



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Переработка продуктов птицеводства имеет много общего с работой скотобоен и мясокомбинатов (см. отдельно). Данное Руководство посвящено убою домашней и промышленной птицы и их последующей переработке в продукты из мяса птицы.

После набора желаемого продажного веса птица на грузовиках перевозится из птицеводческих хозяйств на птицеперерабатывающее предприятие. Обычно, чтобы сократить время перевозки, такие хозяйства строятся вблизи птицеперерабатывающего завода. Если производство полностью автоматизировано, то птиц подвешивают кверху лапами на специальных подвесках транспортёра, оглушают и забивают. После уоя птиц погружают в шпарильный чан, чтобы ослабить перьевое покрытие. Все еще оставаясь подвешенной на транспортере, птица подвергается механическому ощипыванию перьев, после чего перо уносится водой в желоб.

Затем отрубается голова, и машина для потрошения вынимает все внутренние органы и кишки. Затем тушки промываются питьевой водой и охлаждаются струями холодного воздуха или воды. В течение некоторого времени (обычно от 8 до 10 часов) птиц выдерживают на транспортёре, что делает мясо более мягким. После этого птицу можно разделать и приготовить к посадке в печь; разрезать на порции и упаковать для супермаркетов; переработать в полуфабрикаты или готовую еду. На менее автоматизированных предприятиях часть, а иногда и все вышеописанные процессы производятся вручную.

ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ЗДОРОВЬЯ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Порча продукции

Возможные источники порчи продуктов птицеводства:

- Испорченная птица, поступающая из птицеводческих хозяйств или с птицебоен; остатки лекарственных препаратов и химикатов, использованных при разведении птицы; порча других ингредиентов, используемых в продукции птицеводства (например, диоксины или другие растворимые в жирах пестициды);
- Ненадлежащий ветеринарный контроль или отсутствие такового;
- Несоблюдение санитарных норм пищевого перерабатывающего производства, например, грязное оборудование, антисанитарное обращение с сырьем и продукцией;
- Нарушения технологии, например, недостаточная тепловая обработка, нарушение условий хранения в охлажденном виде, нарушение условий стерилизации, повреждения вакуумной упаковки и т.д.

Должна присутствовать система отслеживания продуктов, позволяющая отозвать товар в случае необходимости. В некоторых странах это предусмотрено законом.



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

Водоснабжение и очистка сточных вод

На птицеперерабатывающем предприятии большое количество воды расходуется на мойку транспорта, промывание тушек и субпродуктов, охлаждение, перемещение продукта между этапами производства, а также очистку и стерилизацию.

Образующиеся при этом сточные воды могут служить источником загрязнения окружающей среды ввиду высокого содержания жира, остатков мышечных тканей, крови, испражнений, патогенных микроорганизмов и моющих средств.

Сброс сточных вод непосредственно в водоёмы приводит к загрязнению окружающей среды. Кроме того, промышленные стоки могут содержать вредные вирусы, бактерии и яйца паразитов.

На ряде производств существуют свои водоочистные сооружения, на которых применяются как механические, так и химические методы очистки.

Отфильтрованные твердые отходы могут перерабатываться в кровяную и костную кормовую муку или утилизироваться как твердые отходы.

Обычно требуется получение разрешения надзорных органов с указанием конкретных параметров для сброса сточных вод.

Энергия

На бойнях потребляется энергия двух видов:

- Тепловая энергия в виде пара и горячей воды, используемая для очистки, стерилизации и переработки непищевого животного сырья;

- Электричество для работы оборудования, холодильных установок, освещения и сжатия воздуха. Минимальная потребность в холоде обычно регламентируется нормативами.

Использование энергии напрямую связано с эксплуатационными затратами компании. Производство и потребление энергии могут регулироваться, либо могут вводиться налоги/сборы, нацеленные на снижение энергопотребления и сопутствующих выбросов газа, например, углекислого газа.

В некоторых странах могут потребоваться инвестиции в новое оборудование для достижения обязательных показателей снижения энергопотребления и выбросов углерода.

