

ПРОБЛЕМЫ И НАПРАВЛЕНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ РОССИЙСКИХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Бармина М.В.,

студентка 5 курса Ковылкинского филиала

Мордовский государственный университет имени Н.П. Огарева, г. Саранск

Федякина М.Б.,

преподаватель кафедры менеджмента организации Ковылкинского филиала,

Мордовский государственный университет имени Н.П. Огарева, г. Саранск

В статье раскрыты основные проблемы и направления обеспечения безопасности алкогольной продукции для российских потребителей и представлены меры по совершенствованию системы обеспечения безопасности пищевой продукции

Ключевые слова: обеспечение безопасности, фальсификация алкогольной продукции, безопасность пищевой продукции.

В современном мире предъявляются высокие требования к качеству пищевых продуктов. Но в отличие от требований к качеству, которые могут изменяться в зависимости от требований конкретных потребителей, требования к безопасности пищевой продукции, являются незыблемыми. Приступая к производству, производитель берет на себя ответственность перед потребителем за производимую продукцию. Пищевым предприятиям, стремящимся удерживать свои позиции на рынке и быть конкурентоспособными, необходимо учитывать риски, связанные с безопасностью пищевой продукции.

Безопасность продуктов питания для здоровья населения и здоровья последующих поколений складывается из безопасности сырья, технологий изготовления, упаковки, транспортировки и многих других факторов. То есть безопасность пищевых продуктов – свойство системное, которое не возникает само собой, а требует грамотного управления со стороны всех участников цепочки пищевого производства.

В контексте менеджмента качества, каждая компания является частью сложной сети поставщиков и потребителей. Каждая компания является одновременно потребителем для своих поставщиков и поставщиком для своих потребителей. Иногда компания должна фокусировать свое внимание и на своих непосредственных заказчиках и на потребителях последующих звеньев. Компании, производящие пищевую продукцию, безусловно, напряженно

трудятся, чтобы удовлетворить потребности и тех людей, кто использует их продукцию, и тех, кто потребляет конечную продукцию, а также потребности розничных торговцев, продающих ее, при этом первую категорию называют «потребителями», а вторую «заказчиками». Компании, производящие пищевую продукцию, действительно имеют дополнительную цель, заключающуюся в обеспечении безопасности пищевой продукции и охране здоровья. В этом отношении они частично зависят от других участников цепочки создания пищевой продукции. Все большее и большее число компаний, находящихся в конце этой цепочки, чувствуют необходимость расширить свой менеджмент качества на предыдущие звенья цепочки с целью более полного удовлетворения ожиданий своих потребителей. Можно выделить следующие аспекты, связанные с цепочкой создания пищевой продукции:

- технологические аспекты и взаимодействия во всей цепочке создания сельскохозяйственной продукции;
- менеджмент цепочкой поставок и партнерствами;
- взаимоотношения между поставщиком и потребителем;
- обеспечение качества во всей цепочке;
- образование стратегических союзов в цепочке создания пищевой продукции [2, С.103].

Аспекты безопасности пищевой продукции и охраны здоровья являются важными внутренними атрибутами качества. Аспекты охраны здоровья имеют отношение к составу пищевой продукции и диетическому питанию. Например, неправильно сбалансированное содержание питательных веществ может оказать отрицательное воздействие на здоровье человека. В наше время пищевая промышленность рассчитывает удовлетворить данные потребности в питательных веществах с помощью разработки функциональной пищевой продукции. Ожидается, что такая продукция будет положительно влиять на здоровье человека. Например, это будет продукция с низким содержанием жира и холестерина, а также продукция с повышенным содержанием витаминов или минеральных веществ.

Безопасность пищевой продукции это выполнение требования относительно того, чтобы продукция была «свободна» от опасностей с вполне приемлемым уровнем риска. Риск можно описать как степень вероятности и тяжести вреда, наносимого здоровью человека. Пищевую продукцию можно считать безопасной, если связанный с нею риск находится на приемлемом уровне.

Безопасность пищевой продукции зависит от действия различных факторов, например, наличия патогенных микроорганизмов, присутствия токсичных соединений, физических материалов и порчи. Отрицательное воздействие на здоровье может проявиться через какой-то период времени. В некоторых случаях бывает острое проявление, например, при аллергических реакциях или пищевом отравлении, а в других случаях возникают хронические заболевания, например, рак, заболевания сердца и сосудов. Такие хронические заболевания могут быть обусловлены, кроме других причин,

несбалансированной диетой или продолжительным употреблением химических веществ.

На продовольственном рынке Российской Федерации в основном созданы условия для свободного обращения товаров и услуг, использования рыночных механизмов в удовлетворении потребительского спроса, заложены основы формирования рыночных инфраструктур и конкурентной среды.

