

Сотрудничество государств в сфере обеспечения качества и безопасности продовольственной продукции

Нина Ищенко

Abstract

In modern conditions the quality and safety of food products - an important factor in guaranteeing the well-being of residents of the state. Today, consumers are able to choose from the entire spectrum of food those they consider the most responsible parameters of quality and safety. Business entities, in turn, are making every effort to maximize customer satisfaction in this area, primarily by establishing, developing control systems manufactured by them. Access to foreign markets, domestic manufacturers should seriously the issues of quality, safety products provided. Today, access to new markets, including in the states of the European Union - one of the priorities for all post-Soviet states, including Belarus. In this regard, it is important to increase the knowledge of all stakeholders of the requirements of foreign legislation on food safety.

Keywords

Food safety, Food law, EU, Belarus

1. Введение

В современных условиях становятся особо актуальными, значимыми не только для сохранения здоровья, но и жизни людей различных государств, - вопросы гарантирования, обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, как производимых в своем государстве, регионе, союзе государств, так и импортируемые на свои внутренние рынки, произведенные в иных государствах. Сложность данных вопросов, требующих тщательного правового регулирования, как на национальном, так и на международном уровне, практически перманентно выливается в конфликты между различными субъектами международного права, именуемыми все чаще войнами – торговыми, молочными, рыбными и др. Так, в ноябре текущего года вновь разгорелся конфликт между союзниками по ТС (Таможенному союзу, в состав которого входят Россия, Казахстан, Беларусь), ЕАП (Единому экономическому пространству) – Россией и Беларусью (это при том, что немало разработано общих нормативно-правовых актов, базирующихся на единых критериях, однако, как показывает практика, толкуемых и применяемых по-разному).

Россельхознадзор ограничил в ноябре 2015 г. поставки с 13 предприятий Беларуси. Сделано это было по итогам проведенной РФ совместно с белорусскими коллегами проверки, состоявшейся

в октябре 2015 г. Упомянутые предприятия занимаются переработкой рыбы и выпускают молочную продукцию. Ранее они допускали нарушения, поэтому к ним было повышенное внимание. Лишь к двум белорусским заводам, которые тоже посещала проверка, у россиян нет претензий. Пресс-Служба Россельхознадзора проинформировала, что очередная проверка подтвердила использование белорусскими предприятиями сырья с предприятий третьей государств, к которым у российской стороны были претензии (вероятно, речь идет о Латвии и Эстонии), а также «бесконтрольное использование» в Беларуси запрещенных к использованию в животноводстве препаратов (в том числе метронидазола). Кроме того ссылались на факты подделки ветеринарно-санитарных документов.

Россельхознадзор уведомил ветеринарную службу Беларуси о необходимости ввести временные ограничения на поставки продукции 13 предприятий. 8 из них перерабатывают рыбу, остальные выпускают молочные продукты. Вопросы у россиян вызывают поставки в Россию через белорусскую территорию фруктов, грибов, редьки, которые для белорусского государства не характерны. В условиях действия санкций России в отношении определенной продукции из стран ЕС, Беларусь стала крупнейшим поставщиком продуктов, которые ранее в РФ не поставляла. Подобная тенденция наблюдается в отношении овощей, ягод и экзотических фруктов. В РФ заявляют, что некоторая продукция (ягоды, грибы) имеет «поддельные фитосанитарные сертификаты» Марокко и Турции, редька — ЮАР. В российском ведомстве считают, что в последние месяцы резко возрос риск «дестабилизации продовольственной безопасности РФ» из-за поступления из Беларуси неблагополучной продукции. Россиян не устраивает работа системы подтверждения подлинности фитосанитарных сертификатов, действующей в белорусском государстве. Если в прошлом году было выявлено 82 поддельных документа, то в этом году уже 388. В Москве заявляют, что поставки продукции в Россию «в сопровождении белорусских реэкспортных сертификатов с приложением поддельных фитосанитарных сертификатов Турции, Македонии, Эквадора, Египта, ЮАР, Боснии и Герцеговины, Марокко, Сербии, Туниса, Израиля, Бразилии и Чили носят системный характер». Аналогичных примеров можно, к сожалению, привести немало. Белорусская сторона не соглашается с мнением российских чиновников и

продолжает настаивать на том, что Беларусь поставляет в Россию высококачественные продукты питания, причем только в соответствии с ГОСТом. Об этом заявляют высокопоставленные лица Беларуси – и Президент А. Лукашенко, и премьер-министр А. Кобяков, экс премьер-министр, член Коллегии (министр) по промышленности и агропромышленному комплексу (АПК) Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) С. Сидорский. Очередные споры между поставками продовольствия из Беларуси в Россию начались около года назад. Они возникли после того, как Россия ввела эмбарго на поставки продуктов из Евросоюза. Россельхознадзор неоднократно сообщал, что через Беларусь идут поставки товаров, не соответствующих нормам и требованиям России и ТС. В названной ситуации видится лишь одна оптимальная возможность – это сесть за стол переговоров и установить критерии соответствующие качеству и безопасности продукции в рамках ТС, ЕЭП, используя имеющийся арсенал нормативно-правовых актов, средств в развитых государствах – государствах Евросоюза, Канады, Израиля и других. Одновременно следовало бы обратить пристальное внимание на следующее. В России отмечают, что поставки из РБ (Республики Беларусь) за последний год выросли в десять раз. Однако Россельхознадзор выразил обеспокоенность в связи с тем, что под видом белорусских поставок в Россию идут экзотические фрукты из государств, попавших под продовольственное эмбарго. РФ (Российская Федерация) ввела продовольственное эмбарго в августе 2014 года. Сайт Россельхознадзора свидетельствует, что с тех пор прекратились поставки фруктов из государств, которые традиционно входили в первую десятку поставщиков - Италии, Испании, Греции. Одновременно в десять раз выросли объемы поставок из Беларуси. В связи с этим чиновники РФ полагают, что под видом белорусской экзотической растительной продукция поступает в Россию из третьих государств, прежде всего из тех, которые попали под продовольственное эмбарго. Удивляет позиция Главной государственной инспекции по семеноводству, карантину и защите растений Беларуси, которая на запросы РФ об этом отвечает, что учет растительной продукции, которая производится в Беларуси, не относится к ее компетенции. Растет новый виток напряжения между Украиной и Россией. Поскольку Украина присоединилась к санкциям против Российской Федерации – экономическим, финансовым, в России приняли решение о введении... оборонительных мер в виде продовольственного эмбарго. Решение имеет отсроченный характер. Оно отсрочено до 1 января 2016 года. Россия в одностороннем порядке стремится «защищать свой рынок от неконтролируемого доступа товаров через таможенную территорию Украины, товаров из третьих стран, прежде всего из стран Евросоюза». За год, пока в России действует пищевое эмбарго

