



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ РАЗВИТИЮ



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

• ПЕРВОЕ
• КОНСУЛЬТАТИВНОЕ СОВЕЩАНИЕ
• ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

Гданьск, Польша, 1—5 июня 1987 года

Distr.
LIMITED
ID/WG.467/2
31 March 1987

RUSSIAN
Original: SPANISH

Тематический документ № 2

Совершенствование операций по переработке рыбы
и увеличение добавленной стоимости*

Подготовлен
секретариатом ЮНИДО

176

*Настоящий документ является переводом текста, представленного без официальной редакции.

V.87-82995

РЕЗЮМЕ

Целью настоящего документа является определение основных проблем, связанных с первичной обработкой, переработкой и сбытом рыбы и рыбных продуктов в развивающихся странах, для содействия обсуждению возможных путей решения этих проблем и обеспечения увеличения добавленной стоимости в этих продуктах в результате международного сотрудничества.

Следует отметить, что переработка рыбы в развивающихся странах осуществляется от кустарного уровня до широкомасштабного промышленного производства при наличии целого ряда промежуточных этапов. Подобное разнообразие необходимо отметить не только при сравнении различных регионов, но и во многих случаях при рассмотрении положений в отдельных странах.

В целом деятельность по переработке можно разграничить в зависимости от назначения продукции на производство промышленного типа - главным образом на цели экспорта и мелкомасштабное производство, продукция которого предназначена главным образом для местного рынка. Проблемы, возникающие в связи с профессиональной подготовкой рабочей силы, передачей технологии, оборудованием, совершенствованием продукции, упаковкой и т.д. в данных двух случаях весьма различны.

Как выяснилось, недостатки в инфраструктуре первичной обработки рыбы, связанные как с рыбоприемными центрами, так и с доставкой в центры по переработке, представляют собой проблему, общую почти для всех развивающихся стран. Во многих регионах на таком уровне имеются узкие места от нехватки льда и отсутствия подходящей тары до дефицита питьевой воды.

Что касается усовершенствования продукции и технологии, необходимо отметить, что в целом внедрение новых технологий в развивающихся странах стимулировалось внешним спросом и что эти технологии необходимо адаптировать к местным условиям. В этой связи требуются более значительные усилия для совершенствования технологий в области мелкомасштабного производства (например, путем экономии энергии), а также для выполнения уже начатой работы с учетом того, что для многих развивающихся стран местный рынок может снабжаться лишь продукцией кустарного типа. Необходимость совершенствования методов оформления продукции, а также проблема консервных банок и тары, как выяснилось, является общей для большинства рассматриваемых стран в том, что касается консервирования и других форм оформления продукции.

И в заключение, в плане повышения стандартов контроля за качеством внимание обращается на необходимость для производителей сотрудничать во всех случаях с соответствующими правительствами, что особенно необходимо в целях повышения и поддержания качества экспортной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Страница</u>
I. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДУКЦИИ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	4
а) Промышленная продукция на экспорт	4
б) Продукция мелкомасштабного производства для внутреннего снабжения	5
II. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА И ПЕРЕРАБОТКА	6
III. УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ	8
IV. ВОЗМОЖНОСТИ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ РАЗВИВАЮЩИМИСЯ СТРАНАМИ	9
V. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И СТАНДАРТЫ	9
VI. ОСНОВНЫЕ ПРЕПЯТСТВИЯ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ОБРАБОТКИ И ПЕРЕРАБОТКИ РЫБОПРОДУКТОВ В РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ	10

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ РЫБЫ В РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ И ОСНОВНЫЕ ПРЕПЯТСТВИЯ НА ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ ЭТОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

I. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДУКЦИИ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. На основании докладов о трех регионах, изложенных на подготовительных совещаниях к первому Консультативному совещанию по рыбному хозяйству, для развивающихся стран с развитым рыбным хозяйством характерны следующие особенности: с одной стороны, наблюдается значительный внутренний спрос на дешевую продукцию, а с другой стороны, создаются стимулы для развития экспорта как средства получения иностранной валюты. Это означает, что производство в состоянии обеспечить два различных по характеру рынка продукцией, которая полностью различается своей привлекательностью для покупателя, размером добавленной стоимости, уровнем вкусовых и гигиенических требований и качеством оформления (упаковки).