Хладагенты

Работа птицеперерабатывающих предприятий в значительной степени зависит от работы холодильных камер, в которых хранятся продукты. Используемые хладагенты могут относиться к химикатам, разрушающим озоновый слой, таким как хлорфторуглероды и гидрохлорфторуглероды, которые постепенно снимаются с производства согласно международного договора, именуемого Монреальским протоколом. Следует избегать выбросов таких хладагентов. Все более распространенным становится использование аммиака, на который не распространяются такие ограничения, несмотря на определенную опасность для здоровья и безопасности.



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

Запах

При отсутствии должного обращения со стоками неприятный запах может стать для мясокомбинатов серьезной проблемой, особенно если они расположены вблизи жилых районов или работают в условиях жаркого климата.

Основные источники неприятного запаха:

- Ошпаривание (при котором птиц опускают в горячую воду для ослабления перьевого покрова);
- Обращение с живой птицей;
- Очистка сточных вод, в том числе избыточная нагрузка на очистные сооружения, может привести к появлению дурного запаха;
- Неочищенные сточные воды;
- Переработка непищевого животного сырья;
- Тепловая обработка сырья животного происхождения;
- Субпродукты;
- Птицеводческие отходы, т.е. цистерны для сбора крови, навозные кучи и жируолители.

Твердые органические отходы

Выход продукта с тушки составляет в среднем 75% от живого веса птицы, следовательно, образуется большое количество органических отходов. Количество отходов, подлежащее утилизации, зависит от того, какая часть отходов может быть переработана в продаваемые субпродукты. Органические отходы классифицируются как соответствующие низкому и высокому уровню риска:

- *Низкий уровень риска:* отходы от здоровой птицы;
- *Высокий уровень риска:* отходы от птиц, признанных негодными к употреблению в пищу; от птиц, павших до попадания на бойню; от птиц, предположительно являющихся переносчиками заболеваний.

Отходы с высоким уровнем риска, как правило, перерабатываются с использованием энергоемких технологий на заводах по переработке мясных отходов (переработке непищевого животного сырья). Отходы с низким уровнем риска, включая перо и пух, используются в производстве одежды и предметов домашнего обихода, а также перерабатываются в корма для свиней и рыб.

Отходы с низким уровнем риска, которые не могут быть переработаны в товарный продукт, поступают в компост, используются в качестве удобрения или сжигаются.

Отходы упаковки

За исключением мелких мясных рынков, упаковка практически повсеместно используется для защиты и сохранности мясопродуктов. Это могут быть пластиковые, жестяные и алюминиевые банки, картон, целлофановая пленка, стекло и полистирол. Указанные материалы становятся частью общей массы отходов. По возможности компании должны стараться принимать упаковку обратно или предоставлять такую упаковку, которую легко утилизировать. Твердые отходы образуются из обрезков упаковочных материалов и неправильно упакованных мясопродуктов.



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

Компании, работающие со странами Евросоюза (в качестве производителя или поставщика для стран Евросоюза), попадают под действие директивы Евросоюза об упаковке и отходах упаковочных материалов (94/62/ЕС), направленной на уменьшение количества упаковочного материала, поступающего в общую массу отходов.

Заболевания: Птичий грипп

Обычно птиц с подозрением на инфицирование высокопатогенным птичьим гриппом (общезвестен под названием 'птичий грипп') (ВПГП) изолируют и забивают, так же как и птиц, поступивших на бойню позднее. Если диагноз "птичий грипп" подтверждается, то с тушкой целиком обращаются как с отходами с высоким риском, а все грузовики, оборудование и персонал проходят тщательную очистку и дезинфекцию. Обычно производство останавливают не менее чем на 24 часа. Если маршрут транспортировки проходит через участки с большой плотностью птицеводства, существует риск распространения вируса.

Перенос товара вручную и однообразная работа

Травмы могут возникнуть в результате однообразной работы, длительного нахождения в одной позе, поднимания и переноса тяжелых предметов или предметов неправильной формы, таких как крюки для подъема птицы, подъема коробок и манипулирования тележками/неавтоматизированными вилочными погрузчиками на территории предприятия. Однообразная работа, такая как разделка птицы, отделение мяса от костей, эксплуатация оборудования и уборка,

может привести к возникновению скелетно-мышечных нарушений.

