

Инспекция
качества: опыт
турецких
производителей
сушёного
абрикоса

Заседание ЦАРГ
Ташкент, Узбекистан
Сентябрь 2019 г.



Тенденции на мировых потребительских рынках



Как обеспечить соответствие продукции установленным требованиям ?



Ознакомительная поездка в Малатью (Турция)

- ❖ Цель – изучить производственные процессы по сушёному абрикосу и методы организации контроля качества на базе фермерских хозяйств, предприятий по переработке сушёного абрикоса
- ❖ Дата: с 15 до 21 июля 2019 года
- ❖ Поддержка Hilfswerk International в рамках проекта CANDY-V



- ❖ Юго-восточная провинция Турции (Анатолия)
- ❖ 100 летний опыт промышленного производства сушёного абрикоса
- ❖ В Малатьи прорастает 10 млн. абрикосовых деревьев (1 га -100 д.). Объем производства - от 80 до 250 тыс. тн.
- ❖ Производится 90% от общего объёма производства в Турции и 85 % мирового производства и до 10% производства свежего абрикоса
- ❖ Абрикос из Малатьи - второй по популярности продукт в ЕС после инжира.
- ❖ В 2017 году зарегистрировано ГУ ЕС по сушёному абрикосу



Программа ознакомительного тура

Участники посетили

- ❖ Фермерские хозяйства (практика использования стандартов при выращивании абрикоса, сборе урожая, первичной переработки и реализации продукции)
- ❖ Перерабатывающие предприятия (малые цеха и фабрики)
- ❖ Цех по производству оборудования для предприятий пищевого сектора
- ❖ Предприятие по предпродажной подготовке и экспорта свежего абрикоса
- ❖ Научно-исследовательский институт Абрикоса
- ❖ Региональный институт стандартизации
- ❖ Региональное управление сельского хозяйства

Потенциал Малатьи

```
graph LR; A[Фермер  
50 000] --> B[Закупщик  
100]; B --> C[Переработчик  
80-100 (20 крупных)];
```

Фермер
50 000

Закупщик
100

Переработчик
80-100 (20 крупных)



Фермер:

20% от общей численности населения

- ❖ Политика развития села, исключение социальной напряженности
- ❖ Решение миграционных процессов

Сбалансированная политика: свободное ведение хозяйства с мерами госконтроля и всесторонней поддержки.

СВОБОДНОЕ ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВА

- ❖ Фермеры указали, что не сталкиваются с админ барьерами.
- ❖ Фермеры продают свою продукцию закупочным организациям или переработчикам, которые при покупке осуществляют отбор проб для оценки уровня влажности и серы.

ВСЕСТОРОННЯЯ ПОДДЕРЖКА:

- ❖ Предоставление льготных кредитов под низкие проценты,
- ❖ Саженцы предоставляются фермеру в рассрочку на 2 года и т.д.
- ❖ Постоянная информационная поддержка и тренинги



Государственный контроль:

- ❖ Все агротехнические работы в фермерском хозяйстве планируются и согласовываются с соответствующими службами, которые определяют объем, вид и сроки агротехнических работ
- ❖ Правила организации процесса сушки абрикоса в фермерских хозяйствах, ведение от поколения к поколению стали уже традицией и не требуют постоянного контроля



Чёткое понимание переработчиками своей роли - как экспортёров

- ❖ Успех конкурентоспособности на рынках предприятия видят, прежде всего через соответствие требованиям Стандарта TSE 485
- ❖ Производственные процессы подведены под требования стран – импортеров (различный уровень наличия диоксида серы), что также определено стандартом TSE 485
- ❖ Большая часть предприятий нацелена на внедрение стандарта BRC (British Retail Consortium) и FSSC 22000.



Политическая убежденность

Предприятия понимают, что не эффективная система контроля у них на предприятии бросает тень на национальный имидж Турции как надежного поставщика безопасных продукции приемлемого качества



Восприятие контроля при экспорте – как защитная мера

- ❖ Устранение риска отказа со стороны импортирующей страны
- ❖ Улучшение имиджа продукта и страны
- ❖ Повышения конкурентоспособности отрасли





Концепция качества для турецких производителей

У турецких производителей понятие качества, безопасности и контроля рассматривается как единая концепция.