2. В этой связи во многих случаях помимо свежей рыбы, предназначенной для непосредственного потребления, наблюдается развитие ряда видов промышленной продукции на экспорт и ряда видов промышленной и полупромышленной (кустарной) продукции для снабжения внутреннего рынка.

3. Эта особенность является причиной одновременного существования различных форм производства, относящихся к одному рыбоприемному центру. Поэтому трудности, связанные с приспособлением новых технологий, являются не результатом незнания их, а скорее свидетельством необходимости сдвигивого использования таких методов в зависимости от различных масштабов деятельности, характера распределения затрат и главным образом рынков, на которые направляется такая продукция. Этим обусловлено возникновение проблем, связанных с использованием соответствующей технологии применительно к каждой ситуации или особенностям производственного цикла и с подготовкой соответствующих специалистов, которым надлежит заниматься этой работой, а также с их финансовыми и деловыми возможностями.

а) Промышленная продукция на экспорт

4. Хотя для производства в каждой стране или регионе могут быть характерны свои отличительные черты, необходимость соблюдения технических требований международного рынка ведет к тому, что промышленное производство, в основном, делится на следующие категории:

- консервы;
- мороженая рыбопродукция;
- готовые изделия, полуфабрикаты и паштеты;
- рыбная мука и рыбий хир;
- белковые концентраты и специальная продукция;
- свежая рыба.

5. За последнее десятилетие произошло весьма существенное увеличение экспорта консервов из развивающихся стран и особенно из некоторых стран Азии, Латинской Америки и Северной Африки. Это объясняется различными факторами, такими, как наличие сырья, перемены в рентабельности промышленности по выпуску рыбных консервов на основных рынках потребления, тем фактом, что в странах-экспортерах существует традиция выпуска консервированной продукции и т.д. Тем не менее, эта возможность использовалась не всегда, поскольку во многих странах все еще встречаются трудности, связанные с перестройкой производства применительно к различным новым конъюнктурным возможностям.

6. Замороженная продукция также занимает важное место в экспорте рыбной промышленности в некоторых развивающихся странах, особенно это касается тунца, креветок, омаров, головоногих и белой рыбы. В этой области имеются весьма широкие возможности для совершенствования норм качества и оформления продукции.

7. Что касается готовой продукции, полуфабрикатов и паштетов, то в этом отношении существует много возможностей в зависимости от характера развития потребности рынка. Однако для того, чтобы воспользоваться этими возможностями, необходимо выявить их посредством соответствующего механизма конъюнктурной информации, а также обладать необходимой технической гибкостью для усовершенствования требуемой продукции.

8. Производство рыбной муки и рыбьего жира основано главным образом на использовании мелкой океанической рыбы. Несмотря на желательность увеличения доли использования этой поставляемой рыбы для прямого потребления населением, необходимо признать, что не всегда имеются рынки для нее или ее невозможно обработать промышленным способом, а выгодно сбыть на рынки. Производство муки и жира является важным источником дохода для определенной группы развивающихся стран, хотя в настоящее время международный рынок рыбной муки испытывает отрицательное воздействие конкуренции со стороны других видов белковых продуктов. В этой связи перспективы будут связаны, по-видимому, с лучшим использованием ресурсов для прямого потребления, а также разработкой специальных продуктов. Для этого потребуются хорошее знание рынка и в некоторых случаях новые технологии.

9. Воздушная перевозка свежей рыбы высокоценных пород на некоторые рынки обеспечивает возможность сбыта небольшого количества продукции по очень высоким ценам, что открывает весьма широкие перспективы для этой деятельности, которая в настоящее время развивается.

10. Перспективы развития производства так называемых "белковых концентратов" типа А или В или просто рыбной муки для потребления населением не представляются достаточно ясными ввиду существования более реальных экономических альтернатив прямого использования рыбы и сильной конкуренции со стороны продуктов растительного происхождения с высоким содержанием белков.

b) Продукция мелкомасштабного производства для внутреннего снабжения

- Свежая рыба, тушкой или кусками, и другие продукты;
- вяленая, соленая и вяленая продукция, рыба холодного копчения;
- продукция горячего копчения с посолом и/или вялением или без этих операций;
- продукция, получаемая методом заквашивания, соусы, маринады и продукция региона;
- консервы для внутреннего потребления;
- мороженая потрошенная рыба тушкой, кусками и другие продукты.

