

Un proiect destinat tinerilor este si **Aspire**, un program care se desfasura in Romania cu participare internationala si care utilizeaza o curricula alcatuita pe modelul celei de la Universitatea Harvard. Aspire este una dintre cele mai mari scoli de vara din Europa de Est si are misiunea de a descoperi, dezvolta si conecta viitorii lideri. **97% dintre cei care au studiat in strainatate reusesc sa isi gaseasca un loc de munca in primele 12 luni de la absolvire** . In acelasi timp **25% reusesc sa obtina salarii initiale mai mari** decat cei ce si-au finalizat studiile in tara. Universitatile internationale organizeaza regulat excursii prin care tinerii pot sa viziteze orase si monumente cu o istorie de mii de ani.

Deci, de a face studii in Europa nu este un vis imposibil de realizat, dar o realitate pe care o poate construi fiecare din noi, este necesar doar dorință și putere de a face față standardelor Europene. Instituțiile de învățămînt din Europa ne-au creat o serie de oportunități de a dobîndi și experiente noi și studii de calitate. Astfel dezvoltarea începe de la tînăra generatie.

Bibliografie selectivă:

1. www.europa.eu
2. www.digi24.ro
3. www.romaniatv.net
4. www.diez.md
5. www.wikipedia.org

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ТРЕБОВАНИЯ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ В ЕС

Ольга Кустурова, ТРА-143, FTMIA
Coordonator științific: I. super. Maftei Vitalie

Одна из актуальных тем на сегодняшний день это общая характеристика и требования гигиены питания в ЕС. Так что же такое гигиена питания и для чего она так важна для Республики Молдова?

Гигиена питания (устар. пищевая) - отрасль гигиены, в которой изучаются вопросы качества и безопасности продуктов питания и готовой пищи, их значения и влияния на организм человека, разрабатываются и проводятся профилактические и противоэпидемические мероприятия и принимаются гигиенические нормативы и требования, рекомендации по изготовлению, хранению и применению пищевых продуктов.

В первую очередь стоит отметить, что Республика Молдова является аграрной страной, и благосостояние экономики зависит от экспорта нашей продукции на внешние рынки. На Европейском рынке очень высокие и суровые требования. Для того что бы наша продукция могла конкурировать мы должны соответствовать поставленным нормам.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) – анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП

Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации, и используется в основном предприятиями - производителями пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Кодекс Алиментариус (лат. Codex Alimentarius - Пищевой Кодекс) - это свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по введению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам. Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания - как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные.

Кодекс регулирует все пищевые продукты, как обработанные, так и сырые. Кроме стандартов на отдельные виды продукции, кодекс содержит общие стандарты, регламентирующие вопросы маркировки продукции, пищевой гигиены, пищевых добавок, содержания пестицидов, и процедуры исследования безопасности пищевых продуктов и биотехнологий.

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Принимая во внимание Договор об учреждении Европейского сообщества, в частности, статьи 95 и 152:-

(1) Достижение высокого уровня защиты жизни и здоровья человека является одним из основных целей пищевого законодательства, в соответствии с Регламентом (ЕС) 178/2002 (4). Это регулирование ложится на другие общие принципы и определения для национального и общественного питания, в том числе права в целях достижения свободного движения продуктов питания.

(3) Опыт показал, что правила и процедуры представляют собой прочную основу для обеспечения продовольственной безопасности. В

контексте общей сельскохозяйственной политики, многие директивы были приняты, чтобы установить определенные правила здоровья для производства и сбыта продукции. Эти санитарные правила уменьшили торговые барьеры для соответствующих продуктов, способствуя тем самым на внутреннем рынке, обеспечивая высокий уровень защиты общественного здоровья.

(4) Что касается общественного здравоохранения, эти правила и процедуры содержат общие принципы, в частности, в отношении производителей и требований компетентных органов.

(5) Эти принципы представляют собой общую основу для гигиенической продукции всех пищевых продуктов, в том числе животного происхождения.

(7) Основная цель новых правил, является обеспечение высокого уровня защиты потребителей в плане продовольственной безопасности.

(8) Для обеспечения безопасности пищевых продуктов от места первичного производства до сбыта и экспорта, необходим комплексный подход. Каждый пищевой бизнес по пищевой цепи должны гарантировать, безопасность пищевых продуктов.

(10) Пищевые опасности, присутствующие на уровне первичного производства должны быть определены и адекватно контролироваться.

(11) Применение анализа рисков и критических контрольных точек гигиены производства контролируется - (НАССР)

(12) Продовольственная безопасность является результатом нескольких факторов: законодательство должно установить минимальные требования гигиены; должны происходить официальные проверки, производители должны разработать и внедрить программы по безопасности пищевых продуктов и процедуры, основанные на принципах НАССР.

(13) Успешное осуществление процедур, основанных на принципах ХАССП требует полного сотрудничества и участия работников в пищевой промышленности. Персонал должен пройти обучение в этой области. Система НАССР является инструментом, для достижения более высокого уровня продовольственной безопасности.

