

Міністерство освіти і науки України
Донбаська державна машинобудівна академія (ДДМА)

І. Л. Марченко

НОВІТНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

Стислий конспект лекцій

**для студентів спеціальності 102 «Хімія»
денної форми навчання**

Краматорськ
ДДМА
2020

УДК 542, 664, 66.08

Новітні харчові продукти. Стислий конспект лекцій для студентів спеціальності 102 «Хімія» денної форми навчання / уклад.: І. Л. Марченко. – Краматорськ : ДДМА, 2019. – 57 с.

Наведений конспект лекцій є стислим, в якому розглянуто проблеми обігу новітніх харчових продуктів, наведені основні визначення, розглянуті питання безпеки і гігієни на всіх етапах. Даний посібник може бути використаний при викладанні дисципліни «Новітні харчові продукти». Посібник складено з метою зменшення непродуктивних витрат часу студента на підготовку до занять та сприяє більш раціональному плануванню часу.

Укладачі: І. Л. Марченко, доц.

Відп. за випуск А. П. Авдєєнко, проф.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 НОВІТНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ.....	5
1.1 Основні визачення.....	5
1.2 Вимоги до новітніх харчових продуктів.....	8
1.3 Критерії віднесення харчових продуктів чи інгредієнтів до категорії новітніх.....	13
1.4 Державне регулювання у сфері безпеки харчових продуктів.....	14
2 САНІТАРНІ ЗАХОДИ ТА ОКРЕМІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	18
2.1 Розроблення, перегляд, затвердження та застосування санітарних заходів.....	18
2.2 Права операторів ринку.....	22
2.3 Обов'язки операторів ринку.....	24
2.4 Вимоги до операторів ринку.....	29
3 ДЕРЖАВНА РЕЄСТРАЦІЯ ОБ'ЄКТІВ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ.....	35
3.1 Державна реєстрація харчових добавок.....	36
3.2 Державна реєстрація допоміжних матеріалів.....	38
4 ВИРОБНИЦТВО ТА ОБІГ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	39
4.1 Вимоги до харчових продуктів.....	39
4.2 Розробка, затвердження та застосування методичних настанов.....	41
4.3 Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів.....	42
4.4 Виробництво та обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта.....	43
5 ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ.....	46
5.1. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпеки харчових продуктів.....	46
5.2 Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти.....	48
5.3 Гігієнічні вимоги до харчових продуктів.....	52

5.4 Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів.....	53
6 МІЖНАРОДНА ТОРГІВЛЯ.....	55
ЛІТЕРАТУРА.....	58

ВСТУП

Найближчим часом на полицях супермаркетів поруч із "продуктами звичайними" з'являться ще й якісь незрозумілі "новітні продукти". Це є вже реалією нашого життя.

Нові харчові продукти, що містять генетично-модифіковані організми на даний час залишаються звільненими від законодавчого регулювання щодо державної реєстрації та можуть вільно розповсюджуватися в торгових точках на території України.

Новітній харчовий продукт – це харчовий продукт чи інгредієнт, який не має історії безпечного споживання в Україні, отриманий шляхом застосування процесу вирощування тварин та рослин, що раніше не застосовувався для цих цілей; вироблений шляхом застосування виробничого процесу, який раніше не використовувався для цього типу продукту; харчовий продукт, який не має історії безпечного споживання в Україні, але має історію безпечного споживання в інших країнах. Історія безпечного споживання означає, що безпечність продукту підтверджена інформацією про споживання, яка може включати в себе наукові дослідження, статистичні дані, виписки з відповідних реєстрів, інші дані, а також безперервним споживанням харчового продукту протягом 25 років як елементу звичайного раціону більш як половиною населення країни.

За останні роки на територію країни потроху і масово ввозяться продукти, які не є природними для споживання в Україні, або у виробництві яких використовуються складники чи технології, до яких не звикли ані організми наших батьків-дідів, ані наші з вами. І тому про їх вплив на організм людини, особливо в далекій перспективі, навіть фахівці медицини та дієтологи можуть сказати небагато.

Під визначення "новітні" можуть потрапити дуже багато продуктів, які вже зараз лежать на полицях магазинів (наприклад, усі продукти з пальмовими жирами). Або ті, які ось-ось мають бути розроблені та введені в обіг.

Для віднесення до "новітніх" вказаний термін використання споживачами 25 років. За цей час у продуктах не лише змінилося майже все – технології обробки, інгредієнти тощо, але й відшукати передісторію багатьох продуктів, записану ще на паперових носіях, певно буде нелегко. Те ж саме – щодо історії безпечного споживання. Україні – 21 рік, і виходить, що для того, аби надати дані про використання продукту, треба мати інформацію ще з часів СРСР.

1 НОВІТНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

1.2 Основні визачення

Для забезпечення належного рівня захисту здоров'я та інтересів споживачів при обігу новітніх харчових продуктів на території України розроблений проект Закону України про «Новітніх харчові продукти».

Алергенний потенціал — спроможність харчового продукту чи інгредієнта викликати алергічні реакції на білки та/або інші складники харчового продукту чи інгредієнта, впливати на схильність людей до алергічних реакцій;

Значна зміна та(або) вплив харчового продукту чи інгредієнта — зміна та(або) вплив харчового продукту чи інгредієнта, які за досвідом оператора ринку та(або) відповідно до наукових даних перевищують значення природних варіацій або тих варіацій, що мали місце у вже зареєстрованих новітніх харчових продуктах чи інгредієнтах, таких параметрів:

- склад, структура, поживна цінність харчового продукту чи інгредієнта, його загальновизнаний фізіологічний ефект;
- спосіб, у який харчовий продукт чи інгредієнт метаболізується в організмі людини;
- безпечність харчового продукту чи інгредієнта;

Історія безпечного споживання — інформація про споживання харчового продукту чи інгредієнта протягом щонайменше 25 років як елементу звичайного раціону населення країни, що не містить даних про негативний вплив такого продукту або інгредієнта на здоров'я людей;

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт — харчовий продукт чи інгредієнт, який відповідає хоча б одному з критеріїв:

- отриманий шляхом застосування процесу вирощування тварин та/або рослин, що раніше не застосовувався для цих цілей; та/або
- вироблений шляхом застосування виробничого процесу, який раніше не використовувався для цього типу продукту чи інгредієнта і який може призвести до значної зміни складу, структури, поживної цінності, загальновизнаного фізіологічного ефекту, способу, у який харчовий продукт чи інгредієнт метаболізується в організмі людини, безпечності харчового продукту чи інгредієнта;

Обіг – введення в обіг та(або) зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, спрямовані на виконання рішення про переробку (зміну визначеного використання), вилучення та(або) утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом;

Оператор ринку харчових продуктів (далі – оператор ринку) – юридична особа або фізична особа – підприємець, що провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якої перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, введення в обіг та(або) обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів, і яка відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються первинним виробництвом, виробництвом та введенням в обіг та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок.

Параметри безпечності – науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини.

Продукти рослинного походження - гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною

Ризик – можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті.

Харчовий продукт - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (в тому числі вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

Термін "харчовий продукт" не включає:

- корми;

- тварин, які не призначені для споживання людиною живими;
- рослини (до збору врожаю);
- лікарські засоби;
- косметичні продукти;
- тютюн і тютюнові вироби;
- наркотичні і психотропні речовини у межах визначень Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року і Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року;
- залишки та забруднюючі речовини;

Харчовий продукт для спеціальних медичних цілей - спеціально розроблений та виготовлений продукт, який споживається під наглядом лікаря. Цей продукт призначений для часткової або повної заміни звичайного раціону харчування пацієнтів з обмеженою, ослабленою або порушеною здатністю приймати, перетравлювати, засвоювати звичайні харчові продукти або певні поживні речовини, що містяться в них, або їх метаболіти. Харчові продукти для спеціальних медичних цілей також можуть призначатися для повного або часткового годування пацієнтів з іншими визначеними лікарями потребами, які неможливо задовольнити шляхом модифікації звичайного раціону харчування;

Харчовий продукт для контролю ваги - спеціально розроблений та виготовлений харчовий продукт, призначений для вживання під час дотримання низькокалорійного раціону харчування для зменшення ваги, який при вживанні згідно з інструкцією оператора ринку заміняє щоденний раціон харчування;

Харчовий продукт тваринного походження - молоко, м'ясо, риба, молюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною;

Харчовий ензим - продукт, отриманий з рослин, тварин або мікроорганізмів, або продуктів з них, включаючи продукт, отриманий у процесі ферментації з використанням мікроорганізмів, що має у складі один або кілька ензимів, здатних каталізувати характерні біохімічні реакції, та доданий до харчового продукту для технологічного призначення на будь-якому етапі виробництва, переробки, приготування, обробки, пакування, транспортування або зберігання харчових продуктів.

