

Міністерство освіти та науки України
Сумський державний університет
Медичний інститут
Кафедра громадського здоров'я

Практичні заняття № 1

(модуль 1)

« Вступне заняття. Вивчення основних положень Законів України та нормативно- технічних документів в галузі гігієни харчування. Нормування харчування, основних принципів організації раціонального харчування населення та застосування фізіологічних норм харчування людини. Аналізування значення та функції їжі»

Методичні рекомендації

для практичних занять дисципліни «Основи гігієни харчування» для студентів 3 курсу за напрямом підготовки 1201 «Медицина», за спеціальністю 7229 «Громадське здоров'я»

Суми, 2019

УДК

Методичні рекомендації для практичних занять дисципліни «Основи гігієни харчування» для студентів 3 курсу за напрямом підготовки 1201 «Медицина», за спеціальністю 7229 «Громадське здоров'я»

Практичне заняття № 1

« Вступне заняття. Вивчення основних положень Законів України та нормативно- технічних документів в галузі гігієни харчування.

Нормування харчування, основних принципів організації раціонального харчування населення та застосування фізіологічних норм харчування людини. Аналізування значення та функції їжі»

Колектив авторів:

Касянчук Вікторія Вікторівна –професор кафедри громадського здоров'я Сумського державного університету

Бергілевич Олександра Миколаївна - професор кафедри громадського здоров'я Сумського державного університету

Рецензент: **Дьяченко Анатолій Григорович** – доктор медичних наук, професор, лауреат премії ім. В.Д. Тімакова АМН ССРСР, професор кафедри громадського здоров'я Сумського державного університету

ЗМІСТ

1. Вступне заняття. Ознайомлення з Робочою програмою, планом практичних занять та з регламентом дисципліни «Основи гігієни харчування» для студентів 3 курсу за спеціальністю 7229 «Громадське здоров'я».
2. Державна політика України щодо здорового та безпечного харчування
Законодавчі, нормативно-методичні та нормативно -технічні документи в області гігієни харчування.
3. Нормування харчування, основних принципів організації раціонального харчування населення
4. Застосування фізіологічних норм харчування людини. Аналізування значення та функцій їжі
5. Завдання для практичної роботи студентів
6. Питання для закріплення знань студентів.

Терміни та визначення

Рекомендована література

Вступ.

СТРУКТУРА І ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ

Загальна для всіх модулів орієнтовна основа дій передбачає однакову методику проведення практичних занять на протязі всього періоду навчання. Уніфікована структура заняття включає наступні елементи:

1. Усний або тестовий контроль вихідного рівня підготовки до вивчення теми (контроль ефективності самостійної позааудиторної роботи).
2. Пояснення викладачем цілей практичного заняття
3. Знайомство з методичною та теоретичною частиною практичного заняття.
4. Самостійне виконання студентами практичних завдань із залученням знань з дисциплін базового циклу підготовки (міждисциплінарна інтеграція).
5. Письмове рішення практичних завдань. В цей час викладач перевіряє тести вихідного рівня.
6. Звіт студентів про виконану роботу. Звіт може мати усну форму, коли кожен студент дає інформацію по суті досліджуваної проблеми і доповідає своє рішення.
7. Обговорення результатів тестування та рішення ситуаційних завдань з поясненням типових помилок.

Другий варіант, коли практичні завдання поетапно вирішується протягом 2-3 занять, варіант рішення здається на перевірку викладачу. Третій варіант- рішення ситуаційних завдань у вигляді рольових ігор.

Студенти також закріплюють знання методом тестування.

Завдання на наступне заняття студенти дізнаються з тематичного плану практичних занять.

Ситуаційні завдання, як основний вид діяльності студентів, використовуються при вивченні двох модулів дисципліни. При вирішенні ситуаційного завдання слід користуватися навчально-методичною літературою, довідковим матеріалом, спеціально підібраному в інформаційному блоці методичні вказівки та консультування з викладачем. Кожен студент (або група студентів) отримує індивідуальне завдання і самостійно його вирішує. Для виходу на правильний діагноз/ заключення необхідно враховувати всі наявні в задачі відомості і використовувати знання, отримані в попередній період навчання

Матеріали та методи, що використовуватимуться на практичних заняттях: Робоча програма з дисципліни, тематичні Посібники, Нормативні документи: Закони України, Накази МОЗ.

План проведення заняття 1-шого заняття «Вступне заняття. Основи державної політики України в області здорового харчування населення. Національне та міжнародне харчове законодавство я» (4-х годинне).

1. Ознайомлення студентів з роботою кафедри та складом викладачів. Ознайомлення з Робочою програмою, планом практичних занять та з регламентом дисципліни «Основи гігієни харчування» Коротке пояснення теми заняття;
2. Самостійне ознайомлення студентів з теоретичним матеріалом методичних рекомендацій першого заняття.
3. Робота студентів з текстами Законів України, як зазначено в завданні № 1 даних Методичних рекомендацій (використання паперових та електронних версій Законів) Викладач надає пояснення студентам алгоритму роботи із Законами та їх конкретними розділами.

Студенти самостійно заповнюють таблиці практичної частини заняття в робочому зошиті.

4. Розгляд положень основних Законів харчового законодавства, щодо прав та обов'язків відповідальних осіб при здійсненні державного контролю. Основні Права та обов'язки контролюючих органів занотувати в робочому зошиті. Основні функції Держпродспоживслужби України.
5. Характеристика Регламентів ЄС щодо безпеки харчових продуктів. В робочому зошиті заповнити таблицю.
6. Завдання та обов'язки лікаря з гігієни харчування.
7. Усне опитування згідно переліку питань до даного заняття із обговоренням. Пояснення викладачем окремих положень, відповідно яких були складнощі щодо засвоєння матеріалу даної теми.

ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ, ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ

Мета і завдання державної політики в області здорового та безпечного харчування.

• Основною метою державної політики в області здорового харчування є збереження і зміцнення здоров'я населення, профілактика захворювань, обумовлених неповноцінним і незбалансованим харчуванням.

