

СТАНДАРТИЗАЦІЯ МОВИ ТОРГІВЛІ

Показано високу значимість системи простежуваності, як запоруки безпечності продуктів харчування, «прозорості» під час їх обігу та доведено доцільність впровадження цієї системи в Україні.

Ключові слова: безпечність продуктів харчування, економічна євроінтеграція, символи штрихового коду, система простежуваності

Показана высокая значимость системы прослеживаемости, как залога безопасности продуктов питания, «прозрачности» в процессе их оборота и доказана целесообразность внедрения этой системы в Украине.

Ключевые слова: безопасность продуктов питания, экономическая евроинтеграция, символы штрихового кода, система прослеживаемости

Shows the high importance of the traceability system, as a pledge of food safety, "transparency" in the process of their turnover and proved the feasibility of this system in Ukraine.

Key words: food security, economic European integration, bar code symbols, traceability system

Україною подолані перші кроки на шляху економічної євроінтеграції яка передбачає зближення, взаємоприспоблення і зрощування національних господарських систем, що мають здатність саморегулювання і саморозвитку на основі узгодженої міждержавної економіки і політики.

До основних обов'язкових вимог економічної євроінтеграції відносять безпечність продуктів харчування, вироблених з м'ясної сировини. Це одна з найважливіших задач сучасної м'ясо- та птахопереробної промисловості, якою передбачається вилучення з продуктів чисельного переліку факторів, які негативно впливають на організм людини, наприклад: різноманітних чужорідних включень, шкідливих хімічних сполук та, що особливо важливо, патогенних для людини мікроорганізмів і тих, які викликають псування продуктів. До показників безпечності відносять і наявність у продукті генетично модифікованих компонентів.

Таким чином, коло питань, що пов'язане з безпечністю продуктів із м'яса (у тому числі і з м'яса птиці) є широким та різноманітним. Це стосується не лише переробників м'яса, а і всіх ланок виробничого ланцюга починаючи зі стадії виробництва кормів для птиці і інших тварин, а також інгредієнтів, які використовують під час виготовлення продуктів і завершується на етапі придбання продукції споживачем.

З метою забезпечення високого рівня життя та здоров'я людей, в країнах ЄС на цей час в харчовому законодавстві сформовано основоположні принципи, які орієнтовані на споживачів, завдяки яким покупець здатен грамотно обрати необхідну харчову продукцію для споживання. Загальні вимоги до харчової продукції викладено в Регламентах ЄС: № 852/2004 від 29.04.2004 р. щодо гігієни продовольчої продукції; № 853/2004 р. від 29.04.2004 р. «Про встановлення спеціальних правил гігієни продовольчої продукції», № 854/2004 від 29.04.2004 р. «Про встановлення спеціальних гігієнічних правил стосовно організації офіційного контролю продукції тваринного походження, призначеної для людського споживання» та № 543/2008 від 16. 06. 2008 р. «Правила ринкових стандартів для м'яса свійської птиці».

А так як безпечність та висока якість продуктів забезпечується не тільки завдяки вмонтованим в технологічні лінії системам моніторинга і контролю за безпечністю та

якістю, а і завдяки створенню в м'ясо- та птахопереробній галузі систем простежуваності за походженням сировини, інгредієнтів, продуктів, даних щодо їх виробництва та обігу [1], то з 2005 року всі фізичні особи/оператори, які задіяні в харчовому бізнесі на території ЄС, зобов'язані впровадити та додержуватися системи простежуваності.

Постановою ЄС № 178/2002 Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002 р., яка формулює загальні принципи і вимоги закону щодо продуктів харчування, простежуваність визначається, як можливість стежити та відслідковувати за переміщенням харчової продукції, кормів, продуктивних тварин або сировини, які планується використовувати в продуктах харчування або кормах на всіх стадіях виробництва, переробки та розподілу. Також ця Постанова встановлює вимоги до фізичних осіб/операторів задіяних в харчовому бізнесі, які повинні мати можливість ідентифікації будь-якого суб'єкта від якого була отримана харчова продукція, корм або продуктивні тварини та повинні мати в наявності системи і процедури, які дозволять визначити інші комерційні підприємства, яким вони постачали свою продукцію.

Логічна послідовність простежуваності та вимоги до стандартизації простежуваності в харчовій продукції і кормах – від суб'єкта, що розводить тварин, до самих тварин та від фермера/поля до прилавку викладена в ISO 22005:2007 «Простежуваність в харчовому та кормовому ланцюгу – Основоположні принципи та загальні вимоги до розробки дизайну і впровадження системи».

