



MD 12 ENPI AG 01 16  
Support to the National Food Safety Agency of the Republic of Moldova

This project is  
funded by the  
European  
Union

# Правовые акты и требование прослеживания мяса и мясных продуктов во всех этапах производства



# Правовые акты

Положение (ЕС) 178/2002

Статья 18

## Прослеживаемость

С 2002 года ЕС требует от всех предприятий пищевой промышленности быстрого выявления источников и использования их продуктов.

Кроме того, производители должны информировать власти о возможных угрозах и удалять опасные продукты с рынка.

# Почему требуется прослеживаемость?

- Прослеживаемость - это способ реагирования на потенциальные риски, которые могут возникнуть в пищевых продуктах и кормах, чтобы гарантировать, что все пищевые продукты безопасны для граждан.
- Крайне важно, чтобы, когда национальные власти или предприятия пищевой промышленности идентифицировали риск, они могли отследить его до источника, чтобы быстро изолировать проблему и предотвратить заражение потребителя зараженной продукции.
- Прослеживаемость позволяет проводить целенаправленные изъятия продуктов и предоставлять точную информацию для общественности, тем самым позволяет избежать ненужных торговых сбоев.

# Важность действий ЕС

- Поскольку внутренний рынок означает, что продукты питания и корма свободно распространяются между странами ЕС, прослеживаемость может быть эффективной только в том случае, если общие требования внедрены во всех государствах-членах.

# Что такое «прослеживаемость»?

Согласно законодательству ЕС «прослеживаемость» означает способность отслеживать любые продукты питания, корма, пищевые животные или вещества, которые будут использоваться для потребления, на всех этапах производства, переработки и распределения.

# Прослеживаемость на всех этапах продовольственной цепочки

Положение (ЕС) 178/2002  
Статья 18  
Прослеживаемость

I. На всех стадиях производства, переработки и сбыта должна обеспечиваться отслеживаемость продуктов питания и кормов, животных, служащих для получения продуктов питания, и других веществ, которые предназначены или предполагается, что они предназначены для включения в продукт питания или корм.

ЗАКОН № 113 от 18.05.2012  
об установлении общих принципов и  
предписаний законодательства о  
безопасности пищевых продуктов  
Статья 15. Прослеживаемость

(1) Прослеживаемость продовольственных товаров, кормов для животных, животных–производителей продовольственных товаров и любых иных веществ, предназначенных для включения или способных быть включенными в продовольственные товары или корма, устанавливается для всех этапов продовольственной цепочки





# Прослеживаемость на всех этапах продовольственной цепочки

## Создание систем и процедур прослеживания

- Руководители предприятий должны быть в состоянии идентифицировать лицо, от которого они получили продукт питания, корм, животное, служащее для получения продуктов питания, или другое вещество, которое предназначено или предполагается, что оно предназначено для включения в продукт питания или корм.
- Руководители предприятий должны создавать системы и процедуры для идентификации других предприятий, которым поставлялась их продукция. Эта информация также должна быть предоставлена компетентным органам по их требованию.

# «Шаг назад, шаг вперед»

Требование основано на этом **«шаг назад, шаг вперед»** для операторов, это означает, что:

- они должны создать систему, которая позволит им идентифицировать непосредственного поставщика своих продуктов и их непосредственного покупателя;
- Должна быть установлена связь «поставщик-продукт» (какие продукты поставлять от поставщиков)
  - Должна быть связь «покупатель-продукт» (какие продукты предоставляются покупателям).

Операторы не должны идентифицировать прямых покупателей, если они являются конечными пользователями.

