

Модебадзе Н. П., Ульбашева Р. Р.

Modebadze N. P., Ulbasheva R. R.

КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

FOOD QUALITY AND FOOD SECURITY

В статье исследованы вопросы качества продуктов питания и его влияние на обеспечение продовольственной безопасности. Указано, что качество пищевых продуктов наряду с физической и экономической доступностью продовольствия является важнейшей составляющей продовольственной безопасности. Качество пищевых продуктов рассмотрено в ракурсе основных звеньев, формирующих соответствующие параметры продуктов питания: качество продовольственного сырья – технологические нормативы производства – условия торговли. Выявлены проблемы обеспечения качества продуктов питания по всей цепочке формирования параметров качества. Особое внимание уделено проблеме расширяющегося использования пальмового масла, глицидиловые эфиры которого являются высокоопасным ядом и канцерогеном. Отмечено, что в условиях ценовой конкуренции и в стремлении максимизировать прибыль, отечественные производители продуктов питания идут по пути использования низкокачественного дешевого сырья. Указано на отсутствие должного контроля за качеством пищевой продукции и неэффективные рычаги воздействия за нарушение установленных норм и правил. Низкое качество пищевых продуктов особенно негативно сказывается на здоровье детей. Причина, прежде всего, в некачественном питании в школах и детских садах. Сделан вывод, что, несмотря на определенные успехи в обеспечении физической и экономической доступности продуктов питания, достигнутый уровень продовольственной безопасности в России не может быть признан удовлетворительным.

Разработан ряд предложений организационно-экономического характера по повышению качества продовольственных товаров.

Ключевые слова: *качество и безопасность продуктов питания, компенсация роста цен, контроль качества, продукция, система HACCP.*

The article examines the issues of food quality and its impact on food security. It is indicated that the quality of food products, along with the physical and economic availability of food, is the most important component of food security. The quality of food products is considered from the perspective of the main links that form the corresponding parameters of food products: the quality of food raw materials – technological standards of production – terms of trade. The problems of ensuring the quality of food products along the entire chain of forming quality parameters have been identified. Particular attention is paid to the problem of the expanding use of palm oil, the glycidyl ethers of which are a highly hazardous poison and carcinogen. It is noted that in conditions of price competition and in an effort to maximize profits, domestic food producers are following the path of using low-quality cheap raw materials. The lack of proper control over the quality of food products and ineffective leverage for violation of established norms and rules are indicated. Poor quality food is particularly detrimental to the health of children. The reason is, first of all, in poor quality food in schools and kindergartens. It is concluded that, despite some progress in ensuring the physical and economic accessibility of food, the achieved level of food security in Russia cannot be considered satisfactory.

A number of proposals of an organizational and economic nature have been developed to improve the quality of food products.

Key words: *food quality and safety, compensation for price increases, quality control, products, HACCP system.*

Модебадзе Нодари Парменович –

доктор экономических наук, профессор кафедры экономики, ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик

Tel.: 8(8662) 72 25 62

E-mail: modebadze_1950@mail.ru

Ульбашева Равида Рамазановна –

магистрант 2-го года обучения, ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик

Tel.: 8 988 938 07 13

E-mail: ravida_u@mail.ru

Modebadze Nodari Parmenovich –

Doctor of Economic Sciences, Professor of the Department of Economics, FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik

Tel.: 8(8662) 72 25 62

E-mail: modebadze_1950@mail.ru

Ulbasheva Ravida Ramazanovna –

2-nd year degree master's student, FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik

Tel.: 8 988 938 07 13

E-mail: ravida_u@mail.ru

Важнейшей целью продовольственной безопасности является обеспечение физического и социального развития личности, обеспечение здоровья и расширенного воспроизводства страны. Определяющим условием достижения указанной цели является гарантированный экономический и физический доступ населения к продуктам питания необходимого качества, в необходимом количестве и ассортименте. Качество продуктов питания является важнейшим аспектом продовольственной проблемы и продовольственной безопасности.

