



БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА
АСОЦИАЦИЯ
НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ

БЕЗОПАСНИ ХРАНИ
В РАЗШИРЕНА ЕВРОПА

*Сборник материали от Международна конференция
„Безопасността на храните в разширена Европа –
повишаване доверието на потребителите”
Пловдив, 11 - 12.04.2005 г.*

София
2005



Издава се с финансовата подкрепа
на Програма ФАР Малки проекти
2003



*Този документ е изготвен с финансовата помощ на
Европейската общност. Изразените тук виждания
принадлежат на авторите на документа и поради
това в никакъв случай не отразяват официалното
становище на Европейската комисия.*

Съставители

Богомил Николов
Милена Илиева

Дизайн и оформление

Никола Маринов
Румен Баросов

ISBN 954 - 91548 - 2 - 3

Разпространява се бесплатно!

Прегговор

Безопасността на храните е една от най-важните теми за потребителската защита. Кризите, свързани с безопасността през последното десетилетие, изостриха необходимостта от координирани дейности за осигуряване на безопасността на потребителите. В този процес от първостепенно значение е сътрудничеството не само между институциите, работещи в областта на безопасността на храните и потребителските организации на национално равнище, но и взаимодействието и обмяната на информация и опит между различните гържави.

Настоящото издание представя материали от Международната конференция „Безопасността на храните в разширена Европа – повишаване доверието на потребителите“, състояла се на 11 – 12 април 2005 г. в гр. Пловдив. В него са изложени доклади на участници от 10 гържави – Дания, Великобритания, Румъния, Словакия, Словения, Полша, Литва, Латвия, Естония и България. Участниците представляват както гържавни органи, с функции по безопасността на храните, така и научни институции, потребителски организации и представители на бизнеса. Конференцията е проведена в рамките на проект **„Безопасността на храните в разширена Европа – повишаване доверието на потребителите“** осъществяван от **Българската национална асоциация на потребителите** в партньорство с **Дом на науката и техниката – Пловдив**, с финансовата подкрепа на *Програма ФАР Малки проекти 2003*. Неговата основна цел е да повиши увереността на потребителите в Разширена Европа относно безопасността на храните, чрез повишаване на обществената осведоменост в новоприсъединените страни и страните кандидатки, трансфер на добри практики, подобряване на капацитета на участващите организации и стимулиране прилагането на успешни модели и политики.

В рамките на изданието са представени личните виждания на експертите от участващите организации, които представят не само опитът и добрите практики в отделните гържави, но и предизвикателствата и проблемите, които потребителите трябва да познават и към които институциите трябва да насочат бъдещите си усилия.

Туининг проект “Укрепване на капацитета в областта
на политиката по безопасност на храните” -
Програма Фар 2003

Мая Краглънд Холфърд, съветник, Дания

Туининг проектът стартира на 1 януари 2004 година и е с продължителност 1,5 години. Той е на стойност около 900 000 EUR и е насочен към:

1. Засилване на координацията между министерствата
2. Засилване на координацията между звената на системата за контрол на храните посредством обучение
3. Адаптиране на законодателството - изпълнението на този компонент е много трудно, защото постоянно се приемат нови нормативни документи.

1. С цел подобряване на координацията между министерствата ние сформираме организационни групи, които координират всички министерства, отговорни за хранителния контрол, с цел всеки да знае какво да прави и кога. Когато се присъедините към Европейския съюз ще се срещнете с Rapid Alert Systems и трябва да сте подготвени да реагирате много бързо и ефективно. Много е важно по веригата за контрол на храните да няма двама души, които да вършат едно и също. Ние трябва да предотвратим припокриването на функциите в тази контролна система и за тази цел вие трябва да имате много ясни и ефективни инструкции акво да се предприеме при спешни ситуации и в ежедневието. Привидно изглежда много лесно, но всъщност не е, защото това е една много сложна организация, която е трудно да бъде направена ефективна. По тази причина мисля, че трябва да бъдат провеждани семинари, на които това да се обсъжда. Всички трябва да сътрудничите на участващите в проекта страни, защото ние сме членове на ЕС и можем да ви кажем как ние в Дания и Холандия се справихме с това. В нашите страни също беше много трудно - организационните промени винаги са трудни и изискват много време. Както обаче ви казах, проектът тук е едва в началото си, в момента сме на етапа на представяне, внимателно планиране и стартиране. Заложили сме такива обучения тук през юни, на

които ще обсъдим всички организационни въпроси, как да направим системата по-ефективна. Освен това ще акцентираме и върху Rapid Alert System, която също трябва да бъде организирана. Вие трябва да сте способни при получаване на съобщение, от Брюксел, от някоя страна членка или от специалист по храните, да можете да изпратите информацията на точните хора в страната. За тази цел е необходимо техническо оборудване. Това също е част от проекта - да направим спецификации и да установим точно колко средства са необходими за оборудване. Ние вече сме правили подобни спецификации, затова мисля, че сме почти готови с тази част от проекта. Ще бъде дискутирана и структурата на лабораториите. Мисля, че е доста често срещано явление в страните кандидат-членки да има много лаборатории из цялата страна, но поддържането им е много скъпо и става все по-скъпо. Преди всичко ЕС изисква много спецификации за качество - добрата лаборатория трябва да бъде акредитирана, което струва много пари. От друга страна вече има толкова модерна техника, че същият брой изследвания могат да се правят в много по-малко лаборатории. Във всички страни членки винаги е съществувал спорът колко точно лаборатории са необходими, защото е много удобно да имаш областни лаборатории, разположени в провинцията близо до хората, но от друга страна, готови ли сте да платите цената за това високо ниво на обслужване? Тази дискусия е много важна и много трудна, защото може да доведе до освобождаването от работа на много хора. Това никак не е приятно, но се случва във всички европейски страни, независимо дали са страни членки или кандидат-членки. По този проект още не сме започнали обсъждането на тези въпроси, мисля, че това ще се стартира през юни.

2. Следващият компонент на проекта е обучението, защото едно е да разполагаш с писаните правила, а съвсем друго е да ги накараш да заработят и да ги прилагаш така, че всеки един инспектор да е наясно каква е веригата и какво точно трябва да бъде направено по време на следващата инспекция. Това изисква време и е нещо, което този проект трябва да направи по-ефективно. Повечето от тренингите трябва да бъдат проведени като обучаване на обучители, защото в България персонала е многоброен и не можем да обучим всеки поотделно. Това което можем да направим е да обучим някои ключови служители, които да се върнат в организациите си и да проведат тренинги на местно ниво - такъв е принципът по който работим. Планираме също и да изпратим някои ключови служители

тели от администрацията, отговорна за контрол на храните от България, в Холандия и Дания. Смятаме да поизчакаме малко с тази част от проекта, защото предишният ми опит от естонския проект показва, че това което набелязваш като необходими в началото на проекта, а съвсем други се оказват нуждите в края. В Естония непрекъснато възникваханови неща и по тази причина беше добре, че проведохме обученията точно преди присъединяването. Същото ще бъде направено и тук в България - част от финансирането ще бъде запазена до края на проекта, за да можем да реагираме и да направим по-ефективни най-важните дейности.

3. Следващият компонент касае европейското законодателство, което трябва да бъде транспонирано в българските закони и да бъде прилагано. Това е една приказка без край. Ние вече започнахме с този компонент и това ще бъде последното нещо, което ще завършим, защото винаги ще има какво да се прави по него. Начинът, по който се работи е следният: прави се таблица за съответствие и българското законодателство ще бъде сравнявано член по член с европейското. Освен това ще поканим и няколко специалисти от Дания и Холандия, които да консултират българските си колеги и да се уверят, че всичко ще бъде въведено в сила в подходящото време. Трябва да помним, че всички страни членки са минали през това и са изпитали същите трудности, пред които вие се изправяте днес. Те могат да споделят опита си за това как са се справили - може би не от първия път, но те са наясно какви са вашите нужди и проблеми.

Датската администрация, отговорна за хранителния контрол

Не трябва да мислите, че всичко в страните членки е спокойно и стабилно. Това е постоянен процес и в Дания се извършат много промени. След 2000 година в датската администрация по контрол на храните всичко се променя всяка година.

Датската ветеринарна и хранителна администрация е част от министерство, наречено Семейни и потребителски дела. Дори това е съвсем ново, то беше сформирано в рамките на последната половина година. Министерството смени името си и бяха приети много нови правила - повечето организационни.

Датската администрация за хранителен контрол дава приоритет на безопасността на храните и защитата на потребителите. Фермерите и производителите носят пълната отговорност

за безопасността на продуктите, както това е много важно да се подчертае, защото това предстои да се случи и във вашата страна. Всички тези нови нормативни актове за контрол са основата, защото гласят, че не инспекторът е отговорен, а производителят, като административният контрол върху храните от растителен или животински произход трябва да бъде ефективен, прозрачен и надежден.

Историческите данни са, че през 1996 година ние създадохме Министерството на храните, земеделието и риболова, година след това създадохме и датската администрация за хранителен контрол. Преди това много от правата за хранителен контрол бяха делегирани на общините, но в края на 90-те се установи, че това не е добър начин на контрол. За министерството беше трудно да администрира общините, защото някои от тях имаха малко по-различен подход от този на останалите що се отнася до безопасността на храните. По същото време бумът на салмонелоза направи нещата толкова трудни, че общините не искаха вече тези правомощия и предпочитаха да прехвърлят контрола директно на министерството. Това беше огромна организационна промяна на датската система за хранителен контрол. Основите на всичко, което се случи през 2000-та година бяха поставени в края на 90-те. По това време цялата система за хранителен контрол бе директно подчинена на Министерството на храните, земеделието и риболова. Това означава, че името на министерството днес е променено на Министерство на потребителските и семейните дела, но по същество то е същото.

Ние създадохме нов Закон за храните преди 2 години и тогава бяхме изправени пред същите трудности, които стоят пред вас днес. Всичко беше ново за нас - персоналът не се чувстваше много уверен и не знаеха каква точно работа се очаква да вършат. С други думи и ние бяхме в същото положение като вас.

Целите на министерството са да засили защитата на потребителите, да подобри комуникацията между потребителите и представителите на хранително-вкусовата индустрия, да създаде много ефективна контролна система - "от фермата до вилцата" и "от обора до масата" и да осигури продуктите, които изнасяме, да са безопасни и с високо качество. Всъщност историята на безопасността на храните в Дания до голяма степен се гради върху износа на стоки. Ние датчаните винаги сме били горди с нашите експортни селскостопански стоки. В миналото сме изнасяли много за Великобритания и сме били горди от качеството на хранителните си продукти, така че в Дания сис-

темата за хранителен контрол се е развила като продължение на системата за ветеринарен контрол. По тази причина датската администрация за хранителен контрол много наблюдава на ветеринарния контрол и екологичната страна на нещата. Министерството на здравеопазването никога не е играло голяма роля за безопасността на храните, за разлика от повечето други страни.

Датската администрация за контрол на храните, както е изградена след 2000-та година, има звено за оповестяване на риска, което се намира в Копенхаген. Централната администрация е в Копенхаген, има и 10 региона, които обаче според новия план ще бъдат редуцирани до 5. Тези 10 региона са разположени по цялата територия на Дания и са отговорни за извършването на инспекции. Те са много добре организирани и до голяма степен самостоятелни, но разбира се, се координират от Копенхаген. Всъщност, администрацията в тези региони може да върши доста неща самостоятелно. Те имат своите административни структури, имат собствени секретари, собствен отдел за инспекция на храните, както и собствени лаборатории и ветеринари, които контролират живите животни. Тези отдели съществуват във всички региони. В началото е трудно да бъде разбрано, защо е нужна цялата тази администрация, която струва толкова скъпо. Разбира се, по-лесно е цялата администрация да бъде концентрирана в Копенхаген, но това беше правилното решение, което трябваше да бъде приведено в действие. Оказа се по-скъпо отколкото се очакваше през 2000-та и когато всичко беше организирано, се оказа, че средствата са почти напълно изчерпани. Всички фондове бяха усвоени при организационните промени и беше трудно да бъдат намерени средства за поддържане работата на лабораториите или за каквото и да било друго. Това се оказа едно много скъпо струващо решение. Структурирането на регионите продължи, но когато те бяха напълно готови да заработят, започнаха дискусии за това как да бъдат реструктурирани, защото запазването им в този вид беше прекалено скъпо. Този въпрос е дискутиран непрекъснато от 2000-та година насам. Регионите заработиха през 2002 и почти веднага редуцирахме лабораториите до 6, а най-новите реорганизации, които се извършват в момента, ще доведе до намаляване на регионите до 5 и запазването само на две микробиологични и една химическа лаборатория. Това е тенденцията, защото цялото оборудване на лабораториите и разходите за надзор прави поддържането на много лаборатории нецелесъобразно.

В Дания имаме администрация, отговорна за храните, чиято функция е да изготвя ръководствата и програмите за персонала, както е и тук. Регионалните структури извършват контрол, лабораторни тестове, прилагат законодателството и предоставят информация на производителите на първична продукция и потребителите

Принципът при безопасността на храните е, че производителя носи отговорността за това. Производителите използват НАССР системи, за да контролират продукцията си, и имат собствени системи за проверка, а инспекторите контролират дали самата НАССР система функционира. Те следят за това контролът да е отворен и прозрачен, в съответствие с европейското законодателство. Инспекторите са в постоянен диалог с представителите на хранително-вкусовата промишленост, поради отговорността на производителя за безопасността на храните. Много е важно да има добро сътрудничество, да се консултират производителите и да бъдат постоянно информирани за последните законови изисквания. Ние в Дания взимаме активно участие в европейските дела и обръщаме голямо внимание на микроорганизмите, замърсяване с пестициди, остатъци от ветеринарни лекарства, хранителните добавки, диоксините и заблуждаващата реклама.

Благодарение на контрола случаите на “луда крава” са единични случаи и дори салмонелата по бройлерите и яйцата, която беше много разпространена в края на деветдесетте, сега намалява, като все още се среща в яйцата, но при месото и бройлерите е редуцирана до минимум. Използването на ветеринарните лекарства също се следи много строго и ветеринарният отдел получи поздравления от министерството за засиления контрол, който извършва над ветеринарните лекари. Този отдел контролира и регистрира използването на всички антибиотици в цялата страна. Тази практика е съвсем нова и въпреки това, в Дания вече е подобрявана няколко пъти през последните години. В Дания се следи много стриктно и за наличието на пестициди в плодовете и зеленчуците и мога с гордост да заявя, че 59% от продукцията е абсолютно чиста, тоест ние имаме много ниско ниво на пестицидно съдържание.

В заключение мога да кажа, че реформата на структурите, отговорни за безопасността на храните даде добри резултати. Въпреки това, тя изисква политическо внимание, защото е много важно да знаеш как да накараш индустрията да се чувства ангажирана и по тази причина се опитваме да поддържаме изключително високо ниво на ветеринарен контрол и хранителна безопасност.

Безопасността на храните, като неразделна част от здравеопазването в Полша

Луциян Сонар, Национален институт по храните, Полша

Аз бих искал да говоря за безопасността на храните и храненето като неразделна част от здравеопазването в Полша. Ние разбираме, че храната, храненето и здравето са части на едно цяло, което трябва да бъде разглеждано по много комплексен начин. Какво означава това на практика? Това означава, че Министерството на здравеопазването е лидер в системата на здравеопазването и тъй като системата за безопасност на храните е мултисекторна, министърът на здравеопазването е и неин координатор.

Безопасност на храните

Определението “безопасност на храните” означава всички условия, които трябва да бъдат изпълнени, и всички действия, които трябва да бъдат предприети по всички звена на производствената верига; от производството, обработката и продажбата на храни и фуражи, за да се предпази човешкото здраве и живот.

Според гореспоменатото, безопасността на храните е свързана с хигиенните условия по време на производството, обработката, съхранението, транспорта и продажбата на хранителните продукти, както и ефективно работеща система за вътрешен контрол, ръководена от предприятията и изпълнявана от контролните органи. Министърът на здравеопазването е лидер в тази област на хранителна безопасност и реализира интегрирането на междусекторната система за хранителен контрол. Той извършва и надзор на нивото на здравословност на храната и нейните компоненти, както и на изделията предназначени за контакт с храни.

Стратегия за безопасност на храните, разбирана като методология за подготовката, представянето и поддържането на безопасността на храните, е от голямо значение за прилагането на основните многосекторни компоненти на системата за защита здравето на населението и специално на профилактичния аспект.

ООН вече оцени този подход, създавайки през 1945 г. Организацията по прехраната и земеделието (ФАО), базирана в

Рим, а през 1946 г. бе създадена и Световната здравна организация. Сред многото отговорности на ФАО е и поддържането на глобална скала с различен набор от мерки за подобряване на безопасността на храните, както и тяхната достъпност. Чрез множеството си програми за подобряване на общественото здраве, Световната здравна организация активно подкрепя в световен мащаб повишаване нивото на безопасност на храните, което означава редуциране на риска от микробиологично, химично или физично замърсяване. Обединените усилия на тези две организации, заедно с участието на Полша (в частност Националният институт по храните), в посока към подобряване на безопасността на храните, се фокусират върху Codex Alimentarius и други подобни общи дейности на ФАО и СЗО.

Стратегията за безопасност на храните в Полша има следните цели:

✓ Да осигури безопасността на продуктите по цялата производствена верига, започвайки с производството на първична продукция и завършвайки с дистрибуцията и поставянето на стоките на масата на потребителя;

✓ Да намали риска от хранително натравяне и интоксикация и заболявания, предизвикани от консумирането на заразени с микробиологични, химични или физични замърсители храни, и да намали икономическите загуби;

✓ Да предотврати замърсяване на храната при биологична война;

✓ Да следи, чрез подходящ граничен контрол, качеството на вносните стоки да отговаря на същите критерии за здравословност, както и продукцията произведена в страната;

✓ Да намали риска от заболявания, свързани с начина на хранене, защото днес знаем много по-добре от преди, че замърсяването на храната с пестициди, особено когато те са в повисоки количества, вероятно е един от факторите, водещи до затлъстяване, което придобива епидемични размери, особено в Европа и САЩ. Безопасността на храните и предотвратяването на болести, свързани с начина на хранене, или заболявания, вследствие консумиране на храна, трябва да се разглеждат като различни аспекти на един проблем. Има и доводи, че замърсителите в храната увеличават риска от някои други заболявания, като сърдечните заболявания или хипертонията например;

✓ Да гарантира хармонизирането на полските закони със законодателството на Европейския съюз, както и неговото

ефективно прилагане;

✓ Да гарантира ефективен и бърз контрол върху цялата производствена верига;

✓ Да обезпечи постоянното предоставяне на достоверна информация на Парламента и широката общественост, относно безопасността на храните;

✓ Да засили и доизгради доверието на националните и чуждестранни потребители в безопасността на храните и да създаде благоприятни икономически условия в интерес на Полша;

✓ Да подобри обучението, включително следдипломното, на служителите на държавните органи за контрол върху безопасността на храните и на тези, ангажирани в хранителната промишленост.

От гледна точка на защитата на потребителите, ние трябва дапомним, че добрата храна е безопасната храна. Опасната храна не е храна, защото едно от най-основните желания на потребителя е да получава безопасна храна. По тази причина Министърът на здравеопазването е един от най-добрите приятели на потребителите, защото е ангажиран със защита на тяхното здраве.

Законовият надзор в областта на безопасност на храните в Полша се извършва от:

✓ Държавната ветеринарна инспекция - подчинена на Министерството на здравеопазването;

✓ Ветеринарна инспекция, Инспекция по растенията и семената, Инспекция по защита търговското качество на селскостопанската продукция и храните – под контрола на Министерството на земеделието и регионалното развитие;

✓ Търговска инспекция - подчинена на Службата за защита на конкуренцията и потребителите;

В областта на безопасност на храните са ангажирани: Министър - председателят, Министъра на финансите, защото граничният контрол е към финансовото министерство, директорът на Митническа инспекция, инспекторите и митническите служители, Министърът на земеделието, ветеринарната инспекция, директора на службата за защита на растенията и семената, главният инспектор по търговското качество на селскостопанските и хранителни продукти. Освен това имаме Министър на здравеопазването, главен санитарен инспектор и координационен екип по безопасност на храните. Какво означава това?

В този екип влизат представители на всички заинтересовани министерства, като тук се обсъждат най-важните проблеми. Дейността на този екип беше най-активна преди присъединяването към Европейския съюз.

В Полша има, разбира се, и Отдел за защита на потребителите, който сътрудничи с други органи за защита на потребителите и с неправителствени организации, които са ангажирани със същата дейност. Надзорът се извършва на областно ниво, а контролът е на национално ниво. Моят институт, заедно с други подобни институти, като Ветеринарният институт, например, също влизат като членове в структурата на координационния екип, защото, ние сме основните ангажирани в анализа и по-специално в оценката на риска. Ние подкрепяме всяка стратегия за безопасност на храните от научна гледна точка и заедно с всички държавни служби за хранителен контрол представяме интересите на нашата страна в международни организации, като Световната здравна организация, ФАО и др. Вие знаете, че Европейската институция за безопасност на храните (EFSA) играе много важна роля за безопасността на храните, въпреки че е нов орган, който има научни, а не административни функции, организацията поема и много административна работа.

В Полша съществува RASFF. Тази система е базирана на системата за хранителен контрол, Санитарната и Ветеринарната инспекции. Ние участваме като експерти в органа, който съветва тези институции. Главният санитарен инспектор играе много важна роля в Полша като координатор. Какви са резултатите от този хранителен контрол? Ще ви представя малко информация от 1999, преди присъединяването към Европейския съюз, но по време на подготовката за това.

Резултатите от санитарните проверки из цялата страна (1999-2003) показват, че броят на хранителните проби, поставени под съмнение, драстично намалява, особено случаите на микробиологично, химическо или механично замърсяване на храната. На контрол подлежи и етикетването.

Подробен анализ на хранителните продукти, произведени в Полша за периода 2002-2003, показва, че процентът на негодната продукция се е понижил. Най-висок процент негодна продукция през 2003 е бил при маслото-18%, следвано от: мляко-16,2%, готови храни-11,6%, риба и рибни продукти (без консервираната риба) - 7,9%. Най-малко некачествена стока се наблюдавала при растителните мазнини-1,7%, плодове, зеленчуци, гъби и техните производни- 4,7%, тестени изделия- 5,6%. Според информацията за общия процент на некачествената продукция, поради различни причини за периода 1999-2003,

можем да кажем, че повече от 90% стоките на полския пазар са безопасни. Поради тази причина износа от Полша се е увеличил след присъединяването ни към ЕС.