1.2 Вимоги до новітніх харчових продуктів

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт повинен бути таким, що:

- 1) не становить загрозу для здоров'я людини;
- 2) його характеристики не вводять споживача в оману;
- 3) розроблений на основі та/або на заміну звичайного харчового продукту чи інгредієнта, не відрізняється від них настільки, що його звичайне споживання буде для споживача несприятливим з точки зору поживної цінності.

Одним з порушень законодавства про захист від недобросовісної конкуренції відповідно до статті 15¹ Закону України "Про захист від недобросовісної конкуренції" є поширення інформації, що вводить в оману. Згідно з відомостями, викладеними в щорічному Звіті Антимонопольного комітету України, найпоширенішим видом недобросовісних дій, які здійснювалися з метою досягнення неправомірних переваг у конкуренції, було поширення інформації, що вводить в оману. Цей вид порушення становив 90,0 % загальної кількості порушень серед недобросовісної конкуренції суб'єктів господарювання.

Відповідно до статті 15¹ Закону України "Про захист від недобросовісної конкуренції" поширенням інформації, що вводить в оману, є повідомлення суб'єктом господарювання, безпосередньо або через іншу особу, одній, кільком особам або невизначеному колу осіб, у тому числі в рекламі, неповних, неточних, неправдивих відомостей, зокрема внаслідок обраного способу їх викладення, замовчування окремих фактів чи нечіткості формулювань, що вплинули або можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання (замовлення) чи реалізації (продажу, поставки, виконання, надання) товарів, робіт, послуг цього підприємства.

Інформацією, що вводить в оману, є, зокрема, відомості, які:

– містять неповні, неточні або неправдиві дані про походження товару, виробника, продавця, спосіб виготовлення, джерела та спосіб придбання, реалізації, кількість, споживчі властивості, якість, комплектність, придатність до застосування, стандарти, характеристики, особливості реалізації товарів, робіт, послуг, ціну та знижку на них, а також про суттєві умови договору;

– містять неповні, неточні або неправдиві дані про фінансовий стан або господарську діяльність підприємства;

– приписують повноваження та права, яких не мають, або відносини, в яких не перебувають;

– містять посилання на обсяги виробництва, придбання, продажу або поставки товарів, виконання робіт, надання послуг, яких фактично не було на день поширення інформації.

Метою поширення відомостей, що вводять в оману, є одержання неправомірної переваги в конкуренції.

Прикладів поширення неправдивої інформації з метою введення в оману споживачів дуже багато. Зазвичай способом такого поширення є реклама продукту або послуги в засобах масової інформації, на листівках, засобах зовнішньої реклами, телебаченні, радіо тощо. Перелік джерел поширення оманної інформації не встановлено законодавцем, а отже, це може бути будь-який носій інформації.

Можна виділити різні види обману покупців, наприклад:

- приписування товару або послугі унікальності, ексклюзивності;
- створення у покупця неправдивого уявлення про обсяг товару (фасування продукту в пакети вагою 800 - 900 грамів та їхнє розміщення на полицях поруч із кілограмовими пакетами);
- застосування прийомів порівняльної реклами, що не відповідають дійсності ("найдешевші ціни", "найбільш ефективний", "найбільший вибір");
- зазначення характеристик товару, які йому не властиві ("дитячий", при тому, що товар не пройшов державну санітарно-епідеміологічну експертизу й державну реєстрацію як продукт дитячого харчування; повідомлення про лікувальні властивості медичних препаратів, які мають лише протисимптомну дію);
- використання відомих географічних позначень для ідентифікації товару із зазначеним місцем, при тому, що місце виробництва товару жодного відношення до зазначеного місця не має.

Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача. За це відповідає оператор ринку. Особливо, якщо це стосується властивостей і характеристик харчових продуктів та наслідків їхнього споживання. Або якщо йдеться про нібито лікувальні властивості харчів. Це також поширюється і на рекламу харчових продуктів.

Інформація про харчовий продукт може бути донесена через маркування, супровідні документи, рекламу. Маркування може містити обов'язкову та необов'язкову інформацію про харчовий продукт.

Обов'язкова інформація про харчовий продукт:

1. Державною мовою. Переклад іншою мовою за бажанням оператора ринку.

2. Надписи точні, чіткі, зрозумілі, розбірливі, розміщені на видному місці (на упаковці, етикетці). Не повинні приховуватися іншою текстовою або графічною інформацією.

3. Назва харчового продукту. Назвою харчового продукту є офіційна назва (назва встановлена нормативно-правовим актом або національним стандартом). Якщо такої нема — то звична назва (та, яка зрозумілою споживачу без додаткових роз'яснень).

4. Фізичний стан харчового продукту. Інформація про фізичний стан (продукт сублимованої сушки, швидкозаморожений, концентрований, копчений, порошкоподібний, рідкий тощо) має супроводжувати назву харчового продукту. Наприклад: Ковбаса сирокопчена.

5. Перелік/кількість інгредієнтів. Включає всі інгредієнти харчового продукту, які вказуються в порядку зменшення їхньої масової частки. У деяких випадках — у відсотках. Певні інгредієнти позначаються назвою категорії, до якої вони належать, одразу після якої зазначається їхня назва або індекс відповідно до європейської цифрової системи (так звані «ешки»).

6. Наявність алергенів. Виділяються окремим кольором, шрифтом, стилем.

7. Позначка «з ГМО», якщо частка ГМО перевищує 0,9%. «Без ГМО», за підтвердження відсутності ГМО.

8. Термін придатності. Вводяться терміни придатності: «Вжити до...», «Краще спожити до...», «Краще спожити до кінця...».

9. Умови зберігання/використання. Для харчових продуктів, які потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання; після відкриття упаковки.

10. Відповідальний за інформацію про харчовий продукт. Назва оператора ринку харчових продуктів.

11. Країна походження/місце походження зазначається: Якщо відсутність такої інформації може ввести споживача в оману; для окремих типів м'яса; якщо країна/місце походження харчового продукту не збігаються з країною/місцем походження основного інгредієнта.

12. Інструкція з використання. Якщо її відсутність може ускладнити використання продукту.

13. Фактичний вміст спирту етилового (для напоїв із вмістом понад 1,2%). Інформація про назву, кількість харчового продукту та наявність спирту у дозуванні понад 1,2% має розміщуватися в одному полі видимості.

14. Поживна цінність. Включає інформацію про енергетичну цінність, вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.

15. Чи піддавався харчовий продукт заморожуванню/розморожуванню. Якщо піддавався заморожуванню — зазначається дата.

Якщо ж у молочних продуктах були повністю або частково замінені складові молока, або такий продукт вироблений із використанням жирів або білків немолочного походження чи будь-які стабілізатори та консерванти, то його маркувати як «натуральний» заборонено.

Закон визначає, що інгредієнти-алергени, які можуть входити до складу харчового продукту, мають бути виділені кольором або шрифтом, і візуально відрізнятися від інших інгредієнтів.

Терміни придатності харчових продуктів.

Закон вводить поняття «мінімальний термін придатності харчового продукту» і дату «вжити до...».

«Дата «вжити до» — граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини.

Якщо харчовий продукт зберігається до 3 міс., у даті достатньо вказати день і місяць; 3-18 міс. — достатньо вказати місяць і рік; понад 18 міс. — рік.

Закон не вимагає моментальних змін, він передбачає перехідний період, який триватиме орієнтовно 3 роки, щоб виробники все зробили згідно з новими вимогами.

Протягом цього часу суб'єкти господарювання будуть мати можливість продавати на ринку ту продукцію, яка маркована відповідно до дійсних на даний момент норм законодавства.

Забороняється обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта, незареєстрованого центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

1.3 Критерії віднесення харчових продуктів чи інгредієнтів до категорії новітніх

Для визначення того, чи є продукт новітнім, оператор ринку повинен самостійно або із залученням наукових установ проаналізувати інформацію про харчовий продукт чи інгредієнт на предмет його відповідності хоча б одному з критеріїв, наведених в частині другій цієї статті.

Критеріями, що відрізняють новітній харчовий продукт чи інгредієнт від звичайних, є такі:

1) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні.

2) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні, але має історію безпечного споживання в інших країнах.

