



УДК 636.5 : 637.54 : 351.8

ПОДХОДЫ К РАЗРАБОТКЕ ВНУТРЕННЕЙ СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ НА ПТИЦЕФАБРИКЕ

Гущин В.В., директор, чл.- корр. РАСХН, д-р с.-х. наук
ГУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ГУ ВНИИПП)

Summary: *The paper continues the issue of traceability. The author tells about necessity to develop a system of internal traceability at poultry factory as a means of safety and quality of production control support.*

Аннотация: *Статья продолжает тему прослеживаемости продуктов. Автор рассказывает о необходимости разработки системы внутренней прослеживаемости на птицефабрике как средства контроля обеспечения безопасности и качества продукции.*

Ключевые слова: *система прослеживаемости, продукты из мяса птицы, безопасность и качество продуктов.*

Key Words: *system of traceability, poultry meat products, foods safety and quality.*

Прослеживаемость в определенной степени всегда присутствует в пищевой отрасли, в том числе при производстве продуктов из мяса птицы, поскольку производители могут идентифицировать как своих поставщиков, так и своих потребителей. Однако стройной упорядоченной и прозрачной системы прослеживаемости как средства контроля обеспечения безопасности и качества пищевой продукции, к сожалению, нет. В проекте Технического регламента (ТР) «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту» предусмотрена ее разработка в течение трех лет с момента его принятия. Как, на наш взгляд, подойти к созданию системы прослеживаемости, какие вопросы при этом следует решать? Попытаемся ответить на эти и другие вопросы в данной статье.

Обычно понятие «прослеживаемость» рассматривается в двух ракурсах — как внутренняя и внешняя.

Внешняя прослеживаемость — это информация о продукции, получаемая или предоставляемая производителем другим участникам товародвижения, а внутренняя — обеспечение внутри самой компании возможности идентификации всех используемых при производстве продукции ингредиентов и обеспечения наличия учетных документов переработки по каждому отдельному произведенному продукту.

Если для перерабатывающего производства предоставленная производителем сырья информация рассматривается с точки зрения внешней прослеживаемости, то для подготовки необходимых документов по этой информации производитель сырья, в свою очередь, должен создать у себя внутреннюю систему прослеживаемости. Аналогичный подход должен осуществляться и у поставщиков ингредиентов, ветпрепаратов и т.д.

Существование как внутренней, так и внешней систем прослеживаемости предполагает возможность связи идентифицируемой продукции с учетными документами всего процесса товаропроизводства и движения продукта. Поэтому все необходимые данные, относящиеся к продукту, должны иметься у конкретного участника процесса и не обязательно в полном объеме отражаться на этикетке или штрих-коде продукта. Однако для гарантии качества и безопасности продуктов, по всей цепи товародвижения, и, естественно, для конечного потребителя необходимо сообщать больше информации относительно происхождения и переработки продукции.

Наличие сопряженных систем прослеживаемости позволяет гарантировать идентификацию источников всего сырья, всех ингредиентов, процессов переработки, потребителей продукции. При необходимости отзыва продукта это в свою оче-

редь позволяет отследить весь путь его движения и при расследовании инцидента иметь необходимые документы о производстве продукта и идентифицировать сырье, из которого продукт был произведен.

Для успешного функционирования системы прослеживаемости необходимо присвоение конкретной партии продукта идентификационных кодов и сохранение целостности данной партии вместе с сопроводительной информацией в течение всего времени ее пребывания на предприятии.

В системе стандартов *EAN.UCC* торговая единица определена как «любая единица (продукта или услуги), о которой необходимо получить определенную информацию, на которую можно установить цену, которую можно заказать или выписать на нее счет-фактуру в любом из звеньев цепи снабжения».

Торговая единица должна представлять собой максимальное количество продукта и отвечать следующим требованиям:

- происходить из одного источника и относиться к одному времени производства;
- перерабатываться одновременно и в одних условиях.

Такие требования содержатся во введенных в проект ТР понятиях «партия птицы для убоя» и «партия продукции из мяса птицы».

Так, партия птицы для убоя — это общее количество, одновременно

направляемой на убой сельскохозяйственной птицы одного вида и возраста, выращенное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

Партия продукции из мяса птицы — это общее количество однородной по качеству продукции, произведенное на одном предприятии по однотипной технологии, предъявленное одним удостоверением качества и безопасности и одним ветеринарным документом.

Эти характеристики партий по своему содержанию идентичны понятию стандартов *EAN.UCC* о торговой единице.

