



УДК 658.5.012.7

## ХАССП: СЕМИНАР ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И СПЕЦИАЛИСТОВ ОТРАСЛИ

**Радкевич В.С.**, начальник научного центра по экономическому и информационному обеспечению птицеводческого комплекса, заслуженный экономист Российской Федерации, канд. экон. наук  
ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

**Аннотация:** В материале рассказано о проведенном в ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии научно-практическом семинаре по внедрению на птицеводческих предприятиях системы качества и безопасности птицепродуктов.

**Summary:** The scientific-and-practical seminar has been carried out in Russian Agricultural Sciences Academy GNU VNIIPP on poultry products quality and safety system introduction at poultry processing enterprises. The paper is devoted to this seminar.

**Ключевые слова:** ХАССП, мясо птицы, яйцо, качество и безопасность продукции, критические контрольные точки, риски, мониторинг, предельные значения параметров, корректирующие действия.

**Key Words:** HACCP, poultry meat, eggs, the products quality and safety, critical control points, risks, monitoring, parameters limit measures, correcting actions.

Доктриной продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента РФ от 30 января 2010 г. № 120, определено, что стратегической целью продовольственной безопасности является обеспечение населения страны безопасной сельскохозяйственной продукцией, рыбной и иной продукцией из водных биоресурсов и продовольствием.

Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов регламентируются Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Настоящий стандарт разработан с учетом директивы Совета Европейского Экономического сообщества 93/43 от 14 июня 1993 г. «О гигиене пищевых продуктов».

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации, которое определяет и документирует политику в области обеспечения безопасности выпускаемой продукции, а также поддерживает ее на всех уровнях. Эта политика должна быть практически реализуемой, соответствующей требованиям органов государ-

ственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

При разработке и внедрении на предприятиях отрасли системы ХАССП необходимо учитывать семь основных принципов:

- 1) идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию), с целью выявления условий возникновения потенциального риска и принятия необходимых мер для его контроля;
- 2) выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3) в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что кри-

тическая контрольная точка находится под контролем;

- 4) разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5) разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6) разработка процедур проверки, которая должна регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 7) документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Внедрение системы ХАССП на предприятиях птицеводческого комплекса требует весьма серьезного методического и организационного обеспечения. Те предприятия, на которых реализована данная система, чувствуют себя более уверенно на потребительском рынке. Развитие отношений между производителем и потребителем, а также накопленный в рамках Таможенного союза опыт обусловили необходимость высокой ответственности за качество и безопасность производимых продуктов питания при достигнутом уровне конкуренции. Присоединение России к Всемирной торговой



организации еще более обострит конкуренцию на рынке птицепродуктов.

Значительное количество руководителей птицеводческих предприятий осуществляют эффективную работу по освоению потребительского рынка. Уровень организации труда, производства и управления на этих предприятиях достигает мирового уровня, а по некоторым показателям даже превышает его. Ряд предприятий уже морально и организационно готовы к проведению на производстве процедуры сертификации на соответствие стандартам ХАССП, что обеспечивает вхождение в общемировую систему поставки пищевой продукции.

Для пропаганды накопленного опыта Росптицесоюзом и ГНУ ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии в апреле этого года был проведен научно-практический семинар «Разработка и внедрение на предприятиях птицеводческого комплекса системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП и стандартах ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1: 2009», на который были приглашены руководители и специалисты отечественных предприятий, в том числе ЗАО «Элинар-Бройлер», ООО «Птицефабрика «Вараксино», ООО «Вельская птицефабрика», ОАО ППЗ «Лабинский», ОАО «Птицефабрика «Михайловская», ОАО «Тольяттинская птицефабрика», ООО «Удмуртская птицефабрика», ЗАО «Птицефабрика «Чайковская».

Программа семинара предусматривала обсуждение следующих вопросов: состояние птицеводческой отрасли в России и ее перспективы; особенности технического регулирования в области производства птицепродуктов; основные положения технических регламентов Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «О безопасности пищевой продукции»,

«Пищевая продукция в части ее маркировки»; российские и международные стандарты на основе принципов ХАССП; требования торговых сетей; организация работ в рамках внедрения системы ХАССП на предприятиях; идентификация и прослеживаемость продукции как одно из основных условий обеспечения безопасности продукции; положения системы обеспечения безопасности и управления качеством и принципы ХАССП; особенности сертификации систем обеспечения безопасности и управления качеством в Системе добровольной сертификации ХАССП; прослеживаемость производства продукции птицеводства, для чего она нужна; мероприятия по снижению микробной обсемененности и контаминации готовой продукции патогенными бактериями; современные методы определения содержания белка в мясopодуктах; анализ контролируемых параметров и критических точек производственных процессов птицеперерабатывающей отрасли на примерах производства мяса птицы и продуктов из мяса птицы; новое в системе правовых и нормативных документов, актуализация нормативных документов на продукцию птицеперерабатывающих производств.

В рамках семинара были проведены практические занятия по определению и анализу опасных факторов при производстве продукции, определению критических контрольных точек, установлению предельных значений параметров, проведению процедур мониторинга, разработке и применению корректирующих действий.

Для проведения семинара были приглашены ведущие специалисты Росптицесоюза, ГНУ ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии и ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбачева Россельхозакадемии.

По результатам работы участники семинара получили сертификаты. Специалисты отрасли положительно оценили уровень и качество занятий. В их отзывах прослеживалось удовлетворение организованным мероприятием. В частности, они отметили, что «в особенности понравилась практика... когда очень подробно разбираешь интересующие вопросы» (Е.С. Балобанова), «теперь ясно, с чего надо начинать» (А.И. Мясников), «на данном семинаре получили важную и интересную информацию от грамотных и квалифицированных специалистов» (без подписи), «семинар раскрыл основные понятия и сущность системы ХАССП, что и являлось целью моей поездки; пожелание — больше практических занятий» (А.В. Пивоварова), «очень хорошо, что были практические занятия» (А.А. Альпов), «очень интересные, а главное, доступные слушателю темы, узнаешь много нового, общаешься с коллегами, находишь ответы на интересующие вопросы» (В.В. Мешканцова), «очень нужный и своевременный семинар, тема актуальная и реализована в полном объеме» (Л.М. Новоселова).

В заключение следует отметить, что данный семинар проводился в рамках системы подготовки и повышения квалификации руководителей и специалистов отрасли, реализуемой ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. В настоящее время все более широкое распространение получает практика проведения дистанционных видеосеминаров с использованием интернет-ресурсов, что позволяет специалистам предприятий общаться в режиме реального времени с ведущими сотрудниками института по актуальным проблемам птицеперерабатывающей отрасли. □

*Для связи с автором:  
Радкевич Виктор Семенович  
e-mail: vniipp-rv@dinfor.ru*

### **В Самарской области построят новый птицекомплекс**

ОАО «Корпорация развития Самарской области» готовится реализовать проект строительства современного комплекса по производству и переработке мяса птицы в Сергиевском районе. Строительство комплекса производительностью 50 тыс. т в год удовлетворит потребность жителей региона в высококачественном мясе птицы. Начало строительных работ запланировано на лето 2013 г.

Корпорация также подготовила предпроектные предложения и уже приступила к реализации проекта по созданию двух животноводческих комплексов на 4800 гол. дойного стада и к строительству завода по переработке молока в Отрадном.