В тоже время на продовольственный рынок страны поступает значительное количество фальсифицированной, некачественной, а порой и опасной как отечественной, так и импортной продукции, использование которой наносит существенный вред жизни и здоровью людей и окружающей среде [4, С. 47].

Одной из актуальных проблем российского потребительского рынка является фальсификация продуктов питания, в том числе алкогольной продукции, реализуемых населению через розничную торговую сеть. Чтобы защитить свое здоровье, а возможно и сохранить жизнь от некачественной и опасной алкогольной продукции, необходимо соблюдать при выборе алкогольной продукции простейшие признаки ее подлинности.

Производители, осознавая сложившуюся ситуацию на алкогольном рынке России, стараются сами защитить свою продукцию от подделок. Предприятия разрабатывают фигурные бутылки, защищают этикетки специальной бумагой, логотипом своей фирмы и голограммой, выпускают оригинальные пробки. Принятие вышеперечисленных мер защиты приносит определенный эффект, но не может полностью защитить алкогольную продукцию от подделки. Но, несмотря на специальные меры защиты своей продукции, предприятия-производители страдают от выпущенных на рынок подделок под неё. Более того, рассматриваемые меры защиты значительно поднимают цену продукции и, следовательно, алкоголь низкого ценового сегмента невозможно защитить от фальсификации таким образом.

Фальсификация товаров на потребительском рынке России реально угрожает экономической безопасности государства, а также здоровью населения. Вред, наносимый фальсифицированной продукцией, можно рассматривать, как:

- ущерб экономике государства в виде непоступления налоговых и иных платежей в бюджеты государства и государственные внебюджетные фонды;
- ущерб престижу страны, подрыв инвестиционного климата;
- ущерб здоровью потребителей фальсифицированной продукции.

Еще одной стороной производства фальсифицированной алкогольной продукции является использование поддельных акцизных марок. На рынке оборота алкогольной продукции обращается огромное количество поддельных марок, что значительно снижает эффективность контроля за объемом выпускаемой алкогольной продукции.

Как правило, незаконный оборот алкогольной продукции сопряжен с занятием предпринимательской деятельностью без регистрации, без лицензии, либо с нарушением условий лицензирования. За изготовление и реализацию

фальсифицированной алкогольной продукции российское законодательство предусматривает административную и уголовную ответственность. Предусмотрена ответственность за действия по осуществлению деятельности по изготовлению и реализации фальсифицированной алкогольной продукции:

- без регистрации;
- без специального разрешения (лицензии) в случае, если такое разрешение (лицензия) обязательно;
- с нарушением условий лицензирования.

Национального стандарта и обязательной для всех методики органолептической оценки вин и спиртных напитков также нет. Каждый делает это по-своему: и бизнес, и таможенная служба, и сертифицирующие органы Росстандарта, и органы госконтроля (надзора) Роспотребнадзора. И порой делает это один человек, что очень субъективно. Нет и арбитражного органа в этой сфере. В результате на алкогольном рынке море фальсифицированных и недоброкачественных вин, коньяка, водки. И государство с этим не может справиться [5, С. 124].

Что делать? Надо вооружить сертифицирующие и контролирующие органы современными методами анализа и методикой оценки соответствия продукции требуемому качеству.

Кто это должен делать? Ответ дает Федеральный закон «О техническом регулировании». Государство ответственно за безопасность продукции и не введение в заблуждение потребителей и обязано это контролировать. Значит, государство несет ответственность за принятие технических регламентов, устанавливающих показатели безопасности продукции, за принятие национальных стандартов, являющихся доказательной базой соответствия продукции техническим регламентам, т.е. национальных стандартов, регламентирующих технические требования к продукции, за принятие национальных стандартов на методы анализа, позволяющие идентифицировать продукцию, и за обеспеченность государственных сертифицирующих органов и органов государственного контроля (надзора) методиками контроля за соответствием продукции установленным требованиям.

Самыми распространенными средствами и способами фальсификации водки являются: полная или частичная замена питьевого спирта на более дешевый технический; применение воды, не отвечающей требованиям технологии; разбавление или полная замена водой.

Фальсификация водки выявляется зачастую при внешнем осмотре бутылки: ее признаком могут служить неотчетливая, блеклая, матовая этикетка на некачественной бумаге, неплотная укупорка, нечеткая штамповка на колпачке. Колпачок с винтовой резьбой не должен прокручиваться вокруг своей оси. На заводе-изготовителе такие бутылки бракуются.

Косвенным признаком подлинности водки может служить черный мажущий налет на доньшке бутылки, образующийся при движении бутылок по транспортеру. Он появляется только при выпуске продукции в условиях производства.