Фундаментальним каменем, що дозволяє м'ясній індустрії перейняти сучасні методи передачі даних та раціоналізувати потік інформації до обігу продукту на протязі всіх процесів ланцюга виробництва та продажу є стандартизація мови торгівлі.

На даний час вже розроблено міжнародну мову торгівлі, в основу якої покладено систему кодифікації. Нумерація, штрих-коди та електронна передача інформації щодо конкретно ідентифікованих товарів значно підвищила ефективність та точність міжнародної торгівлі.

Слід зазначити, що простежуваність певною мірою завжди була присутня в м'ясо- та птахопереробній промисловості України, оскільки виробники в більшості здійснюють ведення технологічних протоколів переробки і можуть ідентифікувати своїх постачальників та своїх споживачів.

На даний час ціла низка розвинених вітчизняних підприємств вже впровадила системи HACCP та ДСТУ ISO 22000:2007, більшість позицій яких використовується як основа для створення системи простежуваності, що широко впроваджена за кордоном. Є випадки, коли українські стандарти на продукцію містять більш жорсткі вимоги до визначених параметрів безпеки ніж в інших країнах, але при цьому своєрідність їх впровадження полягає в тому, що вони за відсутності в нашій країні цілісної системи простежуваності не завжди виконуються в повсякденній практиці підприємства.

Поняття «простежуваність» наведено в проекті Технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва м'яса птиці та продуктів з м'яса птиці» і роз'яснено так: «простежуваність – є встановлення даних щодо походження, переміщення, застосування або місцезнаходження сільськогосподарської птиці, м'яса птиці та продуктів із м'яса птиці на будь-якій стадії їх виробництва та обігу».

На виконання вимог Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» цей Технічний регламент містить і такі положення:

«- на всіх стадіях виробництва, перероблення і обігу повинна забезпечуватися простежуваність м'яса птиці та продуктів його перероблення: від даних вирощування птиці, яка є джерелом для отримання м'яса до готових продуктів із м'яса та субпродуктів птиці;

- м'ясо та продукти з нього, які перебувають в обігу або передбачається, що вони перебувають в обігу на території держави, повинні бути в достатньому об'ємі позначені або марковані за допомогою необхідної документації або інформації згідно обов'язкам, які містять нормативні документи для забезпечення простежуваності;

- документацію, яка підтверджує задекларовану відповідність, зберігають у такий спосіб, який забезпечує простежуваність упродовж встановленого строку дії цих документів

(але не менше строку зберігання продукції) та можливості доступу до неї на запит уповноваженого органу».

Простежуваність взагалі можна визначити як інструмент, який дозволяє прозоро та достовірно інформувати кінцевого споживача, а також передавати інформацію між операторами в секторі виробництва продуктів.

Слід сказати, що наявність створеної на належному рівні цілісної системи простежуваності в будь якій державі є одним з найважливіших факторів допуску продуктів харчування на ринки ЄС.

Система простежуваності зазвичай розглядається в двох ракурсах – внутрішня і зовнішня.

Зовнішня простежуваність – це інформація щодо продукції, яка отримується або подається виробником іншим учасникам товарообігу, а внутрішня – забезпечення усередині компанії можливості ідентифікації всіх інгредієнтів, які використовували під час виробництва продуктів та наявності облікових документів з переробки щодо кожного окремо виробленого продукта.

Якщо для переробного підприємства інформація, надана виробником сировини, розглядається з точки зору зовнішньої простежуваності, то для підготування необхідних документів щодо цієї інформації виробник сировини, в свою чергу, повинен створити у себе внутрішню систему простежуваності. Аналогічний підхід повинен здійснюватися і у постачальників інгредієнтів, ветпрепаратів тощо.

Існування як внутрішньої, так і зовнішньої систем простежуваності передбачає можливість зв'язку ідентифікуємої продукції з обліковими документами всього процесу товаровиробництва та обігу продукта. Тому всі необхідні дані, які стосуються продукта, повинні бути у кожного учасника процесу і не обов'язково у повному обсязі відображатися на етикетках або штрих-кодів продукта. Проте для гарантування безпечності та якості продуктів по всьому шляху товарообігу і, насамперед, для кінцевого споживача, необхідно надавати більше інформації відносно походження та переробки продукції.

