

А.А. Русинович

Белорусский государственный ветеринарный центр, Минск, Республика Беларусь

СОВРЕМЕННЫЕ ВЕТЕРИНАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ

Введение. Опережающий рост народонаселения планеты по сравнению с приростом производства и сбытом продовольствия порождает серьезный дефицит последнего. Как следствие, на планете в настоящее время недоедает около 1,2 млрд. и сотни миллионов человек голодают.

В связи с чем, прогнозируется постоянное увеличение в мире спроса на продовольствие, в том числе и на продукцию птицеводческой отрасли с соответствующим постоянным ростом цен.

В сложившихся условиях обостряются проблемы в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Это обусловлено, прежде всего, ежегодными увеличениями объемов при экспортно-импортных операциях продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения и скоростей совершения этих операций на больших пространствах. В случае возникновения инцидентов, обусловленных вредными факторами (физические, химические и биологические опасности) этих товаров, как правило, последствия бывают значительными [4, 6].

Материалы и методы. В работе использованы данные учетно-отчетной документации по ветеринарному делу, статистические данные животноводческой и перерабатывающих отраслей Республики Беларусь, результаты ветеринарных инспекторских проверок мясо-, молоко-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятий, проведенных отечественными ветеринарными инспекторами за период с 2002 года по настоящее время,

инспекторами Генерального Директората по защите здоровья потребителей Европейской Комиссии в июне 2003 года и ветеринарными инспекторами Российской Федерации в марте 2007 года.

Последние события, обусловленные наличием диоксина в ирландской свинине, меламина – в китайском молоке, технической поваренной соли – в польской мясной продукции, высокопатогенной кишечной палочки в пищевых продуктах в ряде стран ЕС, проявившихся почечно-гемолитическим синдром с летальными исходами, свидетельствуют о проблемах в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Более того, это не спорадические случаи, а широкомасштабные инциденты, как в пространстве, так и во времени.

К примеру, техническая поваренная соль использовалась при производстве мясной продукции многими польскими предприятиями на протяжении длительного периода времени (около 2 лет). Аналогичная ситуация имела место по ирландской свинине (10 предприятий), которая была экспортирована во многие страны.

Высокие скорости в совершении экспортно-импортных операций по продовольственному сырью и пищевым продуктам животного происхождения и их перемещении при экспортно-импортных операциях с продуктами питания создают условия для возникновения вспышек инфекций. В 2002 г. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), по причине регистрируемых вспышек листериоза, назвала безопасность продуктов питания приоритетным вопросом для потребителей, производителей и государственных органов. BSE, птичий грипп, ящур, африканская чума свиней и др. биологические инциденты подтверждают развитие этой нежелательной тенденции.

Несмотря на то, что правительства многих стран мира приняли и осуществляют программы по развитию биоэнергетики, предполагая за этим будущее в обеспечении населения продуктами питания, пока нет

однозначного мнения по использованию пищевых продуктов, содержащих генетически модифицированные ингредиенты [6].

Приведенные примеры свидетельствуют о серьезных проблемах и необходимости совершенствования национальных систем обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В современных условиях функционирования внутренних и внешних рынков с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами национальные органы власти по этому направлению деятельности должны продемонстрировать выполнение требований следующих основных принципов, а именно:

- что состояние здоровья животных удовлетворяет требования стандартов импортера или национальным требованиям предъявляемым для данных животных/продуктов животного происхождения («здоровое животное – безопасные продукты животного происхождения»);

- что национальный компетентный орган страны может немедленно и на регулярной основе представлять информацию о наличии определенных заразных болезней животных на своей территории, в частности, тех болезней, которые указаны в перечне, подготовленном Международным эпизоотическим бюро (МЭБ);

- что имеется эффективно действующее законодательство по использованию веществ, в частности, относящееся к запрету или разрешению по использованию и их распространению, допуску на рынок, а также разработанных ими правил, охватывающих вопросы управления и проведения соответствующих инспекторских проверок;

- что имеется приемлемая программа постоянного контроля наличия определенных веществ и их остатков в организмах живых животных и продуктах животного происхождения;

- что подчиненные им службы способны осуществлять мероприятия, необходимые для контроля за гигиеническим и санитарным состоянием;

- что принимаются эффективные меры по предупреждению и контролю определенных заразных болезней животных или болезней общих для человека и животных, а также болезней, передающихся с пищевыми продуктами.

