

# FUTURE DRIVERS FOR THE MEAT CHAIN IN AZERBAIJAN

Aytan Hajieva

Astana, Kazakhstan

January 15, 2008

# ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ АКТЫ

- ЗАКОН О ВЕТЕРИНАРИИ
- Закон по охране общественного здоровья
- Закон о Пищевых Продуктах
- Нормативно-юридические акты, связанные с безопасностью пищевых продуктов, утвержденные Кабинетом Министров Азербайджанской Республики
- Положение по безопасности пищевых продуктов
- Программа развития системы безопасности продуктов животного и растительного происхождения

# НАЦИОНАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА

Национальная политика по безопасности пищи (the National Food Security Policy) фокусируется на повышении местного производства, посредством осуществления мероприятий, которые позволят более рационально использовать потенциальные и земельные ресурсы страны



# НАЦИОНАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА

Правительство Азербайджана информировано о важности качества и безопасности пищи и мяса в том числе. Поэтому в национальной политике безопасности пищи подчеркивается необходимость иметь гарантии, что местно произведенные и импортированные пищевые продукты безопасны и отвечают международным стандартам. Планируется также установить объединенную мониторинговую систему для надзора за пищевыми продуктами (включая импортированную продукцию)

# НАЦИОНАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА

✓ Предоставление помощи  
предпринимателям, включая  
фермеров, переработчиков и  
продавцов:

- государственные кредиты, консультационные и  
информационные сервисы, фонд помощи экспорта, агентство  
продвижения торговли

# НАЦИОНАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА

Контроль за безопасностью  
продуктов питания осуществляется:

- *Министерство Сельского Хозяйства*
- *Министерство Здравоохранения*
- *Министерство Экономического  
Развития*

# КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Все министерства имеют в распоряжении сеть лабораторий для помощи в их деятельности на центральном и региональном уровне.



# Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов:

- оберегать людей от болезней, которые могут передаваться через мясо и мясопродукты
- обеспечивать высокое санитарное качество мяса и мясопродуктов в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки;
- контролировать качество поступающих в продажу на рынок мясопродуктов ;
- не допускать распространения через мясо и мясопродукты инфекционных и инвазионных болезней.



# Требования к использованию продукции животного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

Туши и внутренние органы убойных животных не подлежат использованию в пищу и направляются в утилизацию в случаях:

- убой животных с признаками острого инфекционного заболевания
- убой животных в состоянии стресса
- убой животных с пониженной температурой тела, с медленным пульсом, с нарушенной сенсорикой и другими симптомами приближающейся гибели
- убой животных при хронических состояниях – анемии, истощения, отталкивающего внешнего вида, дегенерацией органов, водянки



# Требования к использованию продукции животного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

Туши и внутренние органы убойных животных не подлежат использованию в пищу и направляются в утилизацию в случаях:

- гематурии или других признаков острой протозойной инфекции
- септицемии, пиемии, токсемии
- аномального запаха, цвета, вызванного инфекционным заболеванием
- убоя животных в состоянии агонии или после наступления смерти
- убоя животных в состоянии асфиксии
- с плохим обескровливанием, одематозном состоянии
- убоя животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу

## Требования к использованию продукции животного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

Отклонения от нормального состояния и изменения в мясе, имеющие санитарное значение, могут быть обнаружены сразу после убоя животных или появиться при хранении его. Сразу после убоя возможно выявить неспецифическую окраску, приобретаемую тканями туши, несвойственные мясу запах и вкус и т. д. В процессе хранения в мясе также возможны нежелательные изменения. Одни из них (изменения цвета, запаха) происходят под влиянием физико-химических факторов, а другие (ослизнение, заплесневение, разложение или гниение) — под действием различных микроорганизмов. Знание причин возникновения всевозможных изменений в мясе и мясопродуктах позволяет дать им научно обоснованную санитарную оценку в каждом отдельном случае.

# ПРОБЛЕМЫ

- ✓ Ответственность по контролю за мясом и мясными продуктами распределена между различными министерствами и агентствами, с не четко определенными, а иногда совпадающими полномочиями.
- ✓ Законодательная база по нормам безопасности и качества продуктов питания существует, но в общем ощущается недостаток возможностей ужесточить эти правила.

# ПРОБЛЕМЫ

- ❖ Ограниченные возможности лабораторий, отсутствие эффективного контроля по всей цепи мяса
- ❖ Отсутствие правильного и постоянного охлаждения также является важным фактором риска бактериальной контаминации мяса в процессе хранения и перевозки.
- ❖ Отсутствие достаточного количества оборудованных скотобоеен и крупных промышленных предприятий по переработке мяса и мясных продуктов

# ПЛАНЫ НА БУДУЩЕЕ

➤ Усовершенствование существующих нормативно-законодательных документов для будущего развития программы по контролю продуктов питания и базы для национальной стратегии по безопасности мяса. Гармонизация с международными стандартами и руководствами является лидирующим фактором, ведущим к усилению участия в международной торговле и повышению безопасности пищи.

# ПОТРЕБНОСТИ

✓ Развитие адекватного  
лабораторного сервиса

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!