

Здоровье населения: гигиена и инспекция продуктов питания животного происхождения

Во Франции организация санитарной инспекции продуктов питания животного происхождения основана на двух принципах.

Во-первых, существует мнение о том, что продукт, пригодный в пищу человеку, может происходить только от здорового животного. Значит, **основной информацией** для санитарной инспекции продукта является информация о здоровье животного. **Бойня** – это самое удобное место, где можно провести такого рода инспекцию. **Идентификация и регистрация** животного позволила организовать на бойнях систему **информатического трассирования**.

Для эффективного контроля необходимо **координировать** деятельность между службой, отвечающей за здоровье животных, и службой, отвечающей за гигиену питания. Во Франции эти две службы объединены в Генеральное Управление гигиены общественного питания, качества продуктов, ветеринарии и фитосанитарии Министерства сельского и рыбного хозяйства, а также представлены в Ветеринарных службах в Департаментах.

Во-вторых, главным также являются соответствующие санитарные условия производства, хранения и перевозки продуктов питания животного происхождения. Таким образом, работники Ветеринарной службы имеют **двойную компетенцию**: анатома-патолога и санитарного врача и становятся всё больше и больше специалистами системы НАССР и системы «гарантии качества».

Законодательные и уставные основы

Сущность французских регламентационных текстов, касающихся сельского хозяйства (от производства до потребления) та же что и европейских.

Тексты и положения, определяющие санитарную инспекцию

Французская регламентация основана на двух кодексах:

- **Потребительский кодекс**, обнародован, в частности, Законом от 1 августа 1965 года о мошенничестве в обслуживании и подделке продукции.

- **Сельскохозяйственный кодекс**, обнародован, в частности Законом от 8 июля 1994 года о правилах введения продуктов питания на французский рынок.

Эти два кодекса лежат в основе надзора над санитарным качеством продуктов питания.

Первый рассматривает сам **продукт и соответствие** его пищевого состава информации, указанной на этикетке.

Второй кодекс предусматривает санитарный и качественный контроль продукта, а также **условий его производства**, то есть непосредственную проверку санитарного состояния производственных предприятий. Некоторые предприятия требуют специального контроля, после чего им выдается официальное санитарное разрешение на ведение деятельности.

Контроль на месте производства имеет большое преимущество по сравнению с контролем конечной продукции. На самом деле, невозможно представить себе контроль каждого продукта в отдельности, тем более, что лабораторные анализы разрушительны для него. Таким образом, инспекция условий переработки, хранения и перевозки является самой подходящей для индустрии сельского хозяйства.

Задачи Отдела гигиены питания Генерального Управления определены в статьях 258, 259, 262, 263 сельскохозяйственного кодекса. В этих статьях указаны **условия производства продуктов питания животного происхождения, их хранения, перевозки и продажи.**

В задачи Отдела гигиены питания входит:

- **Разработка** регламентационных текстов о санитарном качестве продукции и условий её переработки.
- **Участие** в составе группы экспертов в переговорах по этим вопросам на европейском уровне (в группе ветеринарного законодательства, в постоянном ветеринарном комитете, в научно-ветеринарном комитете)
- **Ведение и координация** деятельности Министерства сельского и рыбного хозяйства и других межведомственных организаций по этим вопросам.
- **Участие в работе международных организаций** (Codex alimentarius, FAO, Международная Организация Здравоохранения т.п.)
- **Организация, проведение и координация** деятельности Ветеринарной службы на местах. То есть, регулярная передача «служебной информации» по компьютерной сети.

В частности:

- **Информация о новых планах надзора и контроля** за общим качеством продуктов животного происхождения, то есть обнаружения в них нежелательных веществ (физических, химических и микробиологических загрязителей, физических и химических осадков),
- **Указания, какую линии поведения** выбирать при возникновении эпидемий, а также как реагировать на появление технологических новшеств в производстве,
- **Указания о проведении особых специфических контролей** и расследований на местах производства.
- **Проведение санитарных экспертиз** для ответов на запросы производителей.
- **Подготовка досье по аттестации** предприятий для экспортных операций и организация визитов делегаций иностранных экспертов на французские предприятия.
- **Распространения технической информации** в среде профессиональных производителей, а также публичных сообщений, касающихся гигиены питания (организация конференции, выступления в прессе, опубликования отчётов и итогов деятельности).
- **Организация стажировок** по повышению технической квалификации.