Безопасность продуктов питания характеризуется отсутствием или ограничением допустимой концентрации загрязнителей биологического и химического характера, природных токсических веществ, опасных для здоровья людей [1].

Мировое сообщество все больше внимания уделяет качеству продуктов питания, меняются приоритеты в оценке безопасности. В частности, если безопасность продуктов питания оценивалась с позиций загрязнения пищи, то в настоящее время рекомендуется учитывать наряду с загрязнением пищи, структуру питания населения. Структура питания рассматривается с точки зрения избытка или дисбаланса пищевых веществ в рационе [2].

Качество продуктов питания зависит от качества используемого сырья, технологической культуры производства, соблюдения правил торговли продуктами питания.

В России сложилась тревожная ситуация во всех звеньях формирующих качество пищевых продуктов (качество сырья – технологические нормативы производств – торговля).

Российские производители в условиях ценовой конкуренции и в стремлении максимизировать прибыль зачастую прибегают к замене качественного сырья более дешевыми (менее качественными) аналогами. Широко используется вторичная переработка, идут в ход различные добавки и другие нежелательные ингредиенты.

Продовольственное эмбарго, хотя и стало большим стимулом для развития отечественного производства, в то же время негативно сказалось на качестве продовольственных товаров. Российские производители не смогли одновременно решить задачи количественного увеличения производства продуктов питания и обеспечения необходимого уровня его качества. Надо также отметить, что по-прежнему остается высокой доля импортируемых ингредиентов пищевых продуктов. При этом рост курса доллара вызывает удорожание продуктов питания. В стремлении не допустить роста цен отечественные производители пошли по пути широкого использования дешевых и менее качественных ингредиентов. Компенсация роста цен на натуральное сырье осуществляется за счет умышленной его замены более дешевыми аналогами. А это значит, что молочный жир заменяется растительным, в колбасные изделия добавляется ферментированный рис, свидетельствующий о снижении содержания мяса в колбасе и т.п.

Особенно вопиющим является факты использования пальмового масла. оно присутствует практически во всех продуктах – кондитерских изделиях, соусах, молочных продуктах, чипсах, фастфуде и др. Содержащиеся в пальмовом масле глицидиловые эфиры отнесены к высокоопасным ядам и канцерогенам. Его пагубное воздействие на организм человека выражается в провоцировании развития многих видов раковых заболеваний,

приводит к изменению генетического кода клеток.

В развитых странах Запады использование пальмового масла в пищевых продуктах запрещено. Российских производителей прельщает низкая стоимость пальмового масла и возможность производить с его использованием дешевые продукты питания. Динамика импорта пальмового масла представлена на рисунке 1.

