

# Непрерывная холодильная цепь: необходимость и перспективы внедрения



Советник Президента Ассоциации  
операторов рефрижераторного  
подвижного состава  
Давыдова Вероника Анатольевна

# Критерии качества и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов при перевозке



Непрерывная холодильная цепь неразрывно связана с понятиями качества и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов.

- **качество** – это соответствие продукта определенному набору критериев, определяющих его потребительскую ценность
- **безопасность** – соответствие продукта требованиям его безопасного (для жизни и здоровья человека) потребления

Основные критерии обеспечения качества скоропортящихся грузов при перевозке:



# Температурные условия и срок годности



При нарушении температурных условий срок годности должен быть уменьшен

**ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ: МИНТАЙ.**  
Состав: минтай обезглавленный, глазурь (вода) не более 5%.  
Район промысла: Охотское море.  
Энергетическая ценность на 100 г: 89 ккал. Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 20 г; жиры – 1 г.  
Способ приготовления: продукт подлежит термической обработке.  
Условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18 °С.  
Срок годности: не более 6 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения. Размороженный продукт повторно не использовать.  
Изготовитель: ООО «Талисман-БВВ», 117403, Российская Федерация, г. Москва, ул. Вулатниковская, д. 14.  
ТУ 9268-001-48811305-03

Дата изготовления (число, месяц, год): 22.11.14  
Дата упаковывания (число, месяц, год): 22.11.14  
Годен до (число, месяц, год): 21.05.15

**СЕРВИС КЛИЕНТА**  
clientservice@auchan.ru  
www.auchan.ru

Мы рады предложить Вам по низкой цене продукт хорошего качества!

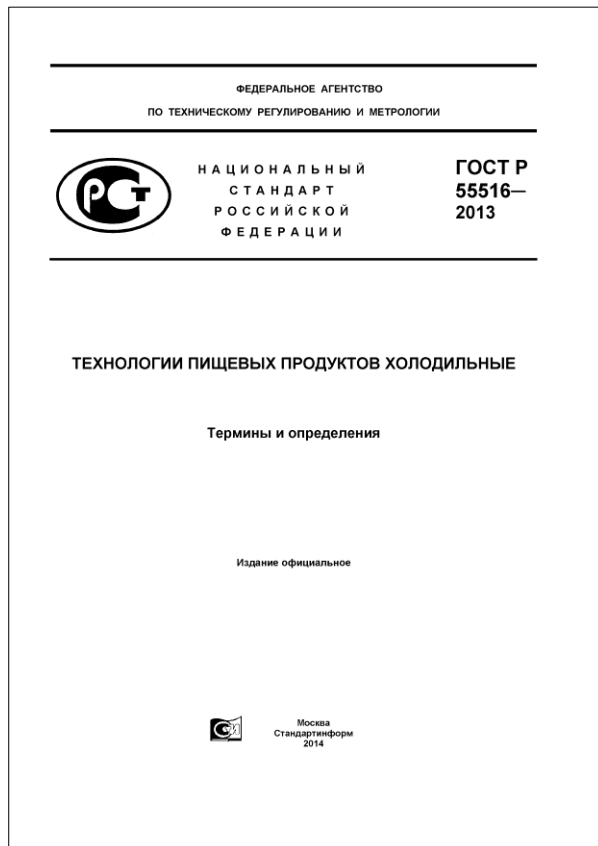
Масса нетто без глазури: 0.927 кг  
Масса нетто: 0.975 кг

**Задача поддержания качества и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов ставится в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации и инструментом ее решения должно стать использование НХЦ**

# Что такое непрерывная холодильная цепь (НХЦ)



НХЦ применима ко всем стадиям от производства до реализации продукции конечному потребителю



*«Непрерывная холодильная цепь (далее – НХЦ) пищевых продуктов – системный, межотраслевой организационно-технологический комплекс, обеспечивающий непрерывность заданного термического состояния пищевых продуктов при хранении, транспортировании и реализации. При этом под термическим состоянием пищевого продукта понимается его состояние, характеризуемое заданной температурой и агрегатным состоянием воды, обеспечиваемое холодильными технологическими процессами обработки пищевого продукта и холодильным хранением»*