3) Виробничий процес, який раніше не використовувався, може включати в себе, зокрема, нові види термічної обробки, нетеплові методи збереження, процеси охолодження та заморозки продуктів, процеси дегідратації, процеси ферментації, нові технології пакування, використання ультрафіолетового та інших видів випромінювання, а також застосування нанотехнологій для будь-яких типів поводження з харчовими продуктами.

Історія безпечного споживання харчового продукту чи інгредієнта означає, що безпечність такого продукту чи інгредієнта підтверджена інформацією про споживання, яка може включати в себе наукові дослідження, статистичні дані, виписки з відповідних реєстрів, інші дані, а також безперервним споживанням харчового продукту чи інгредієнта протягом 25 років як елемента звичайного раціону більш як половиною населення країни.

Європейський Союз визначив безпечність харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики. Це основна мета, яку слід завважувати в різних сферах діяльності. Публічні дебати, зініційовані зеленою книгою про головні принципи безпечності харчових продуктів, привели до появи в січні 2000 року відповідної білої книги. Вона стала важливим кроком на шляху до ухвалення нового закону про харчові продукти. В цьому документі Комісія оголосила про розроблення правових рамок, які охоплюватимуть весь харчовий ланцюг — «від лану до столу» — відповідно до глобального, інтегрованого підходу. За цією логікою, безпечність харчових продуктів —

це й здоров'я тварин та їхнє харчування, захист тварин та їхній добробут, ветеринарний контроль і піклування про здоров'я рослин, і дотримання санітарних норм за обробки та приготування харчових продуктів. У Білій книзі також наголошується на необхідності діалогу зі споживачами, яких треба слухати, навчати й інформувати.

У лютому 2002 року ухвалено постанову, що заклала підвалини нового законодавства з безпечності харчових продуктів. Вона визначає п'ять основних загальних принципів:

- твердження про нерозривність усіх ланок харчового ланцюга;
- аналіз ризиків як наріжний камінь політики безпечності харчових продуктів;
- відповідальність операторів у цій сфері;
- можливість контролювати продукт на кожній стадії харчового ланцюжка;
- право громадян на точну й достовірну інформацію.

Цією ж постановою засновано Європейське агентство з безпечності харчових продуктів. Його основними завданнями є надання незалежних наукових висновків стосовно безпечності харчових продуктів, збір та аналіз даних про будь-які потенційні або наявні ризики та підтримка постійного діалогу з громадськістю.

Якщо оператор ринку не здатен самостійно та/або за допомогою наукової установи визначити, чи є харчовий продукт чи інгредієнт новітнім, він повинен надіслати заявку до центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, з метою визначення, чи є такий харчовий продукт чи інгредієнт новітнім.

1.4 Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів

Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів.

Держава здійснює регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів шляхом:

- встановлення санітарних заходів;
- встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів;

- державної реєстрації визначених цим Законом об'єктів санітарних заходів;
- видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу;
- інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;
- встановлення вимог щодо стану здоров'я персоналу потужностей;
- участі у роботі відповідних міжнародних організацій;
- здійснення державного контролю;
- притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

До системи органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів належать:

- Кабінет Міністрів України;
- центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;
- центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;
- центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентний орган).

Інші органи виконавчої влади та установи не мають права встановлювати чи будь-яким іншим чином здійснювати регулювання та/або державний контроль, включаючи інформацію про харчові продукти, якщо це не передбачено цим Законом

Повноваження центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я:

- встановлює належний рівень захисту здоров'я людей;
- встановлює порядок повідомлення про харчові отруєння;
- здійснює державну реєстрацію та веде державні реєстри новітніх харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, ензимів, вод питних мінеральних відповідно до встановлених критеріїв.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, затверджує:

- показники безпечності харчових продуктів та інших об'єктів санітарних заходів;
- критерії віднесення води питної до категорії "вода питна мінеральна";
- методичні настанови та розміщує їх на своєму офіційному сайті наступного дня після затвердження.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, здійснює інші повноваження, передбачені цим Законом.

Повноваження центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, затверджує:

- гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів;
- порядок затвердження експортних потужностей, ведення їх реєстру та внесення змін до нього;
- правила забою тварин;
- методичні настанови та розміщує їх на своєму офіційному сайті наступного дня після затвердження.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

На сьогодні дуже гостро стоїть питання про використання екологічно чистої сировини для виготовлення продуктів харчування. Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечної та якісної сировини для виготовлення безпечних продуктів харчування. Найбільші небезпеки, які можуть бути пов'язані з зараженням харчової сировини, що можуть виникнути в процесі виробництва, класифікуються за такими напрямками: 1. мікробіологічні та біологічні небезпеки, пов'язані з переробленням тваринницької продукції від тварин, які хворіли на різні хвороби і не були своєчасно вилікувані (м'ясо, молоко); 2. хімічні, пов'язані з використанням різних хімічних засобів, антибіотиків, гормональних

препаратів тощо. Сюди ж варто віднести і використання при виробництві готової продукції різних синтетичних добавок (барвники, консерванти, антиокислювачі, загусники і стабілізатори, емульгатори, підсилювачі смаку, підсолоджувачі - розпушувачі тощо які шифруються буквою E); 3. фізичні, пов'язані з потраплянням різних сторонніх предметів у сировину або готову продукцію в процесі її виготовлення. В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. В раціон українців можуть потрапляти продукти, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнують організм, спричиняють різні захворювання. Щоб гарантувати безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів, всі учасники виробничого ланцюга, починаючи з первинного виробництва, що вирощує сировину, і закінчуючи кінцевим споживачем харчового продукту, повинні дотримуватись певних принципів і правил, встановлених відповідними законодавчими, нормативними та рекомендаційними документами, сукупність яких прийнято називати «харчовим законодавством». За сферою свого поширення вони можуть бути міжнародними, регіональними, національними та галузевими. За характером об'єктів, до яких встановлюються вимоги, документи харчового законодавства поділяють на загальні та спеціальні. Загальні документи встановлюють вимоги, що стосуються всіх або більшості видів сировини і продукції. Спеціальні документи розробляються на підставі загальних, але стосуються окремих груп та видів об'єктів і враховують їхню специфіку. Стосовно підприємств харчової промисловості передбачені такі загальні принципи забезпечення безпеки продовольчої сировини та харчової продукції: Харчові підприємства повинні розміщуватися далеко від районів із забрудненим довкіллям, від зон повеней, зон потенційного зараження гризунами і зон проблемних, для видалення відходів виробництва;

2 САНІТАРНІ ЗАХОДИ ТА ОКРЕМІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

2.1 Розроблення, перегляд, затвердження та застосування санітарних заходів

Відповідні санітарні заходи розробляються, переглядаються та затверджуються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, або центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, у межах їх повноважень та відповідно до таких вимог:

- усі санітарні заходи ґрунтуються на наукових принципах та існуючих наукових обґрунтуваннях, за винятком випадків, зазначених у пункті 4 цієї частини;

- у разі якщо існують міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації, санітарні заходи розробляються на їх основі, крім випадків, якщо ці міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації недостатні для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини;

- у разі відсутності або недостатності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини санітарні заходи розробляються виходячи з оцінки ризику, з урахуванням методів оцінки ризику згідно з нормами, встановленими відповідними міжнародними організаціями;

- у разі недостатності наукових обґрунтувань, необхідних для здійснення оцінки ризику, або у разі виникнення надзвичайних обставин, що можуть спричинити або загрожувати виникненням проблем для здоров'я людини, санітарні заходи розробляються на підставі існуючої відповідної інформації, отриманої від відповідних міжнародних організацій, або санітарних заходів, що застосовуються заінтересованими торговими партнерами.

Усі санітарні заходи, включаючи заходи, прийняті за надзвичайних обставин, підлягають перегляду та оновленню з метою забезпечення умов, за яких такі заходи застосовувалися б лише в межах, необхідних для захисту здоров'я людини, якщо:

- надходить нова наукова інформація;

- надходять суттєві коментарі від зацікавлених торгових партнерів.
- Санітарні заходи не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це є необхідним для досягнення належного рівня захисту здоров'я людини, враховуючи технічну та економічну доцільність.

Огляд запропонованих санітарних заходів та порядок отримання інформації щодо них, а також коментарі щодо їх застосування підлягають опублікуванню у засобах масової інформації та на офіційному сайті органу виконавчої влади, який розробив відповідні санітарні заходи.

Усі запропоновані санітарні заходи, які не узгоджуються з міжнародними стандартами або для яких не існує міжнародних стандартів і щодо яких очікується, що вони можуть значно вплинути на експортні можливості заінтересованих торгових партнерів, підлягають повідомленню через центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, не менш як за 60 днів до підготовки остаточного проекту санітарного заходу згідно з положеннями відповідних міжнародних угод.

