

# От поля до тарелки



## Санитарный контроль продуктов питания



Генеральная дирекция по  
продовольствию (DGAL)



# Содержание

|   |    |
|---|----|
| Система обеспечения санитарной безопасности продуктов питания .....   | 4  |
| 1. Система санитарной безопасности Франции .....  | 4  |
| 2. Генеральная дирекция по продовольствию .....   | 4  |
| • Деятельность .....  | 5  |
| • Какими методами? .....  | 5  |
| Официальный санитарный контроль .....   | 6  |
| 1. Планы надзора и контроля .....   | 6  |
| • Задачи .....  | 6  |
| • Различия между «планом надзора» и «планом контроля» .....   | 6  |
| • Примеры планов .....  | 7  |
| 2. Контроль предприятий .....   | 7  |
| 3. Полученные результаты: высокий уровень соответствия .....  | 8  |
| 4. Мониторинг несоответствия допустимому уровню факторов риска .....  | 8  |
| 5. Борьба с преступлениями в сфере санитарии и гигиены .....  | 8  |
| Ключевые показатели .....   | 9  |
| 1. Санитарный контроль продуктов питания .....  | 9  |
| 2. Контроль ветеринарно-санитарной безопасности .....   | 9  |
| 3. Контроль ветеринарных препаратов .....   | 9  |
| Оценка рисков, исследования, наблюдения .....   | 10 |
| 1. Национальное агентство по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания, окружающей среды и труда (Anses) ..... | 10 |
| 2. Исследования в области общественного питания .....   | 11 |
| 3. Служба надзора за качеством продовольствия (Oqali) .....   | 11 |

# Система обеспечения санитарной безопасности продуктов питания

## 1. Система санитарной безопасности Франции основывается на следующих принципах:

- ▶ Разделение между оценкой факторов риска и менеджментом риска;
- ▶ Единая цель управления;
- ▶ Интегрированный подход «от поля до тарелки»;
- ▶ Ответственность участников рынка (производителей, переработчиков и дистрибьюторов);
- ▶ Непрерывное согласование нормативной базы с учетом научно-технического развития в области санитарии и потребностей общества;
- ▶ Система аттестации и контроля предприятий входит в сферу ответственности государственных служб, имеющих право применить соответствующие санкции в случае необходимости;
- ▶ Идентификация и отслеживаемость продукции;
- ▶ Национальная и европейская системы оповещения и предупреждения для обеспечения постоянного санитарного мониторинга и быстрого и эффективного реагирования в случае появления возможной опасности;
- ▶ Способность государственных органов управлять рисками, в частности, в чрезвычайных ситуациях, используя свод согласованных нормативных актов.



## 2. Генеральная дирекция по продовольствию

Действия Генеральной дирекции по продовольствию (DGAL) в области санитарной безопасности символизируются тремя ключевыми словами: продукт, животное, растение.

Задачи Генеральной дирекции по продовольствию (DGAL) включают мониторинг:

- безопасности и качества продуктов питания,
- здоровья и благополучия животных,
- защиты и здоровья растений.

В 2010 году **Французский комитет по аккредитации (COFRAC)** аккредитовал **ветеринарные и фитосанитарные службы Франции** по стандарту ISO/CEI 17020, признав, таким образом, следующие характеристики данного надзорного органа: строгость, качество организации, прозрачность и новаторство.

### ● Рычаги управления:

- юридическая сила,
- качество контроля и санитарной охраны,
- урегулирование чрезвычайных ситуаций в сфере санитарии.

Генеральная дирекция по продовольствию (DGAL) защищает интересы Франции на европейском и международном уровне, задает направление национальной политики в сфере продовольствия и координирует адаптированные к местным условиям планы действий в регионах.

### ● Какими методами ?

Будучи рабочим инструментом государства для проведения мероприятий, Генеральная дирекция по продовольствию (DGAL) объединяет **5500** человек, разделенных на группы по территориальному и профессиональному принципу, включая **14 000** уполномоченный ветеринарных инспекторов, **25** национальных референтных лабораторий и более **сотни** специализированных аналитических лабораторий, представленных главным образом аналитическими лабораториями департаментов.