# Нынешние условия перевозок соответствуют принципам НХЦ?



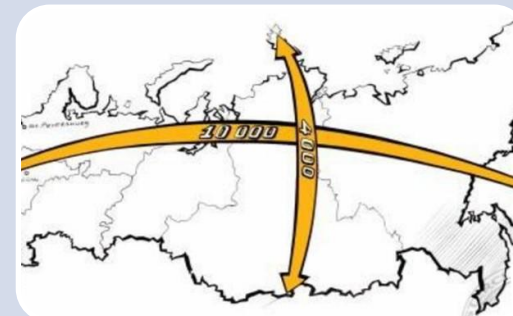
При соответствующем научном обосновании действующие условия перевозок в целом разрабатываются в соответствии с основным принципом НХЦ – **соответствия температурных условий во время перевозки регламентированному диапазону.**

**НО НА ПРАКТИКЕ ЭТИ УСЛОВИЯ  
НЕ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ИЛИ НАРУШАЮТСЯ**

- отсутствует система периодического контроля и освидетельствования транспортных средств по теплотехническим параметрам
- отсутствует сквозной контроль температурных условий (от предъявления груза грузоотправителем до сдачи его грузополучателю)
- недостаточное регулирование взаимоотношений всех участников транспортного процесса



# Необходимость обеспечения принципов НХЦ на железнодорожном транспорте

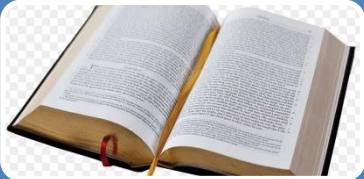


Ужесточение  
контроля  
температурных  
условий со стороны  
государственных  
надзорных органов

Противостояние  
нового и старого с  
использованием  
административного  
ресурса

Значительные  
расстояния на  
маршрутах,  
пролегающих в  
различных  
климатических  
зонах

# Примеры изменения транспортной политики в сторону реализации НХЦ



В проект Правил внесены требования СПС (Минтранс)



Система «Меркурий» (Россельхознадзор)

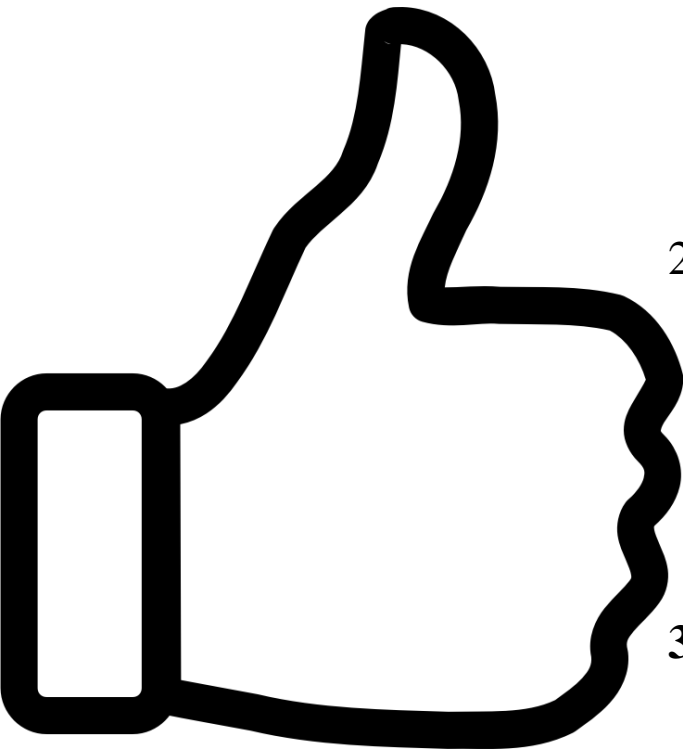


Дорожная карта по формированию системы транспортировки и контроля скоропортящихся грузов (Минтранс)



НХЦ для водных биологических ресурсов (Минпромторг)