Подобрение, което е резултат от подготовка за присъединяване към Европейския съюз

Като цяло процентът на негодни стоки е намалял от 16,4% през 2001 до 10,1% през 2003. Необходимо е да се отбележи, че нивото на хигиена по време на производството и обработването се е повишило. Процентът на обекти с неприемливо хигиенно състояние се е понижил.

Сега много научни изследвания наблягат на ефекта от химичното замърсяване. Резултати от изследвания на замърсяването с олово, живак и нитрати на дневната доза храна сочат, че въпреки разнообразието на приеманата ежедневно храна, дозата на замърсителите е по-ниска от допустимото.

При наше собствено изследване, беше установено, че допустимият дневен прием на кадмий не е надвишен въпреки, че някои от изследваните са от райони с високо ниво на замърсяване. Сходни са резултатите и при оловото и живака.

Бактериални заболявания вследствие консумацията на храни

Един от най-важните индикатори за безопасността на храните са случаите на хранително отравяне и заболяванията вследствие консумация на храни. Данни, публикувани от Държавния хигиенен институт за 2004 показват, че през 2002 година са регистрирани общо 26 734 случая на бактериални хранителни инфекции.

Бактериални хранителни инфекции и интоксикации, регистрирани в Полша през 1998-2002

Брой на инцидентите

Трябва да посочим, че повечето хранителни отравяния се дължат на интоксикация в кухнята, а не на технологичния процес на производство. Поради това, много важно е всеки потребител да осъзнае важността на високото ниво на хигиена. През последното десетилетие хигиенните условия за производство и преработка в предприятията значително се е повишило.

Няколко фактора допринесоха за това:

✓ Модернизирани на голям брой фабрики;

- ✓ Брой на фабриките;
- ✓ Подобрена инфраструктура;
- ✓ Оборудване;
- ✓ Нови поточни линии;
- ✓ Широко прилагане на системите за оценка на качеството; повишена информираност за отговорността, която производителите носят за безопасността и качеството на продуктите.

Това беше възможно, защото моят институт, например, реализира три проекта по програма ФАР и придобихме някакъв опит. Повече от оборудването беше закупено с помощта на програма “Безопасност на храните 2001” и даде възможност повечето от лабораториите ни да бъдат акредитирани. До края на 2005 всички лаборатории ще бъдат акредитирани.

Нов подход към анализ на риска

Анализът на риска, касаещ безопасността на храните, е обект на много научни изследователски центрове и надзорни органи. Когато възникнат конкретни проблеми, свързани с храни, специално внимание се обръща на организирането на научни конференции и обучения за представяне на изследователските резултати, оценка на проблема и разработване на практическо решение на проблема

Финансират се дългосрочни държавни проекти, с които са ангажирани множество експерти, работещи в областта на безопасност на храните и намаляване на риска. Проектите по оценка на риска и научните изследвания се провеждат независимо и се финансират със средства от бюджета. Изследванията за анализ на риска се извършват в съответствие с методите, приети от Европейския съюз.

Системата НАССР

Анализът на риска в хранителната индустрия се извършва чрез еволюиращи НАССР системи.

НАССР системата означава предприемането на целенасочени действия в посока обезпечаване безопасността на храните, чрез идентифициране и оценка на скалата на риска от гледна точка на качество и здравословност на всички етапи от производствената верига. Това е динамична система, която използва комбинация от контролни техники и база данни, за се постигне задоволително ниво на безопасност на храните. Предвидено е системата да определя и методи за намаляване на рис-

ка и предприемането на адекватни действия. Този вътрешен контрол, извършван от производителя, е един от най-важните елементи за нормалното функциониране на предприятията.

При анонимно проучване, проведено в нашата страна през 2001 година сред 400 предприятия, които са избрани на случаен принцип, касаещо въвеждането на HACCP системата установихме, че и самите производители осъзнават необходимостта от подобен вътрешен контрол:

- ✓ 34% от предприятията за производство и преработка вече са въвели HACCP;
- ✓ 35% са в процес на въвеждане;
- ✓ 28% Възнамеряват да въведат HACCP;
- ✓ 3% от предприятията възнамеряват да забавят въвеждането до последния възможен момент.

Съществуват и други системи за безопасност, като SAFEFOODERA, SAFEFOODNET и PERIAPT, които целят създаването на общоевропейска платформа за оценка на риска, хармонизиране на законодателството и интегриране на асоциираните кандидат-членки, както и подобряване на идентификацията на риска. Ние сътрудничим с всички тях, за да обезпечим безопасността на продуктите и здравето на нашите потребители.

Заклучения

- ✓ Министерството на здравеопазването в Полша е лидер в областта на безопасност на храните
- ✓ Предписанията на Европейския съюз стоят над полското законодателство в областта на храните
- ✓ Полския закон за храните, изменен и хармонизиран в съответствие с изискванията на Европейския съюз става по-последователен и ясен
- ✓ RASSF системата, базирана на производствената верига, съществува в Полша от 2003 година
- ✓ Като резултат от реструктурирането на инспектората за контрол на храните, броят на контролните лаборатории намаля от 260 на 60, като ефективността им се увеличи
- ✓ В полската хранително-вкусова индустрия съществува необходимост от идентифициране и оценка на механизмите за предотвратяване на рисковете, свързани с консумацията на храни
- ✓ Полша сътрудничи с други Европейски страни в областта на безопасност на храните

✓ Полша сътрудничи с EFSA. Като резултат от това сътрудничество системата ни за безопасност на храните все повече и повече се доближава до европейската.

Безопасността на храните и ежедневието

Солаку Лаурентиу, Национален съвет за защита на потребителите, Румъния

Безопасността на хранителните продукти, които консумираме ежедневно, е жизненоважна за нашето здраве и тя включва цялата производствена верига от производителя на първичната продукция до завършения продукт, който достига до нас всеки ден.

Основните елементи за хранителната безопасност са:

- ✓ Качеството на суровините, които влизат в производствения процес;
- ✓ Производството на хранителните продукти;
- ✓ Съхранението и транспортирането на хранителните продукти;
- ✓ Съхранението на продуктите в търговските вериги.

Безопасността на храните се състои в наблюдаване на хигиената и правилата за производство с цел "да се гарантира здравето на населението по отношение на хигиената, качеството и хранителността на продуктите, които консумират." Заповед на министъра на Здравеопазването № 975 от 16-ти декември 1998, утвърждаваща Нормите за хигиена и здравословно производство на храните.

Обработените хранителни продукти - необходимост за съвременния свят

Днес, когато населението на Земята нараства, обработените хранителни продукти се превръщат в незаменима част от нашата ежедневна храна. Компаниите от хранителната индустрия покриват огромното търсене на обработени хранителни

продукти, гарантирайки съобразяването с изискванията за складиране, съхранение и продажба от производителите до крайния потребител, което е жизненоважно за безопасността на храните. Обработените храни, обаче, крият и редица рискове, тъй като повечето от тях съдържат хранителни добавки. Хранителните добавки са вещества, със или без хранителна стойност, които се използват при обработката на хранителните продукти, с цел подобряване на тяхното качество, или за да се позволи използването на по-съвременна технология на обработка. Съществуват два вида хранителни добавки: изкуствени и натурални.

Някои хранителни добавки се добиват от естествен източници като соята, царевичата или червеното захарно цвекло. Други добавки не се срещат свободно в природата, така че се налага да бъдат произвеждани по изкуствен път чрез химически синтез. Присъствието на хранителни добавки в обработената храна, били те естествени или не, е обект на действащото законодателство, което поставя нормите за допустимото им съдържание в съответствие със стандартите за безопасност.

Изкуствените добавки са тези, които се синтезират по химичен път, а има и такива, които съществуват и в двете разновидности, като Аскорбиновата киселина и витамин С например, но тези вещества са абсолютно идентични, независимо дали са извлечени от портокал или произведени в лаборатория. От гледна точка на безопасността на храните, не би трябвало да има разлика между естествените и изкуствените хранителни добавки. От тази гледна точка фактът, че даден продукт не съдържа изкуствени добавки, не е от особено значение, защото изкуствените добавки имат почти същата химична структура както естествените. За един токсиколог терминът “натурален” може дори да предизвика съмнение, защото много химични вещества, които се срещат естествено в природата, са известни със страничните ефекти, до които могат да доведат. Изследвания, проведени във Великобритания, показват, че алергичните реакции към натурални храни (яйца, мляко, ягоди, някои подправки) са доста често срещани, като засягат почти половината от населението на планетата. Независимо дали добавките са били извлечени от растения или животински тъкани, произведени от микроорганизми или синтезирани в лаборатория, токсиколозите ги слагат в една категория. Те всички са химични вещества, които биха могли да имат токсични свойства. Що се отнася до анализа за тяхната безопасност при употреба в хранителните продукти, той е един и същ, независимо от техния произход.

КАТЕГОРИИ ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

Действащото румънско законодателство съдържа списък на добавките, разрешени за използване в хранителната индустрия, регламентирайки също и в кои точно храни могат да бъдат използвани, както и максималните допустими количества. Този списък е съгласуван със списък на добавките, разрешени в ЕС.

Категории хранителни добавки, разрешени от румънското законодателство:

- Консерванти;
- Антиоксиданти;
- Киселини;
- Регулатори на киселинността;
- Антипенители;
- Емулгатори;
- Желиращи агенти, втвърдители, стабилизатори, съгъстители;
- Подсладители;
- Естествени и изкуствени оцветители;
- Овкусители;
- Помощни вещества;
- Ензими;
- Ароматизатори.

Основни групи хранителни продукти:

- Хляб и хлебни изделия;
- Мляко и млечни продукти;
- Месо и месни продукти;
- Риба и рибни продукти;
- Растителни и животински мазнини;
- Яйца и яйчни продукти
- Захар и захарни изделия;
- Плодове, зеленчуци и обработени продукти;
- Алкохолни напитки;
- Безалкохолни напитки;
- Сладкарски изделия;
- Зърнени храни и продукти;
- Подправки, супи, сосове и салати;
- Сладолед;
- Храни със специално предназначение;
- Други храни.

ОДОБРЕН ДНЕВЕН ПРИЕМ И МАКСИМАЛНИ НИВА НА КОНСУМАЦИЯ

Одобрения дневен прием на хранителни добавки е установен след обстойни изследвания.

Действащото законодателство определя максималното количество хранителни добавки, което може да бъде използвано в даден вид продукти, с цел избягване на всякакви вредни ефекти върху здравето на потребителите. За тази цел е въведен така нареченият Разрешен дневен прием (ADI- Allowed Daily Intake) = количеството хранителна добавка, изразено в мг/кг телесно тегло, което може да бъде приемано на ден в продължение на целия живот, без да доведе до значителен риск за здравето. Разрешеният дневен прием е определен на база оценка на наличната токсикологична информация и установяване на “нивото на ненаблюдаване на странични ефекти” (No-Observed-Adverse-Effect-Level (NOAEL), чрез най-чувствителните тестове, проведени върху животни, и после екстраполации върху човека, чрез разделяне на NOAEL на коефициент на безопасност, обикновено равен на 100.

Разрешеното ниво на хранителни добавки е установено така, че да не се превишава ADI, което пък зависи от нивото на консумиране на различни хранителни категории, в които количеството на хранителни добавки е законосъобразно. За да се потвърди точността на безопасното количество хранителни добавки, ADI се използва по цял свят от властите отговарящи за храните и здравеопазването: Световната здравна организация, Научния комитет по храните към Европейската комисия, американската FDA. ADI редовно се подлага на проверка, като резултатите от тестовете се сертифицират от независими експерти.

ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

Когато става въпрос за защита правата на потребителите Министерството на здравеопазването и семейството, Националната комисия за защита на потребителите, заедно с Министерството на земеделието, храните и горите са отговорните институции, които издават наредби за регулиране на условията за оторизиране на обектите, които произвеждат, преработват, съхраняват, транспортират и продават хранителни продукти, както и условията за обявяване на дадена храна за годна за употреба от човека. Предлагането на пазара на хранителни продукти при условия, които гарантират защитата на потребителя е рег-

ламентирано от следното законодателство:

§ Правила за производството, движението и продажбата на храни, - GEO no. 97/21 June 2001, одобрени от Law no. 57/16 January 2002;

§ Условия за придобиване, тестване и използване на генномодифицирани организми. GO no. 49/30 January 2000, одобрени от Law no. 214/19 April 2002;

§ Производство, продажба и етикетирание - GD no. 106/7 February 2002;

§ Имитация на хранителни продукти, които могат да застрашат здравето или безопасността на потребителите - GD no. 187/17 March 2000;

§ Одобрени хигиенни и здравословни норми за хранителните продукти - Order of the Minister of Health and Family no. 975/16 December 1998;

§ Одобрени хигиенни норми, касаещи производството, обработката, съхранението, транспортирането и предлагането на хранителни продукти - Order of the Minister of Health and Family no. 976/16 December 1998;

§ Одобряване на нормите, регулиращи хранителните добавки, използвани в хранителни продукти, предназначени за употреба от човека. - Order of the Minister of Health and Family no. 438/18 June 2002 и Order of the Minister of Agriculture, Food and Forestry no. 295/12 July 2002 които ще влязат в сила 12 месеца след публикуването си (Държавен вестник, 3 октомври 2002).

Както може да видите, румънското законодателство е хармонизирано с европейското, и съществуват закони, които определят максималното допустимо количество за всяка хранителна добавка в определен вид продукти. При описание на състава на продуктите, хранителните добавки се обозначават с името на категорията, следвано от специфичния **CE** код, като съответствието със законовите норми е проверявано от компетентните органи, които извършват контрол върху производителите, дистрибуторите и търговците.

Готвейки се за членство в Европейския съюз, Румъния транспонира европейската директива за хранителните добавки. Като резултат румънската хранително-вкусова индустрия използва добавки, одобрени в следните европейски директиви:

§ Директива 94/36/ЕС за оцветителите използвани в храни;

§ Директива 94/35/ЕС за подсладителите предназначени за употреба в хранителната индустрия;

§ Директива 89/107/ЕС за одобрените хранителни добавки

в продукти, предназначени за човешка употреба;

§ Директива 95/2/ЕС за хранителни добавки, различни от оцветители и подсладители;

§ Решение 292/97/ЕС за въвеждането на национално законодателство, забраняващо употребата на някои хранителни добавки при производството на определени храни.

На 3 октомври 2003 ще влезе в сила и Наредба № 438 / 18 Юни 2002 на Министерство на Здравето и Семейството и Наредба № 295 / 12 Юли 2002 на Министерство на земеделието, храните и горите, одобряващи нормите за хранителните добавки, предназначени за консумация от човека.

НОРМАТИВНИ АКТОВЕ, ГАРАНТИРАЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ДОБАВКИ

Хранителните добавки са вещества, използвани при производството на хранителни продукти, с цел подобряване на тяхното качество или даване на възможност за употребата на модерни технологии за обработване. Codex Alimentarius на Комисията по прехраната и земеделието, към Световната здравна организация, определя, че хранителни добавки са всички вещества, дори микробиологичните, които естествено не се консумират като храна, дори ако имат хранителна стойност, и чието добавяне към храните е свързано с технологични (и вкусови) цели при производството, пакетирането или запазването на хранителни продукти, имащи определен ефект или евентуално водещи до ефект (директен или индиректен) на подобряване техните качества. Терминът “добавка” не включва замърсители или вещества, добавени към храните, за запазване или подобряване на хранителните им свойства. Използвани от древни времена за получаването на храни, хранителните добавки с времето са ставали все по-разнообразни, като ЕС одобрява за употреба 311 хранителни добавки. От определението дадено от Комисията по прехраната и земеделието, към Световната здравна организация, употребата на хранителни добавки е обоснована в следните случаи:

- да се запазят хранителните качества на даден хранителен продукт;
- да се удължи трайността и стабилността на хранителен продукт;
- да се улесни производството, пакетирането, съхранението и транспортирането на хранителни продукти;

- да се подобрят вкусовите качества на даден продукт.

Употребата на хранителни добавки не е оправдана, нито разрешена в следните случаи:

- предложената за употреба доза застрашава човешкото здраве;
- води до значително понижаване на хранителните качества на продукта;
- използва се с цел прикриване на някакъв дефект или негодност на хранителен продукт или за да прикрие производствени дефекти;
- потребителите са заблудени относно качествата на хранителния продукт.

За да бъде одобрена дадена нова хранителна добавка за употреба, тя трябва да премине през редица тестове и да отговаря на редица условия като:

- отсъствие на опасност, като резултат от поглъщането на дадена доза, което е доказано експериментално върху поне 2 животински вида;
- тяхното използване трябва да е прието за необходимо и научно и/или технически обосновано;
- количеството, добавено към хранителния продукт, трябва да е възможно най-малко, но също така и достатъчно за постигане на ефекта, за който се използва;
- привнасянето на вещество от групата на хранителните добавки не трябва да замества който и да е от нормалните компоненти на хранителния продукт;
- чистотата на хранителната добавка, тествана по физични и химични и характеристики, трябва да е упомената в закона;
- привнасянето на хранителна добавка трябва да бъде предшествано от установяване на прости и чувствителни методи за качествено идентифициране и количествено дозиране;
- прибавянето на хранителна добавка трябва да бъде видимо оповестено на опаковката в съответствие със законовите изисквания.

Нормите, отнасящи се за безопасността на хранителните добавки, се издават от Европейската комисия. Анализите и оценката на безопасната за консумация доза се извършват от независими експерти в рамките на Научната комисия по храните, отговаряща пред Европейската комисия. Хранителните добавки се одобряват само след анализ на тяхната безопасност.

Тестовите са много обстойни и целят да се получи информация за краткосрочния, средно и дългосрочния ефект от продължителната употреба на продукти, съдържащи такива добавки. Най-често такива проучвания продължават няколко месеца, а не рядко и няколко години, в зависимост от предмета на тестовите. Методите за изследване на хранителните добавки (Доклад на Световната организация за храните и селското стопанство, 53/593-1974) включват: прецизни изследвания за токсичност; изследване на токсичността в краткосрочен и дългосрочен план; специални изследвания, включващи репродуктивна токсичност; токсичност за ембриона при бременност, мутагенни свойства и накрая наблюдение върху хора. Тестовите отговарят и на някои въпроси от рода на: "Токсична ли е хранителната добавка?", "Може ли да доведе до малформации при новородени?", "Може ли да повлияе на хора страдащи от алергии?"

Допустимия дневен прием се изчислява на база на тези изследвания и е различен в зависимост от вида на добавката. Той може да бъде: абсолютно приемлив дневен прием и временно приемлив дневен прием (изразени в мг/кг). Съдържанието на хранителни добавки в продуктите не бива да надвишава тези дози. Приемливия дневен прием се прилага, както за деца, така и за възрастни.

Веднъж установил, че хранителната добавка е безопасна, Научния комитет по храните може да започне процедурите по легализирането ѝ. Издават се и необходимите спецификации, за да се гарантира, че по-нататък хранителната добавка ще има същата чистота и качество както тестваната първоначална проба. Спецификациите се съгласуват със специалист от всички страни членки, под ръководството на Комисията. След това Комисията подава за одобрение, предложението си в Съвета на министрите и в Европейския парламент. Предложението съдържа условията, при които хранителната добавка може да бъде използвана, видовете храни, в които може да бъде включвана и максимално допустимата ѝ доза. Крайният резултат е Директива на Европейската комисия, одобрена от Съвета на министрите и Европейския парламент. След като е доказана безопасността на добавката и тя е включена в списъка с разрешените хранителни добавки, присвоява се Е код, следван от група цифри и евентуално букви. Следва Европейската директива да бъде последователно въведена от всички страни членки в тяхното национално законодателство, като всяка поотделно следи да не се превишава максималното допустимо количество на територията на страната.

ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Целта на етикета е да предостави на потребителите цялата необходима информация, която да бъде достоверна и разбираема, за да могат да те да изберат продукт, който отговаря на изискванията и финансовите им възможности, а също и да ги уведомява за потенциалните рискове, които продуктът може да носи. Абсолютно задължително е да бъдат етикетирани всички хранителни продукти, като информацията на етикета не трябва да подвежда потребителите относно:

- характеристиките на хранителния продукт и особено неговия произход, състав, свойства, както и метода на производство;
- приписване на свойства, каквито храната не притежава;
- подвеждане, че хранителния продукт притежава специални качества, когато всички продукти от същия тип притежават тези качества.
- Етикета, както и начина по който той е направен, не бива да приписват на храната свойства за предпазване, или лекуване на заболявания или да се прави намек за такива. Изключение от това правило е натуралната минерална вода, както и храни със специално предназначение, определени като такива от Министерството на здравеопазването и семейството.

Етикетите на хранителните продукти трябва да съдържат следното:

- Търговското име на продукта;
- Състава, като се изреждат всички съставки в низходящ ред, според количеството от тях, вложено при производството; споменават се и добавените витамини и минерали; хранителните добавки, категорията към която принадлежат, както и тяхното официално име и номер;
- Количеството на някои съставки, както и категорията към която принадлежат;
- Нетното тегло на продуктите преди тяхното пакетиране;
- Срок на годност изразен като: Най-добър преди...". При храни, които са много трайни от микробиологична гледна точка, срокът на годност се отбелязва като "Годно до...", като се изписват годината, месеца и датата по лесноразбираем (не кодиран) начин;
- Съхранение и начин на употреба, когато той е специфичен;
- Името на производителя и адреса на централния офис

на производителя, фирмата, пакетира храните, или търговеца; когато става въпрос за вносни стоки, трябва да се обозначава името на вносителя за територията на Румъния;

- Място на производство на храната, ако това може да доведе до объркване сред потребителите;
- Инструкции за употреба, защото тяхната липса може да доведе до неправилна употреба;
- Алкохолното съдържание в напитките, когато то надхвърля 1,2% от обема;
- Партидата, като тя е отбелязана с буква "L" – отбелязването на партидата не е задължително, когато минималния срок на годност е обозначен с точност до месец и ден.

Съществува и допълнително етикетиране, базирано на групите продукти:

- Всички надписи на етикета трябва да са на Румънски, без да се изключва възможността същата информация да бъде дадена и на други езици;
- Надписите на етикета трябва да са отпечатани по стандартния модел и да са лесно разбираеми, да са видни и да не могат да бъдат лесно заличени или премахнати. Да не са замаскирани или на трудно видими места, прикривани от снимки или текст;
- Когато списъкът с веществата, съдържащи се в хранителния продукт, не е упоменат на етикета, потребителите могат да се наберат телефона за потребители, ако е даден на продукта или да се обърнат към окръжния Отдел за защита на потребителите.

Потребителите също биха могли да си помогнат при спазването на някои елементарни правила:

- Преди да купите продукт четете етикета внимателно;
- Етикетът - начин за информиране на потребителя относно съставките на продукта.

