

# **ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, В ТОМУ ЧИСЛІ ОРГАНІЧНИХ**

ОЛЬГА ЧЕГОДАЄВА ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ  
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ

- Одним із найголовніших правил під час виробництва органічної продукції є простежуваність потоку продукту на всіх етапах, починаючи з приймання органічної сировини до кінцевого продукту та чітка ідентифікація партій.

# МАРКУВАННЯ ПАРТІЙ

- *Партія* – певна кількість призначених для збуту харчових продуктів, які вироблені або упаковані за ідентичних умов
- Заборонено продавати харчові продукти, якщо партії харчових продуктів не містять встановлених маркувань (за окремими винятками)
- Форма маркування партій харчових продуктів встановлюється оператором харчової галузі; на нього ж покладається і здійснення маркування партій харчових продуктів

# **ЗАГАЛЬНЕ ЗАКОНОДАВСТВО ЄС ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ (Регламент 178/2002)**

- Регламент (ЄС) № 178/2002 містить загальні вимоги до простежуваності харчових продуктів на всіх ланках харчового ланцюга "від ферми до столу", які поширюються на всі типи харчових продуктів і кормів для тварин і всіх операторів ринку харчових продуктів та кормів для тварин
- Крім цього Регламенту, існують законодавчі акти по окремих секторах, які встановлюють вимоги до простежуваності, наприклад, яловичини, риби, генетично модифікованих організмів тощо

# ЩО ТАКЕ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ПРОДУКТІВ?

## Перше визначення:

- "Простежуваність є спроможністю одержати інформацію про рух харчових продуктів або кормів для тварин по всіх встановлених етапах виробництва, переробки та збуту"
- Примітка: рух може стосуватися походження матеріалів, історії переробки або збуту харчових продуктів або кормів
- Джерело: стандарт ISO/DIS 22005 "Система відстеження в ланцюгу сільськогосподарських харчових продуктів – загальні принципи проектування та розроблення"

# ЩО ТАКЕ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ?

## ● Друге визначення:

- "Простежуваність є спроможністю з'ясувати історію, застосування чи місцезнаходження предмету аналізу"
- Джерело: стандарт ISO 9000:2000.

## ● Третє визначення:

- "Простежуваність означає спроможність відстежити харчовий продукт, корм для тварин, тварину, призначену для виробництва харчових продуктів, або сполуку, призначену для включення в харчовий продукт або корм для тварини на всіх етапах виробництва, переробки та збуту"

Слайд 6 ○ Джерело: стаття 3 Регламенту (ЕС) № 178/2002

# **НАВІЩО ПРОСТЕЖУВАТИ?**

- **Ідентифікація походження кормів для тварин і харчових продуктів є істотно важливою для захисту споживачів, особливо у разі виявлення неякісної продукції та необхідності відкликати її з ринку**
- **Простежуваність дозволяє відкликати забруднені продукти і дозволяє надати споживачам достовірну інформацію, яка допоможе їм легко ідентифікувати забруднені продукти й уникнути їх споживання**

# ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНА ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- **Зовнішні мотиви**
    - Національне і міжнародне законодавство:
      - Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”
      - Регламент ЄС 178/2002
      - Вимоги до продукту
      - НАССР
    - Вимоги споживачів
    - Інформування споживачів
  - **Внутрішні мотиви**
    - Ефективне вилучення і відклик продукту
    - Оптимізація виробничих процесів.
- Простежуваність** не робить харчові продукти безпечними.  
Це засіб управління ризиками



# Складові простежуваності

- Ідентифікація продукту, частини продукту, партії продуктів та місцезнаходження
- Маркування (етикетки) та облік інформації
- Встановлення зв'язку між інформацією