• Основними завданнями державної політики в області здорового харчування є:

1. Виробництва продовольчої сировини та харчових продуктів, які відповідають сучасним вимогам якості та безпеки.
2. Розвиток виробництва харчових продуктів, збагачених незамінними компонентами, спеціалізованих продуктів дитячого харчування, продуктів функціонального призначення, дієтичних (лікувальних і профілактичних) харчових продуктів і біологічно активних добавок до їжі, в тому числі для громадського харчування.
3. Розробка та впровадження в сільське господарство і харчову промисловість інноваційних технологій.
4. Забезпечення повноцінним харчуванням вагітних жінок, а також дітей, вдосконалення дієтичного (лікувального і профілактичного) харчування в лікувально-профілактичних установах як невід'ємної частини лікувального процесу;
5. Розробка освітніх програм для різних груп населення з питань здорового харчування;
6. Моніторинг стану харчування населення.

Для того щоб забезпечити безпечність харчової продукції, кожна держава створює відповідні системи контролю за дотриманням вимог до безпечності операторами ринку.

Ці системи мають п'ять загальних елементів:

- 1) законодавство і нормативні правила щодо харчової продукції, що разом представляють собою нормативно-правову базу;
- 2) системи управління контролем харчової продукції, які визначають роль і відповідальність держави і операторів ринку;
- 3) компетентні органи, які здійснюють моніторинг та контроль за дотриманням законодавства щодо безпечності харчових продуктів;

- 4) лабораторії, що займаються моніторингом за результатами виконання випробувань на відповідність вимогам;
- 5) інформування, навчання та професійна підготовка представників промисловості, державних органів та споживачів.

Харчова продукція повинна відповідати встановленим критеріям харчової безпеки. Будь які технологічні процеси та маніпуляції з харчовими продуктами мають проводитися в належних санітарно-гігієнічних умовах, реєструватися в разі необхідності, упаковуватися належним чином, маркуватися, а також простежуватись. У Європейському Союзі ці вимоги доповнюються положеннями про те, що харчові продукти необхідно використовувати за призначенням і розуміти, що небезпечні харчові продукти - це ті, які можуть становити небезпеку для здоров'я, а також ті, які непридатні для вживання людиною. Критерії безпечності регламентують допустимі рівні патогенних мікроорганізмів, залишків пестицидів, ветеринарних препаратів, хімічних речовин.

Система громадського здоров'я та Держпродспоживслужба, як важливий інструмент у сфері забезпечення здорового та безпечного харчування населення

У 2016 році в Україні було схвалено **Концепцію розвитку системи громадського здоров'я**, де зазначено, що «Здоров'я населення є однією з найбільших цінностей та необхідною умовою для соціально-економічного розвитку країни». Система громадського здоров'я, як основа профілактичної медицини передбачає основні заходи у сфері охорони здоров'я та спрямована на збереження здоров'я населення і зменшення обсягу витрат на медичне обслуговування.

Одним із принципів даної Концепції є досягнення справедливості щодо здоров'я, створення умов для реалізації кожною людиною права на здоров'я, у тому числі доступ до здорового харчування. Це здійснюється шляхом створення багатосекторальної системи громадського здоров'я з координуючою роллю МОЗ. Важливим елементом у цьому є навчання студентів шляхом розроблення та впровадження навчальних програм з урахуванням кращого європейського та міжнародного досвіду у сфері здорового харчування.

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) утворена в Україні відповідно до постанови КМУ у 2014 році. **Держпродспоживслужба** є

центральним органом виконавчої влади, який реалізує державну політику у галузі безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення (крім виконання функцій з реалізації державної політики у сфері епідеміологічного нагляду (спостереження) , та інших галузях. **Держпродспоживслужба** забезпечує реалізацію державної політики в галузі державного контролю та нагляду за безпечністю харчових продуктів .

Держпродспоживслужба виконує наступні важливі завдання:

- бере участь у розробленні санітарних та фітосанітарних заходів, вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів, кормів, технічних регламентів та стандартів;
- здійснює організацію проведення в лабораторіях досліджень (випробувань) для цілей державного контролю;
- організує проведення відбору зразків об'єктів санітарних заходів з метою здійснення державного контролю;
- здійснює державний контроль за впровадженням системи НАССР на підприємствах з виробництва та реалізації продовольчої сировини та харчових продуктів.

Санепідслужба у складі Держпродспоживслужби здійснює наступні основні завдання:

- проводить **державний нагляд за дотриманням санітарного законодавства;**
- здійснює профілактичні і протиепідемічні заходи щодо охорони території України від проникнення хвороб людей з території інших держав
- контролює вмісту небезпечних речовин у харчових продуктах, тютюнових виробах, засобах захисту рослин які реалізуються на території України під час їх зберігання, транспортування, торгівлі;
- здійснює контроль за усуненням причин і умов виникнення та поширення інфекційних, масових неінфекційних захворювань, отруєнь людей;

- бере участь у розробленні санітарних, протиепідемічних (профілактичних) заходів, вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів, технічних регламентів та стандартів;
- Розробляє, організовує виконання загальнодержавних програм державного моніторингу небезпечних факторів та показників безпеки та якості харчових продуктів
- здійснює державний контроль за впровадженням системи НАССР;
- бере участь у проведенні санітарно-епідеміологічних розслідувань, спрямованих на виявлення причин та умов, що призводять до виникнення і поширення інфекційних хвороб, у тому числі через харчові продукти, групових та індивідуальних харчових отруєнь, масових неінфекційних захворювань (отруєнь);
- здійснює державний нагляд за додержанням підприємствами, установами, організаціями всіх форм власності та громадянами державних санітарних норм і правил, гігієнічних нормативів і регламентів за вмістом залишкової кількості пестицидів і агрохімікатів у харчових продуктах та продовольчій сировині.

