

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЗАПИСКА № 1

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИМЕЕТ ВАЖНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ - МАТЕРИАЛЫ ПОВЫШЕННОГО РИСКА

Разработка и внедрение современной системы управления безопасностью пищевых продуктов – это дополнительные затраты для участников пищевого бизнеса с точки зрения времени, усилий и капиталовложений. В отношении мяса и мясных продуктов необходимо задать вопрос о том, какой риск в области безопасности пищевых продуктов они представляют?

Чтобы получить объективное представление об уровне рисков для безопасности пищевых продуктов, учреждения государственного и частного секторов должны собирать и анализировать большие объемы данных об инцидентах, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и вспышках болезней пищевого происхождения. Этот тип данных часто недоступен во многих странах, поскольку у них нет ресурсов для эффективного сбора данных. Однако Европейский Союз (ЕС) создал структуру для сбора таких данных и агентства для анализа результатов, такие как Европейский центр по контролю за заболеваниями (ECDC). ECDC публикует ежегодный отчет «Единое здоровье», который дает представление об уровне рисков в области безопасности пищевых продуктов, связанных с мясом и мясными продуктами. Приведенные ниже данные были адаптированы из отчета ЕС «Единое здоровье» за 2020 год (содержит данные за 2019 год).

В 2019 году в ЕС было зарегистрировано 5 175 вспышек болезней пищевого происхождения. Восемьдесят девять процентов этих вспышек были связаны с потреблением продуктов животного происхождения. Мясо и мясные продукты были связаны с 26% (1368) вспышек болезней пищевого происхождения в ЕС в 2019 году. На продукты неживотного происхождения пришлось 11% вспышек. Основные проблемы, вызывающие озабоченность в отношении мяса, приведены в таблице 1 ниже.

Таблица 1. Вспышки болезней пищевого происхождения, связанных с мясом и мясными продуктами, в ЕС в 2019 г.

Патоген	Кол-во вспышек	Кол-во смертей
<i>Salmonella sp</i>	926	-
<i>Campylobacter sp</i>	319	-
<i>EPEC (toxigenic E.coli)</i>	42	1
<i>Shigella sp</i>	22	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	21	31
<i>Clostridium botulinum</i>	7	1

По материалам отчета EU One Health 2020: Журнал Европейского управления по безопасности пищевых продуктов 17(12), 5926, стр. 276

Вспышки болезней пищевого происхождения привели к 60 смертельным случаям, потребление мяса и мясных продуктов было связано с 55% (33) случаев смерти в 2019 году.

Из этих цифр ясно, что мясо и мясные продукты являются продуктами высокого риска, требующими высокого уровня контроля за безопасностью пищевых продуктов, чтобы предотвратить нанесение вреда потребителю рисками, связанными с безопасностью пищевых продуктов.

ПРОБЛЕМЫ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Основные причины, по которым мясная промышленность вкладывает средства в современные системы управления безопасностью пищевых продуктов, основанные на оценке рисков, заключаются в следующем:

- Инвестирование в защиту здоровья потребителя является общественным благом;
- Защита имиджа бренда от ущерба из-за вспышек болезней пищевого происхождения;
- Защита от потери потребительского доверия (уверенности) к продукции компаний;
- Защита от финансовых затрат, связанных с потерей дохода от продаж, отзывом продукции, уничтожением зараженной продукции, изменениями помещений и оборудования из-за вспышки болезней пищевого происхождения;
- Потеря доступа к рынкам, особенно экспортным, из-за утраты уверенности в безопасности продукции компаний;
- Защита от возможности судебного преследования из-за сбоев в управлении безопасностью пищевых продуктов, которые привели к серьезным последствиям, таким как смерть потребителей.

ВНЕДРЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ОЦЕНКИ РИСКОВ

Азиатский банк развития (АБР) поддержал государства-члены ЦАРЭС в разработке современного стандарта управления безопасностью пищевых продуктов, основанного на оценке рисков, для предприятий пищевой промышленности. Поддержка АБР была предоставлена в рамках KSTA9500 «Пилотный проект по внедрению современных систем управления и контроля безопасности пищевых продуктов на основе оценки рисков». Разработка Стандарта безопасной переработки ЦАРЭС и вспомогательных материалов к нему, включая углубленный курс по ХАССП для мясной промышленности, осуществлялась в тесном сотрудничестве с Министерством здравоохранения Туркменистана.

Стандарт безопасной переработки ЦАРЭС и углубленный курс ХАССП были разработаны для удовлетворения потребностей всех агентств государственного и частного секторов в государствах-членах ЦАРЭС, желающих принять современный подход к управлению безопасностью пищевых продуктов на основе оценки рисков.

Стандарт безопасной переработки ЦАРЭС обеспечивает структуру и средства контроля для системы управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на анализе рисков и критических контрольных точках (ХАССП), для предприятий пищевой промышленности. Стандарт включает необходимый административный контроль за надлежащей производственной практикой, надлежащей гигиенической практикой, ХАССП и управление качеством. Полный пакет состоит из стандартного контрольного списка с автоматической

оценкой, шаблонов учета, информационных бюллетеней и учебных материалов для органов общественного здравоохранения и предприятий пищевой промышленности.

Курс повышения квалификации по применению принципов HACCP был разработан с упором на мясную промышленность, поскольку мясо и мясные продукты были признаны имеющими высокий уровень экономического значения для всех государств-членов ЦАРЭС, а также представляющими наивысший уровень риска в области безопасности пищевых продуктов, и требующий максимального уровня контроля управления безопасностью пищевых продуктов.

Хотя курс сосредоточен на мясе, общие принципы HACCP применимы ко всем отраслям пищевой промышленности, и следование этому курсу будет полезно для предприятий пищевой промышленности в других секторах, таких как молочная промышленность, напитки и кондитерские изделия.

Схема рекомендуемого подхода к разработке и внедрению системы HACCP на вашем предприятии пищевой промышленности представлена в Методической записке № 2.