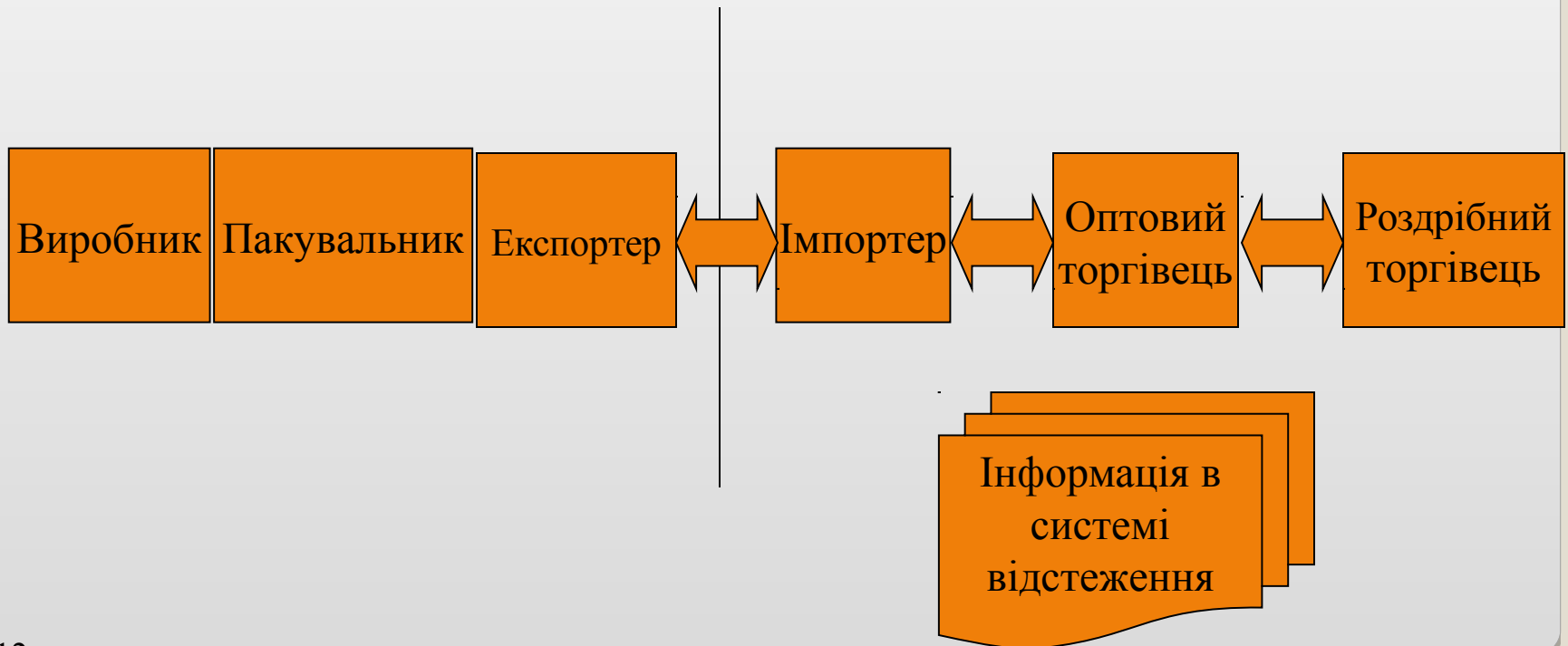
# **ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ**

- Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”
  - Статтею 20 визначені основні обов’язки операторів ринку щодо забезпечення якості харчових продуктів та достовірності інформації про харчовий продукт, забезпечення простежуваності та запобігання обігу небезпечних, непридатних для споживання та неправильно маркованих харчових продуктів.
    - ▢ були спроможні ідентифікувати постачальника й одержувача продукту;
    - ▢ мали впроваджені системи і процедури, які уможливають надання цієї інформації Уповноваженому органу

# Регламент ЄС 178/2002 ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

- Регламент впливає на імпортерів, оскільки від них вимагається ідентифікувати експортера у країні походження продукту. За відсутності вимог щодо додаткової простежуваності, простежуваність обмежується забезпеченням того, що оператор щонайменше має бути спроможним ідентифікувати безпосереднього постачальника продукту (попередня ланка ланцюга постачання) і безпосереднього одержувача (наступна ланка ланцюга постачання). У цьому полягає підхід "Один крок назад – один крок вперед"
- Єдиним істотним винятком є крок від роздрібного торговця до кінцевого споживача

# ПІДХІД ЗА ПРИНЦИПОМ "КРОК НАЗАД, КРОК ВПЕРЕД"



# ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ІНФОРМАЦІЇ

Перша категорія інформації:

Інформація, яка повинна обліковуватися і надаватися уповноваженим органам у встановлених випадках:

- Назва та адреса постачальника
- Природа продуктів, що були поставлені даним постачальником
- Назва/ім'я та адреса споживача
- Природа продуктів, що були поставлені даному споживачеві
- Дати поставки/операції