Подверженность биологическим рискам

Рабочие, занятые в переработке птицы, подвергаются воздействию пыли, а также биологических и микробиологических возбудителей заболеваний. У них могут развиваться раздражение глаз и кожи, аллергические реакции и заболевания легких. Они также могут подвергаться воздействию патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла.

ПРОЧИЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ЗДОРОВЬЯ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Шум

Шум от работающего оборудования, такого как пилы, парогенераторы, конденсаторы, вентиляционное и молотильное оборудование, линии производства консервов и розлива в бутылки, пневматическое оборудование, а также шум от движения грузовиков может причинять неудобства, если завод расположен вблизи от жилых районов и других чувствительных к шуму объектов.

Разрешения

Крупные заводы по переработке птицы в ЕС, получающие более 50 тонн тушек в день или производящие более 75 тонн готовой пищевой продукции в день должны соблюдать государственные нормативы в соответствии с Директивой по комплексному предотвращению и контролю загрязнений



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

(2008/1/ЕС). Другие, более мелкие объекты в пределах Евросоюза, а также производства за пределами Евросоюза подпадают под действие местных норм, но последние обычно устанавливают менее строгие требования в отношении технологий, подлежащих внедрению.

Острые кромки и оборудование

При переработке птицы используется острый инструмент, в том числе ножи, мясорубки и упаковочное оборудование. Кроме того, можно порезаться острыми костями и кромками оборудования. Все оборудование должно иметь защитные ограждения, а рабочие обеспечены соответствующими средствами индивидуальной защиты (СИЗ).

Случаи поскользывания, спотыкания и падения

Скользкий пол и поверхности со следами масла и жира представляют высокий риск поскользывания, спотыкания и падения в местах проливов при отсутствии уборки или при ненадлежащей уборке.

Опасные химикаты

- В процессе очистки и дезинфекции применяются материалы, ненадлежащее хранение и использование которых может привести к химическим ожогам, вдыханию опасных/токсических паров или проглатыванию вредных веществ;
- Аммиак, повсеместно используемый в качестве заменителя хлорфторуглеродов в системах охлаждения, токсичен при вдыхании высоких концентраций, а в случае утечки может приводить к обморожениям. Работники объектов с

охлаждением аммиачной холодильной машиной должны иметь представление о возможных рисках, связанных с выбросом аммиака, и о мерах по предотвращению таких выбросов, например, об установке сигнализации на оборудование. На случай подобных выбросов должен быть разработан план оперативного реагирования.

Температура

- Климатические условия внутри помещений меняются в широком диапазоне: от холодильных камер до производственных участков ошпаривания. Холодильные установки создают крайне низкие температуры, что может привести к обморожению и ожогам. Высокие температуры могут привести к тепловому удару и ожогам;
- Кроме того, проблемы со здоровьем могут возникать из-за длительной работы при низких температурах.

Шум

Работа в зонах повышенного шума, например, рядом с бензопилами, скороморозильными аппаратами с интенсивным движением воздуха/чиллерами, куттерами с вращающейся чашей и упаковочным оборудованием, может привести к потере слуха.

Гигиена



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

Строгие санитарные нормы играют важную роль и должны соблюдаться в процессе обработки, транспортировки и хранения мяса на всех этапах производства.

ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ, ТРУДОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ВОПРОСОВ

- Поставки испорченного мяса птицы могут привести к пищевому отравлению населения;
- При переработке птицы используются химикаты и вещества, например, аммиак или щелочи, при неправильном использовании которых может произойти утечка в окружающую среду, что приведет к вдыханию вредных паров населением;
- При заражении сотрудника вирусом птичьего гриппа существует риск рекомбинации птичьего гриппа с вирусом гриппа человека с последующей мутацией в крайне инфекционный вирус гриппа человека, который мгновенно распространится среди местного населения и далее.

ФИНАНСОВЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ

- Отзыв продукции может оказать значительное влияние, например, в виде требований компенсации, нанесения урона репутации, утрате договорных отношений и обстоятельств, связанных с рынком экспорта. Существенное улучшение санитарных условий может потребоваться на производственных участках с целью снижения риска порчи в

процессе переработки, а также с целью соблюдения национальных и международных пищевых санитарных норм. Система отслеживания продукции требуется для упрощения отзыва продукции. В некоторых странах это может быть обязательным требованием;

- Многие страны являются участниками Киотского протокола и приняли на себя обязательства по сокращению выбросов в атмосферу CO₂. Там, где правительства приняли программу по сокращению выбросов углерода, промышленные производства обязаны снизить выбросы CO₂ в соответствии с заданными показателями. Для достижения показателей по выбросам могут потребоваться существенные инвестиции в новые/“чистые” технологии. Подобные показатели могут быть отражены в разрешениях природоохранных органов.
- Для обеспечения соответствия требованиям международных стандартов может потребоваться замена газа-хладагента и холодильного оборудования;
- Соблюдение новых законодательных требований по охране окружающей среды, охране здоровья, техники безопасности и гигиене может потребовать капитальных вложений в новое оборудование;
- Потребление энергии в больших количествах может привести к высоким эксплуатационным расходам на ведение бизнеса;
- Возможно получение дохода от продажи субпродуктов, например, для



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

использования в кормах для животных или в мыловаренной промышленности;

- Травмы могут привести к увеличению фонда оплаты труда, связанному с заменой работников, и простоям;
- Наложение штрафов и взысканий, а также выдвижение исков третьих сторон может возникнуть вследствие несоблюдения требований по охране окружающей среды, здоровья, техники безопасности и трудового законодательства.

МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ

Природоохранные меры

- Внедрение процедур для предотвращения смешивания отходов с высоким и низким уровнем риска, поскольку со смесью материалов необходимо будет обращаться как с материалом с высоким уровнем риска, что потребует использования энергоемких технологий;
- Внедрение процедур, предусматривающих уборку твердого мусора с транспортных средств и поверхностей до намачивания и мытья, например, с использованием скребков, веников и пылесосов;
- Обеспечение сбора и хранения органических отходов отдельно от других отходов для последующего направления на переработку;
- Твердые отходы следует хранить в отвечающих требованиям контейнерах и, по возможности, отсортировать для последующей переработки. Твердые отходы необходимо регулярно утилизировать во избежание неприятного запаха, мусора и проблем, связанных с мухами и грызунами;
- На объекте необходимо проводить регулярные обследования всех сооружений для бесстарого хранения с целью предотвращения утечек;
- Установка оборудования для оппаривания паром с целью минимизации расхода воды;
- Убедиться, что погружение птиц в оппарильные чаны не приводит к переполнению, а горячая вода, стекающая с птиц, улавливается и перенаправляется обратно в оппарильные чаны;
- Установка крышек и изоляции на оппарильные чаны в целях экономии энергии;
- Рассмотрение варианта использования изолированных стерилизаторов для стерилизации ножей и оборудования;
- Установка изоляции в холодильных камерах; рассмотрение варианта использования автоматических доводчиков дверей и сигнализации, чтобы двери холодильной камеры не оставались открытыми;
- Рекуперация энергии пара, образующегося в процессе переработки непищевого животного сырья;
- Устройство системы транспортировки органических материалов на основе вакуумных насосов, вместо перемещения в потоке воды;



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

- Использование процедур безразборной мойки емкостей и оборудования с целью уменьшения расхода химикатов, водо- и энергопотребления;
- Автоматическая остановка подачи воды во время перерывов или при остановке производства, когда оборудование не эксплуатируется;
- Хранение переработанного и непереработанного мяса и отходов на закрытом складе с вентиляцией и соответствующим оборудованием для улавливания запаха;
- Животных следует максимально быстро направлять на переработку для снижения неприятного запаха и проблем с шумом;
- На всех участках должны постоянно поддерживаться чистота и порядок. Внедрение в постоянную практику надлежащего санитарного и рабочего порядка позволит уменьшить запах и улучшить санитарное состояние;
 - Ежедневная очистка участков содержания живой птицы для удаления фекалий и тушек павших птиц;
 - На всех сливных отверстиях должны быть установлены жирословители, подлежащие регулярному контролю и очистке;
 - Сведение к минимуму хранения сырых тушек, субпродуктов и отходов;
 - Необходимо внедрить программы регулярного и строгого контроля санитарного состояния;
- Сбросы отходов животного происхождения в водоочистные сооружения должны быть сведены к минимуму;
- Увеличение высоты труб из цехов переработки непищевого животного сырья и коптилен позволит снизить уровень загрязнения воздуха и неудобства для жителей окрестностей;
- Рассмотрение возможности использования мокрых скрубберов для устранения запаха, например, аммиака;
- Установка (или модернизация) очистных сооружений, особенно если планируется расширение производства;
- Сокращение водопотребления за счет повторного использования и рециркуляции воды, а также использования систем подачи оборотной охлажденной воды там, где это целесообразно;
- Емкости для сбора сточных вод и очистные сооружения должны регулярно инспектироваться;
- Использование регуляторов позволит максимально повысить эффективность работы холодильных установок;
- Разморозка замороженного мяса естественным способом;
- Отделение охлаждающей воды от технической воды;
- Отказ от перевозки непросохших отходов и субпродуктов;



