
Ирина ДАЛАКИШВИЛИ

*Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья,
Минск, Республика Беларусь
e-mail: ogp@rcheph.by*

УДК 351.77:664-021.66

<https://doi.org/10.29235/1818-9806-2024-7-43-49>

Государственный санитарный надзор в системе контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции

Проанализированы результаты государственного санитарного надзора в области оценки соответствия пищевой продукции требованиям безопасности, в том числе по отдельным показателям. Отражена динамика не допущенной к реализации и изъятой из обращения продукции. Обозначены основные направления системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции санитарно-эпидемиологической службы страны. Систематизированы и раскрыты приоритетные направления стратегического развития национальной системы контроля безопасности пищевой продукции.

Ключевые слова: государственный санитарный надзор, система контроля и управления качеством, безопасность пищевой продукции.

Iryna DALAKISHVILI

*Republican Center for Hygiene, Epidemiology and Public Health,
Minsk, Republic of Belarus
e-mail: ogp@rcheph.by*

State sanitary supervision in the system of control and management of quality and food safety

Analysis of the results of state sanitary supervision in the field of food safety, including different indicators are carried out. Reflected the dynamics of not allowed for sale and withdrawn from circulation products reflected. The main directions of the system of management of quality and food safety of the country's sanitary and epidemiological control service are outlined. The priority directions for the development of the national food safety control system have been identified and systematized.

Keywords: state sanitary supervision, product quality control and management system, food safety.

Введение

Актуальность безопасности продовольственного сырья и продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно ее обеспечение является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда, а также экономическую стабильность государства.

Безопасность пищевой продукции и здоровое питание населения обеспечиваются в соответствии с Концепцией национальной безопасности Республики Беларусь и Доктриной национальной продовольственной безопасности Респуб-

© Далакишвили И., 2024

лики Беларусь до 2030 года [1, 2]. Данные вопросы являются актуальными для государственной политики, которая направлена на поддержку аграрного сектора экономики, производителей пищевой продукции, системы контроля за безопасностью и качеством продовольственного сырья и пищевых продуктов, на пропаганду и внедрение принципов здорового питания, развитие научных исследований в данной области.

Изучение и анализ современной системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на оценке риска, и соответствия предприятий пищевой промышленности и компетентных органов международным стандартам являются необходимым условием для формирования доступа отечественных продовольственных товаров на международный рынок [3].

Материалы и методы

Основой для исследования послужили материалы государственного санитарного надзора (государственной санитарно-гигиенической экспертизы, социально-гигиенического мониторинга, санитарно-противоэпидемических мероприятий, выборочных и внеплановых проверок организаций, их обособленных подразделений, мероприятий технического (технологического, поверочного) характера, мер профилактического и предупредительного характера) с использованием методов лабораторного контроля, изучения и анализа документов, статистической отчетности, сопоставления и обобщения полученных данных и др.

Основная часть

Государственный санитарный надзор в сфере контроля безопасности пищевой продукции является частью системы государственного управления в данной сфере, позволяющей поддерживать на должном уровне имидж отечественных производителей пищевой продукции на международном рынке, предотвращать заболеваемость, связанную с употреблением пищевой продукции, сохранять санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.

Министерством здравоохранения Республики Беларусь установлена система надзора за объектами по производству пищевой продукции, позволяющая управлять рисками возникновения случаев групповых заболеваний и контролировать эпидемиологическую ситуацию. В частности, за последние 10 лет вспышки острых кишечных инфекций, связанные с продукцией предприятий пищевой промышленности, не регистрировались, показатели безопасности продовольственных товаров были стабильными.

Непрерывное совершенствование действующей системы обеспечения национальной продовольственной безопасности, методологии мониторинга и механизмов его реализации поддерживает устойчивую результативность лабораторного сопровождения государственного санитарного надзора при исследовании пищевой продукции по показателям безопасности (см. таблицу).

