

Информация об обеспечении качества и безопасности пищевой продукции в Нижегородской области через внедрение ФГИС «ВетИС»

Введение

Качество и безопасность пищевой продукции – это не просто строчка в нормативных документах, а фундаментальный аспект, определяющий здоровье нации и экономическую стабильность предприятий. Для Нижегородской области, с её развитым агропромышленным комплексом, насыщенным рынком общественного питания, многочисленными социально значимыми учреждениями и объектами гостиничного бизнеса, вопрос контроля за оборотом продукции животного происхождения стоит особенно остро. Ключевым инструментом в решении этой задачи является Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии – ФГИС «ВетИС».

Цель данного доклада – повысить вовлеченность предприятий в процесс обязательной регистрации и работы в системе, разъяснив их обязанности, преимущества и риски.

ФГИС «ВетИС» как основа прослеживаемости и контроля

ФГИС «ВетИС», а именно компонент «Меркурий», – это не бюрократическая преграда, а современный цифровой инструмент, создающий единое информационное поле для всех участников рынка: от фермы до конечного потребителя.

Значимость системы заключается в следующем:

Прослеживаемость «от поля до прилавка»: система позволяет отследить весь жизненный путь партии продукции. Руководитель ресторана или столовой в любой момент может убедиться, что мясо для фирменного стейка или молоко для утренней каши поступило от проверенного поставщика, а не с сомнительного склада. Это прямой контроль качества сырья.

Оперативный контроль безопасности: в случае выявления некачественной или небезопасной продукции (например, вспышки заболевания животных) система позволяет в считанные часы выявить все предприятия, получившие продукцию из проблемной партии, и предотвратить её попадание на стол к потребителю. Это особенно критично для социально значимых учреждений: школ, детских садов, больниц.

Создание равных конкурентных условий: обязательное использование компонента «Меркурий» выводит из тени недобросовестных производителей и поставщиков, которые уклоняются от ветеринарного контроля. Это защищает добросовестный бизнес от нечестной конкуренции.

Законные обязанности и необходимость регистрации

Регистрация в ФГИС «ВетИС» в качестве получателей и переработчиков продукции животного происхождения является не добровольным выбором, а **прямой обязанностью**, установленной законодательством Российской Федерации. Это

требование распространяется на все юридические лица и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность, связанную с:

- закупкой подконтрольной продукции (мясо, рыба, молоко, яйца, мёд и т. д.);
- её хранением;
- переработкой (производство полуфабрикатов, готовых блюд, кондитерских изделий);
- реализацией.

К этой категории относятся:

- **Предприятия общественного питания:** рестораны, кафе, бары, столовые.
- **Социально значимые учреждения:** пищеблоки школ, детских садов, больниц, санаториев, интернатов.
- **Предприятия гостиничного бизнеса:** рестораны и службы *room service* в отелях.

Ответственность за регистрацию и корректную работу в системе лежит непосредственно на руководителе организации и назначенном ответственном сотруднике. Игнорирование этого требования является прямым нарушением закона.

Практические аспекты: от регистрации до ежедневной работы

Процесс интеграции в систему включает несколько ключевых этапов, освоение которых необходимо для бесперебойной работы.

1. **Регистрация:** осуществляется путём подачи заявления в территориальное управление Россельхознадзора или через оператора ФГИС. Необходимо заранее определить уполномоченных лиц, которые будут работать в системе, и предоставить данные о местах осуществления деятельности (склады, производственные цеха).
2. **Работа с электронными ветеринарными сопроводительными документами (эВСД):** это основа всей системы.

- **Получение:** при поступлении партии продукции поставщик оформляет эВСД. Задача получателя – погасить (подтвердить получение) этот документ в системе в течение одного рабочего дня. Это действие подтверждает, что продукция принята.
- **Оформление:** если предприятие является переработчиком (например, ресторан делает из мяса гуляш, а из рыбы – котлеты), оно обязано оформить производственный эВСД на новую продукцию.
- При реализации готовых блюд на вынос другим хозяйствующим субъектам или продаже полуфабрикатов другим юрлицам оформляется транспортный эВСД.

Главный принцип: эВСД нужен, когда есть и перемещение, и смена владельца.

Если же продукт остаётся в рамках одной организации (даже если это вынос), документ не требуется.

Обучение сотрудников этим процессам – не расход, а инвестиция в стабильность бизнеса. Современные интерфейсы системы и наличие обучающих материалов делают этот процесс доступным даже для пользователей без специальной подготовки.

3. Риски и последствия несоблюдения требований

Работа вне компонента «Меркурий» влечёт за собой серьёзные и неизбежные последствия, которые могут поставить под угрозу само существование бизнеса.

- **Административная ответственность:** согласно Кодексу РФ об административных правонарушениях (в частности, ст. 10.8), нарушение ветеринарно-санитарных правил переработки, перевозки или хранения продуктов животноводства влечёт за собой наложение **значительных штрафов**. Для юридических лиц они могут исчисляться десятками, а при повторных нарушениях – сотнями тысяч рублей.
- **Приостановка деятельности:** контролирующие органы имеют право приостановить деятельность предприятия на срок до 90 суток. Для ресторана или гостиницы это равносильно банкротству.
- **Ограничения в системе:** при выявлении нарушений (например, непогашение эВСД, расхождение в объёмах) Россельхознадзор может заблокировать доступ предприятия к компоненту «Меркурий». Это означает полную невозможность легально закупать продукцию животного происхождения. Поставщики просто не смогут оформить на вас отгрузку.
- **Репутационные потери:** информация о нарушениях и штрафах становится публичной. Для заведения общественного питания или гостиницы потеря репутации может оказаться более разрушительной, чем финансовый штраф.

Заключение

Внедрение ФГИС «ВетИС» – это не усиление контроля ради контроля, а переход к современной, прозрачной и безопасной модели продовольственного рынка. Для предприятий Нижегородской области регистрация и грамотная работа в системе – это шаг от серых схем к цивилизованному бизнесу. Это защита потребителя, гарантия качества собственного продукта, минимизация рисков и создание прочного фундамента для долгосрочного и успешного развития. Призываем всех руководителей и ответственных лиц отнестись к выполнению этих законных требований с максимальной серьёзностью и оперативно интегрировать свои предприятия в единое цифровое пространство ветеринарной безопасности.

Решение – курс повышения квалификации по работе с ФГИС «ВетИС» от филиала ГБОУ ВО «НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» - «Институт пищевых технологий и дизайна».

Оставить заявку на обучение можно по электронному адресу :dpo.iptd@mail.ru