Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Когда манго прилетает в Цюрихский аэропорт... | Quand un fruit exotique arrive à l'aéroport de Zurich...

Автор: Ольга Юркина, Цюрих/Невшатель , 27.09.2011.

Прибывший в Швейцарию банан тоже проходит таможенный контроль (Keystone)
Контроль качества пищевых продуктов в Швейцарии начинается прямо на таможне, однако главную роль в безопасности питания играют кантональные химические лаборатории. Взгляд изнутри на проверку столовых, ресторанов и прибывших издалека экзотических фруктов – в репортаже ассоциации «En Quête d'Ailleurs».
|
Les journalistes de l'association "En Quête d'Ailleurs" mène une enquête sur la sûreté alimentaire en Suisse: des douanes de l'aéroport jusqu'aux laboratoires cantonaux qui sont chargés d'exécuter la loi fédérale sur les denrées alimentaires.
Quand un fruit exotique arrive à l'aéroport de Zurich...

Самолет, приземлившийся в терминале E Цюрихского аэропорта Клотен, выгружает манго, овощи и некоторые экзотические растения, аккуратно запакованные. Продукты питания ожидают в специальных контейнерах, пока ими займется служба транспортировки. Один из сотрудников перевозит груз к таможенному пункту, предварительно проверив документы на него. На таможнях аэропорта контроль

качества продуктов питания, как и проверка любого другого товара, ограничивается формальной стороной. Санитарно-эпидемиологический надзор в Швейцарии является компетенцией кантональных химических лабораторий. В обязанности последних входит и анализ красителей, добавок и прочих чужеродных веществ, содержащихся в импортируемых продуктах.

«В нашем распоряжении находится специальная информационная база данных, объединяющая декларации груза, его местонахождение, коды экспедиторских фирм, адреса фирм-получателей, импортеров и прочие детали», - объясняет Карл Фесслер, заведующий подразделением грузовых авиаперевозок при Инспекторате таможен Цюрихского аэропорта. Каждая партия товара снабжается специальным номером и справкой с указаниями веса, ценности груза и результатов контроля. Обычно около 90% товаров, проходящих таможенный контроль в Клотене, освобождаются через несколько часов. Задерживают около 10% груза, чаще всего, по формальным причинам – отсутствие того или иного документа или номера.

«Существует целый ряд правил, обязывающих нас заблокировать товар на таможне, например, поддельный или неточный документ о его месте происхождения – с целью избежать высоких налоговых сборов», - объясняет репортерам «En Quête d’Ailleurs» контролер Цюрихского аэропорта.

Каждая команда контролеров проводит свой собственный отбор подозрительных товаров, руководствуясь рекомендациями и предписаниями федеральной администрации, определяющей «группы риска», или кантональных лабораторий, когда речь идет о безопасности питания.

Если какой-либо груз остановлен по формальным причинам, у контролера официально есть полчаса, чтобы решиться на детальную проверку. По истечении тридцати минут товар считается «освобожденным» де-факто. Подобное правило может показаться странным, однако принять решение о дополнительном контроле не так просто, учитывая количество прибывающего груза.

«Наше решение основывается на факторах риска, информации, которую мы получаем о грузе, требованиях администрации, а также специальных запросах «извне» - от организаций и лабораторий, требующих образцы какого-либо товара», - объясняет сотрудник службы контроля Клотена. Таким образом, всего 1% заблокированных на таможне грузов проходят тщательную проверку, хотя, по словам контролеров, они хотели бы проверить весь остановленный по тем или иным формальным причинам товар. «Но, что интересно, позднее мы можем перепроверить досье на тот или иной груз с ретроактивным эффектом, действующим пять лет», - уточняют сотрудники таможни.

Тем не менее, от 12 до 15% импортируемых в Швейцарию продуктов питания требуют дополнительного контроля качества, - замечает Карл Фесслер. Службы контроля аэропорта не проводят специальных анализов, но сообщают обо всех подозрительных пищевых грузах соответствующим инстанциям и направляют образцы продуктов в кантональные химические лаборатории.

