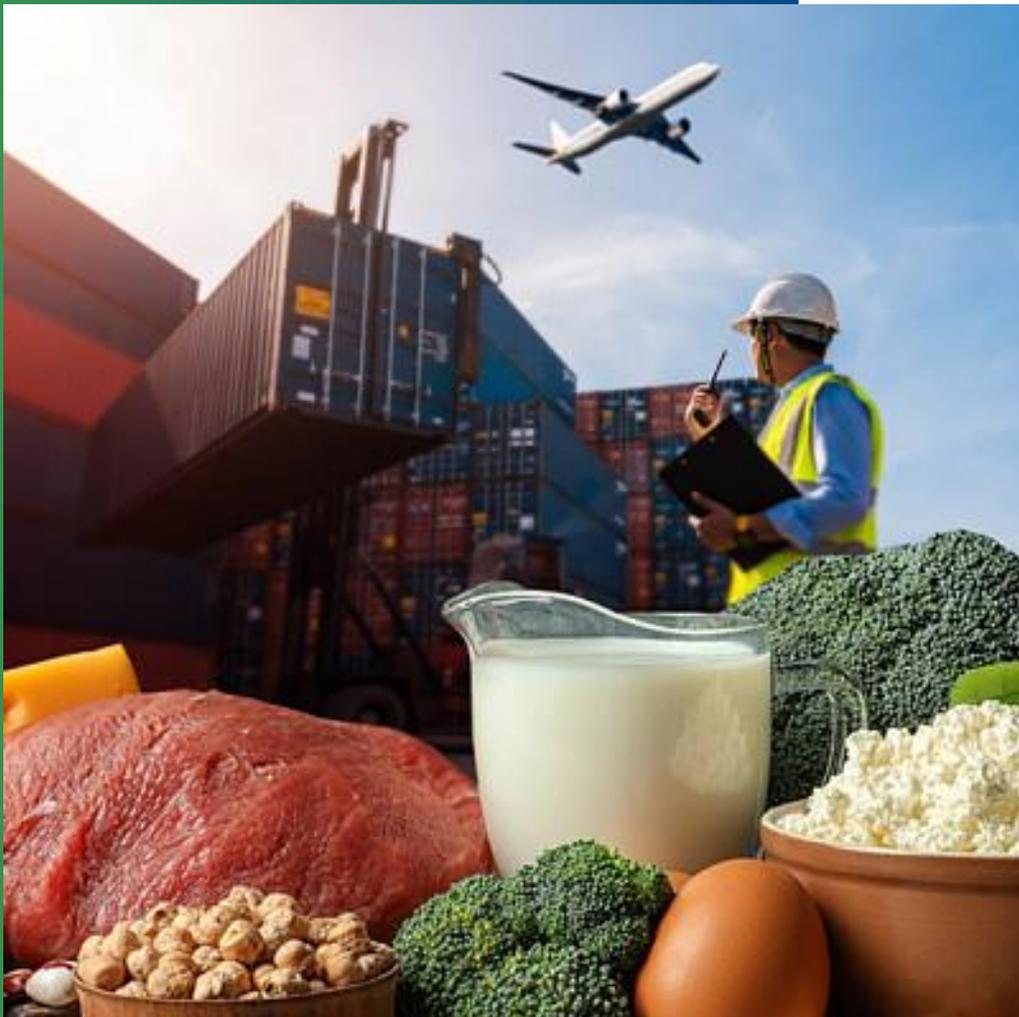




Управление качеством фермерской продукции для индустрии гостеприимства

Волошина Елена Сергеевна,
кандидат технических наук, доцент
кафедры управления качеством и
товароведения продукции РГАУ-МСХА
имени К. А. Тимирязева





«Понятие – «качество», обычно используется, как интегрированное понятие, применимое ко многим областям производственной деятельности и общественной жизни. Мы часто слышим не только о качестве продукции и услуг, но и о качестве, например окружающей нас среды, человеческих качествах и жизни в целом; рейтинги государств, принято определять по уровню жизни народа.

Качество продукции (товара) в классических формулировках считается постоянным, не зависит от спроса. Спрос определяется полезностью товара и желанием его получить. Полезность или востребованность товара при одинаковом качестве в одних условиях может оказаться высокой, в других – относительно низкой, в третьих – товар оказывается просто бесполезным.



