

УДК 338.439.6:339.137.2:006.3.015.5(477)

DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/156-7>**Кордзая Н. Р.**кандидат технічних наук, доцент,
Одеська національна академія харчових технологій
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3429-0483>**Kordzaia Natela**

Odessa National Academy of Food Technologies

МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

На сучасному етапі розвитку сучасного суспільства важливу роль грає якість та безпечність харчових продуктів, які споживає населення Планети. Для забезпечення цих значущих показників необхідно створити дієву систему державного контролю. Найбільш вдало побіду систему впроваджено у таких країнах та об'єднаннях країн як Європейський Союз, Сполучені Штати Америки та Японія. У країнах-сусідах України також відбуваються вдалі спроби створення системи координації та контролю якості та безпечності харчової продукції. Крім того, у більшості країн вже сьогодні створено систему стандартизації продовольства та технічного регулювання його якості, яка дуже динамічно розвивається. У багатьох державах імплементовано систему санітарного контролю, що базується на системі HACCP та принцип політики «від ферми до споживача», а також система швидкого сповіщення щодо загрози харчових продуктів і кормів для тварин.

Ключові слова: якість, безпечність, харчові продукти, державний контроль, система стандартизації.

INTERNATIONAL EXPERIENCE OF QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT OF FOOD PRODUCTS

In modern society, the quality and safety of food plays an important role. To ensure these significant indicators, it is necessary to create an effective system of state control. Such a system has been most successfully implemented in countries and associations such as the European Union, the United States of America and Japan. Successful attempts are also being made in Ukraine's neighboring countries to establish a system of coordination and control over the quality and safety of food products. In addition, many countries implemented sanitary control system based on HACCP and policy "from farm to consumer" and the system of rapid alerts on threats to food and animal feed. The European Union supervision of compliance requirements and standards, which aim to guarantee food safety engaged in the Ministry of Agriculture, Ministry of Social Affairs and the Ministry of Economic Affairs and Communications. The basic principles of regulating the system of compliance with the quality and safety of food are contained in the Law "On Food", Regulation of the European Parliament and the EU Council № 178 / 2002 EU. In the United States, food safety is monitored by a number of government agencies at various levels: federal, state, and local. At the federal level, 15 agencies collectively administer at least 30 food safety laws. In Japan, food safety is regulated by the Food Sanitation Act. According to the Act responsibility for ensuring safe food is shared by the Ministry of Health, Labor and Welfare and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. In the Republic of Belarus, the main legal act in the field of food security is the Law "On the quality and safety of raw materials and food for human life and health." Confirmation of the quality and safety of food products can be obtained at the Republican Unitary Enterprise "Scientific and Practical Center of Hygiene". The National Agency for Food Safety has been established on the territory of the Republic of Moldova to effectively solve the tasks of ensuring and controlling the quality and safety of food products. It operates jointly with the Ministry of Health, Labor and Social Protection, the Ministry of Agriculture, Regional Development and the Environment, and the Ministry of Economy and Infrastructure.

Keywords: quality, safety, food products, state control, standardization system.

JEL classification: F53, Q18, Q28.

Постановка проблеми Сьогодні, найбільш значущими показниками продовольчої безпеки країни вважаються якість та безпечність харчової продукції, яку споживає населення. Рівень продовольчого забезпечення населення необхідними, та головне, якісним і безпечним продовольством, є особливо важливим показником, і не тільки соціально-економічного характеру; він вважається стратегічним для формування соціальної стабільності та забезпечення економічного суверенітету держави й збереження найбільш цінного соціального ресурсу – здоров'я нації.

Забезпечення якості й безпечності продовольчої продукції є одним з головних завдань світового суспільства поряд із забезпеченням населення необхідним обсягом цієї продукції. Системи контролю якості

та безпечності продовольства можуть приймати різні форми. Кожна країна обирає та вибудовує свою. Сьогодні Україна перебуває лише на початковому етапі формування системи державного регулювання, управління та контролю щодо якості та безпечності харчової продукції. І саме тому, нам слід аналізувати та переїмати досвід сусідів, розвинутих країн світу. Адже США, країни Європи та Азії, та навіть країни пострадянського простору вже мають добре налагоджену та багаторівневу систему державного контролю якості та безпечності харчової продукції, що виробляється або реалізується на їх територіях.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Сьогодні, дослідженню питань, пов'язаних з регулюваннями системи забезпечення якості та безпечності

харчової продукції на державному рівні приділяється значна увага у науковій та навчально-методичній літературі. Зокрема, дане питання висвітлюється в працях таких науковців та дослідників як Гамов В.К. [1], Бадурев Б.В. [2], Федоренко Е. [3], Федоров М.В. [4]. Однак подібних досліджень дуже не багато, а у сучасних умовах розвитку світової економіки дане питання є одним з ключових. Отже ця сфера потребує подальшого аналізу, що й зумовило актуальність і вибір теми дослідження.

