

Научная российско-американская конференция:
«БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ - ОТ ФЕРМЫ ДО СТОЛА»
ВНИИ мясной промышленности им. В.М.Горбатова,
Москва, 18-20 апреля 2006 г.

Изменение ветеринарной и санитарной практики в США в результате внедрения системы НАССР

Шэрон Биллс,
Компания «Тайсон Фудз», США

Powered by



ВЛИЯНИЕ ПРИНЦИПОВ НАССР



Powered by



ДОБРОЕ УТРО





ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- Несколько слов о фирме Тайсон
- Основные положения системы НАССР
- Эволюция системы НАССР
- Влияние стандартных операций по поддержанию санитарии
- Влияние микробиологических стандартов
- Большие возможности объединенных усилий
- Финансовые проблемы
- Дальнейшие шаги
- Последнее слово



ВЛИЯНИЕ СИСТЕМЫ НАССР



НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ФИРМЕ “ТАЙСОН”?



Мы производители продуктов, содержащих белок!



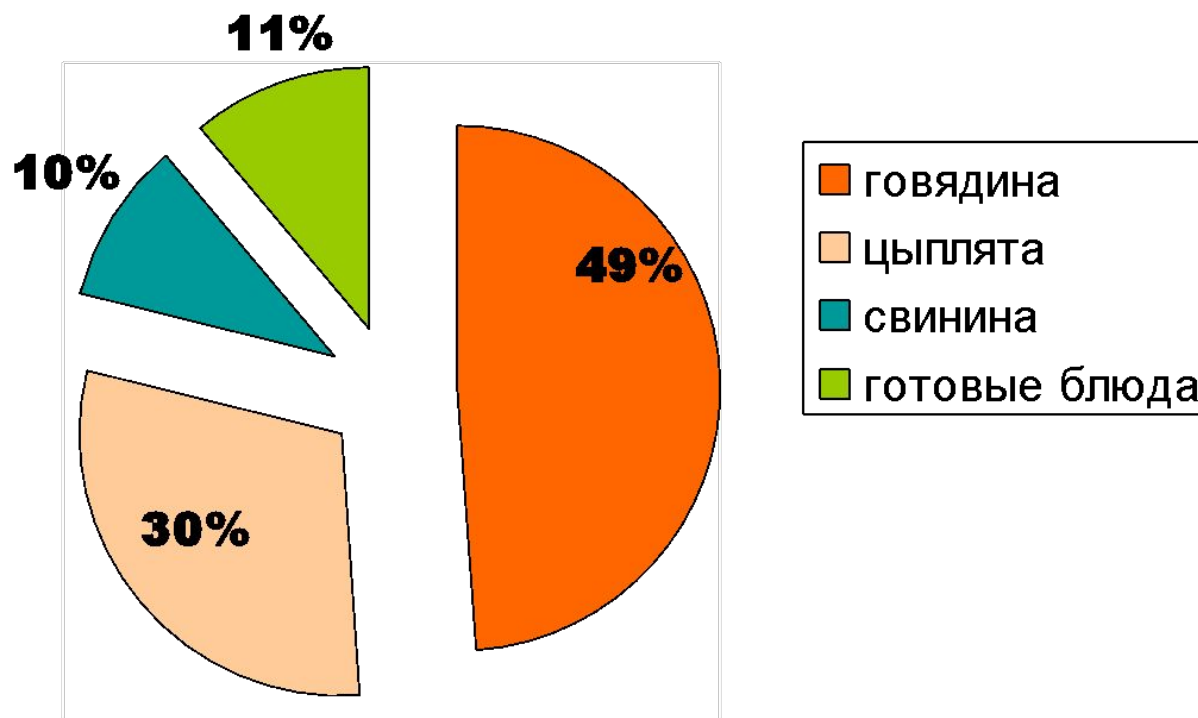


- На 330 предприятиях, расположенных в 25 штатах США (из 50) и в 18 странах, трудятся приблизительно 120 000 человек.
- Наш экспорт составляет:
 - Цыплята - 12%
 - Говядина - 11%
 - Свинина - 16%
 - Готовые блюда – 2%





Объем реализации продукции фирмы “Тайсон” в 2005 г. составил 26 млрд. долларов США





В отделе обеспечения безопасности и качества продуктов (FSQA) фирмы “Тайсон” трудится свыше 2700 человек

Это персонал сети лабораторий службы безопасности пищевых продуктов, отделов связей с потребителями, региональные менеджеры по вопросам обеспечения качества, специалисты НАССР и обслуживающий персонал. Сюда также входит персонал отделов обеспечения безопасности и качества продуктов на уровне предприятий.





ОСНОВЫ НАССР:

НАССР - Это системный, научно-обоснованный подход, целью которого является обеспечение безопасности продуктов

НАССР - это не обособленная система

НАССР работает только тогда, когда все работают вместе для достижения целей безопасности продуктов

НАССР – это игра одной командой!





КОНЦЕПЦИЯ ЭЛЕГАНТНА В СВОЕЙ ПРОСТОТЕ

- **Определить важные риски, связанные с конкретным продуктом/ процессом**
- **Спроектировать/изменить процесс таким образом, чтобы предотвратить, исключить или уменьшить риски до приемлемого уровня**
- **Определить критические контрольные точки (ССР), где может быть применен контроль, с тем чтобы правильно решить проблемы, связанные с этими рисками**
- **Применить требуемый контроль**
- **Отразить в документах, что процесс находится под контролем**





Система НАССР – эффективный способ уменьшить риски, связанные с опасностью заболеваний от пищевых продуктов, однако, существуют некоторые слабые места ее применения для мясной и птицеперерабатывающей промышленности:

- **Систему НАССР лучше всего применять к процессам, которые на конечной стадии включают в себя обработку, ведущую к гибели патогенов, например, варку**
- **Научно-обоснованная программа НАССР и регулируемая нормативными документами обязательная система НАССР не всегда приходят к одним и тем же выводам относительно ССР (критических контрольных точек) и надлежащим способам контроля**





Пример

- Достижение нулевых показателей по патогенам, свойственным процессам, в которых применение имеющейся/утвержденной технологии может привести к нулевым значениям
- Пример – E. Coli 0157:H7 -
 - 100% распространение на шкурах в пиковый сезон
 - Действительно ли возможно достижение нулевых показателей при использовании имеющихся в настоящее время и утвержденных вмешательств?
 - Можно ли считать положительный результат провалом использования системы НАССР?





ЭВОЛЮЦИЯ СИСТЕМЫ НАССР

Этап 1 – В целом соответствие требованиям снижения числа патогенов; Система анализа рисков по критическим контрольным точкам (НАССР); Окончательное правило (“Mega-Reg.”)

- SSOP (Рабочие процессы, обеспечивающие санитарные стандарты)
- Проверка на *E.coli* биотип 1 (промышленность)
- *Salmonella* (Министерство сельского хозяйства США- Служба инспекции и обеспечения безопасности пищевых продуктов)
- НАССР

Этап 2 – Выполнение

Делаем ли мы то, что по нашим заявлениям мы должны делать?

Этап 3 – Основное внимание на подтверждение

- Приведут ли наши планы к достижению целей безопасности пищевых продуктов?





ВЛИЯНИЕ SSOP (РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ САНИТАРНЫЕ СТАНДАРТЫ)

- Санитарная обработка до начала технологического процесса
- Санитарная обработка в ходе технологического процесса
- Выполнение санитарных стандартов

Сосредоточить внимание на уже существующем порядке обеспечения санитарии внутри предприятий, а именно - на начальном этапе процесса, поддержании стандартов на протяжении технологического процесса, поддержании порядка на предприятии. Эти операции стандартизовать и формализовать.