В этом заключается главное отличие качества и потребительной стоимости, составляющей основу конкурентоспособности продукции. Покупатель обычно приобретает товар не потому, что он высокого качества, а потому, что данный товар ему необходим или желателен.

Цель управления качеством – сделать продукт предпочитаемым для потребителя при выборе среди аналогичных товаров, т е сделать товар **конкурентоспособным**.



«**Качество пищевых продуктов** - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии :



- с законодательством Российской Федерации,



- условиям договора,



- образцу,



- документам по стандартизации,

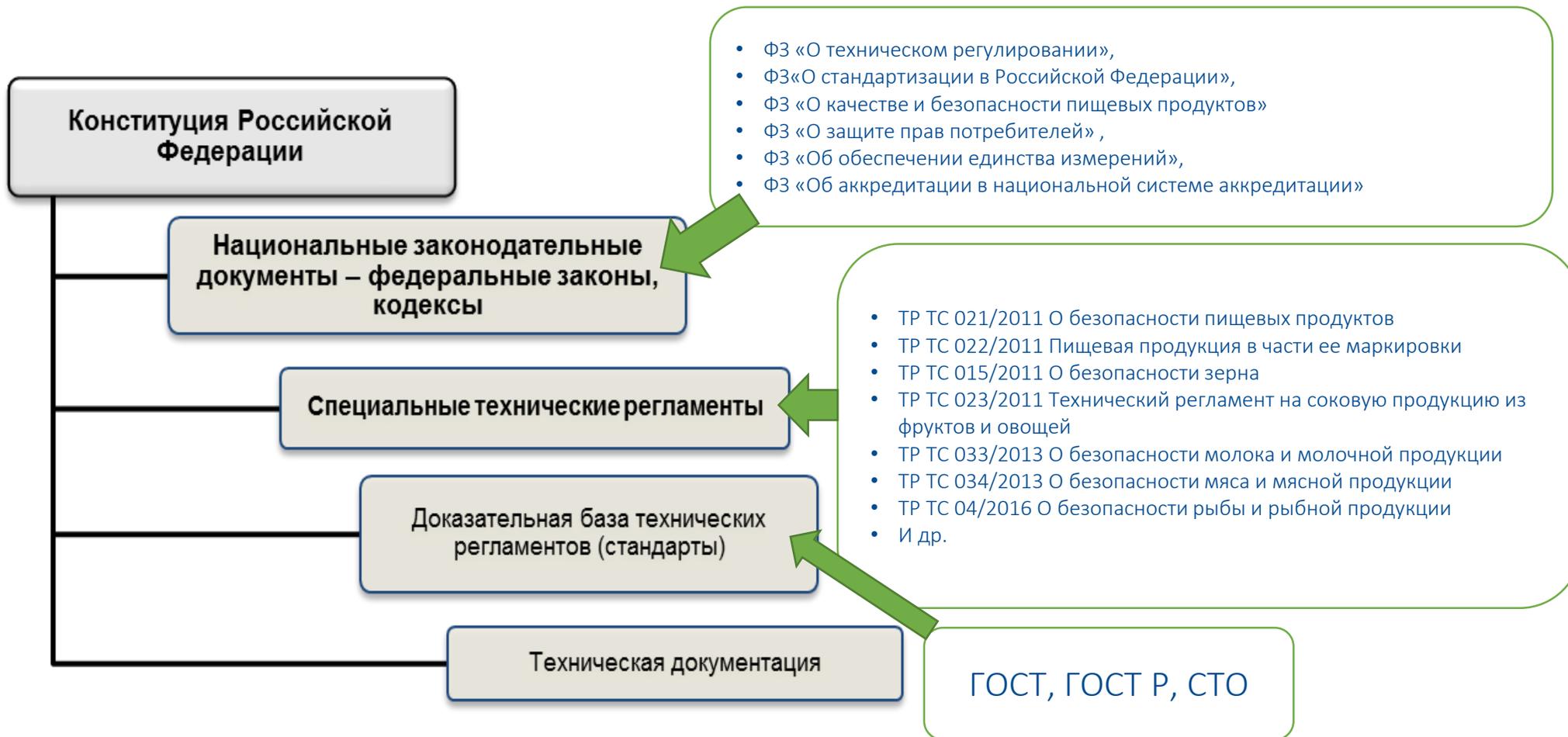


- технической документации,

определяющим **их потребительские свойства**, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих **физиологические потребности** человека»