Коментарі, отримані в результаті повідомлення та публікації запропонованих нових або змінених санітарних заходів, беруться до уваги на недискримінаційній основі до прийняття таких заходів. За письмовим запитом осіб або заінтересованих торгових партнерів центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, надає текст запропонованого санітарного заходу із зазначенням, якщо це можливо, положень, що суттєво відрізняються від міжнародних стандартів, інструкцій та рекомендацій.

У разі виникнення надзвичайних обставин санітарні заходи можуть прийматися до повідомлення за умови, що таке повідомлення здійснюється негайно та невідкладно. Усі нові та змінені санітарні заходи негайно публікуються після їх прийняття у відповідному офіційному друкованому виданні та на офіційному сайті органу виконавчої влади, який розробив відповідні санітарні заходи, і набувають чинності не раніше ніж через шість місяців після дати відповідної публікації.

За надзвичайних обставин, а також у разі вжиття заходів, що зменшують обмеження щодо ввезення (пересилання) на митну територію України, санітарний захід може набирати сили з дати прийняття, за умови наступного опублікування у відповідному офіційному друкованому виданні.

Усі санітарні заходи застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту здоров'я людини і без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів здійснюються з урахуванням:

- міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій щодо окремих показників якості харчових продуктів;

- вимог законодавства Європейського Союзу щодо окремих показників якості харчових продуктів у разі відсутності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій.

Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це необхідно для досягнення належного рівня захисту інтересів споживачів, ураховуючи технічну та економічну доцільність.

Зміни до вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів негайно після їх прийняття публікуються у відповідному офіційному друкованому виданні і набирають чинності не раніше ніж через дев'ять місяців з дня їх публікації.

Під час розроблення, перегляду, внесення змін, прийняття та застосування вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів відповідні вимоги, які застосовуються в іншій державі, вважаються еквівалентними заходам, які застосовуються та здійснюються в Україні, якщо така держава об'єктивно доведе, що ці заходи досягають такого або вищого рівня захисту інтересів людини порівняно з тим, що установлюється Україною.

Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту інтересів людини, і з урахуванням неприпустимості без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, визначає належний рівень захисту здоров'я людини від ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами.

Належний рівень захисту здоров'я людини визначається на підставі:

- загального стану здоров'я населення та ризиків, які є властивими для середовища життєдіяльності людини;
- стандартів, інструкцій та рекомендацій відповідних міжнародних організацій;
- мінімізації негативного впливу на міжнародну та внутрішню торгівлю при застосуванні санітарних заходів.

Центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, на запит будь-якої особи України або будь-якої особи іншої держави надає будь-яку інформацію про санітарні заходи.

Ця інформація включає:

- наукове обґрунтування санітарних заходів, які вживаються до імпортованих та вітчизняних харчових продуктів;
- процедури і засоби оцінки ризиків для здоров'я людини, пов'язаних з харчовими продуктами, та дані звітів щодо оцінки таких ризиків;
- процедури та засоби контролю харчових продуктів в Україні;
- 4) чинні інструкції, вимоги та процедури інспектування та контролю харчових продуктів;
- відомості щодо членства та участі України у відповідних міжнародних організаціях або міжнародних угодах щодо санітарних заходів та тексти таких угод;
- будь-яку іншу відповідну інформацію.

Положення про центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, затверджується відповідно до законодавства, а порядок надання інформації та оплати витрат на проведення зазначених робіт і надання послуг встановлюється Кабінетом Міністрів України.

2.2 Права операторів ринку

1. Оператори ринку мають право:

- одержувати в установленому порядку від компетентного органу:
- належним чином оформлені документи, що є результатом здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів, які перебувають в управлінні оператора ринку, включаючи акти перевірок, приписи, розпорядження, протоколи, документи, на підставі яких оператор ринку або його посадові особи притягаються до відповідальності;
- іншу інформацію, пов'язану із здійсненням державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів, що перебувають в управлінні оператора ринку;
- не допускати до здійснення державного контролю державного інспектора, який не пред'явив перед початком проведення цього контролю посвідчення (направлення) на проведення заходу контролю, оформленого

згідно з вимогами закону, та документ, що засвідчує особу державного інспектора.

У посвідченні (направленні) на проведення заходу зазначаються:

- найменування компетентного органу;
- найменування оператора ринку, а для фізичної особи - підприємця - прізвище, ім'я та по батькові, щодо діяльності яких здійснюється захід;
- місцезнаходження оператора ринку, місце проживання фізичної особи підприємця, щодо діяльності яких здійснюється захід;
- номер і дата наказу, на виконання якого здійснюється захід;
- перелік посадових осіб, які беруть участь у здійсненні заходу, із зазначенням їх посади, прізвища, ім'я та по батькові;
- дата початку та дата закінчення заходу;
- тип заходу (плановий або позаплановий);
- підстави для здійснення заходу;
- предмет здійснення заходу;
- інформація про здійснення попереднього заходу (тип заходу і строк його здійснення). Посвідчення (направлення) є чинним лише протягом зазначеного в ньому строку здійснення заходу.

Перед початком здійснення заходу посадові особи компетентного органу зобов'язані пред'явити оператору ринку посвідчення (направлення) та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу компетентного органу, і надати оператору копію посвідчення (направлення).

Посадова особа компетентного органу без посвідчення (направлення) на здійснення заходу та службового посвідчення не має права:

- здійснювати державний контроль оператора ринку;
- вимагати, в тому числі від державних інспекторів, зберігання та нерозголошення конфіденційної інформації, за винятком випадків, передбачених законом;
- оскаржувати результати лабораторних досліджень (випробувань), у тому числі арбітражних;
- замовляти та використовувати як докази результати арбітражних досліджень (випробувань);
- оскаржувати рішення державних інспекторів;
- звертатися за захистом своїх прав до суду;
- вимагати відшкодування збитків, завданих внаслідок постачання їм непридатних до споживання, неправильно маркованих або небезпечних об'єктів санітарних заходів за умови їх використання та зберігання

відповідно до інструкцій, наданих постачальником цих об'єктів санітарних заходів, або нормативно-правових актів;

- бути звільненими за рішенням суду від відшкодування збитків, пов'язаних із непридатністю до споживання та/або небезпечністю об'єкта санітарних заходів, завданих внаслідок порушення іншими особами, в тому числі споживачами, вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

- на відшкодування збитків, завданих неправомірними діями державних інспекторів;

- застосовувати затверджені методичні настанови;

- на безкоштовний доступ до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема на офіційних сайтах державних органів, що їх прийняли/затвердили;

- у разі відсутності в нормативно-правових актах України вимог щодо безпечності харчових продуктів, які планується виробляти, застосовувати параметри безпечності, що визначені в документах відповідних міжнародних організацій, у разі відсутності таких параметрів у документах відповідних міжнародних організацій - застосовувати параметри безпечності, що встановлені законодавством Європейського Союзу. Відповідність зазначеним у цьому розділі параметрам безпечності означає виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Положення цього пункту не поширюються на об'єкти, що підлягають державній реєстрації, згідно з вимогами цього Закону.

2.3 Обов'язки операторів ринку

Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

Оператори ринку зобов'язані:

- забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

- розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну

підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів;

- надсилати компетентному органу повідомлення у випадках, передбачених частинами третьою - п'ятою цієї статті, і отримувати експлуатаційний дозвіл у випадках, передбачених цим Законом;

- реєструвати потужності у випадках, передбачених цим Законом;

- забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;

- забезпечувати простежуваність та надавати інформацію;

- вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини;

- забезпечувати безперешкодний доступ державних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяти відбір зразків об'єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надавати на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю;

- компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв'язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.

Якщо оператор ринку вважає або має підстави вважати, що харчові продукти, які він ввіз (переслав) на митну територію України, виробив, переробив або обіг яких здійснює, не відповідають вимогам безпечності, він негайно розпочинає процедуру вилучення цих харчових продуктів з обігу та у строк не більше двох робочих днів письмово інформує про виявлену невідповідність компетентний орган. Якщо такі харчові продукти могли потенційно потрапити до споживача, оператор ринку інформує споживачів про причини їх вилучення та у разі потреби відкликає харчові продукти, якщо застосування інших заходів є недостатнім для досягнення прийняттого рівня захисту здоров'я споживачів.