на западные продукты, Беларусь более чем вдвое увеличила поставки фруктов. Беларусь завезла в Россию 672,1 тыс. тонн фруктов, хотя за год до того поставки фруктов составляли 325,1 тыс. тонн. В частности, поставки груш увеличились почти в три раза — до 96 тыс. тонн; яблок — на 96% (337 тыс. тонн); цитрусовых — на 60% (до 27 тыс. тонн). Киви в Беларуси не растут, но наша страна вышла на первое место по поставкам этих фруктов в Россию. Их прирост составил 151% при объеме 10 тыс. тонн. Всего Россия импортировала 53 тыс. тонн киви. Помимо Беларуси после введения российского эмбарго значительно увеличили объемы поставок фруктов Турция и Сербия. Европейский союз собирается продлить экономические санкции, наложенные на Россию. Рассматриваются три возможных варианта продления санкций. Это может быть продление ограничительных мер на полгода, год или только на три-четыре месяца. Нынешний срок санкций истекает в конце января 2016 года. Следовательно, вопросов в рассматриваемой сфере, немало, которые требуют скорейшего разрешения. Качество и безопасность продовольственных товаров - важный фактор гарантирования благополучия жителей государства. Сегодня потребители способны выбрать (при условии, безусловно, наличия денег) из всего спектра продуктов питания те, которые им представляются наиболее отвечающими параметрам качества и безопасности. Субъекты хозяйствования в свою очередь прилагают все усилия для максимального удовлетворения запросов потребителя в данной сфере, в первую очередь, устанавливая, развивая системы контроля изготавливаемой ими продукции. Выходя на зарубежные рынки, национальные производители должны серьезнее относиться к вопросам качества, безопасности представляемой продукции. Это вызвано соответствующими нормативно-правовыми актами зарубежного государства, регулирующего доступ иностранных товаров на рынок. При поставках за рубеж следует осознавать, что не только и не столько речь идет о репутации отдельной компании, а об имидже всего государства. В современных условиях выход на новые рынки сбыта, в том числе в государства Европейского союза - один из приоритетных для всех постсоветских государств, в том числе и для Беларуси. Для нас весьма важно (причем, уже давно) диверсифицировать экспорт продовольственных товаров (сегодня более половины объема продовольственных товаров экспортируется в РФ). Необходимо стремиться к увеличению поставок названной продукции в ЕС. В связи с этим представляется важным повышение знаний всех заинтересованных лиц о требованиях зарубежного законодательства по безопасности пищевой продукции. Рассмотрим важные с этой точки зрения нормативные документы Европейского союза.¹

¹ См.: Нормативные документы Европейского союза

Основополагающим документом Европейского союза в сфере безопасности пищевой продукции является регламент № 178/2002 Европейского парламента и Совета Европейского союза от 28 января 2002 года. Данный регламент призван установить общие принципы и требования в продовольственном праве, общие понятия пищевого законодательства на уровне ЕС, а также обеспечить последовательный подход в развитии национального пищевого законодательства государств, входящих в ЕС. Регламентом учрежден Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA). Регламенты, принимаемые институтами ЕС, являются актами прямого действия, то есть с момента утверждения Советом (Европейской комиссией, Советом совместно с Европарламентом) и вступления в силу регламента ЕС, содержащиеся в нем положения становятся непосредственно действующим правом на всей территории Евросоюза, обязательными для государств-членов, и соответственно для их физических и юридических лиц. В соответствии с нормами регламента № 178/2002 пищевые продукты — это все вещества или продукция, которые предназначены или, исходя из здравого смысла, подразумевается, что они предназначены для употребления человеком в пищу в переработанном, частично переработанном или непереработанном виде. К пищевым продуктам отнесены, в том числе напитки, жевательная резинка, а также все вещества, включая воду, которые добавляют в пищевые продукты при их изготовлении, переработке или обработке. К пищевым продуктам не отнесены: кормовые средства; живые животные, если они не приготовлены для потребления человеком в пищу; растения до сбора урожая; лекарственные средства в значении Директив 65/65/ЕЭС и 92/73/ЕЭС Совета; косметические средства в значении Директивы 76/768/ЕЭС Совета; табак и табачные изделия в значении Директивы 89/622/ЕЭС Совета; наркотические и психотропные вещества в значении Конвенции ООН о наркотических веществах и Конвенции ООН о психотропных веществах; отходы и загрязняющие примеси. Регламент № 178/2002 вводит понятие «продовольственное право» (англ. food law), к которому относит систему норм о безопасности, распространяющих свое действие, как на пищевые продукты, так и на кормовые средства. К последним относят вещества, продукты или добавки переработанные, частично переработанные или непереработанные, которые предназначены для скармливания животным. Данный Регламент применим ко всем стадиям производства, переработки и реализации пищевых продуктов и кормов, за исключением тех, что предназначены для домашнего потребления. Его основная цель — обеспечить свободный оборот безопасных пищевых продуктов и кормов в ЕС, здоровье и благополучие граждан. При этом в регламенте идет речь именно о безопасности пищевой продукции (safety), а не ее качестве

(quality). С точки зрения терминологии, безопасность возможно определить как состояние, при котором продукт не представляет опасности для жизни и здоровья человека, а качество — как степень достоинства, ценности, пригодности, соответствия тому, какой этот продукт должен быть. Следовательно, применительно к пищевой продукции понятие безопасности образует минимально допустимые требования, которые гарантируют пригодность и безвредность этой продукции для человека.

2. Сотрудничество государств в сфере обеспечения качества и безопасности продовольственной продукции

В Регламенте № 178/2002 определены основополагающие начала, общие принципы продовольственного права ЕС (так называемые общие горизонтальные принципы), которыми государства — члены ЕС должны руководствоваться при разработке и реализации своей продовольственной политики.

