

■ Компетентно

# КАЧЕСТВО ПЛЮС МОДЕРНИЗАЦИЯ

**Качеству выпускаемой продукции у нас всегда уделялось и уделяется огромное внимание, отметил в беседе с корреспондентом «МП» заместитель генерального директора по производству и развитию мясо-молочной отрасли КУП «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром» Анатолий Стрижко.**

— На предприятиях холдинга проводится масштабное обновление производства. Только за 10 месяцев текущего года на эти цели было выделено 393,8 млрд. рублей. Говоря о предприятиях по переработке молока, в качестве примера можно привести модернизацию сыродельного производства в Воложинском филиале ОАО «Молодечненский молочный комбинат», которая будет завершена к концу нынешнего года. Если предыдущие мощности составляли 10 тонн сыра в сутки, то теперь ежедневно здесь будет производиться до 15 тонн. Кстати, в 2012 году в Нарочанском филиале данного молочного комбината было организовано производство сыра «Рокфорти», а в головной организации — сыра «Моцарелла». Очень важным моментом также стала модернизация ОАО «Минский молочный завод №1». Здесь за последние годы созданы мощности по переработке кислой творожной сыворотки, что позволяет увеличить объем и качество выпускаемой продукции. Здесь же проводится работа по модернизации линии производства творога и творожных десертов. В ОАО «Здравушка-милк» в 2012—2013 годах увеличены мощности по производству сыра, проведена модернизация приемно-аппаратного участка в Березинском филиале. В головной организации продолжается модернизация участков розлива цельномолочной продукции и выработки творожных изделий. В ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» организовано производство мороженого на Стародорожском участке, в Любанском филиале введен в эксплуатацию новый цех по производству сухого молока. Ведутся работы по поставке оборудования для электродиализа и по строительству очистных сооружений в Копыльском филиале, а также модернизация линии по производству фасованного творога в Клецком филиале. В головной организации ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» завершается строительство мини-ТЭЦ, ведется поставка и монтаж оборудования для расширения сыродельного производства.



**Как идет модернизация на предприятиях мясопереработки?**

Объективно говоря, здесь также сделано немало по расширению и обновлению производства. Тем не менее ситуация порой складывается неоднозначная. В ОАО «Борисовский мясокомбинат» завершается строительство первой очереди свиного комплекса на 24 тысячи голов в филиале «Лошница». А вот возведение второй очереди свиного комплекса переносится на 2015 год из-за невыполнения договорных обязательств чешской компанией. Борисовчане в нынешнем году планировали начать реконструкцию холодильника и строительство цеха полуфабрикатов, но из-за достаточно непростого финансового положения мясокомбината перенесли эти работы на следующий год. В ОАО «Минский мясокомбинат» в текущем году проведена модернизация аммиачной компрессорной, колбасно-холодильного и парогазосилового цехов. В ОАО «Слуцкий мясокомбинат» в 2012—2013 годах были установлены линия убоя свиней и упаковочная машина «Флоупак». А вот первоначальные сроки строительства и ввода в эксплуатацию свиного комплекса здесь были сорваны — по вине итальянской компании, с которой был заключен контракт. Из-за отсутствия финансирования на 2015 год перенесены приобретение и установка конвейерных линий обвалки и жиловки мяса. В общем, сделать на предприятиях мясопереработки предстоит еще немало. **Как организован контроль качества поступающего на предприятия холдинга молочного и мясного сырья?** На предприятиях обеспечивается строгий контроль качества исходного сырья и продукции на всех этапах ее производства. Для лабораторий закуплено необходимое оборудование, которое позволяет в полном объеме контролировать физико-химические, микробиологические, радиологические показатели сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Кроме того, в лабораториях перерабатывающих организаций внедрена система самоконтроля обнаружения в сырье остаточных количеств антибиотиков экспресс-тестами. Производственные лаборатории аккредитованы на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025. Показатели безопасности определяются в независимых аккредитованных лабораториях сторонних организаций. Мясо- и молокоперерабатывающие организации области заключили договоры на проведение исследований сырья и готовой продукции в аккредитованных лабораториях Российской Федерации. Для выпуска качественной и безопасной продукции повсеместно внедрены системы менеджмента качества ИСО 9001, НАССР, ИСО 22000. Если говорить об эффективности контроля, то приведу конкретные факты. За январь — октябрь 2014 года в сельскохозяйственные организации области из-за несоответствия требованиям технических нормативных правовых актов возвращено 1.265 тонн молока. В том числе по содержанию антибиотиков — 312 тонн, по повышенной кислотности — 667 тонн, по степени чистоты — 13,5 тонны, по пониженной плотности — 224 тонны. В завершение хотел бы подчеркнуть самое главное: наших предприятий не коснулась гонка за увеличением прибыльности выпуска продукции в ущерб потребительским свойствам. Так что вся продукция натуральная, экологически чистая и вкусная. Поэтому она и ценится не только в Беларуси, но и за рубежом. Мы со своей стороны будем делать все, чтобы поддерживать имидж отечественной молочной и мясной продукции.