

производить в кюветах, покрытых несколькими слоями фильтровальной бумаги. По окончании работы ее необходимо удалить с радиоактивными отходами. Радиоактивное загрязнение наружных поверхностей оборудования, инструмента, лабораторной посуды, аппаратуры, поверхностей рабочих помещений не должно превышать допустимых уровней.

По окончании работы каждый работающий должен убрать свое рабочее место и при необходимости дезактивировать рабочую посуду и инструмент. Во всех помещениях постоянного пребывания персонала должна осуществляться ежедневная уборка влажным способом периодически, не реже одного раза в месяц, проводится полная уборка лаборатории с мытьем стен, полов, дверей и наружных поверхностей оборудования. Сухая уборка - запрещается.

Таким образом, соблюдение комплекса мероприятий по радиационной безопасности при работе с источниками ионизирующих излучений способствует защите персонала подразделений радиационного контроля от внутреннего и внешнего облучения, загрязнения воздуха и поверхностей рабочих помещений, а также кожных покровов и одежды работников.

Литература

1. Закон Республики Беларусь. О радиационной безопасности населения. Утв. 5 января 1998г., №122 – 3.
2. ГН 2.6.1.8-127-2000. Нормы радиационной безопасности НРБ – 2000. Утверждено постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2000 г., №5.
3. Сборник нормативных, методических, организационно-распорядительных документов Республики Беларусь в области радиационного контроля и безопасности, Минск, 2002г.
4. Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСП-2002). Утверждено постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22.02.2002г., №6.

СОВРЕМЕННЫЕ ЗАДАЧИ В ОБЛАСТИ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ЕВРОПЕ

Челомбитько М.А.¹, Пархомчик И.И.², Скачков Е.Н.²

¹Белорусский государственный аграрный технический университет

²ГНУ Центральный ботанический сад НАН Беларуси

Важнейшим условием поддержания жизнедеятельности человека является система питания, дающая предпосылки для оптимального развития личности, поддержания здоровья, работоспособности и долголетия.

Право каждого на доступ к безопасным для здоровья и полноценным продуктам питания было определено еще Римской декларацией о Всемирной продовольственной безопасности.

В ближайшее столетие главным источником полноценной пищи людей останутся сельскохозяйственные продукты, потребление которых должно быть полностью безопасным и приносить удовлетворение.

Улучшение качества сельскохозяйственных продуктов является национальной проблемой всех государств независимо от их политического и экономического строя.

Качество стало жизненно важной отличительной чертой соревнования на международном рынке пищевой продукции. Чтобы получить хорошую готовую продукцию, требуется осуществлять менеджмент качества все в большем и большем объеме на

всех этапах создания пищевой продукции, начиная от поставки сырьевых материалов и заканчивая доставкой готовой продукции конечному потребителю.

Одним из основных достижений нашего времени является тот факт, что в западных странах обычно создаются взаимоотношения доверия между потребителями и изготовителями пищевой продукции.

Общие принципы законодательства ЕС в области безопасности пищевой и сельскохозяйственной продукции были пересмотрены и введены 28 января 2002 г. Контроль и мониторинг проходит по всем этапам цепи производства пищевых продуктов – «от фермы – к столу».

Законодательство, определяющее принципы и единые инструменты контроля, поддерживается деятельностью Европейского органа по безопасности продуктов питания – организацией, обеспечивающей научно-техническую поддержку реализации принципов законодательства.

Основным законодательным актом ЕС является Регламент 178/2002/ЕС Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г., устанавливающий общие принципы и требования законодательства по продуктам питания, учреждающий Европейский орган по безопасности пищевых продуктов и излагающий процедуры, касающиеся безопасности пищевых продуктов.

Регламент охватывает все стадии цепи производства пищевых продуктов. Все принципы и процедуры, установленные им, должны были быть внедрены странами – членами ЕС не позднее 1 января 2007 г.

Цели данного Регламента:

1. Обеспечение высокой степени защиты жизни и здоровья людей, здоровья животных и надлежащего уровня их содержания, здоровья растений и состояния окружающей среды. Основным принципом политики безопасности продуктов питания считается подход «от фермы – к столу».

2. Гармонизация существующих национальных требований с целью свободного движения продуктов питания и кормов в ЕС.

3. Разработка законодательства ЕС по пищевым продуктам с учетом международных стандартов.

Регламент 178/2002/ЕС определяет принципы анализа риска в отношении пищевых продуктов, структуру и механизмы научно-технической оценки, проводимой Европейским органом по безопасности пищевых продуктов.

Регламент устанавливает три основных взаимосвязанных компонента анализа риска:

1. оценка риска – научная оценка риска, проводимая независимым, объективным и прозрачным способом на основе передовых научных знаний;
2. управление риском – процесс соизмерения альтернатив в свете результатов оценки риска, если необходимо, выбор соответствующих действий по предупреждению, сокращению или исключению риска;
3. сообщение о риске – если продукт питания или корм представляет риск, то соответствующие органы должны информировать общественность о характере риска для здоровья людей и животных.

Безопасность продуктов питания и защита интересов потребителей является вопросом повышенного интереса для общественности, негосударственных организаций, профессиональных ассоциаций, торговых партнеров. С этой целью в Регламенте определена структура для обеспечения более активного участия и привлечения всех заинтересованных сторон во все стадии разработки законодательства по продуктам питания.

Общие обязательства при торговле продуктами питания: продукты питания и корма, импортируемые с целью размещения на рынке или экспортируемые в третью страну, должны соответствовать требованиям законодательства ЕС по пищевым продуктам.