4. Лікар з гігієни харчування. Завдання та обов'язки

Завдання та обов'язки. Керується чинним законодавством України про охорону здоров'я та нормативно-правовими актами, що визначають діяльність органів управління та закладів охорони здоров'я; санітарним законодавством. Оцінює санітарно-гігієнічну ситуацію на підконтрольній території. Вивчає показники здоров'я населення і захворюваності, пов'язаної з аліментарним фактором, розробляє профілактичні заходи по їх зниженню; проводить запобіжний санітарний нагляд при відведенні земельних ділянок під будівництво, при проектуванні, будівництві, реконструкції, введенні в експлуатацію нових харчових об'єктів, технологічних ліній.

Здійснює державний санітарний нагляд за використанням обладнання, тари, пакувальних матеріалів, нових видів харчових продуктів і кулінарних виробів. Здійснює контроль за якістю та безпекою харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів. Проводить поточний державний санітарний нагляд за дотриманням, гігієнічних і протиепідемічних санітарних норм і правил на харчових об'єктах, а також за умовами зберігання та реалізації харчової продукції. Контролює

своєчасність профілактичних медичних оглядів (обстежень) робітників харчових об'єктів.

Планує роботу та проводить аналіз її результатів. Веде лікарську документацію. Керує роботою середнього медичного персоналу. Бере активну участь у поширенні санітарних знань серед населення. Постійно удосконалює свій професійний рівень.

Повинен знати: чинне законодавство про охорону здоров'я та нормативні документи, що регламентують діяльність органів управління та закладів охорони здоров'я, санітарне законодавство; організацію державного санітарно-епідемічного нагляду; основи права в медицині; права, обов'язки та відповідальність лікаря з гігієни харчування; сучасні методи лабораторних досліджень; гігієнічні вимоги до харчових підприємств, якості харчових продуктів, технології їх виробництва, вплив аліментарного фактору на здоров'я населення; основи загальної гігієни, медичної статистики, гігієни харчування, мікробіологію, епідеміологію, радіаційну гігієну; правила оформлення медичної документації; передові інформаційні та Інтернет технології; сучасну наукову літературу та науково-практичну періодику за фахом, методи її аналізу та узагальнення. Кваліфікаційні вимоги Лікар з гігієни харчування вищої кваліфікаційної категорії: повна вища освіта (спеціаліст, магістр) за напрямом підготовки "Медицина", спеціальністю "Медико-профілактична справа". Спеціалізація за фахом "Гігієна харчування" (інтернатура, курси спеціалізації). Підвищення кваліфікації (курси удосконалення, стажування, передатестаційні цикли, тощо). Наявність сертифіката лікаря-спеціаліста та посвідчення про присвоєння (підтвердження) вищої кваліфікаційної категорії з цієї спеціальності. Стаж роботи за фахом понад 10 років.

Лікар з гігієни харчування I кваліфікаційної категорії: повна вища освіта (спеціаліст, магістр) за напрямом підготовки "Медицина", спеціальністю "Медико-профілактична справа". Спеціалізація за фахом "Гігієна харчування" (інтернатура, курси спеціалізації). Підвищення кваліфікації (курси удосконалення, стажування, передатестаційні цикли, тощо). Наявність сертифіката лікаря-спеціаліста та посвідчення про присвоєння (підтвердження) I кваліфікаційної категорії з цієї спеціальності. Стаж роботи за фахом понад 7 років.

Лікар з гігієни харчування II кваліфікаційної категорії: повна вища освіта (спеціаліст, магістр) за напрямом підготовки "Медицина", спеціальністю "Медико-профілактична справа" Спеціалізація за фахом "Гігієна харчування"

(інтернатура, курси спеціалізації). Підвищення кваліфікації (курси удосконалення, стажування, передатестаційні цикли, тощо). Наявність сертифіката лікаря-спеціаліста та посвідчення про присвоєння (підтвердження) II кваліфікаційної категорії з цієї спеціальності. Стаж роботи за фахом понад 5 років.

Лікар з гігієни харчування: повна вища освіта (спеціаліст, магістр) за напрямом підготовки “Медицина”, спеціальністю “Медико-профілактична справа”. Спеціалізація за фахом “Гігієна харчування” (інтернатура, курси спеціалізації). Наявність сертифіката лікаря-спеціаліста. Без вимог до стажу роботи.

Теоретична частина

1. Державна політика України щодо здорового та безпечного харчування

Харчування впливає на найважливіші показники здоров'я населення:

- 1) народжуваність і тривалість життя;
- 2) стан здоров'я та фізичний розвиток;
- 3) рівень працездатності;
- 4) захворюваність і смертність

У зв'язку із таким важливим значенням харчування для людини в кожній країні, у тому числі, і в Україні є державна політика щодо правильного, здорового та безпечного харчування.

Під державною політикою України в області здорового харчування населення розуміється комплекс заходів, спрямованих на створення умов, що забезпечують задоволення відповідно до вимог медичної науки потреб різних груп населення в здоровому харчуванні з урахуванням їх традицій, звичок та економічного становища.

2. Національне та міжнародне харчове законодавство.

Основними цілями харчового законодавства є захист життя та здоров'я людини та захист інтересів споживачів, з належним урахуванням захисту здоров'я та добробуту тварин, здоров'я рослин та навколишнього середовища. Закон про харчові продукти базується в основному на аналізі ризику, спираючись на наявні наукові дані.

Якщо харчові продукти вважаються небезпечними, органи влади повинні інформувати широку громадськість про природу ризику для здоров'я людей або тварин.

Завданнями національного харчового законодавства є:

- Забезпечити вільний рух продуктів харчування та кормів, виготовлених та реалізованих у ЄС .