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

- Сбор и переработка крови и прочего материала в полезные субпродукты;
- Отправка органических отходов на завод по переработке пищевого животного сырья;

Меры по охране здоровья и технике безопасности

- Обеспечение средствами индивидуальной защиты для предотвращения травм и соблюдения санитарных норм. Персонал следует обучить правильному подбору, использованию и уходу за средствами индивидуальной защиты;
- Обучение рабочих правильной эксплуатации оборудования и предохранительных устройств и внедрение наилучшей существующей практики при соблюдении санитарных требований;
- Организация отдельных бытовых помещений для сотрудников;
- Установка защитных приспособлений на оборудование;
- Изменение организации ручного труда таким образом, который позволит избежать подъема тяжестей и повторяющихся действий;
- Установить механическое подъемное оборудование там, где это возможно, и чередовать задания рабочим во избежание однообразных действий и подверженности биологическим рискам;
- Отделить людей от движущегося оборудования;
- Убедиться, что функциональная схема размещения оборудования снижает вероятность пересечения линий различных этапов производства;
- Установить надлежащие ограждения для сокращения риска защемления частями оборудования;
- Следует предусмотреть пешеходные дорожки, чтобы разграничить движение пешеходов и транспортных средств, для уменьшения риска столкновений;
- Пешеходные и рабочие поверхности должны поддерживаться в сухом и чистом состоянии. Рабочим должна предоставляться обувь на нескользкой подошве. Необходимо ограничить доступ на участки, где производится уборка, или разлит продукт. Мойка полов должна осуществляться, когда работа в помещении не производится, или рабочий день уже закончен. Полы должны быть, по возможности, максимально высушены;
- Для уменьшения риска воздействия шума изолировать производящее шум оборудование и чередовать задания, чтобы сократить время пребывания в зоне шума в течение восьмичасового периода и предоставить средства индивидуальной защиты персоналу, которому необходимо входить в зоны шума;
- Ограничить время пребывания людей в зонах очень высоких и очень низких температур;
- Убедиться, что все электрооборудование во влажных зонах безопасно и регулярно проходит техобслуживание;



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

- Модернизировать процессы для отказа от операций, связанных с образованием пыли и аэрозолей, если это осуществимо; или обеспечить достаточную вентиляцию закрытых и полужакрытых помещений;
- Проведение медосмотров нового персонала и регулярное обследование работающего персонала на сальмонеллу и прочие заболевания;
- Рассмотрение варианта использования противовирусных препаратов и программ вакцинации сотрудников против гриппа.

Меры по охране здоровья и безопасности населения

- Внедрение систем отслеживания продукции, упрощающие контроль за продукцией, выпущенной в продажу;
- Анализ технологических процессов и регулярное проведение техобслуживания с целью обеспечения непрерывности цепочки охлаждения для скоропортящихся продуктов;
- Проверка наличия надлежащего ветеринарного контроля в соответствующие моменты производственного процесса;
- Организация лабораторной базы для выполнения на территории объекта анализа мазков, продукции и технологических процессов.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТА

В ходе первого посещения территории спектр рассматриваемых вопросов зависит от типа перерабатываемой птицы и уже существующего уровня управления в области охраны окружающей среды, здоровья, техники безопасности и гигиены. В процессе посещения территории важно обсудить и проанализировать следующее:

