

УДК 664

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ К КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Гельманова З.С.

*Карагандинский государственный индустриальный университет, Темиртау,
e-mail: zoyakgiu@mail.ru*

Рассматривается продовольственная безопасность, как одна из основных составляющих социальной и экономической безопасности страны.

Ключевые слова: качество, пищевая продукция, требования, технический регламент, безопасность.

THE REQUIREMENTS OF TECHNICAL REGULATIONS ON THE QUALITY OF FOOD PRODUCTS

Gelmanova Z.S.

Karaganda State Industrial University, Temirtau, e-mail: zoyakgiu@mail.ru

The food security as one of the main components of social and economic security of the country.

Keywords: quality, food products, requirements, technical regulations, safety.

Развитие экспорта пищевой продукции в Казахстане предполагает, в первую очередь, обеспечение внутренней готовности отечественного производства к выходу на мировые рынки сбыта.

В связи с этим государству и частному бизнесу необходимо решить ряд вопросов, связанных с безопасностью и качеством производимой пищевой продукции.

Продовольственная безопасность – одна из основных составляющих социальной и экономической безопасности страны. В последние годы традиционные пищевые технологии уступили место новым, характеризующимся:

- сокращением производственного цикла за счет снижения пассивных процессов (например, сушки, брожения, созревания, ферментации и других);
- увеличением выхода качественного готового продукта за счет повышения доли вносимой воды;
- сокращением доли основного сырья (мяса, молока, сахара, муки, жира, соков) за счет замены дешевыми, например, соевыми, сывороточными, соединительно-ткаными белками, химическими подсластителями, модифицированными жирами;
- имитацией свойств, характерных традиционным продуктам, за счет использования пищевых ароматизаторов, красителей, разрыхлителей и прочих пищевых добавок.

Перечисленные плоды прогресса привели к тому, что пищевые продукты не всегда характеризуются высоким качеством и по-

тенциально могут иметь риск причинения вреда.

Установлено, что 70% вредных веществ в организм человека поступает именно с пищевыми продуктами, а вышеперечисленные факторы обостряют ситуацию с обеспечением безопасности и качества пищевой продукции.

Поэтому из всех объектов технического регулирования пищевые продукты занимают особое место, и производство их является одной из важнейших сфер экономики республики, которая призвана решать задачу удовлетворения потребностей населения республики в безопасных и качественных продуктах питания.

На сегодня наиболее совершенным является Европейское пищевое законодательство, которое включает в себя три блока требований [1]:

- общие требования к безопасности, которые распространяются в одинаковой степени на все виды производимой пищевой продукции. Эти требования к различным пищевым добавкам, материалам, контактирующим с продукцией, гигиенические требования;
- требования безопасности отдельных групп продукции (диетической, для детского питания);
- требования, направленные на предотвращение обманной практики, связанной с информированием потребителя о продукции (требования к маркировке, этикетированию продукции).

Основные правила безопасности пищевых продуктов, а также кормов изложены в регламенте ЕС № 178/2002, который называют Общий пищевой закон ЕС. Казахстан строит политику в вопросах регулирования безопасности пищевых продуктов таким же образом.

В Казахстане вопросы пищевой безопасности регулируются Законом «О безопасности пищевой продукции». Данный закон разработан в рамках законодательства о техническом регулировании, содержит общие требования безопасности для всех видов пищевой продукции и максимально приближен к пищевому законодательству Европейского Союза.

В развитие положений законов «О безопасности пищевой продукции» и «О техническом регулировании» предусматривалась разработка технических регламентов на пищевую продукцию.

Требования семи технических регламентов имеют общий характер и распространяются на все виды пищевых продуктов. В их числе технические регламенты:

- требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению;
- требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота;
- требования к безопасности пищевых красителей.

Остальные тринадцать технических регламентов распространяются на отдельные группы продукции (мясные, молочные, хлебобулочные и другие).

К настоящему моменту приняты три технических регламента:

- требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению;
- требования к безопасности соков и соковой продукции;
- требования к безопасности молока и молочной продукции.

Принятие технических регламентов в республике, основываясь на практике зарубежных стран, обеспечит необходимый уровень безопасности и защиты пищевых продуктов, так как установление государством единых требований по безопасности продукции в документах такого высокого правового статуса, как закон или постановление правительства, повышает ответственность производителей и продавцов продукции за соответствие последней по показателям безопасности. В этом случае потребители будут менее уязвимы и подвержены

риску приобрести потенциально опасную продукцию.

Кроме того, создание технического законодательства способствует унификации нормативной базы за счет сокращения массива обязательных требований и разделения их с потребительскими свойствами продукции.

Параллельно необходимо решать вопросы повышения качества и конкурентоспособности отечественной пищевой продукции. Ведь сегодня импорт отдельных продуктов питания составляет: сахара – 30%, кисломолочных продуктов – 23%, колбасных изделий – 38%, сыров – 55%, мясных консервов – 49%, молока и сливок сгущенных – 79%. Потребительские показатели их качества, как и отечественных продуктов, также оставляет желать лучшего [2].

Основная часть пищевой продукции производится по стандартам организаций (техническим условиям). В них, как правило, устанавливаются показатели на уровне требований, установленных стандартами на однородные группы продукции, большая часть из которых была разработана еще в советский период.

Одним из путей повышения качества и конкурентоспособности отечественной пищевой продукции является применение международных стандартов «Codex Alimentarius» в том числе на мясные, молочные продукты, фруктовые соки, жиры, рыбные продукты и диетические продукты, стандарты Международной организации по стандартизации ИСО на методы испытаний.

Сегодня необходимы стандарты, устанавливающие терминологию, обеспечивающие однозначное толкование требований, методы испытаний.

Особый акцент необходимо сделать на разработку стандартов, направленных на выявление фальсифицированной продукции и проведение ее идентификации, установлению норм по предельному содержанию в них остаточных количеств пестицидов, антибиотиков, различного рода загрязнителей, микробиологических норм, отбору проб.

Разработаны восемь стандартов на упаковку, в том числе по использованию ее в качестве вторичных материальных ресурсов, установлению тяжелых металлов и других опасных субстанций в упаковке и поступлениям в окружающую среду, энергетической утилизации отработавших упаковок.

Назрела проблема производства экологически чистой продукции. Выдаваемый сертификат соответствия на продукцию лишь удостоверяет ее безопасность, не разделяя продукцию по степени экологической загрязненности.

Например, в Чехии принята национальная программа по экологически чистой продукции, основанная на международных и европейских стандартах.

Германия принимает меры, чтобы в ближайшие 10 лет такая продукция составляла

не менее 20% в общем объеме сельскохозяйственного производства.

Необходимо установить нормативы по показателям экологичности продукции и, в первую очередь, следует иметь их на переработанную продукцию, так как Казахстан отчасти аграрная страна.

Список литературы

1. Аршакуни В.Л. От системы ХАССП – к системе менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 // Стандарты и качество. – 2008. – С. 88-89.

2. Казанцева Г. Как обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции // Успех. – 2008. – № 4. – С. 15-18.