, которые могли бы быть загрязнены;

- учитывая ввоз во Францию двух партий подозрительных жиров, выработанных бельгийским предприятием, которое готовило жиры, использовавшиеся для изготовления кормов, ставших источником проблемы, на французской территории было проведено расследование дальнейшего движения продукции, с тем чтобы выявить домашних животных, к которым мог поступать подозрительный корм. Такие группы животных стали объектом ограничительных мер;

- изъятие и уничтожение продуктов, изготовленных из подозреваемых партий французских животных.

В соответствии с Соглашением СФС решение Сообщества о запрещении продажи в странах Сообщества продуктов, содержащих молоко, яйца, мясо и жиры бельгийского происхождения, а также меры защиты, принятые на уровне французского производства были изменены и постепенно отменены по мере того, как поступала более точная информация об определении риска и подверженности риску (в результате анализов и научных заключений).

В конечном итоге хотя с точки зрения экономики результат этого кризиса представляется тяжелым (384 партии подверглись ограничению, было уничтожено более 9 млн. тонн животных и продуктов животного происхождения), следует констатировать, что цель принимавшихся мер, а именно защита потребителей, была понята и принята всеми участниками. Ответственные лица постоянно информировали потребителей, и они не потеряли доверия к проводившейся политике и не отказались на длительный срок от продукции, на которую бросил тень этот кризис. В настоящее время не было выявлено никаких отрицательных последствий этого загрязнения для здоровья человека, что подтверждает эффективность принятых мер.

Вышеприведенный пример показывает, что в области безопасности пищевых продуктов принцип предосторожности используется во вполне конкретных случаях. Специалист по управлению риском, который в данном случае принимает решения, применяет этот подход, когда имеется значительный риск для здоровья человека и когда не имеется всех элементов, позволяющих оценить этот риск.

Этот подход, который связан с управлением риском, не является статистическим и подвержен изменениям по мере получения дополнительных научных данных в рамках оценки риска в соответствии с положениями Соглашения ВТО о СФС. Таким образом, применение мер предосторожности может временно вызвать помехи для торговли или ее ограничения, оно не может квалифицироваться как протекционизм, поскольку речь идет о средстве, позволяющем специалисту по управлению риском вводить временные меры, которые могут быть изменены в зависимости от того, какие будут получены научные данные, и их единственная цель - охрана здоровья потребителей, животных и растений - право, признанное тем же самым Соглашением.

Именно в этом заключается смысл резолюции, принятой Европейским советом в Ницце. Государства-члены Европейского союза специально уточнили в нем директивы в отношении применения принципа предосторожности и определили общие основы применения этого принципа соответствующими государственными органами. Они признали, что когда многодисциплинарная независимая и открытая оценка, проведенная в условиях полемики на основе имеющихся данных, не позволяет с уверенностью

определить уровни риска, меры по управлению риском должны приниматься на основе политической оценки уровня желаемой защиты. Они также подтвердили, что эти меры должны, когда имеется выбор, представлять наименее ограничительные решения для обменов, уважать принцип пропорциональности с учетом риска в краткосрочном и долгосрочном плане, а затем пересматриваться в зависимости от эволюции научных знаний. И наконец, Совет особо выделил значение консультаций и достаточной информированности гражданского общества. Следует также отметить, что когда имеешь дело с общественностью, обычно реагирующей эмоционально с учетом достаточности научных данных в отношении опасности или неопределенности в отношении масштабов риска, принцип предосторожности также преследует цель контролировать ситуацию в ожидании дополнительной научной информации.

Кроме того, следует также подчеркнуть, что санитарный риск, существующий на всей планете, усугубляется глобализацией обменов и может одинаково серьезно воздействовать как на развивающиеся страны, которые особенно уязвимы в этом отношении, так и на развитые. Применение принципа предосторожности поэтому не ограничивается наиболее развитыми странами, но должно рассматриваться как один из факторов развития, позволяющий избежать разрушительных последствий возможных серьезных санитарных инцидентов.

3. Принцип "От фермы до тарелки"

Для обеспечения безопасности пищевых продуктов отныне важно учитывать все аспекты цепи производства пищевых продуктов на всей ее протяженности от первичного производства (включая аспекты ветеринарии и защиты животных) и производства корма для животных до поступления пищевых продуктов к конечному потребителю. Каждый элемент может оказать воздействие на безопасность пищевых продуктов.

Примеры: В случае диоксинового кризиса в Бельгии в 1999 г. удалось показать, что высокое загрязнение диоксином определенных продуктов животного происхождения было результатом усвоения животными диоксина, присутствовавшего в даваемом им корме. Кроме того, выявление сальмонелл в пищевых продуктах может быть связано не только с недостаточностью гигиены на уровне агропищевых предприятий, но и с заражением животных, являющихся источником этой продукции.