Деятельность дирекции основывается на оценке факторов риска, которая регулярно проводится национальным агентством **ANSES** (Национальное агентство по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания, окружающей среды и труда), подведомственным учреждением Генеральной дирекции по продовольствию, к которому она регулярно обращается с запросами.



# Официальный санитарный контроль

Ежегодно Генеральная дирекция по продовольствию комплексно приводит в действие планы по надзору и планы по контролю за заражением продуктов питания растительного и/или животного происхождения и кормов для животных. Она также осуществляет проверки (инспекцию) на всех предприятиях каждого звена цепи питания. В конце года и в летний период осуществляются специализированные проверки.

## 1. Планы надзора и контроля

### ● Задачи

Планы надзора и контроля являются ключевым показателем санитарной безопасности продуктов питания и в тоже время способствуют повышению качества и престижа экспортируемых сельскохозяйственных и продовольственных продуктов Франции.

Таким образом, данные планы направлены на:

- сбор данных для оценки уровня подверженности потребителя различным факторам риска;
- повышение внимания к продуктам с высокой степенью риска;
- реализацию новых программ оценки санитарных условий;
- оценку качества французской продукции, как средства предотвращения кризисных ситуаций.

Кроме того, в контексте единого рынка и свободного оборота товаров данные планы удовлетворяют потребность в согласованности контроля на европейском уровне и обеспечивают единый са-

нитарный статус для всех государств-членов ЕС. С этой целью в конце марта месяца каждое государство-член ЕС представляет отчет по прошедшему году на рассмотрение в Европейскую комиссию.

### ● Различия между «планом мониторинга» и «планом контроля»

Основной задачей плана мониторинга является общая оценка подверженности потребителя факторам риска. Мониторинг всегда основывается на изучении образцов, отобранных в случайном порядке.

Основной задачей плана контроля является поиск аномалий, несоответствий или мошенничества. Он основан на целевом отборе образцов или образцов продуктов, вызывающих подозрения, т.е. отбор выполняется по предварительно выбранным критериям.

<sup>1</sup> Еще на стадии разработки, все планы надзора и контроля согласуются с другими министерствами по вопросу санитарной безопасности продуктов питания (здоровье и потребление) и органами оценки рисков (ANSES и InVS).



### ● Примеры планов

В среднем, ежегодно осуществляются около двадцати планов. В частности :

- ▶ План контроля **предельно допустимых уровней химических веществ** при первичном производстве убойного скота, птицы, кроликов, дичи, разводимой рыбы, молока, меда (запрещенные вещества, ветеринарные препараты, некоторые хлорорганические и фосфорные соединения);
- ▶ План надзора и контроля **кормов для животных**;
- ▶ План надзора за **устойчивостью к антибиотикам возбудителей болезней крупного рогатого скота, свиней, птицы и т.п.**;
- ▶ План надзора и контроля **«морепродуктов»** (фикотоксины, предельно допустимые уровни химических веществ, гистамин);
- ▶ План надзора и контроля за **«загрязняющими веществами»** (диоксины, радионуклиды и т.п.);
- ▶ План **«микробиологического»** надзора и контроля на кишечную палочку, листериоз, сальмонеллы, и т.п.;
- ▶ План надзора и контроля **фитосанитарных продуктов**;
- ▶ План контроля путем зондирования продуктов животного происхождения, **при прохождении пограничных контрольных пунктов...**

Эти планы разрабатываются с учетом предварительного согласования с другими министерствами, осуществляющими управление санитарно-гигиеническими факторами риска и органами оценки рисков (ANSES - Национальное агентство по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания, окружающей среды и труда) и InVS (Институт санитарно-гигиенического надзора).

Ежегодно в рамках этих планов Дирекции по (социальной сплоченности) защите населения департаментов (DD(CS)PP) под руководством Генеральной дирекции по продовольствию осуществляют более **65 000 отборов** образцов, в следствие чего производится более **100 000 анализов**.

