

Проект по развитию человеческих ресурсов пищевых лабораторий для улучшения качества молока и молочных продуктов

Проект Технического Сотрудничества

1. Рамки проекта

- (1) **Подписанные документы/дата:** Протокол обсуждений от 9 октября 2018 года
- (2) **Продолжительность проекта:** апрель 2019 – октябрь 2022
- (3) **Бюджет проекта:** около 3,5 миллиона долларов США
- (4) **Организация партнер:** (1) Министерство экономики Кыргызской Республики (МЭ КР), (2) Центр испытаний, сертификации и метрологии Центра стандартизации и метрологии (ЦИСМ ЦСМ) при МЭ КР, (3) Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ДПЗГСЭН) Министерства здравоохранения Кыргызской Республики (МЗ КР), (4) Центр ветеринарной диагностики и экспертизы (ЦВДЭ) КР при Государственной инспекции по ветеринарной и фитосанитарной безопасности (ГИВФБ) КР.
- (5) **Эксперт(ы)/Консультант(ы):**
1. Лидер проекта; 2. Координатор проекта; 3. Краткосрочные эксперты;
- (6) **Местонахождение проекта:** Кыргызская Республика, город Бишкек, проспект Чуя 106 (здание МЭ КР)

2. Описание проекта

(1) **Цели проекта:** Реализация молока и молочных продуктов произведенных в Кыргызской Республике на территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС) увеличена посредством обеспечения качества и безопасности молока и молочных продуктов;

(2) **Общая информация по проекту:**

На сегодняшний день система пищевых лабораторий в Кыргызстане не готова функционировать согласно требованиям технических регламентов ЕАЭС. В данное время три лаборатории - ЦИСМ ЦСМ при МЭ КР, ДПЗГСЭН МЗ КР и ЦВДЭ при ГИВФБ КР, а также 14 региональных филиалов этих лабораторий внесены в Единый реестр для лабораторий и органов сертификации ЕАЭС. Однако, данные лаборатории не имеют возможности выполнить все необходимые испытания в рамках технических регламентов ЕАЭС и не в состоянии принимать большое количество образцов из-за нехватки персонала и оборудования. В этой связи, есть необходимость повысить потенциал пищевых лабораторий, также улучшить менеджмент в лабораториях для дальнейшей устойчивости.

Кроме того, в Кыргызстане отсутствует системность в повышении уровня знаний и навыков в применении ХАССП, а также большинство предприятий не имеют собственные лаборатории и достаточные знания и навыки для обучения специалистов и внедрения стандартов системы менеджмента безопасности качества ХАССП.

Проект JICA направлен на обеспечение надежности контрольных проверок, экспертиз и подготовки соответствующих кадров ДПЗГСЭН и ЦВДЭ, к сфере компетенции которых относится проведение контрольных испытаний на каждом этапе производственно-бытовой цепочки молока и молочной продукции и экспертиз производственных процессов. В дополнение следует отметить, что поскольку

персонал вышеуказанных организаций работает по всей стране, предполагается широкое применение знаний, полученных в ходе реализации проекта.

(3) Виды деятельности:

- Оценить статус развития системы регулирования безопасности пищевых продуктов;
- Создать систему обучения инспекторов и программу подготовки тренеров пищевых предприятий по принципу программы ToT;
- Усовершенствование системы внутреннего контроля качества;
- Разработать и провести технологию проведения испытаний, которая соответствует цели;
- Разработать и провести технологию проведения испытаний при помощи верифицированных или валидированных методов;
- Улучшить технические возможности и использование оценки неопределенности;
- Разработать систему управления безопасностью пищевых продуктов.

(4) Результаты:

- (1) Реализующие агентства обсуждают подробную деятельность проекта и структуру ее реализации и приходят к общему мнению;
- (2) Разработана система оценки соответствия безопасности сырого молока и процесса производства при помощи ЦВДЭ по СР, ГИВФБ и соответствующих региональных центров по испытанию пищевой продукции (ЦИПП) с точки зрения технологии и человеческих ресурсов;
- (3) Разработана система оценки соответствия безопасности молока и молочной продукции и процесса производства ДПЗиГСЭН и ЦИПП с точки зрения технологии и человеческих ресурсов;
- (4) Разработана система оценки соответствия качества молока, молочной продукции ЦСМ и ЦИПП с точки зрения технологии и человеческих ресурсов.

5. Фотографии

