

#### ПОСЛЕ СБОРА УРОЖАЯ:

##### Мероприятия по защите собранного урожая от источников загрязнения и заражения.

- держите контейнеры для сбора урожая всегда закрытыми
- выгрузку с контейнера проводите осторожно, с тем, чтобы не помять и не повредить продукцию.
- тара, содержащая очищенную и промытую продукцию не должна напрямую соприкасаться с полом.
- храните продукцию в прохладном месте с целью замедления роста микробов.
- содержите хранилища в чистоте и обеспечьте по возможности низкую температуру.

##### Для проведения процедур мойки, воскования, или охлаждения продукции используйте только чистую питьевую воду.

- регулярно меняйте воду в емкостях, чтобы не накапливался грунт и всякие другие загрязнения.
- в емкость для содержания воды следует добавлять дезинфицирующие вещества, и контролируйте содержание концентрации и уровня pH по необходимости.
- установите вакуумные задвижки на шлангах с тем, чтобы предотвратить обратное попадание воды в ёмкость.

##### Содержите территорию внутри и снаружи упаковочного цеха в полной чистоте и не допускайте появления насекомых.

- регулярно убирайте мусор и не используемые инструменты и оборудование, за которыми могут прятаться насекомые.
- трава на производственной территории должна быть скошена.
- регулярно проводите уборку мест загрузки, производства и упаковки.
- в обязательном порядке следует проводить ежедневную дезинфекцию поверхности оборудования соприкасающейся с продукцией.
- двери производственного помещения держите закрытыми.
- перед входом в производственное помещение установите ловушки для грызунов.

##### Убедитесь, в соблюдении всех правил личной гигиены и санитарии среди рабочего персонала.

- усильте меры по соблюдению правил гигиены и санитарии на рабочем месте.
- убедитесь, что туалеты хорошо проветриваются и содержатся в чистоте.
- двери туалета не должны выходить прямо в помещение, где производится упаковка.
- в производственных помещениях запрещено употребление пищи и напитков.

##### При транспортировке продукции минимизируйте рост микробов и возможность заражения.

- перед погрузкой продукции убедитесь, что транспортное средство не содержит никаких источников заражения.
- погрузку производите аккуратно с тем, чтобы не повредить продукцию.
- закройте и опечатайте двери кузова транспортного средства для обеспечения безопасности продукции.
- следует вести тщательный учет:

- происхождение продукции (где, кем и когда выращена);
- дата упаковки;
- дата транспортировки.



#### За дополнительной информацией обращайтесь:

Представительство Hilfswerk Austria в РТ  
Адрес: город Душанбе, улица Турсунзаде 156  
Тел: (+ 992) 2 289385  
Электр. почта: [aslanov@hilfswerk.tj](mailto:aslanov@hilfswerk.tj)  
Вебсайт: [www.hilfswerk.tj](http://www.hilfswerk.tj)

Ассоциация Научно-Технической Интеллигенции Таджикистана  
Адрес: город Худжанд, ул. Ленина 85 «а»  
Тел: (+992) 3422 6 24 32  
Факс: (+992) 3422 6 45 67  
Электр. почта: [asti@sugdinter.com](mailto:asti@sugdinter.com)  
Вебсайт: [www.asti-tj.org](http://www.asti-tj.org)

Лифлет разработан и размножен при финансовой поддержке Европейской Союзу в рамках программы «Центральная Азия - Инвест». Мнение, изложенное в данной публикации, не обязательно отображает мнение Европейской Комиссии.

## Программа Европейского Союза “Центральная Азия - Инвест”

# БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

## Надлежащая Сельскохозяйственная Практика

### НСП (GAP)

### Проект “Поддержка малых и средних предприятий по переработке плодоовощной продукции в Таджикистане”

Austrian  
Development Cooperation

Проект софинансируется  
Австрийским Агентством по Развитию



Проект исполняется  
Hilfswerk Austria International

Представительство **Hilfswerk Austria International** в Таджикистане исполняет проект “Поддержка малых и средних предприятий по переработке плодоовощной продукции” финансируемый **Европейским Союзом** в рамках программы “Центральная Азия - Инвест”.

Проектная команда уделяет особое внимание **вопросам безопасности пищевой продукции на уровне производства, переработки и сбыта.**

В рамках проекта проводятся теоретические и практические курсы по безопасности плодоовощной продукции для переработчиков плодоовощной продукции, фермерских объединений и других заинтересованных консультантов в сфере сельского хозяйства. Обучающие курсы проводятся международными экспертами по безопасности пищевой продукции и местными специалистами в данной области.

Разработан ряд материалов по безопасности плодоовощной продукции, вдоль всей цепочки добавочной стоимости от производителей до потребителей.