Метою статті є аналіз міжнародного досвіду провідних країн світу та найближчих сусідів України щодо управління якістю та безпечністю харчової продукції

Виклад основного матеріалу. Серед розвинутих країн, найбільш зразковим у сфері формування системи продовольчої безпеки та безпечності харчової продукції, а також системи стандартизації харчових продуктів та технічного регулювання їх якості звичайно є Європейський Союз.

Наглядом за дотриманням вимог і норм, метою яких є гарантія безпечності харчових продуктів в Європейському Союзі норм три державні структури: Міністерство сільського господарства, Міністерство соціальних справ і Міністерство економіки та комунікацій. Основні засади регулювання системи дотримання якості та безпечності харчових продуктів містяться в Законі «Про харчові продукти», Постанові Європейського парламенту і Ради ЄС № 178/2002 ЄС, в яких встановлюються загальні принципи і вимоги правових норм [5; 6].

Основоположним документом ЄС у сфері якості та безпечності харчової продукції є Регламент № 178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу «Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпечності харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення безпечності харчових продуктів» від 2002 р. [5]. Даний регламент покликаний встановити загальні принципи і вимоги в продовольчому праві, загальні поняття харчового законодавства на рівні ЄС, а також забезпечити послідовний підхід у розвитку національного харчового законодавства країн, що входять до ЄС. Регламент передбачає, що держави-члени впроваджують законодавство про харчові продукти та здійснюють моніторинг та перевірку цього впровадження. Для цього держави-члени ЄС повинні підготувати Багаторічний національний план контролю (англ. Multi-Annual National Control Plan, MANCP) [7]. Цей план має визначати цілі держав-членів щодо контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти та корми, а також щодо здоров'я й добробуту тварин і здоров'я рослин.

Регламентом № 178/2002 також створюється Європейський орган з безпечності харчових продуктів – Європейське агентство з безпечності харчових продуктів (англ. European Food Safety Authority, EFSA) [8]. Агентство надає незалежні консультації та інформацію щодо існуючих та можливих ризиків, пов'язаних зі споживанням продовольства. Діяльність агентства охоплює всі питання прямого та непрямого впливу на безпечність харчових продуктів та кормів, включаючи здоров'я тварин і захист рослин. EFSA є незалежною організацією, фінансова діяльність якої закладена у бюджеті ЄС [8; 6].

30 квітня 2004 р. був прийнятий «Пакет продовольчої гігієни», який й представляє собою законодавство ЄС з гігієни харчових продуктів [9]. Дане законодавство відповідає новому принципу «від ферми до столу» і передає підприємствам кормової й харчової промисловості повну відповідальність за безпечність виготовлених ними продуктів. Щоб відповідати вимогам законодавства, промислові підприємства повинні суворо дотримуватися загальних і специфічних вимог гігієни, впроваджувати і, якщо потрібно, пристосовувати способи виробництва до специфічних ситуацій [9].

У Сполучених Штатах Америки контроль за безпечністю продовольства здійснюють численні державні органи різних рівнів: федерального рівня, рівня штатів та місцевого рівня. На федеральному рівні 15 установ колективно адмініструють щонайменше 30 законів, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів. До основних федеральних актів цього спрямування належать наступні [10; 1]:

1. Федеральний закон 2011 р. «Про модернізацію продовольчої безпечності». У законі основний акцент робиться на запобігання можливих загроз безпечності харчових продуктів на території США. Він регулює якість та безпечність усі вітчизняних та імпортованих харчових продуктів за винятком м'яса, м'яса птиці і продуктів з яєць, якість яких регулюється Міністерством сільського господарства США в окремих нормативних актах.

2. Федеральний закон 1938 р. «Про продовольчі товари, медикаменти та косметичні засоби». Закон являє собою набір законів, які дають повноваження Міністерству сільського господарства щодо контролю за безпечністю харчових продуктів, ліків та косметики.

