

Висновки.

1. Досліджено нормативно-правові акти щодо екологічної складової діяльності цивільної авіації.
2. Виявлено, що для аналізу стану акустичного середовища необхідно створювати карти шуму, які дозволяють моніторити та прогнозувати зміни шумового навантаження.
3. Запропоновано методичний підхід щодо оцінювання шумового навантаження у зоні аеропорту.
4. Визначено склад та функціональне призначення компоненти програмного забезпечення, яке дозволить автоматизувати процес обчислення шумового навантаження та побудови контурів шуму у зоні аеропорту. Це дозволить уникнути великої кількості експериментальних досліджень та запропонувати ефективні методи зниження акустичного навантаження в сучасному місті.

1.13 Система безпеки харчової продукції та кормових ресурсів Німеччини в контексті загальноєвропейських вимог

В Німеччині асортимент харчової продукції одного середнього супермаркету складає 10 тис. найменувань товарів, у крупних філіях – до 60 тис. У всіх можливих формах і варіантах покупцеві пропонують сотні сортів хліба, м'яса, сиру та ковбас, фруктів та овочів зі всіх кінців землі, риба зі всіх морів, регіональні смаколики й міжнародні традиційні блюда, шинка, паста і песто.

Зазначений перелік продуктів значною мірою пов'язаний із всезростаючо вибагливим попитом споживача. Водночас, він також визначений різноманітними факторами, що прямо або опосередковано впливають на формування портфелю нових пропозицій харчових продуктів (рис. 1.7).

Це сприяє тому, що сучасна переробка харчових продуктів, міжнародна торгівля і багатоманітна система логістики дає можливість придбавати їжу в будь-який час та у широкому асортименті. Разом із тим таке різноманіття має свою «ціну».

Зокрема глобальні ринки, міжнародні товарні потоки та тенденції, що динамічно розвиваються, під впливом сучасних технологій виробництва та звичок споживання, включають нові ризики



Рис. 1.7. Фактори впливу на формування портфелю нових пропозицій харчових продуктів¹⁴⁸

та вимагають адекватного забезпечення безпеки харчових продуктів. У Німеччині багато умів і рук працюють над мінімізацією таких явищ. Це, у першу чергу:

- фермери і власники різноманітних підприємств торгівлі;
- власники підприємств з переробки харчових продуктів, які проводять навчання своїх співробітників у галузі гігієни;
- фахівці добровільних громадських аграрно-промислових і торговельних об'єднань;
- інспектори, які проводять контроль харчової продукції та здійснюють відбір проб у супермаркетах;
- хіміки в державних лабораторіях федеральних земель;
- співробітники Федерального міністерства продовольства та сільського господарства (BMEL);
- представники інших європейських інституцій, які переймаються цими питаннями.

У кожного своя задача, але всі вони об'єднані в одну загальнонаціональну та європейську систему. Так, якщо Європейська комісія приймає рішення про реалізацію нової програми з контролю якості й безпеки продукції, це знаходить своє відображення в роботі федеральних інспекторів Німеччини, які відповідають за контроль харчової продукції у містах і районах. І навпаки: якщо у лабораторії виявляють шкідливу речовину в харчовому продукті, про це відразу інформуються й інші учасники цієї системи як у Німеччині, так і в Європі. Загалом діюче інтеграційне утворення представлене загальноновизнаними європейськими, федеральними та земельними інституціями, а також галузевими об'єднаннями та представниками суб'єктів господарювання (рис. 1.8).



Рис 1.8. Система забезпечення безпеки харчової продукції та кор-
мових ресурсів Німеччини¹⁴⁹

По суті кожний учасник на своєму місці піклується про забезпечення безпеки харчової продукції та знає своїх партнерів та їх функції у продуктовому ланцюжку. Розглянемо цей процес більш детально.

Основу забезпечення безпеки на місцевому рівні складають власники підприємств з виробництва й обігу харчових продуктів. Вони несуть основну відповідальність за безпеку харчових продуктів, незалежно від того, чи то промислове підприємство, фермер, пекар або власник ресторану, торговельні підприємства. Крім того до цього процесу залучаються співробітники міських і районних органів з контролю безпеки харчової продукції та ветеринарного надзору на рівні земель, а також фахівці громадських аграрно-промислових об'єднань і формувань торгівлі. Представники земель, у свою чергу, тісно співпрацюють з федеральними органами, наприклад, коли мова йде про узгодження федеральних програм з контролю якості й безпеки продукції, а також у випадку виникнення криз, пов'язаних з харчовою продукцією.