Федеральный закон от 02.01.2000
N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Система документов обеспечения качества и безопасности пищевой продукции





«**Безопасность пищевой продукции** – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии **недопустимого риска**, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Источники риска пищевой продукции:

Кто и зачем допускает риски???



Приемка



Хранение



Приготовление



Сервировка



Гигиена



Уборка



Вредители



Отходы

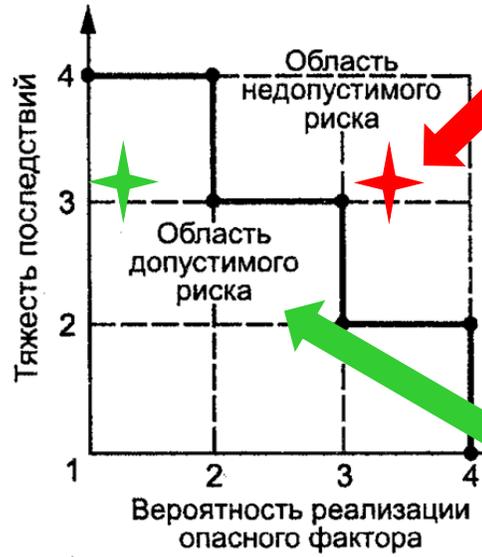


Рисунок Б.1 — Диаграмма анализа рисков



1. HACCP англ. "Hazard analysis and critical control points" – Анализ рисков и критические контрольные точки, в русской транскрипции – ХАССП



2. Гигиена и санитария на производстве



ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

О ЛЮБЫХ ИНЦИДЕНТАХ, БОЛЕЗНЯХ, ТРАВМАХ И Т.П. НА ПРОИЗВОДСТВЕ НЕМЕДЛЕННО СООБЩАЙТЕ РУКОВОДИТЕЛЮ И МЕДИЦИНСКОЙ СЛУЖБЕ

НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ТЩАТЕЛЬНО МЫТЬ РУКИ:

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОЧЕГО ДНЯ И ПОСЛЕ КАЖДОГО ПЕРЕРЫВА

ПОСЛЕ КОНТАКТА С ЗАГРЯЗНЕННЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ

ПОСЛЕ ПОЛЬЗОВАНИЯ НОСОВЫМ ПЛАТКОМ

ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ

ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ ТУАЛЕТА

ПОСЛЕ КОНТАКТА С ЗАГРЯЗНЕННЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ, СПЕЦОДЕЖДОЙ, КОЖЕЙ ЛИЦА И ВОЛОСАМИ

НЕ ВНОСИТЕ МЕЛКИХ И ОСТРЫХ ПРЕДМЕТОВ

КУРЕНИЕ ЗАПРЕЩЕНО. КУРИТЬ РАЗРЕШАЕТСЯ В СТРОГО ОТВЕДЕННЫХ МЕСТАХ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИЕМ И ПРНОС ЕДЫ И ПОСУДЫ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СОДЕРЖИТЕ В ЧИСТОТЕ РАБОЧУЮ ОДЕЖДУ И ОБУВЬ

ПРИ ЗАГРЯЗНЕНИИ ЗАМЕНИТЕ НА ЧИСТУЮ

НЕ ВНОСИТЕ ЛИЧНЫХ ВЕЩЕЙ

ПРИ ВХОДЕ В ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ЗОНУ ОДЕНЬТЕ РАБОЧУЮ ОДЕЖДУ И ОБУВЬ

ПРИ ПОРЕЗАХ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЯРКИМИ, ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫМИ, МЕТАЛЛОДЕТЕКТИРУЕМЫМИ ПЛАСТЫРЯМИ И НАПЛАТЫНИКАМИ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ МЕТАЛЛОДЕТЕКТИРУЕМЫЕ БЕРУЩИ, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ МЕТАЛЛОДЕТЕКТИРУЕМЫЕ РУЧКИ И КАРАНДАШИ