У сфері забезпечення безпечності харчової продукції діють й галузеві закони:

– федеральний Закон «Про інспекцію м'яса» (1906 р.);

– федеральний Закон «Про інспекцію м'яса птиці» (1957 р.);

– федеральний Закон «Про інспекцію продуктів переробки яєць» (1947 р.).

При цьому виділяються два основних федеральних відомства, що відповідають за безпечність продовольчої системи США [1; 10]:

I. Департамент сільського господарства США. Організація несе відповідальність за безпечність та якість м'яса, м'яса птиці і продуктів переробки яєць.

II. Управління з контролю за якістю харчових продуктів і медикаментів. Сфера відповідальності управління постійно розширюється та вже вийшла далеко за межі назви. Зокрема, до сфери інтересів управління потрапила упаковка продуктів, регулювання медичних приладів, реклама ліків, які продаються за рецептами.

Серед інших відомств, що відповідають за безпечність харчових продуктів в США, можна виділити такі як департамент національної безпеки США, національна служба морського рибальства в структурі Департаменту торгівлі США, агентство із захисту навколишнього середовища, служба з контролю хвороб тварин і рослин, центр ветеринарної медицини, центр контролю та профілактики захворювань.

Ще одним органом, що відповідає за стан продовольства в США, є *Служба контролю якості харчових продуктів* [11]. Дана організація контролює без-

печність, якість та відповідне маркування м'яса, м'яса птиці і продуктів переробки яєць. Служба гарантує забезпечення безпеки при споживанні харчових продуктів на основі системи під назвою «Скорочення рівня патогенної флори/аналіз можливих ризиків і критичних контрольних точок» (PR/HACCP) [12]. 7600 інспекторів Служби контролюють роботу близько 6000 підприємств із забою худоби та птиці, а також переробних підприємств. Для тварин забороняється застосовувати гормони і стероїди, а антибіотики використовуються в обмеженій кількості і за 10 діб до забою виключаються.

В США, практично на всіх переробних підприємствах і підприємствах громадського харчування, у великих роздрібних мережах та на оптових складах впроваджена міжнародна система *Аналізу небезпечних чинників і критичні контрольні точки* – HACCP (англ., Hazard Analysis and Critical Control Points), яка визначає і постійно контролює безпеку продукції. Наявність на підприємстві системи управління безпекою харчової продукції є мінімальною вимогою для експорту продукції в ЄС і на інші великі ринки. HACCP є обов'язковим для виробників м'яса і м'яса птиці, морепродуктів, сокової продукції [13]. Крім системи HACCP, підприємства використовують систему Safe Quality Food (SQF) – система сертифікації якості та безпеки харчових продуктів, що включає первинне виробництво, повну переробку та пов'язану промисловість, таку як упаковку та корми для тварин. SQF гармонізований з HACCP, Кодексом Аліментаріус та вимогами ISO [14].

В Японії регулювання безпеки харчової продукції здійснюється на основі закону «Про продовольчу санітарію» [15; 16]. Спочатку головне завдання закону полягало у тому, щоб концентрувати зусилля на попередженні харчових отруєнь. Під дію закону в країні підпадає близько 4 мільйонів підприємств і торговельних точок. Закон уповноважує кожен орган місцевого управління до підприємств, розташованих у місцевості, яка підпадає під його юрисдикцію вживати необхідних заходів таких як встановлення необхідних стандартів для підприємств та торговельних точок, видачу або припинення дії ліцензій, консультування та повну або тимчасову заборону діяльності підприємств [2]. Дія закону поширюється не тільки на харчові продукти і напої, але і на добавки, включаючи природні ароматизатори; обладнання та контейнери/упаковки, які використовуються для перевезення, виготовлення, переробки або доставки продовольства; особи, які здійснюють пов'язану з харчовими продуктами діяльність, наприклад, виробництво харчових продуктів або їх імпорт [2]. Відповідно до даного Закону відповідальність за забезпечення безпечних харчових продуктів поділяють між собою два міністерства [15; 16]:

1. Міністерство охорони здоров'я, праці і добробуту. Цей орган володіє винятковими повноваженнями, відповідає за виробництво продовольства та забезпечення якості, може встановлювати стандарти й специфікацію для харчових продуктів або добавок, що є призначеними для продажу;

2. Міністерство сільського, лісового та рибного господарства – відповідає за стабільність розподілу продовольства та безпеку харчових продуктів;

Крім того, в Японії є тип адміністративних організацій, які відповідають за охорону здоров'я та гігієну на виключно провінційному рівні. Ці організації мають назву медико-санітарні центри, та відіграють важливу роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів у відповідних провінціях [2].

