

Меркурий, качество безопасности

Согласно Федеральному закону от 13.07.2015 № 243-ФЗ, все участники оборота товаров животного происхождения обязаны работать с электронной ветеринарной сертификацией через федеральную государственную информационную систему (ФГИС) «Меркурий». К ним относятся производители и дистрибьюторы товаров, поднадзорных Госветконтролю:

- мясокомбинаты;
- птицефабрики;
- молочные заводы;
- производители морепродуктов;
- логистические центры;
- торговые сети;
- розничные магазины.

Если ранее все они могли выбирать, как оформлять ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) — в электронном виде или на бумаге, то с 1 июля 2018 года у них появилась обязанность делать это только через ФГИС «Меркурий». Некоторые группы товаров до 1 июля 2018 вообще не нуждались в сопровождении ветеринарными документами.

Есть только несколько случаев, когда оформление ВСД допускается на бумаге (ч. 2.1. ст. 4 Федерального закона от 13.07.2015 № 243-ФЗ):

— если произошла авария, из-за которой использование ФГИС «Меркурий» невозможно;

— если в ВСД содержатся сведения, представляющие государственную или служебную тайну;

— если в населенном пункте нет интернета.

В этой статье рассмотрим следующие вопросы:

- Зачем нужны ФГИС «Меркурий» и электронные ВСД
- Бумажный и электронный ВСД — в чем разница?

- Зачем и как автоматизировать работу с ВСД
- Что предлагает Контур. Меркурий
- Как зарегистрироваться во ФГИС «Меркурий»
- Что делать компаниям, которые только принимают подконтрольную продукцию
- Чем грозит несоблюдение требований

Зачем нужны ФГИС «Меркурий» и электронные ВСД

Разберемся на примере мясокомбината.

Ферма отправляет поставку мясокомбинату — оформляет электронные ВСД на партию. Мясокомбинат при получении делает отметку во ФГИС «Меркурий», что эту партию он принял с ветеринарным свидетельством под таким-то номером — гасит. Из данного сырья мясокомбинат производит колбасу, сосиски и фарш и отправляет их в различные торговые точки — на каждую позицию своей поставки он создает новые ВСД. Когда магазин принимает товар, соответствующие ВСД ему нужно погасить в «Меркурии».

Таким образом, с помощью системы можно проследить, откуда на прилавке взялась конкретная колбаса и какие фермы поставили для нее мясо. Такая система работы с ветеринарными сопроводительными документами не дает шанс фальсификату попасть на рынок.

Бумажный и электронный ВСД — в чем разница?

Бумажный ВСД представлял собой документ на официальном бланке с подписью и печатью. Он оформлялся один на всю накладную или на отдельные позиции в ней. Отправитель сохранял у себя корешок документа, экспедитор брал документ с собой и при необходимости предъявлял.

Если в пути товара были предусмотрены промежуточные получатели, например, дистрибьютор, то бумажный ВСД передавался по цепочке из рук

в руки, пока не доходил до конечного получателя, который хранил его до истечения срока годности продукции.

Сейчас бумажный ВСД (с учетом исключений) это, как правило, опция — можно распечатать электронный ВСД на защищенном бланке.

Электронный ВСД — это электронный документ, сформированный во ФГИС «Меркурий». Его главный реквизит — уникальный идентификатор UUID.

Проверить любой ВСД по его UUID можно бесплатно на странице [https://mercury.vetrif.ru/pub/Электронный ВСД](https://mercury.vetrif.ru/pub/Электронный_ВСД) создается на каждую позицию накладной. Бывает производственным и транспортным.

В производственных фиксируется факт того, что из определенного сырья произведен такой-то товар. Их не нужно гасить. Транспортные отражают факт перемещения продукции, причем как со сменой собственника, так и нет, например с производства на территориально отделенный склад. Получатели, в том числе и промежуточные, обязаны гасить такие ВСД и оформлять новые, когда отправляют товар для дальнейшей реализации.

Зачем и как автоматизировать работу с ВСД

Веб-интерфейсу ФГИС «Меркурий» свойственны минусы любого веб-интерфейса: все данные — категория товара, производитель, откуда получен, дата выработки и др. — нужно контролировать вручную. При этом, во-первых, есть риск ошибок (за которые грозит блокировка, штраф или даже приостановка деятельности компании), во-вторых, это долго, особенно, когда оформлять или гасить ВСД нужно массово. Поэтому ИТ-компании предлагают решения, которые позволяют автоматизировать и ускорить работу с ВСД.

