

Пищевая безопасность и сертификация

Актуальность. Если раньше люди старались изготавливать изделия только из натуральных материалов, то на сегодняшний день совершенно иная ситуация на рынке. Появилось много продукции, в которой используются искусственные полимеры, что вызывает сомнение о безопасности этого товара. Несмотря на многочисленные законодательные нормы и установки, производители иногда пренебрегают санитарными нормами и превышают разрешимый уровень искусственных добавок, примесей и т.д. Поэтому покупатели стали обращать внимание не только на красивую упаковку, но и особое внимание уделять качеству и безопасности продукта.

В стандарте ГОСТ ISO 9000-2012 приводится определение: «Качество – степень соответствия совокупности присущих характеристик требованиям».

Развитие современного производства, ужесточение конкуренции подталкивает производителей совершенствовать свое производство и сертифицировать продукцию по международным и национальным стандартам, разрабатывать методы повышения качества и даже внедрять целые системы.

За проблемой качества всегда стоит потребитель, в насыщенном товарами рынке он выбирает более подходящий продукт в соотношении «цена-качество». Наличие сертификата доказывает, что этот товар безопа-

сен для потребления, тем самым защищая покупателей от недобросовестного производителя, и служит решающим фактором успешного сбыта продукции на рынке.

Почему же так важно осуществлять контроль и сертификацию продукции и систем менеджмента?

Во-первых, качество - это сильнейший показатель для развития фирмы. Выдвижение Японии в ряд экономических сверхдержав являлось, главным образом, результатом работы над системами качества. В этой стране зародилась философия непрерывного совершенствования процессов производства «Кайдзен», которая успешно используется по всему миру.

Во-вторых, качество продукции стало неким гарантом защиты здоровья человека и окружающей среды.

Такие классики медицины, как Гиппократ, Авиценна посвятили многие свои труды этому вопросу. В XVIII до нашей эры законы Хаммурапи устанавливали требования к ряду продуктов питания, а также санкции за их нарушения. В Древней Греции строго контролировался состав вина и пива, римляне отслеживали недоброкачественные продукты питания, поступающие на продажу. В средневековой Европе существовали законы, обеспечивающие качество яиц, сыра, хлеба, некоторые из них действуют и по сей день. В XX стал очевиден вред для окружающей среды от деятельности человека, также обострился вопрос о безопасности питания. По данным Детского фонда ООН – ЮНИСЕФ, в Пакистане около полумиллиона детей ежегодно умирает от заболеваний, вызванных пищевыми продуктами, не достигнув и пятилетнего возраста. Распространенные заболевания среди детей – желудочные отравления, вызванные некачественной водой и антисанитарией, диарея. В такой благополучной стране, как США, 76 миллионов заболеваний вызвано продуктами питания. Россия же занимает место где-то посередине между Пакистаном и США. По данным Всемирной Организации здравоохранения, даже в развитых странах около 30% населения ежегодно сталкивается с нарушениями здоровья от пищевых отравлений. Более 2 млн. детей ежегодно умирает в результате употребления некачественных продуктов.

Цель и задачи исследования

1. Проанализировать литературные данные, касающиеся вопросов безопасности продукции.

2. Сравнить политику пищевой безопасности в РФ и Финляндии.

3. Провести анкетирование в Санкт-Петербурге с целью выявления актуальной информации о потребительской грамотности в сфере безопасности продукции.

4. Выявить критические проблемы и предложить пути решения вопросов в области безопасности пищевой продукции.

Объектом исследования выступают организаций, в области обеспечения пищевой продукции.

Предмет исследования является политика государственных органов, торговых сетей в РФ и Финляндии, и мнения потребителей в сфере безопасности и качества пищевой продукции.

Гипотеза:

Повышение случаев заболевания населения, вызванных некачественной пищевой продукцией, является причиной слабой системы контроля безопасности продукции, превышения норм содержания искусственных добавок в пищевой промышленности и безграмотности населения в рассматриваемой сфере.

История возникновения сертификации и стандартов качества на безопасность продукции

Экологическое неблагополучие окружающей среды определяется накоплением в воздухе, воде или почве чужеродных веществ, которые поступают через еду в организм человека. К таким веществам можно отнести металлы, пестициды, диоксины и т.д.

По данным зарубежных исследований, из общего количества чужеродных химических веществ, проникающих из окружающей среды в организм людей, в зависимости от локальных условий 30-80% проникают вместе с пищей (К.Норн 1976)

Неблагоприятное воздействие на организм людей может быть разнообразным: влияние на пищеварение и усвоение пищевых веществ; вызывание общетоксичного действия; ускорение процессов старения; нарушение функцию воспроизводства.