З 1995 р. Японія почала використовувати систему санітарного контролю, що базується на системі HACCP.

У Республіці Білорусь основним правовим актом в галузі продовольчої безпеки є Закон 2003 р. «Про якість та безпеку виробничої сировини та харчових продуктів для життя та здоров'я людини» [17]. Відповідно до закону забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів здійснюється шляхом застосування державного регулювання; проведення організаційних, агрохімічних, ветеринарних, технологічних, інженерно-технічних, санітарно-протиепідемічних і фітосанітарних заходів щодо дотримання вимог нормативно-правових актів до продовольства, умов його виробництва та обороту; проведення виробничого контролю якості та безпеки продовольчої продукції, умов її виробництва та обороту, впровадження системи управління якістю; застосування заходів щодо попередження та припинення порушень законодавства в галузі забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, а також щодо притягнення винних осіб до відповідальності.

Відповідно до вимог санітарних правил на всіх підприємствах з виробництва та реалізації харчових продуктів у Республіці Білорусь розробляються програми виробничого контролю, що ґрунтуються на принципах HACCP [3].

Підтвердити якість і безпеку харчових продуктів, а також будь-яких матеріалів, що контактують із ними, в Республіці Білорусь можна у Республіканському унітарному підприємстві «Науково-практичний центр гігієни».

Для ефективного вирішення завдань забезпечення і контролю якості та безпеки харчових продуктів на території Республіки Молдова у 2013 р. було створено *Національне агентство з безпеки харчових продуктів* [18]. Агентство є єдиною підвідомчою організацією, що відповідає за контроль безпеки харчових продуктів протягом усього продовольчо-збутового ланцюга. Національне агентство з безпеки харчових продуктів здійснює свою діяльність спільно з Міністерством охорони здоров'я, праці та соціального захисту, Міністерством сільського господарства, регіонального розвитку та навколишнього середовища, Міністерством економіки і інфраструктури. До числа інших важливих партнерів з управління безпекою харчових продуктів відносяться науково-дослідні та навчальні інститути, асоціації фермерів і промисловців, а також представники асоціації споживачів [4; 18].

Головним завданням Агентства є застосування основного принципу політики у сфері безпеки харчових продуктів – «від ферми до споживача» на всіх етапах продовольчого ланцюга, включаючи виробництво кормів, здоров'я тварин і рослин, благополуччя тварин, первинне виробництво, переробку харчових продуктів, їх зберігання, перевезення, продаж, а також імпорт та експорт [18; 19].

У Республіці Молдова також існує система швидкого сповіщення щодо загроз харчових продуктів і кормів для тварин. На національному рівні дана система є комунікаційною мережею для повідомлення про безпосередній та непрямий ризик для здоров'я людей, пов'язаний зі споживанням харчових продуктів або кормів для тварин. Органами центрального публічного управління, які є залученими до системи швидкого сповіщення, є: Національне агентство з безпеки харчових продуктів, Міністерство охорони здоров'я, праці та соціального захисту, Міністерство сільського господарства, регіонального розвитку та навколишнього середовища, Митна служба, Агентство із захисту прав споживачів [4; 18]. У разі, якщо один з членів мережі має інформацію про наявність серйозного ризику, прямого або непрямого, для здоров'я людей, пов'язаного з харчовими продуктами або кормами для тварин, дана інформація негайно повідомляється Національному агентству з безпеки харчових продуктів за допомогою системи швидкого оповіщення. Агентство негайно надсилає цю інформацію всім членам мережі та може включити в повідомлення будь-які наукові або технічні дані, покликані полегшити членам мережі адекватні дії з управління ризиками [14].

Висновки. Таким чином, на основі проведеного аналізу законодавчої бази забезпечення якості та без-

печності харчової продукції, що виробляється або реалізується у розвинених країнах світу та країнах-сусідах України, можна говорити, про наступне. Сьогодні у згаданих вище державах створено досить повну, комплексну та багаторівневу процедуру регулювання та контролю якості та безпеки харчової продукції. За останні десятиліття створено систему стандартизації продовольства та технічного регулювання його якості, яка дуже динамічно розвивається. Крім того, існують структури й органи, призначені контролювати якість харчової продукції, визначати потенційні загрози цій якості та миттєво реагувати, у разі виникнення останніх.