## 2. Проверка предприятий

Программа официальных проверок определяется на основе анализа факторов риска, определенного европейским законодательством. Начиная с 2009 года, оценка факторов риска рассчитывается для каждого предприятия, которые можно разделить на четыре уровня (от I – очень низкий уровень риска до IV – высокий уровень риска). Таким образом, учитываются: теоретический риск, объемы производства, особые категории потребителей (детей) и замечания, сделанные в ходе проверки.

Программа проверок затрагивает все предприятия продовольственного сектора (аккредитованные, не аккредитованные, работающие напрямую). Она является частью многолетней системы (5 лет с 2011 г. до 2015 года), проверок, проводимых по трем различным направлениям:

- ▶ **Предупреждение:** в программу проверок включаются предприятия, которые рассматриваются, как наиболее подверженные факторам риска.
- ▶ **Улучшение:** данное направление направлено на улучшение санитарных условий некоторых секторов деятельности и оценку эффективности официальных проверок. Объем проверок устанавливается на местном уровне (например, соблюдение холодной цепи при перевозке).
- ▶ **Подавление:** так называемый «удар кулаком». Такие проверки проводятся на предприятиях, работающих напрямую. Список предложенных предприятий и установление объема проверок производится на национальном уровне. Окончательный выбор осуществляется на локальном уровне.

Обеспечение превентивной поддержки исполнителей и профессиональных организаций осуществляется путем публикации заключений по проверке за предыдущий год.

### 3. Полученные результаты: высокий уровень соответствия

Большой объем работы, осуществленный на местах служащими служб департаментов и регионов, ответственных за проведение санитарно-гигиенического, ветеринарного и фитосанитарного контроля имеет большое значение в поддержании высокого национального уровня санитарной безопасности продуктов питания.

**Если учитывать все типы исследований, результаты анализов показывают уровень соответствия около 99,7%.**

Каждый год подробные результаты по каждому плану публикуются в итоговом отчете, который можно скачать на веб-сайте Министерства сельского хозяйства и продовольствия [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

### 4. Мониторинг несоответствия допустимому уровню факторов риска

Служба чрезвычайных ситуаций в сфере санитарии и гигиены (MUS) Генеральной дирекции по продовольствию (DGAL) информирована обо всех случаях несоответствия, выявленных в результате проверок. Она обеспечивает техническую поддержку децентрализованным службам для исследования указанных несоответствий, реализует соответствующие процедуры для снятия или отзыва партий товара, и по необходимости предлагает соответствующие пути улучшения системы обеспечения санитарной безопасности.

### 5. Борьба против преступлений в сфере санитарии и гигиены

Национальная бригада ветеринарного и фитосанитарного контроля, подразделение, способное действовать на всей территории, сосредотачивает свое внимание на борьбе с организованной преступностью и оказывает техническую поддержку контрольным органам, в частности, в случае санитарно-эпидемиологического кризиса. Ее функции охватывают все сферы ветеринарного и фитосанитарного контроля. Она имеет полномочия административной и судебной полиции и составляет в чрезвычайных ситуациях ударную силу, мобилируемую по необходимости на места.



# Ключевые показатели

В 2010 году в результате действий служб по надзору Генеральной дирекции по продовольствию в области санитарной безопасности продуктов питания были проведены сотни комплексных проверок на местах и рассмотрены многочисленные запросы участников рынка и с/х производителей, задействованных на все стадиях производства

## 1. Санитарный контроль продуктов питания

● **88 299 проверок (по документам или на местах), из которых:**

- ▶ 39 089 на государственных и коммерческих предприятиях общественного питания, из которых 5,67% получили уведомление, 1,55% были закрыты (частично или полностью), по 1,25% были составлены протоколы;
- ▶ 19 836, на торговых предприятиях (включая супер и гипер маркеты, транспортные компании), из которых 5,37% получили уведомления, 1,47% были закрыты (частично или полностью) и по 2,25% были составлены протоколы;
- ▶ 104 тонны продуктов питания были конфискованы;

● **В рамках планов надзора и контроля :**

- ▶ Взято **60 664** образцов (для исследования на предмет наличия диоксида, бактерий, вирусов, антибиотических веществ...).