Современное состояние –

- Цели – достижение микробиологических показателей, отвечающих стандартам
- Цели – здоровое население в 2010 г.
- Цели США, касающиеся ликвидации заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов
- Пересмотр показателей по *E.coli 0157:H7* (говяжий фарш)
- Пересмотр показателей по *L.monocytogenes* (Готовые блюда)
- *Salmonella* (Птица)





ЦЕЛИ – ЗДОРОВОЕ НАСЕЛЕНИЕ В 2010 г. (CDC)

- **Цель по *E. Coli 0157:H7* - 1 случай на 100000 жителей**
Современный уровень - 0,9 случаев на 100000 жителей.
Цель достигнута.
- **Цель по *L.monocytogenes* - 0,24 случая на 100000 жителей**
Современный уровень - 0,33 случая на 100000 жителей
- **Цель по *Salmonella* - 6,8 случаев на 1000000 жителей**
Современный уровень - 14,7 случаев на 100000 жителей.





ВЛИЯНИЕ СИСТЕМЫ НАССР И ВЫПОЛНЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ СТАНДАРТОВ

Побуждает проводить новые исследования

- Совершенствовать технологические процессы/оборудование**
- Вмешательства/антимикробные препараты**
- Контроль за процессом/составление биологических карт**





ВЛИЯНИЕ НАССР И ВЫПОЛНЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ СТАНДАРТОВ

**Способствует разработке новых
лабораторных методологий**

- Быстрые методы
 - PCR (полимеразно-цепная реакция)
 - Метод Элиза (иммунно-сорбентный анализ)
- Повышение чувствительности/обнаружения
 - E.coli* 0157:H7 - до 1 клетки в 25 граммах
 - L. monocytogenes* до 1 клетки в 25 г
 - Salmonella* – до 1 клетки в 25 г.





ВЛИЯНИЕ НАССР И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ СТАНДАРТОВ

Стимулирует приложение объединенных усилий

- На пути к безопасности пищевых продуктов не может быть барьеров, связанных с конкуренцией
 - Торговая ассоциация
 - Независимые совместные группы
- Продолжение концепции “от фермы до вилки” - “живое животное – потребитель”
 - Инициативы национальной ассоциации скотоводов мясного скота в отношении *E.coli* 0157:H7
 - Программы свиноводов страны по повышению качества свинины
 - Комплексные операции по птице



ВЛИЯНИЕ ПРИНЦИПОВ НАССР

Powered by



National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION

Обучение сотрудников, занятых в сфере общественного питания

- Сотрудники
- Обучение принципам НАССР
- Соблюдение личной гигиены – частое мытье рук
- Правильное обращение с продуктами (исключение перекрестной контаминации, проваривание)
- Безопасность продуктов
- Хорошо проваривайте сырье (говяжий фарш, птицу)
- Осуществляйте тщательную санитарную обработку оборудования и инструментов
- Соблюдайте правила Пищевого законодательства
Управления по надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов
- NRA ServSafe™





ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА УРОВНЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Охлаждать

Мыть руки и посуду

Варить до требуемой температуры



Инструкции по безопасному использованию

Этот продукт приготовлен из мяса или птицы, прошедших инспекцию. Некоторые пищевые продукты могут содержать бактерии, которые могут привести к болезням, если они подверглись неправильной кулинарной обработке. Для того чтобы защитить себя, следуйте этим правилам безопасности.

Сохраняйте продукт в охлажденном или замороженном состоянии.

Храните сырое мясо и птицу отдельно от других продуктов. Мойте рабочие поверхности (включая разделочные доски), посуду и руки после того, как вы дотрагивались до сырой птицы и мяса.

Хорошо проваривайте

Сохраняйте горячие блюда горячими. Охлаждайте остатки сразу или выбрасывайте.