- Сприяти глобальній торгівлі безпечною, корисною їжею, враховуючи міжнародні стандарти.
- Виробники на всіх етапах харчового ланцюга виробництва харчових продуктів повинні гарантувати, що продукти харчування та корми відповідають вимогам законодавства про харчові продукти та дотримуються цих вимог.
- Якщо оператор вважає, що харчовий продукт є шкідливим для здоров'я людини, необхідно негайно вжити заходів для вилучення товару з ринку та про це повідомити компетентні органи
- Національне законодавство та Регламент (ЄС) № 178/2002 про харчові продукти встановлюють принцип **аналізу ризиків** щодо продуктів харчування та принципи наукової **оцінки ризику**, яка слугує основою для прийняття політичних рішень щодо управління ризиками
- Закон про харчові продукти базується на трьох взаємопов'язаних компонентах **аналізу ризиків**:
 - оцінка ризику
 - управління ризиками
 - комунікації з ризиком.

Управління ризиками - це процес аналіз політичних альтернатив з урахуванням результатів наукової оцінки ризику та, за необхідності, вибору відповідних дій, які необхідні для запобігання, зменшення чи усунення ризику.

На етапі управління ризиками особам, які приймають рішення, необхідно враховувати окрім наукової оцінки ризиків:

- найефективніші заходи щодо зменшення ризику залежно від тієї частини ланцюга постачання продовольства, де виникає проблема
- можливість контролю за ризиком
- соціально-економічні ефекти
- вплив на навколишнє середовище

Комунікації з ризиками - це інтерактивний обмін інформацією та думками протягом усього процесу аналізу ризику між особами які здійснюють оцінку ризику, менеджерами ризику, споживачами, кормовими та харчовими підприємствами, науковцями, іншими зацікавленими сторонами.

Для Комунікації стосовно ризиків слід встановити механізми для забезпечення відкритого діалогу між споживачами, підприємствами з виробництва продуктів харчування та кормів, академічною спільнотою та всіма іншими зацікавленими сторонами та їх відповідним залученням.

В Україні послідовно впроваджується європейська концепція безпечності харчових продуктів, що ґрунтується на принципі “від лану до столу”. Це означає системний підхід до гарантування безпечності харчових продуктів на

всіх етапах харчового ланцюга, що починається ще на етапі вирощування сільськогосподарських рослин та тварин і закінчується на полицях супермаркетів та закладів харчування. Це дозволяє застосовувати простеження поздовж усього харчового ланцюга, що повинні робити оператори ринку.

Обов'язок "простежуваності" означає, що оператор повинен бути в змозі ідентифікувати своїх постачальників та покупців на всіх етапах виробництва, переробки та розповсюдження. Простежуваність має важливе значення для полегшення вилучення та відкликання їжі.

На даний час в Україні діють наступні Закони, які формують національне харчове законодавство. **Безпечне харчування населення в Україні регулюється харчовим законодавством.** Харчове законодавство України складається з:

- 1) Конституції України;
- 2) Харчового Закону та інших актів законодавства, що видаються відповідно до ньогою

Закони України, які формують харчове законодавство наступні:

Основний харчовий закон в нашій країні – це Закон України «**Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів**», який базується на основі європейського Регламенту ЄС 178/2002. Цей закон визначає загальні принципи та вимоги харчового законодавства.

На основі цього Закону було створено в Україні **Державну службу з України з питань безпечності харчових продуктів** та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Після ліквідації Державної санітарно-епідеміологічної служби, до повноважень якої відносилася вищезазначені повноваження, ці повноваження перейшли до Держпродспоживслужби. Держпродспоживслужба на даний час також здійснює реалізацію політики у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення.

Цей закон визначає що виробники та дистриб'ютори харчових продуктів повинні гарантувати безпечність харчових продуктів.

Інші важливі новаторські рішення цього Закону України є наступними:

- Ліквідується дублювання функцій серед державних органів, які контролюють харчовий бізнес.
- Система перевірки харчових продуктів базується на основі критеріїв ризику.
- Оператори ринку мають бути поділені на групи відповідно до можливого ризику від їх продукції для споживачів.
- Для кожної групи операторів харчового бізнесу встановлюється певна частота перевірок: розділення видів продукції на продукцію тваринного походження (яка підлягає посиленому контролю), рослинні продукти

які також підлягають посиленому контролю та інші види продукції, які можуть спрощено контролюватись.

- Основну відповідальність за виробництво безпечного харчового продукту покладено на оператора ринку
- Імпортери повинні мати можливість встановити від кого отримані продукти в країні походження.
- Підприємства, повинні мати системи простежування (відслідковування) для встановлення того, хто їм постачає сировину і кому вони постачають свої продукти.
- Під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:
 - а) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні
 - б) використання ароматизаторів, не зареєстрованих в Україні
 - в) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

У 2017 році був впроваджений Закон України **“Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”** на основі положень європейських Регламентів ЄС. Дія цього Закону поширюється на суспільні відносини, пов’язані із здійсненням державного контролю за діяльністю операторів ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів, інших об’єктів санітарних заходів, у тому числі ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів та/або кормів, з метою перевірки цієї діяльності на відповідність законодавству про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин.

У цьому законі визначено заходи офіційного контролю, що здійснюються з метою перевірки дотримання положень харчового законодавства визначені основні процедурні питання проведення перевірок операторів ринку харчових продуктів, встановлена відповідальність за порушення законодавства про харчові продукти. З набуттям чинності цього Закону контроль став ризик-орієнтованим і проводиться з періодичністю, достатньою для досягнення цілей цього закону – підвищення безпечності харчових продуктів. Тобто підприємства перевірятимуть залежно від ступеню ризику для життя і здоров’я людей. Наприклад, суб’єкт господарювання, який віднесений до високого ступеня ризику, буде перевірятися раз у квартал.

