

...цель «от поля до тарелки»

«безопасность» → «безопасность» → «безопасность»

С 1.01.2018 в России введена электронная сертификация на товары, подлежащие ветеринарному контролю. Сопроводительные документы оформляются с использованием ФГИС «Меркурий» (разработчик и оператор – Федеральное по ветеринарному и фитосанитарному контролю).

### Методы экспертных оценок

- 1. Формирование экспертных групп
- 2. Выбор метода (способа) экспертного опроса
- 3. Выбор подхода к оцениванию
- 4. Выбор метода обработки экспертных оценок
- 5. Оценка согласованности экспертов
- 6. Интерпретация

### Международное сотрудничество в сфере продовольственной безопасности

ЮНКТАД: Конференция ООН по торговле и развитию (ЮНКТАД) — орган Генеральной Ассамблеи ООН

ВТО: Всемирная торговая организация

АРЕС: Азиатско-Тихоокеанское экономическое сотрудничество

OECD: Организация экономического сотрудничества и развития

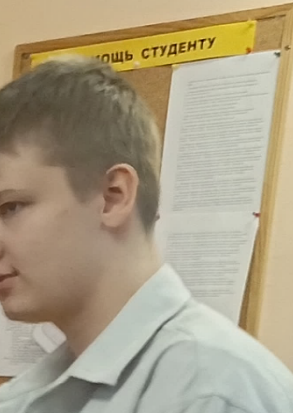
### Международное сотрудничество в сфере продовольственной безопасности

- №52-ФЗ от 30.03.2002 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- №184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»

ТР ТС 021/2011



Осуществляет допуск продукции на рынок (испытание, сертификация и декларирование)  
Подтверждает качество продукции и обеспечивает доверие потребителей к новой продукции (добровольная сертификация)  
Определяет виды правонарушений, формы и размеры ответственности  
Государственный контроль (надзор)  
Общественный контроль (общества по защите прав потребителей)



**ВРЕДНЫЕ И ПОСТОРОННИЕ ВЕЩЕСТВА В СЫРАХ, ПИТАТЕЛЬНОЙ ВОДЕ И ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

**ТОКСИЧНОСТЬ ВЕЩЕСТВ**

Вредность и токсичность веществ в сырах и продуктах питания зависит от их количества, способа приготовления, срока хранения и т.д.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ТОКСИЧНОСТИ АД<sub>50</sub> И АД<sub>100</sub> (ВЛ<sub>50</sub> И ВЛ<sub>100</sub>)**

АД<sub>50</sub> - доза вещества, вызывающая гибель 50% животных. АД<sub>100</sub> - доза вещества, вызывающая гибель 100% животных.

Вещество	АД <sub>50</sub> (г/кг)	АД <sub>100</sub> (г/кг)
Соль поваренная	100	1000
Соль калийная	100	1000
Соль магнийная	100	1000
Соль кальциевая	100	1000
Соль натриевая	100	1000
Соль аммонийная	100	1000
Соль железная	100	1000
Соль цинковая	100	1000
Соль медная	100	1000
Соль марганцевая	100	1000
Соль никелевая	100	1000
Соль кобальтовая	100	1000
Соль бариевая	100	1000
Соль стронциевая	100	1000
Соль ванадиевая	100	1000
Соль молибденовая	100	1000
Соль селеновая	100	1000
Соль мышьяковая	100	1000
Соль сурьмяная	100	1000
Соль ртутная	100	1000
Соль кадмиевая	100	1000
Соль никелевая	100	1000
Соль кобальтовая	100	1000
Соль марганцевая	100	1000
Соль молибденовая	100	1000
Соль селеновая	100	1000
Соль мышьяковая	100	1000
Соль сурьмяная	100	1000
Соль ртутная	100	1000
Соль кадмиевая	100	1000

**ОРИЕНТИРНЫЕ ЗАДАЧИ, ПОДСОБНЫЕ КОНТРОЛИ В РАБОЧЕЙ ГРУППЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОГО СЫРА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Проверка качества сырья (сыр, молоко, вода).

2. Проверка качества готового продукта (сыр, молоко, вода).

3. Проверка сроков годности.

4. Проверка условий хранения.

5. Проверка условий транспортировки.

6. Проверка условий реализации.

7. Проверка условий утилизации.

8. Проверка условий переработки.

9. Проверка условий упаковки.

10. Проверка условий маркировки.

11. Проверка условий хранения информации.

12. Проверка условий безопасности.

13. Проверка условий экологичности.

14. Проверка условий социальной ответственности.

15. Проверка условий прозрачности.

16. Проверка условий этичности.

17. Проверка условий устойчивости.

18. Проверка условий инновационности.

19. Проверка условий конкурентоспособности.

20. Проверка условий лидерства.





Этапы				переработки				зерна				в муку			