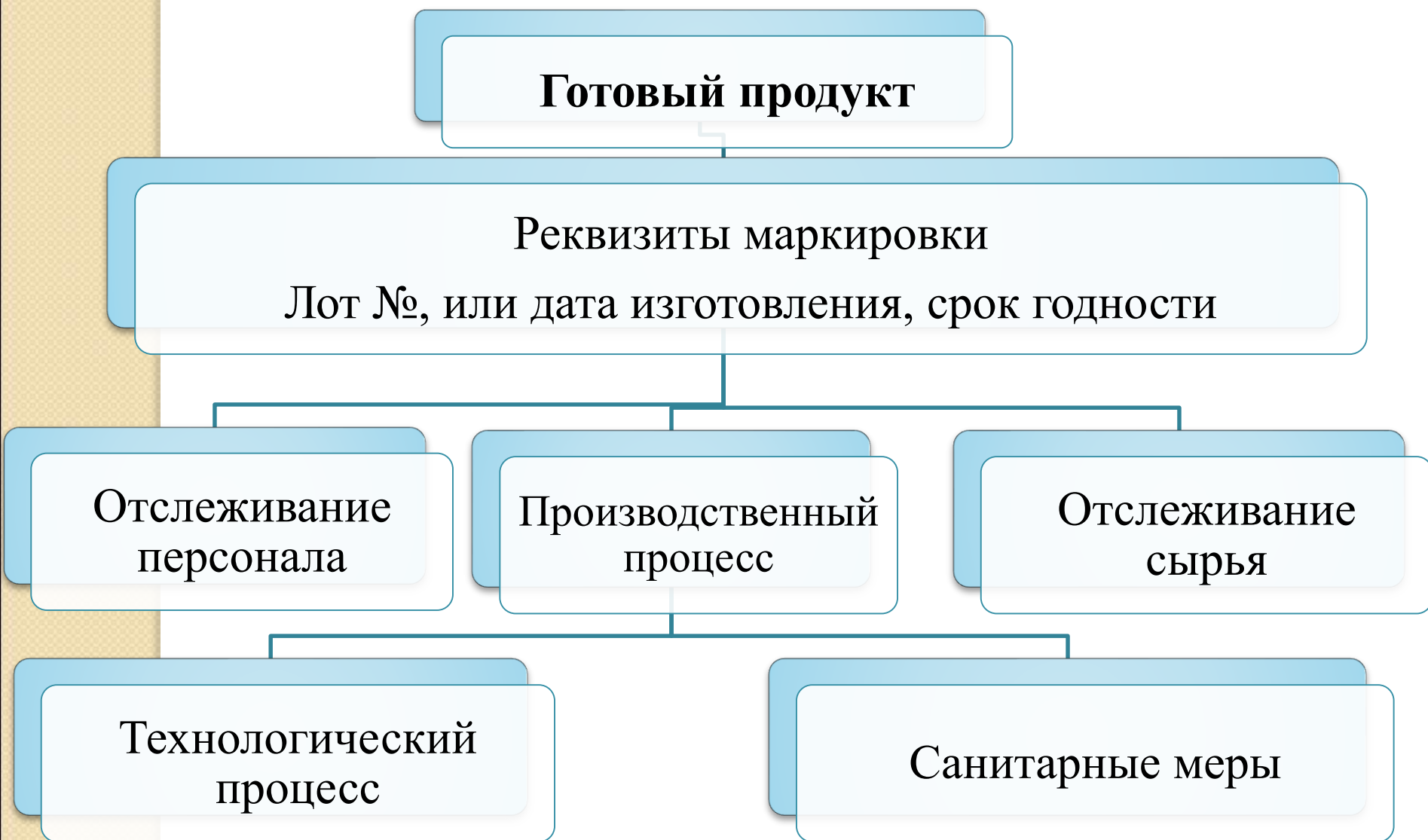


# «Шаг назад, шаг вперед»



Схема прослеживаемости  
на рынок поставленного  
продукта до его производителя,  
импортёра, фермера

# Схема прослеживаемости





# Применение требований прослеживаемости

- Применяется к операторам пищевой промышленности на всех этапах пищевой цепи,
  - начиная с первичной продукции,
  - переработки пищевых продуктов
  - до распределения и снабжения,
  - включая брокеров, независимо от того, физически ли они имеют продовольствие, о котором идет речь, или нет.
  - Может также применяться к благотворительным организациям;

# Применение требований прослеживаемости

- Определение имени и фамилии лица, представляющего продукт физически, не является целью, и этого недостаточно, чтобы обеспечить прослеживаемости в пищевой цепи.

Оператор пищевого бизнеса должен также идентифицировать другие пищевые предприятия, для которых он предоставляет свои продукты (за исключением конечных пользователей).

В случае торговли между розничным торговцем как супермаркетом и рестораном также требуется требование прослеживаемости .