Принцип 1. Анализ риска предусматривает, что для обеспечения высокой степени защиты жизни и здоровья человека пищевое законодательство ЕС должно основываться на системе анализа риска. Под анализом риска понимают процесс, состоящий из трех взаимосвязанных этапов: оценки рисков, управления рисками и информирования о рисках. Под оценкой рисков понимается научный процесс, который охватывает выявление опасностей, их характеристику, оценку проявления, а также характеристику рисков. Управление рисками заключается в том, чтобы во время консультации с заинтересованными сторонами взвесить все «за» и «против» всевозможных решений, учесть оценку рисков и при необходимости выбрать надлежащие превентивные и контрольные меры. И, наконец, информирование о рисках — это интерактивный обмен информацией и мнениями об опасностях и рисках между субъектами, ответственными за оценку и управление рисками, потребителями, предприятиями пищевой промышленности, научными кругами и иными заинтересованными сторонами. Причем, несмотря на определенную близость, синонимичность терминов в русском языке «риск» и «опасность», в регламенте № 178/2002 определяется понятие риска как вероятность и серьезность пагубных последствий для здоровья ввиду наличия опасности, а опасности — как биологический, химический или физический компонент, присутствующий в пище или кормах и способный иметь пагубные последствия для здоровья, либо состояние этих продуктов или кормов, способное иметь аналогичные последствия.

Принцип 2. Принципы предосторожности
В отдельных случаях, когда согласно имеющейся информации установлена возможность вредного воздействия на здоровье, но научными данными это еще не подтверждено, могут быть предприняты

временные меры по управлению риском до поступления дальнейшей научной информации для проведения более широкой оценки такого риска. Однако такие меры должны быть адекватными, соразмерными и не ограничивать торговлю больше, чем это необходимо для достижения целей регламента. Данные меры нужно пересмотреть в разумный срок, исходя из характера установленного риска.

Принцип 3. Защита интересов потребителей.

Пищевое законодательство ЕС направлено на защиту интересов потребителей и на предоставление им возможности делать компетентный выбор в отношении потребляемых пищевых продуктов. При этом должны быть предотвращены: мошенническая или обманная практика; подделка продовольственных товаров; любая иная практика, способная ввести потребителя в заблуждение.

Принцип 4. Принцип прозрачности настоящего Регламента подчеркивает важную роль общественности, неправительственных организаций, отраслевых объединений. При разработке, оценке и пересмотре пищевого законодательства должны проводиться открытые консультации с общественностью (непосредственно либо через представительные организации), за исключением случаев, когда неотложность вопроса не позволяет сделать это. Кроме того, если существуют достаточные основания подозревать, что пищевой продукт или корм может представлять риск для здоровья, государственные органы в зависимости от характера, серьезности и масштабов риска принимают надлежащие меры по информированию населения об этом. Они предоставляют как можно более полное описание продукта или корма, риска, который он может представлять, и мер, которые принимаются или в ближайшем будущем будут приняты для предотвращения, сокращения или устранения такого риска. Одним из важнейших требований продовольственного права ЕС является запрет на введение в оборот опасных пищевых продуктов (ст. 14 регламента № 178/2002). Пищевые продукты считаются опасными в том случае, если они вредны для здоровья и/или непригодны для потребления человеком в пищу. Для того чтобы определить, является ли пищевой продукт опасным, учитываются: нормальные условия использования пищевого продукта потребителем и на каждом этапе производства, переработки и сбыта, а также предоставленная потребителю информация, в том числе содержащаяся на этикетке или иная обычно имеющаяся у потребителя относительно предупреждения вредных последствий, свойственных определенному продукту или определенной категории продуктов. Чтобы установить, является ли продукт вредным для здоровья, учитываются: возможное немедленное и/или временное и/или длительное воздействие пищевого продукта на

здоровье не только потребителя, но и на последующие поколения; возможное кумулятивное токсическое воздействие; особая медико-санитарная восприимчивость, связанная с состоянием здоровья определенной группы потребителей, в случае если продукт предназначен для этой группы потребителей.

При решении вопроса, является ли пищевой продукт непригодным для потребления человеком в пищу, следует учитывать, стал ли этот продукт непригоден для потребления по причине загрязнения (внешнего или имеющего иное происхождение) либо вследствие гниения, порчи или разложения. Важно отметить, что если опасный пищевой продукт входит в состав партии товаров, принадлежащих к одной и той же категории или соответствующих одинаковому описанию, то все изделия данной партии также предполагаются опасными, кроме случаев, когда детальная оценка покажет отсутствие доказательств опасности остальной части партии. Кроме того, продовольственное право ЕС запрещает размещение на рынке или вскармливание животных небезопасными кормами. Корма считаются опасными, если они: наносят вред здоровью животных или людей; делают производимые из животных продукты опасными для потребления в пищу. Вся партия таких кормовых средств будет признана опасной, если в ней обнаружена часть кормов, не соответствующих установленным требованиям. В ЕС обязанность по обеспечению соответствия пищевых продуктов и кормов требованиям пищевого законодательства и контролю за соблюдением этих требований возложена не на государственные органы, а на самих юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевых продуктов и кормов (так называемых операторов пищевого бизнеса). Среди основных обязанностей операторов пищевого бизнеса регламент № 178/2002 указал на обеспечение ими прослеживаемости на всех стадиях производства, переработки и сбыта пищевых продуктов и кормов. Под прослеживаемостью понимается способность на всех этапах производства, переработки и сбыта проследить историю движения пищевых продуктов и кормов, а также животных, служащих для получения пищевых продуктов, и других веществ, которые предназначены или предполагается, что предназначены для переработки в пищевом продукте или кормовом средстве.

Операторы пищевого бизнеса должны быть способны предоставить компетентным органам информацию о каждом лице, от которого они получили пищевой продукт, кормовое средство, животное, служащее для получения пищевого продукта, или другое вещество, а также о каждом лице, кому они произвели поставку («шаг назад, шаг вперед»). Операторы обязаны располагать системами и процедурами документирования, которые обеспечивают возможность предоставлять соответствующую информацию компетентным

органам по их требованию. Также предусмотрено, что пищевые продукты или корма, находящиеся в обороте на территории ЕС, должны быть обозначены или маркированы с помощью необходимой информации для облегчения прослеживаемости. Операторы пищевого бизнеса отвечают за безопасность не только производимой ими пищевой продукции. Они также в ответе за продукцию, которую ввозят и поставляют на рынок ЕС. В частности, если оператор пищевого бизнеса установил или у него есть достаточные основания полагать, что ввезенный, произведенный, переработанный, изготовленный или проданный им товар не соответствует требованиям безопасности, он незамедлительно начинает процесс по отзыву этого пищевого продукта с рынка независимо от того, на какой стадии реализации он находится. Если продукт уже дошел до потребителя, оператор информирует покупателя о причинах отзыва и при необходимости отзывает товар, если иных мер для обеспечения высокого уровня защиты здоровья недостаточно.