11. Вышеприведенный перечень представляет собой попытку классификации многочисленных видов продукции, которую можно встретить в развивающихся странах. Региональная продукция более разнообразна в Азии и менее разнообразна в Латинской Америке. В Африке подобного разнообразия продуктов нет, однако некоторые из них выпускаются в весьма больших количествах, например, рыба горячего копчения и вяленая рыба.

12. Более выгодной, по сравнению с мороженой и охлажденной продукцией, а также консервами, являются категории продукции, получаемой путем уменьшения содержания воды, химического изменения или в результате процессов ферментации. Упомянутые технологии требуют меньших капиталовложений, меньших энергозатрат и могут применяться в небольших масштабах.

13. Продукция соленая, вяленая и горячего копчения - это виды продукции, выпуск которой может быть усовершенствован во многих районах, особенно в Африке. В частности, это необходимо для снижения потерь в процессе переработки, хранения и распределения из-за порчи насекомыми. В этой связи имеются большие возможности для сотрудничества между странами одного и того же региона в целях обеспечения лучшего объединения технологий.

II. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА И ПЕРЕРАБОТКА

14. В развивающихся странах в целом существуют различные виды первичной обработки и переработки - от простого мелкомасштабного рыбного производства, которое часто трудно отличить от добычи рыбы на цели питания, до современных промышленных систем аналогичных подобным системам в развитых странах с целым комплексом промежуточных возможностей, которые сосуществуют одновременно. Успех, достигнутый в различных развивающихся странах в области деятельности промышленного типа, объясняется целым рядом причин, среди которых следует упомянуть наличие сырья, выявление и/или развитие рынков, наличие квалифицированной рабочей силы и опыта промышленной деятельности в аналогичной сфере. Имели место также неудачи ввиду плохого планирования, нечеткой политики и несоответствующей профессиональной подготовки, включая профессиональную подготовку управленческого звена.

15. Даже в одной и той же стране положение может быть совершенно различным в результате сочетания ошибок в области планирования, неудач или различий в адаптации технологий со стороны различных людей, которые предполагали использовать их. Лица, занятые в мелкомасштабном "кустарном" производстве, нередко противятся возможности позитивного изменения, так как не могут оценить его преимущество ввиду несоответствующей подготовки социального окружения и профессионально-технической подготовки.

16. Проблема, которая существует почти во всех развивающихся странах, при наличии различий в том или ином регионе, состоит в недостаточном развитии инфраструктуры для переработки рыбы после ее доставки на берег и задержки в ее доставке на заводы для промышленной переработки. Эта проблема является общей в некоторых регионах и выражается в отсутствии достаточного количества льда, необходимой тары, хранилищ-холодильников или даже питьевой воды на данном этапе рыбопереработки. Отмечается также серьезная нехватка транспортных средств для перевозки рыбы в места, где производится ее переработка или продажа.

17. На производстве промышленного типа во многих развивающихся странах отрицательно сказывается нехватка запасных частей для машин и оборудования. Эта проблема усугубляется при настоящем экономическом положении нехваткой иностранной валюты. В этой связи обслуживание машин и оборудования оказывается не на должном уровне, особенно в тех странах, где не хватает квалифицированной рабочей силы. Отмечается также, что эффективность машин и оборудования, с точки зрения их использования и энергозатрат, во многих случаях гораздо ниже уровня эффективности, достигнутого при пользовании тех же машин и оборудования в развитых странах. Особенно это касается производства льда, хранения и перевозки свежей и мороженой рыбы, в результате чего повышается ее стоимость.

