

Внедрение системы безопасности пищевых продуктов в сельскохозяйственном секторе



В системе НАССР
основное внимание уделяется
**предотвращению возникновения рисков и
обеспечению безопасности пищевой
продукции на всех этапах процесса
производства –**



Основы внедрения систем безопасности

1. Выполнение законодательного базиса
2. Выполнение требований стандартов
3. Выполнение санитарных и гигиенических требований

Законодательная база

<http://minagro.gov.ua/node/2543>

Законодавчі акти

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Закон України "Про пріоритетність соціального розвитку села та агропромислового комплексу в народному господарстві«

Закон України "Про основні засади державної аграрної політики на період до 2015 року«

Закон України "Про колективне сільськогосподарське підприємство"

Закон України "Про приватизацію державного майна«

Закон України "Про оренду державного та комунального майна«

Закон України "Про ветеринарну медицину«

Закон України "Про охорону прав на сорти рослин"

Закон України "Про карантин рослин«

Закон України "Про племінну справу у тваринництві«

Закон України "Про пестициди і агрохімікати«

Закон України "Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів«

Закон України "Про особливості приватизації майна в агропромисловому комплексі«

Закон України "Про сільськогосподарську кооперацію«

Закон України "Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції«

Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів«

Закон України "Про оренду землі«

Закон України "Про захист рослин«

Закон України "Про ратифікацію Угоди про Спеціальний аграрний ринок держав-учасниць Співдружності Незалежних Держав "Про ратифікацію Угоди про спеціальний аграрний ринок держав-учасниць Співдружності Незалежних Держав«

Закон України "Про приєднання України до Конвенції про майбутнє багатостороннє співробітництво в галузі рибальства в північно-західній частині Атлантичного океану 1978 року«

Закон України "Про державне регулювання виробництва і реалізації цукру«

Закон України "Про перелік об'єктів права державної власності, що не підлягають приватизації«

Закон України "Про меліорацію земель«

Закон України "Про мораторій на проведення суцільних рубок на гірських схилах в ялицево-букових лісах Карпатського регіону«

Закон України "Про бджільництво«

Закон України "Про мисливське господарство та полювання«

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про метрологію та метрологічну діяльність

Все средства измерительной техники должны пройти метрологическую аттестацию (поверку, калибровку)

Гармонизированные стандарты

Животноводство и селекция животных
ДСТУ ISO 1546:2013 Тваринництво. Методи проведення обліку надоїв коров'ячого молока

Животноводческие фермы, оборудование и оснащение

ДСТУ ISO 5707 Установки доїльні. Конструкція і технічні характеристики

Зерновые, бобовые культуры и продукты их переработки

ДСТУ ISO 4112:2014 Зернові та бобові. Вимірювання температури зерна, що зберігається насипом...

Гармонизированные стандарты

ДСТУ ISO – международная организация по стандартизации

ДСТУ EN – стандарты Европейского союза

ДСТУ CODEX STAN – международные стандарты Кодекс Алиментариус

Хорошая сельскохозяйственная практика основана на принципах:

«Чистая почва» - предполагает, что производитель должен предпринимать шаги по снижению возможностей загрязнения почвы.

«Чистая вода» - предполагает, что производитель должен предпринимать ряд действий по подготовке и очистке воды. Например, вода, используемая для помывки, приготовления или обработки должна быть питьевого качества

Хорошая сельскохозяйственная практика основана на принципах:

- **«Чистые руки»** - реализация этих принципов требует от производителя чтобы выполнялись меры по гигиене в ходе работы в полях и при обработке сельскохозяйственных культур в помещениях (например, после сбора выращенных культур).
- **«Чистые поверхности»** - означает, что все упаковочные контейнеры, рабочие поверхности, места хранения, транспортные средства и т.п. должны тщательно и регулярно промываться и подвергаться санитарной обработке.

Контроль !

- Периодические испытания продукции;
- Контроль микробиологического состояния производственных мощностей (склады, фермы, площадки для хранения);
- Контроль здоровья работников;
- Контроль состояния оборудования и техники.

Спасибо за внимание!

Вопросы ?