



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ВСЕМИРНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ



R

Пункт повестки дня 4с

РЕС 01/05

ПАНЬЕВРОПЕЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ФАО/ВОЗ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

БУДАПЕШТ, ВЕНГРИЯ, 25 – 28 ФЕВРАЛЯ 2002 г.

ДОКУМЕНТ КОНФЕРЕНЦИИ

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПОЛЬШЕ – НЫНЕШНЯЯ СИТУАЦИЯ И ВОЗМОЖНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ

L. Szponar,

Национальный институт пищевых продуктов и питания, Варшава

B. Wojton,

Государственный институт ветеринарной медицины, Пулавы

Резюме

В данном документе рассматривается положение в отношении безопасности пищевых продуктов в Польше с акцентом на гармонизацию и изменения в регулировании безопасности пищевых продуктов с 1989 г. в перспективе присоединения к Европейскому Союзу. В нем рассматриваются изменения после введения рыночной экономики и того, каким образом эти изменения воздействовали на сельское хозяйство и производство продовольствия, способствуя повышению продовольственной безопасности. В нем рассматриваются стратегии дальнейших улучшений, включая разработку политики безопасности пищевых продуктов и реформу средств контроля за пищевыми продуктами, и намечаются будущие направления и акценты для системы безопасности пищевых продуктов в Польше.

1. Введение

С 1989 года в Польше произошли значительные изменения в политической, экономической и социальной областях. Системы производства пищевых продуктов также изменились за последние десятилетия с введением рыночной экономики. Основными проблемами были адаптация к юридическим требованиям Европейского

Союза и принятие производителями ответственности за безопасность и качество пищевых продуктов.

В прошлом развитие сдерживали несколько факторов: специфический характер польского сельского хозяйства (в основном мелкие фермы); недостаточная модернизация; недостаточные капиталовложения и неадекватное образование производителей продовольственной и сельскохозяйственной продукции. За последние годы во всех этих областях произошли серьезные изменения и улучшения.

Результаты официальных мер контроля и проверки качества пищевых продуктов подчеркивают значение этих улучшений, показывая, что за последние пять лет снизился химический и микробиологический риск для здоровья населения. Загрязнение почвы, воды и пищевых продуктов также снизилось за этот период. Однако необходимы дальнейшие улучшения, особенно в отношении качества пищевых продуктов животного происхождения.

Национальные органы в Польше (Министерство здравоохранения, Министерство сельского хозяйства и экономики) сотрудничают в разработке стратегии и политики для охраны здоровья в рамках интегрированной Европы. Акцент ставится на улучшение качества и безопасности пищевых продуктов от фермы до стола, привычек в отношении рациона питания, а также профилактики болезней пищевого происхождения и расстройств здоровья, связанных с рационом питания. Реформа существующих (семи) систем официального контроля пищевых продуктов в Польше, которые обеспечивают безопасность пищевых продуктов, требует обеспечить, чтобы задачи поставки безопасных и качественных пищевых продуктов выполнялись эффективно и своевременно в новой обстановке. Нынешняя разрозненная система находится в процессе реструктуризации в направлении оптимизированной и централизованной системы. Также ожидается, что будет создано новое управление по пищевым продуктам и что в течение двух лет Министерство здравоохранения возьмет на себя ответственность за объединенную систему контроля пищевых продуктов.

1.1 Гармонизация регламентов

Процесс гармонизации юридических положений с требованиями Европейского Союза (ЕС) содействовал повышению безопасности пищевых продуктов. Например, за последние семь лет после принятия правил ЕС в отношении гигиены производства сырого молока стандарты повысились в три раза; принятие положений ЕС в отношении детских питательных смесей и прикорма способствовало повышению стандартов на эти важные продукты до таких же уровней безопасности и качества, как в ЕС.

Польша также принимает во внимание развитие систем и принципов безопасности пищевых продуктов, не только предлагаемых Европейским Союзом, но и изложенных в Codex Alimentarius в соответствии с «Планом действий в области пищевых продуктов и питания» Европейского Регионального Бюро ВОЗ и предложениями групп экспертов ЭС.