- Проверить состояние и эффективность всех имеющихся водоочистных сооружений, а также расположение точек сброса сточных вод. Обратить внимание на цвет и внешний вид соседних водоемов;
- Отметить, куда направляются стоки с водоочистных сооружений: в местные водоемы или на муниципальные водоочистные сооружения;
- Проверить состояние сооружений для хранения химических веществ;
- Проверить источники сырья и порядок контроля за загрязнениями, в частности, проверить, какие параметры загрязнений анализируются (например, пестициды, бактерии, гербициды, радиоактивность, тяжелые металлы, промышленные загрязнители);
- Каков уровень обеспечения общего порядка на территории объекта? Выглядит ли территория чистой и аккуратной? Посмотреть, есть ли скопления жира и масла на полу и поверхностях, а также следы недавних



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

- разливов и выбросов сырья/продукции. Убедиться в том, что пешеходные и рабочие поверхности поддерживаются в сухом и чистом состоянии;
- Проверить соблюдение пищевых санитарных норм на объекте и результаты предыдущих инспекций, например, отдельные бытовые помещения для сотрудников;
 - Носит ли персонал средства индивидуальной защиты?
 - Существуют ли в организации системы отслеживания пищевых продуктов?;
 - Проверить наличие предупреждающих знаков на территории:
 - Передают ли они информацию о рисках, связанных с охраной здоровья и промышленной безопасностью?
 - Есть ли четкое обозначение пожарных выходов?
 - Размечены ли на полу отдельные маршруты движения пешеходов и транспортных средств?
 - Присутствуют ли средства пожаротушения и средства оказания первой помощи?
 - Проверить срок службы и состояние оборудования, проверить, нет ли признаков износа, разрушения, протечек и неисправностей;
 - Убедиться в надлежащем хранении и утилизации (складское оборудование) твердых отходов;
 - Проверить, регулярно ли производится утилизация отходов;
 - Проверить, чтобы зоны хранения отходов были очищены от строительного мусора, а контейнеры были прикрыты во избежание утечки отходов, например, убедиться, что контейнеры для отходов имеют крышки или стоят в помещениях под крышей;
 - Выявить, какие отходы животного происхождения вывозятся с объекта для утилизации, и куда они вывозятся;
 - Проанализировать меры по борьбе с неприятным запахом, выходящим с предприятия;
 - Проверить автоматические защитные приспособления на оборудовании для предотвращения случайных травм;
 - Убедиться, что уровень оплаты труда и продолжительность рабочего времени соответствуют среднему уровню в данном секторе, а также национальным нормам;
 - Имеет ли организация страховку для покрытия ущерба в связи с отзывом испорченной продукции? Были ли в последнее время случаи изъятия товара из продажи? Застрахована ли организация на иные случаи? Выдвигались ли какие-либо претензии по таким страховым случаям?
 - Проводились ли в последнее время (за последние 2 года) проверки предприятия контролирующими органами по охране здоровья, соблюдению санитарных норм и охране окружающей среды? Каковы их результаты?



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

- Были ли в последнее время (за последние три года) такие инциденты на местах, как несчастные случаи со смертельным исходом, пожары/взрывы, разливы? Имеет ли предприятие страховку для покрытия рисков в таких случаях?
- Подвергается ли объект аудиту со стороны потребителей? Каковы результаты такого аудита?
- Содержит ли бизнес-план меры по улучшению системы охраны окружающей среды, здоровья и техники безопасности и условий труда?
- Проверить условия и сроки действия всех выданных разрешений.
- Проверить, соответствуют ли трудовые нормы, заключение договоров и оплата труда национальному законодательству и среднему уровню в данном секторе.
- Проверить, регистрируются ли отработанные часы, включая сверхурочные, и получают ли сотрудники информацию в письменном виде об отработанных ими часах и полученной оплате.
- Проводились ли в Компании проверки местными инспекционными органами в области охраны труда за последние три года? Были ли в результате наложены штрафы, неустойки, получены какие-либо существенные рекомендации или планы корректирующих мероприятий?
- Существует ли в организации механизм подачи жалоб, позволяющий сотрудникам поднимать вопросы, касающиеся их работы?

- Могут ли сотрудники создавать рабочие организации или вступать в существующие рабочие организации по своему выбору?

