

*Разработка стандартов в пищевой и перерабатывающей отраслях соответствует приоритетным направлениям в области технического нормирования и стандартизации Республики Беларусь, направленным на повышение требований к качеству и безопасности белорусской пищевой продукции, обеспечивая ее конкурентоспособность на внутреннем и международном рынках, содействуя снятию технических барьеров экспорта отечественной продукции.*

## **СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ — НОВЫЕ ЭКСПОРТНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА**

**РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук  
Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь**

*З.В. Ловкис, заслуженный деятель науки Республики Беларусь,  
член-корр. НАН Беларуси, доктор технических наук, профессор, генеральный директор;  
Е.М. Моргунова, кандидат технических наук, доцент, заместитель  
генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания*

На современном этапе экономического развития страны повышение качества и конкурентоспособности пищевой продукции, наращивание ее экспортного потенциала является важнейшей задачей предприятий пищевой промышленности республики. Это особенно важно в условиях функционирования Единого евразийского экономического пространства и Таможенного союза.

Анализ экономического развития промышленности позволяет сделать вывод о том, что в нашей стране сложились объективные причины, вызвавшие особое внимание к проблемам качества продукции.

К ним следует отнести:

- ♦ высокие темпы научно-технического прогресса, появление принципиально новых видов изделий и резкое усложнение их конструкций, создание и широкое освоение сложных технических систем;
- ♦ сокращение запасов сырьевых и топливно-энергетических ресурсов, усложнение условий добычи и повышение стоимости сырья;
- ♦ разработка и применение наукоемкой продукции, создание высоких технологий, использование новых материалов и более совершенных способов их переработки на основе энергосберегающих технологий;
- ♦ ужесточение конкуренции на внутреннем и международном рынках, борьба за рынки сбыта в условиях постоянного расширения круга потенциальных конкурентов;
- ♦ стремление упростить международный товарообмен при безусловной защите рынка от некачественных товаров и услуг;
- ♦ повышение правовой ответственности за сбыт некачественной продукции и за некачественные услуги (штрафы, страховые выплаты, гарантийное обслуживание);
- ♦ давление организованных потребителей (союзы, ассоциации, общества защиты потребителей).

В этих условиях единственным и самым эффективным средством удовлетворения требований потребителя является **качество продукции**. Без повышения качества продукции нельзя насытить рынок товарами.

Объектом качества может быть не только продукция, но и процесс, услуги, организация или отдельное лицо, а также любая комбинация из них. Примером подобной комбинации является

ся такое всеобъемлющее свойство, как «качество жизни». Это понятие включает целый ряд аспектов процесса удовлетворения человеческих потребностей: качество товаров и услуг, охрана среды обитания, обеспечение физического и морального здоровья, качество образования и пр. Новое, более высокое качество не только создается для удовлетворения более высокой потребности, но и изменяет характер уже имеющихся потребностей, порождает новые; дает импульс развитию общественного производства и повышению уровня жизни населения.

Производство товаров, процессы товародвижения, эксплуатации и утилизации, обеспечение качества товаров не могут осуществляться без документов, в которых оговариваются нормы, требования к качеству товаров, условия получения товаров высокого качества, правила выполнения каких-либо действий. К таким нормативным (устанавливающим нормы) документам в первую очередь относятся стандарты (от англ. standard — норма, образец). Применение стандартов способствует быстрому и результативному распространению знаний и наиболее эффективной практики. Стандарты снижают информационные затраты потребителей.

Чтобы обеспечить заданные стандартами параметры предприятие разрабатывает и внедряет организационно-технические мероприятия по совершенствованию технологических процессов, по внедрению новой техники, по организации контроля качества, по повышению квалификации персонала и др. Таким образом, стандарты способствуют повышению качества продукции и улучшению всей работы предприятия, снижению издержек производства.

Кроме преимуществ стандарты имеют и некоторые отрицательные аспекты: ограничение разнообразия, возможность создания препятствий для быстрой адаптации к новым запросам потребителей и партнеров, исключение более перспективных альтернативных путей развития, отрицательное влияние которых незначительно по сравнению с положительным эффектом.

Обеспечение высокого качества продукции и услуг возможно только при условии выполнения измерений по определенным правилам и нормам, с использованием технических средств, необходимых для обеспечения требуемой точности измерений.

