

СЕКРЕТЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПАРТИЙ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ УЧЕТЕ МЯСОКОМБИНАТА

С.А. Федоров, методолог группы компаний «Абсолют-Софт»

Существует много определений прослеживаемости, но для мясопереработки лучшим является следующее: «прослеживаемость – это возможность идентифицировать партии продукции, их связь с партиями сырья, материалами, а также с записями относительно переработки и дистрибуции».

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ?

Для того чтобы полностью обеспечить прослеживаемость на всем цикле производства мясных изделий, необходимо следующее:

1. При приемке каждая партия сырья должна иметь свой уникальный идентификатор, который будет использоваться при всех ее перемещениях.

2. При каждом перемещении партии сырья, полуфабрикатов или продукции фиксировать эти действия.

3. На каждом этапе производства нужно фиксировать, из какой партии сырья (полуфабрикатов) был произведен выпуск, и присваивать полученной партии продукции (полуфабрикатов) новый идентификатор.

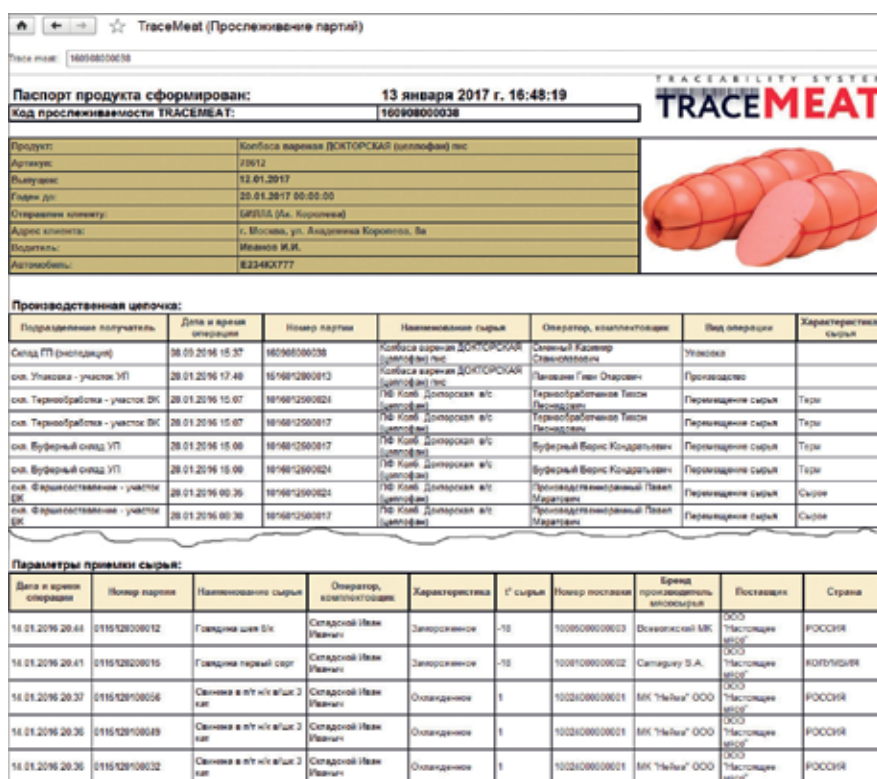
4. На каждом этапе производства нужно регистрировать время окончания процесса и то, какой именно этап производства был выполнен.

В результате появится информация, достаточная для обеспечения прослеживаемости.

КАК ПОЛУЧИТЬ ДАННЫЕ ДЛЯ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ?

При достаточно больших объемах выпуска продукции справиться с учетом сможет только автоматизированная система производственного учета (АСПУ), в которой будут храниться данные о партиях, связях между ними и всех выполняемых действиях.

АСПУ должна включать в себя контрольные точки, на которых будет регистрироваться факт движения или преобразования партий материальных ценностей. В общем случае контрольная точка представляет собой промышленный компьютер, работающий



Паспорт продукта сформирован: 13 января 2017 г. 16:48:19
Код прослеживаемости TRASEMEAT: 16090800038

Подразделная категория	Дата и время операции	Номер партии	Наименование сырья	Оператор, комплектующая	Вед. операция	Характеристика сырья
Сырье ГП (продукция)	28.01.2016 15:37	16190800038	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Иванов И.Колесников	Упаковка	
оп. Упаковка - участок УП	28.01.2016 17:40	161901200012	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Павлова Гали Олександр	Производство	
оп. Термобработка - участок БК	28.01.2016 15:07	161901200024	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Термобработка Тимко Александр	Перемещение сырья	Терм
оп. Термобработка - участок БК	28.01.2016 15:07	161901200017	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Термобработка Тимко Александр	Перемещение сырья	Терм
оп. Вуферный сдвиг УП	28.01.2016 15:08	161901200017	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Вуферный Барнс Кондратьев	Перемещение сырья	Терм
оп. Вуферный сдвиг УП	28.01.2016 15:08	161901200024	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Вуферный Барнс Кондратьев	Перемещение сырья	Терм
оп. Фригоставление - участок БК	28.01.2016 00:26	161901200024	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Производство/склад Павел Марганов	Перемещение сырья	Сквоз
оп. Фригоставление - участок БК	28.01.2016 00:26	161901200017	Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ветеринар. акт)	Производство/склад Павел Марганов	Перемещение сырья	Сквоз