Під час категоризації підприємств братимуться до уваги вид продукції, з якою має справу підприємство, особливості відповідного виробничого процесу, кількість виготовленої продукції, результати попередніх заходів державного контролю, ефективність бізнес-процесів підприємства й інша

інформація, що може свідчити про порушення ним законодавства. При оцінці ризику враховується вид продукції, з яким працює господарюючий суб'єкт (молочні, м'ясні продукти, бакалія, тощо), оцінюється тип діяльності – виробництво чи просто транспортування та беруться до уваги результати попередніх перевірок – чи фіксувалися зауваження до діяльності підприємства, наскільки серйозними вони були. Далі за бальною системою оцінюється ступінь ризику, і в залежності від нього визначається періодичність здійснення планових перевірок – від одного разу на квартал до одного разу на три роки. На основі нарахованої суми балів кожна потужність (об'єкт) відповідно до шкали балів відноситься до певного ступеня ризику:

від 90 балів і більше — до дуже високого ступеня ризику;

від 70 до 89 балів — до високого ступеня ризику;

від 40 до 69 балів — до середнього ступеня ризику;

від 21 до 39 балів — до низького ступеня ризику;

від 0 до 20 балів — до незначного ступеня ризику.

Приклад нарахування балів:

- за постачання питної води понад 100 тис. осіб - 41 бал,
 - • від 20 тис. до 100 тис. осіб - 21 бал,
 - • до 20 тис. осіб - 10 балів,
- за обслуговування навчальних закладів - 41 бал,
 - • дитячих санаторіїв - 41 бал,
 - • дорослих санаторіїв - 10 балів,
- за обслуговування громадського харчування - 10 балів,
 - • салонів і спортзалів - 5 балів,
 - • торгових точок - 5 балів,
- за випадки кишкових інфекцій і смерті людини - 20 балів,
 - • порушення санітарного законодавства - 15 балів,
 - • неповне виправлення порушень - 6 балів,
- наявність обґрунтованих скарг населення - 5 балів і т. Д.

Наприклад, якщо компанія доставляє питну воду більше 20 тис. чоловік, то відразу отримує 21 бал ризику, що означає середню ступінь ризиковості. Якщо протягом 6 років вона не мала порушень (тобто пройшло дві планові перевірки), то наступна перевірка прийде тільки через 4,5 року (3x1,5). Підприємство ж, яке постачає воду менше 20 тис. клієнтам, отримує 10 балів ризику, і після 10 років бездоганної роботи може розраховувати на перевірку не раніше, ніж через 7,5 років.

Наприклад, підприємство громадського харчування «без історії» (приписів, штрафів, діяльність без загрози життю і здоров'ю людини) – має незначний ступінь ризику, тому його інспектування відбувається не більш як один раз на два роки, аудит не проводиться. Якщо це підприємство вчинить

правопорушення, яке спричинило харчове отруєння або стало підставою для прийняття судом постанови про тимчасово припинення виробництва, чи серйозні правопорушення харчового законодавства, тоді оператор ринку (підприємство) переходить у дуже високий ступінь ризику: інспектування буде чотири рази на рік, аудит – раз на рік. Зазвичай це дуже поодинокі випадки, але це суть ризик-орієнтованого підходу.

У разі звернення громадянина щодо порушення у сфері безпечності харчових продуктів, Держпродспоживслужба має право здійснювати позапланові перевірки без отримання погодження інших центральних органів виконавчої влади. Форми перевірок згідно із Законом:

- аудит;
- інспектування;
- відбір зразків;
- лабораторне дослідження (випробування);
- документальна перевірка;
- перевірка відповідності;
- фізична перевірка.

На виконання вищезазначеного Закону щодо контролю, Кабінет Міністрів України прийняв постанову «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» від 31.10.2018 р. № 896. Вказаною постановою Уряд затвердив критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від здійснення господарської діяльності та дав можливість Держпродспоживслужбі визначати періодичність здійснення планових інспектувань та аудитів. Після аналізу всіх критеріїв підприємству присвоюється певна кількість балів. На основі нарахованої суми балів кожен об'єкт відносять до певного ступеня ризику, який впливає на кількість перевірок на підприємстві.

Зазначений Закон є значним кроком у реформуванні системи державного контролю безпечності харчових продуктів, її наближенні до європейських принципів здійснення контролю, що є надзвичайно важливим у контексті виконання зобов'язань в рамках Угоди про асоціацію між Україною та ЄС.

У цьому Законі основні положення гармонізовано із Регламентом ЄС 178/2002, Регламентом ЄС 852/2004, та Регламентом ЄС 882/2004. Цей Закон встановлює кращий захист споживача завдяки ефективній системі контролю безпечності «від лану до столу» із застосуванням системи НАССР, що базується на вимогах ЄС.

Закон України **«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»**. Цей Закон забороняє обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники

якості харчових продуктів. **Маркування харчових продуктів** є основним засобом комунікації між оператором ринку харчових продуктів та кінцевим споживачем. Інформація, яка вказана на пакуванні є основним важелем під час вибору споживачем того чи іншого харчового продукту. Критеріями вибору може слугувати поживна цінність, особливість складу, способи оброблення, смакові вподобання, фінансові можливості тощо. Крім того, маркування відображає важливу інформацію щодо безпечності харчових продуктів: термін та умови зберігання, приготування, споживання. Маркування може містити інформацію, яка є суттєвою для здоров'я та безпечності споживання деяких вразливих груп споживачів, а її повнота, зрозумілість та однозначність дозволяє не вводити в оману споживача та робити свідомий вибір. Оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, зобов'язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт відповідно до цього Закону. Слід звернути увагу, що законодавством України заборонено використання інформації, що може ввести споживача в оману, особливо щодо властивостей і характеристик харчових продуктів, наслідків їх споживання, приписування харчовим продуктам лікувальних властивостей.