От друга страна проверката за съответствието на информацията върху етикета се извършва от органите, отговорни за мониторинг и контрол на хранителните продукти, а именно:

- Инспекторите за защита на потребителите, назначени от Националния отдел за защита на потребителите;
- Здравните инспектори, назначени от Министерството

на здравето и семейството;

➤ Санитарно - ветеринарните, фитосанитарните и инспекторите по технологичен контрол, назначени от Министерството на земеделието, храните и горите.

Задължително е хранителните добавки да бъдат обозначавани на етикета.

Според действащото законодателство, производителите са задължени да изписват хранителните добавки на видно място на всички етикети на опаковката (буркан, бутилка, кутия, пакет и др.). Под надслов “Информирайте себе си”, Министерството на здравето и семейството и Националният отдел за защита на потребителите стартират потребителска информационна програма, “Безопасна храна”. Програмата цели да предостави на румънските потребители пълен набор от “инструменти”, необходим за пълното информиране в тази област, за да могат те да имат високи критерии, когато купуват продукт.

Сега потребителите имат два източника на информация: интернет страницата www.siguranta-alimentara.ro и ръководството за хранителна безопасност. Информационните материали са резултат от сътрудничеството между специалисти от Министерството на здравето и семейството и Националният отдел за защита на потребителите, като същевременно са базирани на серия от международни изследвания.

Информационният гайд съдържа фундаментална информация за безопасността на храните, хранителните добавки и приемливия дневен прием, етикетването на храните, правата на потребителите, одобрените в Румъния хранителни добавки, действащото в областта румънско и европейско законодателство, както и практически съвети за потребителите. Издадено в 40 000 копия, ръководството за безопасност на храните се разпространява безплатно в териториалните структури, отговарящи за регулирането, оторизирането и контрола на производството и търговията с хранителни продукти, както и в здравните сдружения в Румъния. По този начин се осигурява базова информация за обучението на широката общественост. 10 000 копия са раздадени от Националният отдел за защита на потребителите на регионалните инспектори, още 10 000 се разпространяват от Министерството на здравето и семейството до окръжните здравни звена. Едновременно с това, информацията от ръководството се популяризира и сред медиите от цялата страна. В големите вериги магазини из цялата страна са разлепени и 10 000 плаката с интернет страницата. Интернет страницата

www.siguranta-alimentara.ro съдържа информация за: правата на потребителите; хранителните добавки и историята на тяхната употреба; ролята им при производството на храните; списък с разрешените в Румъния хранителни добавки; процедурата за одобряване на нови хранителни добавки; допустимия дневен прием и действащото законодателство в тази област; институции към които потребителите могат да се обърнат. www.siguranta-alimentara.ro съдържа още информация за естествените и изкуствени добавки, алергии и нежеланите реакции, категориите добавки, както и съвети за здравословно готвене. За повече информация потребителите могат да проверят препратките към сайтовете с такава тематика в ЕС и САЩ, като например: EFSA - www.efsa.eu.int, EUFIC - www.eufic.org, както и FDA - www.fda.gov. Потребителите имат директен достъп до интернет страницата на Министерството на здравето и семейството - www.ms.ro и до Националния отдел за защита на потребителите - www.anpc.ro.

Безопасността на храните е обща отговорност на всички участници в производствената верига: фермер, преработвател, дистрибутор, търговец, потребител и контролни власти. По цялата производствена верига се извършват много контролни процедури, за да се гарантира безопасността на продуктите на потребителската маса, за да се намали риска от заразяване на храната, така че хората да могат да консумират здравословна храна. Законодателството и стандартите на Европейския съюз регулират всяко едно ниво на производствената верига “от обора до масата”, следейки качеството на суровините и използваните съставки, качеството и сигурността на производствените технологии, условията на транспорт и съхранение, и не на последно място пакетирането и етикетирването.

Проследимостта на храните - “от обора до масата”/“от фермата до вилицата” - е важен общ принцип, прилаган за обезпечаване безопасността на храните във всички страни членки и кандидат-членки на Европейския съюз, включително Румъния. Това е система, която помага на потребителите да проследяват всички етапи на производството, преди да закупят даден продукт. Системата предлага подробна информация за произхода на стоката, тя позволява да се наблюдава и контролира цялостното производство.

Стандартите за качество са гаранцията за безопасен хранителен продукт.

Производителите носят цялата отговорност за производството на безопасни храни, които едновременно да посрещат

очакванията на потребителите и да отговарят на етикета си и на законовите изисквания. За тази цел, производителите днес разчитат на модерни системи за управление на качеството и безопасността на продукцията. Най-често използваните системи са Добри производствени практики, HACCP и Стандарти за качество ISO 9000.

Опаковката има важна роля за предпазване на стоката и потребителите. Тя съдържа точното количество от продукта и запазва неговата цялост по време на транспорта, разпространението и съхранението в складовете. Опаковката допринася за удължаване срока на годност на храната, а етикетът предлага широк кръг от информация на потребителите. Безопасността на храните засяга и фактори като подходяща температура и условия на транспорт и дистрибуция, които трябва да предпазват продуктите от въздействието на неблагоприятни фактори, и да предотвратяват развалянето на продуктите. Европейското законодателство, ISO стандартите и Codex Alimentarius задават адекватни норми за прилагането на качествените стандарти по време на превоза и съхранението на продукцията.

Отговорността на потребителите за хигиената на храната.

Отговорността на потребителите за собствената безопасност по отношение на хранителни продукти е от същото значение, както и отговорността на производителите. Потребителят трябва да спазва някои правила за хигиена на храната, когато пазаруват, носят, съхраняват и готвят хранителни продукти. Рискът за потребителя в домашни условия се крие главно в микробите, които могат да заразят храната.

Най-сигурният начин да предпазим потребителите е, като постоянно ги информираме за безопасността на храните. За тази цел от 2004 година във всички супермаркети има така наречените FS (Food Safety) информационни пунктове, където по всяко време можете да получите ценни съвети, касаещи безопасността. Тези пунктове ще разпространят и 400 000 брошури с такава тематика. Интернет страницата www.siguranta-alimentara.ro също ще бъде постоянно на разположение на потребителите. През 2003 започнаха семинари и уъркшопове, като процеса продължава и досега и ще събере на едно място производители, търговци, власти и потребители, за да се обсъжда отговорността за безопасността на продуктите. Програмата за безопасност на храните започна през 2002 и задачата и е да информира надлежно потребителите за да ги научи да са разум-

ни и да изискват допълнителна информация, когато закупуват храни. Тази програма е в унисон с общите усилия на Световната здравна организация, Организация по прехраната и селското стопанство към Обединените нации, специализираните комитети на Европейската комисия и други международни организации, които работят за защитаване правата на потребителите и тяхното здраве, чрез обезпечаване предлагането на безопасна храна. С цел потребителите да се информират и консултират адекватно за хранителните продукти, Националният отдел за защита на потребителите включи в програмата си съдействие на неправителствените потребителски организации. През 2005 властите финансираха и мрежа от потребителски консултантски приемни с център Букурещ.

Ние смятаме, че в Румъния е необходимо да се развие система за самоконтрол, подобна на Европейската система за Добрите производствени практики.

Хармонизиране и развитие на безопасността на храните и политиката по качеството в Словения

Мира Скубич, Министерство на земеделието горите и храните, Словения

Запазването, укрепването и възстановяването на здравето на населението и защитата на потребителите са едни от фундаменталните социални цели на Словения. Компетентните държавни власти в Република Словения са Министерството на земеделието, горите и храните и Министерство на Здравеопазването, включително държавния широкоспектърен надзор по инспекции, тестове и изпълнение.

Правилното и здравословно хранене е един от основните стълбове на човешкото здраве. За да се гарантира запазването на здравето, храната трябва да има не само задоволителен състав и хранителни качества, но трябва да бъде и безопасна. Това означава, че тя не трябва да крие рискове за здравето под формата на биологични, химични или физични замърсители, в следствие на нехигиенични условия на производство и преработка на продукцията, както и индустриално замърсяване на околната среда, агротехнически и ветеринарни процеду-

ри при първичната обработка на земеделската продукция или отглеждането на животни за месо, които биха могли да доведат до риск за човешкото здраве.

Днес безопасността на храните се превръща в един от най-основните рискове за здравето. Технологичните промени при производството и обработката на храната, променените очаквания и изисквания на потребителите и променения начин на живот са основните причини за увеличаване броя на инфекциозните стомашни заболявания, предавани чрез храна. Здравословните проблеми, свързани с безопасността на храната и хранителния режим, както в Словения така и в други развити страни по целия свят нарастват.

Всички страни прилагат законови мерки, които определят условията и методите за вътрешен и държавен контрол върху храните, в опит да се повиши тяхната безопасност и по този начин да се контролират заболяванията, причинени или разпространявани чрез храни. Широк кръг от такива мерки е вграден в стратегията за безопасност на храните в Словения, заедно с вече съществуващите икономически предпоставки, като целта е да се осигури възможно най-високо ниво на безопасност на храните като ключов ръководен фактор и приоритетна задача.

След като публикува позицията си по преговорите в областта на безопасността на храните, Словения хармонизира законодателството си и в частност засили капацитета си за приемане и прилагане на мерки в тази област. В момента се извършва необходимия процес на реструктуриране, концентриране, увеличена пазарна и природна ориентираност и хармонизиране на производствения процес с изискванията на ЕС. За тази цел през април 2001, Словения изготви Стратегията за безопасност на храните, която включва контрол, сравним с този на ЕС и СЗО, на целия процес на производство и доставка на храните «от обора до масата». По този начин се гарантира високо ниво на защита на потребителите и човешкото здраве, поради ефективния и навременен обмен на информация между държавните органи, предприятията, ангажирани с производството и търговията с храни, контролните органи и потребителите.

През юни 2003 беше издадено постановление за координация работата на министерствата и техните органи, отговорни за безопасността на храните и хранителните суровини. С тази наредба те бяха обединени в процеса на управление, измерване и оповестяване на риска в областта на безопасност на храните (Държавен Вестник на Република Словения, № 56/2003). В Словения няма агенция по храните. Министерство на земеде-

лието горите и храните в сътрудничество с Министерството на здравеопазването са партньори в областта на оповестяване на риска. Администрацията на ветеринарната служба, земеделските, горските и хранителните санитарни инспекции на Република Словения са отговорни за официалния контрол (управление на риска- инспектиране и надзор) по безопасността на храните и си сътрудничат с организациите, отговорни за оценка на риска. Областта на оценка на риска се покрива от държавните институти, научни и изследователски организации и университети, като Земеделски институт на Словения, Националния ветеринарен институт, Национален биологически институт и Институт по здравеопазване на Република Словения.

През 2005 Словения трябва да въведе предписание № 882/2994 за официалния контрол, потвърждаващ съгласуваността със законодателството касаещо храните и хранителните суровини, както и правилата за отглеждане на животните. Събирането и анализа на информация са съществени елементи на политиката за безопасност на храните. Мненията на научните експерти трябва да дадат основа за решения и действия от страна на компетентните органи. Затова е важно да бъдат ангажирани независими експерти. Междусекторното сътрудничество, между компетентните органи отговорни за изготвянето на законодателството и за надзора за неговото изпълнение, се осъществява главно под формата на регулярни сбирки на представители от всички нива на тези институции и обмен на информация, което гарантира координирани действия.

Словения е наясно с важността на потребителската защита в областта на безопасността на храните. Потребителите имат правото да бъдат информирани, и по тази причина те трябва да бъдат снабдявани с важна и точна информация за характеристиките на продуктите, техния състав, съхранение и употреба, така че да могат да взимат решенията си на база на тази информация. Държавните органи за длъжни да защитават интересите на потребителя, затова е важно потребителите да са информирани за възможните рискове за тяхното здраве. Информацията за всички аспекти на безопасността на храните трябва да бъде публично достояние. Постигането на тази цел изисква активен диалог, включващ производителите, правителствените и неправителствени организации, както и потребителите. В Словения отговорни за потребителската защита са Държавната служба за защита на потребителите и неправителствените потребителски организации. Задачите на държавната служба са: създаването на политика за защита на потребителите, изготвяне на законодателство, предоставяне на информация и обуче-

ние на потребителите, консултиране на потребителите и провеждане на сравнителни тестове на продукти и оценка на предлагани услуги. Държавната служба има и задачата да контролира и координира работата на министерствата и професионалните институти, както и да ускорява развитието на неправителствените потребителски организации.

Приоритет в областта на безопасността на храните на национално ниво, чиято цел е да осигури безопасна храна на всички нива от производствената верига и да възвърне доверието на потребителите са:

- ✓ по-добра координация между министерствата с цел да се подпомогне развиването на единна структура, имайки предвид различните стратегически посоки и цели на тези министерства и институции, които са отговорни за наличието на здравословна храна, за нивата на производствената верига и за управлението на рисковете при храните;

- ✓ осъществяване на целия процес на оценка на риска и научна експертиза;

- ✓ подобряване на изследователските услуги с цел да се предостави информация за анализ на риска и да се осигури по-добра информираност на потребителите, относно това как продуктите могат да влияят на тяхната безопасност за да се повиши нивото на общественото здраве;

- ✓ сътрудничество между браншовите организации (Търговска и индустриална камара на Република Словения, Словенска камара на земеделието и горите);

- ✓ сътрудничество с неправителствени организации (потребителски сдружения, медии).

Стратегията за безопасност на храните в Словакия

Терезия Шинкова, Научно-изследователски институт по храните, Словакия

Наличието на безопасни хранителни продукти принадлежи към основните човешки права. От друга страна храните представляват потенциален постоянен риск за човешкото здраве. Каква е основната роля на правителството и хранителната индустрия: те трябва да поддържат нивото на риска възможно

най-ниско. В тази връзка словашката система за безопасност е базирана на научен подход към цялата хранителна верига и е подкрепена от законова рамка, адекватна на международната.

Това са основните точки в международната стратегия за безопасност на храните: законодателството е гаранция за безопасността на хранителната верига; Codex Alimentarius FAO/WHO определя научно базирани процедури и уеднаквява нивото на потребителска защита по целия свят; научната база на законодателството е гаранция за прозрачност, надеждност и увереност у потребителите.

Всичко това се постига чрез Анализ на риска, който включва оценка управление и оповестяване на риска. Когато не са намерени научни доказателства се прилага принципа за предпазливост.

Научната база за международното законодателство в областта на храните е Codex Alimentarius на Организацията по прехраната и земеделието към Обединените нации (FAO) и Световната здравна организация (WHO). Научните препоръки идват то комитетите и на двете организации (JECFA - занимават се с хранителните добавки и замърсители; JMPR - пестицидни остатъци в храните и JEMRA – микробиология). Това са независими органи, съставени от бележити учени, а препоръките са под формата на предложение отделните страни да изложат научни документи и коментари или страните да бъдат консултирани от FAO/WHO експерти по конкретни проблеми.

Каква е основната задача на системите за управление безопасността на храните? Те включват всички заинтересовани от безопасността на храните (GMP - Добри производствени практики, HACCP системите) след като законите изисквания са насочени главно към критериите за безопасност на храните, като подкрепят иновационните тенденции.

Европейското законодателство в областта на храните обръща внимание на всички елементи на хранителната верига (“от обора до масата”), което означава и ангажираност на всички от тази сфера. Основните принципи са: научна база, прозрачност, качество и безопасност на храните, увереност у потребителите.

С предписание No. 178/2002 на Европейската комисия от 28 януари 2002 се определят основните принципни изисквания на законодателството в областта на храните, създава се Европейската институция за безопасност на храните (EFSA) и се дефинират процедурите за гарантиране безопасност на храните. Основните задачи на EFSA са да оказва научна и техническа подкрепа при изготвянето на Европейското законодателство, касаещо всички области на безопасност на храните и фуражи-

те, както и предоставянето на независима информация по всички сходни теми. Тя подпомага Европейската комисия, Европейския парламент и страните членки в процеса на взимане на решения, касаещи безопасността на храните. Предписание ЕС 178/2002 дефинира и мерките за възвръщане и запазване доверието на потребителите.

Дейностите на Европейската институция за безопасност на храните трябва да са научно подкрепени, приети и в резултат на близко сътрудничество с националните научни органи, и същевременно отворени за критика от страна на обществеността. От друга страна, нейните дейности не трябва да са зависими от индустриални или политически интереси

Няколко думи за Системата за бързо известяване за безопасност на храните.

Системата за бързо известяване е инструмент за обсъждането и прилагането на мерки в рамките на европейските структури. Всяка страна членка трябва да осигури информация, свързана със сериозни рискове за здравето, произтичащи от храни или фуражи. Европейската комисия трябва да създаде план за управление на кризи и всички страни членки трябва да работят за намаляване на риска да приемливо ниво. Информациите (идентификация на продукта, характера на риска, предприетите мерки) трябва да са достъпни за обществеността.

Как се прилагат тези принципи в Словакия. Отговорните законодателни органи в нашата страна са Министерство на земеделието и Министерство на здравеопазването.

Настоящите Технически стандарти в Словакия не дефинират параметрите за качество и безопасност на храните, а основните правила за тяхното тестване, като например *STN EN ISO/IEC 17 025 - в компетенцията на изпитвателните и калибровъчни лаборатории; STN 01 0251 – междулабораторно тестване; ; STN... методи за тестване. Закона за храните 152/1995 и неговите анекси въвеждат Хранителния кодекс (SR Food Codex) в три части: основни глави, хоризонтални политики и вертикални политики. Part two – Част втора- Хоризонтални политики включва изисквания за:*

- ✓ Хигиена;
- ✓ Етикетирание на храните;
- ✓ Новите храни;
- ✓ Микробиологията;
- ✓ Материали, влизащи в контакт с храни;
- ✓ Облъчените храни;
- ✓ Храни за специална употреба;

- ✓ Добрите производствени практики;
- ✓ Замразените храни;
- ✓ Замърсителите;
- ✓ Пестицидните остатъци;
- ✓ Хранителните добавки;
- ✓ Екстракционните разтворители;
- ✓ Ароматите;
- ✓ Специалните хранителни съставки.

Гаранции за безопасността на храните в Словакия са: научната основа на законодателството, хармонизирано с изискванията на ЕС, Националната програма за държавен хранителен контрол и Програмата за наблюдение на замърсителите по хранителната верига. Словакия участва в европейската RA система с национална контактна точка Държавната хранителна и ветеринарна администрация. Другата институция е Националният комитет по безопасност на храните и фуражите, който координира задачите, свързани с безопасността на храните, и сътрудничи на Европейската институция за безопасност на храните.

Изисквания на хармонизираното здравно законодателство към производителите на храни

Д-р Нелия Микушинска, Министерство на здравеопазването, България

Въпросът за безопасността на храните е от голям интерес за всички и най-вече за потребителите, ние тук всички сме преди всичко първо потребители, след това професионалисти в различните области.

Гарантирането на безопасността на храните е немислимо без съвместните и координирани действия на всички участници в хранителната верига, а това са държавните институции, производителите и потребителите. Като това е отделна отговорност на тези три групи и всеки един от участниците има своите задължения при гарантиране на безопасността на храните. Държавните институции, в тяхно лице контролните органи, чийто представител съм и аз, имат отговорната задача да създадат съвременно законодателство в областта на храните, да

извършват контрол за адекватното прилагане на това законодателство от производителите. В тази връзка, разбира се, е действащия Закон за храните с първо негово публикуване през 1999 г. година и с изменение в края на 2003 г., като този закон въвежда основните изисквания на действащото европейското законодателство по храните. Действащо, защото всички знаете че има нови европейски изисквания след април 2004 г., но те още не са действащи, не са влезли в сила. На база закона за храните са разработени редица наредби. Съвсем накратко ще изброя тук по-важните, основните от тях, които въвеждат и така нареченото хоризонтално европейско законодателство и са общи за всички видове храни. Това е Наредбата за изискванията към етикетирание и представяне на храните, тя е още от 2000 година, с последно изменение през 2004 г.

Наредбата за изискванията и условията за представяне на хранителна информация при етикетирание на храни, тя е от 2001 г.

Наредбата за изискванията за използване на добавки към храните от 2002 г., изменена последно в началото на 2005 година.

Следващата Наредба № 15, в сила от 2002 г., е за използването на ароматични продукти; Наредбата за изискванията на използването на екстракционни разтворители при производство на храни и хранителни съставки; Наредба за материали и предмети от пластмаса, предназначени за контакт с храни, приета 2002 г., и изменена – 2004 г.; Наредба за материали и предмети, които са от различни пластмаси, предназначени за контакт с храни; Наредби № 7 - за хигиенните изисквания към предприятията които произвеждат и търгуват с храни и към условията за качествени и безопасни храни. Това е наредба, публикувана 2002 година от министрите на здравеопазването и на земеделието и горите. Тя е основен нормативен документ, който надявам се всички държавни контролни органи познават много добре. Изменена е през 2003 година. И две Наредби с един и същи номер, последно излезли през 2004 година - Наредба за остатъците от пестициди в храни и Наредба за замърсители в храни. Какви са задълженията на втората група - производителите. Те носят основна и първостепенна отговорност за безопасността на храните. Трябва да познават и прилагат законодателството, което е разработено в областта, да провеждат самоконтрол на всеки етап в производството в частта на хранителната верига, за която отговарят.

Искам накратко да спра вниманието ви върху това какви са техните основни задължения, защото както видяхме тяхна е отговорността да произвеждат и предлагат безопасни храни в

действащото европейско законодателство. Тези отговорности не се променят, напротив те се задълбочават и допълват, но това което до сега действа като задължение на производителите - то си остава. Те имат задълженията да спазват изискванията за хигиената на храните, да прилагат добрите производствени практики свързани в търговията с храни, да въвеждат и прилагат система за оценка на опасностите и контрол на критичните точки – HACCP системата за производство на безопасни храни, и да регистрират обектите за производство и търговия с храни. Освен това, при производството на храни не бива да се допуска на пазара храна, за която има данни, че не е безопасна за консумация, може да увреди здравето на потребителите и е негодна за консумация. Производителите са длъжни да предприемат мерки за изтеглянето от пазара на опасни за здравето храни, да информират контролните органи за начина на изтегляне от пазара на храните, да съдействат на контролните органи за проследяване движението на тези храни, да информират потребителите каква е причината да бъде изтеглена храната от пазара и, разбира се, възможностите за рекламация на тази храна, закупена от потребителите. Едно от задълженията бе да прилагат добрите производствени практики - това е система от основни хигиенни и технологични правила за работа, която включва добрата хигиена и добрата технологична практика на производство, като правилата се отнасят от началото до края на процеса, и обхващат всички етапи на проектиране, сгради, помещения, машини, съоръжения, суровини, опаковъчни материали и завършват накрая с воденето на документация. Добрите производствени практики се прилагат чрез разработване на писмени програми, които трябва да отговарят на няколко въпроса – какво, къде, кога, как и кой трябва да извършва. Прилагането на добрите производствени практики и сега е регламентирано в Закона на храните в чл. 17 който гласи, че двете ведомства, които извършват контрол, с Наредби определят хигиенните изисквания, като за изпълнение на тези изисквания браншовите организации разработват добри производствени практики, които се прилагат пък след съгласуване с Националния съвет по безопасност на храните, и разбира се те са необходимо условие за функциониране на всеки един производствен или търговски обект. Другото условие беше прилагането на HACCP системата. Тя представлява научен и систематичен подход за осигуряване безопасността на храните по цялата хранителна верига - от добива на суровините до крайния потребител, като тя се осъществява чрез анализ и определяне на опасностите, оценка на рисковете, определяне на критични

те точки, процедури за постоянно наблюдение в тези точки, предприемане на корективни действия при необходимост, доказване или верификация, че системата работи, и водене на документация, която се представя и на контролните структури в подкрепа на ефективността на системата.