Целесообразно рассмотреть этикетку с обратной стороны: на заводской этикетке имеется несколько ровных полосок клея либо клей образует ровное сплошное покрытие. В непроизводственных условиях клей обычно наносят кисточкой, поэтому мазки будут неровными.

Многие крупные предприятия для защиты своей продукции от подделок предусматривают нанесение на колпачок или бутылку надписей или шифров напылением водонерастворимой краской. Эксперт может определить подделку по информации на акцизной марке.

Присутствие ряда посторонних примесей зачастую связано с применением непищевого спирта: ацетон является признаком синтетического спирта; повышенное содержание эфиров, кротонового альдегида, сернистых соединений наблюдается в водке, приготовленной из технического гидролизного спирта.

При значительной замене пищевого спирта техническим или водой определить фальсификацию водки можно органолептически. Если объемная доля сивушных масел, содержащихся в водке, превышает 0,1 %, то при растирании ее между ладонями появляется специфический запах. Чистая водка такого запаха не имеет. При незначительном уровне такой замены требуется достаточно высокий профессионализм, поэтому прибегают к более достоверным физическим и химическим методам испытаний.

Все перечисленные способы идентификации и экспертизы должен знать не только специалист, но и обычный потребитель.

Итак, для того, чтобы застраховать себя от приобретения фальсифицированной алкогольной продукции, покупателю необходимо, в первую очередь, осуществлять покупку алкогольной продукции только в торговых объектах, имеющих в уголках для потребителей информацию о наличии у объекта соответствующей лицензии на право розничной продажи алкогольной продукции. Продавец торгового объекта обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения покупателя достоверную информацию о товаре и его изготовителе, например, предъявив по требованию потребителя документы на алкогольную продукцию, которую он желает приобрести. Такими документами могут быть:

- качественное удостоверение для отечественной продукции;
- сертификат соответствия;
- справка к товарно-транспортной накладной (если это отечественная продукция) или к грузовой таможенной декларации (если это импортная продукция).

Ознакомившись с одним из предложенных документов, покупатель может сверить (сопоставить) сведения, указанные в документе на алкогольную продукцию с данными маркировки, указанными на бутылке (упаковке). При этом идентичными (одинаковыми) должны быть наименование продукции, производителя, место его нахождения и т.д.

Одним из необходимых элементов системы безопасности на производстве является контроль за соблюдением установленных требований к

технологическому режиму путем проведения рабочих испытаний после каждой операции и окончательного контроля готовой продукции. В результате этого контроля проводятся корректирующие мероприятия.

К таким корректирующим мероприятиям могут быть отнесены: подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка готовой продукции по градациям качества, изъятие, переработка, ремонт или уничтожение некачественной продукции. Указанные мероприятия должны обеспечивать формирование гарантированного качества заданного уровня.

Для недопущения на отечественном рынке оборота недоброкачественной и фальсифицированной алкогольной и винодельческой продукции, повышения ответственности производителей, поставщиков, оптовых и розничных реализаторов за качество реализуемой продукции, обеспечение безопасности и качества поставляемой в Российскую Федерацию продукции, предусмотрено создание экономической, материальной и законодательной базы, контроль на всех этапах производства алкогольной продукции и ответственности за ее качество и безопасность юридических лиц.

Документ предусматривает основные элементы создания системы обеспечения качества алкогольной продукции не только на территории России, но и на территории страны-импортера. Требования к безопасности и качеству алкогольной и винодельческой продукции на территории России и требования к качеству и безопасности продукции, производимой и поставляемой с территории страны-импортера, должны быть адекватны и аналогичны требованиям к производству продукции, существующим на территории РФ.

Создается система добровольной аккредитации юридических и физических лиц, действующих в сфере алкогольного и винодельческого рынка, и обязательной аккредитации испытательных лабораторий (центров), занимающихся контролем и экспертизой данной продукции.

Говоря о безопасности продуктов питания, необходимо в первую очередь ставить вопрос об экологически чистом сырье для их производства. Эту проблему надо решать как на государственном уровне, так и в регионах. Мониторинг, или система постоянных наблюдений за чистотой и уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами, требует создания нормативной и методической базы, подготовки высококвалифицированных кадров специалистов-аналитиков.

Следует также отметить, что опыт международных институтов по борьбе с фальсифицированной алкогольной продукцией насчитывает не одну сотню лет. Однако приобретенный иммунитет, а также отличные от нас традиции как по характеру имеющих место фальсификаций, так по ассортименту и объему выпускаемой алкогольной продукции, ставят западные страны сегодня в положение, существенно отличное от России, которая оказалась мало защищенной от фальсификатов. В России только создается соответствующая нормативно-законодательная и нормативно-методической база,

разрабатывается приборное обеспечение, ощущается нехватка подготовленных специалистов и соответствующих испытательных и надзорных служб. Это свидетельствует об острой необходимости накопления отечественного опыта борьбы с некачественной и поддельной продукцией как российских производителей, так и поступающей из-за рубежа.