Учитывая тот факт, что в основном на птицефабриках птица для уоя содержится в одном птичнике, скомплектована из цыплят одного кросса и возраста, выращивается по одной технологии и в одинаковых условиях, потребляет аналогичный корм, то она может рассматриваться как партия птицы для уоя. В то же время количество мяса, полученное от птицы из одного птичника, переработанное по однотипной технологии в течение одной смены, может рассматриваться как партия продукции из мяса птицы.

При таком подходе идентификационный код может быть уникальным для партии продукта и содержать достаточную информацию для связи конкретной партии с соответствующей документацией. Он позволяет объединить различные источники информации, которые уже используются в ходе таких операций, как закупка, сбыт, обеспечение качества, производственный контроль и т.д., и при необходимости создает возможность восстановить движение продукта на предприятии. В данном случае понятие «операция» используется для описания любой деятельности, которая осуществляется птицефабрикой, включая производственную, управленческую, закупочно-сбытовую и т.д.

Рассмотрим для наглядности подход к созданию внутренней системы прослеживаемости на бройлерной птицефабрике, обеспечивающей производство целых тушек кур и их частей.

Первым шагом в создании документально обоснованной системы должен стать анализ действующих процедур и операций при производстве продукта. Для этого определим схему последовательности операций, начиная от закупки или приемки сырья и заканчивая реализацией конечного продукта. Операции в соответствии со схемой параллельно связываем с документированием информации о продукте. Внутренняя система прослеживаемости будет различна для птицефабрик, в зависимости от структуры входящих в нее производств: имеет ли она свое родительское стадо, комбикормовый завод, инкубаторий, цех уоя,

разделку тушек на части и выработку продуктов из мяса птицы и т.д.

Рассмотрим вариант организации внутренней прослеживаемости для убойного цеха птицы (рис.). При этом каждую операцию схемы необходимо характеризовать с точки зрения ее влияния на безопасность и качество конечного продукта. Поэтому их следует проанализировать на риски микробиологического, химического, физического и радиационного загрязнения, а также на оценку предпочтения потребителей (например, вид уоя, режимы шпарки, вид охлаждения, антимикробной обработки и т.д.). Затем определяется документальная форма и

