

Качество и безопасность мяса и мясопродуктов в Армении

Казахстан, Астана

Нужда в обеспечении качества и безопасности

- Защита здоровья потребителя (включая экономический аспект)
- Растущие потребности потребителя
- Глобальные тенденции (Евроинтеграция)
- Конкурентоспособность национальной продукции
- Новые рынки и экономическое развитие (в частности сельского хозяйства и промышленности)

Производство и импорт мяса и мясопродуктов в Армении

Наличие скота и птицы (к концу года 2007) 1000 голов

	Все типы ферм	Коммерческие организации	Домашние хозяйства
К.Р.С.	620,2	5,3	614,9
М.Р.С.	632,9	4,2	628,7
СВИНЬИ	152,8	7,2	145,6
ПТИЦЫ	4098,1	2276,1	1822,0

Производство и импорт мяса и мясопродуктов в Армении

Производство мяса (к концу года 2007) 1000 тонн

	Все типы ферм	Коммерческие организации	Домашние хозяйства
Говядина	40,4	0,1	40,3
Баранина и козлятина	7,2	0	7,2
Свинина	14,1	0,1	14,0
Мясо птицы	5,1	3,1	2,0

В результате

- Производство мяса на душу населения (в год)- 22,3 кг
- Употребление мяса на душу населения (в год)- 35 кг
- Мясо импортированное - 38,1 (1000 тонн)
- Процент внутреннего производства- 63,6 %

Из чего;

- Процент производства домашними хозяйствами- 95%

Анализ рынка мясопродуктов

Импорт мяса и мясопродуктов в страну;

- Требуются сертификация качества и безопасности товара*
- Тестируется в лабораториях приграничного ветеринарного контроля согласно требованиям закона*

Внутреннее производство

Есть два пути попадания мясопродуктов к потребителю;

- Фермер- мясоперерабатывающее предприятие- потребитель*
- Фермер- рынок свежего мяса- потребитель*

Анализ рынка мясopодуkтoв

Цепочка фермер- мясopерерабатывающее предприятие- потребитель;

- Проходят ветеринарно- санитарную экспертизу со стороны предприятия*
- Убой производится в специально отведенных местах отвечающим санитарно- ветеринарно- технологическим требованиям закона*
- Технологии производства должны быть сертифицированы по ГОСТ-у или иметь ТУ*
- Контролируется госинспекцией по ветеринарии и безопасности пищи*

Цепочка фермер- рынок свежего мяса- потребитель

- Есть регулирующий закон о качестве и безопасности мяса и мясopодуkтoв и контроле*
- Контролируется госинспекцией по ветеринарии и безопасности пищи*
- Есть множество мешающих факторов*

Факторы влияющие на качество и безопасность

- *Структура ведения сельского хозяйства*
- *Недостаток знаний*
- *Неполноценное законодательство и регулирующие механизмы*
- *Неорганизованные и недостаточные вложения и ресурсы*
- *Инфраструктура*
- *Устаревшая техническая поддержка и методы*
- *Недостаточная кооперация между наукой, государством и производством*
- *Слабое вмешательство негосударственных общественных организаций*

Выводы

Поощрение и усиление кооперации между наукой, государством и производством чтобы;

- Разработать стратегию и направления развития*
- Адаптировать зарубежный опыт и вовлеч внешние и внутренние ресурсы (В том числе финансовые)*
- Внедрить и распространить новые знания*
- Эффективно внедрить и употребить существующие финансы для развития отрасли*
- Синхронизировать законодательство и инфраструктуру*
- Координировать усилия и действия разных заинтересованных государственных и общественных организаций*

Большая вовлеченность общественного сектора









Спасибо