На основе сельскохозяйственного кодекса был принят, в 1971 году, Декрет (№ 71-636 от 21 июля 1971 года). Он определил **основные правила гигиены продуктов питания** в области их производства, транспортировки, импорта и экспорта, переработки отходов производства и поведения обслуживающего персонала. Существуют приказы по исполнению данного Декрета, которые, на самом деле, являются переобразованием текстов европейской регламентации, и бывают двух типов. Так называемые, **секториальные приказы**, которые направлены на производство какого-то одного сорта продукции (продукция после забоя, разделки, переработанная продукция и т.п.), и бывают – **горизонтальные**, то есть, приказы, которые регулируют определённую сферу в производстве, и касаются всех сортов продукции (например, микробиологические критерии, условия перевозки и хранения и т.п.).

Права и полномочия французской Ветеринарной службы

- Работники Министерства сельского и рыбного хозяйства (ветеринарные инспекторы и техники Ветеринарной службы) наделены правами и полномочиями, необходимыми для достойного обеспечения защиты здоровья населения, при которых они могут принимать чрезвычайные меры совместно с административной полицией. Возложение этих особых полномочий обоснованы наличием у работников Ветеринарной службы не только компетенций в рамках существующего законодательства, но и высокой

технической квалификации. Вышеописанные права и полномочия обнародованы Декретом № 67-295 от 31 марта 1967 года и главными из них являются:

- **Наложение запрета на продукты питания или животных.** То есть, запрет на продажу или любое перемещение животного или продукта животного происхождения с подозрительными аспектами. Необходимо провести дополнительный контроль или лабораторный анализ, которые подтвердят или опровергнут подозрение.

Наложение ареста на продукцию. То есть, продукция, которую ветеринарный инспектор признал непригодной в пищу человеку, извлекается из коммерческого оборота и, затем, уничтожается. Или это выражается в ограничении использования производителем того или иного продукта животного происхождения.

Эти права и полномочия дают возможность Ветеринарной службе действовать незамедлительно для извлечения из рынка сбыта и потребления опасной продукции. При обнаружении правонарушений ветеринарные работники составляют об этом протокол и передают его Генеральному Прокурору Республики.

Контрольная деятельность Ветеринарной службы

Контрольная деятельность Ветеринарной службы состоит из трёх типов операций: **контроль производственных предприятий, контроль продукции и организация расследований при несчастных происшествиях, связанных с продуктами питания** (например: токсическая инфекция в общественном питании).

Контроль производственных предприятий на местах

Санитарное разрешение на ведение деятельности

Чтобы иметь право выставлять на рынок сбыта свою продукцию, большинство промышленных или ремесленных предприятий, производящих продукты питания животного происхождения, должны получить официальное **санитарное разрешение**. Для этого предприятие должно подготовить детальное досье с описанием всех принятых на предприятии мер, необходимых для соблюдения пищевой безопасности. Это значит соблюдение гигиены при :

- устройстве и оборудовании помещений,
- процессе изготовления продукции,
- чистке и дезинфекции орудий производства,
- обучении рабочего персонала правилам гигиены,
- анализе санитарного риска, связанного с производством, часто с применением системы НАССР.

Таким образом, каждое новое предприятие **проконтролировано до своего открытия** и месяц спустя для **проверки соблюдения** им всех вышеуказанных условий.

Регулярная инспекция производственных предприятий

После получения санитарного разрешения предприятия **регулярно контролируются** в зависимости от следующих факторов:

- общий уровень гигиены предприятия,
- уровень санитарного риска, связанного с видом деятельности и производства.

