DOI: 10.17117/na.2016.05.03.429

<http://ucom.ru/doc/na.2016.05.03.429.pdf>

Поступила (Received): 30.05.2016

Гузь Ю.Н., Якушкин И.В.
Организационно-правовые аспекты
функционирования мясоперерабатывающих
предприятий в условиях Таможенного союза

Guz Yu.N., Yakushkin I.V.
Organizational and legal aspects of the meat
processing plants in the Customs Union

В связи с вступлением в силу ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» подворный убой скота запрещен. ТР ТС 034/2013 разработан для того чтобы защитить здоровье и жизнь населения, а также для охраны окружающей среды. Согласно этому регламенту убой животных должен производиться на специализированных площадках. Продукты убоя, полученные в личных подсобных хозяйствах предназначены только для личного потребления и не предназначены для реализации, поскольку не проходят необходимой ветеринарно-санитарной экспертизы

Ключевые слова: подворный убой, ТР ТС, мясная промышленность

Гузь Юлия Николаевна

Студент

Омский государственный аграрный университет
им. П.А. Столыпина
г. Омск, ул. Октябрьская, 92

Якушкин Игорь Викторович

Кандидат ветеринарных наук, доцент

Омский государственный аграрный университет
им. П.А. Столыпина
г. Омск, ул. Октябрьская, 92

In connection with the entry into force of TR CU 034/2013 "On the safety of meat and meat products" door-slaughter is prohibited. TR CU 034/2013 designed to protect the health and lives of the population, as well as for environmental protection. According to the regulations of the slaughter of animals should be performed in specialized slaughter ploschadkah. Produkty produced in private farms are only intended for personal use and are not intended to implement, because it does not pass the necessary veterinary-sanitary examination

Key words: homestead slaughter TR CU, meat industry

Guz Yulia Nikolaevna

Student

Omsk state agrarian university named P.A. Stolypin
Omsk, Ocyabrskaya st., 92

Yakushkin Igor Viktorovich

Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor
Omsk state agrarian university named P.A. Stolypin
Omsk, Ocyabrskaya st., 92

В связи с вступлением в силу ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» подворный убой скота запрещен. ТР ТС 034/2013 разработан для того чтобы защитить здоровье и жизнь населения, а также для охраны окружающей среды. Согласно этому регламенту убой животных должен производиться на специализированных площадках (мясокомбинаты, убойные пункты и

др.). Продукты убоя, полученные в личных подсобных хозяйствах предназначены только для личного потребления и не предназначены для реализации, поскольку не проходят необходимой ветеринарно-санитарной экспертизы.

Мясная отрасль продолжает оставаться очень сложной и затратной частью народного хозяйства. Она включает, как сырьевую составляющую – это выращивание скота на убой, так и промышленную переработку мясного сырья. В связи с вступлением в силу ТР ТС 034/2013 необходимость мясоперерабатывающих предприятий будет расти и тем самым будет увеличиваться количество предприятий мясной промышленности. Основной тип предприятия – мясокомбинат, в составе которого имеются различные производства, обеспечивающие необходимые санитарно-гигиенические условия для убоя скота, комплексную переработку мяса и сопутствующих продуктов с выпуском продукции пищевого, медицинского и технического назначения. На данный момент мясная промышленность Омской области представлена 7 мясокомбинатами и 35 убойными пунктами. Мясная промышленность является отраслью, которая развивается стремительными темпами. Так в Омской области открывается новое предприятие МПЗ «Омский» которое использует сырье омских производителей и соответствует требованиям таможенного союза.

Соблюдение норм ТР ТС 034/2013 – залог качества и безопасности продукции животноводства. Внедрение указанного технического регламента в агропромышленный комплекс Российской Федерации требует от специалистов знания всех норм, положений и требований технических регламентов, чтобы исключить ошибки и нарушения законодательства.

В связи с этим нами была поставлена цель изучить организационно-правовые аспекты функционирования мясоперерабатывающих предприятий согласно требованиям ТР ТС.

Для реализации этой цели были поставлены следующие задачи:

1. Проанализировать требования нормативных документов надзорных органов, предъявляемые к предприятиям мясной промышленности.
2. Изучить требования, предъявляемые к продуктам убоя животных и условия их реализации.

Для достижения цели исследования были использованы общенаучные методы (наблюдение, сравнение, индукция, дедукция, описание, синтез). Из межотраслевых методов был использован метод опроса сотрудников мясоперерабатывающих предприятий, а полученные сведения были подвергнуты анализу.