Згідно вимог ЄС та гармонізованого національного законодавства до обов'язкової інформації про харчовий продукт належить:

- назва харчового продукту;
- склад (перелік інгредієнтів);
- будь-які складові, що спричиняють алергію або непереносимість;
- кількість певних інгредієнтів, або їх категорій;
- номінальна кількість харчового продукту в упаковці в установлених одиницях вимірювання;
- термін придатності або дата "вжити до";
- спеціальні умови зберігання/приготування/споживання;
- назва та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, що відповідає за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - назва та місцезнаходження оператора ринку, що вводить в обіг харчову продукцію на території країни;
- країна походження або місце для продукції, яка має регіональне позначення;
- для алкогольних напоїв- фактичний вміст етилового спирту у напої (якщо його вміст понад 1,2% об'ємних одиниць);
- інформація про поживну цінність харчового продукту

Інформація про поживну та енергетичну цінність - це важливий критерій для свідомого вибору певними групами споживачів тих чи інших харчових продуктів. Обов'язкова інформація про поживну (харчову), енергетичну цінність (калорійність) та користь для здоров'я згідно вимог Регламентів ЄС та національного законодавства повинна містити інформацію про енергетичну цінність (калорійність) в кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 г або 100 мл продукту та інформацію про кількість білків, жирів, вуглеводів у грамах (г) на 100 г або 100 мл продукту.

Інформацію про вміст білків, вуглеводів, жирів і енергетичну цінність (калорійність) можна не наводити, якщо їхня кількість в одноразовій порції або в 100г (100мл) харчового продукту становить менше 2% від добової норми.

Поживну (харчову) цінність та енергетичну цінність (калорійність) не обов'язково зазначати для чаю, кави, оцту, мінеральної та води питної, кухонної солі, харчових добавок, ароматизаторів, спецій, прянощів

Закон України «**Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності**». Згідно цього Закону Державний нагляд (контроль) здійснюється за принципами:

пріоритетності безпеки у питаннях життя і здоров'я людини, функціонування і розвитку суспільства, середовища проживання і життєдіяльності перед будь-якими іншими інтересами і цілями у сфері господарської діяльності;

Згідно харчового законодавства України, продовольчі оператори повністю відповідальні за якість та безпеку продуктів, які вони виробляють та надають споживчим ринкам.

Законодавство про безпечність харчових продуктів та контроль за їх виробництвом та обігом покладає відповідальність на державних інспекторів перевіряти, чи всі умови законодавства належним чином виконані.

На даний час, в Україні проведено гармонізацію національного законодавства до міжнародних вимог, яка зменшила відмінності між окремими державами та сприяла підвищенню прозорості імпорту між державами.

Імпортні товари повинні відповідати стандартам ЄС. Країни-експортери з гармонізованими до міжнародних вимог офіційними структурами контролю відповідатимуть вимогам ЄС краще, ніж країни без цього.

Міжнародне харчове законодавство

Загальні принципи продовольчого права ЄС

Принцип 1. Аналіз ризику

Принцип 2. Принципи обережності

Принцип 3. Захист інтересів споживачів

Принцип 4. Принцип прозорості

Ці принципи входять до основоположних Регламентів ЄС у сфері харчових продуктів. Основні Регламенти ЄС, які є базовими в харчовому законодавстві цих країн наведено у таблиці 1.

Таблиця 1.

Основні Регламенти ЄС, які формують основу харчового законодавства ЄС.

Регламент (ЄС) № 178/2002				
Основи харчового законодавства: загальні принципи, правила, визначення. Гармонізація національного законодавства до законодавства ЄС.				
Регламенти	Гігієна харчових продуктів		Система контролю	
	Регламент №852/2004	Регламент №853/2004	Регламент №882/2004	Регламент №854/2004
цілі прийняття	Встановлено загальні правила з гігієни харчових продуктів, обов'язки операторів харчового бізнесу	Встановлено особливі правила з гігієни харчових продуктів тваринного походження	Засновується основа для створення національних систем контролю	Встановлено особливі правила організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження
сфери дії	Всі стадії виробництва, переробки та реалізації, експорт	Застосовуються до необроблених і оброблених продуктів тваринного походження. Дія не поширюється на роздрібних торговців	Всі стадії виробництва, переробки та реалізації	Поширюється тільки щодо діяльності осіб, до яких застосовується регламент ЄС №853 / 2004
Основні положення	Відповідальність операторів харчового бізнесу; прозорість харчового ланцюга; принцип гнучкості; введення НАССР	Особливі вимоги до підприємств для розміщення продуктів тваринного походження; обов'язковість санітарних та ідентифікаційних знаків; особливі гарантії по окремим видам м'ясних продуктів	Обов'язковість офіційного контролю; регулярність і пропорційність перевірок; перевірка як попередження, а не покарання.	Сприяння контролюючим органам; аналіз ризиків; особливі періоди контролю в залежності від виду продукції.

3. **Нормування харчування, основних принципів організації раціонального харчування населення.** Дані ВООЗ свідчать, що наше

здоров'я на 70% залежить від того, що ми їмо. Харчування – один із найважливіших факторів, що визначає здоров'я людини, її фізичний, психологічно-емоційний стан та підтримує життєдіяльність її організму. Від належної якості харчування залежить здатність людини мінімізувати негативну дію зовнішніх чинників незадовільної екологічної середовища, добре самопочуття людини, а також рівновага соціально-психологічного клімату за місцем роботи людини або вдома.

В останні десятиліття динаміка стану здоров'я українців характеризується негативними тенденціями. Зараз тривалість життя населення України в середньому становить 68 років (для чоловіків – 62, для жінок – 74 роки). Цей показник нижче майже на 7 років, ніж у країнах ЄС. За оцінкою шкалою ООН, загальний коефіцієнт смертності (число померлих від усіх причин на 1000 людей) в Україні розцінюється як дуже високий. В структурі причин захворювань та смертності одним із основних чинників є харчування. Визначено, що поліпшення харчування може знизити смертність від онкологічних захворювань на 30–40 %. Доведено, що при зменшенні вживання овочів і фруктів на 28 % може збільшуватися смертність від хвороб системи кровообігу. Незважаючи на те, що в Україні споживання на душу населення овочів суттєво нижче рівня Італії та Франції, які, згідно з даними ВООЗ, мають низькі показники смертності від хвороб системи кровообігу. Наслідком сучасної структури харчування населення України є: дефіцит тваринних білків (особливо в групах населення з низькими доходами); поліненасичених жирних кислот (на фоні надлишкового надходження тваринних жирів); багатьох вітамінів (виявляється в більшості половини населення); недостатність низки мінеральних речовин (кальцію – особливо для осіб літнього віку, що супроводжується розвитком остеопорозу та підвищеної ламкості кісток; заліза – переважно для вагітних жінок і дітей раннього віку, що супроводжується розвитком анемії; йоду – особливо для дітей у період інтенсивного розвитку центральної нервової системи, що призводить до часткової втрати інтелекту; фтору; селену; цинку).