Существования этих двух факторов позволяет разнообразить давление контролей на предприятия в зависимости от потенциального санитарного риска, который оно собой представляет.

Например, школьные столовые и столовые в домах престарелых подвергаются регулярному тщательному контролю в силу хрупкости здоровья их клиентуры.

Некоторые предприятия не подлежат получению санитарного разрешения на ведение деятельности. Это предприятия, которые продают свою продукцию напрямую потребителям, например: рестораны, мясные лавки, супермаркеты и т.п. Не смотря на это, они подвергаются постоянному контролю и должны соблюдать правила гигиены.

Контроль продуктов питания

Метод инспекции

Во время контроля предприятий часть времени уделяется **инспекции готовой продукции**. На скотобойнях организована **постоянная инспекция** и каждая туша рассматривается по отдельности.

Планы наблюдения за качеством продуктов

С другой стороны, в связи со спецификой некоторых продуктов питания, с возникновением некоторых патогенных бактерий или обнаружением токсичных осадков, были выработаны планы наблюдения за качеством продуктов питания. Этот порядок позволяет наблюдать за связью между **продуктом и фактором его заражения**, что заслуживает пристального внимания в области задоровья населения.

Государственные референтные лаборатории и сеть Департаментских лабораторий анализов активно участвуют в реализации следующих планов наблюдений:

- план наблюдения за молочными продуктами (наличие микробов, пестицидов, остатков медицинских препаратов),
- план наблюдения за возникновением листерии в копченом лососе,
- план наблюдения за использованием анаболиков,

- план наблюдения за качеством мёда (борьба с паразитами),
- план наблюдения за уровнем радиоактивности,
- план наблюдения за качеством мяса скота (наличие остатков медицинских препаратов, тяжёлых металлов и т.п.)
- и т.д.

Контроль импортных операций и внутриевропейского товарообмена

- **Контроль импорта**

Продукты питания, завезённые во Францию из не европейских стран, должны пройти через пункты пограничной инспекции, где они подвергаются физическому контролю и контролю документов.

- **Контроль по месту назначения**

Со времён упразднения границ между странами Европейского Союза в 1993 году продукты питания, произведённые аттестированным предприятием, могут свободно циркулировать между пятнадцатью странами-членами ЕС. С другой стороны, продукты, ввезённые на европейскую территорию из других стран, также могут циркулировать внутри Союза без всяких ограничений. В дополнение к этому, существует выборочный контроль продуктов на местах, в частности, на холодильниках и складах, на распределительных платформах и производственных предприятиях. Каждое предприятие, имеющее у себя на хранении продукты животного происхождения, должно зарегистрировать себя в Ветеринарной службе.

Расследование в случае инфекции

Это расследование преследует двойную цель. Оно позволяет установить **причину инфекции**, как на уровне выявления патогенного фактора (бактерий, остаточные явления), так и на уровне определения способствующего инфекции фактора (плохие условия перевозки, нарушения температуры в холодильной камере и т.п.).

Это расследование ведётся одновременно двумя административными инстанциями: Ветеринарная служба Департамента расследует в секторе животноводства и производства (орудие производства + продукция), а Управление Санитарных и Социальных дел Департамента (Министерство Здравоохранения) ведёт расследование, касающееся болезней.

Эта система расследования показывает **пользу совместного сотрудничества между Министерствами**. Она позволяет определить уровень существующей безопасности питания и следить за его эволюцией.

Партнёрское сотрудничество

Выполняя задачи защиты здоровья населения, Генеральное Управление общественного питания, качества продуктов, ветеринарии и фитосанитарии объединило вокруг себя большое количество **партнёров**, которые необходимы, как для определения предпринимаемых мер, так и для их осуществления.

Административные инстанции

Отметим прежде всего особое положение Французского Агенства Санитарной Безопасности (AFSSA), которое находится под покровительством трёх Министерств Здравоохранения, Сельского и рыбного хозяйства и Потребления. Эта организация призвана высказывать своё мнение по всем предметам, касающимся здоровья населения: по –поводу новой регламентации, новых методов производства и свода правил гигиены производства.