ТЩАТЕЛЬНО УХАЖИВАЙТЕ ЗА НОГТЯМИ

ОДЕВАЙТЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ В СООТВЕТСТВИИ С ДОЛЖНОСТНОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ

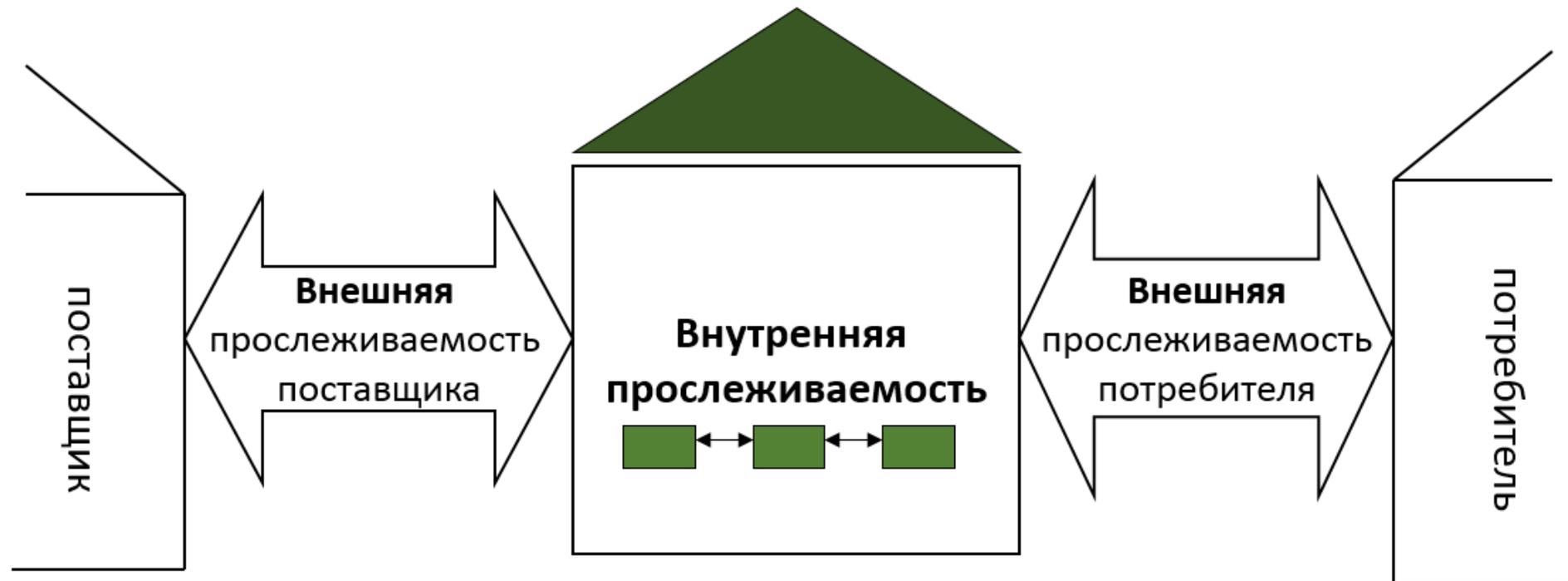
НА ТЕРРИТОРИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ ЗАПРЕЩАЕТСЯ НОШЕНИЕ ЧАСОВ, КОЛЕЦ, СЕРГ, ПРОЧИХ УКРАШЕНИЙ, РУЧЕК ИЛИ КАРАНДАШЕЙ

RIWARUS
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ



2. Система прослеживаемости

Прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных или электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения пищевой продукции и (или) продовольственного сырья.





Прослеживаемость низкого разрешения позволяет определить, например, мясо от каких групп животных использовано для изготовления данной партии сосисок. Предприятие рассматривается как черный ящик.

Прослеживаемость высокого разрешения позволяет определить мясо от каких конкретных животных использовано для изготовления данной упаковки сосисок. Партионный учет.