Обратить внимание на/задать вопросы о любой деятельности, направленной на достижение улучшений, перечисленных в разделе "Меры по улучшению" настоящего документа.

ПЛАНЫ МЕРОПРИЯТИЙ

В зависимости от конкретной специализации объекта выбрать соответствующие меры по улучшению из списка выше для включения в план мероприятий. В качестве необходимого минимума каждое предприятие должно иметь:

- Технологические процедуры по управлению рисками, связанными с охраной окружающей среды, охраной здоровья, техникой безопасности и гигиеной;
- Программы мониторинга;
- Задачи и цели мер по улучшению и планы реализации проектов;
- Обучение персонала;
- Регулярное инспектирование, проверки и аудит с протоколами для демонстрации достижения необходимых показателей, соответствующих требованиям законодательства и мероприятиям по улучшению;
- Планы оперативного реагирования в случае аварий с последствиями для



European Bank
for Reconstruction and Development

Руководство по экологическим и социальным вопросам по отраслям

**ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ
ПТИЦЕВОДСТВА**

экологии, здравоохранения, техники безопасности и санитарного состояния;

Контроль/демонстрация участия руководства в управлении вопросами охраны окружающей среды, охраны здоровья и техники безопасности.

ЛИТЕРАТУРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

AVEC: Ассоциация птицеперерабатывающих предприятий и импортеров и экспортеров птицы в ЕС, <http://www.avec-poultry.eu>.

Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР), Экологическая и социальная политика. Май 2008. Требование к реализации 2: Трудовые отношения и условия труда, <http://www.ebrd.com/enviro/tools/index.htm>.

Европейский Союз (1993), Директива Совета 93/119/ЕС от 22 декабря 1993 года по защите животных в момент забоя или убоя, http://europa.eu/eur-lex/en/consleg/pdf/1993/en_1993L0119_do_001.pdf

Европейский Союз (1994), Директива Европарламента и Европейского Совета 94/62/ЕС от 20 декабря 1994 по упаковке и отходам упаковки, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31994L0062:EN:HTML>.

Европейский Союз (2005), Комплексное предотвращение и контроль загрязнений: Справочный документ по лучшим существующим методам, имеющимся в пищевой и молочной промышленности и при производстве напитков, декабрь 2005.

Европейский Союз (2008), Директива 2008/1/ЕС Европейского парламента и совета от 15 января 2008 по комплексному предотвращению и контролю загрязнений (Систематизированная версия) Текст, касающийся Еввропейской экономической зоны, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:024:0008:01:EN:HTML>.

Международное агентство в рамках ООН по продовольствию и сельскому хозяйству (1991), Руководство по проведению забоя скота, разделке мяса и дальнейшей переработке, Бюллетень по животноводческому производству и состоянию здоровья животных, Организация по продовольствию и сельскому хозяйству ООН.

Международная финансовая корпорация (ИФК) (2007), Руководства по охране окружающей среды, охране труда и технике безопасности при переработке домашней птицы, Международная финансовая корпорация, 30 апреля 2007 года.

Международная организация по стандартизации (ISO) www.iso.org
ISO22000:2005: Система контроля за продовольственной безопасностью – Требования к организациям, входящим в сеть поставщиков. Женева ISO; и
ISO14001:2004: Системы экологического менеджмента – Требования и руководство по вопросам применения. Женева: ISO.



European Bank
for Reconstruction and Development

***Руководство по экологическим и
социальным вопросам по отраслям
ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ
ПТИЦЕВОДСТВА***

Министерство пищевых продуктов и сельского хозяйства Великобритании, яйца и птица. Текст доступен по адресу <http://www.defra.gov.uk/foodrin/poultry/default.htm> (открыт для ознакомления с 10/11/08).

Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности (1997), Приоритеты с позиции здравоохранения и техники безопасности в птицеперерабатывающей промышленности, Продовольственный бюллетень ном. 11, Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности.

Программа ООН по окружающей среде (UNEP) (2000), Оценка экологически более чистых производств при переработке мяса, компания COWI Consulting Engineers and Planners, Отдел технологий, промышленности и экономики в рамках Программы ООН по окружающей среде, Министерство по охране окружающей среды Дании.