Операторы склада являются операторами пищевого бизнеса и должны также управлять прослеживаемостью.

# Информация, которую необходимо сохранить

В требованиях не указывается, какая информация должна храниться у операторов.

Но для достижения цели необходимо сохранить хотя бы следующую информацию:

- имя и адрес поставщика, а также личность представленных продуктов;
- имя и адрес покупателя и личность поставляемой продукции;
- и дату транзакции (поставки) и, при необходимости, время;
- и, при необходимости, объем или количество.

# Информация, которую необходимо сохранить

Если обрабатываются печатные записи, они могут уже содержать информацию о дате и времени доставки, а также имена и адреса поставщика и покупателя.

Если нет, надо конкретно регистрировать дату, и если товары доставляются более одного раза в определенный день, надо записывать время.

Также было бы очень полезно хранить информацию о номере партии, позволяющий идентифицировать продукт.





# Время реагирования на доступность данных прослеживаемости

Прошлые продовольственные кризисы показали, что отслеживание коммерческого потока товаров при хранении счетов-фактур недостаточно эффективно для прослеживаемости физического потока продуктов, поскольку, например, продукты могут быть отправлены на хранение.

Поэтому важно обеспечить, чтобы каждая система отслеживания предприятия была предназначена для прослеживаемости физического потока продуктов.

# Время реагирования на доступность данных прослеживаемости

Что касается разработки системы прослеживаемости, это не обязательно означает, что операторы должны иметь специализированную систему.

Важное значение **имеет предоставление информации**, а не формат, в котором эта информация хранится.

Записи прослеживаемости должны быть **достаточно системизированы**, чтобы обеспечить их доступность «по требованию» и не вводить в заблуждение и отсрочку выполнение требований отзыва продукта

Хорошая система прослеживаемости, если она быстро обеспечивает получение точной информации;

Задержка в предоставлении информации в случае кризиса помешала бы незамедлительно реагировать на кризис



## Требования к документации

Операторы должны определить, какие документы требуются для достижения целей системы прослеживаемости .

Соответствующая документация должна содержать:

- описание соответствующих этапов в цепочке;
- описание обязанностей по менеджменту данных о прослеживаемости ;
- записанную тем или иным способом информацию, в которой представлены документы в области прослеживаемости , процесса производства, потоки материалов;
- документацию на действия, предпринятые в целях менеджмента несоответствия, связанные с установленной системой прослеживаемости , и
- сроки хранения документов.

# Этапы производства

Прием животных. Прослеживаемость отправленных на убой животных

## Правовой акт

**ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 435  
от 28.05.2010 об утверждении Специальных  
правил гигиены пищевых продуктов  
животного происхождения**

**Требования к процедурам убоя, основанным  
на принципах Анализа рисков и критических  
точек контроля (НАССР)**

# Прием животных. Прослеживаемость животных, отправленных на убой

## Требование

Процедуры убоя должны гарантировать, что каждое животное или, в зависимости от случая, каждая партия животных, принятая на бойню:

- а) правильно идентифицирована;
- б) сопровождается релевантной информацией о хозяйстве происхождения,
- с) не происходит из объектов или зон, в которых запрещено движение животных или в которых применяются другие ограничения по причинам здоровья животных или здоровья человека;
- е) сопровождается необходимыми документами;

# Прием животных. Прослеживаемость животных, отправленных на убой

## Внедрение

Предприятие занимающиеся убоем копытных животных, для проверки идентификации животных должны внедрить в действие проверку каждого в бойню привезенного животного в системе идентификации животных **до убоя**.

Этапы проверки:

1. Сверить индивидуальные идентификационные номера животных и номера вписаны в сопроводительные документы.
2. Сверить индивидуальные идентификационные номера животных в системе идентификации животных.