Генеральное Управление по Здоровью, Институт санитарного надзора, а также Генеральное Управление по Коммерческой Конкуренции, Потреблению и Подавлению производственного мошенничества являются основными партнёрами Ветеринарной службы. Они участвуют в выработке регламентационных текстов и контроле за их выполнением. Например, они регулируют надзор за токсическими инфекциями общественного питания и эпидемиями листериоза, а также вырабатывают программы по координации эпидемиологических расследований.

Для участия в специфической деятельности на помощь приходят другие организации. Например, Объединённая организация ремесленных профессий участвует в разработке свода правил всех профессий, связанных со сферой питания; Министерство Охраны окружающей среды даёт консультации по вопросам загрязнения окружающей среды.

И наконец, Государственные Таможенные службы оказывают большую и постоянную помощь при контроле продукции в пунктах пограничной ветеринарной инспекции.

Научные инстанции

Научной опорой Ветеринарной службы является Французское Агенство Санитарной Безопасности Продуктов (AFSSA), а технической опорой служит Центр исследований по механизации сельского и лесного хозяйства.

Также Генеральное Управление завязало контакты с различными научными структурами для **передачи своих научных познаний** в целях предупреждения новых проблем в сфере безопасности общественного питания. Оно работает с такими организациями, как Государственный Институт сельскохозяйственных исследований, Национальный Центр научных исследований и Институт Пастера.

ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА ФРАНЦИИ

Лаборатории

Лаборатории анализов играют большую роль в деятельности французской Ветеринарной службы. Они необходимы для разработки методов анализа и для их реализации. Работа Ветеринарной службы опирается на **сеть из ста лабораторий**,

расположенных по всей территории Франции и её заморских территориях – это Департаментские лаборатории анализов и Государственная лаборатория Ранжиса.

Профессиональные организации

Выполнение регламентационных требований не может быть эффективным, если оно не опирается на **полные знания профессиональной практики**, поэтому сами производители участвуют в разработке регламентационных текстов.

Здесь присутствуют и чисто профессиональные структуры (Национальная Агро-промышленная Ассоциация, профессиональные профсоюзы и т.п.) и структуры различных отраслей, как Государственные Советы по продуктам питания и по качеству, а также их представительства в Департаментах.

После инспекционные санкции

Как было описано выше, работники Ветеринарной службы официально ответственны и могут, согласно регламентационным положениям, **декларировать правонарушения**. На деле существуют различные формы после инспекционных санкций.

Предупреждение

Здесь речь идёт о письме, адресованном профессионалу, в котором ему **предъявляются требования** устранить в срок, указанный в письме, обнаруженные правонарушения. Эта процедура используется в безобидных случаях.

Протокол

Если речь идёт о серьёзном правонарушении или о правонарушении, которое не было устранено, то составляется протокол и направляется Генеральному Прокурору Республики.

Наложение ареста на продукцию

Согласно положениям декрета № 67-295, работники Ветеринарной службы могут **наложить арест** на продукцию, которую они считают непригодной в пищу человека.

Административное закрытие предприятия

Если на предприятии не соблюдаются санитарные условия и это несёт в себе опасность для здоровья населения, то по заключению Директора Ветеринарной службы

ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА ФРАНЦИИ

Департамента Мэр коммуны, в силу своих полномочий, имеет право на **немедленное закрытие** этого предприятия.

Изъятие партий товаров

Если подтверждается факт, что на рынке присутствует опасный продукт, то Ветеринарная служба организывает **изъятие всей партии товаров**, в которой находился этот продукт.

Заключение

Существующая система санитарного надзора позволяет гарантировать потребителям здоровую и безопасную пищу. **Государство принимает активное участие** в защите здоровья населения и безопасности питания и выступает для Франции **гарантом пригодности продуктов в пищу** (не считая, конечно, ответственности самого производителя за свою продукцию). Ветеринарная служба, в свою очередь, отвечает за **свидетельство санитарного качества продуктов питания животного происхождения**.