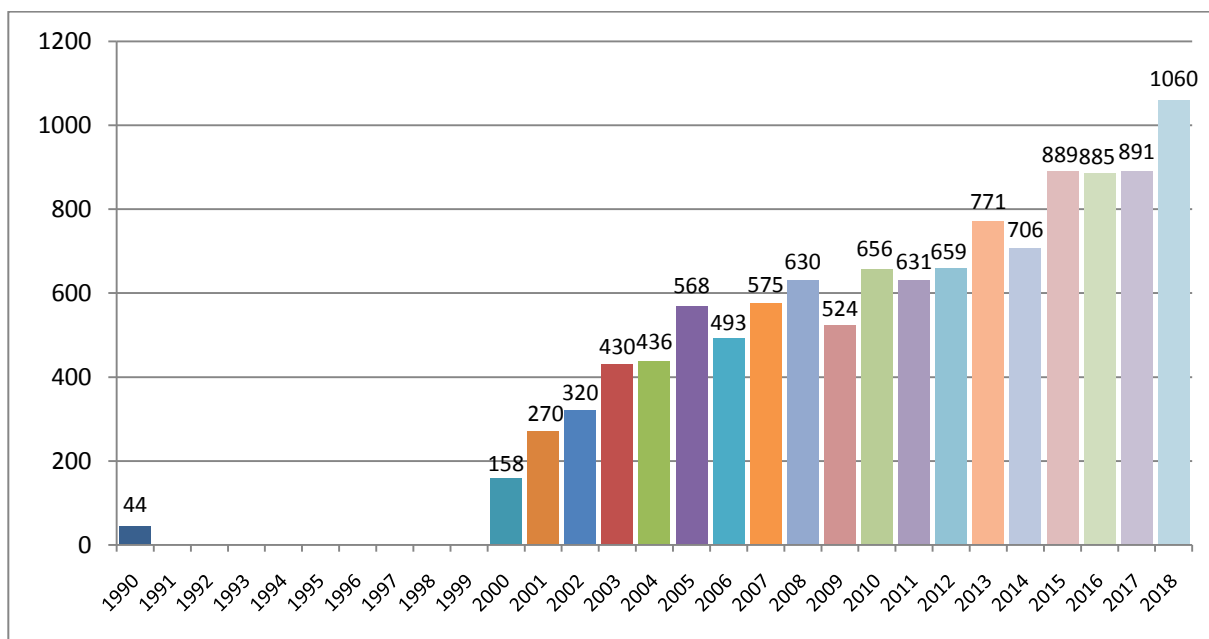


Рисунок 1 – Импорт пальмового масла в РФ (тыс. тонн)

За последние восемнадцать лет импорт пальмового масла вырос в 6,7 раза, что свидетельствует о расширяющихся масштабах его использования в производстве пищевых продуктов. В 2018 году было ввезено 1060 тыс. тонн пальмового масла. Это 7,3 кг на одного жителя России, включая детей и людей преклонного возраста [3].

В торговой сети наблюдаются многочисленные нарушения, пагубно влияющие на качество пищевых продуктов. В частности, не соблюдаются правила хранения продуктов. Многочисленные случаи неоднократного замораживания и размораживания таких продуктов, как мясо, рыба, полуфабрикатов. Как следствие, потребитель покупает, к примеру, замороженную рыбу, одна треть веса которой это лед. Потребителю нередко предлагают масло с сизым налетом, размокшие пачки молока, разбавленный водой творог и т.п.

Много злоупотреблений с сыром. Головку сыра нарезают в магазине, здесь же ее маркируют. При этом убирается имеющаяся плесень и меняется срок годности. Контроль качества таких продуктов, как мясо, рыба, молоко неэффективен. Дело в том, что региональные ветеринарные службы не подконтрольны федеральной структуре. Это порождает полулегальные производства, которые «крышуются» родственниками или лицами, имеющими в указанном производстве «долю». В таких производствах используются фальсифицированные документы (например, при поступлении мясных туш), а зачастую обходятся вовсе без них. В таких условиях не приходится говорить о соблюдении элементарных санитарно-гигиенических норм. При всем при этом возможные штрафы за нарушения в пределах пяти тысяч рублей.

К качеству продуктов питания на Западе относятся строго и нарушения караются

соответственно. Так, в США изменение информации на этикетке продуктов питания карается штрафом в 100 тыс. долл., которые могут быть заменены лишением свободы на 3 года. При отсутствии должной документации на продукцию или услуги следует штраф в 250 тыс. долл. или тюремное заключение на 5 лет.

Качество продуктов питания в России оказывает непосредственное негативное влияние на здоровье граждан. Так, согласно исследованиям НИИ питания РАН низкое качество продуктов питания и неправильная структура питания формирует до 50% всех заболеваний в стране. Это ожирение, сахарный диабет, онкология, сердечнососудистые заболевания. От низкокачественного питания страдают, прежде всего, дети. У 30% детей наблюдается задержка роста и массы тела, в возрасте 3-5 лет у детей уже 4-5 леченых зубов и т.п. Основная причина такого положения некачественное питание в детских садах и школах. Питание в детских садах и школах формируется за счет дешевой продукции, а значит некачественной.