Безопасность продукта определяется, исходя из известных для него предельно допустимой концентрации в продукте (ПДК) и допустимой суточной дозе (ДСД). ДСД – максимальное количество вещества на мг на 1 кг массы тела человека, потребление которого не оказывает на неблагоприятное состояние организма. Такие металлы, как свинец, ртуть, мышьяк, медь и другие встречаются в естественной форме в природе, недостаток которых в организме негативно сказывается на здоровье человека, так как они участвуют в физиологических процессах. Однако повышенное содержание таких веществ может вызвать токсичные реакции. Регламентирующим документов в РФ являются Санитарно – эпидемиологические Правила и нормативы 2.3.2.1078 – 01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты». Ртуть и свинец, например, обнаруживаются в токсичных значимых количествах только в районах, где зафиксировано промышленное загрязнение.

При допустимом содержании метилированной ртути в рыбе до 300 мкг/кг продукта, иногда это значение достигает 700 мкг и выше, далее

концентрация ртути накапливается в рыбе и птице, которая употребляет отравленную рыбу.

Источником проникновения свинца в организм человека может служить некачественное изготовление консервных банок или превышение срока их хранения, также свинец хорошо накапливается в стеблях растений, и при попадании в пищу коровы отравляет её мясо и молоко.

Другое вещество, которое может навредить человеческому организму – это кадмий. В природе встречается очень редко, но, накапливаясь в почве и воздухе, обнаруживается в хлебе, фруктах и других продуктах.

Токсичной считается определенная доза солей азотной и азотистой кислот (нитриты), для взрослого это 600 мг/сут. Восстановление нитратов в нитриты происходит при длительном хранении продуктов, а также при высоких температурах, в том числе, в блюдах в подогретом виде. Нитриты оказывают токсичное действие.

Агрокомплекс на сегодняшний момент не может обойтись без вредоносных пестицидов. Следует заметить, что во всех странах мира установлены величины допустимых остаточных количеств пестицидов. ДОК в овощах и фруктах составляет 0,5 мг/кг, а в остальных продуктах он вообще не допускается.

Предприятия металлургической, целлюлозно – бумажной промышленности могут быть источниками диоксидов (ароматические трициклические соединения), обладающими пагубным воздействием на организм человека. Обычно накапливаются в мясе и коровьем молоке.

В результате опасности воздействия данных веществ на организм человека, перед человечеством встают две главные задачи: недопущение загрязнения сырья и улучшение контроля над производством и готовой продукцией.

Для того чтобы сделать питание человека более безопасным, были разработаны международные нормативные документы. Особенному вниманию уделено продуктам питания для детей, положения документов которых строго регламентированы.

Защита человеческого здоровья является одним из фундаментальных принципов европейского законодательства в области производства продуктов питания. Это нашло свое отражение в Постановлении (ЕС) № 852/2004, которое заменило Директиву 93/43 ЕС. В Постановлении указаны общие принципы в отношении обязанностей производителя и других органов, санитарно - гигиенические правила предприятия, требование к условиям хранения, маркировки продукции и т.д.

Из данного документа можно выделить следующие аспекты:

- Ответственность за безопасность продукцию в первую очередь возлагается на оператора пищевого бизнеса;

- Безопасность продукции должна контролироваться на всех этапах создания пищевой продукции;
- Установление высоких требований должны усилить ответственность операторов;
- Необходимость установления микробиологические критерии и требования к контролю температуры.

На сегодняшний момент производителю недостаточно просто следовать регламентам стандартов, нужно иметь сертификат соответствия. Дословный перевод с латинского языка слова «сертификация» - «сделано правильно». Сертификация в России начала проводится в 1993 г. После введения закона «О защите прав потребителей». Закон установил требования сертификации товаров народного потребления на соответствие продукции установленным требованиям стандартов. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия, может быть как добровольной, так и обязательной. Обязательная сертификация – сертификация, без которой использование продукции, её ввоз в страну и реализация невозможны. Обязательная сертификация является формой государственного контроля за безопасностью продукции.

Добровольная же сертификация, как правило, является подтверждением качества. В таком сертификате указывается не только информация о безопасности продукции, но также и все её потребительские свойства. Для потребителя такой документ более информативен. Национальным органом по сертификации является Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт).

Порядок проведения сертификации следующий:

- Подача заявки;
- Рассмотрение и принятие решения по заявке;
- Отбор, идентификация образцов и их испытания;
- Проверка производства (если предусмотрена схемой сертификации);
- Анализ полученных результатов, принятие решения о выдаче сертификата;
- Выдача сертификата соответствия;
- Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в соответствии со схемой сертификации.