Закона регламентира и сроковете за въвеждане на HACCP системите.

Съгласно параграф 61, като първи трябва да се въведат най-скоро, в края на тази година обектите за добив на месо и производство на местни заготовки. А всички останали обекти за производство и търговия до края на 2006 година, преди присъединяването ни, но следва да се има предвид факта, че тогава трябва да има действаща работеща система, а не тогава да започне нейното въвеждане.

Технологичната документация е следващото необходимо условие. Тя се изготвя за всяка произвеждана храна и това е регламентирано в чл. 56 от Наредба № 7, като всеки производител е длъжен да води регистър на технологичните документи за произвежданите от него храни, има образец на такъв регистър, като следва да се има предвид, че съгласуваните през 2002 година, преди влизане в сила на наредба № 7, технически спецификации, следва да бъдат актуализирани съгласно действащото законодателство, защото от 2002 г. до сега настъпиха изменения в много нормативни актове и техническата спецификация трябва да бъде съобразена с новото законодателство. Системата за самоконтрол включва програми, процедури и инструкции – това са добрите производствени практики, които са основата върху която се надгражда HACCP системата или HACCP плана. HACCP планът е специфичен за всяка една компания. И третият елемент на системата за самоконтрол е документацията или писмените данни които доказват, че системата се прилага и работи ефективно. Документацията включва входящи документи за храните, отчетна документация на критичните точки, план за проверка на ефективността на прилаганите мерки за безопасност, писмени инструкции за извършване на технологичните операции, програма за хигиенно поддържане на обекта, програма за контрол на вредителите, програма за обучение на персонала, програма за изтегляне на храни от пазара. Казахме, че едното от задълженията е обектите да са регистрирани, но веднъж регистрирани обектите могат да бъдат и заличени от регистъра. Това може да стане от производителя по негово лично желание, като например прекратяване на неговата производствена дейност. При промяна на предназначението на обекта, при нарушения на действащите

нормативни изисквания и при тези нарушения се явява риск за здравето на потребителите, а също така при системни нарушения, които се констатират в процеса на контрола, при изпълнение на административни мерки наложени от контролните органи и по сигнал на Българската асоциация по хранителна и питейна индустрия.

Какво е задължението на потребителите – да направят своя информиран избор, като това включва внимателен оглед на храната, която желаят да закупят, оглед на външния вид опаковката и етикета. И това, което все пак трябва да знаят потребителите, и на което следва да обръщат внимание е, че опаковката трябва да бъде чиста и със запазена цялост, а етикетът трябва да бъде на български език, да бъде ясен разбираем, четлив и сложен на видно място, да не се изтрива, да бъде на български език, но се допуска да бъде и на друг език – например на страната производител или пък английски език, като на едно зрително поле потребителят трябва да види наименованието, срока на минимална трайност, името на производителя и на търговската марка. Съвсем накратко по няколко думи за някои от другите по-важни наредби.

Наредбата за етикетирането - тя регламентира реда и начина за представянето на храните, като определя задължителните данни, които трябва да се включат при етикетирането на храните, начина на изписване на задължителните данни и допустимите изключения, като етикета не трябва да заблуждава потребителя и да преписва на храната свойства, които тя не притежава, както и свойства храната да предпазва, лекува или да излекува дадени заболявания. Става въпрос за храните, които са предназначени за масовия потребител. Има разбира се и храни, които са предназначени за определени заболявания за болни хора. Те подлежат и се подчиняват на други изисквания, като разбира се етикета не трябва да внушава специални качества на продукт, когато всички останали подобни храни притежават същите качества. Искам само да обърна внимание върху етикетирането на съставките, защото то е много важно и това следва да търсят и потребителите като погледнат етикета. Съставките се изброяват в низходящ ред, съобразно количеството, водата се посочва като съставка само ако е над 5 на 100 от теглото на продукта, не се изброяват съставки при плодове, зеленчуци, газирана вода, оцет, сирене, кашкавал, масло, сметана и кисело мляко, ако са използвани само мляко ензими, култури, микроорганизми и сол, в противен случай, ако има нещо друго вложено, то трябва да бъде етикетирано. Имам предвид сухо мляко, добавки и т. н., които не са регламентира-

ни да се включват в натуралното българско кисело мляко. Също при храна, съставена от една съставка ако името и е идентично с това на съставката - например сол, брашно и др., също няма допълнително какво да се изброява. А когато се отнася за добавки в храните, много често получаваме запитвания писмено и по телефона на сигнали на граждани какво означават буквите и цифрите, изписани на етикета. Когато става въпрос за добавките, тогава се изписва наименованието на категорията и наименованието на съставката или нейния Е номер. Например № Е 104 или може да се каже оцветител Е 104 Р.

Наредба за условията и изискванията за представяне на хранителна информация. Тя е малко пожелателна в следния смисъл. Ако производител желае да подчертае качества на храната, която произвежда, той тогава се позовава на тази наредба за начина, по който трябва да представи това на етикета. Затова казвам, че се обявява доброволно и включва данни за енергийна стойност, съдържание на хранителни вещества и данни за хранителни претенции. По-малко мазнини, несъдържаща захари и т.н. - това са претенции за дадена храна и разбира се реда и начина как трябва това да стане е описано в тази наредба. Друга Наредба която е важна и интересна е за добавките в храни. Добавките са вещества от натурален или изкуствен произход, те не се използват самостоятелно като храна, добавят се по технологични съображения на определен етап на производството и съхранението и остават да присъстват като съставки в крайния продукт. Те се използват в количество колкото е необходимо само за постигане на технологичната цел в съответствие с добрите производствени практики. Добавките се използват само при доказана необходимост от запазване на натуралните качества и хранителната стойност на продукта, при храни за потребители със специфични потребности – диабетици, там където се поставят подсладители в храните, за подобряване на органолептиката или външния вид, без това да води до промяна в качествата и хранителната стойност на продукта, за запазване на качествата при условията на съхранение. Разбира се в количествата, в които се употребяват, те не бива да създават риск за здравето на потребителите, като тяхното използване не води до заблуда по отношение вида и качествата на произвежданата храна. И последно, една Наредба, която беше публикувана в края на 2004 година, за допустими количества замърсители в храни. С нея се определят максимално допустимите количества, които са известни като норми, и разбира се методите за вземане на проби за анализ при провеждане на държавния контрол за замърсители в храните. Замърсителите това са чуж-

ди вещества, които преминават от вЪн или се образуват вЪв или вЪрху храните в процеса на тяхното добиване, преработване или съхранение, като в по-големи количества увреждат здравето на потребителите и именно затова те се нормират. Изисква се производителите, търговците и вносителите да спазват добрите земеделски практики и добрите производствени практики, за да може да достигнат нормите, които са посочени в Наредбата. Замърсителите, които са нормирани и присъстват в наредбата са нитратите, микотоксините, тежки метали, алуминий, арсен, мед, никел, хром, цинк, калай, диоксини и микробиологични и микробиологични замърсители, като разбира се за последните в момента се подготвя нов нормативен акт, който ще отговаря на разработените вече европейски такива норми които все още са в проект. Като напишем и ние наредбата се надявам, че ще бъдем едни от първите които ще я прилагат. И само да посоча регламентите, които ни предстои да въведеме, това е така наречения хигиенен пакет 852, който е относно общата хигиена на храните. Другите два регламента са специфични за хигиена на храни спрямо храни от животински произход т.е. 853 и 854 и регламента 882, който определя официалния контрол на храните. Те все още не са влезли в сила. Влизат в действие от 01.01.2006 г за страните членки. Ние сме започнали подготовка по въвеждане на някои части от тях, които касаят подписване на процедури, и които ще бъдат част от Национално законодателство. Разбира се, останалата част ще почне да се прилага от 01.01.2007 г., тъй като регламентите трябва да бъдат прилагани едно към едно без никакви отклонения в тях от страните членки.

Безопасността на храните в Естония (хармонизиране, информиране на потребителите, наблюдение, RASFF)

Рейли Кивило, Комисия за защита на потребителите – Естония

Отговорността за безопасността на храните в Естония е разделена между три министерства: Министерство на земеделието, Министерство на социалните дела и Министерство на Икономиката и комуникациите. В Министерство на земеделие-

то имаме Хранително- ветеринарна служба, в Министерството на социалните дела имаме Здравен инспекторат и в Министерство на икономиката и комуникациите имаме Отдел защита на потребителите. В Естония имаме и неправителствени организации, но за съжаление, все още те не са много силни.

Хранително-ветеринарна служба лицензира хранително-вкусовите предприятия и извършва надзор и контрол на всички етапи на производството.

Здравен инспекторат - контролира търговските обекти и фирмите, предлагащи кетъринг, взима решения и осъществява контрол в тази област.

Отдел защита на потребителите - осъществява надзор на предоставяната информация, която да отговаря на изискванията на всички етапи от производството и търговията.

Трите най-важни функции на Отдел защита на потребителите са:

- Да извършва надзор на пазара;
- Да разрешава потребителски жалби;
- Да информира и консултира потребителите.

Потребителите вече ни познават и знаят какво да очакват от нас. Осъществяваме много проекти с ученици, така че децата вече знаят за потребителската защита и защо трябва са разумни потребители. Освен това ние консултираме потребителите, поддържаме интернет страница и издаваме дипляни, брошури и прессъобщения. За да консултираме потребителите разполагаме и с безплатна телефонна линия, която е отворена в работно време през седмицата. Важно е да спомена, че надзорът на пазара е само 30% от работата, която извършваме, а през последната година проведохме 93 теста на хранителни продукти, които разкриха 16 случая на измами. Тестовите бяха главно за етикетирането - дали информацията отговаря на съдържанието. Всички несъответствия, които открихме, касаеха наличието на оцветители или консерванти, които не бяха посочени на етикета.

Както Полша и Естония трябваше да възприеме Европейското законодателство, като основна беше Директива 2000/13/ЕЕС. Сега нещата, са под по-голям контрол, но главните трудности, с които се сблъскваме са:

- ✓ продукти идващи от трети страни;
- ✓ различните езици на етикета;
- ✓ картинки и твърдения обозначени върху етикета.

Нека първо поговорим за продуктите, идващи от трети страни. На Естонския пазар има голям избор и разнообразие, като соковете идващи от Русия и Украйна, но според изискванията на Европейския съюз, те не са просто сокове, а нектари или плодови напитки. Сега в Естония те са етикетирани като нектари, но руският етикет казва “сок”. В Естония 40% от населението все още е руско така, че тези хора получават грешна информация.

Друг пример е разтворимото кафе. Имахме едно кафе, което беше етикетирано на три езика: руски, английски и естонски и проблема не беше в разтворимото кафе, а в това, че то имаше примеси, англо- и руско-говорецото население получава грешна информация. Обсъдихме това с вносителите, които се съгласиха с нас и се консултираха с производителите, които обещаха да променят английския и руския етикет.

Втората трудност идва от различните езици на етикета, като при един вид шоколад например, който имаше надписи на 28 езика. Беше почти невъзможно да се прочетат съставките, а и на английски се вижда, че говорят за млечен шоколад, но на другите езици не можеш да се ориентираш какъв е този продукт. По тази причина етикета на продуктите трябва да е един и същ на всички езици и мисля, че това беше обсъждано в работните групи на ЕС.

Третият проблем в Естония са картинките или снимките върху продуктите. Картинката на опаковката казва че продукта е един, а съставките казват, че това е невъзможно, което говори, че етикетът е заблуждаващ. Търговците правят всичко за да продават продуктите, така че това е маркетингов проблем.

Тук съм донесла един продукт, който е произведен в Естония, но не е типична естонска храна. Донесох го заради жалбите. Етикетът му казва, че направен от натурално телешко и създава впечатлението, че е здравословен, а другите продукти не са направени от натурално телешко или не са здравословни. Има различни жалби, касаещи този продукт, и те стават все повече и повече. По тази причина ЕС обсъжда директива относно жалбите.

Бих искала да ви предоставя и малко информация за писмените жалби в Естония. През 1997 почти 40 % от жалбите са за храни, докато през 2004 те са под 10%. В момента голям проблем в Естония са и рекламите, защото търговците са готови на всичко, за да продадат продукта си, и не се съобразяват с правилата.

Броят на потребителите, консултирани по телефона от Отдела за защита на потребителите нараства с всяка година. Отделът беше създаден през 1994 година и тогава консултираше

по-малко от 2000 човека. Сега техният брой се увеличава, като за последната година по телефона консултирахме повече от 13 000 човека.

Система за бързо оповестяване Rapid Alert System

Бих искал да ви запозная и с това как Rapid Alert System функционира при нас. В нашата страна с RAPEX са ангажирани Министерството на финансите с тяхната Служба за данъчен и митнически контрол и Министерство на земеделието с Отдела за растителна защита.

Моделниране на Системата за Естония

Законовата база, върху която е изградена системата, е Закона за храните чл. 512 и Закона за фуражите, чл. 131. След като законовата база беше създадена, следваше да бъде определен националният контролен пункт на RASFF, който при нас е Ветеринарно-хранителната служба. Трябваше да се създадат предпоставки за справяне с евентуалните сигнали и уведомяване на Комисията и нейните членове за наличието на националната мрежа, както и да се оборудват работни места за новия RASFF екип.

Преди да се присъединим към Европейския съюз ние също като вас имахме TRAPEX и контактният пункт беше Отдела за защита на потребителите, защото беше ангажиран и с хранителните и с нехранителните продукти. Сега с въвеждането на новата система трябваше да бъде създаден Справочник за процедурите, който беше получен като резултат от един от проектите по програма ФАР “Заздравяване на системата за хранителен контрол”, както и да се създадат необходимите условия за доброто ѝ функциониране, които включват:

- ✓ Национален пункт за контакт;
- ✓ Контакти с отговорните за храните и фуражите власти;
- ✓ Организационни правила;
- ✓ Управление на пристигащите сигнали;
- ✓ Управление на излизащите сигнали;
- ✓ Официален формуляр за подаване на сигнали;
- ✓ Официален формуляр за оповестяване на предприетите мерки.

Когато RASFF се появи, ние я въведохме в законодателството и контактната точка стана Хранително-ветеринарната служба, която беше едно разумно решение. Съществуваше и

допълнителна разпоредба, която се отнасяше за създаването на екипите. След това съставихме ръководство, като използвахме за модел датското, но взехме само каквото ни беше необходимо и го пригोधихме за нашите условия. Създадохме контактния пункт и процедурите за реагиране при входящи и изходящи сигнали, както и необходимите формуляри. Организирахме и множество семинари по ФАР, ТАІЕХ и RTP програми и сега сме в състояние да се справяме сами. Все още имаме много работа, защото имаме замесени много власти, но координацията между тях е наша основна задача.

Контакти за подаване на сигнал:
Estonian RASFF Team
Veterinary and Food Board
Vaike-Paala 3
11415 Tallinn, Estonia
Phone + 372 6056889
Out of Office Phone + 372 53471332
Fax + 372 621 1441
rasff@vet.agri.ee

Опитът на Латвийската ветеринарна служба в
областта на комуникация на риска

Даце Сантаре, Директор на център за изследвания,
Ветеринарна служба на Латвия

Системата за безопасност на храните в Латвия

В Латвия имаме Съвет по храните, който обединява представители на всички министерства и неправителствени организации, които се занимават с храни. На следващо ниво са институциите, които изработват законодателството, като главните отговорни тук са Министерството на земеделието и Министерството на здравеопазването. Министерството на икономиката също играе роля, що се отнася до изискванията за етикетирание.

Органа за наблюдение и контрол на храните, в който работя аз, е част от Хранително-ветеринарната служба (ХВС) на Латвия. Тя извършва наблюдение и контрол на цялата произ-

водствена и разпространителна верига “от фермата до вилицата”. Тя извършва и контрол на движението на храни, ветеринарен контрол и лабораторни тестове (нашите лаборатории са акредитирани по Европейските, руските и немските стандарти).

Хранително-ветеринарната служба се управлява от генерален директор и има шест отдела. Ключовите отдели са: Отдел за надзор на пазара; Отдел за ветеринарен контрол и Отдел за качествен контрол, върху който бих искала да насоча вниманието ви, който е много важен, защото сме на път в края на тази година да приемем стандартите ISO 9001 и 44004. Ние координираме и отдела, отговорен за оценката и оповестяването на риска. Хранително-ветеринарната служба има 27 териториални подразделения, които действат във всички региони.

Хранително-ветеринарната служба разбира важноста на всички елементи от анализирането, управлението и оповестяването на риска. Службата е и контактен пункт на RAS за страната.

Мрежовия системен модел определено дава добри резултати е нашата страна, и особено главният отдел за сътрудничество. Много е важно да се постигне добро сътрудничество между всички ангажирани в системата за безопасност на храните, както и добро сътрудничество с международните организации, като as EFSA, ILC, WHO и държавните органи за безопасност на храните в други страни. В момента ние сме много доволни от резултата от работата на мрежата.

Хранително-ветеринарната служба поддържа и много добри връзки с обществеността, което е един от елементите за успешно оповестяване на риска.

Ето още няколко от дейностите, които извършваме:

- ✓ Представяне на резултатите от нашата дейност;
- ✓ Комуникация с обществеността по време на кризисни ситуации;
- ✓ Редовно сътрудничество с медиите;
- ✓ Изготвяне на информационни материали (“Какво представляват “Е” веществата?”, “Как да се предпазим от хранителни натравяния”);
- ✓ Директен контакт с потребителите, чрез интернет страница.

Бих искала да ви дам пример, който демонстрира координираната работа на всички отговорни институции. Причината за реакция този път бяха хранителните добавки. Медиите в

Латвия започна кампания срещу хранителните добавки, в следствие на което потребителите станаха недоволни и объркани. По тази причина в Хранително-ветеринарната служба дойдоха представители на индустриалните асоциации, за да обсъдим какво може да бъде направено по въпроса, защото понякога медиите наистина идентифицират конкретните важни проблеми, но не винаги са добре информирани и коректни в обясненията си. Потребителите виждат информацията в пресата, вярват ѝ, и не знаят какво да правят. Затова ние осъзнаваме, че липсата на достоверна и компетентна информация води до объркване и недоверие у потребителите. Точно затова беше много важно да се намесим и да направим нещо.

Първо трябваше да разберем какво хората очакват от производителите на храни. Те очакваха баланс между цена и качество, и понеже въпроса за хранителните добавки касаеше и двете, това беше важен проблем за потребителите. След като внимателно разгледахме въпроса, осъзнахме, че това не е проблем само на неправителствените организации или на производителите и търговците на храни, а на всички тях, взети заедно. Ние решихме да започнем комуникация с потребителите, като първо публикуваме информационна брошура, в изготвянето на която взе участие не само Хранително-ветеринарната служба, но и учени, експерти и хранителни технолози. Сега виждам, че това е било един много добър подход, който доведе до благоприятно разрешение на проблема.

Брошурата се състоеше от две части - първата беше информационна, изготвена под формата на въпроси и отговори, а втората съдържаеше списък на най-често използваните хранителни добавки. Въпреки, че националният ни език е латвийски, ние взехме предвид сериозността на проблема, засягащ цялата общественост и факта, че имаме и руско-говорещо население и издадохме брошурата на двата езика. Основната цел беше да информираме населението относно проблема и по този начин да удовлетворим правото им на информация. Искахме и да насърчим потребителите да бъдат по-активни, защото брошурата съдържаеше и информация за някои от нещата, на които потребителите трябва да обръщат внимание - на етикетите например. Ние ги окуражавахме и да се обръщат към Хранително-ветеринарната служба винаги, когато открият нещо нередно. Следващата цел на брошурата беше да повиши познанията на потребителите и да спре слуховете и стреса.

След като брошурата беше готова ние трябваше да я разпространим по такъв начин, че да достигне до възможно най-голям брой хора. За тази цел използвахме веригите супермар-

кети, регионалните подразделения на Хранително-ветеринарната служба, неправителствените организации (на потребители и производители) и Държавния център за промоция на здравето.

Всички заинтересовани страни бяха ангажирани и показаха готовност за сътрудничество, така че кампанията беше много успешна. След разпространяването на брошурата ние направихме обратна връзка и анализирахме резултатите. Повечето от потребителите оцениха брошурата и факта, че някои е повдигнал темата. Това беше добре, но не беше версията на всеки. Ние разграничихме две различни групи от недоволни потребители. Приблизително 25% от потребителите смятаха, че материалите в брошурата са трудно разбираеми - това бяха хората без специализирано образование, които казваха, че би било по-добре да не бяха чели брошурата. Втората група (около 5%) заявяват, че брошурата е много елементарна и недостатъчна и биха предпочели да разполагат с пълният списък на хранителните добавки. Все пак ние сме доволни, защото този материал се използва в училища и дори в университети. Той беше използван, например, като помощен материал в часовете по здравно обучение. Беше използван и за база за съставяне на въпроси за училищни олимпиади. След публикуването на брошурата ние също научихме урок и това беше, че потребителят иска да знае. Хората искат да получават точна и ясна информация - "Това добро ли е или не е добро?". В нашата брошура ние не заявявахме дали е добре да се консумират храни с добавки или не, защото това е много сложен въпрос и установихме, че потребителите не искат да размишляват или да избират.

В заключение искам да кажа, че постигнахме целите си, като разпространихме информацията, и осъзнахме, че правителствените организации не могат да създават сигурност, а могат да предоставят на обществото информация, за да може то да направи своя самостоятелен, разумен и принципен избор.

Правни изисквания за прилагането на системите за самоконтрол и НАССР в хранително-вкусовата промишленост

Илиян Костов, Министерство на земеделието и горите, България

Колеги, аз ще Ви запозная накратко със законовите съответствия, с въвеждането на системите за самоконтрол и НАССР системата в предприятията от хранително-вкусовата промишленост като цяло.