Одним из приоритетных направлений развития агропромышленного комплекса является создание условий для устойчивого развития животноводства и мясоперерабатывающей отрасли. Важнейшими элементами приоритетных направлений являются контроль и управление качеством производимой продукции. Роль системы ветеринарно-санитарного контроля и качества в общей системе управления предприятием заключается в повышении конкурентоспособности выпускаемой продукции, а также гарантии безопасности и качества выпускаемой продукции в следствии разработки мер по осуществлению корректирующих действий и действий по изъятию и ликвидации несоответствующей

щей продукции. Максимальное сохранение количества и качества мясного продукта, обеспечение его безопасности для здоровья потребителей являются одной из главных задач ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.

В соответствии с ТР ТС 034/2013 перед выпуском продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению, каждая партия продукции сопровождается ветеринарным сертификатом, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Убой продуктивных животных должен осуществляться только на специально оборудованных производственных объектах, которые подлежат государственной регистрации.

К убою допускаются только идентифицированные продуктивные животные, подворный убой продуктивных животных категорически запрещен. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость – способность следовать за движением пищевых продуктов на каждой стадии производства, переработки и распределения.

Большое внимание уделяется внедрению принципов ХАСПП на предприятиях, т.е. контролю критических точек при производстве продукции, в тот момент, когда существует наибольшая вероятность ее заражения. Контроль санитарно-гигиенического состояния, в том числе убойных пунктов обязательно предусматривает системность, то есть мониторинг – постоянное наблюдение, анализ ситуации и управление этим процессом, также оперативное комплексное и всестороннее воздействие на него.

По результатам исследования установлено что предприятия мясоперерабатывающей промышленности имеют ветеринарные свидетельства, подтверждающее наличие у предприятия условий для убоя, заготовки и хранения безопасных по ветеринарным и санитарным требованиям продуктов убоя, с поставкой в торговую сеть, сеть общественного питания и на промышленную переработку на пищевые цели. Также мясоперерабатывающие предприятия проходят ряд проверок со стороны надзорных органов:

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) – проводит проверку технической документации предприятия на предмет соответствия ее санитарно-гигиеническим и эпидемиологическим нормам; осуществляется проверка производственно-технологического цикла предприятия, соответствие его нормам (уровень шума, вибрации, загазованности на предприятии, забор образцов для исследования); проверка документов сотрудников предприятия (наличие санитарных книжек, документов об образовании); проверка хранения, реализации и производства продукции на предмет соответствия ее санитарно-гигиеническим нормам. По

результатам проверки Роспотребнадзор выдает разрешение на продолжение деятельности.

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) – проводит учет и анализ нарушений требований технических регламентов и других нормативных правовых документов, осуществляет надзор за выполнением ветеринарно-санитарных требований по безопасности продукции животного происхождения. По результатам проверки Россельхознадзор выдает ветеринарные, карантинные и иные разрешения (сертификаты и свидетельства).

Государственный пожарный надзор (Пожарная инспекция) в Российской Федерации осуществляется должностными лицами органов государственного пожарного надзора, находящихся в ведении федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на решение задач в области пожарной безопасности. Основная задача пожарного инспектора – проверить соблюдение предприятием Правил пожарной безопасности в Российской Федерации утвержденных Приказом МЧС России от 18.06.2003 N 313 и другие проверки надзорных органов.

После того как, предприятия мясной промышленности получили соответствующие разрешения, акты и сертификаты на допуск к деятельности. Предприятие обязано произвести контрольную партию продукции и получить на каждое изделие сертификат соответствия.

Таким образом, с усилением мер за подворным убоем скота в Российской Федерации было осуществлено усиление мер государственного ветеринарного надзора за убоем, переработкой, хранением, перевозкой и реализацией продукции животноводства. В следствие этого обеспечен выпуск качественных и безопасных продуктов и сырья животного происхождения. В ветеринарно-санитарном отношении, упорядочен подворный убой животных, предупреждено распространение инфекционных и инвазионных болезней общих для человека и животных.

Список используемых источников:

1. Технический регламент таможенного союза 021/2011. Обезопасности пищевой продукции. Введ-01.07.2013 Утвержден решением КТС, 2011. С. 240-242.
2. Технический регламент таможенного союза 034/2013. О безопасности мяса и мясной продукции. Введ-18.11.2013 Утвержден решением КТС, 2013. С. 140.