

Прослеживаемость – система обеспечения реализации безопасной рыбной продукции

Канд. техн. наук Л.Б. Мухина - Председатель Правления МООП «За безопасность и качество рыбной продукции»

В странах ЕС с 1 января 2005 г. вступили в силу требования, отраженные в Европейских Правилах 178/2002 по Безопасности Продуктов (EU Regulation 178/2002 on Food Safety). Закон требует, чтобы все пищевые предприятия в своей деятельности обеспечивали возможность на всех этапах производства проследить продукты или вещества, которые предусматривается использовать в производстве, регистрацию поставщиков продовольствия, сырья и других веществ, а также предприятий, которым продукт был поставлен. Отныне установлены общие принципы и требования, касающиеся безопасности пищевой продукции, в том числе, системы прослеживаемости. Регламент закрепил общую обязанность для всех хозяйствующих субъектов по отслеживанию движения, местонахождения и происхождения продуктов, для принятия целенаправленных и точных мер по изъятию опасных продуктов, для информирования потребителей и хозяйствующих субъектов, а также в целях проведения оценки контролирующими органами возможных рисков, чтобы в дальнейшем предотвратить их появление. Ранее безопасность продуктов воспринималась и позиционировалась как добровольная ответственность компаний, а теперь требуется исполнение новых санитарно-гигиенических правил, которые выдвигают требования по внешнему контролю. Это означает, что производитель должен иметь возможность отслеживать количество и наименование сырья, используемого в смесях для определенного покупателя. Производитель несет ответственность за прослеживаемость и обязан по требованию поставщика или покупателя предоставлять документы на определенный продукт.

Прослеживаемость – это система, которая должна быть создана в России хозяйствующими субъектами, занятыми в сфере рыбной продукции. Она направлена на то, чтобы определить происхождение, местонахождение и отследить движение рыбы и нерыбных объектов рыболовства и рыбоводства, пищевых продуктов, изготовленных из них, веществ, используемых в процессе их производства, кормов, лечебных и противозооитических препаратов, применяемых при выращивании аквакультуры, а также материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, в том числе упаковочных.

Прослеживаемость можно рассматривать как внешнюю, охватывающую всю цепочку продвижения продукции от вылова (выращивания) до стола потребителя, так и внутреннюю, разрабатываемую каждым хозяйствующим субъектом, занятым в сфере рыбной продукции, конкретно для своей организации.

Производитель рыбной продукции несет ответственность за безопасность. Однако после выхода продукции с предприятия, только эффективное управление всей цепочкой продвижения продукции до потребителя со стороны всех участников, занятых в рыбном бизнесе, может обеспечить своевременное удаление с рынка продукции, опасной для человека.

В системе прослеживаемости различают два понятия: *трекинг* и *трейсинг*. *Трекинг* используется при отъеме продукции изготовителем, либо поставщиком со стадии реализации. На предприятии-изготовителе и у поставщика продукции должна быть разработана система, позволяющая быстро идентифицировать как производственную, так и торговую партию продукции.



Трекинг позволяет отследить путь движения продукции «вниз» по цепи поставок от производителя продукции или поставщика сырья (вылов и выращивание) до конечного потребителя.

Трейсинг позволяет отследить продукт «вверх» по цепи движения его к потребителю и определить происхождение продукции, а при необходимости – сырья, из которого она была изготовлена, вспомогательных материалов, кормов и др., которые имеют отношение к сырью или к самой продукции.

В международной практике прослеживаемость сегодня является одним из основных принципов в области обеспечения безопасности пищевой и сельскохозяйственной продукции. Это законодательно закреплённая возможность в случае необходимости эффективно и с минимальными затратами отследить (на шаг назад) или проследить (на шаг вперед) местонахождение товара в любой точке цепи поставок, независимо от количества участвующих торговых партнеров, этапов бизнес-процессов или пересечения государственных границ. Каждый владелец продукции должен иметь информацию о ее предыдущем и последующем владельце.

Согласно Регламенту EU Regulation 178/2002 on Food Safety общие принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов предусматривают:

- необходимость обеспечения прослеживаемости продуктов питания, кормов и животных на всех стадиях производства, переработки и распространения;
- возможность определения каждым лицом, занятым в пищевом бизнесе, от кого получена продукция и кому осуществлена ее поставка;
- наличие у каждого субъекта хозяйственной деятельности, занятого в сфере рыбной продукции, системы и процедуры, позволяющих сделать информацию доступной при запросе компетентных органов;
- маркировку или идентификацию, посредством документации продуктов питания и кормов.