## 2. Контроль ветеринарно-санитарной безопасности

Были проведены 149 994 официальные про-



верки животноводческих хозяйств или компаний по перевозке животных:

- ▶ 101 932 врачебных осмотров крупного рогатого скота (для обучения) за счет Министерства сельского хозяйства;
- ▶ 23 160 проверок в хозяйствах (защита животных, идентификация, здоровье животных);
- ▶ 7 7802 экологических проверок;
- ▶ 17 100 взятых образцов для обнаружения сальмонелл в птицеводческих хозяйствах.

**Мониторинг обязательно контроля на производстве по инициативе с/х производителей:**

- ▶ 160 547 санитарно-профилактических обходов хозяйств по разведению крупного рогатого скота;
- ▶ 160 547 санитарно-профилактических обходов хозяйств по разведению крупного рогатого скота ;
- ▶ 168 639 анализов на сальмонеллы в птицеводческих хозяйствах.

## 3. Контроль ветеринарных препаратов

- ▶ 6 227 проверок ветеринарных аптек (мониторинг остатков и загрязняющих веществ). Вместе с этим существует система надзора за продукцией в период после выдачи разрешения на реализацию.

# Оценка рисков, исследования, наблюдения

## 1. Национальное агентство по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания, окружающей среды и труда (Anses)

Национальное агентство по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания, окружающей среды и труда (Anses) было создано 1-го июля 2010 г. путем слияния Французского агентства по контролю в области санитарной безопасности продуктов питания (Afssa) и Французского агентства по контролю в области санитарной безопасности окружающей среды и труда (Afsset). Агентство проводит многостороннюю независимую научную экспертизу для обеспечения санитарной безопасности человека в сфере экологии, труда и питания. Оно также способствует обес-

печению защиты здоровья и благополучия животных; защиты и благополучия растений, оценки питательных свойств и соответствия своему назначению продуктов питания. И наконец, оно выполняет задачи, связанные с ветеринарными препаратами.

Таким образом, Агентство предоставляет услуги в области оценки факторов риска Министерству продовольствия и здравоохранения, чьим подведомственным учреждением оно является.

Ежегодно Министерство продовольствия направляет в Anses запросы (в 2011 году – 8) по самым различным вопросам таким, как ненормальная смертность устриц, вирус гепатита Е или обнаружение полихлорбифенила в бухте Сены.





## 2. Исследования в области общественного питания

Исследования общественного питания направлены на измерение уровня воздействия на продукты питания человека химических средств защиты растений, веществ, загрязняющую окружающую среду, вновь образованных компонентов, природных токсинов, добавок, микроэлементов и минералов.

Данный тип исследований проводится путем отбора наиболее потребляемых во Франции продуктов питания из различных мест продажи, их приготовления обычным способом и разделения на образцы, унификации и исследовании образцов на наличие определенного количества веществ. Данные исследования позволяют измерить среднее количество потребляемых химических веществ на общее количество населения и на количество потребителей внутри различных подгрупп (регионов, возрастных групп и т.п.). Данные сведения необходимы для проведения наиболее достоверной оценки факторов риска для здоровья потребителей и имеют большое значение в работе по управлению рисками.

Данный метод исследований обеспечивает специалистов по управлению риском информацией, дополняющей сведения, полученные в результате проведения официального контроля.

## 3. Служба надзора за качеством продовольствия (Oqali): знания и анализ

В феврале 2008г. Министерства сельского хозяйства, здравоохранения и потребления создали Службу надзора за качеством продовольствия (Oqali).

Ее задачей стали сбор и обработка сведений о потреблении продуктов питания. Деятельность Службы направлена на интеграцию **Отдела надзора за питанием**, создание которого предусмотрено Законом о модернизации сельского хозяйства и рыбной ловли.

Дизайн и разработка: Генеральная дирекция по продовольствию  
Верстка: Подразделение по информированию и связям с общественностью Министерства сельского хозяйства и  
продовольствия  
Фотографии представлены: ©Photothèque/Min.Agri.Fr  
Февраль 2012 г.

[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)