

ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Р. Р. Хайрова, студентка III курса направления «Экономика» Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Научный руководитель: **В. К. Лепкина**, кандидат экономических наук, доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Рассматриваются проблемы качества и безопасности колбасных изделий.

Ключевые слова: качество и безопасность пищевых продуктов, фальсификация пищевых продуктов, переработка мясной продукции.

Среди современных проблем охраны здоровья населения России проблемы снижения и профилактики заболеваемости, связанные с условиями и качеством питания людей, занимают особое место.

Результатом системного кризиса отечественного агропромышленного комплекса постсоветского развития России, кардинальных изменений в структуре продовольственных рынков, снижения уровня жизни значительной части населения страны и связанного с этим ограничения доступности для людей полноценных в физиологическом отношении, качественных и безопасных пищевых продуктов стало нарастание заболеваемости населения, обусловленной алиментарными факторами.

Поэтому важное значение в сферах обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации, защиты прав потребителей и охраны здоровья людей приобрели вопросы обеспечения качества и безопасности.

Питание является важнейшим фактором сохранения здоровья, нормального роста и развития детей, подростков, профилактики ряда

заболеваний, а также поддержки высокой работоспособности и активного долголетия взрослого населения. Поэтому производители пищевых продуктов обязаны гарантировать качество и безопасность своей продукции. Эти термины должны быть не абстрактными понятиями, а конкретным руководством к действию абсолютно для всех производителей пищевых продуктов в России. На сегодняшний день мировое сообщество, предусмотрев все возможные ситуации, разработало множество методов и рычагов воздействия на производителей. Разработана целая система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, как комплекс организационных мероприятий, обеспечивающих качество, которые, в конечном итоге, влияют и на безопасность пищевой продукции.

Применение отдельных моделей системы менеджмента качества до недавнего времени носило лишь добровольный характер, а законодательно требования о разработке системы контроля, основанные на анализе рисков, поиске и выявлении критических контрольных точек закрепились только в СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания». Однако риск стать недостаточно конкурентоспособными на мировом рынке заставил отечественных производителей серьезно задумываться.

С 2012 года, с целью формирования единого экономического пространства и устранения любых таможенных барьеров между Российской Федерацией, Республикой Беларусь и Республикой Казахстан (странами, организовавшими Таможенный союз) разрабатываются единые Технические регламенты. Уже 3 года как вступил в силу Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции Таможенного союза» от 9.12.2011 года. В нем прописаны требования для всех производителей пищевых продуктов по разработке и внедрению процедур основанных на принципах НАССР и необходимости производителям проходить сертификацию по ГОСТ Р ИСО 22000:2007.

Анализ текста выше отмеченного технического регламента показал, что он, прежде всего, устанавливает применение эффективных безопасных

технологий производства; – составление схем технологических операций; – описание стадий технологических процессов, а также мероприятий по контролю и управлению ими; – составление перечня возможных опасных рисков загрязнений в ходе производства, хранения и транспортирования продукции; – внедрение систем мониторинга для критических контрольных точек в процессе создания и реализации продукции; – обеспечение сквозного контроля от сырья до готовой продукции; – внедрение процедур верификации для подтверждения результативности работы предприятия на основе принципов НАССР. Иными словами, со вступлением в силу данного техрегламента произошло ужесточение требований по обеспечению безопасности пищевой продукции.

С 1 мая 2014 года вступил в силу Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции», который устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции, дополняющий требования техрегламентов Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" и "О безопасности упаковки" и не противоречащие им. По нашему мнению, одной из главных целей разработки этих техрегламентов является защита интересов покупателей и потребительского рынка от фальсификаций и формирование условий честной конкуренции. Однако некоторые положения мясного техрегламента показали весьма спорными, что на практике может вызвать у специалистов ряд недовольств. Так, например, дискуссионными мы назвали вопросы, касающиеся классификации мясных продуктов, определения категории, названия колбасных изделий и строгое соответствие их рецептур советским ГОСТам.

Приведем типичные способы подделки мясных продуктов, которые используют недобросовестные производители, чтобы обмануть покупателей. Информация, содержащаяся на этикетке, это, чаще всего, единственная возможность для потребителя составить собственное представление о качестве

и безопасности того или иного продукта. Но, к сожалению, даже при маркировке продуктов производители позволяют себе прибегать к множеству уловок, позволяющих подороже продать товар более низкого качества.

1. Вымышленные названия, которые не соответствуют составу продукции.

Например, название "Говяжьи" при том, что говядина указана в составе на одном из последних мест, после пищевых добавок, то есть ее менее 2 %. К этим нарушениям относятся псевдетские продукты, а также названия с различного рода дополнениями (например, Докторская народная, Докторская классическая, "Докторская премиум", сосиски "Молочные отборные" и т. п.) — во всех этих случаях качество продукта оказывается ниже, чем того ожидает потребитель.

2. Вводящие в заблуждение рисунки

Такие изображения не позволяют характеризовать продукцию достоверно. Может быть нарисован отсутствующий или неосновной ингредиент (коровы или свиньи при том, что основной ингредиент — мясо птицы).

Пояснение, что на упаковке изображен «вариант сервировки», используется иногда для достаточно сюрреалистических изображений.