У розглянутих країнах, як правило створено єдиний центр державного контролю за якістю та безпекою харчових продуктів, як наприклад EFSA у Європейському Союзі, Служба контролю якості харчових продуктів У США, або Національне агентство з безпеки харчових продуктів у Республіці Молдова. В усіх державах імплементовано систему санітарного контролю, що базується на системі HACCP, а у більшості впроваджено принцип політики у сфері безпеки харчових продуктів «від ферми до споживача» та система швидкого сповіщення щодо загроз харчових продуктів і кормів для тварин.

Список використаних джерел:

1. Гамов В.К., Павлова Ж.П., Колмогоров Ю.М. К вопросу системного контроля качества пищевой продукции в США. *Вестник ТГЭУ*. 2013. № 1. С. 87–95.
2. Бадуев Б.В. Продовольственная безопасность Японии: дис...канд.экон.наук: 08.00.14. Москва, 2007. 171 с.
3. Федоренко Е. Обеспечение безопасности пищевых продуктов в Республике Беларусь. *ГЕРМЕС*. 2016. № 8. С. 51–52.
4. Федоров М.В., Терентьев, А.В., Соловьева А.С. Основа регулирования производства безопасной пищевой продукции в странах ЕАЭС: правовые принципы. *Экономика и земельные ресурсы*. № 3. 2017. С. 183–188.
5. European Commission. General Food Law URL: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en. (дата звернення: 13.03.2020).
6. Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпеки харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення: Регламент № 178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>. (дата звернення: 25.04.2020).
7. Federal Office of Consumer Protection and Food Safety. Multiannual National Control Plan for the Federal Republic of Germany pursuant to Article 41 of Regulation (EC) № 882/2004. URL: https://www.bvl.bund.de/EN/01_Food/_01_tasks/02_OfficialFoodControl/02_MANCP/MANCP_node.html (дата звернення: 28.03.2020).
8. European Food Safety Authority URL: <http://www.efsa.europa.eu/>. (дата звернення: 08.04.2020).
9. European Commission. Food Hygiene. URL: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene_en. (дата звернення: 13.03.2020).
10. Безопасность продуктов питания в США: взгляд потребителя. URL: <https://produkt.by/story/bezopasnost-produktov-pitaniya-v-ssha-vzglyad-potrebitelya>. (дата звернення: 13.03.2020).
11. Food Safety and Inspection Service. URL: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fgis/home>. (дата звернення: 01.05.2020).
12. Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems; Final Rule. URL: <https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e113b15a-837c-46af-8303-73f7c11fb666/93-016F.pdf?MOD=AJPERES>. (дата звернення: 30.05.2020).
13. ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. URL: <https://www.iso.org/standard/35466.html>. (дата звернення: 13.03.2020).
14. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). URL: <https://www.haccp.com> (дата звернення: 05.04.2020).
15. Safe Quality Food Institute. URL: <https://www.sqfi.com/>. (дата звернення: 13.03.2020).
16. Food Sanitation Act. URL: <http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail/?ft=2&yo=%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%A1%9B%E7%94%9F%E6%B3%95&ia=03&x=25&y=17&ky=&page=1&re=02>. (дата звернення: 13.03.2020).
17. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З. URL: https://kodeksy-by.com/zakon_rb_o_kachestve_i_bezopasnosti_prodovolstvennogo_syrya_i_piwevyh_produktov.htm. (дата звернення: 01.05.2020).

18. Об организации и деятельности Национального агентства по безопасности пищевых продуктов: Постановление Правительства Республики Молдова от 16 января 2013 года № 51. URL: <http://lex.justice.md/ru/346423/>. (дата звернення: 20.03.2020).

19. From farm to fork. Focus on sustainable agriculture and fisheries statistics. URL: <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/5723961/KS-BU-10-001-EN.PDF/c028cee1-62bd-43db-8e87-a33f032e5cb4>. (дата звернення: 20.03.2020).

References:

1. Gamov, V.K., Pavlova, Z.P., & Kolmogorov, Y.M. (2013). K voprosu sistemnogo kontrolya kachestva pishhevoj produkcii v SSHA. [On the issue of systematic quality control of food products in the USA] *TSUE Bulletin*, vol. 1, 87-95.