18. При анализе отдельных операций процесса переработки рыбы, обеспечивающей увеличение добавленной стоимости, выявляются некоторые следующие основные особенности:

19. Производство консервов. В трех регионах имеются относительно небольшие предприятия, а также самые современные заводы с крупномасштабным производством. В первую очередь, в течение последнего десятилетия происходило расширение консервной промышленности в развивающихся странах, которое во многих случаях было ориентировано на экспортные рынки, однако в некоторых случаях также на внутренний рынок или на достижение нескольких целей одновременно. Разумеется, подобное развитие не было единообразным, и во многих странах до сих пор существуют, например, такие проблемы, как отсутствие сырья в должном количестве или соответствующего качества, слишком малый рынок для данного объема предприятия, трудности выполнения требований по качеству для зарубежных рынков и т.д. В настоящее время консервная промышленность характеризуется периодом изменения во всем мире, которое может открыть новые возможности для развивающихся стран, при том условии, что они в состоянии приспособиться к требованиям рынка. Общей проблемой являются сами консервные банки, которые, как правило, изготавливаются по устаревшей технологии и являются слишком дорогостоящими, в результате чего они не могут более успешно конкурировать на международном рынке. В трех регионах предпринимаются попытки модернизации производства в направлении использования легко открывающейся тары и даже пластиковой тары (в Чили, Перу и Бразилии). Другим фактором, ограничивающим качество и конкурентоспособность некоторых консервированных продуктов, является качество имеющегося масла. Проблема типа консервных банок или их хранения может, вероятно, быть решена путем сотрудничества на субрегиональном уровне или путем использования возможностей временного импорта.

20. Производство мороженой продукции. Именно в этой отрасли производства проблема технического обслуживания является наиболее острой, особенно в странах с тропическим климатом. Ассортимент продукции и форм деятельности является весьма широким. Снабжение льдом, обычно необходимым для такого производства, является недостаточным во многих странах, а вид используемого льда нередко бывает несоответствующим.

21. Неправильная оценка, которая зачастую выносится в отношении преимуществ использования конкретного вида хладоагента для хранения рыбы, обусловлена, как правило, отсутствием соответствующих мощностей (изолированных хранилищ или контейнеров), исключающих потери льда до его использования. Отношение к производству свежей и мороженой продукции изменилось бы коренным образом также при наличии сети недорогостоящих холодильников-хранилищ, основанных на использовании эффективных и экономичных изолированных контейнеров. В этой связи необходимо иметь в виду, что для обеспечения экономической целесообразности создания таких систем их размеры должны оправдывать использование дорогостоящих видов транспорта и методов распределения.

22. Если рассматривать только продукты, предназначенные для непосредственного потребления населением, то замораживание представляет собой наиболее распространенный в международной торговле подход. Возможности этого вида торговли во многих развивающихся странах способствуют крупному инвестированию, техническому прогрессу и общему развитию в рыбном хозяйстве.

23. Перерабатывающее производство. Переработка с целью получения рыбной муки и рыбьего жира представляет собой наиболее крупную область деятельности в странах Латинской Америки. В Азии также существует крупное производство, однако качество не всегда отвечает высшим стандартам, поскольку в промышленности используется сопутствующий улов, который проходит не вполне качественную обработку и содержит большое количество песка.

24. В целом масштабы этой отрасли превышают существующие потребности главным образом ввиду сокращения производства в Перу и снижения конкурентоспособности рыбной муки в результате появления растительных заменителей типа сои. В рамках этой отрасли рыбной промышленности, пожалуй, достигнута наиболее высокая степень стандартизации и механизации к минимально используются мелкомасштабные операции. Это производство также наиболее отвечает представлению о деятельности в промышленных масштабах, предполагающей привлечение большого объема инвестиций и незначительных трудовых ресурсов. Большая часть рыбной муки, изготовленной в развивающихся странах, предназначена для экспорта.

25. Засол и вяление. Эти виды технологии являются чрезвычайно важными для внутреннего снабжения, поскольку в совокупности с копчением, тепловой обработкой и некоторыми видами консервирования они представляют единственную альтернативу при отсутствии хранилищ-холодильников. Имеется широкое поле деятельности в этой области по совершенствованию традиционных методов и сокращению потерь при переработке, хранении и перевозке, которые достигают существенных размеров в некоторых регионах. Основные задачи включают: совершенствование методов вяления, увеличение производства соли и ее наличия, совершенствование методов обработки, защиту рыбы от насекомых, применение соответствующих стандартов и улучшение упаковки. В целом эти виды технологии знакомы работникам мелких перерабатывающих предприятий, а также составляют часть культуры многих людей, однако в свете современных знаний эти методы могут быть усовершенствованы в ряде случаев.