Кроме того, применительно к продуктам животного происхождения, предназначенных для потребления человеком и предусмотренные для получения разрешения при экспорте, национальные органы должны гарантировать, что предприятия по их производству и переработке соответствуют требованиям страны импортера или как минимум, рекомендациям таких международных организаций как Комиссия кодекс алиментариус, Всемирная торговая организация, МЭБ [1-3, 5].

В сферу безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть включены производители, контрольно-надзорные службы и потребители [1-3, 5]. Причем, последние являются основным наиболее уязвимым звеном в этой системе.

Обеспечение безопасности должно быть направлено на:

- предотвращение или минимизацию вредных последствий от пищевых продуктов;
- быстрое выявление каких-либо проблем в пищевой цепи;
- запуск механизма реагирования на опасности, вспышки и т.д. в момент их возникновения, включая отзыв пищевых продуктов.

Эффективность этого направления решается посредством использования безопасных сырья и добавок, используемых для их производства, соблюдением гигиены и технологии производства, а также системой контроля санитарно-гигиенических условий, технологии производства, показателей качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции по принципу «от поля до стола».

В связи с этим, контроль/инспекции, в том числе лабораторный в этой системе занимает первостепенное место. Его результативность и целесообразность возможна при условии реализации следующих принципов:

- контроль не может быть помехой в торговле, но должен быть без компромиссным в вопросах безопасности;

- минимизация затрат (для предприятий и государства) и обеспечение доверия (со стороны потребителей и торговых партнеров);

- интеграция в международную торговлю также является одной из основных целей системы контроля.

Если требования и нормативы контроля нереалистичны (высоко затратные, сложные и т.д.), а также увеличение числа проверок - все это может приводит не к улучшению ситуации на предприятии, а к ряду нежелательных последствий в том числе и к коррупции. Чрезмерно частый контроль каждого предприятия не является рациональным использованием ресурсов. Главным является обучение и профилактика. Регулярным проверкам должны подвергаться лишь те объекты, где есть значительный уровень риска.

Анализ рисков должен быть основан на возможных итогах - вероятности и потенциальном масштабе реального их возникновения и последствий их проявления, а не на возможности совершения «нарушений». Установлено, что проверки и санкции, которые становятся обременительными, «бюрократическими» и считаются несправедливыми, приводят к ухудшению, а не к улучшению соблюдения нормативов.

Важным при инспекции как для инспекторов, так и для предприятий является системный подход с использованием т.н. формуляров (чек-листов), в которых резюмированы все точки, которые необходимо контролировать. Контрольные списки вопросов должны быть инструментом фокусирования на риски и обучение. Следовательно,

их следует составлять, исходя из практики - «анализа рисков и критических контрольных точек (система ХАССП).

Цель любой системы контроля должно быть обеспечение потребительских свойств производимой продукции, соответствующих принятым в обществе показателям безопасности. Причем, чем шире диапазон действия системы, тем больше гарантий для достижения цели. Существующие в мире понятия границ контроля безопасности продукции «от фермы до столовой вилки», «от стойла до стола; «от плуга до вилки», «от поля до кухни» не имеют принципиальных отличий. На рисунке 1, в качестве примера, представлены основные звенья производственной продовольственной цепи.

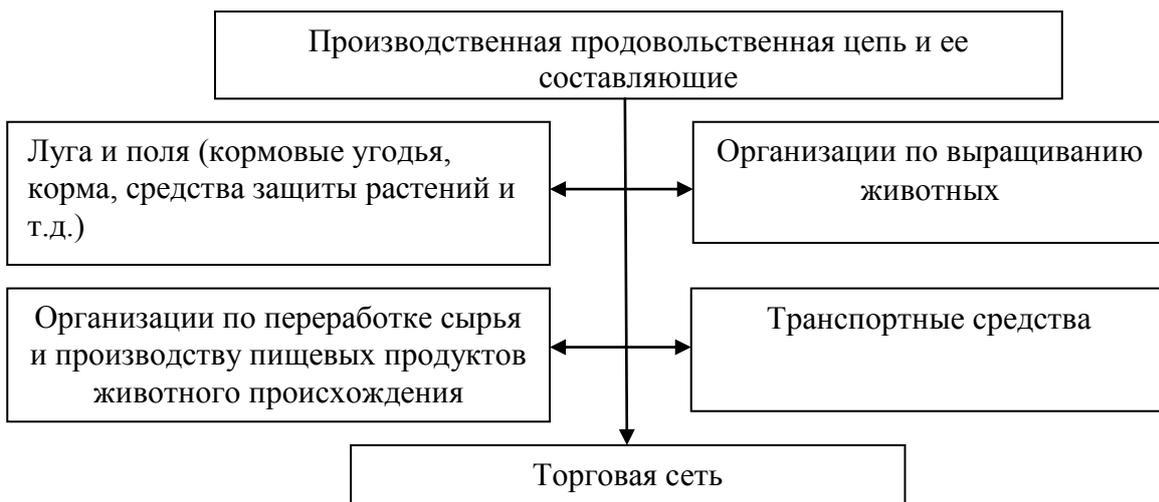


Рисунок 1 – Производственная продовольственная цепь и ее составляющие

Контроль нормативов безопасности на всех этапах от производства до потребления с принятием соответствующих управленческих решений должно быть необходимым условием, определяющим безопасность продукции.