1.2 Программы снижения риска для здоровья населения

Три научно-исследовательских института¹ образовали консорциум для проведения программы (2002-2004 годы), цель которой – снижение риска для здоровья населения посредством выявления и предупреждения биологических, химических и физических угроз окружающей (человека) среде, включая продукты питания и чрезвычайные ситуации. Специфические угрозы включают химические опасности для природной среды и последующие воздействия на воду, продукты питания, окружающую среду и здоровье человека, а также общее воздействие на человека слабой ионизирующей и неионизирующей радиации.

Программа инициировалась в результате наблюдения за текущей эпидемиологической картиной и возникновения чрезвычайных ситуаций, включая те, которые угрожают безопасности пищевых продуктов. Программа будет концентрироваться на следующих аспектах:

- Риск для здоровья населения от биологических факторов
- Химическая и физическая безопасность окружающей среды
- Качество и безопасность пищевых продуктов в соотношении со здоровьем
- Предупреждение болезней, связанных с рационом питания
- Стратегическая политика в общественном здравоохранении.

1.3 Изменения в акцентах в отношении безопасности пищевых продуктов

За последние годы в Польше произошли многочисленные изменения, направленные на улучшение функционирования и совершенствование системы безопасности пищевых продуктов.

В настоящее время действия в этом направлении включают:

- Осуществление новых юридических регламентов по безопасности и качеству пищевых продуктов в соответствии с требованиями как Европейского Союза, так и Codex Alimentarius
- Внедрение систем обеспечения качества на многих предприятиях по производству продуктов питания
- Дальнейшая реструктуризация официальной системы контроля пищевых продуктов в целях лучшей интеграции служб
- Мониторинг загрязнителей (которые могут вызывать риск для здоровья) на национальном уровне параллельно с надзором на рационе питания и биохимическими анализами для выявления полной картины и масштаба факторов риска в отношении пищевых продуктов и питания на популяционном уровне
- Развитие научных исследований под эгидой Пятой рамочной программы Европейского Союза, посвященной безопасности пищевых продуктов
- Разработка системы сельскохозяйственных знаний (особенно на уровне высшего и дальнейшего образования) в области безопасности и качества пищевых продуктов.

Кроме того, в Польше осуществлялась разработка стратегии безопасности пищевых продуктов с акцентом на применение системных решений. Задача заключается в том,

¹ Государственный институт гигиены, Национальный институт пищевых продуктов и питания и Институт гигиены и эпидемиологии Вооруженных сил.

чтобы подготовить² стратегии для государственной администрации в отношении координированной системы действий для обеспечения адекватного качества пищевых продуктов, в частности, контроля за сельскохозяйственным производством пищевых продуктов и фуражка с соблюдением требований Европейского Союза параллельно с созданием Европейского управления по пищевым продуктам.

² В консультации с министерствами, занимающимися вопросами государственной администрации, сельского хозяйства, здравоохранения, рынков сельскохозяйственной продукции, а также с председателем Бюро по сохранению конкуренции и защите потребителя.

2. Нынешнее положение в Польше

2.1 Население

Польша – это страна площадью 312,685 квадратных километров, на которой проживает почти 39 миллионов человек, из которых 62% - в городах и поселках, и 38% - в сельских районах. Демографическая структура показывает, что население относительно молодо по сравнению с большинством стран Европейского Союза. Около 58% населения моложе 40 лет, а лица старше 60 лет составляют 16.54% населения.

Пропорция профессионально активного и занятого в сельском хозяйстве населения (по сравнению со странами ЕС) представлена в Таблице 1. В Польше 23.3% всех работающих заняты в сельском и лесном хозяйстве по сравнению с в среднем с одной пятой этой величины (4.8%) в странах ЕС. В этом отношении Польша напоминает ситуацию определенных стран ЕС (например, Германия или Франция) 40 лет тому назад. Эти цифры показывают, что процесс демографических и социальных изменений в Польше, когда работники сельского хозяйства переходят в сферу других областей национальной экономики, нединамичен.

