Застосування нового стандарту ISO на простежуваність рибної продукції допоможе підвищити безпеку харчових продуктів, надаючи зацікавленим сторонам на всьому ланцюжку поставок точну інформацію про походження і склад цих продуктів.

Риба становить важливу частину сучасної харчової промисловості. Ми споживаємо все більше і більше продуктів з усіх кінців земної кулі, і риба, зокрема, може бути спіймана за тисячі кілометрів від місця споживання.

За останнє десятиріччя в багатьох країнах траплялися серйозні продовольчі кризи. Епідемії привели до того, що приципом простежуваності харчових продуктів стали питанням, що становлять особливий інтерес, як для осіб, що приймають політичні рішення, так і для вчених.

У стандарті *ISO 12875:2011 «Простежуваність продукції з рибних об'єктів промислу. Вимоги до інформації, що реєструється в ланцюгах розподілу виловлених рибних об'єктів»* встановлюються вимоги до відомостей, що підлягають реєстрації з метою забезпечення простежуваності.

У стандарті встановлюється визначення рибної продукції, а також вимоги до інформації, яка буде збиратися і зберігатися на кожному з підприємств харчової промисловості ланцюжка поставок. Стандарт стосується ланцюгу постачання морської рибної продукції і похідних продуктів для споживання людиною від промислу до роздрібної торгівлі та об'єктів громадського харчування.

ISO визначає простежуваність як можливість простежити історію, використання і місцезнаходження аналізованих об'єктів. В разі харчових продуктів поняття може охоплювати походження матеріалів і компонентів, історію переробки та розповсюдження, а також місцезнаходження продукції після доставки. Простежування

охоплює не тільки основні вимоги, які дозволяють фізично відстежити продукцію в ланцюзі розподілу від пункту відправлення до пункту призначення, але вимоги до реєстрації інформації про те, з чого виготовлена продукція і якій обробці вона піддавалася. Ці додаткові аспекти простежуваності важливі для забезпечення безпеки, якості та правильного маркування харчових продуктів.

Як показала недавня продовольча криза, часто законодавство вимагає простежуваності для полегшення відкликання продукції або запобігання її потрапляння до споживача.

Секретар робочої групи, яка розробила стандарт, Рольф Дуус коментує: "В останні кілька років спостерігається великий інтерес до простежування, і відповідальність за забезпечення безпечної, здорової та поживної харчової продукції розподілена між усіма учасниками виробництва, переробки, збуту і споживання риби і морепродуктів. Стандарт ISO 12875:2011 являє собою базовий стандарт для простежування, який допоможе забезпечити охорону здоров'я споживачів і справедливу торгівлю харчовими продуктами з риби».

Потенційні користувачі нового стандарту це:

- *риболовецькі судна;*
- *судновий бізнес та аукціонні ринки;*
- *переробники;*
- *перевізники та оператори складів;*
- *трейдери та оптовики;*
- *роздрібна торгівля і громадське харчування.*

Також розроблений аналогічний стандарт для риби, що штучно розводиться на фермах: стандарт *ISO 12877:2011 «Простежуваність продукції з рибних об'єктів промислу. Вимоги до інформації, що реєструється в ланцюгах розподілу штучно вирощених рибних об'єктів».*

Стандарт ISO 12875:2011 «Простежуваність продукції з рибних об'єктів промислу. Вимоги до інформації, що реєструється в ланцюгах розподілу виловлених рибних об'єктів» розроблений технічним комітетом *ISO/TC 234 «Рибне господарство та аквакультура».*

Джерело: *http://www.iso.org*