# Прием животных. Прослеживаемость животных, отправленных на убой

## Внедрение

Документ движения животных должен нести информацию о хозяйстве происхождения:

- a) статус здоровья животных на уровне региона;
- b) состояние здоровья животных;
- c) медикаменты ветеринарного назначения или другие препараты, введенные животным в течение определенного периода, и период выжидания больше нуля;
- d) появление болезней, которые могут подействовать на безопасность мяса;
- e) результаты любого анализа проб от животных или других проб для диагностики болезней, которые могут подействовать на безопасность мяса, в рамках надзора зоонозов и остатков вредных веществ;

# Прием животных. Прослеживаемость животных, отправленных на убой

## Внедрение

Документ движения животных должен нести информацию о хозяйстве происхождения:

- f) отчеты о предыдущих результатах доубойного и послеубойного ветеринарного осмотра;
- g) данные о производстве, если они могут указать на присутствие болезни;
- h) имя и адрес уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача, обслуживающего хозяйство происхождения.

# Этапы производства

## Прослеживаемость туш во время убоя

**ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 435**

### **Требование**

#### **Гигиена убоя**

31. Экономические агенты, занимающиеся убоем копытных животных, обеспечивают соблюдение следующих требований:

13) до завершения послеубойного осмотра части убитого животного, подлежащие осмотру, должны:

а) оставаться распознаваемыми как принадлежащие определенной туше;

# Прослеживаемость туш во время убоя

## Рекомендации для внедрения

Экономические агенты, занимающиеся убоем животных, должны внедрить в действие систему маркировки частей убитого животного для распознавания как принадлежащие определенной туши до завершения послеубойного осмотра.

# Этапы производства

Прослеживаемость туш во время убоя

## Правовой акт

**ЗАКОН** Nr. 27 от 10.03.2017

**о классификации туш крупного рогатого  
скота, свиней и овец**

**Статья 4. Деятельность пунктов убоя**

# Прослеживаемость туш во время убоя

## Требование

### Статья 4. Деятельность пунктов убоя

(1) Классификация туш является обязательной для авторизованных пунктов убоя, ежегодно забивающих в среднем не менее 20 голов взрослого крупного рогатого скота и/или 20 голов овец и/или 50 голов свиней в неделю по итогам предшествующего года.

(2) При классификации туш пункты убоя, указанные в части (1), обязаны:

а) обеспечить классификацию и идентификацию полученных в пункте убоя туш и полутуш;



# Прослеживаемость туш во время убоя

## Рекомендации для внедрения

- Бойни должны внедрить в действие систему классификации и идентификации туш крупного рогатого скота и/или овец и/или свиней.
- Создать подходящие рабочие места для классификаторов туш.
- Страна должна создать систему и внедряющие правовые документы для классификации и идентификации туш.
- Учредить учебный центр обучения классификаторов туш и их контролирующих инспекторов. Обучить учителей.
- Утвердить порядок обучения, проверки компетенции, выдачи лицензий (удостоверения);
- Для проведения правильных и точных проверок классификации туш надо для контролирующих инспекторов создать рабочую инструкцию.

# Этапы производства

Прослеживаемость туш во время убоя

**Правовой акт**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 1406 от 10.12.2008**

**об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы, касающейся классификации и системы этикетирования мяса крупного рогатого скота и продуктов из мяса крупного рогатого скота**

# Прослеживаемость туш во время убоя

## Требование

1. Ветеринарно-санитарная норма, касающейся классификации и системы этикетирования мяса крупного рогатого скота и продуктов из мяса крупного рогатого скота, предусматривает обязательность этикетирования мяса крупного рогатого скота и продуктов из говядины и телятины.

4. Экономические агенты, торгующие мясом крупного рогатого скота и продуктами из мяса крупного рогатого скота, обязаны этикетировать мясо крупного рогатого скота и продукты из мяса крупного рогатого скота на всех стадиях торговли.

Система этикетирования гарантирует связь между идентификацией туши, ее четверти, отдельных кусков мяса и соответствующим животным, а также проверку достоверности информации, содержащейся на этикетке.



# Прослеживаемость туш во время убоя

## Рекомендации для внедрения

- Экономические агенты, занимающиеся убоем крупного рогатого скота, должны внедрить в действие систему этикетирования мяса крупного рогатого.