Таблица 1: Профессионально активное население, занятое в сельском хозяйстве

Страна	Занятые в сельском хозяйстве (в тысячах)		Профессионально активное население в сельском хозяйстве в % по отношению ко всему профессионально активному населению	
	1990 г.	1997 г.	1990 г.	1997 г.
ЕС	10,871	8,492	6.4%	4.8%
Польша	5,146	4,569	27.5%	23.3%

Источник: Главное статистическое управление. Статистический ежегодник.
Варшава, 1998 год

2.2 Занятость в пищевой промышленности

Для переработки сельскохозяйственной продукции и удовлетворения потребностей в питании потребителей необходим дальнейший прогресс и развитие пищевой промышленности. Среднее число работников, занятых в пищевой промышленности в 1997 году (Таблица 2), показывает, что наибольшее число работников были заняты в производстве и переработке мяса, в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, тортов и печений, а также молочных продуктов. Самая низкая цифра занятости была в обработке картофеля, производстве масел и животных или растительных жиров, вина и перегонных напитков.

**Таблица 2: Средняя занятость в пищевой промышленности в 1997 г.
по типу работы^a**

Спецификация	Средняя занятость в пищевой промышленности	
	тысячи	%
Итого	498,8	100
Производство, обработка и консервация мяса и мясных продуктов	114,2	22,9
Производство и консервация рыбы и рыбных продуктов	13,1	2,7
Производство молочных продуктов	61,3	12,3
Производство зерновых продуктов, макаронных изделий и других продуктов из муки	19,6	3,9
Производство хлебобулочных и кондитерских изделий	62,9	12,6
Производство сахара	26,5	5,3
Обработка картофеля	4,6	0,9
Производство фруктовых и овощных соков, обработка фруктов и овощей, а также другие профессии, неклассифицированные по другим категориям	41,5	8,3
Производство масел и животных или растительных жиров	5,0	1,0
Производство сухарей и хлебобулочных изделий длительного хранения, какао, шоколада и кондитерских изделий	40,5	8,1
Производство перегоняемых алкогольных напитков и этилового спирта посредством сбраживания сырьевых материалов	9,4	1,9
Производство виноградного вина, сидра и других фруктовых вин, производство других неперегоняемых напитков посредством ферментации	7,6	1,5
Производство пива и других подобных напитков	15,3	3,1
Производство табачной продукции	12,2	2,4

^a – данные, касающиеся экономических единиц с числом наемных работников, не превышающим пять

Источник: Главное статистическое управление.
Сельскохозяйственный статистический ежегодник. Варшава, 1999 г.

2.3 Сельское хозяйство

Сельскохозяйственное производство в Польше относительно чисто в связи со значительным снижением экологического загрязнения за последнее десятилетие и

сравнительно низким использованием искусственных удобрений. Сравнительный анализ данных по ЕС показывает, что использование азотных удобрений на один гектар пахотной земли невысоко (39.4 кг) по сравнению с Испанией (37.5 кг) и Португалией (31.5 кг). В Нидерландах использование азотистых удобрений в 10 раз, а в Дании – в три раза выше, чем в Польше.

Благоприятные экологические условия для сельскохозяйственного производства подтверждаются низким уровнем загрязнения почвы вредными металлами. Данные за 1999 год по уровням содержания тяжелых металлов в почве показывают, что доля образцов с содержанием свинца, никеля и меди выше допустимых уровней не превышает 3%. Что касается кадмия, то доля образцов, превышающих безопасный уровень, выше: 10.5%.

2.4 Вода

Качество воды в государственных системах водоснабжения в большинстве случаев удовлетворительное. Доля источников водоснабжения низкого качества относительно низка, особенно в городах. Ситуация менее удовлетворительна в отношении местных источников водоснабжения. Данные показывают, что в 1999 году более 85% местных систем водоснабжения в городах и 80% в сельских районах обеспечивали качественную воду. Колодезная вода используется в основном для бытовых нужд на фермах и для производственных нужд на мелких предприятиях. В период 1990-1999 годов доля скважин с низкокачественной водой снизилась с 45.5% до 41.1% в общественном секторе, с 28.8% до 25.5% в производственном секторе и с 51.6% до 41.3% в бытовых колодцах. В сельских районах за этот же период доля колодцев с низкокачественной водой на фермах снизилась с 61.1% до 41.5%.