• Друга категорія

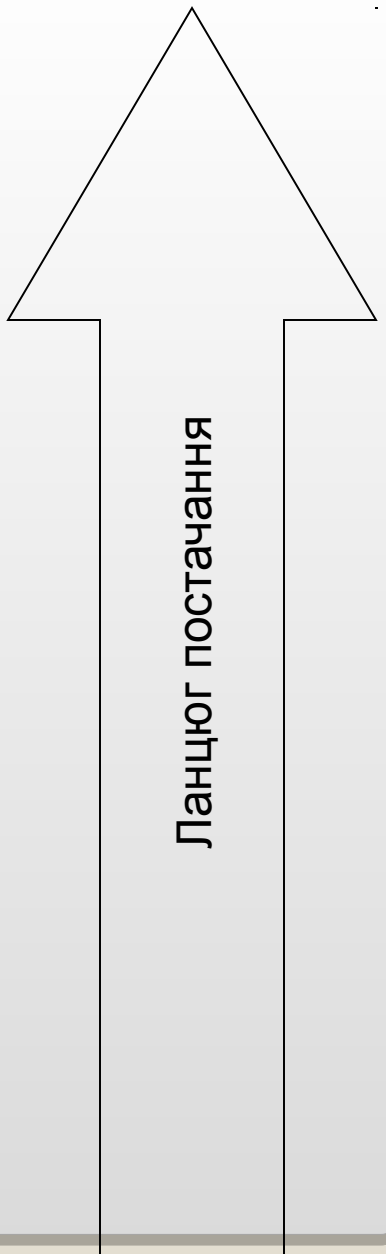
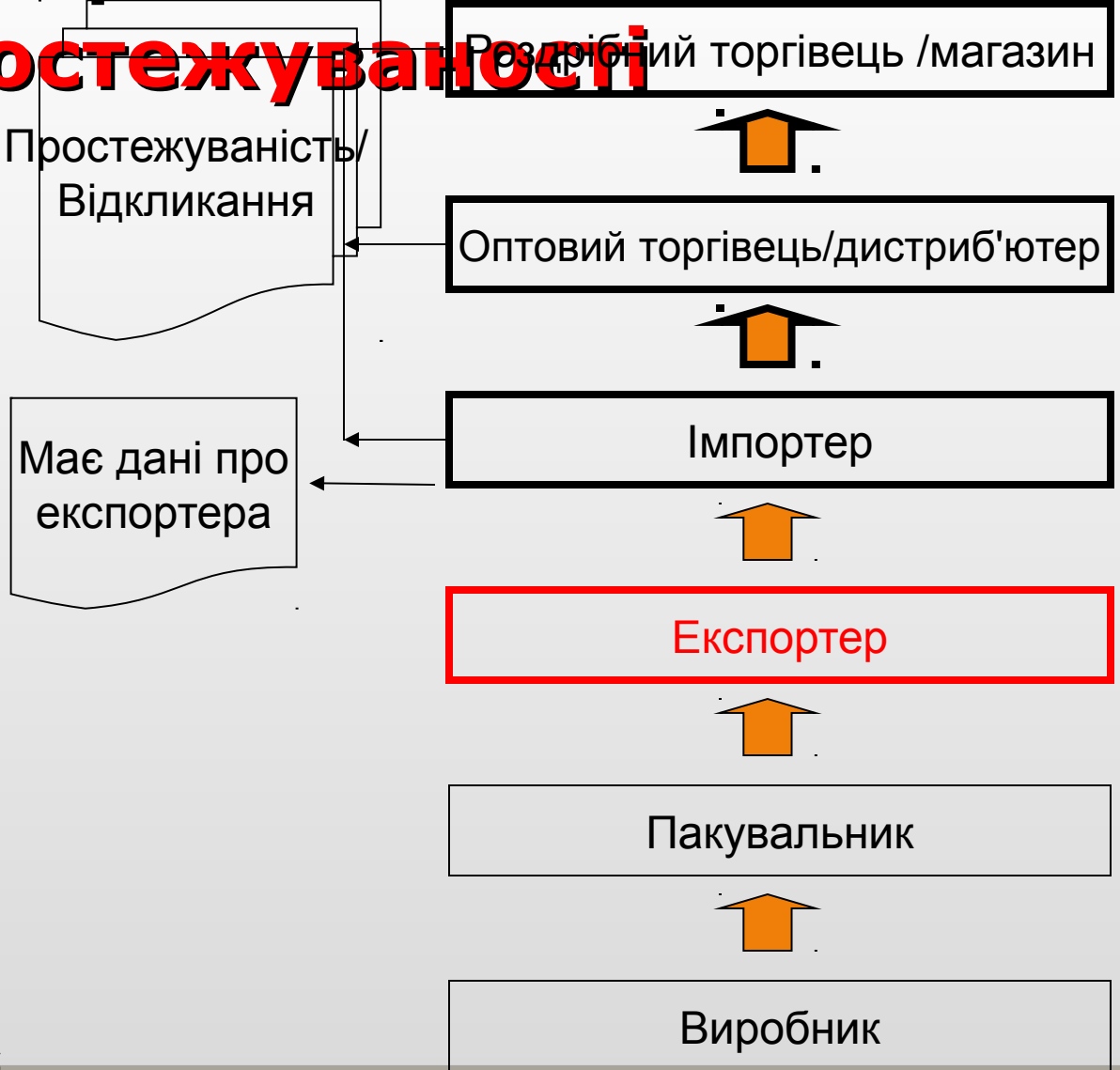
Інформація, яку дуже рекомендується надати:

- Кількість
- Номер партії
- - Детальніший опис продукту (попередньо запакований чи на вагу, перероблений чи сирий ).

# Ланцюг постачання



# Ланцюг простежуваності



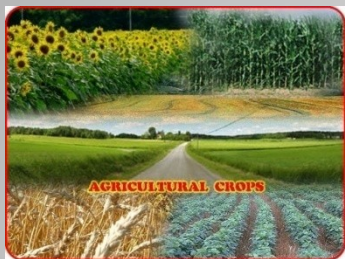
## **Процедура контролю приймання сировини:**

**-Розробка специфікації сировини**

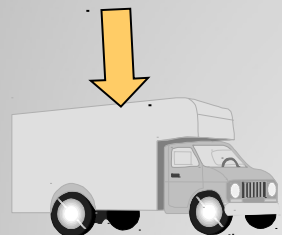
-Узгодження специфікації з постачальниками ; відбір постачальників; вхідний контроль сировини, допоміжних та пакувальних матеріалів; оцінювання постачальників; документування результатів вхідного контролю. Уся документація, що стосується органічного виробництва, повинна зберігатися на підприємстві протягом 5 років.



**Переробка органічних харчових продуктів повинна бути відокремленою у часі і просторі від переробки звичайних харчових продуктів. Органічна переробка здійснюється по партіям, щоб забезпечити простежуваність продукту на всіх етапах виробництва. При зберіганні продуктів має бути забезпечено ідентифікацію партій і запобігати будь-якому змішуванню з продуктами або речовинами, які не відповідають правилам органічного виробництва. Необхідно завжди мати можливість чіткої ідентифікації органічних продуктів.**



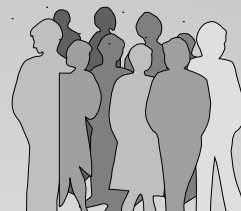
ВИРОБНИКИ КОРМІВ



ПОСТАЧАННЯ КОРМІВ

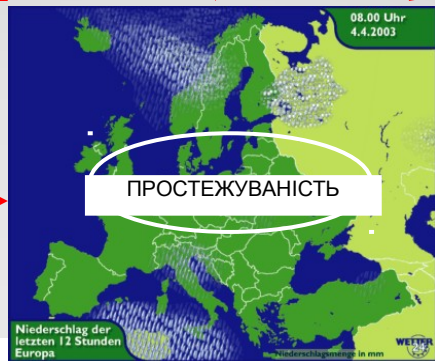


ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО



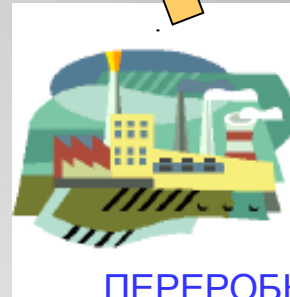
СПОЖИВАЧІ

European  
Fogyasztók



ТОРГІВЛЯ

Kereskedelem



ПЕРЕРОБКА

Élelmiszeripari feldolgozók



ПОСТАЧАННЯ

**ЛАНЦЮГ  
ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ –  
ВІД ФЕРМИ  
ДО СТОЛУ**

# ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

Принцип: це повинно бути можливим для кожної споживчої упаковки:

- Простежити оператора ринку та потужність
- Виявити відповідні записи щодо виробництва та якості
- Ідентифікувати постачальника та поставки для сировини (та пакувальних матеріалів, що безпосередньо контактують з продуктом.
- Простежити чи встановити дистрибуцію всіх інших упаковок тієї ж партії.

