

НОВЫЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

Канд. техн. наук Л. Мухина – Координационный микробиологический центр рыбной промышленности Гипрорыбфлота

Рыночные преобразования в России освободили товаропроизводителей от государственного диктата, а государственные органы — от прямой ответственности за деятельность товаропроизводителей. Однако качество подавляющего большинства товаров и услуг резко ухудшилось. Это произошло потому, что товарный рынок, не став конкурентным, не способен формировать должное стремление товаропроизводителей повышать качество своей продукции.

Наше государство законами “О защите прав потребителей”, “О эпидблагополучии”, “О сертификации”, “О ветеринарии” в значительной мере сумело защитить российский рынок от некачественной продукции.

Введенная в России система обязательной сертификации основной своей задачей ставит обеспечение качества выпускаемой отечественной продукции, а также ввоз в страну товаров, соответствующих стандартам и отвечающих обязательным требованиям российского законодательства. В настоящее время документами, подтверждающими соответствие товаров установленным требованиям Российской Федерации, являются сертификат соответствия, выдаваемый по правилам системы ГОСТ Р, и ветеринарный сертификат. Однако показатели, характеризующие качество и на основании которых выдаются эти сертификаты, дублируют друг друга, а случайный характер выборки позволяет сделать заключение только о данном конкретном образце и получить информацию о том, какой из двух образцов продукции лучше по качеству. В результате мы не можем предупредить возникновение пищевых токсикоинфекций, поскольку нет гарантии однородности всей выпущенной партии продукции.

Под эгидой Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) была разработана система качества HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point — Анализ опасности по критическим контрольным точкам), которая направлена на предупреждение возникновения опасностей, связанных с риском для здоровья потребителей, а не на контроль готовой продукции. Данная система гарантирует микробиологическую безопасность пищевой продукции и является экономически выгодной для самого предприятия-изготовителя. Получившая широкое распространение в США, Канаде, Европе и в странах, экспортирующих продукцию на европейский рынок, она стала частью общей системы управления качеством при производстве пищевой продукции.

На принципах анализа опасностей по критическим контрольным точкам на пред-



приятию создается система собственного контроля, с помощью которой решаются следующие задачи: выявление и анализ видов опасностей; выявление критических контрольных точек; установление предельных показателей для отдельных критических контрольных точек; установление методов наблюдений и проверок, включая автоматизированные контрольно-измерительные системы; проведение органолептического, визуального, микробиологического, физико-химического и других видов контроля; установление корректирующих мер, которые следует принимать в случае необходимости; установление методов проверки компетентными органами.

До 1990 г. при Министерстве рыбного хозяйства СССР функционировала служба Рыбной инспекции. В последние годы она входила в Управление производства, мар-

кетинга и поставок и определяла политику по безопасности рыбной продукции, которую проводила на местах через свои региональные структуры в тесном взаимодействии с Методическим советом бактериологов рыбной промышленности при Гипрорыбфлоте. Эта организация совместно с Рыбной инспекцией разрабатывала все документы, направленные на выпуск эпидбезопасной продукции, осуществляла ежегодные проверки состояния предприятий и качества продукции по регионам, давала свои замечания и предложения по выпуску эпидбезопасных продуктов.

В настоящее время Методический совет бактериологов отрасли преобразован в Координационный микробиологический центр рыбной промышленности Гипрорыбфлота (КМЦ РП Гипрорыбфлота) и продолжает проводить политику Государственного ко-

метита по рыболовству РФ в области качества рыбной продукции.

Гипрорыбфлотом по заданию Государственного комитета РФ по рыболовству разработаны и внедрены следующие документы:

Санитарные правила и нормы производства и реализации рыбной продукции. СанПиН 2.3.4.050—96;

Положение о порядке регистрации предприятий и судов, изготавливающих рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского Союза, и выдачи санитарного сертификата на данный вид продукции;

Временное руководство о порядке организации системы собственного контроля на предприятиях и судах, выпускающих рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского Союза.

Внедрение системы самоконтроля на предприятии требует от специалистов хорошего знания технологического процесса, микробиологии и санитарии, а также требований к качеству выпускаемой продукции. На первых этапах можно использовать типовые схемы, разработанные КМЦ РП Гипрорыбфлота, но при внедрении системы самоконтроля необходимо учитывать специфику производства для каждого конкретного предприятия и сделать ее убедительной для проверяющего компетентного органа. На предприятии могут быть выявлены свои критические контрольные точки и опасности, а также установлены микробиологические нормативы на полуфабрикаты по различным этапам технологического процесса и на готовую продукцию. Эти нормативы необходимы при проверке соответствия качества готового продукта в случае, если возникнут какие-либо отклонения от технологического процесса, и для плановой проверки органами Госсанэпиднадзора. При отсутствии разработанных норм предприятие и проверяющие органы должны будут использовать микробиологические нормативы из Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных.

Мы считаем, что при контроле производства рыбной продукции компетентные органы не должны использовать нормативы безопасности из СанПиН 2.3.2.560—96. Данный документ должен содержать только предельно допустимые показатели качества рыбной продукции с учетом сроков хранения и реализации в торговой сети.