Социально-экономические преобразования, появившиеся в течение последних 30-ти лет, указывают на предпочтительность комплексного подхода к безопасности пищевых продуктов. В частности, можно выделить:

- изменение способов производства, преобразование реализации и изменения потребления сельскохозяйственных продуктов;
- интенсификацию индустриализации животноводства, земледелия и изготовления кормов для животных;
- появление новых болезней, например губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота, и распространение болезней, передаваемых через продукты питания (сальмонеллез, болезни, вызываемые веро-токсичными штаммами E.coli и т.д.);

- улучшение информации потребителей в этой области и рост их требований, а также изменение образа жизни (в частности, рост потребления заранее приготовленных блюд);
- расширение обменов пищевыми продуктами, которое привело не только к снижению стоимости пищевых продуктов и большему их разнообразию, но и к усложнению возможности проследить передвижение продуктов от их производства к конечному потребителю.

Этот комплексный подход к управлению риском имеет определенные преимущества. На основе французского опыта в данной области можно сделать следующие выводы. Эта уникальность способствует распространению информации, выполнению решений, а также осуществлению проверок. Она позволяет добиться большей целостности и эффективности не только сетей эпидемиологического надзора, т. е. сбора информации о болезнях человека и животных, но также и мер борьбы с зоонозами (например, с сальмонеллезом), а также планов надзора за загрязнителями пищевых продуктов. Этот подход к контролю по всей линии оказывается особенно важным в управлении риском, связанным с губчатой энцефалопатией крупного рогатого скота: непрерывность прослеживания от фермы (эпидемиологический надзор) до распределения (возможность проследить прохождение мясных продуктов), не упуская из вида бойню (например, изъятие материала, представляющего особый риск).

Наконец, этот подход является одной из гарантий возможности проследить прохождение пищевых продуктов и таким образом отвечает потребности успокоить потребителя в тот период, когда его требования в области санитарной безопасности пищевых продуктов возрастают, а его доверие снижается (возникающие болезни, растущая индустриализация отрасли, новаторство и новые технологии).

Я не стану более задерживаться на этом предмете, который будет более широко рассмотрен в дискуссионной группе.

4. Возможность прослеживания движения продукта

Возможность прослеживания является важным элементом гарантии безопасности пищевых продуктов. При появлении опасности (например, алиментарной токсинфекции) специалисту по управлению риском следует иметь возможность отыскать заподозренный пищевой продукт, быстро осуществить четкое и адресное изъятие опасных продуктов, проинформировать потребителей и лиц, ответственных за контроль пищевых продуктов, и пройти в обратном порядке всю продовольственную цепь, с тем чтобы определить источник проблемы и урегулировать ее. Поэтому благодаря уяснению прохождения продукции специалисты по управлению риском ограничивают риск для потребителей и соответственно экономическое воздействие мер, четко определяя продукты, употребление которых связано с риском. Чтобы система прослеживания прохождения продукции от источника до конечного потребителя была эффективной, она должна охватывать все этапы от живого животного или исходного сырья до конечной продукции, от животноводческих хозяйств до предприятий пищевой промышленности, не упуская из виду предприятия по производству корма для животных.

Пример: В Европейском союзе весь крупный рогатый скот идентифицирован. Специальная компьютерная система ANIMO позволяет проследить за передвижением животных в рамках ЕС. Когда этих животных забивают, бойня заносит соответствующие сведения о животных в свои книги и располагает системой прослеживания, которая позволяет соотнести туши с животными. Туши снабжаются штампом, который позволяет определить бойню. Кроме того, когда мясо поступает на рынок, оно должно сопровождаться сопутствующим документом, указывающим, в частности, происхождение и назначение товара. Этот тип системы повторяется на каждом следующем уровне переработки продукции.

5. Управление санитарным риском в неотложных случаях и возникающим риском

Несмотря на проверки, осуществляемые специалистами по управлению риском, всегда остается возможность инцидента. Для обеспечения безопасности потребителя важно, чтобы специалисты по управлению риском как можно быстрее получали информацию об инцидентах и располагали по возможности самой точной оценкой риска, с тем чтобы иметь возможность принять необходимые меры для устранения опасности.

Поэтому необходим санитарный надзор, и в этой связи большое значение имеет распространение информации. Предупреждения могут исходить из различных источников. Я укажу на службы контроля на районном или центральном уровне, предприятия по производству или сбыту, посольство иностранной державы или, в конкретном случае, Европейского союза, сеть быстрого предупреждения. Эта сеть быстрого предупреждения позволяет одному государству-члену, обнаружившему серьезную аномалию в области безопасности пищевых продуктов, предупредить сразу все другие государства-члены и Европейскую комиссию, с тем чтобы они могли быстро осознать всю опасность, которой они могут быть потенциально подвержены.

С другой стороны, предупреждения могут поступать от ученых, средств массовой информации, ассоциаций потребителей.

Кроме того, управление санитарным риском в срочных случаях и возникающим риском требует тесного сотрудничества между службами контроля, отвечающими за безопасность пищевых продуктов, и эффективными процедурами изъятия из оборота подозреваемых продуктов.

Пример: Во Франции на основании закона 1998 г. был учрежден механизм санитарного надзора, в соответствии с которым Институт санитарного надзора (ИСН) опирается в своей работе на межрегиональные эпидемиологические группы и департаменты по санитарным и социальным вопросам. На ИСН возложены три задачи:

- санитарный надзор и наблюдение за здоровьем населения;
- предупреждение и рекомендации в отношении всех соответствующих мер для специалистов по управлению риском;
- выявление изменений состояния здоровья населения, в частности в экстренных ситуациях, и установление их причин.