# **У ЧОМУ ДОПОМОЖЕ СИСТЕМА ПРОСТЕЖУВАНОСТІ**

- Виявлення причин невідповідності
- Інформування клієнтів і постачальників
- Вилучення продукту - Будь-який захід, спрямований на попередження дистрибуції, демонстрування чи пропозиції небезпечного продукту споживачам.
- Відклик продукту - Будь-який захід, спрямований на повернення небезпечних продуктів, які вже представлені кінцевому споживачу.

# 3 ТИПИ ПРОСТЕЖУАНОСТІ

С/Г  
продукція

Транспорт

Первинна  
переробка

Транспорт

Виробництво

Доставка на  
склади  
(внутрішні)

Продажа

Споживач

Внутрішня  
система,  
відповідальність  
компанії

Простежуваність  
вверх

Простежуваність  
виробнича

Простежуваність  
вниз

## ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ВНИЗ, РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Правильна ідентифікація партій. Всі піддони повинні ідентифікуватись та етикетуватись зразу ж після палетизації.
- Тісні стосунки з клієнтами.
- Єдина система з дистриб'юторами.
- Тестування простежуваності.

- Статтею 64 передбачено відповідальність за порушення вимог щодо забезпечення простежуваності та невиконання обов'язків до відкликання або вилучення з обігу харчових продуктів, які є небезпечними.

# ВНУТРІШНЯ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- Внутрішня простежуваність (виробнича простежуваність) не вимагається законодавством, але для зменшення втрат і відповідальності за небезпечну чи неякісну продукцію виробникам рекомендується її впровадити.



# ВНУТРІШНЯ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

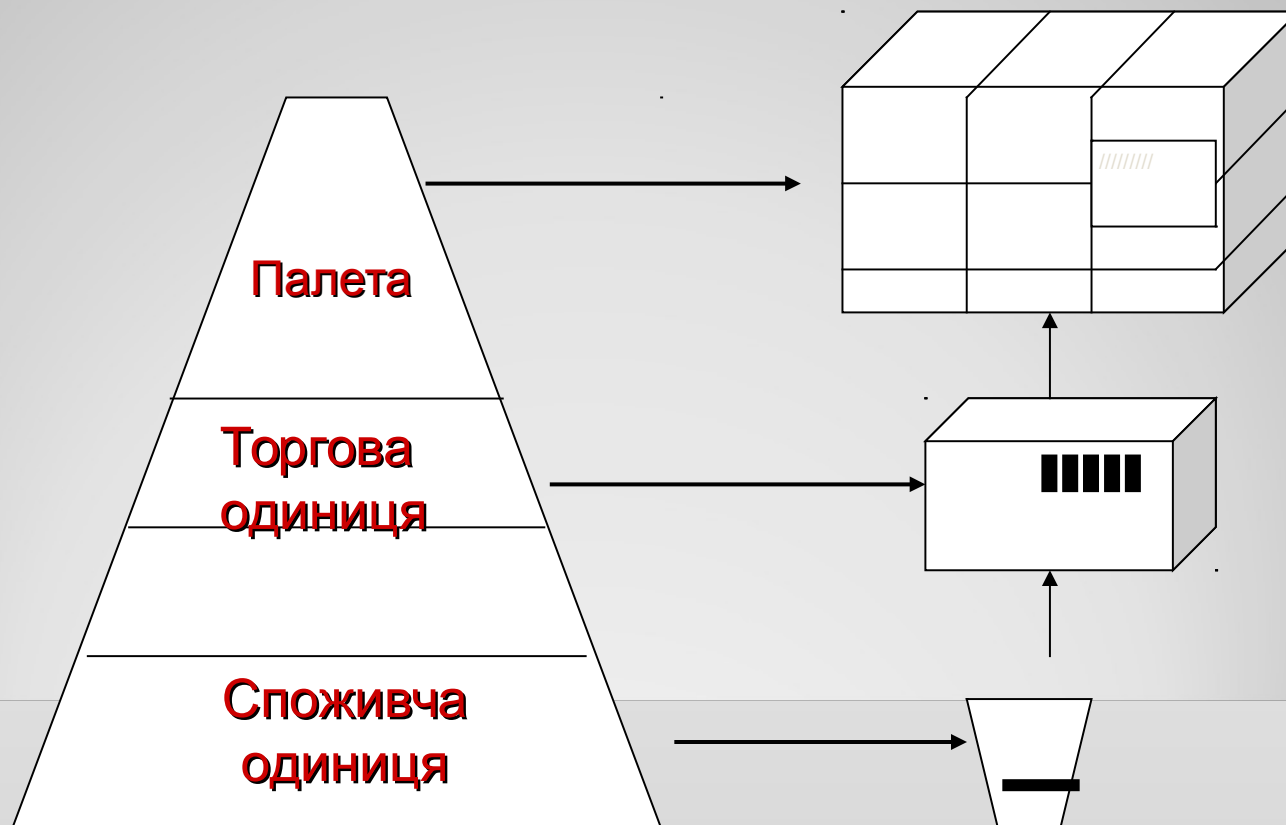
Система простежуваності на підприємстві повинна :