Продукция, получившая сертификат, маркируется знаком соответствия.

Европейский парламент и Совет Европейского союза, проводя реформу европейского законодательства в пищевой отрасли, основывались на принципах системы ХАССП. Данная система была принята в ЕС, а также на мировом уровне народной комиссией «Кодекс Алиментариуса» (главный законодатель в области пищевых продуктов).

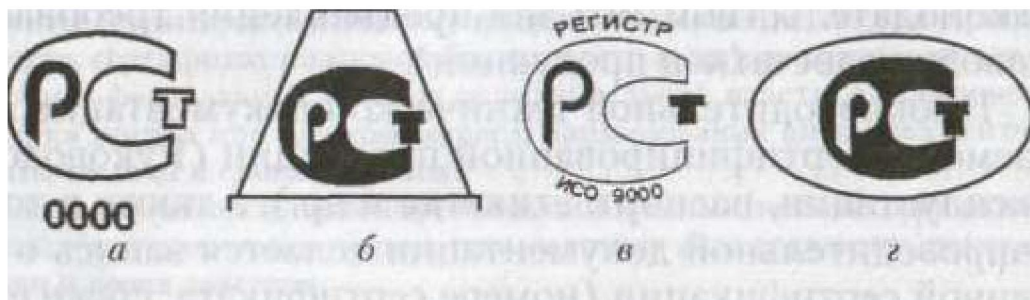


Рисунок 1 - Знаки соответствия

- а - знак соответствия при обязательной сертификации;
 б – знак соответствия Системы добровольной сертификации Госстандарта России;
 в – знак соответствия системы менеджмента качества;
 г – знак соответствия требованиям национального стандарта Российской Федерации.

ХАССП – русская транслитерация HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System), в переводе с английского «Система анализа опасностей и критических контрольных точек». Система разработана в США в 60-х годах общими усилиями компании «Pillsbury», Лаборатории вооруженных сил США и Национального управления авиации и космонавтики NASA. Начальной задачей была программа для производства продуктов питания для астронавтов (Американская космическая программа), исключение возможности образования токсинов в пищевой продукции, а следственно отравлений. Во многих странах наличие этой системы является обязательной для допуска продукта на рынок. Главная задача ХАССП – сконцентрировать внимание на этапах производства продукции, которые являются наиболее важными для безопасности и гарантии того, что в конечном этапе потребитель получит товар, не наносящий ущерб здоровью потребителя. Данную концепцию можно осуществить, если все стороны, участвующие в производстве будут контролировать показатели безопасности на всём производстве. На предприятиях разрабатывают модели управления безопасности пищевой продукции, основанные на идеи ХАССП.

Рассмотрим основные принципы ХАССП.

1. Анализ рисков.

Идентификация факторов, от получения сырья до получения готового продукта, на выявление рисков и разработке мер по контролю.

- Физические (стекло, металл)
- Химические (аллергены, остатки моющих средств)
- Биологические (бактерии, вирусы)

2. Определение критических контрольных точек (ККТ).

Выявление ККТ для полного устранения (минимизации или) риска. Например, варка, пастеризация, жарка и т.д.



Рисунок 2 - Требования к системе менеджмента пищевой безопасности.

3. Введение критических пределов для каждой контрольной точки.

Например, температура, время, давление пара.

4. Мониторинг.

Разработка системы мониторинга для отслеживания ККТ. Определить, чем будем измерять (оборудование, например, термометр), кто будет измерять и с какой периодичностью.

5. Корректирующие действия.

Действия, которые необходимо осуществить в случае отрицательных результатов мониторинга (переварить, выбросить).

6. Верификация.

Разработка и внедрение проверок для эффективной работы системы. Оценить жизнеспособность разработанных мероприятий (предъявить доказательства, что данное мероприятие не дает появиться браку).

7. Документирование.

Документирование всех данных, относящихся к системе ХАССП. (вести журнал по выбранным параметрам)

Отметим, что это базисные принципы, для некоторого производства требуются специфические санитарно - гигиенические правила.

Данная система не устраняет риск целиком, она нацелена на минимизацию опасных факторов.

В 2005 г. Международная организация по стандартизации ИСО приняла стандарт

ISO 22004:2005 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению». Идея стандарта в созда-

нии системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) для любых предприятий, деятельность которых связана с производством и обращением продуктов питания, включая упаковки, добавки, поставщиков оборудования и т.д. И создание группы СМБПП. Этот этап содержит 30 процентов успеха для производителя.