Об отзыве продукции в обязательном порядке должны быть проинформированы компетентные органы, которые в свою очередь, исходя из уровня угрозы, могут уведомить другие государства ЕС о возникшем риске через Систему быстрого предупреждения ЕС (RASFF). Система быстрого предупреждения (RASFF) создана в форме сети для оперативного обмена информацией о возможных рисках в рамках пищевого рынка ЕС. В данную сеть входят 27 государств — членов ЕС, Исландия, Лихтенштейн и Норвегия, Европейская комиссия, Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA). Общий принцип работы RASFF заключается в следующем: при появлении информации о риске для здоровья человека, исходящего от продуктов питания или кормов, ее немедленно сообщают Комиссии по системе быстрого предупреждения. Комиссия в свою очередь должна безотлагательно передать эту информацию остальным членам сети. Установлено также и правило обратной связи, когда государство, принявшее информацию, обязано сообщить Комиссии обо всех принимаемых на ее основе мерах. Комиссия в свою очередь должна данную информацию незамедлительно передать другим участникам RASFF. Регламентом № 178/2002 предусмотрено учреждение Европейского органа по безопасности пищевых продуктов (далее — орган по безопасности). В его задачи входит консультирование, а также научная и техническая поддержка Европейской комиссии во всех отраслях, которые прямо или косвенно влияют на безопасность пищевых продуктов и кормов в ЕС. Орган по безопасности выступает в качестве независимой рекомендательной инстанции и тем самым содействует бесперебойной работе внутреннего рынка. Он дает научные заключения в спорных вопросах, чтобы органы Евросоюза или государства-члены могли принять необходимые для обеспечения пищевой безопасности решения по управлению рисками

исходя из фактических обстоятельств дела. Орган выносит научные заключения: по запросу Европейской комиссии в отношении любого вопроса, относящегося к его компетенции, а также во всех случаях, когда законодательство предусматривает проведение консультации с этим органом; по собственной инициативе в отношении любого вопроса, относящегося к его компетенции. Орган по безопасности представляет собой также независимый источник информирования о рисках с целью укрепления доверия потребителей. Он предоставляет независимые научные обзоры о безопасности и иных аспектах общей цепи пищевой продукции и кормовых средств, а также содействует в информировании общественности по вопросам питания в рамках программы ЕС в области здравоохранения. Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA) создан в январе 2002 года со штаб-квартирой в г. Парма, Италия. В его штате более 400 сотрудников и 1500 внешних консультантов. За время своей деятельности орган по безопасности предоставил более 2000 научных заключений.² Законодательство ЕС о безопасности продуктов питания: «Пакет гигиены». «Пакетом гигиены» называется совокупность нормативных актов ЕС, определяющих общие гигиенические требования к пищевой продукции, производимой либо ввозимой в ЕС. Важнейшими документами, входящими в данный пакет, являются: Регламент № 852/2004 Европейского парламента и Совета о гигиене пищевой продукции; Регламент № 853/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах гигиены для продуктов животного происхождения; Регламент № 854/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения; Регламент № 882/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах проверки соблюдения законодательства о пищевых продуктах и кормах для животных, охране здоровья и благополучии животных. Данные регламенты разработаны в развитие регламента № 178/2002 и охватывают почти все вопросы безопасности пищевой продукции по всей цепочке ее производства и реализации. Они обеспечивают необходимое нормативное регулирование, которое позволяет построить систему пищевой безопасности по принципу «от фермы к столу» (from farm to fork), означающий подход, при котором гарантируется прозрачность и прослеживаемость по всей линии производства пищевой продукции, — от поставки продовольственного сырья до реализации продуктов питания конечному потребителю. Регламент № 852/2004 устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов для участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов (организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевых продуктов). Этот регламент также

² EFSA: Официальный сайт - <http://www.efsa.europa.eu>

определяет главные обязанности организаций и предпринимателей (операторов пищевого бизнеса) в сфере гигиены пищевых продуктов, создает основы для обмена наилучшей практикой между ними и ставит данный процесс под контроль Европейского органа по безопасности пищевой продукции. Регламент состоит из 18 статей и приложений I и II. В приложении I установлены правила, применяемые к первичному производству продукции, в приложении II — общие требования, применяемые ко всем операторам пищевого бизнеса, за исключением первичного производства. Регламент № 852/2004 заменил Директиву 93/43/ЕЭС, регулировавшую отношения в сфере гигиены пищевых продуктов в ЕС ранее. Соответственно отменены все национальные нормативные акты, которые были приняты с целью выполнения ее положений. Причем, Директива — тип законодательного акта ЕС, который в отличие от регламента или постановления, являющихся инструментами прямого действия, вводится через национальное законодательство и требует, чтобы государства — члены ЕС в определенный срок приняли меры, направленные на достижение указанных в ней целей. Регламент устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов для операторов пищевого бизнеса исходя из следующих базовых принципов: Основная ответственность за безопасность пищевых продуктов возлагается на самих операторов пищевого бизнеса. Пищевую безопасность необходимо обеспечивать по всей пищевой цепи, начиная с первичного производства.