Дата и время операции	Номер партии	Наименование сырья	Оператор, комплектующая	Характеристика	Г сырья	Номер поставки	Бренд производителя, ветеринар. акт	Поставщик	Страна
18.01.2016 20:41	011612810012	Голландия швейц. БК	Сладкий Иван Иванов	Защитное	-10	1008100000003	Овощной МК	ООО "Настоящее мясо"	РОССИЯ
18.01.2016 20:41	011612810016	Голландия герман. сорт	Сладкий Иван Иванов	Защитное	-10	1008100000002	Салатный Б.А.	ООО "Настоящее мясо"	КОЛУМБИЯ
18.01.2016 20:37	011612810056	Свинка в шт. н/к/в/ш 2 кг	Сладкий Иван Иванов	Охлажденное	1	1002100000001	МК "Мельница" ООО	ООО "Настоящее мясо"	РОССИЯ
18.01.2016 20:36	011612810049	Свинка в шт. н/к/в/ш 2 кг	Сладкий Иван Иванов	Охлажденное	1	1002100000001	МК "Мельница" ООО	ООО "Настоящее мясо"	РОССИЯ
18.01.2016 20:36	011612810032	Свинка в шт. н/к/в/ш 2 кг	Сладкий Иван Иванов	Охлажденное	1	1002100000001	МК "Мельница" ООО	ООО "Настоящее мясо"	РОССИЯ

в составе АСПУ, с подключенным к нему различным оборудованием. В частности, к компьютеру могут подключаться: электронные весы; принтер этикеток; сканер штрихкода; видеочкамера; оборудование проверки пост-



ности; другое оборудование, например маркировочные линии.

Контрольные точки должны устанавливаться в местах, где выполняется перемещение материальных ценностей, либо непосредственно возле оборудования, где выполняются производственные операции.

Для идентификации партий применяются этикетки или бирки с нанесенным штрихкодом партии, который может считываться сканером штрихкода.

РАЗДЕЛЕНИЕ И ОБЪЕДИНЕНИЕ ПАРТИЙ

Часто возникает ситуация, когда при производстве необходимо ис-

пользовать сырье из разных партий, особенно если партии небольшие.

Другая ситуация складывается, когда партия большая, но нет необходимости задействовать ее всю за один раз. При регистрации поставки мясосырья в качестве партии может выступать как вся поставка мясосырья одного вида, в которую могут входить несколько фур, так и одна автомашина или даже один отвес. Какой размер партии оптимален? Если размер партии большой, то усложняется регистрация потерь всей партии при хранении, дефростации и т. д. Если размер партии маленький, учет потерь упрощается.

Разумней всего, помимо партии, использовать термин «поставка», который соответствует всей поставке одного вида мясосырья, одного бренда и одного завода. При этом в качестве партии для точности приемки лучше всего применять один отвес (паллета, две полтуши или четыре четверти). При таком подходе потери при хранении, дефростации и обвалке также учитывать будет легче.

При необходимости партии из одной поставки могут объединяться, образуя новую совместную партию. Если будет использоваться часть партии, партия может разделяться. Особенно часто такие операции требуются при перетаривании, когда мясосырье передается из холодильника в производство (например, блочное сырье растаривается и перекладывается на стеллажи, рамы, тележки).

Также разделение партий может выполняться при приемке полтуш с убоя. Как правило, при приемке скота производится групповое взвешивание и в качестве партии фигурируют все животные, взвешенные на скотовозе. При приемке полтуш после процедуры распиловки и зачистки каждая полтуша идентифицируется биркой со штрихкодом либо прикрепляемой этикеткой со штрихкодом. То есть фактически каждая полтуша становится партией, которая получилась из одной большой партии живка. Далее, например при передаче на обвалку, партии опять объединяются, но система помнит всю историю перемещений.

В объединении партий мясосырья даже из различных поставок для про-

слеживаемости нет ничего страшного. В результате просто будет учтено, что данная партия колбасы включает в себя свинину или говядину не из одной, а из двух, трех и более различных поставок. Главное, чтобы было понятно, из каких именно партий!

ЗАЧЕМ ПРОСЛЕЖИВАТЬ?

Для чего требуется обеспечивать прослеживаемость и что должно получиться в итоге?

Во-первых, прослеживаемость партий необходима в соответствии со стандартами ХАССП.

Во-вторых, с 1 января 2018 г. все мясокомбинаты должны включиться в автоматизированную систему электронной ветеринарной сертификации «МЕРКУРИЙ», где требуется указывать партии готовой продукции. А спустя еще 2–3 года появятся требования по прослеживаемости партий по всей производственной цепочке.

В-третьих, в случае возникновения какого-либо негативного события, например брака или претензии покупателя, всегда можно отследить где, когда и что происходило.

Таким образом, обеспечив прослеживаемость, мы получаем:

- полноценную историю производства партии, где указано не только то, из каких партий сырья сделана продукция, но и на каком участке, в какое время выполнялись производственные операции;
- возможность автоматической передачи данных в систему «МЕРКУРИЙ» без серьезных доработок АСПУ;
- возможность организовать для потребителей online-трейсер продукции, обеспечивающий полную прослеживаемость продукции при вводе специального кода на этикетке.
- возможность видеть приращение себестоимости партии готовой продукции на каждом из участков производства.

В заключение хотелось бы обратить внимание на тот факт, что до начала 2018 г. осталось меньше года. И хотя еще нет требований по прослеживаемости партий всей производственной цепочки, начинать лучше уже сейчас. Время идет быстро, а выстраивание системы обеспечения прослеживаемости – процесс долгий. 🔴

1/3 АБСОЛЮТ