3. Недостоверная информация о составе

Например, в описании состава не отражается факт произведенной умышленной замены дорогого сырья дешевым, использования заменителей и суррогатов, внесения непопулярных у потребителей пищевых добавок (консервантов, красителей, стабилизаторов, усилителей вкуса). При предъявлении претензий к качеству товаров, такие производители пытаются переложить вину на поставщиков и отсутствие необходимого для обнаружения фальсификации входного контроля.

4. Искажение данных о пищевой ценности.

Производители указывают недостоверную информацию о назначении и потребительских свойствах продукта, в том числе о пищевой ценности.

Делается это как из-за некорректных расчетов пищевой ценности изготовителем при подготовке текста этикетки, так и из-за несоблюдения рецептур (увеличение закладки более дешевого сырья в ущерб более дорогому).

5. Использование трудночитаемого шрифта. А также размещение маркировки в труднодоступных местах для сокрытия наличия непопулярных ингредиентов в составе продукции. Чаще всего от потребителя скрывают (не размещая в маркировке вовсе или размещая с использованием вышеуказанных уловок) информацию об использовании мяса птицы, соевого изолята, коллагенового белка; инъекции натуральных полуфабрикатов растворами влагоудерживающих агентов; использовании пищевых добавок.

6. Отсутствие расшифровки состава

Для составных ингредиентов, в том числе жиров специального назначения и маргаринов, посолочных смесей. Особенно часто к этой уловке прибегают, чтобы скрыть наличие непопулярных у потребителей компонентов состава.

7. Неполное указание названия пищевых добавок

Согласно требованиям законодательства должно быть указано и функциональное назначение, и наименование или/и цифровое обозначение добавки.

8. Использование "эвфемизмов"

Вместо того, чтобы написать название непопулярных у потребителей компонентов состава, производители прибегают к различным уловкам.

Например могут вместо "коллагеновый белок" писать "животный белок", а под термином "соевый белок" скрывает способный отпугнуть потребителей "растительный белок".

9. Отсутствие обязательных предупреждающих надписей

Производитель обязан информировать о присутствии в составе продукции облигатных аллергенов (к которым относятся, например, компоненты сои) и синтетических красителей (которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей).

10. Уловки при переупаковке

Отсутствие маркировки состава и пищевой ценности на фасованном (переупакованном) в торговых организациях товаре.

11. "Трудности перевода"

Неполный или неправильный перевод оригинальной информации для потребителя в маркировке импортных товаров.

Известно, что белки мяса являются очень важным элементом для человеческого организма. Следовательно, качество и безопасность мяса и мясной продукции должны быть на самом высоком уровне. Приведем результаты проверки качества и безопасности вареных колбасных изделий, присутствующих на потребительском рынке, в частности на рынке г. Саранска, проведенной по инициативе Росконтроля в рамках реализации Программы "Контроль качества" осенью 2016 года.

Вареная колбаса «Докторская» торговой марки «Стародворская» – По физико-химическим показателям (содержание белка) не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 и маркировке. В составе обнаружен крахмал.

Вареная колбаса «Докторская ГОСТ» Великолукского мясокомбината. По составу, органолептическим и физико-химическим (содержание белка) показателям не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, указанного в маркировке.

Вареная колбаса «Докторская» торговой марки «Микоян». По составу и органолептическим показателям образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011, указанного в маркировке.

Вареная колбаса «Докторская высокий стандарт» торговой марки «Атяшево». При гистологическом анализе выявлены не указанные в составе компоненты: мука кукурузная, шкурка птицы. Содержание белка существенно меньше, чем в "Докторской" колбасе по ГОСТу (хотя и соответствует маркировке), много соединительнотканых белков.

Вареная колбаса «Докторская» торговой марки «Атяшево». В образце определено содержание консервантов (сорбиновой и бензойной кислот), недопустимых для использования в составе вареных колбасных изделий техническим регламентом ТР ТС 029/2013.

Почему все это оказывается возможно?

Причинами значительной распространенности таких нарушений следует считать несовершенство правоприменительной практики в деятельности надзорных (контрольных) органов и организаций, осуществляющих общественный контроль, а также низкая потребительская грамотность. Но многие вопросы не урегулированы на уровне технических регламентов. Так, например:

– Не определены минимальные пределы содержания сырья, позволяющие использовать его наименование в придуманном названии продукта или изображать на этикетке.

– Отсутствует запрет на использование придуманных названий, включающих наименования ингредиентов, присутствующих в продукции лишь в виде ароматизаторов.

– Отсутствие регламентации размера и контрастности шрифта, а также требований к художественному оформлению упаковки: отсутствуют какие-либо ограничения на использование изображений сырья и компонентов, потенциальных потребителей продукции и различного рода фантазийных рисунков в маркировке продукции.

Таким образом, можно утверждать, что на сегодняшний день должна сформироваться достаточно жесткая законодательная, нормативная и методическая база по обеспечению качества и безопасности колбасных изделий. Отсюда внедрение наиболее модели системы контроля качества и безопасности ХАССП на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности позволит повысить доверие предприятий торговли и потребителей к производимой продукции.