

ЕВРОПЕЙСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*О.И. Сергиенко, канд. техн. наук
Институт холода и биотехнологий
Санкт-Петербургского НИУ ИТМО*

*Т.В. Сокорнова
Департамент Росприроднадзора по СЗФО
Е.Б. Королёва, канд. хим. наук
ООО «Космос»*

С учётом предстоящего перехода российских предприятий на наилучшие доступные технологии имеет смысл ближе познакомиться с опытом Европейского союза по формированию требований к предприятиям, например, пищевой отрасли.

Наилучшие доступные технологии (НДТ) представляют собой совокупность технологических процессов, оборудования, технических методов, способов, приёмов и средств, обеспечивающих наилучшее сочетание показателей, характеризующих достижение целей охраны окружающей среды и экономической эффективности при условии их технической осуществимости.

Применительно к пищевой отрасли с учётом всего многообразия сырья и материалов, ингредиентов, оборудования и технологических решений и в условиях усиления требований потребителей к пищевой и экологической безопасности продукции изучение современных требований НДТ необходимо для сравнительного анализа и выбора НДТ, внедрение которых позволит повысить уровень энерго- и ресурсоэффективности производств и снизить негативное воздействие на окружающую среду.

Требования НДТ в пищевой промышленности согласно Директиве 96/61/ЕС «О комплексном контроле и предотвращении загрязнения»

НДТ, которые способны существенно повысить экологическую безопасность производства пищевой продукции и снизить издержки, были установлены в действующей Рекомендации Хельсинкской комиссии от 13.03.1996 № 17/10 «Основные принципы наилучшей природоохранной практики и наилучшей имеющейся технологии в пищевой промышленности» [1, 2].

Эти рекомендации были даны предприятиям, расположенным в регионе Балтийского моря, следующих отраслей пищевой промышленности:

- ♦ переработки молока;
- ♦ переработки овощей и фруктов;
- ♦ производства охлаждённых и разлитых в бутылки напитков;
- ♦ переработки картофеля;
- ♦ пивоварения;