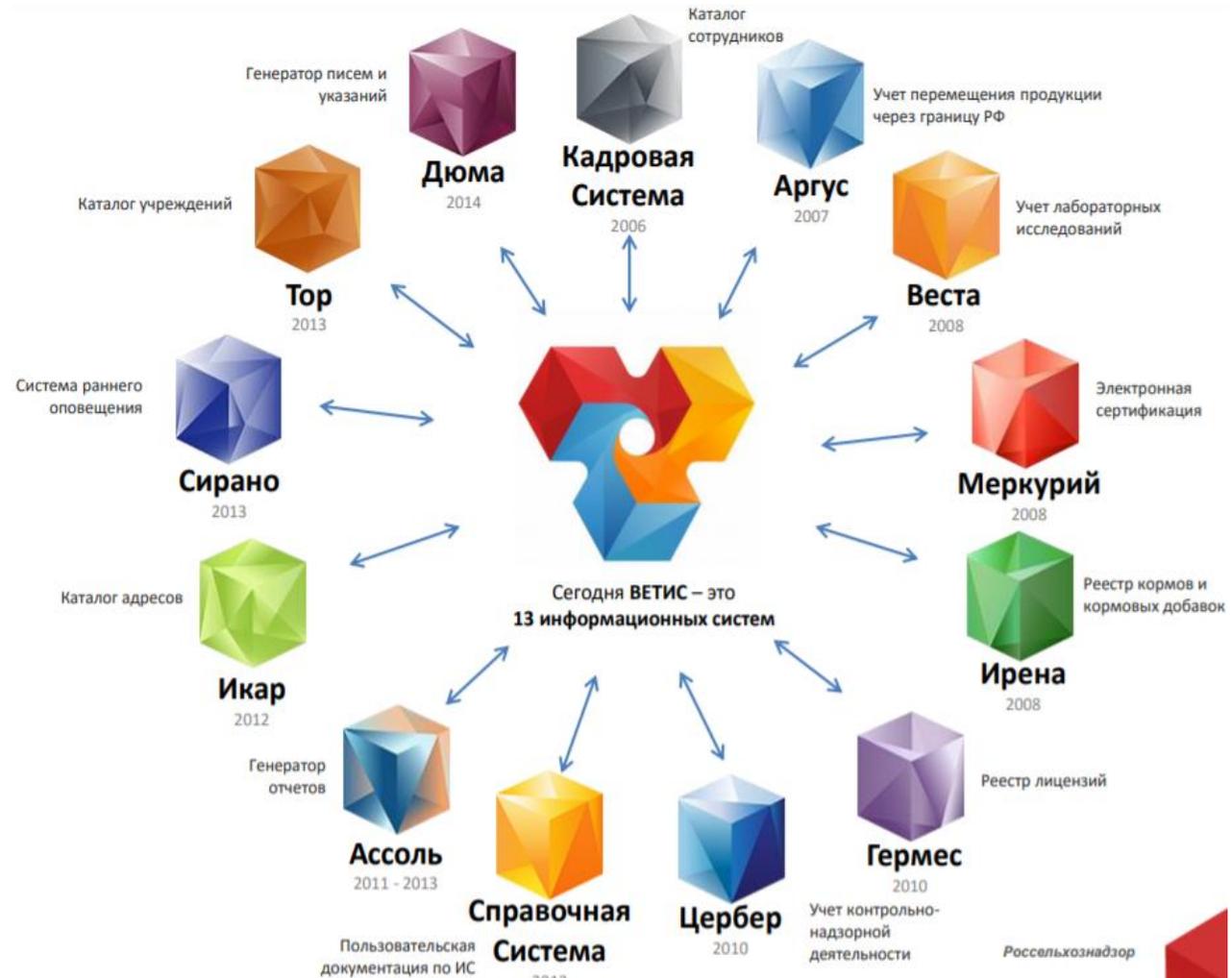


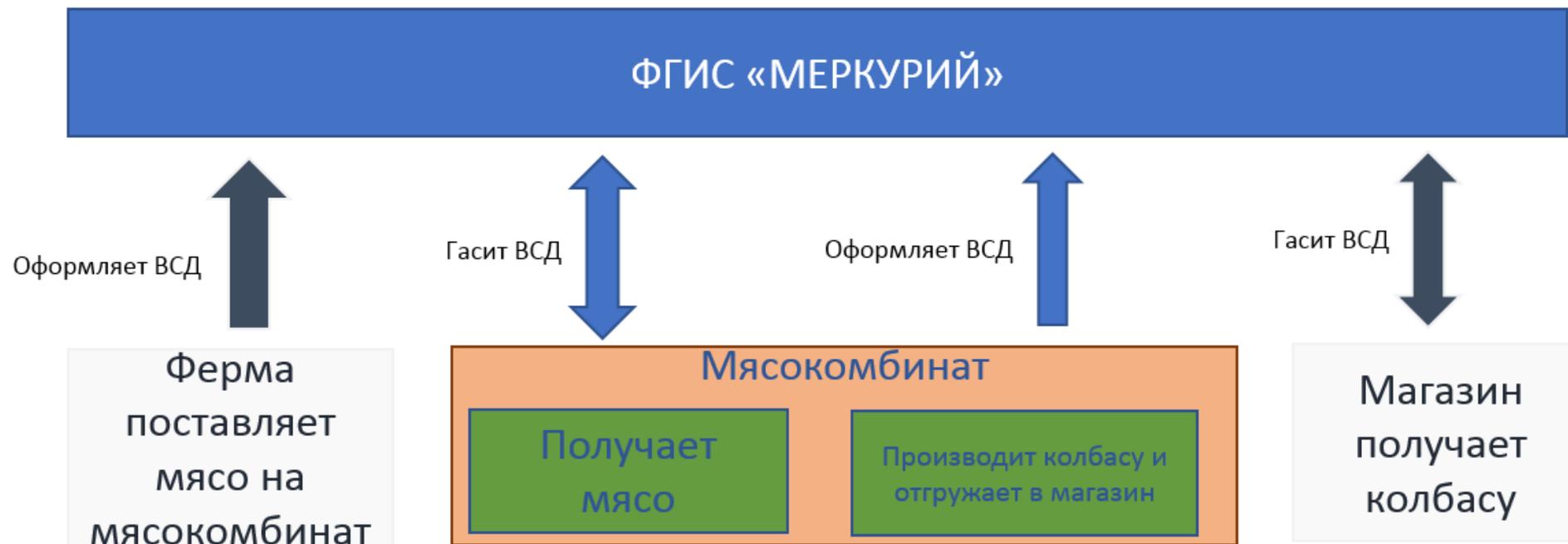


ФГИС «Меркурий» — автоматизированная система для электронной сертификации грузов, за которыми установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ: **мясо, яйца, молоко, мед.**

«Меркурий» позволяет создать единую информационную площадку для ветеринарных ведомств, производителей и продавцов подконтрольной продукции.

Оператором ФГИС «Меркурий» является Россельхознадзор.







ФГИС прослеживаемости зерна и продуктов переработки зерна предназначена для обеспечения прослеживаемости партий **зерна и продуктов его переработки** (для этого в системе оформляются товаросопроводительные документы на партию зерна или продуктов его переработки — СДИЗ), а также для автоматизации процессов сбора, обработки, хранения и анализа информации, связанной с производством, перевозкой, реализацией, хранением, обработкой, переработкой и утилизацией зерна и продуктов его переработки на внутреннем и внешнем рынках и при закупках зерна в интервенционный госфонд.