Таким образом, именно стандартизация является фактором повышения качества продукции.

Разработка стандартов в пищевой и перерабатывающей отраслях соответствует приоритетным направлениям в области технического нормирования и стандартизации Республики Беларусь, направленным на повышение требований к качеству и безопасности белорусской пищевой продукции, обеспечивая ее конкурентоспособность на внутреннем и международном рынках.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» проводит активную работу по разработке государственных (СТБ) и межгосударственных (ГОСТ) стандартов и изменений к ним по группам пищевой продукции, полуфабрикатов, сырья.

Необходимость разработки значительного количества национальных стандартов на пищевую продукцию обусловлена тем, что действующие межгосударственные стандарты устарели, на протяжении длительного времени не актуализировались и не учитывали многие из требований, установленных в современных правовых актах.

Специалистами Центра разработан ряд востребованных стандартов на пищевую продукцию, правила ее приемки, отбора и подготовки проб, а также методы контроля органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством, количества штук изделий в 1 кг, линейных размеров продукции, массовой доли составных частей изделий.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», как ответственный исполнитель, в настоящее время проводит работу по разработке Изменения № 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (в части установления дополнительных требований к шоколаду, шоколадным изделиям и какао-продуктам).

Данная разработка реализует необходимость установления критериев подлинности, идентификационных признаков и требований к составу шоколада, шоколадных изделий и какао-продуктов с целью предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, а также уст-

ранения технических барьеров в торговле, поскольку распространение с 1 июля 2013 г. требований указанного технического регламента на данную группу продукции существенно снижает требования к ней по сравнению с действующими в настоящее время в государствах — членах Таможенного союза.

В 2014–2015 гг. специалистами Центра разработаны и введены в действие:

- ♦ 13 национальных стандартов Республики Беларусь и 4 межгосударственных стандарта по кондитерской отрасли;
- ♦ 1 межгосударственный и 1 национальный стандарты по сахарной промышленности;
- ♦ 1 национальный стандарт на продукты из картофеля;
- ♦ 4 национальных стандарта по плодоовощной продукции;
- ♦ 6 национальных стандартов в винодельческой отрасли;
- ♦ 3 национальных и 1 межгосударственный стандарты в спиртовой и ликероводочной отрасли;
- ♦ 4 национальных стандарта по пивобезалкогольной продукции;
- ♦ технический кодекс установившейся практики по алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции.

Цель разработки национальных стандартов — создание конкурентоспособной импортозамещающей продукции, соответствующей по основным критериям качества и безопасности международным требованиям, содействие снятию технических барьеров экспорта отечественной продукции.

Стандарты разработаны с учетом требований технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 029/2012), международных стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус, Директив Совета ЕС.

Необходимо отметить, что требования к показателям качества и нормативам безопасности пищевой продукции, изложенные в стандартах, периодически пересматриваются с целью улучшения органолептических показателей продуктов и обеспечения более высокого уровня их безопасности для потребителя. Новые и актуализированные стандарты, как правило, гармонизированы с международными требованиями (европейскими, мировыми).

В отличие от обязательных технических регламентов, содержащих только характеристики безопасности, стандарты раскрывают широкую гамму показателей, связанных с качеством, поэтому именно стандарты смогут нацелить конкретное предприятие, занимающееся импортозамещением того или иного вида продукции на достижение определенных показателей.

Важнейшим аспектом, определяющим успешность экономического, технологического и социального развития Республики Беларусь на ближайшую и среднесрочную перспективу, является вопрос качества в самом широком смысле этого слова. На современном этапе наблюдается объективный процесс общественного осознания роли высокого качества во всех областях человеческой деятельности. Национальная система стандартизации должна учитывать и реализовывать лучшую международную практику управления качеством.

*Рукопись статьи поступила в редакцию 01.02.2016*

**E.M. Morgunova**

### **THE STANDARDS OF QUALITY AND FOOD SAFETY OF PRODUCTION ARE NEW EXPORT OPPORTUNITIES AND COMPETITIVE ADVANTAGES**

The development of standards in the food and processing industries corresponds to the priority directions in the sphere of technical regulation and standardization of the Republic of Belarus, aimed at improving the quality requirements and safety of Belarusian food products, ensuring its competitiveness in the domestic and international markets, contributing to the removal of technical barriers to the export of domestic products.