В сложившихся условиях одним из наиболее действенных путей защиты жизни и здоровья населения, предотвращения поступления на потребительский рынок некачественной и фальсифицированной алкогольной продукции, наполнения бюджетов всех уровней представляется создание региональных систем идентификации качества и безопасности алкогольной продукции. Их функционирование должно быть нацелено, с одной стороны, на повышение эффективности контроля качества и безопасности алкогольной продукции при допуске на рынок и, с другой стороны, контроль ее движения в регионе. Создание же таких систем диктует необходимость разработки научно-методических, нормативных и организационных основ идентификации алкогольной продукции с целью обеспечения ее качества и безопасности при допуске на рынок.

На основании вышесказанного правомерно заключить, что проблема обеспечения качества и безопасности алкогольной продукции при допуске на рынок является чрезвычайно актуальной и практически востребованной.

Все эти обстоятельства потребовали создания новой системы управления производством продуктов питания, которая смогла бы обеспечить конечную безопасность их употребления человеком. Так, в начале 60-х годов прошлого века в США в рамках реализации космической программы NASA была разработана система НАССР (Анализ опасностей и критические контрольные точки), связанная с производством продуктов питания для астронавтов. Ее главный принцип – отслеживать и предотвращать. Структура управления и технологические цепочки в системе НАССР выстраиваются так, что каждое действие каждого работника четко фиксируется, что позволяет избежать нарушений в производственном процессе, а если они все-таки произошли, то устранить их на ранней стадии. Кстати, почти во всех странах Европы существует утвержденная на государственном уровне политика в области питания и безопасности пищевых продуктов. В США и Евросоюзе внедрение НАССР уже давно стало обязательным требованием для всех предприятий пищевой промышленности. Но у нас в стране таких производств, к сожалению, пока единицы.

Система НАССР не является системой отсутствия рисков. Она предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции. Система НАССР является эффективным орудием управления, которое используется для защиты предприятия (торговой марки) при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.

Система НАССР первоначально разрабатывалась для работы с рисками для безопасности пищевой продукции посредством систематического исследования каждого этапа производственного процесса, начиная от сырья и заканчивая конечным потребителем.

Таким образом, в настоящее время стратегию безопасности пищевых продуктов определяет предупреждение загрязнения и заражения – как химического, так и биологического, на всех стадиях и ступенях пищевой цепи.

Сегодня настоятельной задачей является переход от контроля готовой продукции к предварительному контролю на стадии ее производства, (то есть, по всей технологической цепочке), позволяющей существенно снизить затраты на проведение исследований и прогнозировать качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.

И в этой связи значительно увеличивается роль и ответственность промышленности в обеспечении населения качественной и безопасной пищевой продукцией.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Адлер Ю. П. Качество и рынок, или как организация настраивается на обеспечение требований потребителей / Ю. П. Адлер // Поставщик и потребитель: Сб. статей. – М.: Редакционно-информационное агентство «Стандарты и качество», 2007. – 260 с.
2. Бабушкин С. В. Качество и безопасность алкогольной продукции / С. В. Тюленев, А. П. Петров, В. В. Помазанов // В сб. тез. докл. второй научно-практической конф. «Идентификация качества и безопасность алкогольной продукции». Пушино, 2009. – С. 1-10.
3. Управление качеством продукции / Под ред. В. В. Бойцова, А. В. Гличева. М.: Изд - во стандартов, 2004. – 372 с.
4. Помазанов В. В. Проблемы контроля качества, подлинности и безопасности алкогольной продукции / В. В. Помазанов, А. П. Петров // Партнеры и конкуренты. – № 2. – 2008. – С. 22-26.
5. Фейгенбаум А. Контроль качества продукции / А. Фейгенбаум; пер. с англ. М.: Экономика, 2008. – 198 с.

PROBLEMS OF SAFETY ASSURANCE OF ALCOHOLIC PRODUCTION FOR THE RUSSIAN CONSUMERS

Barmina M.V.,

the student of Kovylkinsky branch Ogarev Mordovia State University, Saransk

Fedjakina M.B.,

the lecturer of chair of management of Kovylkinsky branch
Ogarev Mordovia State University, Saransk

In article the basic problems and directions of safety assurance of alcoholic production for the Russian consumers are considered and measures of improvement of food production safety assurance system are presented.

Keywords: safety, falsification of alcoholic production, safety of food production.