I этап	С 1 июля 2022 года	НАЧАЛО РЕГИСТРАЦИИ В СИСТЕМЕ. ДОБРОВОЛЬНОЕ предоставление в систему: <ul style="list-style-type: none">• информации о партиях зерна для оформления СДИЗ при их перевозке и (или) реализации, приемке или отгрузке, в т. ч. при осуществлении государственного мониторинга, а также при ввозе на территорию РФ и вывозе с территории РФ;• сведений для включения в «реестр элеваторов»¹
II этап	С 1 сентября 2022 года	ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ предоставление в систему: <ul style="list-style-type: none">• информации о партиях зерна для оформления СДИЗ при их перевозке и (или) реализации, приемке или отгрузке, в т. ч. при осуществлении государственного мониторинга зерна, а также при ввозе на территории РФ и вывозе с территории РФ;• сведений для включения в «реестр элеваторов»
III этап	С 1 января 2023 года	ДОБРОВОЛЬНОЕ предоставление в систему информации о продуктах переработки зерна ² для оформления СДИЗ при их перевозке и (или) реализации, приемке или отгрузке, а также при ввозе на территорию РФ и вывозе с территории РФ
IV этап	С 1 марта 2023 года	ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ предоставление в систему информации о продуктах переработки зерна для оформления СДИЗ при их перевозке и (или) реализации, приемке или отгрузке, а также при ввозе на территории РФ и вывозе с территории РФ