(15) Требования НАССР должны учитывать принципы, содержащиеся в Кодексе Алиментариус. Они должны быть достаточно гибкими, чтобы быть применимы во всех ситуациях, в том числе в сфере малого бизнеса.

(16) Гибкость также необходима, чтобы позволить дальнейшее использование традиционных методов на всех этапах производства, переработки или распределения продовольствия и в отношении структурных требований для учреждений. Гибкость особенно важна для регионов, подверженных воздействию специальных географических ограничений, в том числе отдаленных регионах.

(18) Для учета технического и научного прогресса, должны быть тесное и эффективное сотрудничество между Комиссией и государствами-членами в рамках Постоянного Комитета по пищевой цепи и здоровью животных. Настоящее Положение учитывает международные обязательства, закрепленных в санитарном и фитосанитарном Соглашении ВТО и стандартами безопасности пищевых продуктов Кодекс Алиментариус.

(19) Регистрация учреждений и сотрудничество предприятий в области пищевой операторов необходимо, чтобы позволить компетентным органам провести эффективный контроль.

(20) Прослеживаемость пищевых продуктов и ингредиентов по всей пищевой цепи является важным элементом в обеспечении продовольственной безопасности. Регламент (ЕС) нет. 178/2002 содержит правила для обеспечения прослеживаемости пищевых продуктов и ингредиентов и обеспечивает порядок принятия правил применения этих принципов в конкретных секторах.

(21) Питание импортированы в Сообщество должны соответствовать общим требованиям, установленным в Регламенте (ЕС) №. 178/2002 или удовлетворить эквивалентно правилами Сообщества. Настоящее Положение устанавливает конкретные требования гигиены для продуктов питания, импортированные в Сообщество.

(22) Питание экспорт из Сообщества в третьи страны должны соблюдать общие требования, установленные Положением (ЕС) №. 178/2002. Настоящее Положение устанавливает конкретные требования гигиены для продуктов питания, экспортируемые из Сообщества.

(23) Законодательство Сообщества по гигиене питания должен быть основан на научных рекомендациях. Для этого, Европейский орган по безопасности пищевых продуктов должны быть консультации, когда это необходимо.

(25) Требования этого Положения вступают в силу после вступления в силу всех элементов нового законодательства о гигиене пищевых продуктов. Желательно также, чтобы обеспечить интервал не менее 18 месяцев между вступлением в силу и реализации новых правил, чтобы позволить пострадавших отраслей время адаптироваться.

(26) Меры, необходимые для реализации настоящего Положения должны быть приняты в соответствии с Решением Совета 1999/468 / ЕС от 28 июня 1999 г., устанавливающим процедуры для осуществления исполнительных полномочий, возложенных на Комиссию

Внедрение ХАССП в странах ЕС началось с Директивы по гигиене пищевых продуктов 93/43 ЕЭС от 14 июня 1993г., затем были разработаны национальные документы, регламентирующие требования системы

ХАССП и процедуры ее разработки. С 1 января 2006 года взамен Директивы 93/43 введен Регламент ЕС № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004г. по гигиене пищевых продуктов.

FOOD бизнес-операторов ОБЯЗАТЕЛЬСТВА:

Статья 3. Общие обязательства - Операторы Продовольственный бизнес должен гарантировать, что все этапы производства, переработки и распределения питание под свой контроль выполнения соответствующих гигиеническим требованиям.

Статья 4, Общие и специальные требования гигиены.

1. Питание бизнеса операторов проведение первичного производства и те, которые связаны операций, перечисленных в Приложении I, должны соответствовать общим положениям гигиены, изложенные в Части А.

2. Питание бизнеса операторов проведении любой стадии производства, обработки и распределения еда после этих этапов к которым применяется пункт 1, должны соответствовать общей гигиены требованиям, изложенным в Приложении II и любые конкретные требования, предусмотренные в Регламенте (ЕС).

Вывод: Гигиена питания на сегодняшний день является одним из важнейших факторов который на прямую влияют на нашу жизнь и на наше здоровье. Очень остро состоит ситуация с гигиеной питания в нашей стране. Этот фактор заставляет задуматься о тех реформах и новация в системе регулирования продовольствия и потребления качества данной продукции и в её технологиях производства. Хотелось бы привести в пример страны Европейского союза и конкретные решения, которые я привела выше для разрешения данной проблемы в Молдове. В концовке хотелось – бы отметить, что все начинается с людей и их отношения к гигиене. Пища является главным фактором для поддержания нашего здоровья и если каждый человек начнёт с себя в личности со своей гигиены питания, то, по моему мнению, стремление Молдовы к Европейским ценностям станет на шаг ближе.

Bibliografie selectivă:

1. <http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/854-2004.pdf>
2. http://www.milkiland.nl/ru/O_kompanii/Obespechenie_kachestva_i_bezopasnosti_produkcii/Perechen_zakonodatelnyh_i_normativnyh_dokumentov_ES_v_sfere_obespechenija_kachestva_i_bezopasnosti_produkto_v_pitanija
3. <http://www.fao.org/docrep/meeting/008/j2975r.htm>
4. <https://ru.wikipedia.org/wiki/ХАССП>
5. <http://www.linguee.ru>