



УДК 637.54 : 628.162

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

Мартынова Е.И., инженер

ГНУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ГНУ ВНИИПП)

Щеглова М.В., менеджер по рекламе

Группа компаний «Технология Чистоты»

Аннотация: Авторы рассказывают о научно-техническом семинаре для руководителей и специалистов птицеперерабатывающей отрасли, посвященном обеспечению качества и безопасности продукции.

Summary: It is told about a scientific and technical workshop for managers and specialists of the poultry processing industry, which was devoted to the problems of Poultry Products Quality and Safety Guaranteeing.

Ключевые слова: продукция из мяса птицы, качество и безопасность, санитарное состояние предприятий, хлор, надуксусная кислота, научно-практический семинар.

Key Words: poultry meat products, quality and safety, sanitary conditions, Chlorine, peroxyacetic acid, scientific and technical workshop.

Во Всероссийском научно-исследовательском институте птицеперерабатывающей промышленности для руководителей и специалистов птицеперерабатывающей отрасли 22–23 апреля 2010 года был проведен научно-практический семинар «Обеспечение качества и безопасности продукции переработки птицы в свете вступивших в действие законодательных актов РФ», организованный ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, Росптицесоюзом и Группой компаний «Технология Чистоты».

На семинаре обсуждались вопросы, связанные со вступлением в силу таких документов, как постановление Правительства РФ от 01.12.2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» и постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008 года № 33 «О производстве и обороте мяса птицы», исключаяющее использование для обработки тушек птицы растворов, содержащих хлор выше требований, установленных в СанПиН 2.1.4.1074–01, вступившие в силу с 01.01.2010 года. Были затронуты проблемы совершенствования нормативной и технической базы на птицепродукты в связи с



задачами, поставленными в федеральном законе «О техническом регулировании» от 22.12.2002 года № 184-ФЗ.

Также на семинаре обсуждались вопросы обеспечения качества и безопасности продукции в различных технологических процессах переработки птицы, в том числе стабильного уровня санитарного состояния предприятий и выпуска гарантированно безопасной продукции.

Кроме того, были даны практические рекомендации по вопросам замены хлора на безопасные, альтернативные вещества, в частности на препараты на основе надуксусной кислоты.

На информационном стенде, установленном в зале, вниманию собравшихся было представлено специализированное оборудование для оптимизации процессов мойки и профессиональный уборочный инвентарь.

Более 50 организаций откликнулось на приглашение и направило своих специалистов для участия в семинаре. Среди них: ООО «Красная поляна мясокомбинат», ОАО «Снежка», ООО «Птицеводческий комплекс «Ак Барс», ОАО «Ярославский бройлер», ООО «Челны-Бройлер», ЗАО «Малечкино», ОАО Птицефабрика «Шекснинская», ЗАО «Агрофирма Боровская», ОАО «Ижевская птицефабрика», ОАО «Тольяттинская птицефабрика», ЗАО «Лиско-Бройлер», ЗАО «Приосколье», ОППО «Ново-Ездоцкая», ОАО «Птицефабрика Верхневолжская», ООО «Благо», ОАО «Новосибирская птицефабрика», ООО «Волжанин», ООО «Батайская птицефабрика» и др.

С докладами о состоянии птицеводства и птицеперерабатывающей промышленности в России, о вступивших в действие в 2010 году новых

законодательных актах РФ и их актуальности в свете развития птицеперерабатывающей отрасли на семинаре выступили директор ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии д-р с.-х. наук, чл.-корр. РАСХН Гушин В.В. и главный специалист по переработке продукции птицеводства Росптицесоюза Горизонтова М.Г. Доклад о комплексном подходе к вопросам санитарии для обеспечения безопасности выпускаемой продукции представила технический директор Группы компаний «Технология Чистоты» Глазова Н.В.