За десятилетие санитарное качество воды значительно улучшилось. Равным образом улучшилось водоснабжение, расширилась сеть водопроводов и были введены новые методы обработки воды. Однако качество воды неодинаково удовлетворительно в регионах. Необходимо дальнейшее повышение качества воды, используемой для пищевой промышленности.

3. Мониторинг выборочных пищевых продуктов

В Польше контроль качества пищевых продуктов осуществляется посредством программы мониторинга, официальных мероприятий контроля пищевых продуктов (в основном санитарная и ветеринарная инспекция) и научных исследований.

С 1991 года мониторинг качества почвы, растений, сельскохозяйственных продуктов и пищевых продуктов осуществлялся по выборочным химическим загрязнителям. Руководство этой работой осуществляют Министерство сельского хозяйства и сельского развития и его научно-исследовательские институты. Мониторинг в настоящее время охватывает:

- основные товарные продукты, занимающие важное место в рационе питания населения
- загрязнители, представляющие наибольший потенциальный риск для здоровья, включая вредные металлы, пестициды, нитраты, полихлорированные дифенилы, ароматические углеводороды и некоторые микотоксины.

В результате мониторинг пищевых продуктов в Польше в 1999 году по сравнению с аналогичными данными за предыдущие годы показал, что сырьевые материалы

растительного и животного происхождения обладают удовлетворительным качеством и отвечают критериям допустимых уровней химического загрязнения, установленных польским законодательством. Эти изменения являются результатом действия ряда факторов, в частности, закрытия предприятий тяжелой промышленности, которые загрязняли окружающую среду, и перехода на бензин без свинцовых добавок.

Некоторые примеры демонстрируют это: за последние пять лет доля проб на кадмий и свинец с уровнями, превышавшими максимально допустимые уровни загрязнения, снизилась. В настоящее время самая низкая доля проб с повышенным загрязнением наблюдается в отношении ржи - 0.6% содержат кадмий в допустимых пределах и 1.9% содержат свинец в допустимых пределах. Наиболее высокий уровень избыточного кадмия и свинца обнаружен в пробах пшеницы; эти тяжелые металлы в превышающих максимально допустимые уровни концентрациях составляют 7% и 5% соответственно.

Некоторые проблемы еще остаются, но их острота снижается. Мониторинг нитратов в овощах с 1995 г. показал, что около 18% проб все еще показывают уровни этих соединений выше допустимых норм. Наибольшее число проб с содержанием азота выше нормы обнаружено в хрени - 43%, огородной свекле - 36.6%, белокочанной капусте - 34%. Наименьшая доля приходится на огурцы - 0.4%, помидоры - 1% и морковь - 10.7%. В последние годы доля проб с превышающими допустимые уровнями азота снизилась, особенно в отношении картофеля и петрушки. В общем результаты мониторинга показывают, что процент проб с повышенными уровнями загрязнителей значительно снизился для семи видов овощей; в отношении пяти доля осталась неизменной или слегка повысилась.

С другой стороны, результаты мониторинга остатков пестицидов выборочных растительных сырьевых материалов показывают иную картину. Если данные показывали, что риски для здоровья, связанные с использованием пестицидов, относительно низки, доля проб с остатками пестицидов выше допустимого уровня составляла 1,39%. За период с 1995 по 1999 годы доля образцов с остатками пестицидов возросла с 6.1% до 8.7%, а доля образцов с максимально допустимым уровнем загрязнения увеличилась с 0.2% до 1.39%. Возможно, что частично это объясняется усовершенствованием методов отбора проб и мониторинга, однако не имеется единого объяснения этому изменению, мониторинг за которым будет вестись и далее.