Проект исполняется в тесном сотрудничестве, с местными, и международными партнерами, которые в ходе исполнения проекта внесли значительный вклад в развитие сектора переработки плодоовощной продукции Таджикистана.



Ассоциация Научно-Технической  
Интеллигенции Таджикистана



Национальная Ассоциация  
Дехканских (фермерских)  
Хозяйств Таджикистана



Национальная Ассоциация  
Деловых Женщин Таджикистана



WIFI – Институт по  
Экономическому Содействию  
при Торговой Палате Австрии

## ВВЕДЕНИЕ

Флодоовощная продукция Таджикистана славится своими питательными и вкусовыми качествами и вновь начинает занимать свою прежнюю нишу на рынках России и Казахстана. За последние 10 лет требования к качеству и безопасности внешних рынков к свежей и переработанной плодoовощной продукции заметно изменились. Потребители свежей, и переработанной плодoовощной продукции начинают обращать особое внимание вопросам безопасности и качества потребляемой продукции. К сожалению, в последние время в ряде развитых стран имели место частые вспышки заболеваний пищевого происхождения.

Каждый производитель с/х продукции без сомнений несет ответственность за минимизацию риска заражения потребителей.

## ПОСЛЕДСТВИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Возможно, вы уже слышали о пищевой продукции зараженной сальмонеллой, кишечной палочкой, листерией (бактерии - возбудители листериоза) или гепатитом А.

Вышеуказанные и другие болезнетворные организмы ежегодно приводят к заболеваниям (тошнота, рвота, расстройство желудка, или диарея) более 75 миллионов человек в мире. В большинстве случаев болезни протекают без осложнений. Но зачастую дети, пожилые, и люди с ослабленной иммунной системой могут быть подвержены серьезным последствиям. Несколько фермерских хозяйств в развитых странах были закрыты именно по этим причинам. В настоящее время многие рестораны и сети продовольственных магазинов требуют у производителей доказательств того что продукция выращена в надлежащих и безопасных условиях что в последствие не нанесет вред здоровью потребителей.

Одним из основных условий сбыта является проведение независимой инспекции по безопасности пищевой продукции, наличие которой требуют оптовые закупщики. Нет гарантии, что каждый фрукт или овощ не содержит вредные для человека микроорганизмы. Важным является то, что фермеры могут обеспечить безопасность поставляемой продукции и защитить своё предприятие, посредством проведения требуемых мероприятий по предотвращению загрязнения продукции.

## НАДЛЕЖАЩАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (НСП)

Производители могут предотвратить заражение выращиваемой продукции посредством применения "Надлежащая Сельскохозяйственная Практика" НСП, что является новшеством в обеспечении безопасности пищевой продукции и широко используется производителями сельскохозяйственной продукции во всем мире.

Данный подход подразумевает определение потенциальных мест возникновения угрозы для безопасности пищевой продукции и применение предупредительных мер по минимизации рисков сельскохозяйственного производства путем отслеживания всего производственного цикла. Вкратце это можно выразить как создание условий, исключающих возможность накопления получаемой продукцией вредных веществ химического происхождения, а также механическое и микробиологическое загрязнение.

НСП обеспечивает безопасность пищевой продукции и вашему бизнесу от экономических последствий связанных с заражением продукции.

Данные методы и подходы первоначально были разработаны с целью максимального уменьшения риска заражения продукции на ферме микроорганизмами наносящими вред здоровью потребителей.

## МЕРЫ, ПРЕДПРИНИМАЕМЫЕ ДО ПОСАДКИ:

**При выборе места для выращивания продукции учтите прежнее целевое использование земли, рельеф и другие факторы.**

- избегайте мест сброса отходов, и те, что в недавнем прошлом были использованы в качестве пастбищ, или мест содержания животных.

- проверьте, не использовалась ли прежде земля для хранения токсических химикатов.

- выбирайте места для выращивания продукции расположенные выше, вверх по течению, а также против ветра от мест содержания скота и пастбищ.

- будьте осведомлены о близлежащих местах кормления, и содержания крупного и мелкого скота, птицеферм и молочных хозяйств, которые потенциально могут заражать выращиваемую продукцию.

- узнайте, для чего используется вода выше по течению реки применяемая вами в ирригационных целях.

- избегайте мест подверженных частым затоплениям и мест с повышенным уровнем грунтовых вод.

- в случае вероятности наводнения или затопления сооружаются специальные преграды (иногда сажаются специальные растения в качестве буферной зоны).

**Навоз и компост перед применением должны быть проверены и обработаны, так как возможно могут содержать вредные микроорганизмы.**

- храните навоз вне территории выращивания и хранения продукции.

