

Інформаційне повідомлення щодо надання консультаційних послуг ДП «Інститут екогігієни та токсикології ім. Л. І Медведя»

Враховуючи пошавлення інтересу підприємців питаннями законодавчого регулювання виробництва та обігу харчових продуктів, забезпеченням безпечності харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва та обігу ДП «Інститут екогігієни та токсикології ім. Л. І Медведя» пропонує консультаційні послуги (семінари, тренінги, консультації) підприємствам харчової промисловості за наступними напрямками:

1. Законодавчі вимоги, щодо виробництва та обігу харчових продуктів допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів.
2. Показники безпечності харчових продуктів, сучасні методи ідентифікації та кількісного визначання.
3. Системи управління якістю у випробувальних лабораторіях.
4. Системи забезпечення безпечності харчових продуктів на основі принципів ХАССП

Фахівці Інституту мають значний досвід у роботі з вітчизняними та зарубіжними підприємствами в галузі безпечності харчових продуктів. Одним з основних видів діяльності Інституту є проведення експертних робіт та лабораторних випробувань для цілей Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Ряд співробітників Інституту є аудиторами систем управління безпечністю харчових продуктів та управління якістю у випробувальних лабораторіях.

Важливою частиною роботи фахівців-експертів Інституту є діяльність по розробці та оцінці проектів нових нормативно-правових актів в рамках Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус (НККА). Головою НККА є директор Інституту, член-кореспондент АМН України, доктор медичних наук, професор Проданчук Микола Георгійович. Секретаріат НККА також працює на базі Інституту.

Додаткову інформацію Ви можете отримати за телефоном (044) 526-95-53 або надіславши запит електронною поштою (kolesnick@medved.kiev.ua)

1. Законодавчі вимоги, щодо виробництва та обігу харчових продуктів допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів.

Стабільна робота будь-якого підприємства багато в чому залежить від знання законодавчого поля, в якому працює підприємство. В сфері виробництва та обігу харчових продуктів в Україні існує і постійно розвивається законодавча,

нормативна та методична база, що регулює як діяльність підприємств, так і заходи щодо контролю і нагляду з боку державних органів.

Знання тонкощів законодавства в цьому випадку може стати значною перевагою при здійсненні господарської діяльності та плануванні розвитку підприємства.

В процесі надання консультаційних послуг висвітлюються діючі вимоги до підприємств, продукції та процесів виробництва, а також проекти нових нормативно-правових актів в сфері обігу харчових продуктів.

2. Показники безпечності харчових продуктів, сучасні методи ідентифікації та кількісного визначання.

Спектр можливих забруднювачів харчових продуктів з часом неухильно зростає. Реєструються та виходять на ринок нові пестициди, ветеринарні препарати та харчові добавки. Токсиколого-гігієнічні та мікробіологічні наукові дослідження також не стоять на місці виявляючи нові мікроорганізми та натуральні токсини-контамінанти харчових продуктів. Крім того не зникає необхідність в контролі та запобіганні контамінації давно відомими забруднювачами. Все це призводить до розширення переліку показників безпечності харчових продуктів яким вони повинні відповідати щоб вважатися придатним для споживання людиною. Тому виникає потреба у сучасних аналітичних методах контролю забруднювачів.

Випробувальний центр ДП «Інститут екогігієни та токсикології ім. Л. І Медведя» акредитовано НААУ відповідно до ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій». Галузь акредитації випробувального центру охоплює широкий спектр фізико-хімічних, токсикологічних, медико-біологічних, радіологічних, мікробіологічних випробувань харчових продуктів, матеріалів, що застосовуються у харчовій промисловості, продукції легкої промисловості, виробів медичного призначення, лікарських, парфумерно-косметичних засобів, пестицидів і агрохімікатів, дезінфікуючих засобів, об'єктів навколишнього середовища, товарів побутової хімії, полімерних матеріалів та виробів з них.

Фахівці ВЦ мають значний досвід у розробці, впровадженні та застосуванні різноманітних сучасних методів контролю контамінантів харчових продуктів та інших параметрів навколишнього середовища (ВЕРХ, ГХ, ВЕРХ-МС, ГХ-МС, ІФА, ПЦР, різні мікробіологічні та фізико хімічні методи та інші).

Можливими формами надання консультацій щодо показників безпечності харчових продуктів та сучасних методів ідентифікації та кількісного визначання можуть бути не лише тренінги та семінари щодо вказаної тематики, *але й практика в умовах лабораторії.*

3. Системи управління якістю у випробувальних лабораторіях.

Незалежна випробувальна лабораторія повинна мати юридичний статус, організаційну структуру, адміністративну підпорядкованість, фінансовий стан

та систему оплати співробітників, що забезпечують необхідну певність у тому, що вона визнається об'єктивною та незалежною від розробників, виробників та споживачів з усіх питань оцінювання показників, що підтверджується при сертифікації конкретної продукції.

Компетентність випробувальної лабораторії характеризується наступними елементами

- приміщення та обладнання;
- методики;
- персонал;
- система забезпечення якості;
- управління (з метою вдосконалення)

Фахівці ВЦ мають досвід у впровадженні систем управління якістю випробувань та у проходженні акредитацій як в Національному агенстві з акредитації України так і в Словацькій національній службі акредитації (SNAS).

Можливими формами надання консультацій щодо впровадження систем управління якістю випробувань та у проходженні акредитацій можуть бути тренінги та семінари, щодо розробки, впровадження та оформлення документації системи управління якістю випробувань, оцінки невизначеності випробувань.

4. Системи забезпечення безпечності харчових продуктів на основі принципів ХАССП

Відповідальність за безпечність харчового продукту несе виробник та/або постачальник. Міжнародно визнаним підходом до забезпечення безпечності харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва є застосування систем управління, заснованих на принципах ХАССП. Основоположним документом, який встановлює основні принципи та вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів є документ Codex Alimentarius Рекомендований міжнародний звід правил і норм. Загальні принципи гігієни харчових продуктів (CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003).

Актуальність питання розробки і впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів ХАССП посилилась у зв'язку з прийняттям Постанови Головного державного санітарного лікаря України №20 від 30.06.2010р. «Про удосконалення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за впровадженням системи НАССР» та розробкою і схваленням Національною комісією України з Кодексу Аліментаріус Методичних вказівок "Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР" та "Процедури

проведення офіційних інспекцій (аудитів) системи НАССР на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів"

Розробка та запровадження системи, безперечно, потребують від підприємства навчання персоналу, щодо основних принципів ХАССП та гігієни харчових продуктів та залучення зовнішніх консультантів та аудиторів.

Щодо розробки та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів ХАССП ми пропонуємо наступні послуги:

- Проведення початкового аудиту/обстеження підприємства, щодо застосування належної виробничої та гігієнічної практики, виконання існуючих законодавчих вимог та підготовка звіту з рекомендаціями, щодо подальших дій з розробки та запровадження системи ХАССП;
- Підготовка та навчання групи забезпечення безпеності харчових продуктів;
- Навчання персоналу підприємства з розробки та запровадження системи ХАССП;
- Консультування та надання допомоги під час розробки та документування програм-передумов та ССРП;
- Консультування та надання допомоги під час розробки системи ХАССП та окремих її елементів (в тому числі аналізування небезпечних чинників, встановлення КТК та критичних меж, оформлення відповідної документації, підтвердження системи шляхом проведення випробувань)
- Проведення аудитів.