Оператор ринку, що здійснює роздрібну торгівлю або розповсюдження харчових продуктів і не здійснює при цьому пакування або маркування або іншим чином не впливає на безпечність та цілісність харчових продуктів, у

межах своєї діяльності ініціює процедури вилучення з обігу продуктів, що не відповідають параметрам безпеки. Такий оператор ринку повинен сприяти забезпеченню безпеки харчових продуктів, передавати інформацію, необхідну для забезпечення простежуваності харчових продуктів та будь-яких речовин, що використовуються для виробництва харчових продуктів, на вимогу відповідних осіб, а також співпрацювати з операторами ринку та/або компетентним органом.

Якщо оператор ринку має підстави вважати, що харчові продукти, які він ввів в обіг, можуть бути шкідливими для здоров'я людей, він у строк не більше одного робочого дня письмово інформує про це компетентний орган, а також про вжиті заходи для запобігання виникненню ризиків для споживача.

Оператор ринку взаємодіє з компетентним органом для здійснення заходів щодо запобігання виникненню або зменшенню ризиків, що становлять харчові продукти, які він ввів або вводить в обіг.

У разі надходження інформації про невідповідність потужностей та об'єктів санітарних заходів установленим законодавством вимогам, виявлену під час здійснення державного контролю, оператор ринку зобов'язаний вжити необхідних заходів для усунення такої невідповідності.

Операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до цього Закону, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Вимоги частини першої цієї статті не поширюються на операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також провадять пов'язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.

До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині першій цієї статті, належать:

- ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийнятного рівня;

- визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийнятного рівня;

- установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності;

- проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами;

- запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю;

- розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів, зазначених у пунктах 1-5 частини третьої цієї статті;

- розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування заходів, які зазначені у пунктах 1-6 частини третьої цієї статті.

Вимоги щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, допускають застосування спрощеного підходу, за умови якщо такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, що і в разі запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, як це описано у частині третій цієї статті. При цьому застосування спрощеного підходу може, в тому числі, передбачати:

- у разі якщо за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, зазначених у цьому Законі, є достатнім, і запровадження системи постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не вимагається. Зазначене поширюється на потужності, які не обробляють харчові продукти, а саме на

заклади роздрібної торгівлі, у тому числі на палатки, кіоски, прилавки, на рухомі транспортні засоби для торгівлі, а також на заклади громадського харчування, які здійснюють торгівлю виключно напоями;

- можливість запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині третій цієї статті, не в повному обсязі. Зазначене поширюється на заклади громадського харчування, за винятком тих, які зазначені в пункті 1 цієї частини, пекарні, кондитерські;

- можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів. При цьому використання типового плану системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є можливим виключно у разі, якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах. Зазначене поширюється на бійні, потужності з виробництва рибної та молочної продукції, потужності, що здійснюють консервування, пастеризацію, замороження харчових продуктів;

- у разі застосування процедур візуального моніторингу ведення записів тільки у випадках, коли виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати, в тому числі, опис корекцій та корегувальних дій.

Переліки потужностей, зазначених у пунктах 1-3 цієї частини, не є виключними та можуть бути розширені у методичних настановах.

Оператори ринку у разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, мають переглядати та оновлювати процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, з метою внесення необхідних змін.

З метою виконання процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, оператори ринку:

1) надають компетентному органу під час здійснення державного контролю докази відповідності їх діяльності вимогам частини четвертої цієї статті з урахуванням сфери діяльності та обсягу виробництва, а також

спрощеним вимогам для невеликих потужностей та потужностей, діяльність яких має незначний ступінь ризику для здоров'я споживачів;

2) гарантують, що документи, у яких наводиться опис процедур, розроблених відповідно до вимог цієї статті, містять достовірну інформацію;

3) забезпечують зберігання документів і записів щодо виконання принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні, якщо інше не передбачено рекомендаціями об'єднань виробників, які затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

Сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не є обов'язковою.

2.4 Вимоги до операторів ринку

Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок назад".

Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок вперед".

Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв'язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об'єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об'єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва.

З метою виконання вимог частин першої та другої цієї статті оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Харчовий продукт може бути введений в обіг та перебувати в обігу лише за наявності на його маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до

якої належить такий харчовий продукт, крім випадків, передбачених частинами другою і восьмою цієї статті.

Вимога, встановлена частиною першою цієї статті, не застосовується:

1) до харчових продуктів, які після виходу з виробничої зони підлягають продажу або постачаються на склади тимчасового зберігання, підготовки чи пакування, або транспортуються до потужностей з їх обробки чи переробки, або гуртуються для негайної обробки чи переробки;

2) якщо нефасований харчовий продукт вміщується в упаковку в місцях продажу кінцевому споживачеві, у тому числі на прохання споживача;

3) до упаковки або тари, найбільша поверхня якої має площу менше 10 квадратних сантиметрів;

4) до індивідуальних порцій морозива. Позначення, що ідентифікує партію морозива, наноситься на групову упаковку.

У кожному випадку партія визначається оператором ринку, який є виробником, обробником або пакувальником відповідного харчового продукту, чи оператором ринку, яким харчовий продукт введено в обіг.

Позначенню, передбаченому частиною першою цієї статті, має передувати велика літера "L" латинської абетки, крім випадків, коли таке позначення чітко відрізняється від інших позначень у маркуванні.

Для фасованих харчових продуктів позначення, передбачене частиною першою цієї статті, та, за потреби, велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або на етикетку, прикріплену до неї.

Для нефасованих харчових продуктів позначення, передбачене частиною першою цієї статті, та, за потреби, велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або контейнер або, за їх відсутності, зазначаються в документах, що супроводжують харчовий продукт.

Позначення, передбачене частиною першою цієї статті, має бути нанесене чітко, розбірливо та без можливості його видалення.

Якщо маркування харчового продукту містить мінімальний термін його придатності або дату "вжити до...", що складається з дня і місяця у відповідному порядку та у незакодованій формі, позначення, що ідентифікує партію, не зазначається.

Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.

Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють:

- первинне виробництво харчових продуктів тваринного походження, а також пов'язану з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції;

- транспортування харчових продуктів тваринного походження, у тому числі тих, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною;

- зберігання харчових продуктів тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною;

- виробництво та/або зберігання харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;

- експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, встановленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі.

Особи, зазначені у частині першій цієї статті, зобов'язані отримати експлуатаційний дозвіл на кожну окрему потужність до початку її експлуатації.

Експлуатаційний дозвіл видається на потужності, що розташовані за однією адресою (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку) і визначені оператором ринку.

Експлуатаційний дозвіл видається територіальним органом компетентного органу.

Для отримання експлуатаційного дозволу оператор ринку подає заяву, в якій зазначаються найменування, ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, місцезнаходження або прізвище, ім'я, по батькові, реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і

мають відмітку у паспорті), місце проживання оператора ринку, назва (опис) потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, які планується виробляти або зберігати, вид оператора ринку за класифікацією суб'єктів господарювання, визначеною Господарським кодексом України (суб'єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва). Заява про видачу експлуатаційного дозволу підписується оператором ринку або уповноваженою ним особою.

Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу є:

1) відсутність у заяві про видачу експлуатаційного дозволу інформації, що вимагається згідно із законом;

2) виявлення у заяві про видачу експлуатаційного дозволу недостовірних відомостей;

3) встановлення за результатами інспектування потужності її невідповідності вимогам законодавства;

4) за заявою агропродовольчого ринку - незабезпечення агропродовольчим ринком належних умов для роботи лабораторії, зокрема, ненадання у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією.

Відмова у видачі експлуатаційного дозволу з підстав, не передбачених цим Законом, забороняється. У рішенні про відмову у видачі експлуатаційного дозволу обов'язково зазначаються підстава для відмови та фактичні обставини, що підтверджують наявність такої підстави.

Рішення про видачу або про відмову у видачі експлуатаційного дозволу приймається не пізніше 30 календарних днів з дня отримання територіальним органом компетентного органу відповідної заяви від оператора ринку.

Копія рішення про видачу або про відмову у видачі експлуатаційного дозволу надається (надсилається) оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його прийняття.

Рішення про відмову у видачі експлуатаційного дозволу може бути оскаржене до компетентного органу або суду.

Після усунення причин, що стали підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу, оператор ринку має право повторно звернутися із заявою про видачу експлуатаційного дозволу.

Потужностям, щодо яких прийнято рішення про видачу експлуатаційного дозволу, присвоюється реєстраційний номер.