Честный ЗНАК – это национальная система маркировки и прослеживания товаров из разных категорий:

- Табак
- Пиво и слабоалкогольные напитки
- Молочная продукция
- Упакованная вода
- Обувь
- Товары легкой промышленности
- Духи и туалетная вода
- Шины и покрышки
- Фотооборудование
- Лекарства
- Шубы



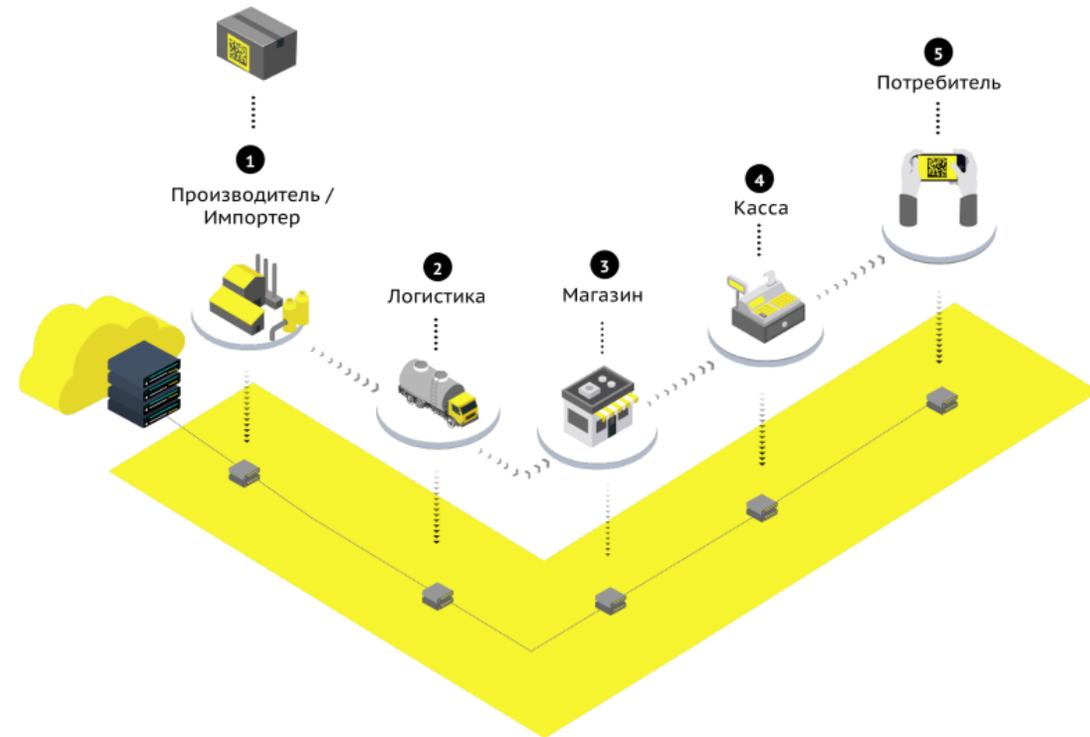
Пилотные проекты:

- БАД
- Антисептики
- Икра осетровых и лососёвых рыб
- Медицинские изделия
- Велосипеды



Производитель крепит марку на каждую коробку и отправляет партию оптовику, оптовик считывает код сканером и подтверждает, что получил этот товар.

Дальше он продает товар мелким розничным магазинам → розничные магазины тоже считывают код каждого товара и обновляют данные в системе. В розничном магазине товар продают конечному покупателю — продавец пробивает код через онлайн-кассу, и та передает данные в систему. Теперь товар продан, и система снимает его с учета.