Далее участники семинара прослушали доклады сотрудников ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии: заместителя директора по науке, д-ра техн. наук, профессора Кулишева Б.В. — «Научные разработки ГНУ ВНИИПП и их влияние на технический прогресс птицеперерабатывающей отрасли», канд. с.-х. наук Риза-Заде Н.И. — «Состояние и перспективы развития птицеводства в России», канд. техн. наук Маковеева И.И. — «Новые техника и технологии переработки птицы», д-ра техн. наук Стефановой И.Л. — «Системы качества и безопасности продукции», канд. техн. наук Абалдовой В.А. — «К вопросу о гигиенической безопасности мяса птицы механической обвалки», Степановой Г.А. — «Совершенствование нормативно-технической базы для повышения безопасности и качества птицепродуктов», канд. вет. наук Козака С.С. — «Бесхлорные способы охлаждения тушек птицы».

Специалисты Группы компаний «Технология Чистоты» рассмотрели на семинаре две основные проблемы: «Опыт практического внедрения бесхлорной технологии в ваннах охлаждения с использованием технологического вспомогательного средства Криодез» и «Системный подход Группы компаний «Технология Чистоты», обеспечивающий создание высокого уровня санитарного состояния на предприятиях птицепереработки».

По первой проблеме с докладами выступили: технолог Сальников С.Г. — «Бесхлорная технология — цели, задачи, организация процесса»; микробиолог Сатина О.И. — «Разработка рекомендаций по подбору концентраций

**Бесхлорная технология
обработки тушек птиц**



**Экологически безопасное
средство на основе надуксусной
кислоты «Криодез» (13-15% НУК)**

Полный комплекс услуг по санитарии предприятий



**ТЕХНОЛОГИЯ
ЧИСТОТЫ**

Группа компаний «Технология Чистоты»
Тел. (495) 287-09-09
www.gryazi.net

Криодеза (НУК) в ваннах охлаждения и увеличению сроков хранения тушек птицы» и «Экспресс-методы теххимического и микробиологического контроля»; инженер-механик Плаксин А.А. — «Инженерное обеспечение использования препарата Криодез в ваннах охлаждения»; менеджер Ципле С.Ю. — «Экономическое обоснование применения препарата Криодез в ваннах охлаждения».

Второй проблеме были посвящены доклады Сатиной О.И. («Современные методы контроля санитарного состояния производства»), Сальникова С.Г. («Стабильное санитарное состояние предприятия — необходимый элемент микробиологической безопасности выпускаемой продукции»), Смирновой Е.А. («Практические рекомендации по обеспечению стабильного уровня санитарии на предприятиях птицепереработки») и Глазовой Н.В. («Промышленный клининг и профессиональная уборка, аутсорсинг»).

В ходе встречи после каждого выступления оратора участники семинара задавали вопросы, обменивались мнениями и накопленным опытом.

В заключение мероприятия руководство ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии и Группы компаний «Технология Чистоты» вручили всем участникам сертификаты, свидетельствующие о том, что они прошли обучение в рамках научно-практического семинара «Обеспечение качества и безопасности про-

дукции переработки птицы в свете вступивших в действие нормативных актов РФ» для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса Российской Федерации.

Кроме того, был организован конкурс с вручением подарков — годовой подписки на журнал «Птица и птицепродукты», комплектов книг по птицепереработке «Технология полуфабрикатов из мяса птицы» (авторы: В.В. Гушин, Б.В. Кулишев, И.И. Маковеев, Н.С. Митрофанов), «Мясо птицы механической обвалки» (авторы: В.А. Гоноцкий, Л.П. Федина, С.И. Хвыля, Ю.Н. Красюков, В.А. Абалдова), «Глубокая переработка мяса птицы в США» (авторы: В.А. Гоноцкий, А.Д. Давлеев, В.И. Дубровская, Ю.Н. Красюков), а также профессионального уборочного инвентаря, позволяющего обеспечить качественную очистку и дезинфекцию технологического оборудования, емкостей, тары, уборку производственных площадей на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

По мнению всех собравшихся, мероприятие получилось полезным, интересным и, что особенно важно, своевременным. □

Для контактов с авторами:
Мартынова Екатерина Игоревна
e-mail: katerinamart75@mail.ru
Щеглова Марина Владиславовна
e-mail: market@gryazi.net