Общие требования законодательства по продуктам питания: опасные продукты питания не должны размещаться на рынке. Под опасными продуктами понимаются продукты, вредные для здоровья и/или неподходящие для применения. При определении того, является ли продукт питания опасным, учитывают обычные условия применения, информацию, представленную для потребителей, прямое или непосредственное влияние на здоровье, общее токсическое воздействие и особую категорию потребителей в зависимости от состояния здоровья. Если опасный продукт питания входит в партию товара, то вся партия будет считаться опасной.

Запрещается размещение на рынке или вскармливание животных небезопасными кормами. Корма считаются опасными, если они оказывают отрицательное воздействие на здоровье животных или людей. Вся партия признается опасной, если в ней была обнаружена часть кормов, не соответствующая требованиям.

На всех этапах цепи производства продуктов питания работники (бизнес-операторы) должны обеспечивать выполнение требований законодательства по продуктам питания.

Прослеживаемость продуктов питания и кормов и всех веществ, входящих в состав пищевого продукта, должна быть очевидна на всех этапах производства, переработки и распространения. С этой целью работниками производственной цепи применяются специальные системы и процедуры. Регламентом установлены специальные положения, касающиеся прослеживаемости (применимые с 1 января 2005 г.). Импортёры должны указывать компанию-экспортёра, у которой была приобретена продукция в стране происхождения. Работник производственной цепи, обнаруживший, что продукт питания или корм, импортированный, изготовленный, переработанный или размещенный в торговой сети, является вредным для здоровья людей и животных, должен принять безотлагательные меры по изъятию продукта из торговой сети и сообщить в компетентный орган.

Европейский орган по безопасности продуктов питания (EFSA) обеспечивает систему научно-технической поддержки. Его задача – предоставление помощи и независимого научного мнения, создание сети для системы быстрого уведомления по продуктам питания и кормам (RASFF), инструмента обмена информацией по мерам, предпринятым для обеспечения безопасности продуктов питания. В сеть входят органы контроля ЕС и государств – членов ЕС.

Руководящим документом по применению законодательства по пищевым продуктам является Руководство по применению Статей 11, 11, 12, 16, 17, 18, 19 и 20 Регламента (ЕС) 178/2002 по пищевому законодательству. Цель данного руководства – обеспечить единое и правильное понимание положений Регламента 178/2002/ЕС.

Законодательные акты, относящиеся к Регламенту 178/2002/ЕС:

1. решение Комиссии 2004/613/ЕС от 6 августа 2004 г., касающееся создания совещательной группы по цепи продуктов питания и здоровью растений и животных;
2. решение Комиссии 2004/478/ЕС от 29 апреля 2004 г., касающееся одобрения общего плана управления кризисом в области продуктов питания/кормов. Данное решение утверждает план управления в случае критической ситуации или возникновения серьезного риска. Согласно Решению, информация о рисках и предпринятых мерах должна быть представлена общественности;
3. регламент 854/2004/ЕС Регламент Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., устанавливающий специальные правила по организации официального контроля пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу;
4. регламент Комиссии (ЕС) № 1304/2003 от 11 июля 2003 г. по процедуре, применяемой Европейским органом по безопасности продуктов питания для запросов научных заключений.

Новые документы размещаются на сайте Европейского Союза в разделе «Безопасность пищевых продуктов» http://www.europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/index_en.htm

В целях разъяснения новых правил гигиены разработаны:

1. руководящий документ по применению некоторых положений Регламента (ЕС) № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов.
2. руководящий документ по применению некоторых положений Регламента (ЕС) № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов животного происхождения.
3. руководящий документ по применению процедур на основе принципов HACCP и по применению принципов HACCP предприятиями пищевой отрасли.

Литература

1. Аграрная политика Европы. Ж. Человек и труд, № 8, 2002
2. Бородин К. О регулировании продуктовых рынков Европейского Союза. Аграрная реформа. Ж. Экономика и право, № 2, 2003.
3. International Center for Quality Certification, 2010 г.
4. http://quality.eup.ru/MATERIALY14/eur_mk_bp.htm

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА СПЕЦИАЛИСТА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В ПРОЦЕССЕ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Мисун Л.В., д.т.н., профессор, Макар А.Н.

Белорусский государственный аграрный технический университет, г. Минск

Согласно данным Департамента государственной инспекции труда в организациях Республики Беларусь только за четыре месяца 2010 года в результате несчастных случаев на производстве погибли 67 работников. Статистика Международной организации труда свидетельствует о происходящих ежегодно свыше 250 миллионов несчастных случаев, из них: 685 000 ежедневно, 475 в минуту. Три тысячи человек ежедневно погибает на работе. Проведенный анализ состояния охраны труда на объектах агропромышленного комплекса (АПК) также показывает об увеличении травматизма со смертельным исходом и увечья работников.

Причины аварий и несчастных случаев, происходящих в системе АПК, условно можно разделить на две группы. К первой относятся причины организационного характера. Другую группу составляют причины технического характера: неудовлетворительное состояние технических устройств, оборудования, старение объектов и др. Доминирующими причинами аварий и несчастных случаев является неэффективность производственного контроля за соблюдением требований производственной безопасности, а также технологии организации работ. В основе аварийности и травматизма лежат организационно-психологические причины, под которыми следует понимать низкий недостаточный уровень профессиональной подготовки по вопросам безопасности труда, слабая установка специалиста на соблюдение требований безопасности, допуск к опасным видам работ лиц с повышенным риском травматизма, пребывание людей в состоянии утомления или других психических состояний, снижающих надежность и безопасность деятельности [1].

Большинство несчастных случаев с тяжелыми последствиями на объектах агропромышленного комплекса вызваны недостатками в обучении работников безопасным приемам труда, невыполнением требований по организации и управлению производственной безопасностью на рабочих местах. Существующие ныне подходы для обучения