Отже, їжа – це мультикомпонентний фактор навколишнього середовища, що містить понад 600 речовин, необхідних для нормального функціонування організму людини. Кожна з цих речовин посідає певне місце в складному гармонійному механізмі біохімічних процесів і сприяє належному фізичному розвитку людини.

Всесвітня організація охорони здоров'я, усі цивілізовані країни визнали харчування одним з найголовніших факторів забезпечення та покращення здоров'я населення. Основні постулати теорії збалансованого харчування О. О. Покровського:

- ідеальним вважається харчування, за якого надходження харчових речовин відповідає їх витратам;
- їжа складається з аліментарних речовин, баластних речовин (від яких вона може бути очищена) та шкідливих і токсичних сполук;
- обмін речовин в організмі зумовлений рівнем амінокислот, моносахаридів, жирних кислот, вітамінів та деяких солей;
- надходження харчових речовин забезпечується внаслідок ферментативного гідролізу складних органічних речовин їжі завдяки порожнинному та внутрішньоклітинному травленню;
- утилізація їжі здійснюється самим організмом

Аналізування значення та функцій їжі

Джерелами харчових речовин є продукти рослинного і тваринного походження, які умовно поділяють на кілька груп. До першої групи належать молоко і молочні продукти (сир, тверді сири, кефір, кисле молоко, ацидофілін, вершки та ін.), до другої – м'ясо, птиця, риба, яйця і виготовлені з них продукти; до третьої – хлібобулочні, макаронні, кондитерські вироби, крупи, цукор, картопля; до четвертої – жири; до п'ятої – овочі, фрукти, ягоди, зелень; до шостої – прянощі, чай, кава і какао. У природі не існує ідеальних продуктів харчування, які містили б усі поживні речовини, необхідні людині (винятком є материнське молоко для немовлят). При різноманітному харчуванні (змішана їжа), що складається з продуктів тваринного і рослинного походження, в організм людини, як правило, надходить достатня кількість поживних речовин. Різноманітність продуктів харчування в раціоні позитивно впливає на його харчову цінність, оскільки різні продукти доповнюють один одного недостатніми компонентами. Крім того, різноманітне харчування сприяє кращому засвоєнню їжі. **Функції їжі:** енергетична, пластична, імунорегуляторна, біорегуляторна, реабілітаційна, пристосувально-регуляторна

4. Застосування фізіологічних норм харчування людини.

Фізіологічні норми – це стандарт обсягу основних речовин та енергії, якими має забезпечуватися організм людини.

Критерієм формування набору продуктів харчування є нормативи фізіологічної потреби організму людини в їжі виходячи з її хімічного складу та енергетичної цінності, з урахуванням рекомендацій Всесвітньої організації охорони здоров'я. Такий набір формується Міністерством охорони здоров'я з дотриманням принципів забезпечення людей повноцінним харчуванням для фізичного та соціального розвитку організму, підтримання працездатності

дорослих, а також підтримання повноцінного функціонування організму людини похилого віку. МОЗ України наказом №1073 від 03.09.2017р. затвердив «Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії». Серед визначених нормативів особливо слід звернути увагу на класифікацію груп і коефіцієнтів фізичної активності працездатного населення згідно з орієнтовним переліком спеціальностей. Коефіцієнт фізичної активності дає змогу розрахувати добові енерговитрати фізично активного дорослого населення, що дасть можливість визначити правильні обсяги харчування працівників конкретних спеціальностей. Нові норми більш збалансовані і корисні для здоров'я. Ці норми, розроблені для оздоровлення нації в цілому. У нових нормах акцент робиться на складних вуглеводах за рахунок овочів та фруктів, зернових продуктів та відповідно зменшується кількість солі і цукру. Калорійність для дорослого населення залишилася колишньою, але водночас збільшено кількість білків, жирів і зменшено вуглеводів. Доросле населення поділено на п'ять груп залежно від фізичної активності (раніше було чотири, тепер введено нову групу для працівників особливо важкої фізичної праці, до якої також мають бути віднесені військовослужбовці спеціального призначення) і для кожної групи залежно від віку і статі - відповідні норми.

Наприклад, чоловікам вікової категорії 30-39 років **першої групи** (наукові працівники, студенти гуманітарних спеціальностей, програмісти, контролери, педагоги, диспетчери, працівники пультів управління та інші) на добу рекомендовано 77 грамів жирів і 75 грамів білків замість 64 грамів та 63 відповідно, а вуглеводів навпаки слід зменшити – з 368 грамів до 327. Жінкам цієї групи такого ж віку рекомендується 60 грамів жирів, 59 грамів білків замість 53 і 52 відповідно, а вуглеводів – 280 грамів замість 304.

А от для додаткової **п'ятої групи** з дуже високою фізичною активністю, куди ввійшли й військовослужбовці спеціального призначення, визначено найбільшу добову потребу в білках, жирах та вуглеводах, зокрема для чоловіків 30-39 років встановлена норма у 144 грами жирів, 111 грамів білків та 550 грамів вуглеводів.

У середньому ж дорослому населенню у МОЗ рекомендовано знизити вживання вуглеводів на добу на 50 грамів, а навпаки збільшити білків на 12 грамів і жирів на 15 грамів.

Добова потреба для чоловіків (незалежно від фізичної завантаженості і віку) у мінеральних речовинах залишилася незмінною, приміром 1200 мг кальцію, 400 мг магнію та 15 мг заліза тощо. А от жінкам радять більше вживати магнію – 500 мг замість 350 мг.