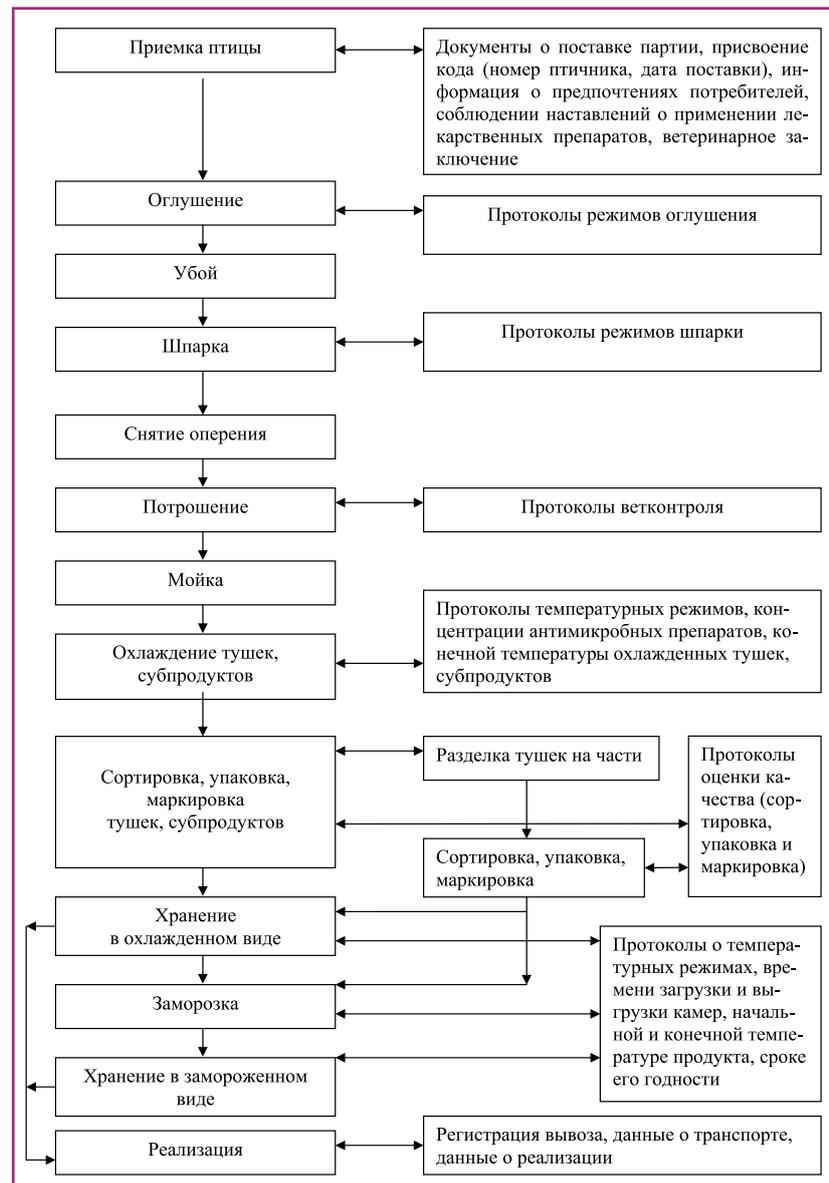


Рис. Вариант организации внутренней прослеживаемости для убойного цеха птицефабрики



порядок ведения процедур и протоколов для фиксации установленных данных, связи кодов партий с протоколами технологических процессов, а также личная ответственность персонала за учетные записи (служб снабжения, ветслужб, технологов, операторов, сортировщиков и др.).

Процедуры и протоколы должны включать в себя не только название документов, но также и перекрестные ссылки на то, где они находятся в системе документооборота фабрики, а также порядок получения от поставщиков подробного описания сырья и ингредиентов и организацию проведения на птицефабрике входного контроля.

Мероприятия по санитарной обработке помещений и оборудования, дератизации и дезинсекции, необходимые в соответствии с САНПИНОм, исследования продукции, личной гигиены, а также протоколы и учетные записи об их проведении включаются в документацию системы прослеживаемости.

Идентификационный код партии сдаваемой на убой птицы в данном

рассматриваемом варианте можно устанавливать по номеру птичника и дате приемки. Этот идентификационный код должен фиксироваться и сохраняться во всех документах, отражающих проведенные операции, включая охлаждение, быть единым на протяжении всего времени пребывания партии продукта на предприятии. После операции охлаждения тушек птицы возможно несколько потоков движения продукта.

Если партия тушек птицы разделяется для дальнейших различных видов переработки (например, разделка тушек на части, направление на заморозку несколькими партиями и т.д.), каждой разделенной части партии необходимо присвоить собственный новый идентификационный код. При этом в документах приемки на дальнейшую переработку должен быть указан предыдущий код направленной на обработку партии и новый идентификационный код после ее переработки.

Такой подход позволяет осуществить разделение партий на протяже-

нии всех процессов переработки и хранения мяса птицы.

Идентификационный код выносится на этикетку и позволяет получить в целях прослеживаемости всю необходимую конкретную информацию о продукте.

Из различных методов успешного функционирования системы прослеживаемости основными являются прослеживаемость на основе письменной документации и систем с использованием штрих-кодов/сканеров. Последний требует технического перевооружения всей цепочки производства и сбыта пищевой продукции.

Система прослеживаемости не может быть костной и неизменной. Она должна изменяться в зависимости от технического перевооружения производства, внедрения новых технологий, необходимых корректирующих мер, а также по просьбе потребителей. □

*Для контактов с автором:
Гущин Виктор Владимирович
тел. 8(495) 944-6403
e-mail: vniipp@orc.ru*

О МЕЖДУНАРОДНОМ СЕМИНАРЕ «ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ И СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ»



Европейская экономическая комиссия ООН (ЕЭК) и Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ГУ ВНИИПП) проведут 29–30 октября 2009 года в Москве международный семинар «Пищевая безопасность, прослеживаемость и стандарты качества продуктов из мяса птицы и яиц».

В семинаре примут участие ведущие специалисты из Австралии, Беларуси, Казахстана, Польши, Российской Федерации, США, Франции и Украины, а также представители Европейской экономической комиссии ООН и ЕС.

На семинаре планируется обсудить вопросы обеспечения пищевой безопасности в разных странах; способы реализации прослеживаемости в птицепереработке; рассмотреть возможные пути организации работы по прослеживаемости на российском рынке птицепродуктов; возможности содействия практическому применению коммерческих стандартов качества ЕЭК ООН на мясо, яйцо и яйцепродукты; представить новые методы производства мяса птицы и яиц, а также пригласить участников к предметной работе ЕЭК ООН над стандартами.

Программу семинара можно посмотреть на сайте: www.meatindustry.ru.

Пресс-служба «Асти Групп»