

МИРОВЫЕ ТРЕНДЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ: ОТ ПОЛА ДО ПОТОЛКА

22 мая в Казани состоялся пресс-завтрак, на котором эксперты отрасли, представители компаний-производителей решений для контроля чистоты помещений, обсудили вопросы обеспечения безопасности на пищевых производствах. Эксперты отметили, что большинство случаев, связанных с появлением в магазинах некачественной продукции, вызвано несоблюдением или нарушением норм контроля при производстве продуктов питания.

Сегодня все чаще появляется информация о вспышках пищевых инфекций, случаях массового отравления и других инцидентах, которые могут спровоцировать ухудшение здоровья потребителей, а также привести к репутационным и финансовым потерям для компаний-производителей. Источниками загрязнения продукции являются не только исходное сырье и технологии ее изготовления, но и используемые поверхности, будь то оборудование, стены, потолок или воздух в производственных помещениях.



Для сохранения свойств продукции также важно контролиро-

вать воздух в производственных помещениях. Об опасностях воздушной контаминации (загрязнения) на пищевом производстве рассказал **Сергей Синяев**, менеджер по развитию бизнеса ООО НПФ «Поток Интер».

– Воздух переносит всю патогенную микрофлору на пищевом производстве. Казалось бы, производители продуктов питания следят за санитарным состоянием производства, одеждой персонала, используют дезинфектанты, но из-за слабой нормативной базы они часто не учитывают риски, которые несет воздух. Предприятия-инноваторы идут другим путем: они у себя на производстве ужесточают внутренние требования, создают на своей базе научно-исследовательские лаборатории и, конечно, нуждаются в наших решениях, которые позволяют им соблюдать более жесткие условия санитарии, выпускать более качественный и безопасный продукт. Пока это движение в сторону качества и безопасности только начинается. Чтобы все отечественные продукты были гарантированно безопасны, необходимо совершенствовать нормативную базу. «Поток Интер» совместно с партнерами, представителями институтов мясопереработки и птицепереработки, ВНИИМС, ВНИИПП, ведет активную работу по данному направлению, – отметил он.

Обеспечить безопасность продукции и минимизировать риски на пищевых предприятиях позволяет использование современного оборудования. По мнению специали-

ста, в индустрии многое изменилось за последние несколько лет, безусловно, есть определенный прогресс, однако необходимо продолжать совершенствовать нормы и требования, предъявляемые к пищевой безопасности на предприятиях. Многие производства уже сегодня повышают внутренние требования по безопасности, есть предприятия, которые только начинают работу в данном направлении.



Ирина Елисеева, эксперт по пищевой безопасности отдела «Пищевая безопасность» департамента Здравоохранения ЗАО «ЗМ Россия и СНГ», отметила, что современные методы контроля помогут обеспечить чистоту и безопасность поверхностей и продуктов, а также ускорить выпуск готовой продукции, чтобы качественные товары быстрее попадали на прилавки торговых сетей. В перспективе использование подобных решений поможет потребителям покупать проверенный и свежий продукт, а производителям удастся предотвратить распространение пищевых инфекций, минимизировав издержки и время на проведение микробиологических исследований.