



# Технология автоматической идентификации в пищевой промышленности

## Вступление





## **Пол Брук, Дипломированный инженер, MBA**

1960 год рождения

### **Образование и опыт**

- Начальная школа – Леопольдсдорф/Маршфельд
- Терезианская Академия, Вена – Выпуск 1978 г.
- Университет природных ресурсов, специальность «Экономика сельского хозяйства» – Выпуск 1986 г.
- Магистр делового администрирования – 1994 г.
  
- Занимал различные руководящие должности в Австрии и России
- Специализировался на Центральной/Восточной Европе и СНГ
- Много лет работал с решениями по штрих-кодам и радиометкам
- Начинал развитие бизнеса штрих-кодов в России



## **Пол Брук, Дипломированный инженер, MBA Сегодня**

- Брук Консалт
  - Бизнес-консультант по России
  - Консультация по концепциям автоматической идентификации
  
- Мост-Сервис и Мост-Менеджмент в партнёрстве с Specht Rechtsanwalt GmbH
  - Аутсорсинг бухгалтерских услуг в Москве
  - Управление
  
- АБА
  - Представитель Австрийского Бизнес-Агентства в Москве
  
- Австрийский экономический форум в России
  - Генеральный директор



## Цель курса

Предоставить обзор новейшей технологии идентификации и информацию об инструментах и применениях в пищевой индустрии и цепочке поставок пищевых продуктов!

- Юридические основы
- Технология и стандарты
- Технология и оборудование
- Договора в цепочке поставок на рынок



## Предмет курса

1. Базовое описание, технология и стандарты автоматической идентификации – штрих-коды и радиометки (включая обзор институтов стандартизации, таких как GS1, AIM, EPC Global и ECR, и их роли в обеспечении качества и безопасности!)
2. Технологии печати, кодирования, декодирования, сканирования, считывания и мобильных вычислений по штрих-кодам и радиометкам, включая инструменты коммуникации и интеграцию в системы управления ресурсами предприятия, такие как SAP
3. Практический опыт – «кейсы» – применения автоидентификации в пищевой индустрии, цепочке поставок пищевых продуктов и поддержке розничной торговли



# Технология автоматической идентификации в пищевой промышленности

EU 178





ПОЛОЖЕНИЕ №178/2002 (ЕС)  
ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА  
от 28 января 2002 г.

Определяющее общие принципы и требования закона о продуктах питания, учреждающее Европейское Агентство по Пищевой Безопасности и определяющее процедуры в отношении пищевой безопасности



Поскольку:

(1) Свободное перемещение безопасной и здоровой пищи – важный аспект внутреннего рынка, вносящий значительный вклад в здоровье и благополучие граждан, их социальные и экономические интересы.





(2) Необходимо обеспечить высокий уровень защиты человеческой жизни и здоровья в соответствии с политикой Европейского Сообщества.

(3) Свободное перемещение пищи и корма внутри Сообщества может быть достигнуто только если требования к безопасности пищи и корма не отличаются значительно между государствами-членами.



(4) Существуют важные различия в отношении концепций, принципов и процедур в законодательстве Государств-членов. Когда Государства-члены принимают меры, касающиеся пищевой безопасности, эти различия могут помешать свободному перемещению пищи, создать неравные конкурентные условия и таким образом напрямую повлиять на функционирование внутреннего рынка.



(5) Соответственно, необходимо оценить эти концепции, принципы и процедуры, чтобы сформировать единую основу для мер, регулирующих пищевые продукты и корм, принимаемых на уровне Государств-членов и Содружества. В то же время необходимо обеспечить достаточное время для адаптации противоречащих положений в существующем законодательстве, как на национальном, так и на уровне Содружества, и убедиться, что до такой адаптации соответствующее законодательство будет применяться в свете принципов, определённых в настоящем Положении.



(9) Необходимо обеспечить, чтобы потребители, прочие заинтересованные лица и торговые партнеры были уверены в процессах принятия решений, подкрепляющих закон о пищевой безопасности, его научную основу, а также структуры и независимость институтов, защищающих здоровье и другие интересы.



(12) Чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов, необходимо рассмотреть все аспекты цепочки производства пищевых продуктов на всей её протяженности, включая первичное производство и производство кормов для скота, вплоть до продажи или поставки пищевых продуктов потребителям включительно, поскольку каждый элемент может потенциально влиять на безопасность пищи.