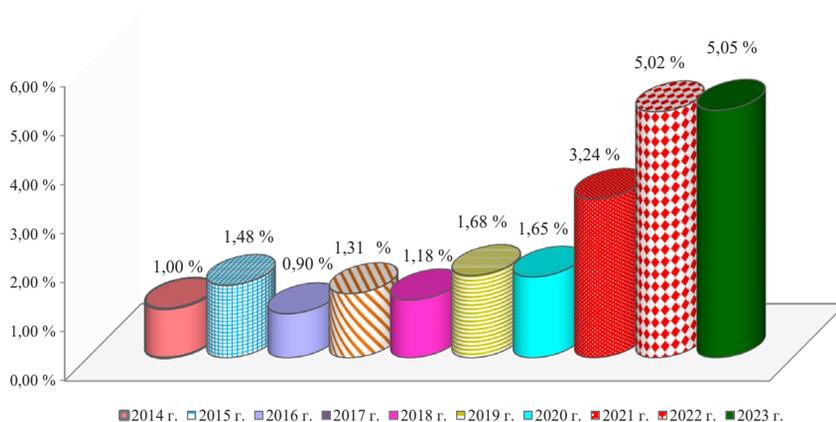
Удельный вес проб пищевой продукции, не отвечающих гигиеническим нормативам по различным показателям

Год	Загрязненность токсичными элементами, %	Микробиологическая загрязненность, %	Содержание химических загрязнителей, %
2014	0,07	0,8	0,56
2015	0,063	1,05	0,54
2016	0,022	1,54	0,52
2017	0,06	1,37	0,86
2018	0,03	0,97	0,9
2019	0,05	1,47	0,56
2020	0,06	1,68	1,57
2021	0,03	2,02	1,95
2022	0,11	2,58	2,41
2023	0,18	4,93	2,22

В 2023 г. из исследованных проб пищевой продукции на содержание химических загрязнителей 872 не отвечали гигиеническим требованиям, что составило 2,22 %. Наибольшее количество таких проб выявлено в Минске – 468, Могилевской и Брестской областях – 209 и 56 соответственно.

По результатам анализа данных лабораторных исследований по показателям загрязненности токсичными элементами удельный вес не отвечающих гигиеническим нормативам проб пищевых продуктов в целом по республике в 2023 г. составил 0,18 %. Наибольшее количество таких проб выявлено в Могилевской области по содержанию кадмия – 18 (кондитерские изделия, изготавливаемые на основе ядра подсолнечника (халва, козинаки).

На протяжении последних лет значимым загрязнителем по критерию нестандартных проб от общего объема испытаний остаются нитраты. Из исследованных в 2023 г. проб растениеводческой продукции 201 (5,05 %) не соответствовала безопасным допустимым уровням по содержанию нитратов (см. рисунок).



Содержание нитратов в продуктах питания в Республике Беларусь (2014–2023 гг.)

Выше среднереспубликанских уровней показатель загрязнения продукции растениеводства нитратами был отмечен в Гродненской области – 21,62 %, Минске – 10,30 %, Могилевской области – 4,38 %. Всего по лабораторно подтвержденным фактам превышения содержания нитратов из обращения изъято более 1691,00 кг (в 2022 г. – 591 949,11 кг, 2021 г. – 279 833,28 кг, 2020 г. – 25 789,61 кг, 2019 г. – 293 279,88 кг, 2018 г. – 1262,74 кг, 2017 г. – 21 827,79 кг, 2016 г. – 44 629,00 кг, 2015 г. – 11 581,60 кг, в 2014 г. – 75 388,94 кг) растениеводческой продукции.

Пробы, не соответствующие гигиеническим нормативам по содержанию пестицидов и антибиотиков, в 2023 г. не регистрировались, данная тенденция прослеживалась с 2015 и 2021 гг. соответственно.

В связи с использованием в производстве пищевой продукции пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств актуальным является контроль за их наличием и соблюдением гигиенических нормативов применения. Так, за 2023 г. в 127 случаях выявлено превышение содержания в продукции пищевых добавок над установленными гигиеническими нормативами, что составило 1,63 % (2022 г. – 3,06 %, 2021 г. – 1,24 %, 2020 г. – 0,59 %).

Национальная система контроля пищевых продуктов должна гарантировать прежде всего их безопасность. С учетом того что на современном мировом рынке значительное количество продовольствия импортируется, принципиальное значение имеют надлежащим образом разработанные системы контроля импорта и экспорта как часть национальной системы контроля пищевых продуктов в целом [4].