¹⁴⁹ Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции / Федеральное министерство продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей Федеративной Республики Германия. – Берлин : BMELV, 2008. – 40 с.

На етапі забезпечення безпеки на федеральному рівні діє принцип розмежування компетенцій. Поряд із законодавчою роботою в компетенцію Федерального міністерства продовольства та сільського господарства (BMEL) входить розробка інших заходів у сфері менеджменту ризиків. Воно несе загальну відповідальність за вибір необхідних заходів. При цьому наукову роботу проводять Федеральний інститут оцінки ризиків (BfR) і чотири інших науково-дослідних інститути¹⁵⁰. Їх задача – надати BMEL консультативну допомогу. Для повноцінного і всебічного аналізу, BfR складає незалежні наукові висновки. Водночас, у межах практичної роботи, міністерству надає підтримку Федеральне відомство захисту прав споживачів і безпеки харчової продукції (BVL), яке координує роботу між федеральними і земельними органами та органами Європейського Союзу¹⁵¹.

Аналогічне розмежування компетенцій існує і на рівні Європейського Союзу. Поряд з Європейським парламентом і Радою міністрів Європейська комісія з охорони здоров'я і захисту прав споживачів є одним з політичних партнерів, з якими BMEL плідно співпрацює. У свою чергу Федеральне міністерство продовольства та сільського господарства отримує необхідні консультації в Європейському управлінні з безпеки харчових продуктів (EFSA)¹⁵². Крім того відомство з продовольства і ветеринарії Європейської комісії (FVO) здійснює у межах ЄС задачі, що кореспондуються із задачами, які виконує Федеральне відомство захисту прав споживачів і безпеки харчової продукції Німеччини (BVL) на національному рівні¹⁵³. EFSA також перевіряє системи контролю якості і безпеки продукції країн-членів ЄС і третіх країн. За межами єврозони є й інші органи, що розробляють стандарти безпеки харчових продуктів, наприклад, комісія Кодексу Аліментаріусу (Продовольчий кодекс Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO))¹⁵⁴. У цій роботі безпосередньо приймають участь спеціалісти з Німеччини, які представляють інтереси як державних інституцій, так і громадських об'єднань виробників.

150 Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: www.bfr.bund.de

151 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: www.bvl.bund.de

152 European Food Safety Authority (EFSA) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: <http://www.efsa.europa.eu/>

153 Food and Veterinary Office (FVO) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm

154 Codex Alimentarius (International Food Standards) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: <http://www.codexalimentarius.org/>

Як показує практика всесвітньої торгівлі міжнародні продовольчі ринки потребують регулювання. Якщо, наприклад, підприємство-виробник харчових продуктів для грудних дітей бажає експортувати свою продукцію до Індонезії, а американський підприємець – харчові безглютенові продукти до Європи, тоді потрібно вирішення питання: яким чином повинно виглядати маркування продуктів, і яких стандартів виробництва необхідно дотримуватися? Для вирішення таких питань Всесвітня організація охорони здоров'я (WHO) і Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (FAO) заснували спеціальний орган – комісія Кодексу Аліментаріусу. До цієї міжнародної інституції входить більше 170 держав, а також Європейська комісія з охорони здоров'я і захисту прав споживачів (у якості представника Євросоюзу). Фахівці комісії працюють у 30 різноманітних комітетах над розробкою стандартів, керівних принципів чи кодексів галузевої практики з питань якості й безпеки харчових продуктів. Це, наприклад, стандарти щодо використання вмісту харчових добавок або шкідливих речовин. У результаті такої діяльності розроблено численні положення Кодексу Аліментаріусу. Варто зазначити, що стандарти не є імперативними нормами національного законодавства, а діють як рекомендації для держав, що є країнами-членами комісії Кодексу Аліментаріусу. Попри це, у випадку виникнення торговельних суперечок, Всесвітня торгова організація (WTO) застосовує їх у якості референтних стандартів для визначення, чи відповідає продукція вимогам Всесвітньої організації охорони здоров'я (WHO). З метою забезпечення високого рівня захисту прав споживачів у всьому світі Федеральний уряд Німеччини найбільш активно приймає участь у цій роботі. Так, наприклад, Німеччина є приймаючою країною комітету Кодексу Аліментаріусу з продовольства і дієтичних продуктів (CCNSDU)¹⁵⁵.

