

# КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПУТИ ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

В.Е. Корчинский – зам.начальника отдела развития производства и маркетинга Госкомрыболовства РФ

Организация производства пищевой рыбной продукции в нашей стране начинается с согласования проекта строительства предприятия или судна с органами Госсанэпиднадзора. Каждое построенное предприятие (судно) принимается в эксплуатацию комиссией, в состав которой входит представитель службы санитарного контроля и которая должна подтвердить соответствие производства действующим санитарным правилам. В дальнейшем предприятие подвергается постоянному контролю со стороны СЭС. После представления акта о приемке Госкомрыболовство производит регистрацию и присваивает номерной знак предприятиям высокой степени риска.

Производственный цикл осуществляется под обязательным контролем лаборатории предприятия. Заведующий лабораторией выписывает удостоверение качества на выработанную продукцию и наряду с руководителем предприятия несет ответственность за качество. Заведующие производством и лабораторией, мастер должны иметь специальное образование. На предприятиях высокой степени риска (по производству икры и консервов) должен быть микробиолог.

Продукция выпускается в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Финансирует ее разработку Комитет Российской Федерации по рыболовству и после согласования с органами государственного надзора утверждает самостоятельно или на уровне технических комитетов (ТК). Сегодня в отрасли действуют 110 ГОСТов, 53 ОСТа, 29 отраслевых ТУ, около 1300 бассейновых ТУ, свыше 200 методик, технологические инструкции на каждый вид производства, санитарные правила для береговых предприятий и флота, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю на различные виды производств.

В нашей стране единого государственного органа, который осуществлял бы комплексный контроль качества продукции, нет, и производства инспектируются многочисленными организациями – Госсанэпиднадзором Минздрава, Гос-



стандартом, Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода, Госторгинспекцией Минторга и др. Данная ситуация является одним из факторов, сдерживающих поставку рыбной продукции на российский рынок. Иначе говоря, барьеры в торговле сказываются не только на импорте продукции, но и на ее поставках в российские порты. Предприятия рыбной отрасли считают необходимым, чтобы контроль качества пищевой продукции осуществляла одна организация и не на коммерческой основе.

Качество экспортируемой российской продукции контролируется как на национальном уровне, так и экспертами международных организаций. С 1993 г. ЕС введены единые санитарные требования для береговых предприятий и флота, изготавлиющих продукцию для поставки в Евросоюз, в частности они должны удовлетворять санитарным требованиям ЕС и быть внесены в реестр Комиссии Евросоюза (КЕС). Гидрорыбфлот совместно со специалистами рыбной отрасли и Госкомсанэпиднадзора разработали новые санитарные правила и нормы "Производство и реализация рыбной продукции" с учетом этих требований. Правила утверждены Федеральной Комиссией Госкомсанэпиднадзора в марте 1996 г., но на сегодняшний день их уже необходимо пересматривать.

Разработана система собственного контроля, в основу которой положена

система контроля по критическим точкам. Подготовлено "Положение о порядке регистрации предприятий и судов, изготавлиющих рыбную продукцию для экспорта в страны Европейского Союза и выдачи санитарного сертификата на данный вид продукции".

Контроль качества пищевой рыбной продукции наиболее эффективно организовывать в ходе технологического цикла – тогда затраты значительно ниже, чем при проверке конечной продукции и, кроме того, можно осуществлять сплошной контроль. В связи с этим распространенная во многих странах так называемая система контроля по критическим контрольным точкам (HACCP) ставит своими целями определение опасности, связанной с любой стадией производства, последующую оценку степени риска и выявление технологических операций, в которых регулирование параметров процесса дает эффективный результат. Система должна отслеживать весь цикл обработки рыбы, начиная с момента вылова и кончая сбытом. Анализ опасности должен быть проведен в отношении всех существующих видов продукции и линий по переработке.

Согласно Директиве КЕС, где изложены специальные условия импорта произведенной в России рыбной продукции и продукции аквакультуры, компетентными органами по подтверждению качества признаны Госкомрыболовство и Госсанэпиднадзор Минздрава РФ. Сертификат для экспорта подписывает российский санитарный инспектор.

Произведенная в России продукция должна отвечать трем условиям: каждая партия сопровождается пронумерованным подлинником санитарного сертификата; продукция может поступать только с допущенных к экспорту предприятий, плавбаз или рефрижераторных судов; на всех упаковках должна быть нанесена несмываемой краской маркировка "Россия", номер предприятия (судна).