СОВМЕСТНЫЕ УСИЛИЯ: ОТ ОДНОЙ ДО ДРУГОЙ ОТРАСЛИ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Совет США по экспорту птицы и яиц, Национальная ассоциация специалистов мясного скотоводства, Национальный Совет по производству цыплят, Совет США по производству птицы и яиц, Американский мясной институт, Национальная ассоциация производителей свинины, Национальная федерация по производству индейки, Международный Совет по вопросам НАССР, Консорциум по безопасности пищевых продуктов, и т. д.

-Участие в открытых форумах для обмена опытом.

Самые лучшие способы убоя Американского мясного института, стандарты санитарии

Совет по безопасности говядины NCBF

Технический и регулирующий комитет NCC

Технический и регулирующий комитет NTF

Участие в сборе данных с охватом всей промышленности для составления нормативных документов, представляемых на рассмотрение

По запросам промышленности составление биологических карт по говядине, птице и готовым блюдам.

- *Salmonella, E.coli 0157:H7, L.monocytogenes, Campylobacter*



ОБЩИЕ УСИЛИЯ - ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СОСТАВИТЕЛЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

- Рассмотрение и комментарии по нормативным документам, ожидающим принятия
- Участие в сборе данных для составления нормативных документов
- Совместные усилия с ARS (Служба исследований сельского хозяйства) Министерства сельского хозяйства США

***E.coli* 0157:H7** – обработка шкур, составление биологических карт, лабораторные методы
Salmonella – (вместе с Университетом штата Арканзас) - влияние этапов технологических процессов





ВЛИЯНИЕ ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОСНОВНОЙ КУРС ОБУЧЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО СОЮЗА НАССР

**Свыше 5200 сотрудников фирмы Тайсон
прошли обучение принципам НАССР**

**Занятия проходили в помещениях Союза и
в региональных отделениях и на
предприятиях на протяжении всего года**

**65 координаторов НАССР фирмы Тайсон
получили сертификаты Международного
Союза НАССР на право обучения принципам
НАССР**





ВЛИЯНИЕ ОБУЧЕНИЯ

ПРОДВИНУТЫЙ КУРС ОБУЧЕНИЯ ПРИНЦИПАМ НАССР МЕЖДУНАРОДНОГО СОЮЗА НАССР

**Первый курс такого типа в промышленности
Предназначен для обучения персонала по
безопасности и качеству пищевых продуктов,
работающего в администрации Органа комплексной
системы безопасности пищевых продуктов**

Первый курс был прочитан в апреле 2001 г.

Последующие курсы проводятся раз в два года



ВЛИЯНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Университет в штате Арканзас и фирма “Тайсон фудз, инк.” Уникальное партнерство в области дистанционного обучения по вопросам пищевой безопасности.

- Dale Bumpers колледж сельского хозяйства, продовольствия и науки о жизни

Обучение основам безопасности пищевых продуктов через интернет

Курсовая подготовка по двум уровням

Курсы после завершения высшего образования

12 моделей непрерывного обучения





ВЛИЯНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение на предприятии

SHARK (программа санитарии на предприятиях, принципы НАССР и знание нормативных документов)

PREP™ туши - (Программа по совершенствованию способов снижения числа патогенов)

Новые веяния (примеры хорошо налаженного производство/принципы НАССР, стандарты санитарии/, безопасность)

Ежемесячное обновление информации по принципам НАССР/SSOP/GMP

Обучение принципам надзора за контролем качества





ЭЛЕМЕНТЫ ПРОВЕРКИ

Аудит проводится на нескольких уровнях

Оценка безопасности Службой инспекции безопасности и качества (FSIS)

- Причины
- Следствия (обычная проверка)

Аудит безопасности самой фирмой Тайсон Фудз

Подробное рассмотрение программ и их выполнения

Аудит третьей стороной (независимым подрядчиком)

Клиенты и нанятый персонал

Безопасность пищевых продуктов, системы качества и благополучие животных





Влияние на финансы – Персонал/Администрация

Расширение штатов после внедрения НАССР

- Координаторы НАССР
- Персонал лабораторий
- Персонал корпорации, отвечающий за безопасность пищевых продуктов