Санитарно-эпидемиологической службой страны система контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции реализуется с учетом поручений правительства и обязательств Республики Беларусь в составе Евразийского экономического союза по нескольким направлениям.

Санитарная охрана территории от завоза потенциально опасной продукции, проводимая органами государственного санитарного надзора, обеспечивает результативность в предотвращении ввоза на таможенную территорию Евразийского экономического союза продукции, не отвечающей требованиям безопасности, а санитарно-эпидемиологическое благополучие населения Республики Беларусь – посредством устранения рисков возникновения заболеваний, связанных с небезопасной продукцией.

За 2023 г. в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) за ввозимой продукцией в 36 пунктах пропуска на путях международного автомобильного, воздушного и железнодорожного сообщения рассмотрено свыше 108 тыс. партий товаров объемом более 505 тыс. т, что позволило приостановить (временно запретить) ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза 724 партий (1400 т).

Одним из важнейших и действенных механизмов управления рисками, а также способом снижения угроз здоровью потребителей является *внедрение и поддержание функционирования системы производственного контроля*.

Производственный контроль – это безусловно эффективный и гибкий инструмент в обеспечении безопасности пищевых продуктов на протяжении всей продовольственной цепочки, а также для снижения затрат на управление поставками. Таким образом, формируются благоприятные условия не только для эффективной производственной деятельности, но и для выхода на внешние рынки, завоевания доверия потребителей.

Гибкость системы производственного контроля в вопросах обеспечения безопасности пищевой продукции состоит в возможности предъявлять особые, в том числе повышенные, требования, содержащиеся, например, в стандартах предприятий, но при этом не регламентированные нормами права. Такие требования учитывают специфику организации деятельности конкретного субъекта хозяйствования и устанавливаются для контроля за производственными процессами и поставщиками.

Система производственного контроля безопасности пищевой продукции также является фактором, обуславливающим формирование долгосрочных партнерских отношений перерабатывающих предприятий с розничной торговлей, так как характеризует их с точки зрения гарантированности производства товаров, отвечающих требуемым свойствам.

Действенный производственный контроль обеспечивает защиту не только потребителя от приобретения небезопасной или фальсифицированной продукции, но и субъектов хозяйствования – от недобросовестных изготовителей (поставщиков), реализующих такую продукцию.

Деятельность санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Республики Беларусь в части лабораторного сопровождения государственного санитарного надзора в рамках надзорных и профилактических мероприятий подтверждает эффективность системы производственного контроля в вопросах обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

По данным многолетних наблюдений за результатами лабораторных исследований в рамках сопровождения производственного контроля субъектов хозяйствования число проб, по которым лабораторно подтверждается несоответствие пищевой продукции установленным требованиям, регистрируется на уровне двукратного превышения абсолютных значений некачественной продукции, выявляемой посредством надзорных мероприятий. Таким образом, факты выпуска на рынок небезопасной продукции исключаются превентивными мерами на этапе мероприятий производственного контроля.

Значительный объем работы по предотвращению выпуска в обращение на территории страны продукции, не отвечающей требованиям безопасности, реализуется в рамках *государственной санитарно-гигиенической экспертизы*, предполагающей непосредственное взаимодействие заинтересованных сторон – уполномоченных должностных лиц органа-регулятора (Министерства здравоохранения Республики Беларусь) и субъекта хозяйствования (производителя). Продуктивность данного сотрудничества основана на возможности «здесь и сейчас» получить необходимую информационную и экспертную поддержку

по проблемным вопросам объекта государственной санитарно-гигиенической экспертизы.

Так, по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы проектов технологической документации на производство пищевой продукции по 23 % рассмотренной документации выданы отрицательные санитарно-гигиенические заключения, подтверждающие несоответствие условий выпуска требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Актуальным для производителей и органов государственного санитарного надзора является контроль за соблюдением гигиенических нормативов применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе на этапе государственной санитарно-гигиенической экспертизы технологической документации.

Результативность надзорных мероприятий, проводимых учреждениями государственного санитарного надзора, обусловлена возможностями лабораторной сети, позволяющей подтвердить или опровергнуть потенциальную опасность продукции при ее обращении на внутреннем рынке страны.