В цілому продовольче законодавство Федеративної Республіки Німеччини включає більше 200 постанов, законів і рішень, починаючи від положень про межі допустимих концентрацій залишків пестицидів аж до права споживачів на отримання інформації. Всі норми служать трьом основним цілям продовольчого права, а саме:

- захист здоров'я (продажу підлягають тільки безпечні харчові продукти);
- захист споживача від обману (обмірювання, обважування,

¹⁵⁵ Strategien der Lebensmittelsicherheit, November 2008 [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: [http://www.bezpecnostpotravin.cz /UserFiles/File/Publikace/StrategienLebensmittelsicherheit.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/StrategienLebensmittelsicherheit.pdf)

обрахування, введення в оману щодо споживчих властивостей, якості товару (роботи, послуги), порушення інших умов договору купівлі-продажу);

- належне інформування громадськості (через ЗМІ, постійно оновлювані веб-ресурси, звіти, конференції, семінари, бюлетені, громадські ради та організації тощо).

Водночас той хто поставив перед собою чіткі цілі, потребує не тільки професійної команди, але й вірного плану для реалізації цих цілей. У галузі виробництва і торгівлі харчовою продукцією для цього існують так звані «основні принципи забезпечення безпеки харчової продукції» (рис. 1.9).

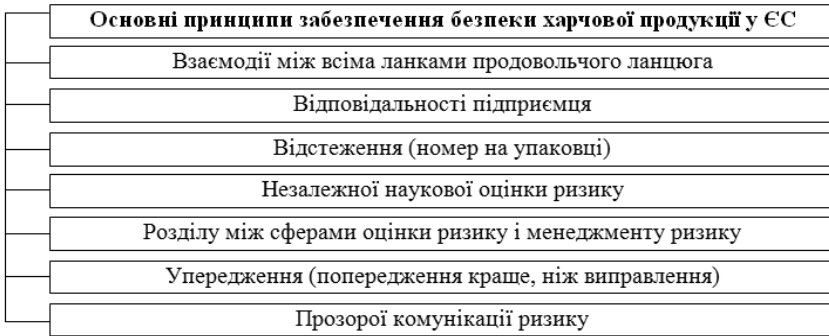


Рис 1.9. Основні принципи забезпечення безпеки харчової продукції у Європейському Союзі¹⁵⁶

Ці основні принципи діють по всій Європі. Вони наглядно демонструють механізм розподілу відповідальності та ролей в рамках системи і є опорними стовпами, на яких тримається «конструкція системи забезпечення безпеки харчової продукції».

По суті всі заходи із забезпечення безпеки харчових продуктів повинні послідовно виконуватися всіма учасниками продовольчого ланцюга оскільки помилка на одному з етапів може відобразитися по всьому ланцюжку і поставити під загрозу життя споживача.

Великим кроком у цьому напрямі виявилось здійснене у 2005 році об'єднання всіх національних норм про харчові продукти і кормові засоби в одному загальному Кодексі «Про харчові продукти, кормові засоби і предмети першої необхідності» (LFGB)¹⁵⁷.

¹⁵⁶ Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции / Федеральное министерство продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей Федеративной Республики Германия. – Берлин : BMELV, 2008. – 40 с.

¹⁵⁷

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

Тепер у Німеччині на всіх етапах виробничого процесу «від поля до тарілки» діє замкнута система правових норм і контролю (рис. 1.10).

Кожен, хто виробляє харчові продукти чи кормові засоби, – фермер, пекар чи виробник цукру, – сам відповідає за те, щоб продукція, яка виробляється, була безпечною. У продовольчому законодавстві Федеративної Республіки Німеччина для цього є спеціальне поняття «обов'язок проявляти необхідну ретельність»¹⁵⁸. Зокрема, відповідальність підприємства-виробника харчових продуктів починається завжди з підбору сировини та інгредієнтів, а закінчується тільки тоді, коли продукт «з бездоганною якістю», добре упакований і правильно промаркований залишає його територію. Невиконання підприємством-виробником обов'язку проявляти необхідну ретельність може призвести до серйозних наслідків, оскільки воно несе відповідальність за шкоду, спричинену здоров'ю споживача.