Въвеждането на тези системи в нашето законодателство и в нашите предприятия се базира на концепцията “от обора до масата”. Както знаете, това е концепция залегнала в бялата книга на ЕС още от 2000, и даде отражение върху издаването на хигиенния пакет от миналата година. Концепцията включва не само преработката на съответните суровини, но като цяло включва и отглеждането на животните и всички компоненти, които влияят на това отглеждане, а именно: хигиените условия, качеството на фуражите с които се хранят животните, използваните лекарствени средства, а също и биологичните и екологични условия на тяхното отглеждане. Подобна е и картината с производството на хранителни продукти от неживотински произход или от растителен произход. Общо взето, в самия хигиенен пакет са и изискванията към консуматорите, а именно, че консуматора има право да консумира безопасни храни, които са свободни от остатъчни количества ветеринарно - медицински препарати и замърсители, произведени са от качествени суровини, свободни са от вълмози, и не на последно място, са етикетирани по такъв начин, че да могат да осведомяват консуматора. В законодателната база, която е в момента, както и моята колежка д-р Микушинска каза имаме два вида закони:

Това е рамковото законодателство, представено от Закона за храните, и специализираното законодателство, което като цяло включва Закона за ветеринарно медицинската дейност, Закона за защита на растенията и Закона за фуражите. Със закона за храните въвеждаме, а след неговата промяна тази година, ще въведем и Регламент 178 за създаване на европейските структури за безопасност на храните, Регламент 882 - това е нов регламент, като смея да твърдя, че неговите изисквания са нови и за страните членки, поради това, че той дава базата за официалния контрол за различните видове контролни органи, тук не говорим само за ветеринарни или само за сани-

тарни инспектори, тук говорим и за органите, които контролират самите суровини. Спомнете си от първият слайд, когато говорихме за цялата верига от обора до масата, че ще бъдат включени елементи от Регламент 852, които е регламент за общата хигиена на храните. В член 18 на сега действащия закон се дава законната база за въвеждането на системите в българските предприятия - както в предприятията, които преработват хранителни продукти от животински произход, така и в тези които преработват продукти от неживотински произход. По-нататък са разработени седемте принципа на системата НАССР в специализираното законодателство. Това е на първо място Закон за ветеринарно медицинската дейност. В него ще влязат текстове от Регламент 882 и то главно в частта за предприятията, които преработват хранителни продукти от животински произход, и нещо, което не беше включено тук - това са изискванията към производителите на суровини, в този случай това са фермерите, които отглеждат живи животни, предназначени за клане. Друг Регламент който ще влезе в сила - това е Регламент 853. Този регламент ще включи в нашето законодателство всички тези 15 директиви, които действат в Европейския съюз, и които ние сме ги въвели с Наредби. Регламент 854 ще дава изискванията към компетентните власти, именно към Националната ветеринарно медицинска служба - как да извършва проверките за съответните видове производства. С колегите от Националната ветеринарно медицинска служба и от Министерство на здравето решихме от тези регламенти да бъдат въведени само техните анекси в българското законодателство с Наредби, които ще важат до края на 2006 година. Това искаме да го направим с цел да можем да подготвим както нашата индустрия, така и нашите контролни органи да започнат да извършват проверките по начин, по който го правят колегите от Европейския съюз. Естествено, ако България стане страна членка на 01.01.2007 г. тези наредби ще престанат да важат, тъй като, както знаете, след първи януари ще останат да важат само регламентите, които са над националното законодателство като такива. В Закона за ветеринарно медицинската дейност също имаме текстове, които фактически реферират към въвеждането на НАССР - това е член 62, където в точка 4 се казва, че се въвежда в производствения процес, одобрен от органите на ДВСК система за контрол безвредността и качеството на продуктите. В Правилника също са дадени частите на тази система, които по същество са същите както в чл. 18 в Закона за храните. От специализираното законодателство имаме Закон за фуражите, който в момента подлежи на прера-

ботка, и то в частта си за въвеждане на навия Регламент 183, който излезе в началото на тази година и който въвежда еквивалентни системи на контрол както е и при храните. С този Регламент в европейското законодателство се поставя на еднаква значимост контрола по отношение на безопасността за храните, така и за фуражите с които се хранят съответните животни - това е новото. Кое до сега го нямаше нито в европейското, нито в българското законодателство като такова. Също в този закон трябва да залегнат и някои от изискванията на регламент 178 и особено изискванията по отношение на системата за бърза модификация в случай на проблеми с храни и фуражи - система за която колежката от Естония говори и членовете от 882 за верификацията или ревизията на официалния контрол на колегите, които извършват контрола на фуражите в България. В закона за защита на растенията имаме определени текстове, които касаят безопасността на храните, или по скоро безопасността на суровините от растителен произход, а това са изисквания към продуктите за растителна защита и торове, прилагане на методите за торене и изисквания към моторизираната техника за торене, контрола на замърсителите в растителните суровини, почвите и водите за напояване. Подобни текстове са заложи и в Регламент на ЕС 852 относно производителите на растителна продукция във фермите, но там това е разработено по-подробно и са въведени какви видове документи трябва да водят съответните производители при осъществяването на тази дейност. Не на последно място е и Наредбата за етикетирание и представяне на храни за която д-р Микушинска вече говори. Друга Наредба е № 9 за качеството на питейната вода, която въвежда изискванията на Директива 9883 и изискванията за бързо замразените храни, които са въведени със съответните директиви, а от тази година има нов Регламент който променя до определена степен изискванията по отношение на тези директиви. Това са текстовете за които и д-р Микушинска говори, затова аз няма да се спирам подробно на тях. Основно ще се промени и Наредба № 7 за хигиенните изисквания към предприятията които произвеждат и търгуват с храни и фактически ние ще заменим с анексите на новия Регламент 852 в този наш законодателен акт. Това е регламента който касае фактически мониторинга на температурата на транспортните средства при дълбоко замразените храни. Храните от животински произход – накратко, това е Регламент 852 на ЕС, защо бяха възникнали тези промени по отношение контрола на храните, те възникнаха в резултат първо на издаването на бялата книга от 2000 година, а също в резултат на хра-

нителните кризи които разтърсиха ЕС: първо, диоксиновата криза в 1999 г., след това лудата крава и последните години кризата, свързана с шапа в Англия и северна Европа. Много важно е да се знае, че на базата на тези хранителни кризи настъпи загуба на доверието на европейския консуматор и на консуматорите от останалата част на света по отношение на безопасността на продуктите, които се произвеждат в ЕС. Беше упражнен и голям политически натиск, за да се гарантира безопасното производство на храни. В тази връзка ЕС излезе с обща позиция, в която се казва, че 18 месеца след влизане в сила на Регламента, този регламент ще важи на територията на целият ЕС и за всички предприятия които преработват и изпращат в ЕС храни. Тук е важно да се знае, че в законодателството по отношение на безопасността на храните преминаваме от вид Директива към Регламенти, които стават задължителни за всички страни членки, докато в директивата могат да се интерпретират определени членове по строго или либерално въвеждане, то регламентите се въвеждат едно към едно. Това могат да потвърдят и моите колеги от вече приетите страни членки. След тази дата напълно този регламент ще важи вече и за България. Това пък от наша страна изисква допълнителни усилия, за да може ние в най-кратки срокове да адаптираме нашето законодателство, за да може да имаме време да се адаптира индустрията в оставащото около една година време до присъединяването на България към ЕС, защото след това ще станем един общ пазар. Кое е новото от досега действащото законодателство? Досега законодателството ни беше разделено на две големи групи. Първата, е за изискванията към храните, които не са от животински произход, и разбира се, имаше много по-строги изисквания към храните от животински произход. В момента всички тези хигиенни изисквания се отнасят за всички видове храни. Малко или много повдигаме летвата за храните от неживотински произход. Друг важен момент е, че те ще действат от производството на суровини до крайният консуматор. Това ще покрие цялата верига от обора до масата. И трети момент е, че основната отговорност при производството се пада на производителите, т.е. те гарантират това, което произвеждат. Аз няма да се спирам на това какво включва този регламент. Имали сме доста срещи до сега и с производителите и с колегите от контролните институции. Като цяло регламента е базиран за въвеждане на системата HACCP на базата на седмте принципа на Codex Alimentarius. Нови изисквания, но тези нови изисквания, както са дадени в Регламента, важат като нови повече за храните от растителен произход, отколкото за

животинските храни. През 2001 година излезе едно Решение на ЕС за въвеждането на системата НАССР в предприятията и кланиците за червени и бели меса.

Приложенията фактически са разделени както върви и кодекса, а именно: производство на основни суровини или на суровини. Тук в приложението имаме фактически добив на растителните и животински суровини, които се ползват за по-нататъшна преработка. В приложение 2 са дадени изискванията към съответните видове предприятия и са включени като общи изисквания към съответните видове предприятия. Тук има изисквания по отношение на помещенията, транспортните условия, оборудването, отпадъци от производството, доставката на вода и т.н., или както ние ги наричаме тринадесетте папки или 13 програми за добра производствена практика като цяло. В глава 9 параграф 5 и 7 са дадени изискванията, приложими към храните като цяло, а именно вече и за растителните храни – задължително става отделното съхранение, имаме специални изисквания за дефростацията на храни, как се отделят течностите при това дефростиране и т.н. Глава 5 – изисквания към оборудването като цяло, за специализираните производства, вече е необходимо по възможност да извършва автоматично записване и следене на съответните дейности и на измервателните параметри. Общи изисквания в глава първа са към дренажите. Новите глави в Анекс 2 са изисквания и условия към пакетирането на храните, условията за термична преработка които са дадени. Във връзка с това се очаква да излязат и съответните допълнителни регламенти на ЕС по отношение на микробиологичните критерии. Имаме вече един проект на такъв регламент, който се очаква да излезе скоро. Също много важно е обучението на НАССР групите. От нашия опит в България при прилагането на НАССР (предполагам, че такова е положението и в другите страни където се прилага НАССР) се откроява, че много трудно се прилага НАССР там, където екипите на индустрията не са обучени, т.е. не могат да разберат самата същност по прилагането на тази система. Общо взето, се уеднаквяват изискванията за внос и износ на храни, като цяло изискването е храните които се произвеждат на територията на ЕС, тези които се добри за ЕС ще бъдат добри и за експорт, с известни изключения разбира се. Много добре знаем, че в европейското право винаги имаме едно основно изискване и след това започват надолу вече облекченията от това изискване като цяло. Ще бъде ли България готова да прилага този регламент, като цяло? Искайки – не искайки, до края на 2006 година – на 1 януари 2007 г. - ние трябва да сме готови, както да сме въве-

ли Регламента в българското законодателство, така и да имаме вече обучена индустрия и структури по прилагането на този регламент от българска страна. Друг регламент, на който ще се спра накратко, е 853 - това е регламентът, който дава вече специфичните изисквания за хигиената на храните в предприятията, преработващи хранителни продукти от животински произход. Кое е важното тук? Първо, че този Регламент се базира на общите изисквания на Регламент 852 - изискванията за общата хигиена на храните. Те важат както за преработени, така и за neprеработени суровини и храни от животински произход. Въвежда специфичните изисквания на операторите за производство на храни от Регламент 852. Регламентът не важи за малки количества храни, които се произвеждат за нетърговска цел. Тук основния проблем който съществува е, да се разбере понятието - какво значи малко количество. А аз бих помолил моите колеги от вече приетите страни членки, ако имат възможност, след презентацията да коментираме как те са въвели този принцип. Преработката на директна доставка на малки количества от производителите до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно, които продават малки количества директно на крайния потребител. Специални правила трябва също да бъдат разработени и за магазините, в които се продават тези продукти. В общите си задължения отново имаме да се спазват изискванията на Регламент 852. Като цяло този регламент е структуриран в няколко глави. Първата е задълженията на операторите, тук задължително имаме одобряване на тези предприятия от съответните компетентни власти, като регистрация и одобряване може да бъде или на търговията на дребно или може да бъде и по изключение на съответната страна членка. В глава втора са дадени задълженията на операторите по отношение на прилагането на здравната и идентификационната маркировка. С този регламент вече се диференцират маркировката, която се поставя от съответната компетентна власт, ветеринарната служба и маркировката, която се поставя от собственика на предприятието. Имам вече два вида маркировка: едната е здравна, която се поставя от ветеринарния лекар, най-често, при подпечатването на трупове, а другата, която е идентификационна маркировка, се поставя от собственика. Тук има облекчение и по прилагането на идентификационната маркировка като такава. За вноса на суровините от животински произход като цяло важат същите изисквания, които важат и в момента.

Търговия – тук говорим за търговията за самите членки като цяло, и е дадено, че продуктите се съпровождат от серти-

фикат или друг документ, съобразен с изискванията на тези два анекса, за които ще говорим по-късно. Имаме няколко нови дефиниции – механично сепарирано месо или МСМ, механично сепарирано месо от рибни продукти. Като цяло е дадена и дефиниция на продукти от животински произход и търговия на едро. В анекс 2, както и в другия анекс - са дадени общите изисквания които се отнасят до различните видове продукти. Има 13 секции и всяка една от тези 13 секции отговаря на съответната директива която действа в момента в ЕС. Първата секция е за червените меса отговаряща на директива 64433, като имаме секция от домашни еднокопитни, секция от месо, птици и лагоморфи, като в секция 1 има първо, идентификационно маркиране което е новото и след това условие за въвеждане на базирани НАССР процедури, почти е влязло това Решение на ЕС за кланиците от 2001 година. Друга важна секция е секция 3. Тя съдържа информация за хранителната верига, което е ново. Тя дава право на собствениците на кланици да проверяват документацията придружаваща животните, преди да бъдат заклани. Другите секции са подредени под един общ ред. В секция 1, в анекс 3 имаме месо от домашни еднокопитни - тук влиза цялата Директива 6443 или нашата Наредба № 7, в секция 2 - месо от птици, лагоморфи, това е Директива 71117 или Наредба № 15. Специфични изисквания имаме към месо от дивеч, отглеждан във ферми, в съответната директива, месо от отстрелян дивеч, също в съответната директива. За мляно месо, местни заготовки и механично сепарирано месо, директивата, която е тук, има нови изисквания по отношение на механично сепарираното месо. Секцията за местни продукти, фактически, няма никакви големи промени. Като цяло в секция 7 имаме цялото законодателство по отношение на моллюските, живи двучерупчести моллюски, секция 8 са рибни продукти, тук е Директива 91493 или Нашата Наредба № 10. Сурово мляко и млечни продукти - съответната директива 9246 или съответно нашата Наредба 30. Яйца и яйчни продукти, топени животински мазнини, желатин, колаген. Това накратко е новото законодателство в момента в България. Казвам накратко, защото към момента то е много обширно и трябва да направим, както се казва, за нашите колеги от първа вълна, ние трябва да го въведем още преди да сме станали страна членка. Докато те го въведат вече като страни членки.

Държавния контрол върху храните в Литва

Зенонас Станвициус, Държавна служба за хранителен и ветеринарен контрол на Литва

От това, което научих днес, разбирам, че България е напълно готова за цялата работа, която я чака преди присъединяването, защото стратегията и е много ясна, но трябва да работите много усилено. В нашата страна ние бяхме в същото положение.

Според закона за храните, правителството разделя функциите по безопасността и контрола по храните. Министерството на земеделието поставя изискванията за оценка на качеството и състава на храните, суровините за производство на храни и условията за отглеждане на земеделска продукция и биоизделие.

Нашата институция има следните отговорности:

- ✓ Ние одобряваме ветеринарното законодателство и специфичните изисквания за контрол на храните, защото ние сме единствената организация, отговорна за здравословното състояние на животните;

- ✓ Извършваме контрол по храните и сме отговорни за фуражите и НАССР.

Министерство на здравеопазването одобрява цялото законодателство, свързано със замърсителите в храните, например, пестицидни остатъци, както и общите хигиенни изисквания, микробиологично замърсяване, радиация и, разбира се, изискванията към минералната и питейната вода. Министерството на икономиката одобрява законодателството в областта на етикетирането на продуктите. Измамите при етикетирането са под юрисдикцията на Министерството на здравеопазването.

Преди 2000-та година имахме 3 институции, които бяха отговорни за безопасността на храните и качествения контрол: Държавната ветеринарна служба, Държавната хигиенна инспекция и Държавната качествена инспекция към Министерство на икономиката. Нашите политици и чуждестранните ни съветници, и най-вече производителите, настояваха да отговарят само пред една институция, което ни показа, че се нуждаем от реформа. Като резултат от тази реформа на базата на Ветеринарната служба ние създадохме Ветеринарната и хранителна служба.

Ветеринарната служба беше отделна правителствена инс-

титуция, която беше подчинена на Министър-председателя, като по този начин се създаде пирамидална структура на контрол: Министър-председател - Главен ветеринарен инспектор - Регионални инспектори - лаборатории и офиси във всички 10 окръга и 34-те области на нашата страна.

Ако дойдете в Литва, вие можете да видите чудесните литовски бикове и ако поискате да консумирате продукти от тях, трябва да знаете, че ние следим до вас да достигне безопасен продукт. Ние следим за състоянието и здравето на животните, биопрепаратите, които се използват, външните фактори, качеството на водата, както и всички етапи на производствения процес - от производството до продажбата. Същия контрол прилагаме и по отношение на храните от растителен произход. Проверяваме физичните, химичните и микробиологичните фактори, както и качеството на водата за напояване, и сме наясно с всички етапи на производство и съхранение.

Преди две години нашата организация получи една допълнителна отговорност от правителството, която е споделена и с Държавната служба за растителна защита към Министерството на Здравеопазването, а именно отговорността за проследяване качеството на плодовете и зеленчуците, което преди беше под контрола на Държавната инспекция по качеството. Ние отговаряме само за задължителното качество на плодовете и зеленчуците в търговския сектор. Нашата организация отговаря и за качеството на питейната вода, знаем как да се справим с процеса от извора до бутилирането. Водоснабдителите, разбира се, са отговорни за извършването редовно наблюдение върху безопасността и качеството на питейната вода. Все пак, ние периодично също извършваме контрол, но ако се установи, че качеството на водата е влошено в рамките на имота на потребителя, то тогава отстраняването на този проблем е негова грижа.

Главната цел на Държавната хранителна и ветеринарна служба е да пази интересите на потребителите, да следи продуктите да отговарят на изискванията и да предотвратят разпространението на заразни животински болести на територията на страната. Ако една страна членка иска да изнася продукция за друга, тя трябва да получи сертификата от оторизиран ветеринарен орган. В началото тези сертификати бяха издавани от експерти на Европейската комисия, но след едногодишен опит ние бяхме в състояние да ги издаваме сами. И за да гарантираме хигиената на продуктите с животински произход, всички етапи на производство се извършват в съответствие с Европейските изисквания за хранителна безопасност.

В нашата Ветеринарна служба имаме четири отдела, като един от тях е моят, а моите задължения са да следя продуктите с растителен произход и да извършвам надзор на пазара. Имаме ветеринарен отдел, информационно-технологичен отдел, отдел по храните и отдел за управление на качеството и риска. Според предписание 82 на ЕС ние трябва да прилагаме акредитивни мерки от 1 януари 2006 и сега работим върху всички процедури, с които един инспектор трябва да е наясно, за да може да извършва контрол. Всички стъпки трябва да бъдат описани и през втората половина на годината ще поканим чуждестранни експерти, за да бъде всичко готово за 2006-та година.

Преди реорганизацията централният офис беше малка организация, а сега имаме повече от 100 души. Имаме 312 официални ветеринарни инспектора, оторизирани да извършват надзор, имаме и 300 частно практикуващи ветеринари и допълнителен персонал от 200 души, включително хигиенисти, хранителни технолози, агрономи и адвокати.

Нашата Национална ветеринарна лаборатория беше акредитирана през 2001 от немски акредитационен орган и реакредитирана през 2003 година. Ние получихме много голяма подкрепа от TAIEХ, от Европейската комисия и по ФАР проект. Сдобихме се с изключително ново оборудване за много прецизно изследване на микробиологичните, химичните и физични замърсители в храните. Преди 2000 година имахме почти 50 лаборатории, което ни струваше много скъпо. След 2000-та имахме само десет, а днес имаме една централна лаборатория във Вилнюс и три акредитирани клона, но те не носят юридическа отговорност. Имаме и самостоятелни лаборатории в някои области, но те не са акредитирани и не могат да участват в официалния контрол по храните, а могат само да подпомагат предприемачите при самоконтрола.

Днес ние разполагаме с 12 модерно оборудвани гранични контролни пункта, свързани в интернет мрежа, които замениха 20-те пункта, с които разполагахме до 2000 година.

За нас са много важни и връзките с обществеността. Ние комуникираме с хората, чрез брошури например, защото считаме, че е много важно да информираме хората за хранителните кризи, ако има такива.

Потребителски жалби

Разполагаме с безплатна гореща линия, която работи по 24 часа, седем дни в седмицата. Обработваме и жалби идващи от интернет или по пощата и ги разпределяме сред нашите ко-

леги в местните служби и информираме правителствени и неправителствени организации. От 2000 до 2002 броят на жалбите нарастваше, но след 2002 се наблюдава спад в основателните жалби.

Основните причини за жалбите са: некачествени стоки, недобър вид на продуктите, недостатъчна информация за състава на стоките, изтекъл срок на годност, незадоволителна хигиена или качество на кетъринг. До 2000 година преобладаваха оплакванията от месо и месни продукти, но през последната година доминираха оплакванията от кетъринг услугите, защото в Литва все повече хора използват тези услуги.

Сътрудничество

Сътрудничим си тясно с държавните власти и основно с правителствените институции, националния пункт на RASFF. Ние сме в добри отношения и с търговците и на всеки три месеца се срещаме с техни представители, главно на асоциациите на млекопроизводителите и производителите на рибни продукти. Разбира се сътрудничим и с потребителите. В Литва имаме и Национален борд за защита на потребителите, който като правителствена организация, принадлежаща към Министерството на правосъдието, координира работата на всички организации за потребителска защита, включително неправителствените. Тази институция е отговорна за обучаването на потребителите и за разпределение на средствата, предоставяни от правителството.