- где необходимо следует соорудить барьеры препятствующие попаданию навоза на поля во время наводнений.

- если навоз свежий, его следует выдержать не менее 6 месяцев перед применением, если это не возможно вводите свежий навоз и компост в почву за 120 дней до сбора урожая, предпочтительно осенью, когда почва еще теплая ( $\geq 10^{\circ} \text{C}$ ).



## ПРОИЗВОДСТВО / ВЫРАЩИВАНИЕ:

**Содержите животных и навоз вдали от территории выращивания.**

- домашние животные должны быть огорожены чтобы не иметь доступ к производственным полям и ирригационной воде.

- постоянно проверяйте ограждение, чтобы убедиться, что животные не могут пролезть на производственные поля.

- не допускайте собак, кошек и других домашних животных к производственным полям во время вегетационного периода.

- не позволяйте диким животным попасть на производственные поля при помощи сооружения соответствующих ограждений или других практических средств.

- убедитесь, что навоз не стечет на производственные поля во время обильных дождей.

**При междурядном подкорме почвы не используйте свежий навоз или перегной, содержащий свежий навоз.**

- если междурядная подкормка необходима, используйте только тщательно перегнивший компост (более одного года).

- во время хранения навоз должен быть накрыт и использован согласно графика применения в соответствии с выращиваемой культурой.

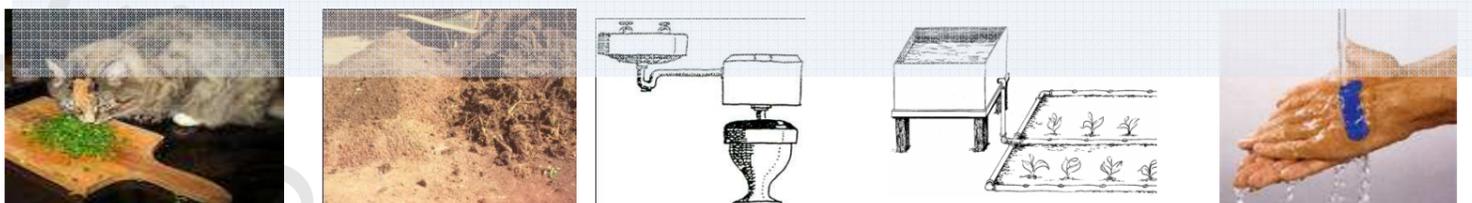
**Уделите особое внимание безопасности воды, которая имеет контакт с плодами выращиваемой культуры.**

• Вода несет в себе наибольший риск угрозы безопасности:

- ближе к сезону сбора урожая избегайте метод орошения разбрызгиванием.

- для минимизации соприкосновения воды с плодами выращиваемой культуры применяйте метод капельного или бороздового орошения.

• скважины и колодцы являются безопасными источниками орошения, если вы уверены в качестве их воды:



## СБОР УРОЖАЯ:

**Обеспечьте работникам соответствующие условия работы (доступный и гигиенический туалет, помещение для отдыха и личной гигиены).**

- санитарно-гигиеническое оборудование для туалетов должно соответствовать количеству работников, находиться близко от производственных территорий, туалеты должны иметь самозакрывающиеся двери (пружинный затвор).

- держите туалеты в чистом и исправном состоянии, туалетная бумага должна всегда быть в наличии.

- в туалете или рядом с ним должен быть установлен рукомойник с мылом и одноразовыми полотенцами.

**Способствуйте поддержанию гигиены и санитарии среди сборщиков урожая, а также других как постоянных, так и временных работников фермы.**

- работники с признаками диареи, рвоты, жара, внезапным пожелтением кожи или инфицированными ранами ни в коем случае не должны иметь доступ к сырью и продукции.

- запретите употребление пищи, жевательной резинки, табачных изделий на выращиваемой территории.

- каждый работник должен иметь личную посуду для потребления воды.

- после контакта с животными, загнившей продукцией, навозом, и посещением туалета работники должны мыть руки, перед тем как приступить к работе,

**Санитарно-профилактические мероприятия на производственном поле.**

- содержите технику по уборке урожая и орудие труда в чистом и исправном состоянии.

- проверяйте технику по уборке урожая на утечку горюче смазочных жидкостей.

- для сбора урожая используйте только легко очищаемые контейнеры и инструменты.

- проводите очистку и починку контейнеров каждый раз перед применением.

- перед тем как отправить продукции на упаковку удалите весь мусор.

- обращайтесь с продукцией осторожно, не повредите её и не переполняйте контейнеры.

- собранный урожай следует быстро убрать с поля и изолировать его от источников загрязнения.