«Иногда, по просьбе кантональных лабораторий, мы отправляем на анализ образчики некоторых специфических продуктов питания, как арахис. Совсем недавно, например, к нам поступил запрос на отправку 100 граммов каждой партии арахиса,

содержащей более 50 килограммов. Однако до получения результата мы не храним «задержанные» товары на складе. Груз освобождают, а сведения о его назначении направляют в кантональную лабораторию, сделавшую запрос», - поясняет Карл Фесслер.

Однако на таможнях строго контролируют такие параметры, как соблюдение правильной температуры при перевозке товара. «Недавно мы вынуждены были уничтожить почти 300 килограммов мяса, потому что температура не соответствовала норме. К сожалению, мы не можем перепроверить соблюдение санитарных норм на всех стадиях перевозки груза от его страны происхождения до Швейцарии. Приходится доверять специальным лейблам, гарантирующим качество продукта», - уточняет заведующий подразделением грузовых авиаперевозок Клотена.

В случае международных сигналов тревоги, предупреждающих о повышенной опасности того или иного продукта, служба контроля принимает экстренные меры. Когда случилась авария на Фукушиме, в течение длительного периода все продукты, прибывающие из Японии, подвергались специальной проверке. Система эффективна на 90%: «Само собой разумеется, мы не можем проверить все», - сожалеют контролеры.

Кантональные химические лаборатории, действующие в соответствии с федеральным законом о продуктах питания, представляют собой высшую стадию контроля качества. Большая часть инспекций проводится по результатам анализа степени риска различных учреждений общественного питания, - объясняет в репортаже Пьер Бонот, сотрудник кантональной химической лаборатории Невшателя. Для определения степени риска существует строгая шкала оценки: в расчет принимаются объемы продаж заведения, виды продуктов, количество клиентов ресторана, столовой или магазина. Согласно этой шкале, определяется частота инспекций.

В среднем, предприятие, соблюдающее все нормы при случайных проверках, подвергается проверке один раз в полтора года. Если же во время санитарного контроля выявляются погрешности, повторная инспекция следует в кратчайшие сроки – от двух до шести месяцев. Подобные меры могут показаться слишком мягкими, однако частота санитарно-эпидемиологических и гигиенических контролей в Швейцарии гораздо выше, чем во многих других европейских странах, включая Францию, где к строгим мерам прибегают только в случае повышенной опасности, - отмечает Пьер Бонот.

Контроль качества продуктов проводится в двух видах: в рамках межкантональных кампаний и регулярных инспекций. Кампании организовываются одновременно по всей Романдской Швейцарии: два раза в год представители кантональных лабораторий собираются, чтобы определить, какие продукты станут объектом следующего контроля. В рамках кампаний санитарные службы Романдской Швейцарии забирают на анализ образцы установленных продуктов из магазинов, список которых устанавливается заранее.

Что касается регулярных инспекций, то они проводятся в зависимости от факторов и степени риска, в магазинах и заведениях, специализирующихся на определенном типе продуктов. Если результаты анализа оказываются положительными,

санитарный контроль обходится владельцам бесплатно. Если же выявляются погрешности, за работу экспертов и лаборатории выставляется счет. За нарушение закона владельцам бакалейных лавочек и магазинов, торгующих продуктами питания, угрожает серьезный штраф.

En Quête d'Ailleurs

контроль качества продуктов питания швейцария
Цюрих
Статьи по теме
В кантоне Юра завелась нечистая пицца
Бриллианты, жемчуг и горючее в «меню» таможенников цюрихского аэропорта
Немецкий таможенник определяет швейцарский сыр по запаху
Скрипка Патриции Копачинской приглянулась швейцарской таможне
Сыр не будет ждать на таможне
Таможенники конфискуют настоящее мясо и фальшивые паспорта
Таможня вскрыла японский чемоданчик с миллиардами
Швейцарские ученые определяют поддельные продукты
За альпийское молоко и против импортной картошки

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/12326*