



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И НОРМАТИВАННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В ТОВАРОПРОВОДЯЩЕЙ СЕТИ

Абрамова Любовь, заместитель руководителя Департамента по вопросам качества
пищевой рыбной продукции ФГБНУ «ВНИРО»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2021 г.

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ



Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека

Кто же должен определять качество продукции — производитель или потребитель?



КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОПРЕДЕЛЯЕТ ТОТ, КТО ПОЛЬЗУЕТСЯ ПРОДУКЦИЕЙ - ПОТРЕБИТЕЛЬ

- ВЕСЬ ДОХОД ПРЕДПРИЯТИЕ ПОЛУЧАЕТ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ
- ПОТРЕБИТЕЛЬ ОПРЕДЕЛЯЕТ СТОИМОСТЬ ПРОДУКЦИИ
- ПРОМЫШЛЕННЫЕ СЕГМЕНТЫ ТОЛЬКО РАСПРЕДЕЛЯЮТ ПОЛУЧЕННЫЙ ДОХОД



First

Business

Economy



Задача: - повысить уровень доверия потребителя к своему рынку



Согласно **ТР ЕАЭС 040/2016 (п. 56)** «в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции», а в пункте 57 прописано, что «при хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока;



б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°C;



в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C;



г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды».





Рациональное использование сырья на промысле

Сохранение рыбного сырья до переработки и обеспечение его качества

- обеспечение условий транспортирования сырья
- неразрывная технологическая цепочка «добыча-переработка»

Использование
инновационных
охлаждающих сред

Новые виды холодильной техники

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЗАМОРОЗКА С CO₂



- Сокращение времени замораживания
- На 40% увеличение производительности на том же оборудовании
- Увеличение качества

Низкая температура -35°C для долговременного хранения (до нескольких лет)



В соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 (п. 63) обязательным условием соблюдения условий хранения является **контроль температуры** путем оборудования холодильных камер для хранения пищевой рыбной продукции термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха, а также средствами для записи температуры.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, также должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. Соблюдение указанных требований позволит сохранить качество и обеспечить безопасность пищевой рыбной продукции. В целях установления обязательных требований к качеству продукции, в том числе ее подлинности, предусматривается внесение показателей в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции и разработка методов их определения.

Для решения проблемы фальсификации пищевой продукции в Федеральном законе от 01.03.2020 № 47-ФЗ дано определение:



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

FIAM/C1165 (En)

FAO
Fisheries and
Aquaculture Circular

ISSN 2070-4066

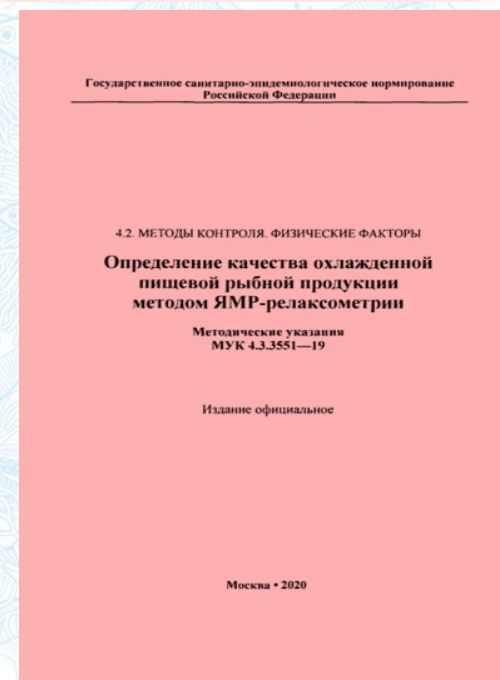
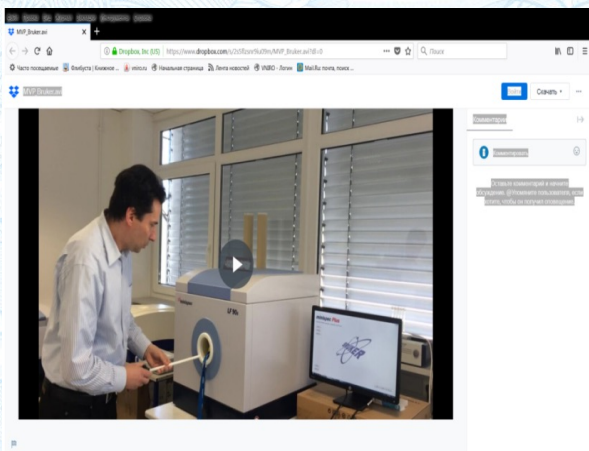
OVERVIEW OF FOOD FRAUD IN THE FISHERIES SECTOR



«фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной»



Разработка современных методов оценки качества пищевой рыбной продукции с точки зрения их соответствия целям приобретения и заявленным потребительским свойствам (метод оценки охлажденной и мороженой рыбы согласно требованиям ТР ЕАС 040/2016)



**Использован прибор minispec LF90II VSA
Время измерения 2 мин
Масса образца до 1000 г в упаковке**

МУК 4.3.3551-19 «Определение качества охлажденной пищевой рыбной продукции методом ЯМР-релаксометрии» разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.; ФГБНУ «ВНИРО» (К.В. Колончин, Л.С Абрамова); ФГУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора (В.А. Ананьев, В.Г Сенникова, О.Ю Андросова, А.А Гарбузова, А.А Константинов, В.А. Смирнов, И.М. Кроль)

Организация системы прослеживаемости рыбной продукции



ГОСТ ISO 12875-2016 Требование к информации в цепочках распределения продукции из выловленной рыбы
ГОСТ ISO 12877-2016 Требования к информации в цепочках распределения продукции из выращенной рыбы





**БЛАГОДАРЮ
И ЖЕЛАЮ ВСЕГО ДОБРОГО!**

**ФГБНУ "ВНИРО"
107140, г. Москва,
ул. В Красносельская, 17
E-mail: abramova@vniro.ru**