- Відповідати вимогам законодавства
- Мінімізувати втрати підприємства від випуску неякісної продукції (вилучення чи відклик)
- Забезпечити вимоги клієнтів/постачальників щодо надання інформації про партії продукції.

# ВНУТРІШНЯ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

- Основа простежуваності – ідентифікація переміщення одиниць продукції, напівфабрикатів чи сировини.
  - Готова продукція – ідентифікується як споживча, так і транспортна упаковка.
- Найпростіший вид ідентифікації – етикетка з назвою і номером
- Першим етапом системи простежуваності є інформація на споживчій упаковці.

# ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЗА ВСІМА ВИДАМИ УПАКОВОК



# ЩО ТАКЕ ПАРТІЯ

Партія - це певна кількість продукту, виготовлена протягом визначеного проміжку часу за однакових умов і яка має однакові характеристики.

Партією може бути продукція, виготовлена:

- протягом однієї доби
- протягом однієї зміни

Крім цього, цю кількість продукту можна розділити, враховуючи:

- номер лінії, де виготовлено продукт
- бригаду фасувальників і т.п.

# ЩО ТАКЕ ПАРТІЯ

- для сировини, як правило, партія - це одна поставка від одного постачальника однією транспортною одиницею.
- якщо у поставці можна ідентифікувати партії постачальника (якщо їх декілька), то такий розподіл можна зберегти, тоді в одній поставці буде декілька партій

# ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ

Від чіткості роботи системи простежуваності залежить розмір втрат підприємства від неякісної продукції. Чим менші партії продукту, напівфабрикатів, сировини, тим більше зусиль потрібно на затратити на дотримання правильності маркування, але тим менші витрати у випадку відклику партії невідповідної продукції.

## **ЯК ОРГАНІЗУВАТИ ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ**

- визначити об'єкти, які будуть підлягати ідентифікації картки простежуваності можна замінити на систему штрих-кодування.
- використання програмного забезпечення

# **НА ЩО СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ**

- Усі матеріали(сировина, н/ф, продукт) повинні бути ідентифікованими.
- Максимально можливе зменшення розміру партій
- Мінімізація кількості партій, лотів виробника сировини чи пакувальних матеріалів в одній поставці.
- Зворотні відходи (переробка) повинні простежуватись.
- Облік залишків партій матеріалів та перехід між партіями.



# **ПЕРЕВАГИ ПРОСТЕЖУВАНOSTI**

- 1. Підвищення рівня управління ланцюгом продовольчих поставок;**
- 2. Для забезпечення зворотнього відстеження показників безпечності та якості продуктів;**
- 3. Більш дешеві схеми розподілу продукції;**
- 4. Зменшення розповсюдження будь-яких інфекційних хвороб серед тварин чи хвороб харчового походження;**
- 5. Зменшення витрат, пов'язаних в відкликом чи вилучення продукції;**
- 6. Нові ринки**