26. Следует отметить, что есть реальные возможности по увеличению производства, повышению производительности, санитарных стандартов и качества большинства видов консервируемой продукции. Вместе с тем, еще более важно отметить, что эти задачи могут быть решены путем использования простых методов, местных материалов и при весьма незначительном уровне механизации (а возможно, и без нее), при этом одновременно обеспечивая улучшение условий жизни и труда лиц, занятых в отрасли мелкомасштабной переработки.

27. Копчение. В отношении копченых продуктов аналогичных тем, что выпускаются в различных странах, возможности расширения производства в развитых странах являются незначительными ввиду их небольшого срока хранения и необходимости иметь сеть холодильников-хранилищ для их распределения. Существует, однако, один вид продукции, которую будет более правильно назвать копченой и вяленой и которая выпускается в Африке и может храниться требуемое время и не требует сети холодильников-хранилищ. Качество этого вида продукции можно улучшить путем применения более совершенных методов и процессов, при этом необходимо сокращать потери при хранении во время переработки и распределения. Выполнению этой задачи будет способствовать внедрение усовершенствованных коптильных камер и более эффективное использование древесного топлива.

28. Сброженные продукты. В этой области существуют традиционные методы, особенно в Азии и северной Африке. В Азии производятся соусы, экспортируемые в соответствующих упаковках. Используемая технология основана на традиционных методах, однако на местах также разработаны методы для промышленного производства.

29. Если такое промышленное производство будет развиваться и будут улучшены санитарно-гигиенические условия обработки такой продукции, она может стать для некоторых стран новым и важным предметом экспорта, особенно с учетом роста популярности восточной кухни во всем мире.

III. УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ

30. В целом внедрение новых технологий в развивающихся странах диктуется внешним спросом на продукцию, технология для производства которой имеется на потребительском рынке. Поэтому обычно речь идет о внедрении существующих технологий и их приспособлении к местным условиям. Предпринимаются определенные усилия для разработки кустарных технологий, способствующих повышению уровня жизни в сельских общинах.

31. Некоторые страны в Латинской Америке и Азии достигли такого уровня промышленного развития, который позволяет производить холодильное оборудование и перерабатывающие машины, контейнеры и т.д. не только для собственного потребления, но и на экспорт. В подобных случаях необходимо импортировать лишь высокоспециализированные компоненты в области электроники, автоматического контроля и точного машиностроения, такие, как центрифуги для разделения воды и жира при производстве муки. Тем не менее, развивающиеся страны не принимают участия в компьютеризации производственных процессов и применяемые системы контроля за качеством все еще являются несколько устаревшими.

32. Это систематическое заимствование и приспособление технологий к местным условиям принесло хорошие результаты с точки зрения сбережения иностранной валюты, технологической независимости и независимого снабжения и привело к усовершенствованию некоторых машин и оборудования.

33. Тот факт, что технологии и продукция, пользующиеся спросом на международном уровне, разрабатываются в развитых странах, означает, что существует основополагающая задача приспособления их к местным условиям. Кроме того, многие возникающие в связи с этим виды деятельности обеспечивают возможности для более широкой занятости в различных отраслях рыбного хозяйства.

IV. ВОЗМОЖНОСТИ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ РАЗВИВАЮЩИМИСЯ СТРАНАМИ

34. Учитывая, что ситуация в разных странах характеризуется существенными различиями, а также что опыт в области рыбного хозяйства далеко не однороден, имеются значительные возможности для технического сотрудничества между развивающимися странами. Например, в некоторых странах Азии и Латинской Америки существуют обширные знания в области методов обработки, которые применимы в других регионах и могут обеспечить выпуск продукции очень высокого качества. Не следует забывать о внутренней передаче технологии, поскольку нередко между разными районами одной и той же страны имеются существенные различия.

