

# Системный подход к вопросам санитарии на предприятиях животноводства и пищевой промышленности

А. В. Печерский, отдел гигиены и санитарии ГК ВИК

В настоящее время в результате изменившихся хозяйственно-экономических, природно-географических и экологических условий, межгосударственных торговых и политических отношений, усложнившейся эпизоотологической и эпидемиологической обстановки для сельхозтоваропроизводителей актуальной, как никогда раньше, стала задача профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе зооантропонозных.



**В**етеринарная санитария в современных условиях производства приобретает все большее значение.

Наиболее актуальным способом решения данного вопроса является системный подход, путем разработки Программы ветеринарной санитарии предприятия, т.е. перечня мероприятий, направленных на профилактику и ликвидацию болезней животных, охрану людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих для человека и животных, а также обеспечивающих получение продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества.

Данный подход к санитарии основан на:

- принципах «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» НАССР (анализ опасностей и критические контрольные точки);
- процессном подходе – управлении, основанном на непрерывности взаимосвязанных управленческих решений и функций.

Мы предлагаем рассматривать процесс обеспечения биобезопасности животноводческого, свиноводческого, птицеводческого предприятия и предприятия пищевой промышленности (программа вариантной санитарии) как сквозной бизнес-процесс, в котором принимают участие все подразделения и все сотрудники предприятия.

И действительно, определение сквозного (или межфункционального) бизнес-процесса как бизнес-процесса, полностью или частично включающего деятельность, выполняемую структурными подразделениями (цехами) организации, имеющими различную функциональную и административную подчиненность, полностью подходит к процессу обеспечения биобезопасности предприятия.

Давайте рассмотрим пример

из жизни. Сотрудники одного из перерабатывающих предприятий, имеющих достаточно высокий уровень технической оснащенности, не могли обеспечить сроки хранения продукции, упакованной в вакуум. Периодически приходили претензии от торговых сетей, что продукция портится раньше истечения сроков годности.

При посещении предприятия мы были приятно удивлены высоким уровнем санитарной культуры на данном производстве и долго не могли понять, что же не так. Но во время нашего посещения упаковочная машина дала сбой, понадобилась ее настройка. В цех был приглашен слесарь-наладчик, который пришел в чистый, продезинфицированный цех в грязной промасленной робе и перчатках. И стал в таком виде производить наладку оборудования, призванного продлить сроки годности продукта. Безусловно, он контаминировал поверхности оборудования, которые, в свою очередь, контаминировали продукт. Проведя диалог с персоналом, мы выяснили, что все регламентные работы и все аварийные мероприятия исполняются сотрудниками технической службы подобным образом.

По мнению менеджмента предприятия, сотрудники данного подразделения не принимают непосредственного участия в производстве продукции, соответственно, нет необходимости их вовлечения в процессы обеспечения санитарного благополучия предприятия. Но по факту данные сотрудники свели на нет все усилия по выпуску продукции высокого санитарного качества.

Данный пример показывает, что очень часто именно на стыке зон ответственности разных подразделений и служб предприятия в рамках одного сквозного бизнес-процесса и возникают подобные отклонения.

Системный подход к решению вопросов в области санитарии путем разработки программы ветеринарной санитарии предприятия позволит избежать подобных ситуаций.

Разрабатывая программу, необходимо помнить, что она должна обеспечить:

- санитарию транспорта;
- санитарию бытовых, вспомогательных, технических помещений и персонала;
- санитарию персонала;
- санитарию помещений и оборудования цехов основного производства;
- дезинсекцию предприятия;
- дератизацию прилегающей территории предприятия и т.д.

Также необходимо помнить, что на каждом этапе производственного цикла к продукту, оборудованию, при помощи которого он производится, помещениям, транспорту предъявляются санитарные требования.

Как же разработать программу на практике? С чего следует начинать?

Начинать следует с изучения и анализа ситуации в области биобезопасности. Для этого необходимо провести аудит процесса ветеринарной санитарии предприятия. Цель аудита – поиск путей повышения эффективности данного бизнес-процесса.

Аудит можно провести силами сотрудников предприятия или с привлечением сторонних специалистов.