Система этикетирования должна гарантировать связь между идентификацией туши, ее четверти, отдельных кусков мяса с соответствующим животным

Создать и подтвердить образцовые этикетки для мяса крупного рогатого скота



# Прослеживаемость туш во время убоя

## Рекомендации для внедрения

### Образец этикетки:

**Говядина охлажденная**

Идентификационный номер животного -  
(MD)000000000000

Страна рождения –

Страна содержания –

Происхождение - Республика Молдова

Место убоя (название страны, номер авторизации бойни) -  
Республика Молдова 25-77

Место разделки (название страны, номер авторизации  
предприятия по разделке, идентификационный код) -  
Республика Молдова 25-77

# Этапы производства

## Маркировка туш

### Правовой акт

**ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ** Nr. 435 от  
28.05.2010 **об утверждении Специальных правил**  
**гигиены пищевых продуктов животного**  
**происхождения**

**Марка здоровья и идентификационное клеймо**

### Требование

8. Экономические агенты:

а) не должны реализовывать пищевые продукты животного происхождения, переработанные на предприятии, подлежащие ветеринарно-санитарной авторизации, при отсутствии марки здоровья;





# Этапы производства

## Маркировка туш

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ** Nr. 1112 от 06.12.2010

**об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы по организации специфичного официального контроля пищевых продуктов животного происхождения**

### **Марка здоровья**

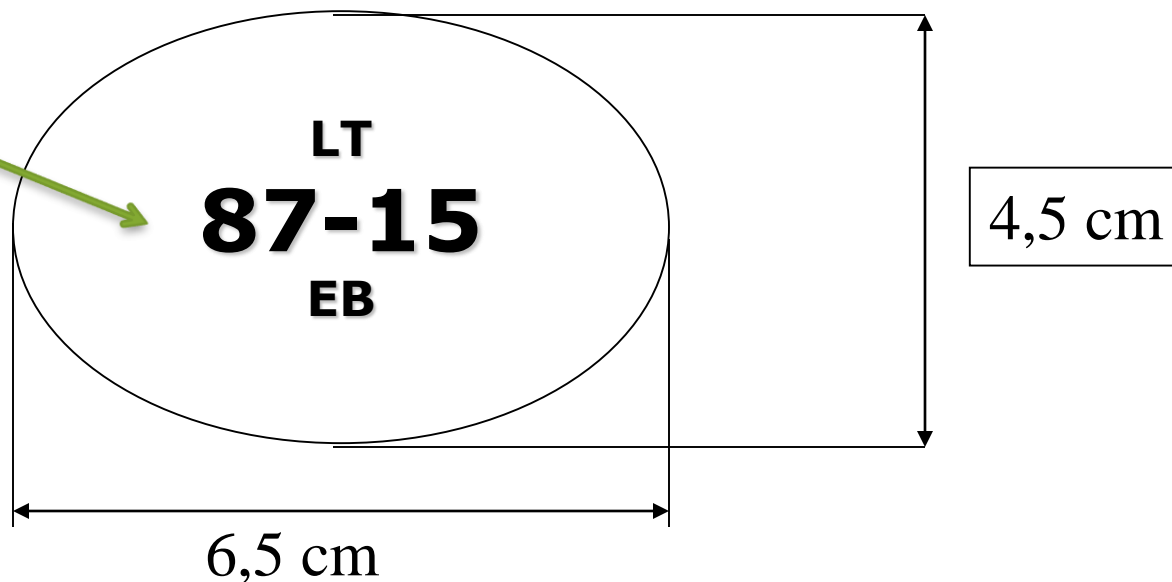
15. Уполномоченный свободно практикующий ветеринарный врач:

- 1) должен проводить в обязательном порядке надзор за маркировкой состояния здоровья и использованием маркировок;
- 2) должен убедиться, в частности, в том, что марка здоровья ставится:
  - а) только на животных (домашних однокопытных, диких млекопитающих, выращенных на ферме, других, кроме зайцеобразных и крупных диких животных), прошедших до- и послеубойный осмотр, в соответствии с настоящей Ветеринарно-санитарной нормой при отсутствии причин, чтобы признать мясо не пригодным для употребления в пищу людям;
  - б) на наружную поверхность туши при помощи штамповки или прижигания, а если она разделена на части, четвертинки или полутуши, то на каждую из них;

# МАРКИРОВКА ЗНАКОМ ЗДОРОВЬЯ

- ❑ Маркировка знаком здоровья производится на наружную поверхность туши животных подвергнутых предубойному и послеубойному исследованию
- ❑ Знак здоровья должен **быть овальным**, иметь размеры не менее 6,5 см в ширину и 4,5 см в высоту
- ❑ в знаке должен быть **указан идентификационный номер** бойни;