Для продуктов, которые не могут храниться при температуре окружающей среды, в особенности для замороженных, важно поддерживать цепь холодильного хранения. Обязательное введение процедур, основанных на принципах НАССР, наряду с применением надлежащей гигиенической практики должно усилить ответственность операторов пищевого бизнеса. Руководства по надлежащей гигиенической практике, которые должны быть разработаны на национальном уровне и уровне сообщества, являются важным инструментом, чтобы помочь операторам пищевого бизнеса на всех стадиях пищевой цепи добиться соответствия правилам пищевой гигиены и применять принципы НАССР. Необходимо установить микробиологические критерии и требования по контролю температуры, основанные на научной оценке риска. Необходимо обеспечить, чтобы импортируемые пищевые продукты соответствовали по меньшей мере такому же гигиеническому стандарту, как пищевые продукты, произведенные в ЕС, или эквивалентному стандарту. Система управления безопасностью пищевых продуктов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) призвана обеспечить контроль в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасности. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых риски, связанные с

употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены. ряд исключений из сферы действия регламента № 852/2004. В частности, он не должен применяться к: первичному производству для личного домашнего использования; домашнему приготовлению, обработке и хранению пищевых продуктов для личного потребления; прямой поставке малых количеств первичных продуктов производителем конечному потребителю или в местные предприятия розничной торговли, снабжающие непосредственно конечного потребителя, и другому. К последней категории продуктов на практике относят, например, сырье (овощи, фрукты, сырое молоко), которое реализуется фермерскими хозяйствами или местными рынками, местными магазинами розничной торговли для прямой продажи конечному потребителю или местным организациям. Кроме того, к этой категории также относят дикорастущие продукты, такие как грибы и ягоды, которые собирают частные лица для реализации конечному потребителю или в местные объекты розничной торговли для прямой продажи потребителям или местным ресторанам. Регламентом № 852/2004 предусмотрено, что государства — члены ЕС могут дополнительно расширить понятие «малое количество» и ввести в национальное законодательство правила, необходимые для обеспечения гарантированной безопасности пищевых продуктов (в основе подхода должна лежать оценка риска). Важным фактором для правильной реализации нормативно-правовых актов и исключения различных конфликтных ситуаций (о которых уже говорилось выше) является единое их толкование, понимание. В связи с этим терминологии Регламента № 852/2004 уделено достаточное внимание. В пункте 1 статьи 2 Регламента № 852/2004 приведено определение сырья (primary products). Так, сырье — это продукты первичного производства, включая продукты растениеводства, скотоводства, охоты и рыболовства. К сырию относятся: продукты растительного происхождения, т. е. зерно, фрукты, овощи, травы, грибы; продукты животного происхождения, т. е. яйца, сырое молоко, мед, рыбная продукция, живые двусторчатые моллюски; продукты, собранные в дикой среде растительного или животного происхождения, т. е. грибы, ягоды, улитки. Определения, установленные в регламенте (ЕС) № 178/2002, также подлежат правильному применению. Так, определение первичного производства содержится в статье 3 (17) данного регламента. Этот термин означает производство, разведение или выращивание сырьевой продукции, включая уборку урожая, производство молока и разведение сельскохозяйственных животных до их убоя и т. п. Правила, применяемые к первичному производству, установлены в пункте I (1) части «А» приложения I регламента № 852/2004. Сырье может быть переработано в фермерском хозяйстве. Подобные операции не относятся к первичному производству, следовательно, должны

соответствовать требованиям к гигиене пищевых продуктов приложения II регламента № 852/2004, а в отношении продуктов животного происхождения — регламента № 853/2004. В руководстве по применению определенных положений регламента (ЕС) № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов указано, что если в приложениях к регламенту используется терминология «если необходимо», «если уместно», «адекватный» или «достаточный», то организация, участвующая в пищевой цепи, может сама решать, является ли требование необходимым, уместным, адекватным или достаточным для достижения целей Регламента (ЕС) № 852/2004. На основании пункта 2 статьи 6 Регламента № 852/2004 установлено требование о регистрации компетентным органом объектов производства, переработки или реализации, которые находятся под контролем операторов пищевого бизнеса. Важно подчеркнуть, что речь идет именно о регистрации объектов (магазинов, линий производств и т. п.), а не самих операторов пищевого бизнеса (т. е. юридических лиц и предпринимателей). Цель регистрации - получить необходимую информацию о данных объектах для проведения их официального контроля компетентными органами государств-членов. Компетентные органы государств-членов вводят соответствующие процедуры подачи заявки на регистрацию объектов, контролируемых операторами пищевого бизнеса (это определено статьей 31 регламента № 852/2004). Установлено, что регистрация должна быть простой процедурой, при которой в компетентный орган сообщается лишь адрес объекта и вид деятельности. Если такая информация уже имеется в иных источниках (регистрация в экологических, ветеринарных или иных административных целях), то она может применяться и в целях обеспечения гигиены пищевых продуктов. В отличие от процедуры регистрации, одобрение объекта, находящегося под контролем оператора пищевого бизнеса, предполагает посещение этого объекта компетентными органами страны-участницы и его одобрение до начала функционирования объекта. Процедура одобрения предусматривается для объектов производства, переработки и реализации пищевой продукции животного происхождения, гигиенические требования к которой определены регламентом № 853/2004. Каким образом определить, например, нужна ли регистрация или одобрение для объекта розничной торговли — мясной лавки? В соответствии с пунктом 2 статьи 6 Регламента № 852/2004 оператор пищевого бизнеса должен зарегистрировать каждый находящийся под его контролем объект производства, переработки и реализации пищевой продукции. То есть, мясная лавка должна пройти процедуру регистрации. Что касается одобрения, то согласно пункту 3 статьи 6 Регламента № 852/2004 оно требуется, если это предусмотрено регламентом № 853/2004 в отношении продуктов животного происхождения. Но данный регламент по общему правилу не распространяет свое

действие на объекты розничной торговли (retail establishments). Следовательно, мясная лавка, в которой мясо и мясные продукты реализуются населению (то есть конечным потребителям), не подлежит процедуре одобрения. Вместе с тем пищевое законодательство ЕС позволяет государствам-членам вводить процедуру одобрения иных объектов, для которых согласно регламентам № 852/2004 и 853/2004 одобрение не требуется.

Пунктом 1 статьи 5 Регламента № 852/2004 установлена обязательность для операторов пищевого бизнеса системы на основе НАССР, которая базируется на принципах и процедурах, призванных обеспечить безопасность пищевой продукции. В основополагающем регламенте № 178/2002 принципы, на которых строится эта система, прямо не указаны. Однако в нем определено важное условие для полноценной реализации данной системы, а именно: закреплена обязательная на всех стадиях производства, переработки и сбыта прослеживаемость пищевых продуктов или веществ, которые предназначены (или предполагается, что они предназначены) для переработки в пищевой продукт. Принципы НАССР определены в регламенте № 852/2004.