Именно этот механизм позволяет, например, выявить группы случаев листериоза у человека и как можно быстрее привести в действие систему координации между всеми административными единицами, отвечающими за управление риском (Министерство по социальным вопросам и занятости, Министерство сельского хозяйства и рыболовства, Министерство экономики, финансов и промышленности), чтобы отыскать продукт питания, который является источником заражения.

6. Учет социально-экономических факторов

Осуществление регулирования в целях охраны здоровья потребителя не может быть эффективным, если специалист по управлению риском не знает, какие средства могут направить на устранение или снижение этого риска предприятия и производители. Поэтому рекомендуется привлекать к разработке регламентационных текстов соответствующих специалистов. Именно так происходит во Франции. Такие отношения охватывают различные структуры, будь то чисто профессиональные (национальная ассоциация агропищевой промышленности, отраслевые профсоюзы, группы санитарной защиты) или междисциплинарные структуры (например, Национальный совет по питанию и Национальный совет потребления).

В этом смысле признается, что оценка риска не может сама по себе в некоторых случаях предоставить всю информацию, на которой должно основываться решение специалиста по управлению риском. В ответ на ожидания гражданского общества и потребителей следует иметь возможность на законном основании принимать во внимание другие соответствующие факторы, в частности социальные, экономические (техническая осуществимость, экономические последствия), традиционные, этические (благополучие животного) и экологические, равно как и практическую осуществимость проверок.

III. Какова может быть роль специалистов пищевой цепи в управлении рисками?

Специалисты, в первую очередь, несут ответственность за поставку на рынок своей продукции. Они могут участвовать в политике, осуществляемой в интересах безопасности пищевых продуктов, различными путями.

1. Самоконтроль и аккредитация лабораторий на предприятиях

Предприятия агропищевой промышленности могут обеспечивать санитарное качество пищевых продуктов, которые они производят, осуществляя по собственной инициативе и своими силами лабораторные анализы своей продукции, а также посредством соответствующего механизма контроля за процессом производства: это то, что называется самоконтролем. Таким образом, в необходимых случаях они могут принимать незамедлительно меры до официального контроля, с тем чтобы ликвидировать санитарную проблему (например, при констатации недостаточной гигиены).

Эти предприятия могут прибегать к услугам внешней лаборатории или иметь свою собственную.

Чтобы их анализам доверяли, предприятия могут осуществить аккредитацию собственной лаборатории. Таким образом они дают гарантии надежности и открытости, которые признаются контрольным органом и их собственными клиентами.

2. Наставления по надлежащей гигиенической практике

Во Франции многие отрасли располагают руководствами по надлежащей гигиенической практике, рекомендованными специалистом по управлению риском (национальные и общинные регламенты). Эти руководства, составленные профессиональными организациями и утвержденные компетентными органами на основе научного заключения Высшего совета общественной гигиены Франции, основываются на системе НАССР, которая позволяет предупредительно определять средства надзора за специфическими выявленными рисками и управления ими.

3. Развитие сертификации предприятия

Речь идет о добровольной системе, которая заключается в проведении сертификации мер по обеспечению качества на предприятии. Во Франции такая сертификация осуществляется независимым и аккредитованным учреждением - Французской ассоциацией гарантии качества. В настоящее время более 1000 промышленных предприятий агропищевого сектора во Франции располагают сертификатом гарантии качества в результате введения норм ISO 9000. С недавнего времени предложенная потребителями связь между сохранением окружающей среды и состоянием здоровья населения накладывает на предприятия обязательства переходить к системе экологического управления (процедура ISOI 14000).

4. Использование стандартизации продуктов

Стандарты являются свидетельством желания взять определенное число обязательств. Большое число предприятий, таким образом, применяют специальные методики, которые описывают характеристики продуктов, процесс изготовления или методы анализа и контроля, вытекающие из добровольных мер. Во Франции эта практика достаточно широко внедрена; разработку этих стандартов координирует Французское агентство по стандартизации.

5. Вклад в возможность прослеживания продукции

Речь идет о том, чтобы создать и постоянно обновлять письменные процедуры зарегистрированной информации и идентификации продуктов или партий продуктов с помощью адекватных средств, с тем чтобы дать возможность проследить происхождение и знать условия переработки и распределения этих продуктов или партий продуктов.

Возможность прослеживания является важным элементом для систем сертификации гарантии качества или сертификации продукции, и все больше французских предприятий агропищевого сектора внедряют такие системы.

6. На уровне распределения

Самоконтроль и системы обеспечения качества могут осуществляться на этом уровне. Данное представление темы управления риском, рассматриваемой на этом форуме, не исчерпывающее. Оно дает определенное представление о средствах управления риском, которые находятся в распоряжении лиц, ответственных за регулирование безопасности пищевых продуктов и специалистов, с тем чтобы реагировать на заботы и ожидания потребителей.