Для экспорта определены минимальные требования и, если продукция не отвечает этим требованиям, не может быть экспортирована:

- Внешний вид, вкус и запах
- Неповрежденный продукт
- Чистый
- Без живых насекомых вредителей, пороков и плесени
- Должная упаковка и маркировка

Факторы , влияющие на качество продукции

На уровне фруктового сада	На уровне предприятия	На уровне рынка
<ul style="list-style-type: none">• генотип, сорт• климат• управление и контроль пестицидов• удобрения• ирригация• сортировка	<ul style="list-style-type: none">• способ переработки,• режим технологического процесса• сортировка• упаковка• хранение	<ul style="list-style-type: none">• транспортировка• презентация продукции

Инспекционные услуги на уровне компаний

- ❖ На каждом предприятии налажен процесс контроля качества как на этапе производственного цикла, так и на этапе формирования груза на отправку
- ❖ Осуществление контроля возлагается на специально уполномоченных сотрудников, численность которых зависит от объёма переработки
- ❖ На МСП инспекционные функции возложены на инженера пищевода или мастера, а также и директора предприятия, который осуществляет проверку по завершению упаковки продукции на паллеты.

- ❖ На крупных предприятиях некоторые процессы проверки качества автоматизированы (проверка на наличие железа в продукции в ходе ее упаковки; уровень серы и влажности), при этом физический контроль также присутствует, обычно проверяют через 50 коробок.
- ❖ На крупных предприятиях это специально сформированные отделы качества
- ❖ 3-4 инспектора обычно обслуживают 80-100 работников.

Лаборатории на уровне компаний

- ❖ Предприятия, независимо от уровня оснащённости и объёмов имеют свои лаборатории, где представлена основные измерительные приборы по оценке уровня влажности и SO₂.
- ❖ Деятельность лабораторий начинается с отбора проб перед закупкой сырья и перед отправкой груза до проверки соответствующих уполномоченных органов.



Информационные графические изображения

- ❖ Графические изображения дефектов размещаются над/перед рабочим местом работника, который осуществляет выборку продукции (selection process).
- ❖ Периодические обучения работников соблюдению требований стандартов
- ❖ Тренинги проводят -мастер и инженер пицевик, отраслевые Ассоциации.



Технологический процесс

- ❖ В целом процесс производства сушёного абрикоса в Малатьи соответствует процессу производства в странах ЦА.

Но есть некоторые отличительные особенности

- ❖ Турецкие предприятия не проводят вторичную обработку диоксидом серы сушёного абрикоса, так как фермеры изначально правильно определяют нормы окуривания следуя установленным нормам.
- ❖ «Невидимая координация» со стороны уполномоченных органов и Ассоциаций деятельности фермеров и переработчиков по обеспечению взаимодействия даёт ощутимые результаты при выходе продукции

- ❖ Качество используемого SO₂ в Турции отличается по нескольким характеристикам - внешнему виду и свойствам.
- ❖ Турецкие фермеры используют рафинированную серу, в которой отсутствуют инородные примеси.
- ❖ На качество влияет особенности сорта абрикоса в Турции, который не теряет своих основных свойств после вторичной обработки серой.



Система управления рисками

Предприятия по уровню контроля (% проверок) делятся на категории: Категории: А, В, С и D:

- ❖ Компании, которые имеет инспектора по контролю качеству попадают в группу С
- ❖ Предприятие, где также налажен менеджмент качества (наличие сертификатов менеджмента качества ISO 9000, ISO 22000, HACCP, BRC, IFS и т.д..) попадают в группу В
- ❖ Предприятие, где наряду с вышеизложенными факторами есть регистрируемый торговый знак фирм и соответствующая инфраструктура в группу А