В 1999 году не было обнаружено проб с содержанием кадмия и свинца выше максимально допустимого уровня в сырьевых материалах животного происхождения (включая печень и почки). Уровни кадмия в мышечных тканях и печени животных, а также в коровьем молоке также были ниже допустимых показателей. Кадмий в концентрациях выше 1 мг/кг был обнаружен в 9% свиных почек и 27% говяжьих почек. По этой причине продукты из копченых потрохов не рекомендуются для беременных женщин и детей. К счастью, как показал обзор режима питания в 2000 году, лишь небольшая доля населения употребляет такие продукты.

Мониторинговые исследования с 1995 года показали, что в молоке все еще имеются остатки антибиотиков в результате несоблюдения сроков прекращения применения таких препаратов. Эти вещества были обнаружены примерно в 5% проб молока, хотя в соответствии с существующими в Польше положениями их не должно быть вообще.

Остатки антибиотиков в молоке представляют собой риск для здоровья потребителей и вызывают значительные финансовые потери у фермеров, поскольку это молоко изымается из пищевой цепи человека.

4. Результаты мониторинга и инспекции

Результаты санитарной инспекции (1990-2000 годы) по всей стране показывают, что более 80% пищевых продуктов, производимых в Польше или импортируемых, безопасны. Служба санитарной инспекции тесно сотрудничает с ветеринарной инспекцией в осуществлении официального контроля за пищевыми продуктами.

Подборный анализ пищевых продуктов, произведённых в Польше в 1999-2000 годах, показывает, что в семи из девяти групп пищевых продуктов процент непригодных или отбракованных образцов продуктов снизился. Наибольшие улучшения отмечены в отношении растительных жиров, молока и мяса, за исключением мясных консервов. Процент непригодных образцов для готовых к употреблению продуктов в розничных точках повысился за этот период. Наибольшая доля непригодных образцов в 2000 году пришлась на масло - 23%, готовые для употребления блюда - 24%, рыбу и рыбные продукты (исключая рыбные консервы) - 16%. Самый низкий процент непригодных образцов приходился на растительные жиры - 2%, фрукты, овощи, грибы и продукты из них - 5%, хлебобулочные и кондитерские изделия - примерно 8%.

Чаще всего проблему представляло микробиологическое качество. В 2000 году по этой причине было отбраковано 25,2% проб масла, 24% готовых блюд и почти 17% молока. С 1998 по 2000 год наихудшая ситуация была в отношении хлебобулочных и кондитерских изделий, где доля непригодных образцов увеличилась с 10,3% до 19,5%. Интересно отметить, что за этот же период снизилось количество нарушений в отношении этикетировки по семи из десяти категорий пищевых продуктов.

Доля проб, отбракованных в связи с химическим загрязнением, была явно ниже, чем в связи с микробиологическим загрязнением. В общем, улучшение качества пищевых продуктов (по заключению санитарной инспекции) постепенно, хотя и медленно, улучшается (см. Таблицу 3).

**Таблица 3: Основные нарушения по группам пищевых продуктов
в 1998-2000 годах**

Продукт или группа продуктов	Микробиологический анализ			Химический анализ			Этикетировка		
	1998	1999	2000	1998	1999	2000	1998	1999	2000
Мясо, мясные продукты (кроме консервов)	11,2	13,4	12,5	9,9	8,3	6,4	10,1	10,5	6,9
Молоко для непосредственного потребления	19,7	19,8	16,6	2,1	2,3	2,3	1,8	0,7	0,6
Масло	24,0	25,4	25,2	4,4	4,7	4,7	1,5	2,0	0,5
Рыба и рыбные продукты (кроме консервов)	10,5	13,0	13,8	3,3	4,0	3,7	3,1	2,7	2,6