К ним относятся: Проведение анализа опасных факторов. Определение критических контрольных точек (ККТ). Установление критических пределов для каждой ККТ. Установление процедур мониторинга ККТ. Разработка корректирующих действий. Установление процедур проверки (верификации). Установление процедур учета и ведения документации. Согласно пункту 4 статьи 5 Регламента № 852/2004 операторы пищевого бизнеса должны: предоставить компетентным органам подтверждение того, что в организации внедрена система, основанная на принципах НАССР; обеспечить своевременное обновление документов, в которых описываются разработанные для функционирования системы НАССР процедуры; сохранять все иные документы и записи в течение установленного срока. Кроме того, регламент № 852/2004 говорит о гибкости системы НАССР. Установлено, что требования этой системы должны обеспечить необходимую гибкость, чтобы применяться к любым ситуациям, в том числе и к малому бизнесу. В частности, в отношении хранения документов по реализации НАССР субъектами малого предпринимательства определено, что это требование не должно возлагать на малый бизнес необоснованные затраты. Методология НАССР не требует от организаций, участвующих в пищевой цепи, соответствия правилам или применения процедур, которые не подходят или не адаптированы к их деятельности, и позволяет продолжать использовать традиционные методы производства, о которых речь шла выше. Также признается, что для производства отдельных пищевых продуктов невозможно определить критические контрольные точки. В таких случаях надлежащая гигиеническая практика (GHP) может заменить мониторинг ККТ. Европейская комиссия

опубликовала руководство, разъясняющее основные возможности гибкости в отношении внедрения процедур HACCP.³ Согласно Регламенту № 852/2004 предусматривается разработка на национальном уровне и на уровне сообщества руководств по надлежащей гигиенической практике и по применению принципов HACCP, которые должны помочь предприятиям внедрить процедуры HACCP, адаптированные к особенностям их производства. Данные руководства могут применяться операторами пищевого бизнеса на добровольной основе. Следует отметить, что обязательное использование системы, основанной на принципах HACCP, не заменяет официальный государственный надзор, а является основой для производственного контроля (самоконтроля). Особую роль среди нормативных актов ЕС в сфере пищевой безопасности занимают так называемые Регламенты официального контроля: регламент № 882/2004 Европейского парламента и Совета об официальных проверках по соблюдению законодательства о пищевых продуктах и кормах, правилах по здоровью и содержанию животных и регламент № 854/2004 Европейского парламента и Совета об особых правилах организации официального контроля продуктов животного происхождения. Регламент № 882/2004 является основополагающим документом в сфере контроля, им учреждается основа для создания национальных систем контроля, которые улучшат качество контроля и, следовательно, повысят уровни безопасности пищевых продуктов во всем Европейском союзе. Регламент № 854/2004 носит более специализированный характер - устанавливает особые правила организации официального контроля за продукцией животного происхождения, распространяется лишь в отношении деятельности и лиц, к которым применяется регламент ЕС 853/2004. Регламент ЕС 853/2004 устанавливает особые правила по гигиене пищевых продуктов животного происхождения. Эти правила дополняют правила регламента (ЕС) № 852/2004 и применяются к необработанным и обработанным продуктам животного происхождения. Действия регламента не распространяются на розничных торговцев. Регламент № 882/2004 устанавливает, что страны — участницы ЕС должны обеспечить соблюдение требований пищевого законодательства юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере пищевого бизнеса. Для этой цели им необходимо организовать систему официального контроля. При этом официальный контроль означает любую форму контроля, который проводит компетентный орган либо ЕС. Как правило, официальный контроль организован в соответствии со спецификой каждого государства. Во многих странах-участницах контроль распределяется между центральными и

местными властями, но в этом случае, согласно положениям регламента, должна быть обеспечена эффективная и действенная координация между всеми компетентными органами власти, которые задействованы в проведении официального контроля.

Так, Закон о пищевых продуктах и потребительских товарах Германии был приведен в соответствие с требованиями пищевого законодательства ЕС. В связи с тем, что Германия административно состоит из 16 провинций, для каждой были установлены методы официального контроля за пищевой продукцией (с учетом руководящих документов, выданных Федеральным министерством продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей), а сам контроль осуществляется местными административными органами.

Виды официального контроля. Регламент № 882/2004 указывает на несколько методик осуществления официального контроля. В частности, установлена возможность проведения ревизионных (routine surveillance checks) и более интенсивных проверок, таких как инспектирование (inspections), верификация (verifications), аудит (audits), мониторинг, взятие проб и их анализ (sampling and the testing of samples). Инспектирование означает исследование продуктов питания, кормов, здоровья животных и правил их содержания с целью проверки на соответствие требованиям пищевого законодательства. Верификация означает проверку путем исследования и рассмотрения соответствующих доказательств выполнения определенных требований. Аудит означает систематическое и независимое исследование, имеющее своей целью установление соответствия действий и связанных с ними результатов запланированным мероприятиям, а также эффективности этих мероприятий и соответствия их достижению целей. Мониторинг означает осуществление запланированного ряда наблюдений и измерений с целью получения информации об их соответствии требованиям пищевого законодательства. Взятие проб означает взятие пищевого продукта, корма или другого вещества (в том числе из окружающей среды), относящегося к производству, переработке и реализации, с целью их проверки при помощи анализа на соответствие требованиям пищевого законодательства. Регламенты контроля предоставляют государствам-членам свободу действий в принятии решений по поводу того, какой служебный персонал является самым подходящим для проведения ревизий, инспектирования предприятий и других видов проверок. Важно отметить, что для надлежащей реализации всех этих методов требуется соответствующая подготовка сотрудников, ответственных за проведение официальных проверок. В частности, инспекторы при проверке помещения должны изучить: объект и прилегающие к нему окрестности; оборудование, сооружения, машинное оборудование, транспорт; сырье, компоненты, технологические добавки и

³http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en

другие вспомогательные продукты, используемые для подготовки и производства кормов и пищевых продуктов; полуфабрикаты; материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами; продукты и процессы очистки и обслуживания, пестициды; маркировку, презентации и рекламу; санитарно-гигиенические условия на предприятиях по производству кормов и пищевых продуктов; наличие внедренных процедур надлежащей производственной практики (GMP), надлежащей гигиенической практики (GHP), надлежащих методов ведения сельского хозяйства (GFP), HACCP и оперативного контроля в соответствии с законодательством ЕС и конкретными руководящими документами.