Влиянието на информираността на потребителите
върху безопасността на храните

Аргурас Пуцета, Литовска национална асоциация
на потребителите

Литва трябваше да нахлуе на европейския пазар с разнообразни национални храни. Или поне така бе внушавано от рекламните, нетърпеливи да вземат участие в референдума за присъединяването към Европейския съюз. Внушаваше ни се, че французите ще започнат да ядат нашите картофени кюфлетата с месен пълнеж в самите покрайнини на Париж, но не толкова бързо – езикът на рекламата и пропагандата често носят прекален оптимизъм. Членството в ЕС отвори вратите на нашия пазар и хората го почувстваха веднага, аз го почувствах. А хората определено не бяха толкова гладни и жадни за нови “невиждани до тогава” продукти, както бяха след бягството от Съветския Съюз. Тогава, преди 15-20 години, вносните продукти, като бонбоните, които сега всеки може да си купи от магазина на ъгъла, изглеждаха като магия.

Оттогава нещата се промениха, въпреки че не всички научиха английски. От наша гледна точка, политиката на Европейския съюз за националната идентичност е много толерантна, защото литовския или полския език са толкова официални езици, колкото и английския или френския например. Това, в крайна сметка, се отрази и на етикетите на продуктите. В нашата страна е трудно да се намери продукт, който е без описание на литовски, дори и ако буквите понякога са прекалено малки. В супермаркета хората могат лесно да изберат желани артикул, което само допринася за нарастване популярността на големите магазини. Понякога човек прекарва цял ден в хипермаркета мотаейки се, без да купува нищо – разнообразието от стоки е смайващо. Докато хората са залети от реклами, търговците са заети с това как и откъде да се сдобият с евтини стоки, които после да продадат възможно най-бързо на “гладния” потребител. Етично етикетирание!? Етично консумиране?! Никога не са чували за тях.

На литовците често им липсва интерес към етичното производство или безопасната храна и конкуренцията не се бази-

ра на това, че при производството на даден текстилен продукт или наденица производителите са се съобразили с човешките права. Нашите бизнесмени успешно са се сдобили с ментета от цял свят – от Норвегия до Китай и Чили. Растежа и увеличаването на броя на хипермаркетите продължава, а заедно с това се увеличава и разнообразието от стоки. Аз нямам друго доказателство за това освен математиката. Литовските данъчни инспектори не разполагат с достатъчно човешки и други ресурси, за да контролират най-големите търговци в страната и да проверят законността на техните сметки и плащания.

Засега този спонтанен растеж на супермаркетите не е нанесъл големи вреди на човешкото здраве и общественото благосъстояние, въпреки че един супермаркет беше построен на място, предвидено за стадион, а друг трябваше да замени действащо кино. Литовските търговци разширяват своето мощно влияние в столицата. Все още вестниците не пишат за работници и потребители в болница, не защото супермаркетите се съобразяват с правилата и стандартите, нито защото вестниците предпочитат да пишат за техните идеи и представи за бизнес просперитет и иновации. Ако някой интервюира служителите в месарски отдел или в отдел за плодове или зеленчуци може да чуе неумолими факти, които да доведат до загуба на апетита. Въпреки това служителите не споделят тези факти, защото са подтискани от страха да не загубят работата си. Медиите също запазват мълчание, защото супермаркетите са най-големите рекламодатели. По този начин клиентите не получават друго мнение, а само рекламни услуги.

Мога да ви разкажа една истинска история. В един супермаркет хора си купили пасти, които не отговаряли на изискванията за качество и безопасност, изяли ги и се отровили, за щастие не смъртоносно. За всички било ясно, че това е натравяне в следствие консумацията на продукт от този супермаркет. Едно списание обърнало внимание на този факт и незабавно започнало журналистическо разследване. Резултатите от разследването били публикувани, а реакцията на супермаркета била незабавна. Списанието било изтеглено от продажба, а рекламните договори с него било прекратени. Журналистите от списанието апелирали до колегите си от други медии, но само едно телевизионно предаване откликнало и започнало да разследва проблема, другите медии запазили мълчание. Конфликтът бил разрешен мирно и списанието се върнало на пазара, скоро след като служителите обещали да не пишат отново подобни неща. Дори държавната национална телевизия, която е частично финансирана от държавния бюджет, зависи от рек-

ламите, поръчвани от супермаркетите, като от това страдат безопасността на продуктите, тяхното етикетирание и качество, а оттам и правата на потребителите, бизнес етиката и свободата на словото.

Изходът от това положение може да се крие в местните общности, които в Литва се развиват много бързо. Европейският съюз подкрепя подобна автономия и самоуправление, тъй като общностите са основата за повишаване на публичното съзнание, зависещо от знанието за гражданските права и задължения, както и за възможността да се изискват определени стандарти и прозрачност от бизнесмените. Общностите в Литва имат шанса да докажат, че супермаркетите трябва първо да размислят и после да създават планове за разширяване. Неотдавна една компания трябваше да отложи строителството на супермаркет, защото местната общност твърдеше, че той може да увеличи трафика и замърсяването на въздуха, а също така и да разруши уникалния релеф и природно разнообразие. Протестите на общността срещу изграждането на големи фермерски комплекси в северна Литва е друг пресен пример за изразено недоволство от замърсяването на питейната вода и отделянето на дим в атмосферата. По тази причина на големите ферми и хипермаркетите вече им се налага да преговарят с местните жители, които също са потребители. Аз мисля, че тези силни и рационални общности, действащи в екип с отговорни медии или дори сами, са силата, която може да въздейства върху подобряването на качеството на продуктите и да повиши качеството на живот, поставяйки традициите в основата на търговският бизнес. Веригите от супермаркети и големите ферми все още не са се сформирали и установили напълно в Литва. Поради това общностите от селските региони биха могли да изиграят важна роля при контролиране развитието на големите ферми и особено на начина по добитъка, житото или зеленчуците се отглеждат там. В литовците е здраво вкоренена традицията да си носят храна от провинцията след като са посетили роднините си. Аз имах баба и дядо и знам както това ставаше. Моята Литва беше една от най-големите селскостопански републики в Съветския Съюз. Дори днес могат да се видят изоставени обори на брега на някое живописно езеро.

Хората не се съмняват в качеството на домашната си продукция и въпреки това днес броят на малките ферми намалява, защото в Литва идват инвестиции и се създават големи ферми, което често води до конфликти. Големите ферми водят до намаляване на природното разнообразие в някои региони, а на някои литовци все още им липсват познания как да

използват торовете по икономичен и съобразен начин. Днес все още акронимът САПАРД звучи като чудо за мнозина. Сякаш парите нямат земен произход, а идват от небето. И все пак парите от Европейския съюз не се получават лесно, тъй като не само финансовата институция контролира програмата. По мое мнение местната общност най-добре би могла да обезпечи мониторинга, очите и ушите не местните жители най-добре биха могли да контролират фермерите и процеса на производство на храната. Въпреки това литовците все още влагат негативен смисъл в алармирането, дори в случаите на сенчести афери. На литовското общество все още му липсва гражданско съзнание, което се вижда и при потребителското съзнание. Общността не разбира напълно, че здравето на нейните членове зависи от информацията, доколкото тя е отразявана в медиите. Обществото не е готово и организирано да се бори за правото си на безопасна храна и да оказва натиск върху големи бизнес структури, защото бизнесмените все още в много случаи могат да пренебрегват местните общности. Бизнесмените могат директно да влияят на политическите партии, политиците и техните решения. Те дори не се нуждаят от услугите на лобисти, защото когато се изправят пред проблем те могат да се обадят на приятелите си в държавните институции и да разрешат проблема по този начин. Местните общности нямат тази власт и влияние, затова необходимостта от прозрачност на бюджета на политическите партии доведе до много дискусии. В графика на парламента е включено разглеждането на проектозакон за финансирането на партиите. Аз персонално, като журналист се чувствам отговорен пред обществото, пред тези чието право на безопасна храна е ограничено от интересите на разрастващи се бизнеси и спонтанния растеж на супермаркетите. Този растеж е част от икономическото развитие, с което Литва толкова се гордее днес.

Аз работя в радио и мога да свидетелствам, че предаванията за безопасността на храните са следвани от множество телефонни обаждания и въпроси – хората се интересуват от безопасността на храната. Националната федерация на потребителите също има повече работа на телефоните след такива предавания, което показва, че литовските хора ги е грижа за здравето им в дългосрочна перспектива. Информацията обаче не може да бъде разпространена по организиран начин и да доведе до значително влияние върху пазарния избор на потребителите. Докато общностите не са достатъчно силни, активната публична дискусия и обмяна на информация по тези теми няма солидна база. Така проблеми като генномодифицираните

организми и облъчването на храната стигат до литовските вестници и телевизии много бавно. Някой би могъл да си помисли, че литовското общество е по-загрижено за това как да купува, а не какво купува. Блясъкът на новите продукти все още задушава желанието за безопасна храна. Все още имаме да свършим много работа...

Безопасността на храните в една от новите страни-членове на ЕС – гледната точка на потребителя

Александра Весоловска, Асоциация на полските потребители

Интерактивната комуникация между потребители, производители и власти: съществува ли наистина такава?

Главният смисъл на комуникацията между споменатите по-горе заинтересовани страни е в етикетирането на продуктите.

Потребителите четат етикетите, за да получат ценна информация, производителите на храни информират потребителите относно техните продукти, чрез етикетите (както и чрез рекламите), държавните контролни органи следят дали информацията на етикетите е вярна.

Как изглежда тази комуникация в Полша?

Според миналогодишното проучване на Центъра за изследване на общественото мнение (ЦИОМ), повечето полски потребители нямат навика да обръщат внимание на съдържанието на продукта преди покупка или поръчка. “Аз никога не чета съдържанието на продуктите, отбелязано на етикета”, казват 28,7% от интервюираните, а почти всеки трети заявява, че го прави от време на време (“понякога чета, понякога не”). Всеки шести анкетиран чете информацията за състава на продукта само когато го купува за първи път, а само един от седем винаги чете тази информация, независимо дали купува продукта за първи път или не. Според последното изследване на BEUC (Европейската потребителска организация), за съжаление

ние, това не е тенденция само в Полша. 60% от интервюираните потребители четат етикетите само понякога, докато 5% изобщо не ги четат, поради недостатъчна разбираемост. Същия проблем засяга диалога между потребителите и държавните и неправителствени организации, представляващи техните интереси и борещи се за техните права.

Според най-новото изследване, направено за “Развитие чрез знание” – маркетингова компания изследваща пазара, само 16 процента веднага идентифицират отдела за защита на потребителите и конкуренцията, 11% са запознати с Потребителската Федерация, 10% знаят за съществуването на търговските инспектори, 3% познават Асоциацията на полските потребители, 2% са наясно с функциите на потребителския омбудсман, 66% не знаят за никаква институция от подобен тип. Полските потребители не само не са запознати с представляващите ги институции, но и не знаят за последните промени в законодателството, които ги засягат. Според данните от изследването на “Развитие чрез знание” 64% не знаят за скорошните промени в законодателството, отнасящи се за поръчка на стоки и услуги, 25% не са запознати подробно и само 11% заявяват, че са информирани по темата.

След тава не особено оптимистично въведение, бих искала да преминем към другата тема на моята презентация и да се концентрираме върху качеството и безопасността на храните в Полша. Малкият процент от “съвестни” потребители, които са в контакт с потребителските организации, сравнително рядко имат оплаквания от хранителните продукти. В нашата асоциация получаваме около 10 такива оплаквания на година. Затова помолих моите колеги от Търговската инспекция за тяхната статистика, защото техни представители са разположени из цялата стана. През 2004 година те са получили 1018 оплаквания от храни, което представлява 7% от общият брой оплаквания, като най-честата причина за оплакване са алкохола и месото. През 2003 година към търговските инспектори са били отправени 942 оплаквания, касаещи храни. Независимо от факта, че Полша е с една от най-динамичните глобални икономики (5% ръст), полското общество все още е квалифицирано като бедно (24% от средните семейни доходи отиват за храна). По тази причина цената е основният определящ фактор за покупката на дадена стока.

Взимайки предвид всичко споменато дотук, представителите на хранителния сектор се опитват да отговорят на нуждите на потребителите и да гарантират възможно най-евтината

храна, което често дава повод за много притеснения. За това аз искам да се концентрирам върху три неща:

- ✓ качеството на много рекламираните евтини храни, които се предлагат с имената на вериги супермаркети;
- ✓ фалшификацията на храни;
- ✓ информацията за потребителите.

Качеството на храните, собствена марка на веригите супермаркети

През първата и последната четвърт на 2003 търговските инспектори провериха качеството на храни, продавани като собствена марка на търговеца. В 103 обекта като Биедринка, Плюс дискаунт, Теско, Алберт, Лидър прайс, Лидъл, Геант, Ритъл, Кеърфор, Хипернова, Минимал, Ройал маркет, Аучан, Е. Леклерк, Кауфланд, както и в местни вериги бяха проверени 5 389 продукта.

Процент на различните хранителни артикули, тествани по време на проверката. Данните са за 2003 година.

<i>Хранителни артикули</i>	<i>Първо тримесечие</i>	<i>Последно тримесечие</i>
Месни продукти	89,9%	33,5%
Плодове и зеленчуци	59,5%	24,5%
Зърнени храни	54,0%	10,9%
Рибни изделия	47,7%	24,3%
Млечни продукти	41,7%	13,4%
Безалкохолни	34,8%	9,8%
Захарни изделия	33,3%	28,7%
<i>Други</i>	<i>13,3%</i>	<i>10,2%</i>

източник: Търговската инспекция

Изводите от първия контрол бяха следните:

Общото качество на проверените храни е много лошо, всеки втори продукт не отговаря на заявените параметри!

И по-конкретно:

- ✓ Процента на некачествените месни стоки е изключително висок – 89,9%;
- ✓ Липса на качество се наблюдава при болшинството от плодовете, зеленчуците и зърнените храни;
- ✓ Повечето от рибните продукти са с неприемливо качество;
- ✓ Повече от една трета от млечните продукти и безалко-

холните напитки са некачествени както и всяко трето от захарните изделия.

Изводите след втората проверка остават приблизително същите.

Качеството на продуктите “собствена марка” все още е неприемливо. Най-висок процент на стоки, неотговарящи на стандартите, се наблюдава в следните вериги: Лидър прайс – 40,4%, Риъл – 30,7%, Лидъл - 29,2%. Продуктите, продавани в Биедронка, Теско, Алберт и Геант, се характеризират със същите дефекти в качеството, един от всеки пет продукта, продавани като собствена марка в тези вериги, не отговаря на изискванията за качество.

Retailer's name	Качествени дефекти	Неправилно етикетиране
Биедронка	23,7%	2,6%
Плюс дискаунт	9,6%	20,0%
Теско	20,1%	3,5%
Алберт	19,4%	10,7%
Лидър прайс	40,4%	18,3%
Лидъл	29,2%	5,5%
Геант	19,0%	12,7%
Кеърфор	8,4%	0,7%
Риъл	30,7%	5,2%

източник: Търговската инспекция

Дефектите при стоките “собствена марка” са главно в следствие на:

- ✓ използването на възможно най-евтините и съответно нискокачествени суровини;
- ✓ хранителните артикули са целенасочено замествани от продукти с по-ниско качество;
- ✓ съзнателно намаляване на нетното тегло на стоките.

Пазарната политика на веригите супермаркети, целяща постоянно намаляване на цените, има огромна вина за този проблем.

Подменяне на хранителни съставки

Според данните, получени от търговските инспектори, най-често срещаното фалшифициране на храни е под формата на:

✓ присъствие на необозначени хранителни добавки в продуктите, като консерванти и подсладителни в консервираните зеленчуци и алкохолните напитки, съгъстители на скорбялна основа в млечните продукти, консерванти и скорбелни съгъстители в консервираното месо заедно с намаляване на месното съдържание в продуктите;

✓ Превишаване на допустимите дози хранителни добавки в безалкохолните напитки, месните и зеленчукови продукти;

✓ Надписи «без консервации», дори когато такива са добавени (сосове, консервирана риба);

✓ Добавяне на цикориево кафе в обикновеното, без това да се обявява;

✓ Липса на кофеин в микса от цикориево и обикновено кафе;

✓ Наличие на растителни мазнини в продукти предлагани за масло.

(Дез)информация на потребителите – неправилно етикетирание

Според директива 2000/13/ЕС за хармонизиране на законодателствата на страните-членки в областта на етикетирането, представянето и рекламирането на хранителни продукти:

1. '(...) Основното съображение при определяне на правила за етикетирането на хранителните продукти, трябва да бъде необходимостта да се информира и предпази потребителя. (...)'

2. '(...) Детайлното етикетирание, и в частност обозначаване на точното естество и характеристики на продукта, което дава възможност на потребителя да направи своя избор след като е напълно запознат с фактите, е най-уместно защото създава по-малко пречки пред свободната търговия (...)'

3. '(...) Правилата за етикетирание би следвало също да забраняват използването на информация, която би заблудила купувача или би приписала медицински свойства на хранителни продукти (...)'

Етикетите на всички тествани храни бяха внимателно анализирани. Най-често срещаната заблуждаваща за потребителите информация беше:

✓ Обявяването на продукт за шоколад, когато той има само шоколадов аромат (в съставките е вмъкнато какао или какаов ароматизатор);

✓ Реклама заявяваща, че даден хранителен продукт не съдържа холестерол, консерванти или изкуствени оцветители, когато продуктът, поради своето естество, не би могъл да съдържа тези съставки;

✓ Заявяването на специални свойства на продуктите, като “помага за поддържането на здраво сърце” или “помага на храносмилането” и т.н.;

✓ Фалшиви или несъществуващи препоръки от обществени здравни институти, като “препоръчва се от институт Майка и дете” или “сертифицирано от министъра на здравеопазването”.

Изводи:

Голямо разнообразие от хранителни артикули, агресивно рекламирани и с ниски цени, атакуват потребителите, но качеството на продуктите не отговаря на шумната и агресивна реклама. Може да се види ясната връзка между евтините продукти и ниското качество.

Тъжният извод е, че потребителите са мамени при закупуването на продуктите “собствена марка”, тъй като повечето несъответствия в качеството не могат да бъдат установени директно от самите тях.

Имайки предвид всичко което казах днес, Асоциацията на полските потребители прави всичко възможно да овласти потребителя и да подготви и информира. Най-добрият пример са не само нашите публикации, брошури, сравнителни тестове на продукти и пазарни проучвания, а нашите опити да установим диалог между всички заинтересовани: потребители, производители, държавните институции и нас самите като посредници.

Гледната точка на Словенската асоциация на потребителите

Марияна Петерман, Словенска асоциация на потребителите

Аз искам само да демонстрирам с какво се занимава Словенската асоциация на потребителите, защото да правиш нещо означава да вярваш. За всичко друго, което е на хартия, освен ако се прилага, е много трудно да се каже дали работи.

Словенската асоциация на потребителите е снована преди около 14 години, през 1990. Всяка година ние консултираме все повече и повече потребители като им предоставяме и специализирани съвети касаещи храни. Ако става въпрос за правен проблем, отнасящ се за храна, тогава нашите адвокати се заемат, ако става въпрос за технически проблем или проблем с безопасността на храната, аз трябва да се справям с него. От презентацията на Мира Скубич разбрахте, че понеже имаме няколко министерства отговорни за храните, говорим за 4 инспектора. За словенските потребители е много трудно да се ориентират към кого да се обърнат когато имат проблем с храни. Когато имат проблем те все повече и повече се обръщат към неофициалните хранителните инспектори, като мен или един, двама от моите колеги, които са доброволци в Словенската асоциация на потребителите.

Освен това ние издаваме и списание, което излиза веднъж месечно, публикуваме и листовки и брошури, разбира се. Един от броевете съдържа сравнителен тест на риба тон, а аз точно сега завърших сравнителното си изследване върху пробиотичите в киселото мляко. Това е въпрос на безопасност и хранителност, защото е много важно точно колко бактерии оцеляват. Така че, това е още нещо, с което се занимаваме. Също така извършваме и продължителни пазарни тестове, като акцентираме върху етикетирването във всичките му аспекти: обща информация, хранителни стойности и претенции за лечебни свойства. Въпреки че, в Словения преписването на лечебни свойства е забранено от закона, напоследък имаше бум на този тип реклама, като посланията са от рода на “полезно за вашето сърце”, или можете да видите доктор рекламиращ продукт, твърдейки, че той е полезен, без да има научна обосновка.

Ние сме участвали в Отдела за защита на потребителите. Участвахме и при изработването на първоначалния закон за защита на потребителите, който беше публикуван за първи път

през 2000 година, а сега подлежи на втора поправка. Участваме и при изготвянето на други закони, като Закона за кредитите, Закона за жилищното строителство, Закона за генномодифицираните организми и сме много активни при изготвянето на закони, касаещи околната среда. Лобираме пред правителството и парламента относно потребителската и здравната политика. Положихме много усилия и за прокарването в парламента на хранителната стратегия. Сътрудничим си и с други неправителствени организации, като сформираме коалиции, особено когато става въпрос за генномодифицирани организми или био-земеделие – важно е да се промотира пред потребителите местно произведената продукция.

За да спечелим доверие, ние решихме, че е много важно да бъдем международно признати. Както можете да видите ние станавме член на BEUC преди Словения да стане член на Европейския съюз. Ние сме много активни в BEUC, и точно в този момент нашия президент е вицепрезидент на тази организация. BEUC е европейска, лобистка потребителска организация, а сме членове и на ICRT и всички пазарни тестове, които провеждаме са според стандартите на ICRT, CODEC или Потребителския интернационал. Това показва, че не тестваме нещо само за собствена информация. Ние използваме акредитирани лаборатории и методи на тестване. Миналата година извършихме изследване на транс наситените мазнини в маргарина и сега знаем, че те са много вредни за здравето, дори повече от наситените (животински) мастни киселини. Те влияят на сърцето и кръвоносните съдове повече от холестерола. От друга страна, когато ги получават по изкуствен път използват цис-изомерите на ненаситените мазнини, така, че те дори намаляват нивото на ненаситените мастни киселини.

Какви бяха резултатите за транс наситените мазнини в Словения. Повечето от маргарините съдързаха повече от 17% транс – наситените мазнини от общото количество на мазнините, което означава, че консумирането на маргарин в Словения е много, много опасно. Освен всичко останало се съгласявам и с един от предишните лектори, който говори за рекламите. Когато публикувах резултатите от изследването за транс мазнините, аз получих обаждане от една голяма фирма, производител, която ме заплаши, и неоторизирано използва нашите данни и принуди пресата да представи невярно изследване. Трябва да призная, че в Словения ние вече имаме репутацията на хора, които не се страхуват от битка, така че накрая производителите трябваше да се откажат. От друга страна, обаче, сега, когато се занимавам с изследване на пробиотиците в

млякото, мога да ви кажа, че се страхувам за живота си, и да се прибера вкъщи, заради много мощната организация Данон, която има много връзки.