В потребляемых россиянами пищевых продуктах присутствуют ГМО, пестициды, гербициды, остатки различных ядохимикатов. В пищевой промышленности используются до 5 тысяч различных добавок, большинство из которых оказывает негативное влияние на здоровье людей. К этому списку необходимо добавить гормоны роста и антибиотики. Как результат – всплеск инфекционных заболеваний.

Выше приведенные факты свидетельствуют о том, что если в части экономической и физической доступности к продовольственным товарам требования продовольственной безопасности в целом выполнены, по такой важной позиции как безопасность продуктов питания мы далеки от необходимых стандартов. Это приводит к неутешительному выводу – состояние продовольственной безопасности России неудовлетворительное.

В России с 2010 года была упразднена обязательная сертификация пищевых продуктов. Теперь производители используют собственные доказательства качества и безопасности продуктов питания; сами заполняют декларации о соответствии. Производителю предоставляется выбор: он

может получить декларацию соответствия или же добровольный сертификат.

Необходимо отметить, что в настоящее время производители пищевых продуктов руководствуются техническими условиями, а не требованиями ГОСТов. При этом технические условия утверждаются самими предприятиями.

Положение Федерального закона «О защите юридических лиц» говорят о том, что плановый госнадзор за предприятием возложен по истечении трех лет со дня организации. В дальнейшем плановые проверки один в три года. То есть без надлежащего контроля предприятие остается на целых три года. Большой проблемой является наличие многочисленных фирм-однодневок, которые работают под вымышленными адресами. В такой ситуации крайне сложно определить ответственных за некачественный товар.

Если сравнивать с европейскими странами, то здесь требования обязательной сертификации распространяется на меньшее чем в России количество товаров. Значительно проще и процедура декларирования. В то же время производитель должен быть готов к тому, чтобы в любое время по первому же запросу предоставить в инспекцию все документальные подтверждения.

Заслуживает внимания принятая в Европе с января 2010 года директива, которая в значительной степени ужесточает требования к качеству продуктов питания. Согласно этим требованиям, за безопасность и качество товаров несут ответственность все звенья цепочки: изготовитель–импортер–дистрибьютор. Форма управления безопасностью пищевых продуктов дополнена системой «Анализ рисков и критических точек контроля» – НАССР [4]. Эта система обязывает производителей оценивать производимый ими продукт и методы производства. Кроме того они обязаны распространить требования этой системы на поставщиков сырья, вспомогательных материалов. Эти же требования предъявляются к системе оптовой и розничной торговли. Внедрение системы НАССР позволяет контролировать качество продуктов питания во всех звеньях производства и реализации пищевой продукции. В законодательном порядке система НАССР внедрена в странах

Северной Америки (США, Канада), Японии, Новой Зеландии и др.

Признанным международным знаком качества является JSO [5-9]. Международная организация по стандартизации определяет соответствие товара данному стандарту. Россия вошла в состав Совета JSO в 2005 году. Данный стандарт в нашей стране постепенно набирает силу. Очевидно, данное направление должно получить дальнейшее развитие. Действенным рычагом повышения качества продуктов питания должно стать также многократное повышение штрафов при нарушении правил декларирования.

Еще одно перспективное направление повышения качества пищевых продуктов –

Литература

1. *Модебадзе Н.П.* Аграрная политика в свете обеспечения продовольственной безопасности и формирования здорового типа питания. – Нальчик: Издательская типография «Принт Центр», 2018. – 144 с.

2. *Модебадзе Н.П.* Продовольственная безопасность как социально-экономическая и социально-политическая категория (научная статья) // *Материалы Международной научно-практической конференции памяти Б.Х. Жерукова: «Продовольственная безопасность и устойчивое сельское развитие: глобальные, национальные и региональные аспекты».* – Нальчик КБГАУ, 2014.