Продукт или группа продуктов	Микробиологический анализ			Химический анализ			Этикетировка		
	1998	1999	2000	1998	1999	2000	1998	1999	2000
Растительные жиры	0,9	1,0	0,8	1,7	3,4	1,8	0,5	0,9	0,6
Животные жиры	15,4	-	-	4,4	6,8	5,8	8,0	5,6	5,8
Готовые блюда	21,4	21,3	24,0	4,0	3,8	4,5	5,1	5,4	6,0
Фрукты, овощи, грибы и продукты из них	3,1	5,9	2,2	6,5	5,2	4,9	3,4	2,9	2,8
Хлебобулочные и кондитерские изделия	10,3	13,5	19,6	1,3	1,2	1,7	5,1	6,6	8,7
Безалкогольные напитки	10,0	7,8	7,0	6,5	4,3	7,0	7,8	6,4	7,6

Источник: Наш собственный анализ, основанный на данных провинциальных санитарно-эпидемиологических станций

Результаты ветеринарных инспекций и деятельности Государственного института ветеринарной медицины в Пулавы (1995 год) показывают, что имеются значительные микробиологические проблемы. Микробиологическое качество молока и молочных продуктов было постоянной проблемой в Польше. Например, результаты 1995 года показывают, что почти 22% твердых сыров и почти 20% несозревших сыров представляют серьезные проблемы; причем даже в отношении наименее проблематичных продуктов – порошкового молока – показатель был выше 9%, а для молочных напитков и десертов – выше 10%. Равным образом микробиологическое качество копченого мяса показало, что наибольшее число непригодных проб приходится на полуготовые колбасы (около 7%) и продукты из копченых потрохов (около 6%). Наименьший уровень приходился на продукты из копченой птицы (около 1%) и готовые для употребления колбасы (более 2%).

4.1 Оценка содержания загрязнителей в дневном рационе питания

Уровень риска, которому подвергаются потребители от химического загрязнения, можно определить посредством анализа качества пищи, употребляемой ежедневно. В Польше мониторинг качества рациона питания с точки зрения здоровья не проводился систематически, однако многие научно-исследовательские центры занимаются этой проблемой. Результаты исследований загрязнителей (свинец, кадмий, ртуть и нитраты) показывают, что в подавляющем большинстве случаев рацион питания удовлетворителен. Например, средняя допустимая еженедельная доза кадмия не превышалась ни при одном рационе питания и располагалась в пределах 27-88% от временной допустимой недельной дозы (ВДНД) даже при том, что некоторые продукты поступали из районов, рассматриваемых как особенно загрязненные. Аналогичная ситуация отмечается и для свинца: максимальные допустимые недельные дозы не превышали 70% ВДНД. Анализ загрязнения ртутью в пересчете на одного человека в день показал, что в обследованных рационах ртуть присутствовала в относительно низких концентрациях, не превышающих 25% ВДНД.

Аналогичная ситуация была обнаружена в отношении загрязнения нитратами. В последние годы содержание этих соединений в сырьевых материалах снижалось, что привело к снижению в дневных дозах. Содержание нитратов и нитритов в традиционных рационах питания не представляет риска для здоровья. Однако лица, потребляющие большое количество овощей, могут подвергнуться риску повышенных уровней нитратов и нитритов.

Все данные указывают на постепенное повышение безопасности и качества продуктов питания в последние годы в Польше. Уделение особого внимания гармонизации регулирующих инструментов и постановлений с таковыми ЕС и структурные изменения и улучшения по всей пищевой цепи способствовали этим положительным изменениям.

Одним из наиболее важных показателей безопасности пищевых продуктов является число случаев пищевых отравлений и инфекций пищевого происхождения в масштабах страны. Данные, опубликованные Государственным институтом гигиены, показывают, что в 1998 году общее число пищевых отравлений и инфекций пищевого происхождения составило 30,515, причем большинство из них приходилось на сальмонеллу. Эти проблемы касались в основном загрязнения на дому, а не в системе общественного питания.