Что предлагает Контур. Меркурий

Для автоматизации процессов можно воспользоваться Контур.Меркурием. Он проверит ветеринарные документы вместо вас, найдет несоответствия, уведомит об ошибках в оформлении и сэкономит ваше время.

У Контур.Меркурия три решения:

- Интеграционный модуль для 1С для предприятий любого профиля
- Веб-версия для гашения и оформления ВСД
- Мобильная версия для гашения ВСД

Система ХАССП представляет собой свод правил, основные принципы которых построены на систематическом выявлении, оценке и контроле рисков. Эти риски представлены в виде опасных факторов, которые могут негативно воздействовать на качество выпускаемой пищевой продукции и ее безопасность для здоровья человека.

Законодательство РФ строго контролирует деятельность предприятий, которые производят продукты питания. По этой причине обязательной процедурой перед выпуском продовольственных товаров на потребительские рынки является разработка и внедрение НАССР на производстве. Эти же требования, установленные в техническом регламенте ЕАЭС № 021/2011, касаются деятельности школ, поскольку детскому питанию законодательство уделяет особое внимание.

ХАССП в школьном питании предусматривает непрерывный контроль и своевременное выявление рисков и опасных факторов, оказывающих вредное влияние на здоровье детей.

Территориальные органы Роспотребнадзора регулярно осуществляют плановые и внеплановые проверки, во время которых комиссия оценивает, как функционирует ХАССП в школьных столовых. Действующие нормативные акты предъявляют строгие санитарные требования к процессам закупок продовольственного сырья и приготовления пищи в школьном учреждении.

Внедрение НАССР значительно упрощает процедуру прохождения проверок, сводит к минимуму риски возникновения вредных и опасных факторов.

Законодательная база

Согласно принципам ХАССП в школьных столовых должна быть внедрена система менеджмента качества (СМК), которая позволяет контролировать безопасность пищевой продукции на всех этапах: от закупки продуктов и приготовления пищи до проведения мероприятий, нацеленных на соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Чтобы внедрить НАССР, необходимо в лабораторных условиях провести все испытания продуктов, их упаковочной тары, используемого оборудования в соответствии с требованиями, предписанными профильными стандартами.

К обязательным условиям относится оформление всех сертификатов о соответствии и деклараций по пищевым ТР ТС, если продукты питания реализуются на вынос. За отсутствие разрешительной документации законодательство РФ предусматривает в отношении организации крупные штрафные санкции.

Для этого продукция проходит экспертизу в лабораторных условиях. Проверяются органолептические, микробиологические, физико-химические показатели. Составляется заключение о сроках годности продукции. Результаты оценочных процедур фиксируются в протоколах испытаний.

Процесс оценки соответствия изделий, требует наличие профильного ГОСТа. Если же он отсутствует, необходимо разработать Технические условия.

Получить консультацию

Для внедрения ХАССП требуется разработка пакета документации и программа, позволяющая исследовать деятельность учреждения. Она предусматривает ряд требований, которые должны соблюдаться в отношении следующих процессов:

- уборки, регулярного проведения дезинфекции помещений для приема и приготовления пищи;
- ремонта и техобслуживания, оборудования, техники, помещений и зданий;
- непрерывного контроля качества и безопасности готовых блюд и продовольственного сырья, из которого они изготавливаются;
- утилизации пищевых отходов.

При составлении обязательной для внедрения НАССР документации важным этапом является разработка мероприятий для решения следующих задач:

- выявление рисков, которые могут возникнуть в процессе приготовления пищи;
- определение причин возникновения потенциальных рисков, принятие мер, направленных на их контроль;
- определение ККТ – контрольных критических точек, позволяющих минимизировать риски;

- обеспечение функционирования системы наблюдения для постоянного мониторинга СМК на всех этапах.

Для разработки и внедрения необходимо ознакомиться, тщательно изучить требования профильных стандартов, провести внутренний аудит, обучение руководства учреждения и персонала. Лишь соблюдение данных требований обеспечит бесперебойное функционирование НАССР в школах и других детских учреждениях.