Подготовка также необходима в целях обеспечения единого порядка принятия решений компетентными органами, в частности, в отношении реализации принципов анализа опасных факторов и критических контрольных точек (НАССР). В системе функционирования НАССР выделяют два уровня управления: самоконтроль, или производственный контроль, который осуществляется самим производителем. Цель этого контроля заключается в обеспечении функционирования системы безопасности и получении подтверждения того, что эта система подходит для конкретного производства. официальный контроль системы НАССР. Его целью является проверка эффективности внедренной системы, основанной на НАССР, и оценка выполнения требований законодательства. Контроль осуществляют официальные инспекторы соответствующих органов государств — членов ЕС.

Регламент № 882/2004 не устанавливает периодичность осуществления официального контроля. Однако предусмотрено, что частота проведения проверок должна быть регулярной и пропорциональной имеющемуся риску, принимая во внимание результаты ревизий, проводимых операторами пищевого бизнеса в рамках программ контроля системы НАССР или программ по обеспечению безопасности, предназначенных для обеспечения выполнения требований пищевого законодательства. В случае подозрения на несоблюдение данного законодательства должны проводиться внеплановые проверки. Они могут быть в любое время, даже при отсутствии подозрений на несоблюдение норм законодательства (а это нам представляется не совсем оправданным). Установлено, что все виды проверок, за исключением аудита, проводятся без предварительного предупреждения субъекта хозяйствования. Смушает Вместе с тем государства — члены ЕС должны разработать и внедрить многолетние национальные планы контроля в соответствии с широкими руководящими принципами, разработанными на уровне ЕС. Таким образом, официальный контролирующий орган самостоятельно составляет ежегодный план проверок объектов на основе оценки рисков каждого объекта. В Австрии официальный контроль осуществляется через

административные органы девяти провинций в соответствии с Национальным планом проверок, который составлен и контролируется австрийским Агентством по безопасности пищевой продукции (AGES), в Швеции — Национальной продовольственной инспекцией, окружными административными советами, другими органами государственной власти и муниципалитетами в соответствии с постановлениями, принятыми правительством, и планом, составленным Национальной продовольственной инспекцией.

Указанное единообразие в подходе на уровне ЕС облегчает контроль, осуществляемый инспекционными службами Европейской комиссии (например, Бюро по продовольствию и ветеринарии Генерального директората Европейской комиссии по здравоохранению и защите прав потребителей, а также других органов непосредственно под руководством ЕС), и соблюдение странами-членами критериев, установленных ЕС, при проведении проверок.

Полномочия проверяющих. Согласно статье 54 регламента № 882/2004 в случаях, когда национальный контролирующий орган выявляет несоблюдение оператором пищевого бизнеса норм законодательства, он должен принять меры по обеспечению устранения этих нарушений.

При определении того, какие меры следует предпринять, компетентный орган принимает во внимание характер несоблюдения норм законодательства, а также то, имелись ли факты несоблюдения оператором законодательства в прошлом.

Целью контрольной деятельности в ЕС является поддержка операторов пищевого бизнеса и предоставление им возможности повысить безопасность своей продукции и в то же время не допустить попадания к потребителям пищевых продуктов, в отношении которых доказано, что они являются опасными. Поэтому при наложении санкций контролирующие органы принимают во внимание не только возможный риск для здоровья населения от действий оператора и информацию о предыдущем сотрудничестве с ним, но также и степень выявленных нарушений. Серьезным нарушением пищевого законодательства является отсутствие регистрации или лицензии; обнаружение в пищевой продукции потенциальных патогенных микроорганизмов или опасных химических элементов и т. п. Умеренные нарушения — это, например, наличие системы безопасности пищевых продуктов, но нерегулярное ведение определенной документации; необходимость в некотором ремонте (или замене) объекта и (или) нужного оборудования, что может быть выполнено в короткий срок, и др. В странах ЕС практика предоставления рекомендаций операторам пищевого бизнеса и информирование их в письменном виде о вопросах, связанных с обеспечением соблюдения законодательства, является частью традиционных подходов. Операторов пищевого бизнеса уведомляют в письменном виде о тех нарушениях, которые были

обнаружены инспектором в ходе визита, и предлагают им предоставить в соответствующую инспекцию отчет о мероприятиях, проведенных для устранения этих нарушений. В ряде стран ЕС по результатам проведенных проверок существуют электронные базы данных, которые дают возможность оператору пищевого бизнеса получить доступ к отчету по его предприятию (с помощью пароля, установленного специально для его предприятия) и внести туда данные по устранению нарушений. Из письма инспектора должно быть понятно, что оператору необходимо предпринять и почему это необходимо сделать. Несоблюдение указанных требований в течение установленного срока является правонарушением. Для того чтобы определить время для проведения каких-либо структурных изменений (реконструкции, переоборудования), инспектор должен обсудить это с представителями предприятия.

В Великобритании для устранения нарушений отводится как минимум 14 дней. Установлено, что максимальные пределы сроков зависят от риска для здоровья населения, характера проблемы и наличия решений по устранению нарушений. Таким образом, позитивным является, что проверки направлены, прежде всего, на устранение правонарушений, а не исключительно на наказание виновных. Если же контролирующий орган в соответствии с выводами инспектора выносит решение, что выявленные нарушения представляют серьезную угрозу для здоровья людей (или животных), то он отправляет заявление о возбуждении иска против данного оператора пищевого бизнеса в соответствующий местный суд в соответствии с положениями национального законодательства. Однако если существует неизбежный риск угрозы здоровью людей (или животных), контролирующий орган может принять решение немедленно — либо закрыть объект, либо запретить использование оборудования, способа или процесса производства. Кроме того, если торгово-промышленная пищевая компания не в состоянии предоставить достаточные гарантии относительно будущего производства, компетентным должностным лицом может быть инициирована процедура для аннулирования утверждения предприятия. Если оператор пищевого бизнеса многократно не выполняет требования инспектора, публично не обращает внимания на риски для здоровья потребителей или сознательно выпускает небезопасные пищевые продукты на рынок, то контролирующий орган может обратиться в суд с требованием назначения индивидуального наказания для владельца либо генерального директора предприятия, вплоть до лишения свободы. Так, Закон Швеции о пищевых продуктах содержит положение, согласно которому в экстремальных случаях инспекторы при выполнении ими своих обязанностей могут обратиться за помощью к полиции (в силу особых обстоятельств может появиться опасение, что эта мера не может быть выполнена без помощи

специально уполномоченного органа или при наличии исключительных причин).