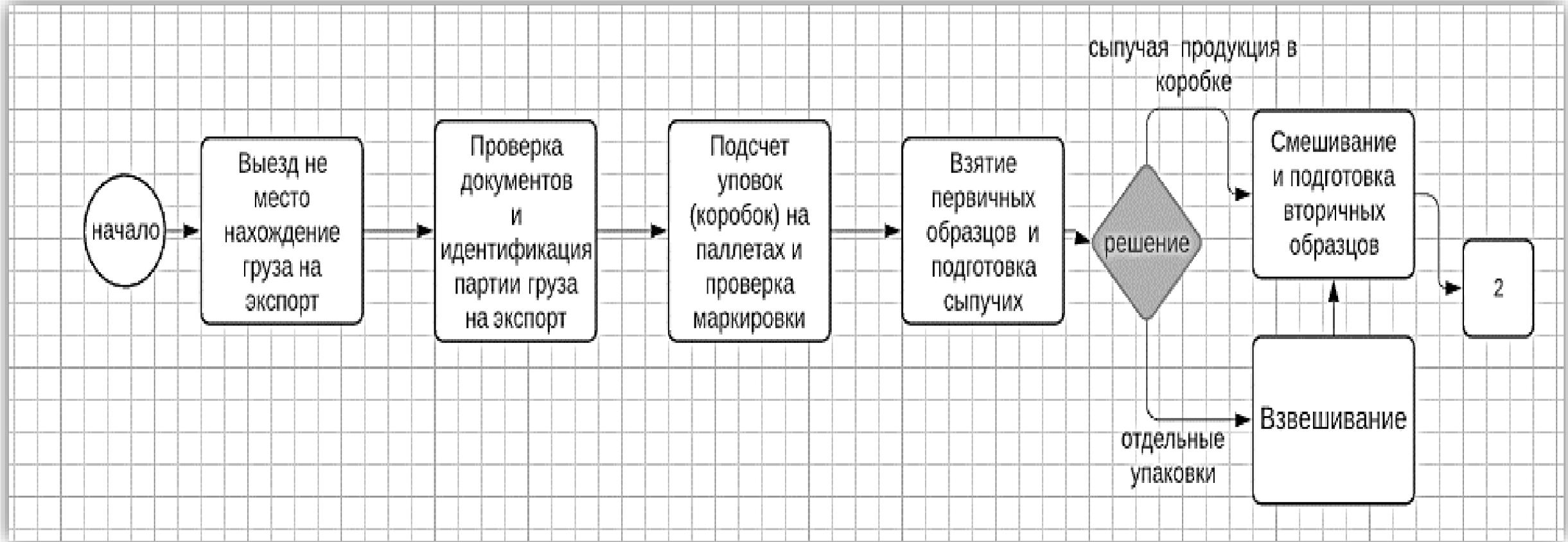
Схема взаимодействия науки с производством



Работа системы управления торговлей на основе риска (TAREKS)



Бизнес процесс организации инспекции





Роль Ассоциаций

- ❖ В вопросах экспорта особая роль отводится Ассоциациям, экспортёры не могут экспортировать, если они не являются членами Ассоциации экспортёров, которая в свою очередь входит в Ассамблею экспортёров Турции.
- ❖ Членство экспортёров в соответствующей Ассоциации экспортёров **ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ**.
- ❖ В целом около 60 отдельных Ассоциаций экспортёров и в Секретариат Ассамблеи входят 13 Ассоциаций.
- ❖ К созданию Ассоциаций относятся очень серьёзно. Вопрос о создании Ассоциации решается согласно утверждённых правил и решение принимает Ассамблею экспортёров Турции совместно с Министерством торговли Турции.