# Условия успешной реализации НХЦ на железнодорожном транспорте

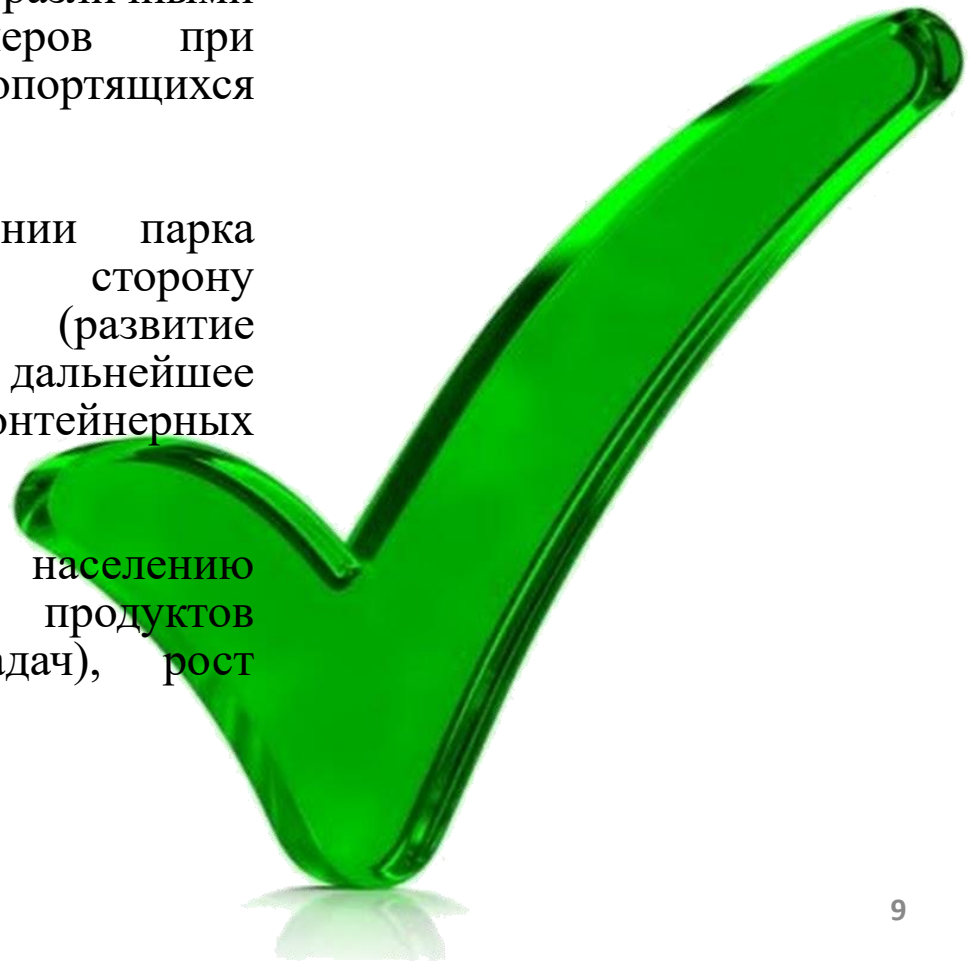


1. **Реализация НХЦ на всех видах транспорта** для исключения неравной конкуренции между различными видами транспорта (прежде всего, железнодорожного и автомобильного)
2. Установление четких норм по **взаимодействию различных отраслей** промышленности, транспорта, торговли и складского хозяйства, задействованных в производстве и обороте скоропортящихся пищевых продуктов (с установлением ответственности)
3. **Обновление специализированного подвижного состава** с осуществлением периодического контроля за его теплотехническими параметрами и развитие инфраструктуры в области перевозок скоропортящихся пищевых продуктов.

# Ожидаемые последствия от реализации НХЦ на транспорте



1. Устранение неравной конкуренции между видами транспорта, а также между различными типами вагонов и контейнеров при осуществлении перевозок скоропортящихся пищевых продуктов.
2. Новые приоритеты в обновлении парка транспортных средств в сторону высокотехнологичных решений (развитие отечественного вагоностроения и дальнейшее внедрение перспективных контейнерных решений).
3. Повышение качества реализуемых населению скоропортящихся пищевых продуктов (реализация государственных задач), рост географии перевозок.
4. Улучшение экспортных позиций





**Благодарим за внимание.  
Приглашаем к сотрудничеству!**

**Ассоциация Операторов Рефрижераторного  
Подвижного Состава (АСОРПС)**

**Адрес:** 115114, Россия, Москва, Железнодорожный проезд., 11  
**t. [+ 7 \(499\) 490-50-60](tel:+74994905060)**  
**e. [info@asorps.ru](mailto:info@asorps.ru)**  
**[www.asorps.ru](http://www.asorps.ru)**