3. *Еделев Д.А.* Анализ опасных факторов – ключевой элемент системы НАССР // *Пищевая промышленность.* – 2015. – №2.

4. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. ГОСТ Р ИСО 51705.1–2001.

5. Проселков В.Г. Российская система ХАССП: внедрение и сертификация // *Пищевая промышленность.* – 2004. – №5.

6. *Цвиговски М.* Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции // *Пищевая промышленность.* – 2000. – №8.

7. Обеспечение безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания на основе принципов ХАССП / *В.А. Матисон, Н.И. Арутюнова, М.К. Майоров, Е.В. Захарова* // *Пищевая промышленность.* – 2014. – №12.

8. *Клоков Ю.В., Нино В.П., Вишняковой А.И.* Нормативный стерилизующий эффект как

создание товаропроизводящей сети. Речь идет о том, чтобы Государство создало для фермеров малых форм хозяйствования нормальные условия реализации их продукции. В настоящее время в магазинах представлена в основном продукция крупных корпораций. Продукция, производящаяся на селе (фермеры и др.) это, как правило, экологически чистые, натуральные продукты.

Важнейшим условием обеспечения качества пищевой продукции по-прежнему остается неукоснительное выполнение требований всех законодательных и нормативно-правовых актов.

функция двух стерилизующих эффектов – развитие теории стерилизации // *Хранение и переработка сельхозсырья.* – 2001. – №4.

9. *Гинойн Р.В., Гинойн Р.В., Брикач Н.И.* Внедрение системы ХАССП не должно быть Формальным // *Пищевая промышленность.* – 2015. – №1.

References

1. *Modebadze N.P.* Agrarnaya politika v svete obespecheniya prodovol'st-vennoj bezopasnosti i formirovaniya zdorovogo tipa pitaniya. – Nal'chik: Izdatel'skaya tipografiya «Print Centr», 2018. – 144 s.

2. *Modebadze N.P.* Prodovol'stvennaya bezopasnost' kak social'no-ekonomicheskaya i social'no-politicheskaya kategoriya (nauchnaya stat'ya) // *Materialy Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii pamyati B.H. Zherukova: «Prodovol'stvennaya bezopasnost' i ustojchivoe sel'skoe razvitie: global'nye, nacional'nye i regional'nye aspekty».* – Nal'chik KBGAU, 2014.

3. *Edelev D.A.* Analiz opasnyh faktorov – klyuchевой element sistemy NASSR // *Pishchevaya promyshlennost'.* – 2015. – №2.

4. Sistema kachestva. Upravlenie kachestvom pishchevyh produktov na osnove principov HASSP. Obshchie trebovaniya. GOST R ISO 51705.1–2001.

5. *Proselkov V.G.* Rossijskaya sistema HASSP: vnedrenie i sertifikaciya // *Pishchevaya promyshlennost'.* – 2004. – №5.

6. *Cvikovski M.* Sistema upravleniya kachestvom i bezopasnost'yu pishchevoj produkcii // *Pishchevaya promyshlennost'.* – 2000. – №8.

7. Obespechenie bezopasnosti pishchevoj produkcii na predpriyatiyah obshchestvennogo

pitaniya na osnove principov HASSP /
*V.A. Matison, N.I. Arutyunova, M.K. Majorov,
E.V. Zaharova* // *Pishchevaya promyshlennost'*.
– 2014. – №12.

8. *Klokov Y.V., Nino V.P., Vishnyakoj A.I.*
Normativnyj sterilizuyushchij effekt kak
funkciya dvuh sterilizuyushchih effektov –
razvitie teorii sterilizacii // *Hranenie i
pererabotka sel'hozsyr'ya*. – 2001. – №4.

9. *Ginoyan R.V., Ginoyan R.V., Brikach N.I.*
Vnedrenie sistemy HASSP ne dolzhno byt'
Formal'nym // *Pishchevaya promyshlennost'*. –
2015. – №1.

