

Русинович А.А., д-р вет. наук, профессор,
Мотузко Н.С., канд. биол. наук, доцент, Мотузко С.Н.,
*Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины, г. Витебск*

О НЕКОТОРЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ В ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНЫХ РАБОТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Генеральный директор ФАО Жозе Грациану да Силва, выступая 04.06.2015 года на Международном форуме ЭКСПО в Милане, сказал: «Призываю весь мир присоединиться к глобальному движению по искоренению голода и недоедания раз и навсегда».

Это выступление свидетельствует о важности и значимости обеспечения населения планеты продуктами питания, и они должны быть в первую очередь безопасными. Поэтому потребительский спрос на пищевые продукты определен не только их ценой, но, прежде, всего показателями их качества и безопасности.

Вместе с тем, зачастую на мировом рынке возникают инциденты в части несоответствия этих товаров по биологическим и химическим показателям качества и безопасности.

В качестве ближайших примеров могут служить почечно-гемолитический синдром людей, вызванный высокопатогенным штаммом кишечной палочки, ежегодные эпидемические вспышки пищевого сальмонеллеза, листериоза и ряд других примеров, требующих принятия соответствующих мер как со стороны производителей, так и контролирующих государственных органов.

В настоящее время в мире, особенно в развитых странах, ужесточены требования к безопасности пищевых продуктов, которая должна обеспечиваться по всей пищевой цепи по принципу «от поля до стола».

Для подготовки статьи использованы:

- данные учетно-отчетной документации по ветеринарной деятельности в Республике Беларусь;
- результаты участия в ветеринарных инспекторских проверках мясо-, молоко-, птице- и рыбоперерабатывающих отечественных

предприятий, а также Российской Федерации, Украины, Бразилии за период с 2002 по 2015 гг.;

– отчеты инспекторов Генерального Директората по защите здоровья потребителей Европейской Комиссии в 2003, 2009 и 2011 годах и ветеринарных инспекторов Российской Федерации в 2007 – 2015 годах;

– данные, полученные при участии в программе Международной финансовой корпорации «Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии» и проекте Европейского союза в Республике Беларусь «Поддержка инфраструктуры качества в Республике Беларусь – Безопасность пищевых продуктов»;

– рекомендации и нормативные документы международных организаций и сообществ.

Законодательство Европейского союза в части обеспечения гигиены производства является одним из самых строгих и консервативных в мире [4]. Несмотря на ранее перечисленные примеры, выполнение его требований позволяет обеспечивать биобезопасность и потребительский спрос на продовольствие высокого качества на мировом рынке.

Санитарно-эпидемическим и ветеринарным законодательством Республики Беларусь также определены соответствующие нормы и правила, выполнение которых позволяет производить безопасное в санитарно-эпидемическом и ветеринарно-санитарном отношении продовольственное сырье и пищевые продукты [1, 2, 3], что позволяет им успешно конкурировать на рынке.

Вместе с тем, имеют место и негативные моменты в производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов. Подтверждением могут служить не только результаты инспекционных проверок национальных контрольно-надзорных служб, но и стран торговых партнеров Республики Беларусь (Российской Федерации, Украины, Генерального директората по охране здоровья и защите потребителей Европейского союза) в период их миссий в нашу страну. Значительная часть этих несоответствий, наряду с другими, приходится на недостаточное выполнение предприятиями санитарно-гигиенических мероприятий.

К примеру, в отчетах инспекторов Россельхознадзора, а также протоколах их государственной лабораторной службы имели место случаи несоответствия белорусской пищевой продукции по

микробиологическим показателям (КМАФАнМ, кишечная палочка, сальмонелла, золотистый стафилококк, листерия, плесневые грибы и др. микроорганизмы).

Как показывают проверки, основная причина микробиологического загрязнения пищевой продукции – это несоблюдение или недостаточная эффективность проводимых санитарно-гигиенических мероприятий.