Принципи, на яких будується система простежуваності є принципами побудови моделі оперативного управління виробництвом, а саме:

- розділення технологічного процесу на технологічні стадії, кожна з яких є моделлю сегмента процесу;
- визначення контрольних точок для збирання інформації в залежності від технологічної стадії топології підприємства;
- збирання даних з контрольних точок в місцях та в момент їх виникнення, що забезпечить роботу з актуальними та коректними даними;
- інтеграція з системою якості – контрольні точки системи простежуваності можуть співпадати з критичними контрольними точкам системи управління якістю НАССР або іншої;
- аналіз отриманих даних, у тому числі в режимі реального часу;
- процедури прийняття рішень, як складової частини моделі.

Така різноманітність даних, що контролюються, обумовлює використання програмно-апаратного комплексу, як інструмента для практичної реалізації простежуваності та адаптації побудованої моделі простежуваності до конкретного підприємства.

Перед усім, необхідно в державі розробити торгові стандарти для кодування певного виду м'ясної продукції та адаптувати їх відповідно до системи кодування ЄЕК ООН, що дасть можливість спрощення та ведення електронної торгівлі. Для удосконалення зв'язку між покупцем, продавцем та третьою стороною – органами з оцінки відповідності в усьому світі широко використовується система GS1. Код ЄЕК ООН для специфікації продукції з м'яса курей отримав прикладний ідентифікатор GS1(7002) для використання з Глобальним номером товарної продукції (ГНТП) і був включений в символ штрихового коду GS1-128. Такий підхід дає змогу включати інформацію, яку містить код ЄЕК ООН, в символи штрихового коду GS1-128, що наноситься на контейнери поряд з іншою інформацією щодо продукта.

На рис. 1 та на рис. 2 наведено прилади нанесення інформації на контейнер з птицею, яку викладено за допомогою символів штрихового коду GS1-128 з включенням інформації коду ЄЕК ООН [2].

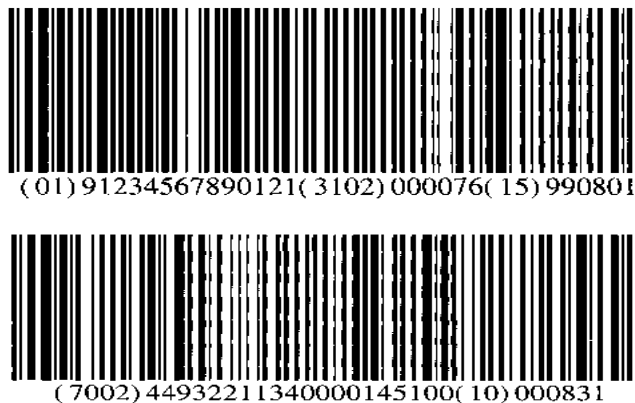


Рис. 1. Символи штрихового коду GS1-128 з включенням інформації коду ЄЕК ООН та іншої інформації щодо м'яса птиці, яку наносять на контейнер (приклад 1)

- (01) *Глобальний номер товарної продукції (ГНТП)*
- (3102) *Вага нетто, кг*
- (15) *Граничний (кінцевий) строк зберігання*
- (7002) *Код стандарту ЄЕК ООН*
- (10) *Номер партії*



Рис. 2. Символи штрихового коду GS1-128 з включенням інформації коду ЄЕК ООН та іншої інформації щодо м'яса птиці, яку наносять на контейнер (приклад 2)

- (01) *Глобальний номер товарної продукції (ГНТП)*
- (3102) *Вага нетто, кг*
- (13) *Дата забою/пакування*
- (21) *Серійний номер*

Інші дані, наприклад, режим охолодження, сорт, наявність кісток, шкіри тощо можуть пов'язуватися з ГНТП через повідомлення по системі електронного обміну даними (ЕОД).

Висновок

Впровадження системи простежуваності на всіх м'ясо- та птахопереробних підприємствах України дозволить відмовитися від купи паперових документів, що супроводжують продукцію під час обігу, зробити ринок м'ясних продуктів більш прозорим для покупців та споживачів і виконати умови постачання вітчизняної продукції в країни ЄС.

Література

1. Пищевая безопасность, прослеживаемость и стандарты качества продуктов из мяса птицы и яиц: материалы международного семинара, 29–30 окт. 2009 р. – М. : ГУ ВНИИПП, 2009. – С. 204.
2. Стандарт ЕЭК ООН Мясо кур – тушки и части. 2006 г.