35. Ряд стран располагают богатым опытом в области заключения международных соглашений и создания совместных предприятий. В других имеется определенный опыт в области аквакультуры, переработки тресковых пород рыбы, креветок, рыбной муки и т.д.; необходимо признать, что содействие обмену знаниями является нелегким делом, но, тем не менее, прогресс в этом направлении достигнут, и некоторые регионы проявляют большую активность в этом отношении.

36. Существуют огромные возможности для сотрудничества в области разработки и приспособления технологий, которые наиболее приемлемы в каждом конкретном случае.

37. Основолагающим элементом передачи технологии является практическое обучение технического персонала процессам обработки, эксплуатации оборудования и даже управлению производством. По мере возможности аспект профессиональной подготовки должен включать получение знаний, связанных с задачами "управления" предприятием. От этого может зависеть любой проект по совершенствованию в этой области.

38. Подобным образом в такой области, как изготовление контейнеров и упаковочное дело, в целом имеются интересные возможности для сотрудничества на уровне Дг-Дг.

V. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И СТАНДАРТЫ

39. Опыт показывает, что, исходя из конъюнктурных соображений качество продукции рыбной промышленности, экспортируемой многими развивающимися странами, не сохранялось на стабильном и постоянном уровне. Вследствие этого указанные страны потеряли миллионы долларов в виде поступлений из-за задержки их поставок и отказов от них, а также низких цен на их продукцию на основных мировых рынках в связи с отсутствием стабильности и постоянства. Необходимы программы ужесточения контроля за качеством и во многих случаях санитарно-гигиеническими нормами как на правительственном, так и производственном уровнях в целях улучшения подобного положения. Эти программы должны быть хорошо составлены и четко осуществляться, а также охватывать все этапы от вылова до переработки. Имеются, разумеется, трудности между регионами и даже между странами в любом данном регионе, и в последнее десятилетие был также достигнут существенный прогресс. Тем не менее для того, чтобы получить максимальную

экономическую выгоду и не остаться в стороне от последних технических достижений и новых идей, развивающимся странам необходимо возобновить свои усилия по повышению качества их продукции с точки зрения санитарно-гигиенических норм, привлекательности для покупателя, оформления и маркировки.

40. Развивающиеся страны не принимали весьма активного участия в разработке рекомендованных кодексов практики для рыбной продукции. Хотя эти кодексы все еще далеки от международного признания, они представляют собой единственный сводный сборник стандартов в этой области, который обсуждался на многосторонней основе. В этой связи развивающимся странам следует рассмотреть вопрос о более активном участии в обсуждениях Codex Alimentarius (FAO/WHO), с тем чтобы могли учитываться их позиции и положение дел при разработке стандартов и кодексов.

VI. ОСНОВНЫЕ ПРЕПЯТСТВИЯ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ОБРАБОТКИ И ПЕРЕРАБОТКИ РЫБОПРОДУКТОВ В РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ

41. Учитывая существующее положение в развивающихся странах, можно, вероятно, сделать следующее замечание в отношении проблем, с которыми приходится сталкиваться этим странам, когда они пытаются увеличить объем производства и повысить качество продукции в целях удовлетворения требований различных рынков.

- Проблемы, связанные с эксплуатационным обслуживанием и технической помощью данной отрасли промышленности.

42. Возможности обеспечения соответствующего эксплуатационного обслуживания промышленного оборудования и установок являются абсолютно необходимым условием для обеспечения самостоятельного развития данной отрасли промышленности во многих развивающихся странах, особенно в странах Африки к югу от Сахары. Доступ к такой помощи главным образом зависит от политики правительств, которым следует уделить соответствующее внимание данной проблеме. В принципе, необходимо создать условия для обеспечения рыбному хозяйству необходимой внешней помощи при параллельной подготовке групп технических экспертов. Кроме этого, необходимо создать эффективную систему для обеспечения достаточного количества запасных частей и деталей.

- Непрерывное снабжение электричеством, водой и топливом.

43. Если эти факторы не будут должным образом гарантированы, промышленность, производящая столь скоропортящуюся продукцию, не сможет развиваться.

- Отсутствие инфраструктуры обслуживания.

44. Рыбное хозяйство не может существовать самостоятельно без необходимой инфраструктуры, включающей водоснабжение, средства связи, транспорт, системы национальных и международных связей и другие элементы; следует отметить, что во многих случаях имеются недостатки в сфере внутреннего распределения рыбных продуктов, а оптовые и розничные рынки не отвечают требованиям.