К примеру, инспекторский контроль по обеспечению здоровья птицы предусматривает следующие направления:

ветеринарная деятельность в части выполнения плановых и вынужденных профилактических и диагностических ветеринарных мероприятий;

соблюдения гигиены выращивания птицы в части соблюдения условий содержания, кормления, поения, ухода и использования;

проведения санитарных работ (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) и гигиены обслуживающего персонала.

На рисунке 2 представлена примерная схема проведения инспекторского контроля в организациях по производству мяса птицы и мясопродуктов.

Главным и необходимым условием, характеризующим здоровье птицы, безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, предназначенных для торгового оборота, является их ветеринарная сертификация.

Это направление деятельности должно осуществляться квалифицированными ветеринарными специалистами. Заключительным этапом ветеринарной сертификации является оформление ветеринарного сопроводительного документа (ветеринарная справка, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат).

Правилам проведения ветеринарной сертификации и оформления ветеринарных сопроводительных документов во всем мире придана нормативная правовая основа, требования которой предоставляют соответствующие права и меру ответственности производителю, контрольно-надзорным службам и потребителю.



Рисунок 2 – Схема инспекторского контроля в организациях по производству мяса птицы и мясопродуктов

Заключение. Глобализация торговли животными и продовольствием превратила безопасность пищевых продуктов в международную проблему. В современных условиях производства и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, в том числе и птицеводческой отрасли крайне важно учесть международный опыт организации и функционирования ветеринарной службы; подходы, рекомендации и требования Международного эпизоотического бюро; соответствующего законодательства Европейского Сообщества, которое воплотило в себя лучшие наработки в этом направлении входящих в него стран.

О необходимости разработки основы национального законодательства и реорганизации ветеринарного дела в стране свидетельствуют результаты инспекторских проверок официальных служб по ветеринарии Европейского Сообщества в 2003 году и Российской Федерации в 2007 году относительно экспорта продукции животного происхождения, а также ряд, отмеченных нами ранее международные проблемы эпизоотического характера.

Существующая система безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения в республике требует обсуждения со всеми заинтересованными среди специалистов структур, задействованных по этому направлению деятельности с целью выработки и принятия соответствующих мер по ее совершенствованию в части защиты как внутреннего, так и внешнего потребителя, что создаст положительный имидж отечественным производителям продовольствия.

Литература

1. Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и совета от 28 января 2002 г., устанавливающий общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающий Европейский орган по

безопасности пищевых продуктов и излагающий процедуры, касающиеся безопасности пищевых продуктов.

2. Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 г., касающийся гигиены пищевых продуктов.

3. Регламент (ЕС) № 854/2004 Европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 г., устанавливающий особые правила организации официального контроля за продукцией животного происхождения, предназначенной для потребления в пищу.

4. Русинович, А. Совершенствование системы обеспечения безопасности продукции животного происхождения в Беларуси / А. Русинович, П. Расторгуев // Аграр. экономика. – 2007. – № 2. – С.10-13.

5. Санитарный Кодекс наземных животных МЭБ. Paris, France, Восемнадцатое издание, т.1, 2009. – 439 с.

6. Сборник докладов «Согласованная аграрная политика Беларуси и России – важнейшее условие продовольственной безопасности союзного государства» // Материалы постоянно действующего семинара при Парламентском Собрании Союза Беларуси и России по вопросам строительства Союзного государства (Заседание семнадцатое, санаторий «Озерный», Гродненская область, 14-15 октября 2009 года).- Минск, центр системного анализа и стратегических исследований НАН Беларуси, 2009. – С. 3-74.

A.A. Rusinovich

**MODERN HEALTH REQUIREMENTS IN ENSURING SAFETY OF
PRODUCTION AND PROCESSING OF POULTRY**

Summary

Describe the scope of the food safety of raw materials and food products. Particular attention is being paid to the inspection control in the workplace. Refer industrial food chain and its components. Identified areas of veterinary inspection safety of poultry meat and meat products.