**Таблица 4: Интоксикации и отравления пищевого происхождения
В Польше в 1994-1998 годах**

Этиологический фактор	Годы									
	1994 г.		1995 г.		1996 г.		1997 г.		1998 г.	
	Число случаев	%								
Сальмонелла	36,277	93,4	30,029	88,6	26,052	90,2	23,157	82,9	26,675	87,4
Стафилококки	268	0,70	760	2,2	213	0,7	450	1,6	375	1,2
Cl. botulinum	116	0,30	118	0,4	107	0,4	81	0,3	93	0,3
Другие бактерии	2166	5,6	2990	8,8	2497	8,7	4 234	15,2	3372	11,0
Итого	38,827	100,0	33,897	100,0	28,869	100,0	27,922	100,0	30,515	100,0

Источник: Przybylska A.: Przegląd Epidemiologiczny nr 1-2, 1999, 1-2, 1998, 1-2, 2000

4.2 Гигиена в производстве и переработке пищевых продуктов

За последнее десятилетие санитарное состояние предприятий по производству и переработке пищевых продуктов улучшилось благодаря модернизации значительного числа таких предприятий. Улучшение помещений, совершенствование оборудования, введение новых производственных линий, широко распространенное внедрение систем обеспечения качества и расширение осознания ответственности производителей за качество и безопасность пищевых продуктов сыграли в этом свою роль.

В 2000 году процент предприятий, производящих пищевые продукты и обеспечивающих питание, которые, по оценке Санитарной инспекции, были неудовлетворительными с точки зрения гигиены, составлял по кругу 16,44% (всего 350,904 предприятия). Из них 3,24% были сочтены неудовлетворительными как с

технической точки зрения, так и с точки зрения гигиены, 7,41% по техническим аспектам, и 5,80% как неудовлетворительные с точки зрения гигиены пищевых продуктов.

5. Новые подходы к анализу риска

Введение анализа риска по всей пищевой цепи играет важнейшую роль в политике и стратегии безопасности пищевых продуктов в Польше.

Анализом риска, связанного с безопасностью пищевых продуктов, занимаются во многих научно-исследовательских центрах и консультативных министерских органах³. Там, где имеются специфические проблемы риска для здоровья в связи с пищевыми продуктами, особое внимание уделяется организации научных конференций и курсов подготовки для представления результатов исследований, оценки проблем и выработки предложений по практическим решениям в целях улучшения охраны здоровья. Оказывается поддержка долговременным правительственный проектам, в рамках которых несколько центров и большое количество экспертов проводят работу по безопасности пищевых продуктов и снижению риска. Проекты по оценке риска и научным исследованиям в этой области проводятся независимо и получают финансовую поддержку из государственного бюджета. Работы по анализу риска проводятся с использованием методов, принятых в странах ЕС.

Анализ риска в пищевой промышленности осуществляется в соответствии с системой оценки риска по критическим контрольным точкам (HACCP). В Польше эта система обязательна на предприятиях, производящих диетические продукты питания. При этом на протяжении нескольких лет эта система применяется во многих других областях на добровольной основе. HACCP, в частности, используется в отношении предприятий, производящих мясную, молочную и фруктово-овощную продукцию. В большинстве случаев инвестиций иностранного капитала в пищевые предприятия вводится система HACCP.

6. Посвящение и коммуникация по вопросам безопасности пищевых продуктов

Новый подход, предполагающий обеспечение безопасности пищевых продуктов по всей пищевой цепи, требует, чтобы просвещение и подготовка охватывали всю пищевую цепь от сельскохозяйственных сырьевых материалов до переработки пищевых продуктов.

Повышение квалификации опытных работников сельского хозяйства, промышленности и официальных учреждений контроля пищевых продуктов по вопросам безопасности пищевых продуктов обеспечивается в научно-исследовательских институтах.⁴

³ Основные научные центры в Польше, занимающиеся проблемами анализа риска, это: Национальный институт пищевых продуктов и питания, Государственный институт ветеринарной гигиены, Государственный институт гигиены, другие научно-исследовательские институты, соответствующие кафедры в сельскохозяйственных высших учебных заведениях и некоторые институты Польской академии наук. Санитарно-эпидемиологический совет Министерства здравоохранения, который представляет собой аналитический и консультативный орган Генеральной санитарной инспекции, также периодически проводит оценки безопасности пищевых продуктов и формулирует заключения.

⁴ Эти институты включают: Национальный институт пищевых продуктов и питания; Государственный институт ветеринарной медицины; Государственный институт гигиены; Институт земледелия, почвы и удобрений в Пулавы; Институт биотехнологии; Институт мясной промышленности.