У добовій нормі вітамінів рекомендується збільшити вітамін D з 2,5 мікрограмів до 5 для чоловіків та жінок та збільшити норму фолієвої кислоти – з 200 мікрограмів до 400 для жінок і з 250 мікрограмів до 400 для чоловіків.

ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА ЗАНЯТТЯ

Завдання 1. Практикування навиків користування законодавчими нормативно-методичним та нормативно -технічними документами в області гігієни харчування

а) Робота з текстами Законів України, які формують національне харчове законодавство. Ознайомитися з основними положеннями цих Законів України. Заповнити в робочому зошиті таблицю 1.

Таблиця 1.

Характеристика харчового законодавства України

Закони України	Мета закону	Сфера дії Закону	Обов'язки та права операторів ринку
1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»			
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»			
3. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».			
4. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».			

б) Оскільки фахівці громадського здоров'я, у своїй фаховій діяльності можуть здійснювати інспекторські функції, студенти знайомляться з положеннями вищезазначених Законів України, щодо повноважень органів державного контролю, про права та обов'язки відповідальних осіб та про порядок здійснення державного контролю.

Права та обов'язки контролюючих органів в у галузі контролю продовольчої безпеки (Держпродспоживслужби України) занотувати в робочому зошиті.

в) Дискусія та обговорення після заповнення таблиць, усне опитування студентів

Завдання 2. Уявити сутність здійснення державного контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки та аналізу ризиків. Визначити різницю між оцінкою та аналізом ризику. Використовуючи тексти Законів що формують харчове законодавство України, дати пояснення, що таке аналіз ризику та оцінка ризику та з яких компонентів вони складаються (заповнити таблицю 2)

Таблиця 2.

Характеристика процесів оцінки ризику та аналізу ризику згідно харчового законодавства України

Назва процесу	Характеристика
Оцінка ризику	
1.	
2.	
3.	
4.	
Аналіз ризику	
1.	
2.	
3.	

Записати в зошиті критерії за якими встановлюється ступінь ризику харчового підприємства. Постанова КМУ від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів»

Завдання 3. Дати коротку характеристику Регламентам ЄС щодо безпеки харчових продуктів. Для цього, в робочому зошиті заповнити таблицю 3.

Таблиця 3

№ п/п	Регламент ЄС	Основні цілі.

Завдання 4. Перечисліть завдання та обов'язки лікаря з гігієни харчування (заповніть таблицю 4).

Таблиця 4.

Завдання та обов'язки лікаря з гігієни харчування

	Завдання та обов'язки лікаря з гігієни харчування
1.	
2.	
3.	

Питання для контролю знань (усне опитування)

1. Яка мета та завдання державної політики щодо здорового та безпечного харчування
2. Які Закони України формують державне харчове законодавство. Дайте їм основну характеристику.
3. Як ви розумієте контроль безпеки харчових продуктів на основі принципу "від лану до столу" та принцип простежуваності.
4. Що таке критерії харчової безпеки?
5. Які основні положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

6. Які основні положення Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"
7. Які регламенти формують основне харчове законодавство ЄС? Дайте їм характеристику.
8. Назвіть п'ять загальних елементів системи контролю за дотриманням вимог до безпечності харчових продуктів
9. Що входить до завдань та обов'язків лікаря з гігієни харчування
10. Безпечність чи якість? Що регулює харчове законодавство?
11. Що повинно бути вказано в маркуванні харчових продуктів.
12. Лікар з гігієни харчування. Завдання та обов'язки
13. Роль Санепідслужби у складі Держпродспоживслужби.
14. Значення харчування для здоров'я населення
15. Основні функції їжі.
16. Що таке фізіологічні норми харчування людини
17. Основні положення нових «Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»

Рекомендована література

1. Закон "Про внесення змін до Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності" щодо лібералізації системи державного нагляду"
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
4. Санітарне законодавство України
5. Регламент ЄС № 178/2002 - «головний харчовий закон ЄС»
6. Регламент ЄС №852/2004
7. Наказ МОЗ України №548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»
8. Наказ МОЗ України «Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»

Терміни та визначення

аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик

безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання

вилучення харчового продукту - заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам;

гігієнічні вимоги - заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням

інформація про харчовий продукт - інформація щодо властивостей харчового продукту, яка доводиться до споживача шляхом маркування, додавання до нього супровідного матеріалу, засобами електронної передачі даних або в будь-який інший спосіб, включаючи рекламу;

кінцевий споживач - споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання;

компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів;

критерій безпеки харчових продуктів - критерій, що визначає прийнятність продукту або партії харчових продуктів, які вводяться в обіг;

мікробіологічний критерій - критерій, що визначає прийнятність харчового продукту, партії харчових продуктів або технологічного процесу та заснований на відсутності, присутності або кількості мікроорганізмів, кількості їхніх токсинів/метаболітів на одиницю(і) маси, об'єму, площі або партії;

небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання

оператор ринку харчових продуктів (оператор ринку) - суб'єкт господарювання, в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок;

оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику;

репрезентативний зразок - зразок, у якому зберігаються характеристики партії, з якої він відібраний. Це, зокрема, стосується простої випадкової вибірки, де кожен із складових елементів партії має однакову вірогідність бути включеним у зразок;

технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений Верховною Радою України, Кабінетом Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських 5 законодавчих органів - Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг.

стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, продукції, процесів або послуг. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції чи послуги, процесу чи способу виробництва.

технічні умови - документ, затверджений виробником або іншим оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до продуктів та процесів їх виробництва.

Якість харчових продуктів - це набір характеристик і властивостей продукції, очікуваних споживачем, але не пов'язаних з її безпечністю.

Безпечність харчових продуктів - це гарантія того, що продукти не нашкодять споживачеві та навколишньому середовищу при їх виробництві, приготуванні або споживанні відповідно до їх призначення.