Защита европейского рынка продуктов питания. В соответствии с законодательством ЕС пищевая продукция может быть запрещена для размещения на рынке (задержана), если она: не соответствует требованиям и условиям, которые были предписаны в соответствии с законодательством ЕС или национальными положениями; размещены в местах, которые не утверждены или зарегистрированы; содержит вещества, которые не были одобрены или были запрещены в ЕС; содержит вещества в объеме, который превышает установленные пределы. При этом задержание инспектором продуктов питания не должно применяться к изделиям, которые уже были четко определены (маркированы и хранятся отдельно от продуктов питания, которые будут выпущены на рынок) в качестве пищевых продуктов, не предназначенных для потребления человеком. Необходимо указать, что операторы пищевого бизнеса сами могут изъять из оборота на рынке те продукты, в отношении которых у них есть опасения, что они могут быть небезопасными или к ним имеются вопросы по качеству. В таких случаях инспекция не должна применять санкции против операторов пищевого бизнеса, так как они действуют в духе доброй воли и ведут себя как добросовестные операторы. Отзывы товаров, в том числе продуктов питания, в странах — членах ЕС, а также в США и Австралии являются обычной практикой и не пугают потребителя, а наоборот, вселяют уверенность в существующей системе контроля за безопасностью продуктов питания. Это обусловлено и тем, что для западного производителя репутация — его главный капитал. Прецедентов было немало, так, например, в конце 2010 года крупнейший производитель безалкогольных напитков компания Coca-Cola отозвала с американского рынка более 20 тысяч стаканов со своим логотипом из-за наличия в составе краски канцерогенного кадмия. Несмотря на то, что концентрация этого вещества была незначительной, представители Coca-Cola отметили, что компания нередко отзывает с рынка свою продукцию, если она не соответствует их стандартам качества, даже если нет риска для здоровья людей или соответствующего распоряжения властей. С одной стороны, безсомнения, это хорошо, что отзываются товары не соответствующие безопасности, а с иной, вызывает вопросы — почему у них это происходит нередко. Решение о задержании всей партии продукции требует тщательного рассмотрения инспектором, прежде чем он выдаст уведомление об этом. Задержанная пищевая продукция может оставаться на объекте оператора пищевого бизнеса только в случае, если инспектор уверен, что она не будет перенесена, использована для потребления человеком, а доказательства не будут уничтожены. В случае поступления информации от другого контролирующего органа, импортера, системы здравоохранения о том, что некоторые операторы пищевого бизнеса поставили на рынок продукты

питания, которые являются небезопасными, инспекторы могут действовать без предварительного осмотра и задерживать пищевую продукцию. Инспекторы в таких случаях производят проверки, берут пробы и (или) делают фотографии в качестве дополнительных доказательств.

Если опасные пищевые продукты уже поступили на рынок, то соответственный орган управления должен сделать публичное уведомление в средствах массовой информации о рисках для здоровья.⁴ В настоящее время вся пищевая продукция, производимая на территории Таможенного союза (Беларуси, Казахстана России) или ввозимая в него извне, подлежит декларированию с выдачей декларации о соответствии Таможенного союза (этот документ подтверждает качество и безопасность пищевой продукции на всей территории Таможенного союза). Исключение составляют: Пищевая продукция, подлежащая государственной регистрации; Пищевая продукция, подлежащая ветеринарно-санитарной экспертизе; Уксус. Продукция из рыбы, на которую сейчас возможно только получение национальных документов Республики Беларусь (до вступления в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»). Алкогольная продукция (пищевая продукция с объемной долей этилового спирта 7 % и более: водка, ликеро-водочные изделия, вино, в т.ч. шампанское, коньяк, бренди, кальвадос и другие напитки), на которую сейчас необходимо получение национальных сертификатов Республики Беларусь (до вступления в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности алкогольной продукции»). На продукцию предприятий общественного питания (кафе, кулинарии, столовые, рестораны и др.) также необходимо оформление деклараций о соответствии. С 27 августа 2015 года при ввозе в Беларусь ряда пищевых продуктов, произведенных не на территории ЕвразЭС (Евразийского экономического союза), в дополнение к декларации требуется получение санитарно-гигиенического заключения (СГЗ). Сроки действия получаемых документов: Свидетельство о государственной регистрации — бессрочно; Декларация: на партию — до 1 года, декларации на серийное производство — до 5 лет. Временный сертификат предназначен для растаможивания партии пищевой продукции и перемещения её на склад заявителя (цель — экономия средств, т.к. без временного сертификата пищевая продукция будет храниться на таможенном складе до момента получения сертификата). Окончательная стоимость работ рассчитывается по каждому виду продукции отдельно т.к. главным образом зависит от стоимости испытаний типовых образцов. «Типовой образец» — представитель группы пищевой продукции, изготавливаемой одним

изготовителем по одному техническому нормативному правовому акту, а также соответствующей одним и тем же установленным требованиям безопасности. Дополнительная услуга для производителей — разработка и регистрация Технических Условий (ТУ). Срок действия сертификата — 5 лет.

3. Вывод

Таким образом, проведенные исследования и сравнительно-правовой анализ законодательства ТС, ЕЭП, ЕвразЭС, ЕС (и государств названных союзов) позволяет сделать выводы о равнозначных целях — благополучие потребителей, оптимальная защита их здоровья и безопасности. Вместе с тем представляется возможным, безусловно, с учетом национальных интересов наших государств, исследовать, а затем и применить позитивный опыт европейских и иных цивилизованных государств в сфере гарантирования качества, безопасности продовольственной продукции, который позволит обеспечить продовольственную безопасность государств, регионов, а в конечном итоге и планеты в целом. Подчеркиваем, что Беларуси нужны знания и опыт ЕС в сфере законодательства, новых технологий. Жизненно необходима гармонизация законодательства в сфере пищевой безопасности с нормами, принятыми в международной практике. Развитие всестороннего и взаимовыгодного сотрудничества со странами Европейского союза, считаем, позволит Беларуси выйти на более высокий новый уровень.

⁴ Законодательство ЕС в области продовольственной безопасности.