В области переработки пищевых продуктов усовершенствование и образование по вопросам безопасности пищевых продуктов также обеспечивается другими соответствующими учреждениями в рамках пищевой промышленности, правительственные и неправительственные организаций, например, Центральной технической организацией и, в частности, Ассоциации инженеров и техников пищевой промышленности, а также других производственных ассоциаций.

Правительственные организации и учреждения участвуют в усовершенствовании кадров благодаря использованию таких специалистов официальной системы контроля за пищевыми продуктами, как санитарные инспекторы, ветеринарные инспекторы и инспекторы сельскохозяйственной продукции. Некоторые учебные мероприятия получают помощь от организаций в странах ЕС, участвующих в программе 'PHARE', в сотрудничестве с польскими учреждениями.

В рамках коммуникации, касающейся риска в отношении безопасности пищевых продуктов, информация обеспечивается группами Санитарной инспекции (находящимся в ведении Генерального санитарного инспектора) и другими официальными службами контроля за пищевыми продуктами, потребительскими организациями, Бюро по охране конкуренции и защите потребителей, а также представителями различных министерств. В Национальном институте пищевых продуктов и питания информирование общественности о продовольствии, питании и здоровье через средства массовой информации является важнейшим видом деятельности.

7. Сельскохозяйственное образование и поддержка

Экспертная помощь для фермеров осуществляется через систему сельскохозяйственного консультирования. Реструктуризация и модернизация сельского хозяйства (в процессе адаптации общей сельскохозяйственной политики ЕС) были бы невозможны без этой поддержки.

С 1991 года службы сельскохозяйственного консультирования находятся в процессе реформы. В настоящее время консультации помогают фермерам по следующим направлениям:

- анализ нынешней ситуации и оценка перспектив на будущее
- расширение знаний и улучшение понимания возникающих проблем, включая проблемы безопасности пищевых продуктов
- получение подробной информации, необходимой для решения проблем
- содействие адаптации, реструктуризации и модернизации в целях повышения производительности
- содействие выработке и развитию предпринимательских установок и способностей
- введение систем отчетности
- активное развитие в сельских зонах.

Нынешняя система консультирования в Польше обладает характеристиками, аналогичными характеристикам других систем в ЕС:

- социоэкономическое консультирование сельского населения
- помочь в получении квалификации для новых профессий сельскохозяйственных рабочих
- профессиональная переподготовка для тех, кто хочет работать в

модернизированных сельскохозяйственных системах

- помочь в изучении юридических, финансовых, налоговых, сельскохозяйственных или других правил и постановлений.

В центрах сельскохозяйственного консультирования в Польше заняты ныне примерно 1000 специалистов. Все они имеют высшее образование и обладают специфическими навыками и информацией, например, умеют работать в компьютерных сетях и имеют доступ к рыночной информации.

Кроме служб в провинциях, по всей Польше создано примерно 310 региональных сельскохозяйственных консультационных групп.

8. Официальный контроль

В настоящее время в Польше проводится реформа структуры и организации официального контроля, а также законодательная реформа. Для того чтобы польская регламентация совпадала с регламентацией ЕС, принят новый Закон о пищевых продуктах.

Проводятся дополнительные реформы систем мониторинга и надзора в целях официального контроля за пищевыми продуктами для рационализации и совершенствования нынешней системы. В данный момент имеется семь систем официального контроля за пищевыми продуктами. Эта разобщенная система ныне находится в процессе реструктуризации для оптимизации служб.

Проводится рассмотрение новой стратегии и политики в области пищевых продуктов. Польша намеревается создать единый орган по пищевым продуктам, аналогичный Управлению по пищевым стандартам в Соединенном Королевстве. Эта объединенная система контроля за пищевыми продуктами будет подчиняться Министерству здравоохранения.

Заключение. В результате политических, экономических и юридических изменений в Польше система контроля и безопасности пищевых продуктов находится в динамичном состоянии и постоянно развивается и совершенствуется.