Доступность оборудования

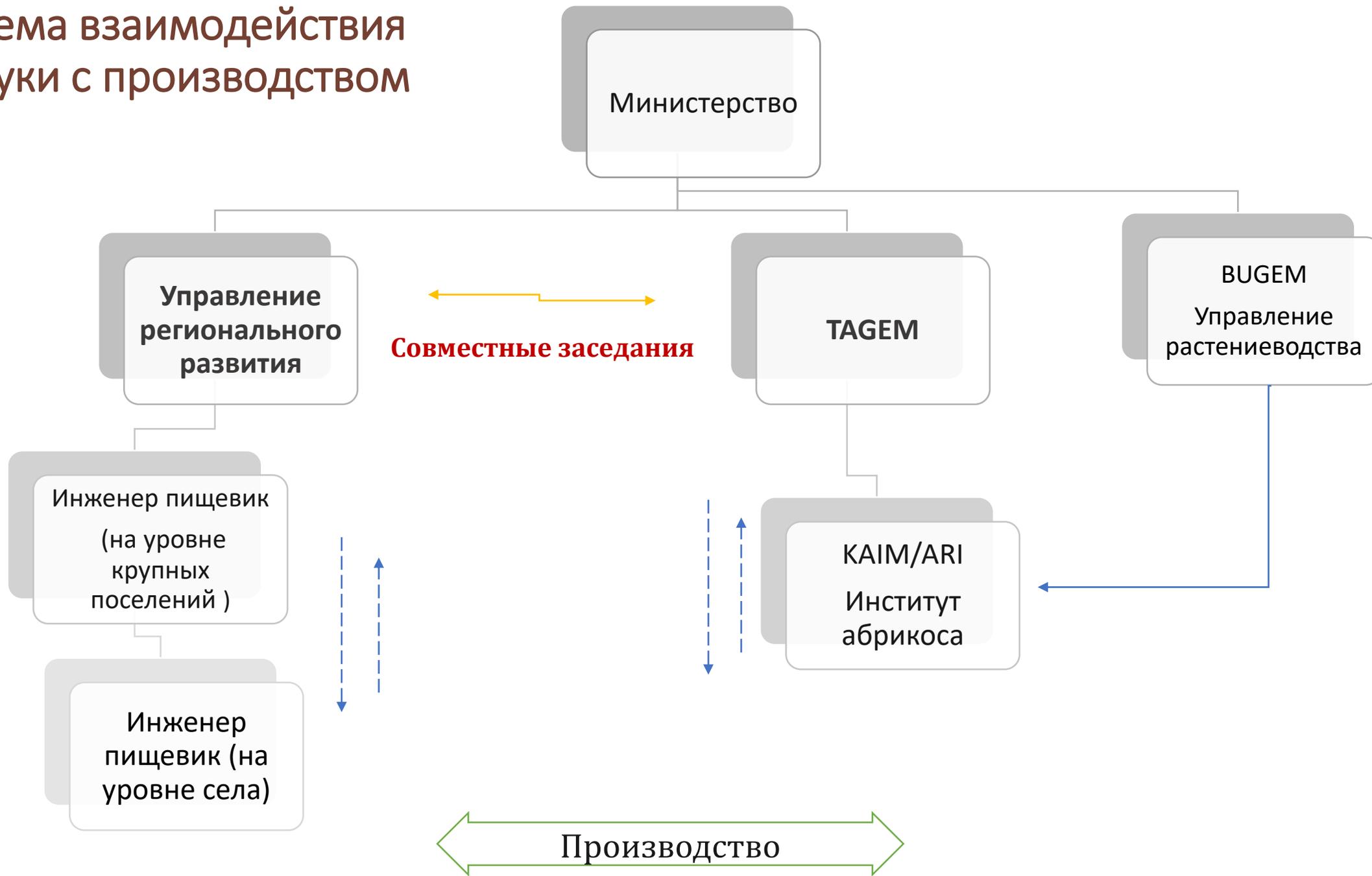


НИИ абрикоса наряду с селекцией новых сортов, методов борьбы с вредителями и использования СЗР также проектирует оборудование



МСП участвует в производстве простых форм оборудования (кустарное производство) для МСП

Схема взаимодействия науки с производством



Система подготовки инженеров-пищевиков

- ❖ Бакалавр по специальности инженер-пищевик проходит двухлетнюю стажировку на предприятии
- ❖ Сертификация со стороны Ведомства
- ❖ Получение сертификата – право на трудовую деятельность на производстве.
- ❖ Сертификат аннулируется при допущении повторных нарушений





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!