Изменения требований к персоналу

Образование

Требуемый опыт

Разработка программы

Начальная

Обновление программы и поддержание на должном уровне





ВЛИЯНИЕ НА ФИНАНСЫ

Разработка программы

Использование собственного опыта и содействие сторонних организаций

Обязанности и рабочее время

- Нельзя заниматься своей работой и одновременно обучать

Обязанности персонала

Обучение учителей

Непрерывное обучение





ВЛИЯНИЕ НА ФИНАНСЫ – АУДИТ

- Оценка пищевой безопасности службой инспекции безопасности и качества (FSIS)

Обязательства по аудиту персонала предприятия и корпорации в определенные сроки

Оценка внутри

-Обязательства по аудиту персонала предприятия и корпорации
Командировочные расходы

Третья сторона

Средняя стоимость аудита – USD 3000
2-3 дня на предприятии

ПРЕДПРИЯТИЯ ДОЛЖНЫ РАБОТАТЬ В РЕЖИМЕ ПОСТОЯННОЙ ГОТОВНОСТИ!





ВЛИЯНИЕ НА ФИНАНСЫ - УМЕНЬШЕНИЕ ЧИСЛА МИКРООРГАНИЗМОВ

МЕРОПРИЯТИЯ ПО СНИЖЕНИЮ ЧИСЛА МИКРООРГАНИЗМОВ СТОЯТ НЕДЕШЕВО

- ИССЛЕДОВАНИЯ – ОТ РАБОЧЕГО СТОЛА ДО ВНЕДРЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ
- ПРИМЕНЕНИЕ – ЕСЛИ ОДИН РАЗ БЫЛИ ПОЛУЧЕНЫ ХОРОШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, ИМЕЕТ ЛИ ЭТО СМЫСЛ С ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ? (Как вы считаете, стоит ли игра свеч?).

Модель *E.coli* 0157:H7

- Стоимость оборудования?
- Гарантированы ли хорошие результаты?
- Является ли это критической контрольной точкой, вмешательством в процесс или вспомогательной мерой в процессе?

Ход процесса не меняется, однако объем бумажной работы возрастает!





ВЛИЯНИЕ НА ФИНАНСЫ

ПРИНЦИПЫ НАССР, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ, ПРОТИВ НАССР, ОСНОВАННЫХ НА НАУЧНЫХ ДАННЫХ

- **Отбраковка продуктов основана на программе НАССР/ограничениях, накладываемых нормативными документами, а не на научных данных или основах безопасности пищевых продуктов**
- **Трудность сделать программы гибкими для нетипичных, но основанных не на принципах безопасности продуктов событиях**
- **Меньше простора для профессионального суждения**



КУДА МЫ ПРИДЕМ ОТСЮДА?



Powered by



РЕШЕНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ СЛОЖНЫМИ, НО ДОЛЖНЫ НАЧИНАТЬСЯ НА ФЕРМЕ И ИДТИ ДО КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

- Производители, переработчики, реализаторы, потребители – промышленность, правительство и научные работники **Каждый** в цепочке должен рассматривать продукты и относиться к ним, как к пищевым продуктам, а не как к товару. Такое отношения должно быть и у животновода и каждого руководителя.

Мы должны продолжать двигать науку для достижения целей безопасности пищевых продуктов, но не должны упускать из виду то, что целесообразно, поддается управлению и **может быть достигнуто** в отношении безопасности продуктов животного происхождения.





Основные ценности фирмы “Тайсон фудз” и безопасность пищевых продуктов

- “Мы кормим наши семьи, нацию и мир продуктами, которым можно доверять”
- “Мы работаем как управляющие животными, землей и окружающей средой, которые нам доверены”

ПРИНЦИПЫ НАССР играют жизненно важную роль в том, что помогают нам достигнуть этих целей в системе основных ценностей фирмы “Тайсон”.





- СПАСИБО!