2. Baduev, B.V. (2007). Prodovolstvennaya bezopasnost Yaponii. [Food security in Japan] (Master's thesis). Moskva.

3. Fedorenko, E. (2016). Obespechenie bezopasnosti pishhevyykh produktov v Respublike Belarus. [Food safety Ensuring in the Republic of Belarus] *GERMES*, vol. 8, 51-52.

4. Fedorov, M.V., Terentev, A.V., & Soloveva, A.S. (2017). Osnova regulirovaniya proizvodstva bezopasnoj pishhevoj produkcii v stranax EAES: pravovye principy. [The basis for regulating the production of safe food products in the EAEU countries: legal principles.] *Economy and land resources*, vol. 1, 183-188.

5. European Commission. General Food Law. Available at: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en (accessed 13 March 2020).

6. Reglament #178/2002 Jevropejskogho parlamentu i Rady Jevropejskogho Sojuzu «Pro vstanovlennja zaghal'nykh pryncypiv i vymogh u prodovoljchomu pravi, pro stvorennya jevropejskogho orghanu z pytanj bezpechnosti kharchovykh produktiv i pro vstanovlennja procedury zabezpechennja [Regulation № 178 / 2002 of the European Parliament and of the Council of the European Union "On the establishment of general principles and requirements in food law, on the establishment of a European Food Safety Authority and on the establishment of a procedure to ensure] Available at: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf> (accessed 25 April 2020).

7. Federal Office of Consumer Protection and Food Safety. Multiannual National Control Plan for the Federal Republic of Germany pursuant to Article 41 of Regulation (EC) № 882/2004. Available at: https://www.bvl.bund.de/EN/01_Food/01_tasks/02_OfficialFoodControl/02_MANCP/MANCP_node.html (accessed 28 March 2020)

8. European Food Safety Authority. Available at: <http://www.efsa.europa.eu/> (accessed 08 April 2020).

9. European Commission. Food Hygiene. Available at: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene_en (accessed 13 March 2020).

10. Bezopasnostj produktov pytanyja v SSHA: vzghljad potrebytelja [Food safety in the US: a consumer perspective]. Available at: <https://produkt.by/story/bezopasnost-produktov-pitaniya-v-ssha-vzglyad-potrebitelya> (accessed 13 March 2020).

11. Food Safety and Inspection Service. Available at: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home> (accessed 01 May 2020).

12. Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems; Final Rule. Available at: <https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e113b15a-837c-46af-8303-73f7c11fb666/93-016F.pdf?MOD=AJPERES> (accessed 30 May 2020).

13. ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. Available at: <https://www.iso.org/standard/35466.html> (accessed 13 March 2020).

14. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Available at: <https://www.haccp.com> (accessed 03 April 2020)

15. Safe Quality Food Institute. Available at: <https://www.sqfi.com/> (accessed 13 March 2020).

16. Food Sanitation Act. Available at: <http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail/?ft=2&yo=%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%A1%9B%E7%94%9F%E6%B3%95&ia=03&x=25&y=17&ky=&page=1&re=02> (accessed 13 March 2020).

17. Zakon Respublyky Belarusj «O kachestve y bezopasnosti prodovoljstvennogho syrjja y pyshhevykh produktov dlja zhyzny y zdorovjja cheloveka» ot 29 yjunya 2003 gh. #217-Z [Law of the Republic of Belarus "On the quality and safety of food raw materials and food products for human life and health" dated June 29, 2003 No. 217-3]. Available at: https://kodeksy-by.com/zakon_rb_o_kachestve_i_bezopasnosti_prodovolstvennogo_syrya_i_piwevykh_produktov.htm (accessed 01 May 2020).

18. Postanovlenye Pravyteljstva Respublyky Moldova «Ob orghanyzacyy y dejateljnosty Nacyonaljnogho aghentstva po bezopasnosti pyshhevykh produktov» [Resolution of the Government of the Republic of Moldova "On the organization and activities of the National Agency for Food Safety"]. Available at: <http://lex.justice.md/ru/346423/> (accessed 20 March 2020).

19. From farm to fork. Focus on sustainable agriculture and fisheries statistics. Available at: <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/5723961/KS-BU-10-001-EN.PDF/c028cee1-62bd-43db-8e87-a33f032e5cb4> (accessed 20 March 2020).