- Необходимость соответствующих технологий и определение экономических масштабов их внедрения.

45. Развитие и/или модернизация рыбного хозяйства должны осуществляться с уделением большого внимания этим двум вопросам, с тем чтобы установить, в какой мере можно улучшить существующие условия путем соответствующего применения имеющихся методов и подходов и в какой мере действительно необходимо и целесообразно внедрять новые методы, оборудование и механизацию.

- Обеспечение сырья и основных факторов производства, таких, как соль, лед и консервные банки.

46. Существуют многочисленные примеры того, что происходит, когда осуществляются крупные инвестиции в модернизацию производства без создания прочной базы для обеспечения сырья и таких основных факторов производства, как консервные банки, лед и соль. Зачастую необходимо одновременно планировать развитие рыбного хозяйства и вспомогательной деятельности.

- Отсутствие инфраструктуры для выгрузки улова и обработки его на берегу.

47. Следует упомянуть такой фактор, как отсутствие средств для усовершенствования обработки выгрузки и сбора рыбы, причем не только при мелкомасштабном, но часто и промышленном рыбном хозяйстве. Это отрицательно сказывается на всем производственном цикле и приводит к увеличению потерь рыбы. Во многих случаях внедрение чрезвычайно простых установок может существенно улучшить создавшееся положение.

- Некачественная обработка.

48. Хотя в основе проблем обработки лежит отсутствие соответствующей инфраструктуры, их решению также может способствовать организация профессиональной подготовки соответствующих работников, с тем чтобы избежать практики, которая может повредить качеству продукции.

- Отсутствие хранилищ для материалов и продукции.

49. Во многих случаях отсутствие средств подобного рода как в местах выгрузки улова и распределительных центрах, так и в поселениях рыбаков, общеизвестно. Потери вызываются климатическими условиями, насекомыми и грязью. При мелком производстве, когда метод гредохранения от порчи основан на "уменьшении содержания воды", существует возможность улучшения условий хранения путем использования простых средств, имеющихся в распоряжении самих рыбаков.

- Необходимость диверсификации экспортной продукции.

50. Производители должны стремиться избегать чрезмерной зависимости от одного рынка или небольшого числа рынков или продуктов для обеспечения больших гарантий сбыта.

- Технологическая зависимость.

51. Ноу-хау в области переработки и даже необходимые механизмы и оборудование часто закупаются в странах, приобретающих готовую продукцию. Это приводит к зависимости, которую необходимо сокращать. Полная независимость невозможна, и необходим связь и свободный диалог между экспортирующими и импортирующими странами.

- Отсутствие технической подготовки.

52. Необходимость подготовленных кадров существует на всех уровнях рыбного хозяйства во многих африканских странах. Следует предпринять усилия для подготовки первоначального ядра технических специалистов, которые могли бы затем передать свои знания и разработать политику стимулирования передачи знаний от исследовательских учебных институтов в производственный сектор.

- Необходимость повышения качества соленых, вяленых, копченых и сброженных продуктов.

53. Некоторые традиционные методы производства не обеспечивают выпуск продуктов, стабильных с точки зрения санитарно-гигиенических норм, сохранения качественных или питательных свойств. Поэтому необходимо пересмотреть

производственные методы и качество выпускаемой продукции, с тем чтобы в каждом отдельном случае привести их в соответствие с существующими требованиями.

- Необходимость определения правильных масштабов для каждого вида деятельности.

54. Одна из часто встречающихся проблем состоит в отсутствии сведений для определения размера данного предприятия путем сопоставления с имеющимися рыбными ресурсами и для предотвращения риска производства в экономически невыгодном масштабе.

- Отсутствие во многих странах официального контроля за качеством и санитарно-гигиеническими нормами.
- Недостаточное развитие технологии и производства консервных банок.

55. Один из важных шагов вперед, который следует совершить в будущем, касается усовершенствования методов упаковки продукции, производимой в небольших количествах, и использования кустарных методов; страны несут огромные потери такой продукции, отчасти поскольку они неправильно упакованы.