Проведенные исследования свидетельствуют, что основными негативными факторами в этом направлении являются:

- выполнение санитарно-гигиенических работ на предприятиях работниками, не имеющими специальной подготовки. Специалисты, которые организуют проведение санитарных работ, как правило, имеют теоретическую подготовку, полученную в высших или средних специальных учреждениях образования с практическими навыками, полученными в период своей работы на предприятии. Как нам известно, специальности и квалификации, как таковой, – менеджер (специалист-организатор) по санитарным работам в квалификационном справочнике профессий Республики Беларусь нет. Выполнение этих работ на предприятиях организуют в основном специалисты, имеющие ветеринарное или санитарно-эпидемиологическое образование;

- использование устаревших методик, морально и физически устаревшего оборудования, химических средств, которые могут быть не достаточно эффективны для уничтожения ранее перечисленных микроорганизмов;

- недостаточный контроль и зависимость со стороны соответствующих служб и администрации предприятий за качество проводимых работ;

- отсутствие на отдельных предприятиях современных лабораторных и приборных экспресс методов контроля качества санитарных работ.

Проведение санитарных работ силами и средствами предприятий – это довольно дорогое мероприятие, включающее затраты на подготовку исполнителей, поиск соответствующих современных средств и оборудования, заключение контрактов на их приобретение, необходимости иметь в наличии соответствующие складские помещения, амортизационные отчисления и ряд других затрат. Перечисленное повышает себестоимость выпускаемой продукции и сказывается на ее конкурентоспособности.

Передовой опыт свидетельствует о привлечении для этих целей организаций, которые специализируются на профессиональном выполнении клининговых услуг. Эти организации имеют соответствующие производственные мощности (современное оборудование, обученный и высококвалифицированный персонал), используют современные, инновационные и безопасные технические и моющие средства для производства своих работ, начиная от специальных профессиональных чистящих средств и заканчивая различной моющей техникой. Причем осуществляют свою деятельность по конечному результату, необходимому заказчику, а именно: качество, сроки и цена. Важным экономическим эффектом деятельности этих компаний/организаций является то, что они не задействуют персонал предприятий и проводят свои работы после окончания рабочей смены в удобное для предприятий время (график).

В связи с изложенным считаем необходимым:

– ввести масштабную специализированную подготовку специалистов по рассматриваемому направлению в соответствующих учреждениях образования или профильных организациях;

– задействовать имеющиеся в Республике Беларусь специализированные организации по выполнению клининговых услуг. Такие организации уже исполняют свою деятельность в медицинских учреждениях, бытовой и др. сферах.

В настоящее время необходимость использования современного опыта в проведении санитарных работ на предприятиях по производству продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения назрела и очевидна. Проведение санитарных работ на этих предприятиях с использованием современных подходов позитивно скажется на их имидже, особенно в части получения положительных результатов инспекций со стороны соответствующих служб стран торговых партнеров при выходе на внешние рынки.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Качество, менеджмент и инновации – основа устойчивого развития: сборник материалов Международной научно-практической конференции / ред. В. Н. Корешков. – Минск : БелГИИС, 2010. – 268 с.

2. О ветеринарной деятельности : Закон Республики Беларусь, 2 июля 2010 г., № 161-3 // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. – 2010. – № 170 – С. 52–65.

3. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека : Закон Республики Беларусь, 29 июня 2003 г., № 217-3 // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. – 2003. – № 79. – С. 21–26.

4. Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета ЕС от 29 апреля 2004 г., устанавливающий специальные санитарно-гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения // Ветеринарное законодательство Евросоюза. – 2010. – Кн. 3. – С. 254–326.

УДК 631. 158

К ВОПРОСУ ФОРМИРОВАНИЯ И ЗАКРЕПЛЕНИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА В АГРАРНОМ СЕКТОРЕ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Шибeko А.Э., канд. экон. наук, доцент,

Матюшенко В.Ф., канд. экон. наук, доцент,

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск

В настоящее время в агропромышленном комплексе Республики Беларусь проводится технологическая модернизация производства. Основная ее цель – создание эффективного конкурентоспособного производства, базирующегося на финансовой поддержке государства и обеспеченности аграрной сферы высококвалифицированными управленческими кадрами, способными вести производство сельскохозяйственной продукции на современной научно-технологической и организационно-экономической основе.

Обеспеченность сельскохозяйственных организаций высококвалифицированными руководителями и специалистами – ключевой фактор успешного развития аграрной экономики. Повышение эффективности работы аграрного сектора во многом зависит от уровня подготовки и обеспеченности аграрной отрасли высококвалифицированными управленческими кадрами с высоким уровнем экономического мышления, профессионализма и общей культуры, способными внедрять инновационные технологии производства