За видачу експлуатаційного дозволу, поновлення його дії справляється плата (адміністративний збір), що зараховується до державного бюджету та становить 0,17 розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на 1 січня календарного року, в якому подано заяву про видачу або поновлення дії експлуатаційного дозволу. Переоформлення, видача дубліката експлуатаційного дозволу здійснюються безоплатно.

Видача експлуатаційного дозволу, поновлення його дії здійснюються протягом двох робочих днів після отримання територіальним органом компетентного органу підтвердження внесення відповідної плати (адміністративного збору).

Анулювання експлуатаційного дозволу, його переоформлення, видача дубліката здійснюються з підстав, у порядку та строки, встановлені законодавством про дозвільну систему у сфері господарської діяльності.

У разі реконструкції потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, що має наслідком істотну зміну характеристик виробничих приміщень та технологічних процесів або видів діяльності, зазначених в експлуатаційному дозволі, оператор ринку повинен не пізніше ніж за 15 календарних днів до відновлення експлуатації потужності звернутися до територіального органу компетентного органу із заявою про проведення позапланового інспектування потужності. Інспектування такої потужності проводиться протягом 15 календарних днів з дня отримання відповідної заяви від оператора ринку. Оператор ринку має право відновити експлуатацію потужності після проведення відповідної реконструкції, якщо за результатами інспектування встановлено відповідність потужності вимогам законодавства.

Інформація, що міститься в експлуатаційному дозволі, вноситься до реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, що ведеться компетентним органом у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Компетентний орган забезпечує відкритий та безоплатний доступ до реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, шляхом його розміщення на своєму офіційному веб-сайті.

Якщо оператор ринку не виконує у технічно можливий термін вимоги розпорядження або іншого розпорядчого документа про тимчасове припинення функціонування потужності або частини потужності та/або

тимчасову заборону обігу об'єктів санітарних заходів, що пов'язані з такими порушеннями, головний державний інспектор виносить постанову про тимчасове припинення дії експлуатаційного дозволу (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку).

У разі тимчасового припинення дії експлуатаційного дозволу інформація про це вноситься до відповідного реєстру та оприлюднюється компетентним органом на його офіційному веб-сайті протягом трьох робочих днів.

Оператор ринку, дію експлуатаційного дозволу якого тимчасово припинено, не має права здійснювати виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів на таких потужностях.

Оператор ринку, дію експлуатаційного дозволу на потужності якого тимчасово припинено, може подати заяву компетентному органу на поновлення дії експлуатаційного дозволу після усунення причин, що стали підставою для такого припинення.

3 ДЕРЖАВНА РЕЄСТРАЦІЯ ОБ'ЄКТІВ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ

Державній реєстрації підлягають:

- 1) новітні харчові продукти;
- 2) харчові добавки;
- 3) ароматизатори, за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;
- 4) ензими;
- 5) допоміжні матеріали для переробки, та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які вперше вводяться в обіг та/або вперше використовуються на території України;
- б) вода питна, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

Забороняється вимагати реєстрацію інших об'єктів санітарних заходів, не зазначених у частині другій цієї статті.

Для проведення державної реєстрації об'єктів санітарних заходів оператором ринку або його уповноваженим представником до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, подається заява в довільній формі, яка має супроводжуватися документацією відповідно до вимог цього Закону.

Підставами для відмови в державній реєстрації об'єктів санітарних заходів є наявність доказів їх невідповідності законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Порядок, методи та обсяг необхідних досліджень (випробувань) для державної реєстрації повинні враховувати ступінь ризику об'єктів цієї реєстрації для здоров'я людини, а також факт затвердження зазначених об'єктів санітарних заходів відповідними міжнародними організаціями або Європейським Союзом.

Державна реєстрація зазначених об'єктів санітарних заходів здійснюється безкоштовно.

Державна реєстрація об'єктів, зазначених у частині другій цієї статті, за винятком новітніх харчових продуктів та харчових добавок, проводиться протягом 30 робочих днів після отримання заяви про таку реєстрацію.

Державна реєстрація новітніх харчових продуктів проводиться протягом 180 робочих днів після отримання заяви.

Державна реєстрація харчових добавок проводиться протягом 120 робочих днів після отримання заяви.

9. Якщо державна реєстрація не закінчена протягом строку, визначеного у частині восьмій цієї статті, замовнику надається письмове обґрунтування причин продовження строку проведення реєстрації, який не може бути продовжений більше ніж на 30 робочих днів.

10. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, затверджує процедури проведення державної реєстрації, ведення реєстрів та надання інформації з реєстрів заінтересованим суб'єктам.

11. Зазначені в цій статті державні реєстри оприлюднюються на офіційному веб-сайті центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, який оновлює їх по мірі надходження інформації, але не пізніше 10 робочих днів з дня реєстрації об'єкта санітарних заходів.

3.1 Державна реєстрація харчових добавок

У виробництві харчових продуктів та харчових продуктах, які перебувають в обігу, дозволяється використання лише тих харчових добавок, що включені до Державного реєстру харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, здійснює їх державну реєстрацію та веде Державний реєстр харчових добавок. У Державному реєстрі харчових добавок, зокрема, зазначаються їх максимально допустимі рівні у випадках, коли їх невизначення ставить під загрозу здоров'я споживачів. У Державному реєстрі харчових добавок також зазначаються харчові продукти, в яких вони використовуються.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, вносить зміни до Державного реєстру харчових добавок:

1) за власною ініціативою у випадках:

створення початкового Державного реєстру харчових добавок;

виключення харчової добавки з Державного реєстру харчових добавок за наявності доказів її невідповідності вимогам, встановленим законодавством;

2) за зверненнями операторів ринку або їх об'єднань після державної реєстрації.

Частиною Державного реєстру харчових добавок є харчові добавки, які визнані Європейським Союзом такими, що є безпечними для споживання людиною. Включення зазначених харчових добавок до Державного реєстру харчових добавок не залежить від затвердження чи будь-яких інших дій стосовно створення та/або ведення центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, Державного реєстру харчових добавок.

Під час державної реєстрації харчової добавки необхідно:

1) визначати харчові продукти, до яких ця добавка може додаватися, та у разі потреби умови, за яких вона може додаватися;

2) обмежувати харчову добавку до найнижчого рівня використання, який є необхідним для досягнення бажаного ефекту;

3) враховувати будь-яке допустиме щоденне споживання або обсяг споживання харчової добавки та її вірогідне щоденне споживання від усіх джерел, включаючи можливе щоденне споживання харчової добавки спеціальними групами споживачів.

Харчова добавка може бути зареєстрована тільки, якщо:

1) існує обґрунтована технологічна необхідність у харчовій добавці;

2) використання харчової добавки не вводить споживача в оману;

3) харчова добавка згідно з наявними науковими даними не спричинить шкідливого впливу на здоров'я людини в тому об'ємі, в якому її планується застосовувати.

Будь-який оператор ринку або об'єднання операторів ринку може звернутися із запитом про державну реєстрацію харчової добавки шляхом подання до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, заяви в довільній формі про державну реєстрацію харчової добавки, що супроводжується відповідною документацією, яка свідчить про те, що харчова добавка відповідає положенням частини четвертої цієї статті.

Якщо харчова добавка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, інформація, що це підтверджує, додається до заяви про реєстрацію. Рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації

харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, приймається протягом 120 робочих днів після одержання заяви.

Харчова добавка, стосовно реєстрації якої подано звернення і яка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, підлягає експрес-реєстрації.

Експрес-реєстрація включає огляд звіту відповідних міжнародних організацій, які обґрунтовують можливість використання харчової добавки. Цей огляд повинен враховувати обставини та умови, специфічні для населення України (якщо такі існують), а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівні використання харчових добавок у харчових продуктах відносно рівнів включень, що затверджені відповідними міжнародними організаціями.

Згідно з процедурою експрес-реєстрації рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, приймається протягом 30 робочих днів після одержання заяви та документів і повідомляється заявнику.

3.2 Державна реєстрація допоміжних матеріалів

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, здійснює державну реєстрацію допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

Підставами для проведення державної реєстрації є:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та досьє на допоміжний матеріал для переробки та/або матеріал, що контактує з харчовими продуктами, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та документація щодо результатів досліджень (випробувань) води і опис джерела, з якого вона видобувається, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я.

3. Допоміжні матеріали для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, обіг яких здійснюється в Україні, не повинні спричиняти присутність небезпечних факторів у харчових продуктах у кількості, що перевищує максимальні межі залишків.

4. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, визначає умови використання, максимальні межі залишків у харчових продуктах допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

У державній реєстрації може бути відмовлено з таких підстав:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - у разі наявності доказів невідповідності цих об'єктів вимогам законодавчих актів щодо їх безпечності, а у разі відсутності таких актів - аналогічним вимогам, що викладені у нормативних документах;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - у разі наявності доказів її небезпечності та/або невідповідності вимогам законодавства щодо вод природних мінеральних.

4 ВИРОБНИЦТВО ТА ОБІГ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

4.1 Вимоги до харчових продуктів

Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено. Сертифікація харчових продуктів необов'язкова. Зазначене не стосується процедури видачі міжнародного сертифіката, передбаченого цим Законом. Під час виробництва харчових продуктів оператор ринку може користуватися технічними умовами, державна реєстрація яких є необов'язковою.

Під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:

- 1) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні відповідно до вимог цього Закону;
- 2) використання ароматизаторів, не зареєстрованих відповідно до вимог цього Закону;
- 3) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

5. Харчові продукти, які експортуються з України, повинні відповідати вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, за винятком випадків, коли:

- 1) такі вимоги до харчових продуктів встановлені країною, до якої експортуються харчові продукти; або
- 2) такі вимоги до харчових продуктів встановлені у двосторонніх угодах України з країною, до якої експортуються харчові продукти.

6. Підприємствам, включеним до реєстру експортерів, заборонено використовувати сировину, отриману шляхом забою тварин не на потужностях, що мають експлуатаційний дозвіл.

4.2 Розробка, затвердження та застосування методичних настанов

Оператори ринку можуть застосовувати при виробництві харчових продуктів методичні настанови. Виконання методичних настанов свідчить про виконання вимог, що визначені законодавством. Методичні настанови розробляються об'єднаннями операторів ринку і затверджуються відповідно до вимог цього Закону. Повідомлення про початок розробки методичних настанов та розміщення тексту проекту здійснюються на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким їх буде затверджено. Оприлюднення проекту методичних настанов в мережі Інтернет здійснюється протягом 10 робочих днів з дати подання проекту об'єднанням операторів ринку, яке його розробило.

У тексті повідомлення має бути наведена така інформація:

- 1) найменування та контактні дані (телефон, поштова та електронна адреси) об'єднання операторів ринку - розробника методичних настанов;
- 2) мета розробки;
- 3) положення нормативно-правового акту, щодо якого надається роз'яснення.

Розробник методичних настанов зобов'язаний опрацювати проект з урахуванням зауважень та пропозицій зацікавлених осіб, наданих у письмовій формі, та оприлюднити їх перелік із скороченим викладенням змісту та своїх висновків на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким буде затверджено методичні настанови. Розробник методичних настанов надає доопрацьований проект і перелік зауважень та пропозицій органу державної влади, яким буде затверджено методичні настанови, який повинен провести його аналіз впродовж 30 робочих днів з метою:

- 1) встановлення відповідності методичних настанов положенням діючого законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, а у разі їх відсутності - положенням документів відповідних міжнародних організацій;
- 2) оцінки можливості застосування положень методичних настанов на практиці.

У разі невідповідності проекту вимогам частин п'ятої та сьомої цієї статті проект методичних настанов протягом 10 робочих днів повертається розробнику із детальним поясненням щодо неможливості його затвердження.

Розробник методичних настанов після доопрацювання проекту методичних настанов з урахуванням зауважень може повторно подати його на затвердження до відповідного органу державної влади відповідно до частин п'ятої - восьмої цієї статті.

4.3 Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів

Забороняється:

1) обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;

2) продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках;

3) обіг неперероблених туш парнокопитних та/або однокопитних тварин, на яких безпосередньо або на упаковці відсутня позначка придатності;

4) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;

5) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;

6) обіг харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або отримані з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації;

7) обіг неперероблених харчових продуктів із свинини для споживання людиною без відповідних ветеринарних документів у разі підтвердження спалаху хвороб, що є небезпечними для здоров'я людей або тварин, за рішенням центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

Забороняється також обіг об'єктів санітарних заходів, якщо ці об'єкти:

1) небезпечні;

2) непридатні до споживання;

3) неправильно марковані;

4) незареєстровані відповідно до вимог цього Закону;

5) ввезені (переслані) на територію України контрабандно.

Вилучені об'єкти санітарних заходів, які неможливо повернути в обіг, використовуються для інших, ніж споживання населенням, цілей або підлягають знищенню у порядку, встановленому законом.

Знищення об'єктів санітарних заходів, повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей здійснюються оператором ринку за його рахунок. Порядок знищення об'єктів санітарних заходів або умови, які повинні виконуватися оператором ринку для повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей, встановлюються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

У разі якщо будь-які небезпечні харчові продукти є частиною партії або вантажу харчових продуктів одного найменування, вважається, що всі харчові продукти цього найменування в даній партії або вантажі також є небезпечними і їх подальший обіг забороняється, якщо тільки після проведення подальшої детальної оцінки не буде доведено, що решта партії або вантажу є безпечною.

Якщо інше не передбачене законом, єдиним документом, яким мають супроводжуватися об'єкти санітарних заходів під час їх перевезення (пересилання), не пов'язаного із здійсненням експортних або імпорتنних операцій, є товарно-транспортна накладна.

4.4 Виробництво та обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт повинен бути таким, що:

- 1) не становить загрозу для здоров'я людини;
- 2) його характеристики не вводять споживача в оману;
- 3) якщо новітній харчовий продукт розроблений на заміну звичайного, кількість поживних та інших речовин, енергії, що отримуватиме споживач за нормальних умов його споживання, не відрізнятиметься більше значень природних варіацій від тих, що отримуються від звичайного харчового продукту.

Забороняється обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта за відсутності державної реєстрації, проведеної центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я.

Критеріями, що відрізняють новітній харчовий продукт чи інгредієнт від звичайних, є такі:

1) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні і має значну зміну та/або вплив внаслідок:

застосування процесу вирощування тварин та/або рослин, що раніше не застосовувався для цих цілей;

вироблення шляхом застосування виробничого процесу, який раніше не використовувався для цього виду продукту чи інгредієнта;

2) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні, але має історію безпечного споживання в іншій країні/країнах і значну зміну та/або вплив.

Під терміном "історія безпечного споживання" розуміють дані про споживання харчового продукту чи інгредієнта як елементу звичайного раціону населення країни або частини країни, що не містить даних про негативний вплив такого продукту або інгредієнта на здоров'я людей. Такі дані можуть, зокрема, включати результати наукових досліджень, статистичних спостережень.

Під терміном "значна зміна та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта" розуміють зміну та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта, які за досвідом оператора ринку та/або відповідно до наукових даних перевищують більш як на 100 відсотків значення звичайних (тобто тих, що зустрічалися раніше) варіацій у звичайних харчових продуктах чи інгредієнтах або тих варіацій, що мали місце у вже зареєстрованих новітніх харчових продуктах чи інгредієнтах, таких параметрів:

1) склад, структура, поживна цінність харчового продукту чи інгредієнта, його фізіологічний ефект;

2) спосіб, у який харчовий продукт чи інгредієнт метаболізується в організмі людини;

3) безпечність харчового продукту чи інгредієнта.

До новітніх харчових продуктів не належать необроблені харчові продукти, що не мають історії безпечного споживання в Україні, але мають історію безпечного споживання в інших країнах або їх частинах.

До новітніх харчових продуктів не належить вода питна будь-якого походження у будь-яких ємностях.

Оператор ринку, який збирається вводити новітній харчовий продукт в обіг на території України, подає заяву на проведення державної реєстрації до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я. До заяви додається документація, яка містить інформацію про те, що новітній харчовий продукт відповідає положенням частини першої цієї статті.

Виключною підставою для відмови в державній реєстрації новітніх харчових продуктів є невідповідність вимогам цього Закону.

Після державної реєстрації та внесення новітнього харчового продукту чи інгредієнта до Реєстру новітніх харчових продуктів чи інгредієнтів будь-який оператор ринку має право виробляти та вводити в обіг такий харчовий продукт чи інгредієнт з урахуванням положень законодавства про захист прав інтелектуальної власності.

Положення цієї статті не поширюються на виробництво та/або обіг новітнього харчового продукту, який вміщує, складається або виробляється з генетично модифікованих організмів, а також на харчові добавки, ароматизатори та ензими.

5 ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

5.1. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів

З метою забезпечення безпечності первинної продукції під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також захисту здоров'я людей оператори ринку здійснюють заходи щодо:

- 1) управління небезпечними факторами;
- 2) забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників.

Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

- 1) підтримують потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 2) підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 3) забезпечують належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності чистоту тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів;
- 4) використовують на потужностях воду питну або воду чисту для запобігання забрудненню;
- 5) забезпечують допуск до виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів персоналу, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що має бути документально підтверджено;
- 6) здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками;
- 7) зберігають та вивозять відходи та небезпечні речовини у максимально безпечний спосіб з метою запобігання забрудненню;

8) повідомляють з метою запобігання проникненню та поширенню хвороб, що передаються людині через харчовий продукт, компетентному органу про підозрілі спалахи хвороб, пов'язаних з появою нових тварин;

9) використовують результати досліджень (випробувань) зразків;

10) використовують ветеринарні препарати та кормові добавки відповідно до вимог законодавства.

Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, зобов'язані здійснювати дії, зазначені в частині другій цієї статті, крім дій, зазначених у пунктах 3, 8 та 10, а також використовувати засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства.

У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам Закону, виявлені під час здійснення державного контролю, оператор ринку вживає всіх необхідних заходів для усунення таких невідповідностей.

З метою забезпечення високого рівня безпечності харчових продуктів та швидкого реагування у разі виявлення випадків, що можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, оператори ринку зобов'язані:

1) вести записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами, та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні;

2) надавати на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, інформацію, передбачену цією статтею.

Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:

1) виду та походження кормів;

2) ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження;

3) наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів;

4) результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою;

5) даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів.

7. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:

- 1) використання засобів захисту рослин;
- 2) наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження;
- 3) результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків.

5.2 Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти

Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

1) для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

5) всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко

чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

б) залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

1) утримуватися в чистоті та належному стані;
2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;

3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;

4) поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;

б) мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);

7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;

8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані,

що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;

2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";

5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);

3) розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства. У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

1) якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

2) розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

3) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства.

Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:

1) забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

2) вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових моллюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

3) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

4) вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

5) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

6) пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;

7) у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

1) на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

5.3 Гігієнічні вимоги до харчових продуктів

Оператори ринку дотримуються таких вимог:

1) забороняється прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною;

2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;

3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;

4) ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;

5) дотримується температурний режим, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування

харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів;

6) потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;

7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

9) небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах.

5.4 Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів

Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення;

3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.

Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

6 МІЖНАРОДНА ТОРГІВЛЯ

Забороняється ввезення на територію України громадянами України, іноземцями та особами без громадянства для власного споживання харчових продуктів тваринного походження без упаковки виробника.

Якщо цього вимагає країна-імпортер, вантажі з експортованими харчовими продуктами повинні супроводжуватися оригіналами міжнародних сертифікатів або інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення, виданих компетентним органом.

Міжнародні сертифікати видаються виключно за зверненням оператора ринку і заповнюються українською мовою та/або англійською мовою або мовою країни призначення. Міжнародні сертифікати на вантажі з окремими видами харчових продуктів нетваринного походження видаються за формою, погодженою компетентним органом України та компетентним органом країни призначення, або за формою, встановленою країною призначення. Компетентний орган розробляє, затверджує та оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті методичні рекомендації щодо здійснення експорту вантажів з окремими видами харчових продуктів нетваринного походження та порядку оформлення (заповнення) відповідних міжнародних сертифікатів.

Якщо інше не встановлено законом, розмір плати, яка стягується з оператора ринку на користь компетентного органу за видачу міжнародного сертифіката на вантаж з харчовими продуктами нетваринного походження, становить 0,05 місячного розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на дату відповідного звернення оператора ринку.

Якщо інше не встановлено законом, міжнародний сертифікат на вантаж з харчовими продуктами нетваринного походження видається державним інспектором не пізніше одного робочого дня з дати звернення оператора ринку до територіального органу компетентного органу (без урахування часу, необхідного для проведення лабораторних досліджень (випробувань), якщо такі вимагаються країною призначення), за умови що в результаті перевірки вантажу встановлено його відповідність вимогам країни призначення.

Міжнародне співробітництво України у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом:

- 1) участі в роботі відповідних міжнародних організацій;

2) укладання міжнародних угод, включаючи двосторонні угоди про взаємне визнання санітарних заходів;

3) гармонізації законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів з документами відповідних міжнародних організацій;

4) адаптації законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів з відповідним законодавством Європейського Союзу.

На шляху євроінтеграційного курсу та виконання умов Угоди про асоціацію України та ЄС українське законодавство проходить етап перетворення та гармонізації. Тільки за 2014-2015 роки у рамках переходу до європейської системи технічного регулювання стандартизації Мінекономрозвитку прийняло понад 5 тисяч національних стандартів, з яких майже 90% гармонізовані з європейськими стандартами якості. Водночас, за даний період більше 15 тисяч міждержавних стандартів, розроблених до 1992 р., втратили чинність. Не стало виключенням й державне регулювання у сфері харчової промисловості. Так, з 2015р. почався активний процес скасування обов'язкової сертифікації харчової продукції, а з 01 січня 2018 р. втрачає чинність Декрет Кабінету міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію», що регламентував обов'язкову, а за редакцією станом на 8 грудня 2015р. добровільну сертифікацію харчової продукції. Щодо нехарчової продукції, з метою адаптації українського законодавства до норм ЄС у сфері технічних регламентів та оцінки відповідності, дані дії скеровані Законом України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15 січня 2015р. Натомість, обов'язкову сертифікацію харчової продукції мали б замінити технічні регламенти, які не тільки б дозволи українським виробникам безперешкодно виходити на іноземні ринки, а й встановлювали обов'язкові вимоги у сфері її якості. На сьогоднішній день відповідні технічні регламенти відсутні. Дана ситуація створює правову колізію, оскільки виникають протиріччя при виконанні вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі Закон України). Система сертифікація необхідна для підтвердження відповідності продукції, уживання або використання якої може бути небезпечним для споживача. Така продукція віднесена законодавством України до законодавчо регульованої сфери й внесена до спеціального реєстру, куди донедавна входила й харчова продукція. Підтвердження відповідності продукції, що значиться в цьому реєстрі здійснюється шляхом

обов'язкової сертифікації тільки за показниками безпеки. Якщо ж продукція виробника не входить у список обов'язкових для сертифікації, він може підвищити її конкурентоздатність на ринку, пройшовши добровільну сертифікацію. Добровільна сертифікація продукції, здійснюється в законодавчо нерегульованій сфері відповідно до порядку, визначеному договором між заявником (виробником, постачальником) і органом сертифікації. При цьому заявник самостійно (або за бажанням замовника) визначає, за якими показниками він бажає підтвердити відповідність продукції до вимог стандартів. Зрозуміло, що сертифікація є не лише обов'язковим елементом ефективного збуту харчової продукції на ринку шляхом забезпечення її відповідної якості та безпечності, але й потужним засобом підвищення її конкурентоздатності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Витол И.С., Коваленок А.В., Нечаев А.П. безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник. - М.: ДеЛи принт.- 2010.-352с.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции, 2007.- 539с.
3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания и экспертиза продовольственных товаров. Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета.- 1996.
4. Безвредность пищевых продуктов. Под ред. Г.Р. Робертса. – Пер. с англ. – М.: Агропромиздат. – 1986. – 287 с.
5. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: Экономика, 1991. – 256 с.
6. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. – М.: Деловая литература, 2001. – 388 с.
7. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. – М.: ПРИОР, 2002. – 32 с.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2004. – 20 с.
8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 – М.: РИОР, 2003, -18 с.
9. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.: Медицина, 1982. – 400 с.
10. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров. – М.: Новое знание, 2003. – 263 с.
11. Белінська С., Орлова Н., Мотузка Ю. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів // Міжнародний науково-практичний журнал "Товари і ринки". — 2011, 1(11). ISSN 1998-2666
12. Маланчук Т.В. Державний контроль та нагляд за безпекою харчових продуктів // Правовий вісник Української академії банківської справи Науково-практичний журнал. — 2011, 2 (5)

Навчальне видання

НОВІТНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

Стислий конспект лекцій

**для студентів спеціальності 102 «Хімія»
денної форми навчання**

Укладач МАРЧЕНКО Інна Леонідівна

За авторським редагуванням

Комп'ютерне верстання

xx/2020. Формат 60 × 84/16. Ум. друк. арк. xxx.
Обл.-вид. арк. xxx. Тираж 5 пр. Зам. № xx.

Видавець і виготівник
Донбаська державна машинобудівна академія
84313, м. Краматорськ, вул. Шкадінова, 72.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК №1633 від 24.12.2003