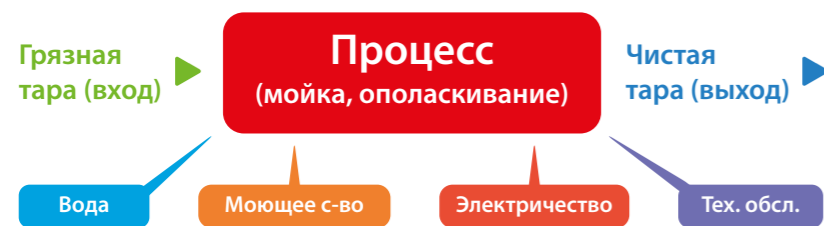
Предлагаю рассмотреть методику проведения аудита, разработанную сотрудниками компании ВИК, имеющими большой практический опыт в вопросах обеспечения биобезопасности предприятий животноводства, свиноводства, птицеводства и пищевой промышленности. В качестве примера возьмем самый простой, на наш взгляд, процесс в области санитарии на пищевом предприятии – мойку тары в таромоечной машине.

Как видно из представленной схемы, даже в таком простом производственном процессе, как мойка тары, задействован не один сотрудник и не одно подразделение.

При проведении аудита сквозного бизнес-процесса «обеспечение биобезопасности предприятия» детальному анализу должен быть подвергнут каждый процесс в области санитарии. Необходимо провести:

- анализ всех нормативных документов;

#### Оператив таромоечной машины



Оператор таромоечной машины подает грязную тару в машину, происходит ее мойка, на выходе мы получаем чистую тару.

Для оценки качества данного процесса при проведении аудита необходимо оценить:

- уровень квалификации оператора;
- качество воды;
- концентрацию средства;
- техническое состояние оборудования;
- степень удовлетворенности потребителя результатами процесса и степень влияния каждого фактора на конечный результат.

- наблюдение за деятельностью сотрудников и работой оборудования;
- опрос персонала;
- замеры параметров технологических процессов при помощи средств измерений.

В обязательном порядке во время аудита необходимо использовать средства объективного контроля качества исполнения процессов:

- визуальную оценку с фото- и видеофиксацией отклонений;
- люминометрию помытых поверхностей;
- эндоскопирование систем водо-



снабжения, систем поения, доения и т.д.;

- титриметрический анализ концентраций рабочих растворов используемых средств;
- измерение pH-растворов средств при помощи прибора pH-метра;
- тестирование поверхностей на остаток белка, остаток средства и т.д.

Хотелось бы отметить, что при проведении вышеперечисленных измерений во время аудитов сотрудники компании ВИК часто сталкиваются с отклонениями, связанными с завышением концентрации рабочих растворов. А также использованием дешевых средств, имеющих в своем составе низкое содержание действующего вещества. И несоответствиями, связанными с несоблюдением сро-

ков экспозиции, температурных режимов применения средств, их высокой коррозионной активностью и т.д.

Устранение вышеуказанных несоответствий, подбор и внедрение в работу высококонцентрированных, поликомпонентных средств, сохраняющих свою активность при низких температурах, имеющих короткие сроки экспозиции, позволит снизить на 10–15% затраты предприятия на санитарные обработки, на ремонт и техническое обслуживание оборудования, обеспечить снижение и достижение заданных параметров по БГКП, КМАФАНМ и ОМЧ.

На основании полученных во время аудита данных сотрудниками компании ВИК готовится подробный отчет о состоянии дел в области санитарии на предприя-

Кроме того, специалисты компании ВИК готовы совместно со специалистами предприятия разработать план корректирующих действий и производить внедрение изменений в процессы обеспечения санитарии предприятия.

Итак, подводя итог всему сказанному, можно сделать вывод, что системный подход к решению вопросов в области санитарии свинокомплекса путем разработки программ ветеринарной санитарии предприятия позволит обеспечить:

- поддержание благополучия всего стада;
- предотвращение заноса и распространения возбудителей инфекционных болезней;
- соблюдение условий, исключающих контакт патогенного возбудителя с организмом животного;
- экономическую выгоду;



тии, содержащий перечень критических контрольных точек-этапов в процессе, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность контаминации продукции или фактора передачи возбудителя болезни до приемлемого уровня.

- выпуск качественной и безопасной для потребителя продукции.



ГРУППА  
КОМПАНИЙ  
ВИК

www.vicgroup.ru