Водночас за нинішнього широкого спектру продукції, що пропонується на ринку, значну частку відповідальності за забезпечення безпеки харчової продукції несуть не тільки виробники, громадські об'єднання аграрно-промислової сфери і торгового сектору економіки Німеччини, державні органи нагляду, але й споживачі. Той хто користується всім різноманіттям продукції, що пропонується, починаючи з готової страви із морозильної камери до копченого лосося з Норвегії, повинен турбуватися і про те, щоб у холодильнику, каструлі та на власній тарілці все було у порядку. За це відповідають не тільки виробники, але й самі споживачі¹⁶⁰.

Проаналізоване дозволяє до певної міри оцінити всю системність і комплексність у взаємовідносинах між усіма учасниками продуктового ланцюга в Німеччині. Така співпраця сприяє як виробництву, так і контролю, а також отриманню очікуваних результатів для кожної заінтересованої сторони цього процесу. По суті ми маємо приклад того як потрібно, задовольняючи свою мотивацію, не перешкоджати, а навпаки, створювати умови для еквівалентного мотивування іншої сторони. Однією із головних причин такої взаємодії є усвідомлене сприйняття загальнонаціональних

(Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf>

158 Handelsgesetzbuch (HGB) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: <http://dejure.org/gesetze/HGB/347.html>

159 Bürgerliche Gesetzbuch (BGB) [Elektronische Ressource]. – Zugriff Modus: <http://www.gesetze-im-internet.de/bgb/>

160 Там само.

і галузевих орієнтирів, що узгоджено й визначено на рівні держави Федеральним міністерством продовольства та сільського господарства (BMEL) й реалізується громадськими об'єднаннями аграрно-промислової сфери і торгового сектора економіки Німеччини та їхніми учасниками.

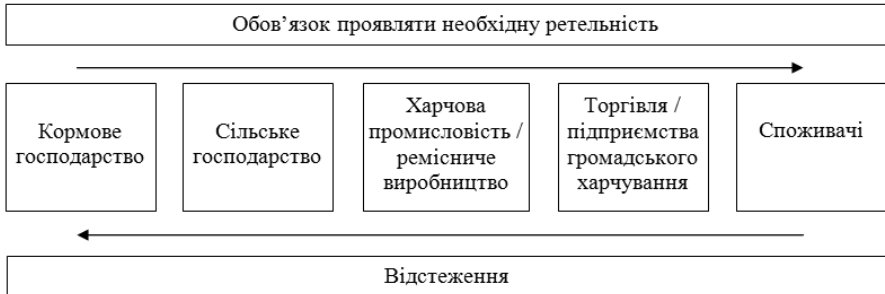


Рис. 1.10. Продуктовий ланцюжок Німеччини¹⁶¹

1.14 Специфіка ризиків демографічної безпеки при вживанні слабоалкогольних напоїв

Актуальність. Зміни якості населення безпосередньо пов'язані з демографічними ризиками, які характеризуються індексами розвитку людського потенціалу, складовими якого є очікувана тривалість життя (довголіття), рівень освіченості та рівень життя. Споживання алкоголю є одним з важливих чинників демографічних ризиків, моніторинг якого здійснюється на глобальному рівні з 1974 р.¹⁶² За даними ВООЗ Україна посідає шосте місце в світі за рівнем споживання алкоголю – 14,3-13,9 л етилового спирту (ЕС) на душу населення за рік (періоди 2003-2005 та 2008-2010 р.р. відповідно). Ідентифікація ризиків, пов'язаних з вживанням АН для здоров'я людини проводиться із залученням значного обсягу як експериментальних, так і епідеміологічних даних. Останнім часом привертає до себе увагу проблема раннього споживання АН та пов'язані з цим демографічні ризики, що призводять до низки соціальних та медико-біологічних

161 Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции / Федеральное министерство продовольствия, сельского хозяйства и защиты прав потребителей Федеративной Республики Германия. – Берлин : BMELV, 2008. – 40 с.

162 Global status report on alcohol and health 2014.–World Health Organization.– 2014.–376 p.