Ние публикуваме списание, както и много брошури за етикетирането, генномодифицираните организми, за жалбите и т.н. Някоя брошура не е между другото. Първо правим пазарно проучване и после публикуваме брошура, така че когато тя стигне до потребителя, той да може да види завършен продукт, който казва какво е добро и какво не е или да дава съвети за храна. Трябва за запомним, че не можем да третираме проблемите, касаещи храна, по същия начин както третираме проблемите с електронно оборудване например. Храненето е нещо основно за човешката природа, затова ние не можем просто да кажем: “ще рекламираме или контролираме храните по същия начин, по който контролираме безопасността по пътищата”. Това е далеч по-сложен проблем и изисква по интегрирана политика, обединяваща не само селското стопанство и здравеопазването, а и други програми, като тези за околна среда, образованието, стандартите и техническите норми. Затова ние участваме в проекти на Европейската общност и програми като тази за проучване на европейския пазар и мнението на потребителите. Мога да ви кажа, че 70% от словенските потребители четат етикета всеки път, 85% смята, че етикета трябва да е разбираем и коректен. 45% от потребителите купуват като се ръководят на първо място от цената. Тези резултати са същите както в Полша, докато в повечето европейски страни този процент е по-нисък. В Словения 18% от доходите на населението се харчат за храна, докато в Европа този процент е около 15, а в Норвегия е дори 11, като е на второ място в семейния бюджет. За да може усилията за безопасност да проработят, потребителят трябва да е уверен. И ако погледнем какво консумираме ще разберем, че потребителят не яде храна от растителен произход, той не яде храна от животински произход, а консумира интегрирани продукти. За това аз силно препоръчвам управлението, оценката и оповестяването на риска също да се извършва по интегриран начин. Цялото ястие, а не части от него се озовават в стомаха ми. Ако към него няма цялостен подход, тогава прозрачността и комуникацията не се осъществяват. По тази причина аз силно препоръчвам да вземете от само добрите неща от страните членки и да не повтаряте грешките. Ние в Словения все още имаме много работа, за да подобрим нещата. Трябва да подобрим координацията и прозрачността. Мога ли аз да получа информация от седем инспектора, за да сглобя картината на чинията!? Аз имам знанията да

го направя, но не разполагам с времето за това. Занимавам се с много сравнителни тестове на продукти, а накрая получавам шамар през лицето. Аз върша нещо, което се предполага, че трябва да бъде вършено от едно или друго министерство, аз не прилагам контрол, а само показвам резултатите от контрола. За да може потребителят да допринесе за конкуренцията на пазара, на него му е нужна организация, особено когато става въпрос за храни, които са интегрирани по такъв начин. Ние трябва да запомним, че потребителят е играча на пазара, той е този, който казва: “това е нещото, което ще бъде продадено”. Заради парите на потребителя, индустрията работи, а не обратното. Тук не става въпрос за историята за кокошката и яйцето, тук движещата сила е само потребителят.

През март 2003 Словенската асоциация на потребителите организира конференция за обсъждане на необходимостта от създаването на Агенция по безопасност на храните, която да бъде единен орган в Словения. Защо направихме това? Намирахме се в разгара на няколко хранителни инцидента: диоксини в храната, натравяния от салмонела, а точно започвахме да имаме и проблеми с млякото в нашата страна. Като потребителска асоциация ние почувствахме, че е крайно време седемте инспектората да бъдат обединени в една агенция. Сега сме 2005-та и още нищо не се е случило. Ние все още не сме щастливи със седемте си инспектората от пет министерства, защото обединеният подход и сътрудничеството трябва да бъдат значително подобрени, за да работят за безопасността на потребителите.

Кой беше поканен в Агенцията по безопасност на храните? Поканихме Джефри Пардю, който е президент на EFSA, който от своя страна ни изпрати заместника си. По този начин на конференцията присъстваха вицепрезидента на EFSA, както и вицепрезидента на британската агенция по стандартизация на храните. Тези двама човека направиха възможно да задържим двамата секретари от двете министерства през целия ден. Те не си тръгнаха след края на презентациите си, стояха до пет часа, въпреки че получиха обаждания от министрите си да се прибират. Това беше единствената причина, поради която конференцията имаше някакъв успех. Все още обаче няма реален резултат, защото липсва политическа воля за сътрудничество. Страда ли от това потребителят? Ние вярваме, че страда, защото парите, предвидени за провеждането на сравнителни тестове на продукти от нашата организация намаляха до нула. До 2003 година успяхме да получим някакви средства, след това спряха да ни отпускат. Наложихме си да самофинансираме

тестовете за транс наситените мазнини, като помолихме и една ЕС лаборатория за сътрудничество. Аз обаче трябва да харча собствените си пари и време, за закупуването на проби и изпращането им в Холандия. По същия начин извършихме тестовете за генномодифицирани организми, а сега правя и тестове за алергени заедно с ЕС. Повечето пари идват от нашите членове, а част от средствата са печалба от списанието. Тази година все още не сме получили каквито и да е пари за консултирането на потребителите или за тестовете на продуктите. Може би ще получим в следващите няколко месеца.

Ние имаме подходящо законодателство, което се прилага от петте министерства, имаме инциденти с храна, липсва ни прозрачност, но все пак имаме макар и малко, желание да подобрим нещата, защото то е заложено в човешката природа. Така че моят съвет към вас, потребителските организации, е бъдете независими. Насърчавам ви да се промените, ако се налага; бъдете активни и настоятелни, за да намерите и възстановите увереността на потребителите; давайте на потребителите положителни съвети и най-вече не се предавайте – ще дойде и вашия ден.

Прилагане на системата за безопасност на храните – сигурна гаранция за производители и потребители

Д-р Ян Мартон, Асоциация на потребителите на храни, Словакия

Системата НАССР е задължение – добросъвестните предприемачи трябва да произвеждат безопасни и полезни продукти. Системата НАССР е отговорност – стриктното спазване на безопасността е характеристика на отговорните компании. В нашата страна пречките за коректното прилагане на системата НАССР са липсата на финанси, липсата на заинтересованост от страна на парламента, липсата на настоятелност от страна на потребителите и предприемачите, недостатъчни човешки ресурси, липса на техническо оборудване, неадекватно оборудвани сгради, недобра комуникация, съпротива от страна на персонала, недостатъчно време за обучение. Без финанси не може да има НАССР система, а без нея не може да съществува система за управление. НАССР система се състои от няколко

основни етапа и се ръководи от някои базови принципа.

14-те етапа на HACCP:

- ✓ Определяне на правомощията и борба с биологичните рискове;
- ✓ Създаване на CCP (критична точка на контрол) екип ако е необходимо;
- ✓ Описание на продукта;
- ✓ Етикетирание;
- ✓ Идентифициране на разумната употреба;
- ✓ Направа на идентификация за произход;
- ✓ Идентифициране на всички предвидими рискове и контролни мерки;
- ✓ Определяне на критични точки на контрол (CCP);
- ✓ Определяне на целеви нива и критични граници за всяка критична точка на контрол;
- ✓ Изграждане на система за мониторинг;
- ✓ Изграждане на план за действие;
- ✓ Създаване на верификация на процедурите;
- ✓ Създаване на документация и поддържането на архив;
- ✓ Разглеждане на плана за HACCP.

Принципите на HACCP:

- ✓ Провеждане на анализи;
- ✓ Определяне на критични точки за контрол;
- ✓ Определяне на целеви нива и критични граници за всяка критична точка на контрол;
- ✓ Изграждане на система за мониторинг;
- ✓ Създаване на план за корекции;
- ✓ Създаване на верификация на процедурите;
- ✓ Създаване на документация и поддържането на архив.

Могат да съществуват и редица несъответствия при прилагането на системата за контрол, което да доведе до отклонения от качеството и сигурността.

Несъответствия при прилагането на HACCP:

- ✓ Недостъпна оценка на риска и недокументиран анализ на заразата, неправилна квалификация на риска, неправилно определена критична точка;
- ✓ Критична точка на контрол (КТК), определена в съответствие с използваната технология, но не и в съответствие с

анализа на риска;

- ✓ Рутинно определена КТК, в съответствие с наличното оборудване;
- ✓ Недобре сформиран НАССР екип – без ясно разграничени функции и отговорности на членовете му;
- ✓ Невалидна информация – липса на осъвременяване на информацията;
- ✓ Невярна производствена диаграма – диаграма, която не съответства на реалния производствен процес, включваща не извършени действия и процедури;
- ✓ Неконтролирано документирание – предпоставка за неточна информация;
- ✓ Контрол на вредителите, чрез квалифициран персонал;
- ✓ Проверка – извършена с нестандартни процедури;
- ✓ Въвеждане и системна проверка, зависеща само от знанията и уменията на програмиста – функционира без да отговаряй на системните изисквания;
- ✓ Липса на проверка на КТК, нейните измервания и условията за стандартна оценка;
- ✓ Подготовка и обучение:
 - липса на програма и определена продължителност на обучението;
 - не извършване на подготовка;
 - липса на документация и проверка;
 - липса на професионална квалификация.

Освен това има и някои изисквания, на които производителите са длъжни да отговорят, за да се обезпечи нормалното функциониране на контролната система.

Собствениците на хранителни предприятия са длъжни да осигуряват:

- ✓ Обучение на персонала и инструкции, касаещи хигиената на храната;
- ✓ Обучение по прилагането на НАССР системата;
- ✓ Използване на работни дрехи и оборудване;
- ✓ Независим проверяващ екип – оценка от втора ръка;
- ✓ Извършване на дейности в съответствие с определения производствен процес;
- ✓ Система без нормализационни бариери;
- ✓ Прилагането на предпазни мерки значително намалява риска;
- ✓ Когато собствениците на хранителни предприятия при-

лагат по-задълбочени мерки, за да гарантират безопасността на храните, тези мерки трябва да бъдат документирани.

Анализът на риска има голямо значение като научен метод за прилагане на законодателството в областта на храните като засилва научния сектор в областта на хранителните изследвания, както и комуникацията с потребителя и защита на потребителските права. Анализът на риска води и до прилагане на превантивни мерки, което от своя страна, значително намалява риска. Координатор на усилията е Национална комисия за храните и фуража – консултативен орган към министерството на земеделието, който направлява отговорните отдели, занимаващи се с безопасността на храните, и отделите, занимаващи се със здравеопазване и потребителска защита.

Информирание и участие на потребителите – интерактивна комуникация с потребители за безопасността на храните и тяхното качество

Мария Желтина, Латвийска национална асоциация за защита на потребителите

По време на развитието на пазарна икономика, в Латвия се появи ново неправителствено движение – това за защита правата на потребителите. Потребителски клубове и сдружения от цялата страна се обединиха, за да сформират Националната асоциация за защита на потребителите. Членове на учредителното събрание са регионалните потребителски клубове от Рига, Джурмала, Резекне, Латгале, Джелгава и Огре и няколко асоциации от Лиепайя. Асоциацията е независима, неправителствена организация “шапка”, която работи на национално ниво, за да защити и разшири правата на потребителите в Латвия, както и да координира работата на местните и регионални групи.

Латвийската Национална Асоциация за защита на потребителите е голяма стъпка напред в развитието на неправителствените потребителски организации и потребителското движение в Латвия, превръщайки се в най-важния представител на потребителските интереси на национално и международно ниво. Основаването на Асоциацията беше възможно под силното

влияние на европейски потребителски организации и едногодишен грант в рамките на проекта “Подкрепа за създаването на потребителска организация на национално ниво в Латвия”. След основаването на националната асоциация през 1999 г., се създадоха и регионални организации, така че днес РІАА се състои от 11 регионални организации, 10 потребителски клуба и една асоциация на наемателите:

- ✓ Клуб за защита на потребителските интереси;
- ✓ Клуб за защита на потребителите “PIKS”;
- ✓ Клуб за защита на потребителите – гр. Йелгава;
- ✓ Клуб за защита на потребителите – гр. Резегне;
- ✓ Регионален потребителски център;
- ✓ Клуб за защита на потребителите – гр. Дугавпилс;
- ✓ Окръжен клуб за защита на правата на потребителите “Aizstavis”;
- ✓ Клуб за защита на потребителите – гр. Огре;
- ✓ Асоциация на наемателите в гр. Лиепайа;
- ✓ Център за потребителска защита “Preili”;
- ✓ Клуб за защита на потребителите – гр. Гулбене.

Растящата регионална мрежа е вследствие на мнението, споделяно от мнозинството регионални и местни клубове, които се присъединяват към националната асоциация, че това е най-добрият начин за малките организации да повлияват националната политика за защита на потребителите и да създават модерни инструменти за информиране, консултиране и обучение на потребителите.

Членовете на Асоциацията са голям и ентузиазизиран екип, обединен с цел да планира и координира мрежата за потребителска защита в Латвия. Членовете на РІАА са независими юридически лица, които действат като агенции за справяне с жалби и провеждане на кампании, извършване на малки изследвания, представяне на потребителите в консултативните органи и работа с правителствените институции върху законодателството, както и обучение и информационни програми. Има много желание и практическо сътрудничество между правителствения сектор и неправителствените организации.

РІАА и нейните членски организации разглеждат 5132 потребителски оплаквания на година като повечето от тях се позовават на потребителския закон (41,1 %) – наем и настаняване (20.5%), различни услуги (14.2%), различни стоки (8.8%), електрически уреди (4.9%), обувки (3.9%), храна (3.6 %).

Членове на Асоциацията представляват потребители в ня-

колко комитета и съвета: на национално ниво – Съвет по храните, Комитет на потребителите на енергия, Комитет по стандартизацията, местни общности и т.н.; на международно ниво – Европейската потребителска консултативна група в Брюксел (г-жа Силвия Викснина) и Европейската асоциация за координация на потребителското представителство при стандартизацията АНЕС (г-жа Лилия Стелпе). От 2004 г. асоциацията е член на Европейската потребителска организация BEUC.

В тази насока PIAA си е поставила следните общи цели:

- ✓ да координира работата на неправителствените организации, работещи за потребителите в Латвия;
- ✓ да образова потребителите относно техните права и задължения при закупуването на стоки, използването на услуги и запазването на околната среда;
- ✓ да се уверят, че потребителите разполагат с информацията, която им е необходима, за да направят разумен избор;
- ✓ да защитават икономическите интереси на потребителите;
- ✓ да защитават потребителите от вреди или опасности за тяхното здраве, имущество или живот;
- ✓ да са активно ангажирани в разглеждането на потребителски жалби, създаване на механизми за разрешаването им;
- ✓ да направят обществено достояние опасните или фалшифицирани продукти и лошите търговски практики;
- ✓ асоциацията информира обществото за потребителската защита чрез различни медии и предоставя правни консултации на потребители в случаи, че правата им са нарушени;
- ✓ крачка към професионалното консултиране на потребителите е потребителската система за самоинформиране, която беше създадена с техническата подкрепа на AgV по програма PHARE и внедрена във всички регионални консултативни центрове на PIAA през септември 2000. Естонският опит и експертиза бяха използвани при създаване на латвийската информационна система.
- ✓ Асоциацията редовно организира обучителни семинари за представителите на регионални потребителски клубове, като по този начин повишава капацитета на регионалните потребителски консултативни центрове. През 2003 г. представители на членките на организацията присъстваха на обучението организирано от DG SANCO “Прилагане на потребителската защита” в Хелзинки; през 2004 г. – присъстваха на обучението на BEUC

на седмата годишна среща на потребителските организации в Брюксел.

А сега бих искала да премина към втората част на моята презентация и да ви представя резултатите от едно изследване на готварско олио, което проведохме в нашата страна.

**ИЗСЛЕДВАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ МАЗНИНИ.
АНАЛИЗ НА РЕЗУЛТАТИТЕ
“Латвийски факти”, Октомври 2004**

Техническа информация относно изследването

Анкетиранияте:

Въз основа на случайна извадка екипът на изследването подбра 1 000 постоянни жители на Латвия на възраст между 15 и 74 г. Извадката беше базирана на:

- А) Географски принцип;
- В) Национален принцип.

Групата беше избрана на база на последните статистически данни за населението в Латвия.

Методология:

Проучването беше проведено по метода на директно (лице в лице) интервюиране в домовете на запитаните. Местоживеещото на интервюираните беше подбрано на база на случайни маршрути. Запитаните бяха подбрани с помощта на метода на Киш. Запитването беше проведено от 62 анкетъори от “Латвийски факти”. Инструкциите, които анкетъорите издадоха и качеството на тяхната работа, беше проверено от 5 регионални наблюдателя на мрежата от анкетъори на “Латвийски факти”. Запитването беше осъществено на латвийски и руски.

Графика:

Всички интервюта бяха проведени между 18 и 25 октомври 2004 г.

Основните изводи:

Почти две трети (65.6%) от анкетиранияте заявяват, че когато купуват олио за готвене за тях е важно да знаят дали при производството му са използвани генномодифицирани организми. Общо 36.7% от запитаните заявяват, че тази информация е много важна, докато 28.9% от запитаните заявяват, че е сравнително важна, малко повече от една четвърт (26.4%) заявя-

ват, че е почти или напълно незначителна. Мнението, че тази информация е важна при избора на олио за готвене, се споделя по-често от анкетираните с високо образование във възрастовата група 25-64 г., от анкетираните, чието финансово състояние е по-добро от средното, от жени, от анкетираните, които пазаруват за семейството и от хората с деца на възраст под 15 г. Групата, която най-рядко споменава, че информацията за наличието на генномодифицирани организми в олиото е важна, е тази на най-младите (тези на 25 г. и по-млади).

Доминиращо мнозинство (76.9%) от анкетираните заявяват, че никога не са виждали етикети върху хранителни мазнини, които да показват, че “този продукт е произведен от генномодифицирани материали”. Само 11.5% са виждали етикети, съдържащи такъв тип информация.

Запитани дали биха избрали олио със или без наличие на генномодифицирани организми (67.5%) казват, че биха избрали олио, което не съдържа такива суровини. Само 5.2% биха избрали олио, което съдържа генномодифицирани суровини.

Когато са помолени да назоват вид селскостопанско растение, от който се произвежда мазнина известна като олио, анкетираните посочват: слънчоглед (51.6%), рапично семе (41.9%), смес от различни продукти (31.3%), маслини (22.8%), соя (17.5%). По малко от 10% споменават други растения.

Правни възможности за потребителя, в случай на увреждане в следствие употреба на храни

Ивайло Стайков, Българска национална асоциация на потребителите

Лекцията ми е въз основа на сега действащото българско право, тъй като предстоят законодателни промени във връзка с хармонизирането на нашето право с това на Европейския съюз. За мене ще представлява интерес, ако чуждестранните колеги споделят как е регламентиран проблемът в тяхното законодателство. Преди да преминем към юридическата отговорност при увреждане от храни, трябва да се спрем на два предварителни въпроса – за нормативната уредба на тази отговорност и за самото понятие за храна.

Действащата уредба на анализирания въпрос се съдържа в два закона: Закона за храните и в Закона за виното и спиртните напитки. През годините са приети и много подзаконовни нормативни актове, които в България се приемат от Министерския съвет. Като цяло трябва да се отбележи, че законите са сравнително нови и са хармонизирани с първичното и вторичното законодателство на ЕС.

Следващият важен въпрос когато говорим за увреждания от храни е определението за това що е храна. На пръв поглед този въпрос може да изглежда странен, защото ние поне по три пъти на ден се храним, но така или иначе законодателството е счело за нужно да даде законова дефиниция на това що е храна. И тази дефиниция е много важна, именно във връзка с реализирането на юридическата отговорност. Храна е всяко вещество или продукт, предназначен за човешка консумация, независимо дали е преработен, частично преработен или непреработен. Храни са и напитките. Дъвката е посочена като вид храна, защото всички знаем, че с дъвка не се наяждаме, но така или иначе тя е нещо, което слагаме в устата си. Храна е и всяко друго вещество, включително и водата след излизането си от водоснабдителните съоръжения при крайния си консуматор, както и храната, която е вложена вече в други продукти и разбира се накрая бутилираната минерална и трапезна вода, това което ние и в момента консумираме. Бутилираната минерална и трапезна вода са важни, защото тук в самия край на дефиницията, ще видите, че небутилираната натурална минерална и трапезна вода, не е храна по смисъла на този закон. В България има много открити минерални извори, където човек свободно може да отиде и да пие минерална вода или да си налее в някакви собствени средства. Такава вода не е храна по смисъла на разглеждания закон и при увреждане от нейното пиене не може да се реализира юридическа отговорност по реда, който ще разгледаме. Законодателят е извадил от приложното поле на Закона за храните виното и спиртните напитки, защото за тях има друг отделен нормативен акт. Както виждате храните за животни включително и фуражите, включително и за домашните любимци, живите животни, растенията преди прибирането на реколтата, т. е. те са още на корен, или плода не е отделен от самото растение, също не са храни по смисъла на този закон. Това е най-общият анализ на това, какво законодателят разбира под "храна" дефинирано по позитивен начин и по негативен начин кои вещества не са храни.

Съвсем накратко посочвам за информация колко голям на брой към днешна дата е списъкът на подзаконовите норма-

тивни актове във връзка с правната уредба на храните. Има наредби за какаото и шоколадовите продукти, за стоките, имитиращи храни, просто не искам да се спирам подробно, и тенденцията е този списък постоянно да се увеличава, тъй като търговецът в своята изобретателност в завладяването на нови и нови пазарни ниши и пазарни сегменти се стреми по някакъв начин да обогати познатите ни от векове храни, или да ги обработва по някакъв нов начин, да влага различни нови добавки, включително и за генно-модифицираните храни. Този списък непрекъснато се обогатява.

Следващият въпрос, който е съществен във връзка с отговорността, която би могла да бъде реализирана при увреждане от храна, е какви са законовите изискванията към храните, които законодателят е поставил към търговеца, производителя, вносителя, дистрибутора, преди храните да стигнат до крайния потребител. Задължително е изискването на пазара да се предлагат само храни, които отговарят на изискванията на този закон, имат хранителна стойност не по-ниска от тази произтичаща от утвърденият им състав – това са изисквания във връзка с всичките тези прословути калории и енергийна стойност на един или на друг продукт. Друго основно изискване е всяка предлагана храна да е безопасна за човешкото здраве. По негативен начин законодателят урежда, че новите храни и хранителните съставки не трябва да представляват опасност за здравето на потребителя, да не заблуждават потребителя, като специално искам да обърна внимание, за заблуждаването на потребителя, тъй като и след малко ще стане дума за това. По принцип в България всяка заблуждаваща реклама, на каквато и да е стока, е забранена, по много вътрешни наши нормативни изисквания, а те, разбира се, са заимствани от изискванията на Европейския съюз. Но заблудата на потребителя по отношение на предлагани храни, по разбираеми причини предизвиква такъв особено подчертан интерес, тъй като в крайна сметка действително консумацията на опасна храна се свежда до увреждане на здравето на човека, а в някой случай може да бъде застрашен и самият живот на човека.