Data Matrix код делится на две части:

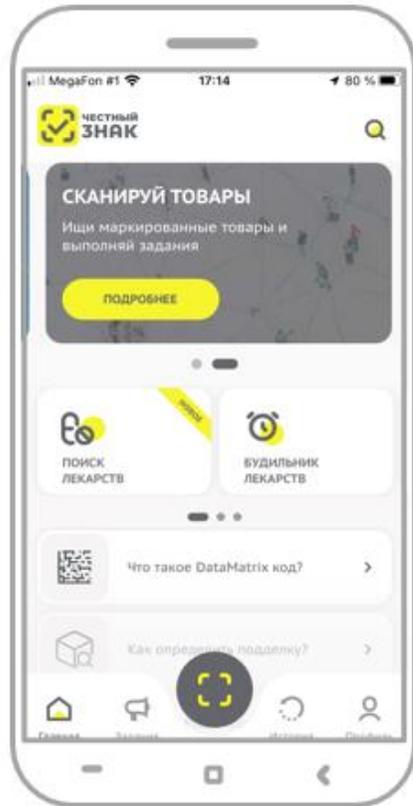
- код идентификации, который определяет позицию товара в системе и едином каталоге товаров,
- код проверки или крипто-хвост, который генерирует оператор с помощью технологий криптографии.

За счет фиксации движения на каждом этапе в системе **Честный ЗНАК** исключается появление двойников товара и возможность повторного вывода на рынок товаров, в том числе с истекшим сроком годности





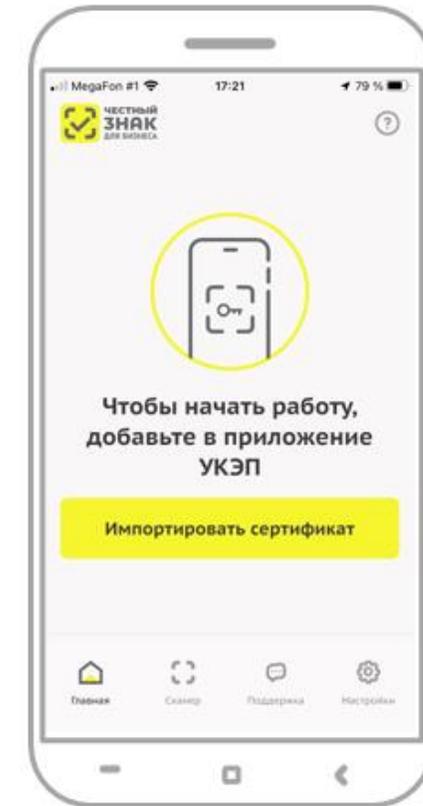
Мобильное приложение для потребителей



Приложение распознает:

- Data Matrix
- Штрих-коды
- Считывает знаки маркировки
- QR-код с чеков

Мобильное приложение для бизнеса



Приложение позволяет:

- Проверка юридической принадлежности товара
- Выведение товара из оборота при дистанционном торговле
- Функция мобильного сканера
- Техподдержка
- Создание документов для передачи в ЭДО Лайт

ЭДО Лайт – это бесплатный сервис электронного документооборота для передачи данных об операциях с маркированными товарами.



Честный знак для предприятий общественного питания

Продажа воды и молочной продукции в общепите

Если вы продаете упакованную воду или молочную продукцию в ресторане или кафе, действуйте по правилам, предусмотренным для розницы. Приемку товара в 2022 году нужно подтверждать в системе «Честный ЗНАК» (в виде объемно-сортового учета).

При объемно-сортовом учете в систему маркировки передаются данные:

- штрихкоды (GTIN);
- количество;
- вес (применимо для весовой продукции).



GTIN

При продаже нужно сканировать каждый маркировочный код с упаковки:

- молочной продукции — с 1 сентября 2022 г.;
- воды — с 1 марта 2023 г.

С 1 декабря 2023 года становится обязательной передача сведений в систему маркировки об обороте и выбытии молочной продукции (для приготовления блюд) для сегмента HoReCa и госучреждений

Поэкземплярный учет этих товаров для всех участников их оборота начинается с 2025 года.





Спасибо за внимание!