В настоящее время в КМЦ РП Гипрорыбфлота разработаны методические указания “Отбор проб рыбы, рыбной продукции, морских млекопитающих и морских беспозвоночных. Подготовка проб к анализу. Оценка результатов при микробиологических анализах с использованием трехклассной системы” и “Рыба свежая, охлажденная, мороженая. Методы выявления и определения патогенных листерий”. Идет подготовка для представления в Институт РАМН новых нормативов по безопасности с использованием трехклассной системы при оценке микробиологического качества различной рыбной продукции, которые будут включать следующие характеристики: m —

значение норматива, ниже которого все результаты считаются удовлетворительными; M — значение норматива, выше которого все результаты считаются неудовлетворительными; n — число анализируемых точечных проб; C — допустимое число проб из n , микробиологический показатель которых укладывается в интервал между m и M .

Данная система учитывает гетерогенность рыбной продукции по микробиологическим показателям и приближается к нормативам, принятым в европейских странах. Кроме этого рядом стран введен новый для нас микробиологический норматив — отсутствие листерий в 25 г продукта. Разработанная методика позволяет выявлять единичные клетки *L. monocytogenes*.

Заслуживает внимания документ “Правильная производственная деятельность (GMP)”, разработанный совместно с английской ассоциацией “Campden & Chorleywood” и при содействии фонда Ноу-хау. Он является руководством для организации производства рыбной продукции, и особенно рыбных консервов. Содержит следующие разделы: документация системы обеспечения качества; сырье, вспомогательные материалы, тара; общие требования к оборудованию; контроль закваски банок; требования к стерилизационному оборудованию; управление процессами стерилизации и пастеризации; охлаждение и другие операции, которые следуют после стерилизации; упаковка и этикетирование; термостатирование проб; процедура отзыва продукции; санитарно-гигиеническая обработка оборудования и помещений; контроль численности насекомых-вредителей; система HACCP; лаборатория и требования к ним.

В данном руководстве излагаются общие положения, ряд из которых, возможно, потребует разработки конкретных инструкций, в частности, по ведению лабораторного контроля на консервных предприятиях.

Новые подходы к оценке качества рыбной продукции и организации правильной производственной деятельности диктуют необходимость внедрения в отрасль добровольной системы сертификации систем качества, а также обучения и переподготовки кадров по специально разработанным программам.

В настоящее время в КМЦ РП Гипрорыбфлота идет разработка учебных программ и подготовлен пакет документов по добровольной системе сертификации систем качества, основанных на принципах HACCP.

Владельцем данной системы и органом по аккредитации для работы в ней испытательных лабораторий, сертификационных, инспекционных органов, аудиторских фирм будет являться Государственный комитет РФ по рыболовству, определяющий политику в области качества и эпидемиологической безопасности рыбной продукции и проводящий ее через свои исполнительные структуры. В принципе ничего нового в этой сфере деятельности для нашей рыбной промышленности нет, так как подобная структура уже существовала и теперь необходимо ее возродить с учетом современных мировых тенденций.

НОВЫЙ ПРОЕКТ ЕС

В ЕС усиливается внимание к качеству рыбопродуктов, что подтверждает новый совместный проект ЕС и государственной организации Нидерландов RIVO-DLO. Проект направлен на сближение взглядов ученых, технологов и управленцев в отношении общих рекомендаций для этикетирования и мониторинга качества рыбопродуктов. Подразумевается, что выгода этикетки качества заключается в увеличении цены, которое она дает, а тщательно разработанные стандарты качества и этикетки облегчают международную торговлю.

Летом 1999 г. в странах ЕС проходили совещания на национальном и международном уровнях по данной проблеме. Особо отмечалась необходимость создания приборов для экспресс-оценки качества, подобных ручному анализатору Торри, с помощью которого свежесть рыбы устанавливается нажатием кнопки. Многие фирмы предлагали внедрять частные этикетки качества, а не единые для конкретной страны или тем более ЕС. Высказывалось и мнение, что этикетированные товары подорожают, а рыба “второго сорта” подешевеет. В итоге это не даст прибыли, поскольку потребитель убежден, что вся свежая рыба высшего качества и никогда не купит продукт второго сорта, даже более дешевый.

В целом признается возможным внедрить систему этикетирования на первой стадии цепочки (рыбаки, аукцион, торговцы) по критериям свежести рыбы и условиям ее обработки и хранения на судне. Обсуждались и отдельные, уже существующие в странах ЕС схемы этикетирования, которых оказалось, по меньшей мере, столько же, сколько и стран. Так, Франция предложила свою знаменитую “красную этикетку”, применяемую в настоящее время для маркировки птицы. В Великобритании рыба высшего качества этикетирована индивидуально, и если она остается непроданной в первый день, то розничные торговцы должны убрать этикетку. По другой схеме в Великобритании этикетирована как-либо знаком не сама рыба, а магазин, где она продается.

Не обошлось без курьезов. Датский институт рыбопромышленных исследований представил результаты сравнения оценки качества трески и камбалы, данной экспертами и потребителями, купившими ту же рыбу для приготовления в домашних условиях. В случаях, когда эксперты усмотрели снижение качества рыбы из-за длительного хранения во льду, потребители этого не заметили, а в ряде тестов залежавшаяся на складе камбала оценивалась значительно выше свежей. В месте с тем, как показывают многочисленные исследования, экспертные оценки обычно совпадают с мнением потребителей.

(По материалам Seafood International, август, 1999 г.)