Такие мероприятия ориентированы на объекты, формирующие наибольший потенциальный риск причинения вреда здоровью, а административные ограничения для бизнеса, проявляющего социальную ответственность, минимизированы.

В 2023 г. по результатам надзорных мероприятий изъято из обращения свыше 358 т потенциально опасной пищевой продукции. Кроме того, были реализованы полномочия по подготовке пакета документов для введения временных санитарных мер по запрету ввоза и обращения на территории Республики Беларусь не соответствующей требованиям пищевой продукции, прекращению действия на территории республики свидетельств о государственной регистрации, введению запрета реализации, транспортировки, использования на территории страны импортной пищевой продукции без лабораторного контроля каждой партии такого товара.

Установлены основания для формирования и направления в адрес уполномоченных органов государств – членов Евразийского экономического союза, Евразийской экономической комиссии 160 уведомлений о фактах присутствия на рынке продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов ЕАЭС, и принятых мерах.

Заключение

Органами и учреждениями государственного санитарного надзора на постоянной основе:

наращиваются возможности лабораторной сети, позволяющие подтвердить или опровергнуть потенциальную опасность продукции при ее обращении на внутреннем рынке страны;

используются инструменты, необходимые для обеспечения экспорта белорусской продукции и установления препятствий небезопасному импорту;

создаются возможности для выпуска продукции в условиях длительного процесса изменений в технические регламенты ЕАЭС путем принятия и актуализации национального законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

реализуются полномочия по введению временных санитарных мер по запрету ввоза и обращения на территории Республики Беларусь той или иной продукции, по которой выявлены несоответствия требованиям;

обеспечивается международное сотрудничество, включающее защиту национальных интересов на площадке Евразийской экономической комиссии;

осуществляется оперативное управление информацией с принятием мер в рамках функционирования ряда систем уведомлений о небезопасной пищевой продукции.

При этом, как показал анализ, отечественная национальная система контроля пищевой продукции обладает тремя главными характеристиками, разработанными ФАО при проведении ее самооценки в целях определения функциональности и эффективности, а именно:

осведомленность об обстановке, основанная на использовании точной и оперативной информации обо всей продовольственной цепочке;

упреждающий подход, позволяющий выявлять существующие или возникающие опасные факторы в производстве пищевой продукции до того, как они превратятся в риски, при этом – на ранних стадиях, а не в конечном продукте;

постоянное совершенствование, подтверждающее способность развиваться, решать поставленные задачи [4].

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об утверждении Концепции национальной безопасности Республики Беларусь [Электронный ресурс]: Указ Президента Респ. Беларусь, 9 нояб. 2010 г., № 575 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: [https://pravo.by/document/?guid=2012&oldDoc=2010-276/2010-276\(005-026\).pdf&oldDocPage=1](https://pravo.by/document/?guid=2012&oldDoc=2010-276/2010-276(005-026).pdf&oldDocPage=1). – Дата доступа: 02.05.2024.

2. О Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь до 2030 года [Электронный ресурс]: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 15 дек. 2017 г., № 962 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=C21700962&p1=1&p5=0>. – Дата доступа: 02.05.2024.

3. Методология оценки рисков здоровью населения при воздействии химических, физических и биологических факторов для определения показателей безопасности продукции (товаров) / Евраз. экон. комис., Федер. науч. центр мед.-профилактик. технологий упр. рисками здоровью населения [и др.]. – М.: Юманите медиа, 2014. – 120 с.

4. Принципы и методические указания для национальных систем контроля пищевых продуктов: САС/GL 82-2013 [Электронный ресурс] // ФАО. – Режим доступа: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/related-standards/ru/?committee=CCFICS>. – Дата доступа: 02.05.2024.

Поступила в редакцию 18.05.2024

Сведения об авторе

Далакишвили Ирина Александровна – заведующая отделением гигиены питания отдела гигиены, врач-гигиенист высшей квалификационной категории

Information about the author

Dalakishvili Iryna Aleksandrovna – Head of the Food Hygiene Section of the Hygiene Department, Hygienist of the Highest Qualification Category