Прослеживаемость продуктов питания, кормов и веществ, входящих в состав пищевого продукта, должна быть очевидна на всех этапах производства, переработки и распространения. С этой целью участники производственной цепи должны применять специальные системы и процедуры, установленные Регламентом, что позволит идентифицировать продукцию по всей цепи поставки

в соответствии с несколькими поисковыми критериями. Участники производственного процесса, обнаруживший, что продукт, изготовленный, переработанный, направленный в торговую сеть или импортированный является вредным для здоровья людей и животных, должен принять безотлагательные меры по изъятию продукции и сообщить об этом в компетентные органы. При этом субъект хозяйственной деятельности должен иметь возможность самостоятельно решать вопрос об особенностях системы мер, которые он будет предпринимать в зависимости от вида деятельности и размера предприятия.

Глобализация торговли, усложнение процессов производства и цепей поставок, а также значительные кризисы в сфере производства пищевой продукции, которые произошли за последние несколько лет (в частности, потеря доверия потребителя к продуктам, поставляемым на рынок), требуют срочного принятия управленческих мер по созданию системы прослеживаемости пищевой продукции и в Российской Федерации.

Сегодня прослеживаемость – это необходимое условие для обеспечения выпуска безопасной для здоровья потребителя пищевой продукции, в том числе рыбной, возможность идентификации любого хозяйственного субъекта (организации или частного предпринимателя), занятого в сфере производства рыбной продукции, включая тех, кто ловит и выращивает рыбу и нерыбные объекты.

Прослеживаемость является первостепенной необходимостью не только для защиты потребителя, но и для предприятий, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, эффективному ведению производства и сбыту продукции.

Что такое внутренняя система контроля? HACCP – это аббревиатура от Hazard Analysis Critical Control Points – Система безопасности пищевых продуктов. Внутренняя система контроля в странах ЕС установлена для обеспечения гигиены в широком смысле и получения безопасной продукции по всей «цепочке» от сырья, материалов, упаковок до доставки готовых продуктов конечному потребителю. Внутренняя система контроля является общепринятым требованием ЕС ко всем поставщикам пищевой и комбикормовой промышленности, независимо от их размера. Внутренняя система контроля – это меры, проводимые для управления безопасностью в пищевой и комбикормовой промышленности.

Внутренняя система контроля установлена для:

- производства продукции, не причиняющей никакого вреда здоровью человека;
- соблюдения законодательства.

Осуществляя внутреннюю систему контроля, можно создать общее представление о проблемах и рисках, которые возникают в процессе производства. В этом случае риски и ошибки сведены к минимуму, а производимая продукция будет более надежной. Кроме того, можно снизить затраты, так как бракуется малая часть продукции. Внедрение системы прослеживаемости – это повышение конкурентоспособности продукции. Соблюдение требования прослеживаемости позволяет хозяйствующим субъектам принимать своевременные меры по изъятию продукции из обращения и осуществлять при этом правильные действия, избегая лишних расходов, которые могут возникнуть в результате совершения правонарушений.

Производители пищевой продукции должны осуществлять учет производственных и торговых партий пищевых продуктов, идентификацию предприятий, поставляющих им пищевое сырье, полуфабрикаты, пищевые добавки, а также и предприятий, которым они поставляют готовую продукцию, предоставлять необходимую информацию органам государственного контроля и надзора. Пищевые продукты, размещаемые на рынке, должны быть снабжены всей необходимой информацией для потребителя и идентифицированы посредством документов или соответствующей информации для облегчения их прослеживаемости.

Внедрение системы прослеживаемости нацелено, главным образом, на обеспечение безопасности пищевой продукции. Все участники процесса производства и реализации рыбных товаров должны понимать, что функционирование рынка пищевых продуктов может быть поставлено под угрозу, если отсутствует система прослеживаемости. Эффективность ее применения, быстрота и надежность в управлении всей цепи производства и реализации пищевых продуктов при минимальных временных и материальных затратах возможна только при тесном взаимодействии как хозяйствующих субъектов, так и органов контроля.

Гармонизация национального законодательства по безопасности пищевой продукции с международными требованиями – необходимое условие для выпуска высококачественной, безопасной и конкурентоспособной рыбной продукции. Безопасность пищевой продукции, защита интересов потребителя и бизнеса являются в последнее время объектами повышенного внимания со стороны общественности. Основным принципом политики безопасности продуктов питания считается подход «от фермы – к столу». И именно система прослеживаемости служит целям обеспечения безопасности пищевой продукции, добросовестности всех участников процесса изготовления и реализации продуктов и предоставления потребителю надежной и достоверной информации.



Mukhina L.B.

Following is a system ensuring the safety of fish products realization

The EU Regulation on Food Safety 178/2002 came into force in the states of the EU since the 1st of January, 2005. All enterprises of food industry are to ensure the possibility to follow all the products or substances being used in the production as well as to register all suppliers and takers of the products. Uniform principles and requirements concerning food production safety and the following system are set now.

Fisheries enterprises in Russia are to create a following system intended for determination of origin, location, and following the movement of fish and non-fish objects of fishing and farming, food products, fodders, medical preparations being used in fish farming, and materials contacting with food products.