Съществуват законови изисквания по отношение на хранителните заместители, които не трябва да се различават от храните и хранителните съставки, когато са предназначени да заместят последните по отношение на хранителната им стойност. Това е когато имаме някакви хранителни съставки, които трябва да заместят някакви други съставки. Знаем, че маргаринът като растителен продукт е предназначен да замества някои други продукти, които са от животински произход, но и тези

продукти имат в крайна сметка същият ефект като хранителна стойност и вкусови качества.

Други съществени законови изисквания са тези относно опаковането, етикетирането и рекламата на храните. Няма да се спирам подробно, също по разбираеми причини, затова защо законодателят е отделил специално място на опаковката на храната. Изрично е записано, че трябва да се използват материали и предмети, които при съхранение и използване по предназначение и съобразно утвърдените изисквания, не отделят в храната съставки, които представляват опасност за човешкото здраве. Съвсем елементарен пример е този, че в Европейския съюз все повече се говори за всички тези пластмасови бутилки, в които се съхраняват някакви течности. Проблемът е в това, че пластмасата при контакт с определени вещества, които са налети в бутилката, отделя някакви вредни за човешкото здраве вещества, както и това, че пропускливостта на светлината в зависимост от това каква е опаковката, може да промени вкусовите качества на напитката. Всичките тези неща са пряко свързани, защото опаковката на храната, за разлика от опаковките на другите стоки, не само ни помага при транспортирането, не само ни дава някакви указания за това какво купуваме, как трябва да го използваме, но специално при храните и особено при някои храни – например детските, за диабетици и други подобни, опаковката трябва да е от такова естество, че да може да задържи хранителните качества и свойства на храната за един сравнително по-продължителен период от време. Това е свързано с такива качества на храната като мирис, вкус и състав на храната, и ако това за някои други стоки не представлява интерес доколкото са качествени или модерни, какъв е външният им вид и т. н., почти няма човек, който да не се интересува от мириса и вкуса на храната, защото например два вида сирене имат съвсем различен вкус. Това е така, защото вкусът, по дефиниция, при този вид стоки е от голямо значение. Опаковките трябва да са направени така, че да не създават възможности за замърсяване на храните, както и за преминаване в тях на някакви чужди или опасни за здравето чужди вещества. С голяма обществена значимост е проблемът при опаковките на предварително пакетирани храни, които в последно време в България масово се практикуват в големите супер и хипермаркети. Това са тези стоки, които се теглят и мерят предварително, за да бъдат пакетирани в различен грамаж и това не е от производителя, а практически от крайния търговец. В нормативните актове има изискване тези опаковки да бъдат така изпълнени, че да не позволяват промяна на хра-

ната, най-малкото в периода на годност. Това е срока на трайност на съответната храна, в който нейната консумация не създава риск за живота и здравето на потребителя. В действащото законодателство се съдържат и множество други изисквания относно пакетиранието на хранителните стоки, на които няма да се спирам подробно.

Най-същественото е, което е общо за цялото българско законодателство по отношение на търговците, които предлагат стоки на пазара е поставянето на етикети, тоест изискването за етикетиранието. То е преповторено и в Закона за храните: всяка стока, включително и храната като стока, трябва да има етикет на български език. Като за храните по-особеното е, че не се допускат обозначения, които приписват или подсказват свойства на храните, свързвани с предпазване от възникването, или с лекуване, или диагностика на болести при човека. Идеята е да се различат храната от лекарството като най-общо понятие, тъй като в Закона за храните изрично се казва, че лекарствата не са храни и в контекста на това, просто като четях за сетен път текста се сетих пак отново за дъвките “Орбит”, добре познати ни на всички. Мисля че в някой от рекламите точно това приписваха “Предпазване на зъбите от кариес”. Тоест не само дъвченето на дъвката като идея и като такова, не само избелването на зъбите (блясъка на зъбния емайл), но например и предпазване от кариес, което, погледнато строго спрямо законовата норма, е недопустимо, тъй като дъвката е храна, свързва се с предпазване от възникване на някакви болести по човека, тъй като безспорно кариесът е зъбно заболяване. Предполагам вие също може да дадете такива примери. Същото е положението и с много масовото в България рекламиране на натуралните сокове. В натуралните сокове пише например: съдържа Витамин С и всякакви други витамини, примерно да кажем сок от ябълка, праскова или от портокал. Мисля че всеки средно статистически човек, знае, че във всеки един плод има съдържание на витамин С в едно или друго количество, или други витамини. Когато прочетете такава опаковка върху натурален сок, възниква въпросът дали става дума за добавка към храна или за естествено съдържание на витамини в определено количество. Доколко подобна реклама е допустима - как е направена технологически напитката, съответства ли съдържанието и всичките тези други неща, тъй като посочването на количество витамини, това до известна степен отново се свързва с идеята най-малкото за лечебна профилактика – предпазване от възникване на болести.

Няма да се спирам подробно върху въпроса какво трябва да съдържа рекламата на храните. Това, което знаем от личен

опит и е въведено в законова правна норма, и е най-съществено за случая, е: трайността на храната, условията при които трябва да се съхранява, техническата спецификация, по която може да бъде проследен продукта от производителя, през дистрибутора и търговеца до потребителя; маркировката за обозначение на партидата, към която принадлежи храната, което е много важно, защото ако има опасна храна това е индикация, че евентуално цялата партида е опасна и съответните административни органи трябва да я изтеглят от пазара.

Законът съдържа голям брой дефиниции, коя храна не е годна за консумация от потребителите, храна, която уврежда или може да увреди здравето на потребителите. Няма да се спирам подробно, но ще посоча като пример само дефиницията за храна, която е негодна за консумация от хората. Това е храна, която е замърсена с физически, химически или микробиологически замърсители или е развалена – всички знаем какво значи развалена храна, или такава с изтекъл срок на годност. В някои случаи е възможно тези два варианта да съвпадат като хипотези, но понякога изтеклият срок на годност не води до пряка опасност за здравето – това го знаем и от личен опит. Такава храна може и да не е опасна, но законът казва, че тя е негодна за консумация от хората. Затова по принцип трябва да се прави разлика и затова законът дава различни дефиниции, като има специални определения и за стоки с нарушена цялост на опаковката, а в повечето случаи в България предлаганите на пазара стоки са пакетирани, като изключим някои плодове и зеленчуци. Забранена е и заблуждаващата храна, която е със състав, свойства и характеристики, които не отговарят на изискванията за нея, но по външен вид, представяне и реклама има претенции за това. В закона се съдържат и някои други дефиниции.

Така стигаме до същността на нашата тема, а именно отговорността, която българското законодателство предвижда, тогава когато се стигне до увреждане от опасни храни или храни, които не отговарят на изискванията за безопасност.

Отговорностите са три вида: гражданска, административно-наказателна и наказателна отговорност. Накратко ще се спра на юридическите белези на всяка една от трите вида отговорности.

Гражданската отговорност

Има два основни начина, по които едно физическо лице, получило увреждания от храна, значи това е физическо ув-

реждане, било отравяне, било нарушаване на някакви физиологични процеси в неговия организъм, може да потърси правата си. Първият вариант е да предяви съдебен иск, предявяване на граждански иск пред гражданския съд, като основанието е Закона за задълженията и договорите и по конкретно разпоредбата на неговия член 45. Съществена трудност при съдебното разрешаване на тези потребителски спорове е проблемът за доказването на размера на причинените имуществени вреди. Именно това е и основната причина потребителите рядко да предявяват съдебни иски и да водят граждански дела с такъв предмет на спора. Вторият вариант са извънсъдебните способи, които за съжаление не са широко практикувани в България, въпреки, че те са най-прекия път за разрешаване на конфликта между производител и търговец, от една страна, и потребителя, от друга. Извънсъдебното споразумение чрез преки преговори с търговеца е един бърз и ефикасен начин за разрешаване на възникналия правен спор, като при него се спестяват финансови средства и разход на време и за двете спорещи страни. Като говоря за преговори това са преговори за изплащане на парично обезщетение, тъй като това е смисъла на гражданската отговорност: обезщетяване на физическите вреди, които е претърпяло лицето, вреди под форма на увреждане на неговото здраве, анатомична и физиологическа цялост на неговия организъм.

Друг извънсъдебен способ за решаване на правен спор е извънсъдебно споразумение чрез използването на посредничество, или т. нар. медиация. В България вече има приет и действа Закон за медиацията. При този начин за решаване на конфликт едно трето лице – наречено медиатор посредничи между двете спорещи страни за разрешаване на техния спор.

Административно-наказателна отговорност

При административно-наказателната отговорност, субект на тази отговорност практически са производителят, вносителят или търговецът на храните. Това е отговорността, която държавата, чрез своите държавни органи налага, затова че съответният производител, вносител или търговец не е спазил всичките тези нормативни изисквания, за които говорихме по-горе, по отношение на състав, опаковка, етикетирание на храна, пускането ѝ на пазара, рекламирането на храните и т.н. В зависимост от това дали са храни от животински или неживотински произход имаме различни държавни органи, които по различни закони осъществяват ветеринарно-медицински контрол,

а непосредственият контрол се осъществява от държавни инспектори към всяко едно такова звено. Те могат да проверяват обектите и условията за производство, преработка, пакетирание на храни, както и обектите за търговия, заведенията за обществено хранене.

За храните от животински произход това е Държавния ветеринарно-санитарен контрол, който го има във всяка една държава. Отново същите обекти могат да бъдат проверявани и, разбира се, когато се констатира нарушения на всичките тези правила в закона и в актовете на правителството, самият закон предвижда над 20 административно-наказателни състава, над 20 вида административни нарушения, за които може да се налага административно наказание глоба, ако нарушителят е физическо лице, или имуществена санкция – ако нарушителят е търговец – юридическо лице. Нарушението се установява с актове, издавани от тези инспектори по държавния контрол, а наказателните постановления – това е актът, с който се налага санкцията, се издават от ръководителя на съответния орган на държавния контрол.

Наказателна отговорност

Най-тежката отговорност, която предвижда българското законодателство, е наказателната отговорност, т.е. някои деяния законодателят ги разглежда като престъпления. Преобладаващата част от съставите, за които ще стане дума по-долу, са приети в началото на миналата 2004 година. Наред с отговорността, която физическото лице, увреденото физическо лице при употреба на опасна или негодна за употреба храна, може да претендира за обезщетение, тези деяния се преследват и с най-тежката, наказателната репресия. Например ръководител, който допусне да се произведат недоброкачествени произведения, или които не отговарят на утвърдените изисквания за качество, тип и белези, може да бъде наказан с лишаване от свобода до три години, т.е. със затвор. Друг наказателен състав е предвиден във връзка с неизпълнение на служебни задължения за маркиране на стока – не я маркира или пък я маркира като стандартна, а тя не отговаря на съответните изисквания. Друг много показателен състав на престъпно деяние е, че който изготвя храни или питиета, предназначени за общо ползване, по такъв начин, че в тях се съставят или попадат опасни за здравето вещества (казахме, че производителят има такова задължение по закон – да не се допуска попадането на опасни за здравето вещества), включително и чрез начина на изготвяне

на опаковката, както и онзи, който продава, предлага за продан или пусне в обръщение такива храни и питиета – предвижда се наказание лишаване от свобода до 5 години. Виждате колко повзавишена е в тази хипотеза наказателната санкция. Който наруши правила уреждащи добива, производството, преработката, съхранението или търговията с животни, суровини, питиета и храни предназначени за общо ползване и с това изложи на опасност здравето и живота на други наказателният закон предвижда наказание също лишаване от свобода. Особеното тук е, и за което ви обръщам внимание е, че практически всяко едно действие от началото на създаването на храната, като продукт, като стока, през преработка, през пускането ѝ на пазара до крайния потребител, всяко едно действие, което по някакъв начин не е съобразено с някакви нормативни изисквания – закони и подзаконови, и ако тази храна изложи по някакъв начин на опасност здравето или живота на някое физическо лице, това е престъпление. Законодателят е предвидил един изключително широк състав откъм престъпни деяния. И разбира се това е само за излагане на опасност на живота и на здравето, отбележете практически не е нужно при този състав да има увреждане, само достатъчно е излагането на опасност, защото по ал. 3 на същия член, ако е последвала средна телесна повреда – се предвижда завишено наказание, ако е последвала тежка телесна повреда – още по-тежко наказание, ако е последвала смърт – най-тежко наказание от 3 до 15 години затвор. Както виждате това са изключително тежки наказателни санкции.

Съгласно друг наказателен състав, който произвежда или предлага на пазара храни, питиета и изложи на опасност живота или здравето на някого – отново наказателна отговорност, включително и ако деянието е извършено при форма на вина непредпазливост, също следва наказание и то е лишаване от свобода.

Сега на самия финал, след като разгледахме накратко тези три вида юридически отговорности, които предвижда българското законодателство, ще ви предложа една съвсем кратка статистика, извършена на база на едно национално, представително изследване.

10.7% от анкетираните потребители са отговорили и са споделили, че поне веднъж в последната година са постраждали от консумация на храна, която явно е била негодна или опасна, 2% от анкетираните – повече от веднъж. Това означава, че не са изолирани случаите на пускане на пазара на храни, които са опасни за човешкото здраве, и нещо повече, ув-

реждане на конкретни потребители, консумирали такива храни. От друга страна, заведените дела от потребители, имам предвид граждански дела за обезщетение от търговеца, почти няма. В същото време в различни медийни публикации по радию, телевизии, преса ежеседмично се изнасят различни случаи на увреждания при консумация на храни и питеята, но ефектът е много ограничен, като една от причините е, че не се назовават имената на производителите, тъй като това ще бъде един черен PR, една черна реклама. Самият факт да се спомене името на тази фирма, която е произвела или предлага на пазара някаква опасна храна, или даже най-безобидното, с изтекъл срок на годност, без да има някаква потенциална опасност, е достатъчен, за да срина напълно търговското реноме на този производител или вносител. Но въпреки, че има медийни прояви, включително от сдружения на потребителите, за съжаление изводът от тази статистика е, че българският потребител все още не знае какви са неговите права по отношение на увреждане при консумацията на опасни храни, или пък не знае реда, по който реално може да упражни тези си права и да получи някакво, разбира се, справедливо обезщетение за нанесените му вреди. И тук накрая съм се опитал да предложа някои препоръки към потребителя, включително и за самите нас, защото понякога самите ние не се сещаме как трябва да реагираме когато по някакъв начин нашето здраве е увредено при консумация на опасна храна. Какво трябва на първо време да направим, за да може впоследствие да се реализира юридическата отговорност на производителя, вносителя или търговеца и да се получи обезщетение за вредите, причинени от употребата на опасни храни.

На първо място, както при воденето на всеки един процес, на всеки един правен спор, трябва да се снабдим с доказателства за увреждането. По ред причини това не се прави и впоследствие, много трудно е доказването, че храната е била опасна и консумацията на тази опасна храна е довела именно до това увреждане и до тези причинени вреди на здравето. Затова трябва например да се снабдите с медицинско свидетелство. В момента, в който се почувствате неразположени и ви мине през ум, че това е вследствие от консумацията на някаква храна, е необходимо да се обърнете към съдебен лекар, който да ви освидетелства и да издаде съответния документ. Необходими са и свидетелски показания във връзка с покупката и консумацията на храната – това може да са приятели, близки, съседни или дори случайни, непознати хора, на които имате координати – име, адрес и т.н. Трябва да се съхраняват и документите за по-

купката. В България има нормативно изискване при покупката на всяка една стока да се издава касов бон, фискален бон, фактура, гаранционна карта и други документи. Запазване на част от опасната храна при необходимост също може да изиграе ролята на важно веществено доказателство и т.н. Във връзка с медицинското свидетелство следва да се подчертае, че то се издава след като се направят съответните медицински изследвания. Втора стъпка е консултация с адвокат, с потребителско сдружение или с компетентен държавен орган. Споменавам и компетентния държавен орган, защото именно сигналите до компетентните държавни органи, за които казах и стана дума вече, от своя страна пък могат да реализират административно-наказателната отговорност, за която също вече се говори. Преди завеждане на съдебното дело или предприемането на извънсъдебната процедура за разрешаване на спора, е необходимо още да има идентифициране на източника – дали това е търговец, дали е производител, дали е вносител. Защото производителят може да е произвел напълно качествена, добра и вкусна храна, но виновен за увреждането да е крайният търговец, поради това, че не знае как да съхранява стоките, които предлага, или примерно се е нарушила опаковката и храната е вече е станала негодна за консумация от човека. И най-накрая, следва предявяване на самата претенция по съответния ред, за което вече стана дума: извънсъдебен или съдебен ред. Но за да може да се стигне до този последен стадий на тази да го наречем процедура, най-важното е просто да имаме необходимите доказателства, за да може да постигнем желанния резултат.

НАССР Сега – отговорността на бизнеса

Джим Флин, Сдружение за разработка на софтуер, Шотландия

Според новите европейски правила за хигиена и безопасност всички представители на хранителната индустрия трябва да носят първичната отговорност за безопасността на храните. Описани от Комисията като “най-радикалното разтърсване на правилата на Комисията за хигиена и безопасност на храните от 25 г. насам” новите предписания интегрират, хармонизират и опростяват хигиенните изисквания заложиени в 17 предишни

директиви. Идеята е да се направи “единна прозрачна политика за хигиената”, приложима за всички храни и производители, от обора до масата, заедно с “ефективни инструменти за управление безопасността на храните и бъдещи хранителни кризи, възникващи в производствената верига”. Акцентира се върху поставянето на цели, като същевременно се оставя пространство на бизнеса да взема решения за мерките, които да се прилагат, вместо мерките да бъдат описвани в детайли.

Основни принципи

Основните принципи очертаващи новите хигиенни правила са:

✓ Въвеждането на принципа “от обора до масата” във хигиенната политика, покриваща всички храни във всички сектори, а не скалъпени правила за специфични сектори и типове производства с пропуски, които се забелязват на ниво първично производство. Първична отговорност на производителите за безопасността на храните чрез използването на програми за самоконтрол и модерни техники за контрол на риска;

✓ Прилагането на системата НАССР е задължителна за всички преработватели на храни. Този тип програми за самоконтрол се използват в различни отрасли на хранително-вкусовата промишленост и най-вече в големите фабрики, но все още не са повсеместно въведени. Във фермите, Кодекса на добрите практики трябва да се използва като инструмент за управление на безопасността, имайки предвид, че за момента незабавното пълно прилагане на НАССР системата се смята за прекалено амбициозно. Кодексът на добрите практики покрива области като правилната употреба на ветеринарни препарати и добавки към фуражите, дезинфекцирането и предпазването от зарази. Фермерите са задължени да пазят данни за природата и произхода на фуражите, здравословното състояние на животните, използването на медикаменти появата на заболявания;

✓ Проследяемост на всички храни и хранителни съставки. За постигането на това се въвежда задължителна регистрация на всички фирми, занимаващи се с хранителен бизнес. Тези регистрационни номера ще позволят проследяване на продуктите, а задължителното пазене на база данни позволява идентифицирането на доставчиците на съставките и храните. Процедурите по изтегляне от пазара на продукти, представляващи сериозен риск за здравето на потребителите, също трябва да бъдат извършвани от производителите.

Гъвкавост

Прилагането на хармонизирани хигиенни правила в миналото се оказа трудно при традиционното производство на храни и във ферми на отдалечени острови, откъснати планински области и други географски изолирани региони. Дейвид Байърн каза :

“Отговорността за въвеждането на правилата в такива частни случаи е оставена на страните членки, тъй като те са в по-добра позиция да оценят и да намерят подходящо решение”. Предвидени са специални мерки за улесняване прилагането на НАССР в малките и средни предприятия като например създаването на секторно специфични кодекси на добрите хигиенни практики. Такива секторни кодекси биха могли да дадат например на малките производители на сирене по-подробни индикации за риска и контрола.

Храна от животински произход

Друго предписание поставя допълнителни специфични хигиенни изисквания към храните в сравнение с досега съществуващото законодателство като новия текст внесе повече гъвкавост. Комисията предложи и прегрупирането на задълженията на ветеринарните органи в страните членки. Това включваше по-модернизирани инспекции и контролни процедури на живите и умъртвени животни в кланиците. Предложението позволяваше на страните членки повече гъвкавост при поставянето на правилата за ветеринарен контрол. В предприятията за транжиране на месо, например, би бил достатъчен контрола, извършван от обучен инспектор, действащ под наблюдението на квалифициран ветеринар.

Имаше и трето предложение за модернизиране и подобряване прозрачността на мерките за запазване здравето на животните, които са разпръснати в седем различни директиви. Направено бе и предложение за директно отменяне на 17 съществуващи директиви, като се оставят в сила само вече прилаганите решения.

Предложенията бяха обсъдени от Парламента и Комисията и повечето от тях са вече факт и работят в посока повишаване нивото на безопасност на храните в Европа.

Мисията на Асошиейтед Софтуер Дивелопърс е да предлага първокласни решения и продукти на британския и международен пазар и да работи за просперитета на нашата компания,

партньори и клиенти чрез предоставянето на софтуерни решения, които носят истинска измерима полза за бизнеса в областта на гарантиране безопасността на храните.

Нашия бизнес модел:

Партньорска НАССР мрежа за продажба на нашия софтуер по целия свят и поддръжка на клиентска база.

Предишни проекти:

НАССР сега – Разбираема НАССР софтуерна система, отговаряща на изискванията на Кодекс и съвместима с ISO, BRC, EFSIS документацията.

НАССР проекти:

“Фирмите за кетъринг” – за Flight Catering Co., снабдяващи AIR 2000;

Патакс – консервна фабрика, снабдяваща големите британски търговци;

Макинтош ов Дайс – голяма пекарна, снабдяваща Теско и Уайт Роуз;

Скотч Премиър Мийт – най-големите шотландски преработватели на телешко.

Сега партньорската НАССР мрежа се състои от повече от 40 партньора от САЩ, Великобритания, Холандия, Португалия, Китай, Словения, Австралия, Канада.

Ключовите цели на нашата компания са в следващите 5 г. да се превърнем в компания No 1 при НАССР софтуера; компанията стабилно да се издига в Партньорската ни мрежа; нови технологии, които да допринесат истински измерима полза за бизнеса в областта на безопасността на храните и НАССР; предоставяне на висококачествени решения с предсказуема времева скала и резултати.



**БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА
АСОЦИАЦИЯ
НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ**

гр. София 1000
ул. “Граф Игнатиев” № 12, ет. 4
тел. 989 01 06
тел./факс 989 01 07
e-mail: bnap@bnap.org

Интернет:
<http://www.bnap.org>