В период 1996–1999 г. Госкомрыболовство зарегистрировало в КЕС свыше 250 предприятий. Работу их совместно контролируют эксперты Госкомрыболовства и Госсанэпиднадзора, регулярно осуществляя проверку внедрения и соблюдения системы собственного контроля, организации выпуска продукции высокого качества. Как правило, внимание акцентируется на следующем: соответствие санитарным правилам и нормам; планировка и конструкция предприятия; методы и периодичность контроля санитарных условий; качество воды; борьба с вредителями, контроль за использованием дезинфицирующих и других химических веществ; соблюдение требований стандартов, правил маркировки; внедрение и соблюдение системы собственного контроля качества продукции; ведение соответствующей документации. Поскольку, как

выяснилось, для предприятий самым сложным является ведение документации по собственному контролю, можно сделать заключение, что в России система НАССР еще не внедрена полностью.

В ходе проверок 1998–1999 гг. более 20 российских предприятий и судов исключены из реестра ЕС, как не соответствующие установленным требованиям. Если предприятие соблюдает все требования, частота инспекций должна быть реже; соответственно реже может контролироваться и продукция. Во многих странах внедрение системы освобождает предприятие от постоянного контроля готовой продукции. Такого же мнения придерживаются специалисты Госстандарта и Департамента Госсанэпиднадзора Минздрава РФ, а вот Департамент ветеринарии Минсельхозпрода, против. С 1997–1998 гг. сотрудники этого департамента начали контролировать рыбу и продукцию морского и океанического промысла и практически пытаются подменять производственный контроль, внедряя ветеринарных врачей на предприятия.

Для упорядочения контроля качества пищевой продукции и в целях ликвидации барьеров в торговле в апреле 1998 г. было подписано совместное решение Госстандарта, Минздрава и Департамента ветеринарии Минсельхозпрода РФ о разделении функции контроля качества рыбы и рыбной продукции между Госсанэпиднадзором и Департаментом ветеринарии. В результате под контроль Госкомсанэпиднадзора переданы консервы, пресервы, изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов, рыба копченая, сушено-вяленая и балычные изделия, а Департаменту ветеринарии – рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, пряная, жир рыбий. Госкомрыболовство России (еще являясь Департаментом по рыболовству Минсельхозпрода) неоднократно поднимал вопрос о недопустимости этого. Во-первых, специализированных предприятий с подобным разделением очень мало; во-вторых, на любом предприятии, чтобы изготовить готовую продукцию, необходимо закупить сырье, а значит, на предприятии будет и ветеринарный, и санитарный врач.

Учитывая, что контроль качества рыбной продукции возможен только в процессе производства, Госкомрыболовство предлагает следующее:

1. Вернуться к принципу собственного контроля качества рыбной продукции, который существовал до 1990 г., но теперь уже на принципах НАССР. Государственным органам контролировать работу системы, имея в виду, что ответственность за качество выпускаемой продукции полностью несет изготовитель, а импортируемой продукции – импортер, который обязан донести до иностранного изготовителя российские требования и



полностью разделить с ним ответственность за качество.

2. Прекратить практику проведения государственного контроля качества продукции, ее экспертизу на коммерческой основе.

3. Исключить дублирование деятельности инспектирующих органов.

4. Контроль качества продукции должен быть прерогативой государственных федеральных органов. Сама продукция должна сопровождаться только одним документом, подтверждающим ее качество и действительным во всех регионах России на период срока годности продукции.

В связи с появлением большого числа производителей приняла большой размах фальсификация продукции. Большое количество дорогостоящих икры осетровых и лососевых рыб, крабов, лососевых консервов и др. изготавливаются подпольно, под чужим товарным знаком, причем во многих случаях указаны чужой номер и название завода. При внимательном осмотре специалисты выявляют подделку, но сертификат выдан и продукция реализуется в торговой сети, а иногда направляется и на экспорт. Это значительно снижает цену на рынке, доверие покупателя и ставит в жесткие условия изготовителя. Искоренить фальсификацию возможно только совместными усилиями изготовителей с торговой инспекцией и правоохранительными органами. Решить вопрос

будет легче, если Госкомрыболовство и Гипрорыбфлот в необходимых случаях будут сотрудничать с Отделом по борьбе с преступностью в рыбной отрасли МВД, а также с коллегами из других стран.

В декабре 1995 г. Правительство РФ приняло постановление "О введении единой системы обязательной экспертной оценки количества, качества и цены экспортимемых товаров", которое обязывало с 1.01.96 г. всех участников внешнеэкономической деятельности независимо от их организационно-правовых форм представлять экспортимемые товары на экспертизу и получать соответствующие сертификаты. Однако в 1996 г. действие постановления было отменено, так как не были готовы осуществлять подобный контроль. Постановлением Правительства РФ от 11.02.99 г. № 155 "О единой системе экспертной оценки количества и качества экспортимемых товаров" экспертная оценка введена вновь. Федеральной службой России по валютному и экспортному контролю совместно с рядом других министерств и ведомств разработано положение о допуске российских и иностранных организаций в единую систему оценки. Будем надеяться, что, используя вышеуказанные постановления, как необходимую базу, удастся подключить российскую таможню для выявления случаев фальсификации и защиты изготовителя.