идентификационный  
номер  
(номер  
утверждения)



# Этапы производства

Прослеживаемость мяса при разделке туш

## Правовой акт

**ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ** Nr. 435 от 28.05.2010 об утверждении Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения

**Идентификационное клеймо**

# Этапы производства

## Прослеживаемость мяса при разделке туш

### Требование

15. Применение идентификационного клейма:

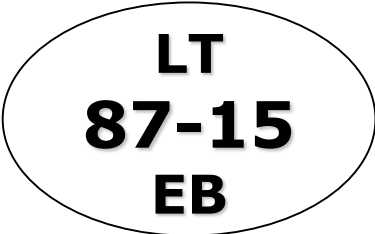
- а) идентификационное клеймо должно наноситься до вывоза продукта с предприятия;
- б) проставление нового клейма на продукт необходимо в случае удаления упаковочного и/или фасовочного материала или при последующей его переработке на другом предприятии. В таких случаях новое клеймо должно указывать номер авторизации предприятия, которое осуществило эти действия

17. Идентификационное клеймо наносится:

- б) на пакеты с разделанным мясом или съедобными органами – на фиксированную этикетку или печатается на упаковочный материал таким образом, чтобы при вскрытии пакета разрушалось. Эта мера не является необходимой в случае разрушения упаковочного материала при вскрытии. Если фасовка оказывает такую же защиту, как и упаковка, то этикетка может фиксироваться на упаковке;

# МАРКИРОВКА ИДЕНТИФИКАЦИОННЫМ ЗНАКОМ

- ❑ Идентификационный знак должен быть **нанесён до выхода** продукта за пределы предприятия
- ❑ Знак должен быть **отчётливым и стойким**, а шрифт должен быть **разборчивым**.
- ❑ Знак должен быть **ясно видимым для компетентных органов**
- ❑ Знак должен **указывать идентификационный номер** предприятия



LT  
87-15  
EB

# Этапы производства

- Прослеживаемость мяса при разделке туш

## Рекомендации для внедрения

Существует требования к маркировке выпускаемой продукции идентификационным знаком.

Чтобы выполнить это требование, в акт проверки включить вопрос маркировки продукции идентификационным знаком.



	Общие обязанности	Действия при выявлении риска
Предприятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определит и записать информацию о продуктах <b>«один шаг вперед и один шаг назад»</b> в пищевой цепи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Немедленно вывести затронутые продукты с рынка и, при необходимости, отозвать их у потребителей.</li> <li>• Уничтожить любые партии которые не соответствуют требованиям безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• Информировать компетентные органы о риске и о предпринятых им действиях.</li> </ul>

	Общие обязанности	Действия при выявлении риска
<b>Компетентный орган</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контролировать производство, обработку и распределение продуктов для того, чтобы обеспечить прослеживание.</li> <li>• Применить соответствующие меры наказания для операторов, которые не соответствуют требованиям по прослеживаемости.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить выполнение операторами своих обязательств.</li> <li>• Принять соответствующие меры для обеспечения безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• Отследить риск назад и вперед вдоль пищевой цепи.</li> <li>• Уведомлять по системе быстрого оповещения о пищевых продуктах и кормах.</li> </ul>

	Общие обязанности	Действия при выявлении риска
Евросоюз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При необходимости разработать отраслевое законодательство о прослеживаемости.</li> <li>• FVO Европейской комиссии регулярно проводит регулярные проверки для обеспечения соблюдения операторами пищевых продуктов требований безопасности пищевых продуктов, включая внедрение систем отслеживания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Европейская комиссия предупреждает о риске членов Системы быстрого оповещения о пищевых продуктах.</li> <li>• запрашивает информацию у операторов, чтобы обеспечить отслеживание</li> <li>• координирует действия национальных органов.</li> <li>• Может налагать ограничения на импорт / экспорт</li> </ul>



Удачи в лабиринтах системы  
прослеживаемости, чтобы вы всегда  
в нужное время находили  
правильную информацию о пище и  
ее ингредиентах.



**Vă mulțumesc pentru atenție**  
**Благодарю за внимание!**