Стандарт так же нацелен не только на производство, но и на деятельность розничных торговцев, в ресторанном бизнесе и бизнесе по предоставлению различных услуг, которые непосредственно касаются продуктов питания, хранения продукции, транспортировки и т.д.

Причины разработки этого стандарта следующие:

- Угроза здоровья и жизни людей;
- Увеличение числа заболеваний, связанных с потреблением продукции;
- Увеличение экономических затрат на людей, пострадавших от потребления недоброкачественной продукции;
- Увеличение потерь компании в результате отсутствия рабочих по причине перечисленных выше заболеваний;

Преимущество стандарта заключается в том, что контролируется не только качество самой продукции, но также особое внимание уделяется разработке самой системы её производства, мер, предохраняющих от появления рисков. Для организаций, которые нацелены на внешний рынок, наличие данного сертификата на соответствие ISO 22000 обязательно.

ISO 22000:2005 – это один из первых стандартов, который включает следующие документы:

ИСО/ТС 22004:2005 «Системы менеджмента пищевой безопасности – Руководство по применению ИСО 22000:2005». (Рекомендации для средних и малых предприятий);

ИСО/ТС 22003:2007 «Системы менеджмента пищевой безопасности. Требования для органов, проводящих аудит и сертификацию систем менеджмента пищевой безопасности». (Руководство по аккредитации (одобрению) сертификационного органа ИСО 22000 и определяет правила по аудиту системы менеджмента пищевой безопасности на соответствие стандарту);

ISO 22005 «Прослеживаемость в цепи пищевых продуктов и кормов – Общие принципы и руководство по проектированию и разработке».

Требование стандарта ISO 22000:2005 базируется на соблюдении требований GMP (надлежащая производственная практика); GHP (надлежащая гигиеническая практика), GLP (надлежащая лабораторная практика). Стандарт основан на таких европейских стандартах, как BRC – British Retail Consortium, IFS – International Food Standard, SQF – Safe Quality Food Standard и система HACCP.

Отличие стандарта ISO 22000:2005 от HACCP – наличие в стандарте обязательных мероприятий и способов повседневного функционирования организации, которые позволяют обеспечивать необходимые гигиенические требования на всех этапах жизненного цикла.

Управление рисками предполагает обмен информацией между сторонами, которые могут оказывать воздействие на производство. Эти требования отражены в ИСО 22000 п.5.6. и 7.10.43.

Преимущества внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов:

- Контроль безопасности продукции снизит потери от брака;
- Наблюдение за движением материала (кормов, пищевых продукций) и возможность отзыва недоброкачественного товара;
- Возможность требовать, чтобы каждая сторона была информирована о своих клиентах и поставщиках;
- Определяется ответственность за обеспечение безопасности;
- Появление системы, охватывающей все этапы создания продукции;
- Снижение финансовых издержек за счет более рационального использования ресурсов;
- Завоевание доверия в глазах потребителя;
- На предприятии выстраивается логическая система документооборота;
- Новые возможности на рынке сбыта;
- Повышение конкурентоспособности;
- Привлечение новых источников инвестирования;
- Завоевания репутации производителя за счёт выпуска качественной продукции;
- Доказательство непричастности предприятия вследствие неправильного употребления пищевого продукта.

С 2005 года начали внедряться системы менеджмента безопасности продукции на соответствие требованиям международного стандарта ISO 22000:2005, с 2007 г. – на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

С 2010 года торговые точки стали ужесточать требования к качеству поставляемой продукции. Например, к 2012 г. сети Metro и Real установили обязательное требование по сертификации продукции под собственными торговыми марками на соответствие международным стандартам, признаваемым Глобальной инициативой по пищевой безопасности (GFSI) для российских поставщиков.

К 2013 г. эти требования будут распространены на всю поставляемую в сети продукцию.

Для России, по мнению ТЕСТ-Санкт-Петербург, самой оптимальной схемой для безопасности продукции является схема FSSC 22000 (Система Сертификации Безопасности Пищевой Продукции (Food Safety System Certification) 22000).

Схема сертификации FSSC 22000 одобрена GFSI, что позволяет компаниям, внедрившим её, сотрудничать с крупными сетевыми организациями по всему миру. Это обусловлено единым стандартом управления безопасностью продукции.

Примечательно, что система сертификации FSSC 22000 подразумевает как сертификацию производителей продуктов питания, так и компании, занимающиеся переработкой продуктов и их составляющих. Она была разработана для сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов организаций, которые перерабатывают или производят животноводческую продукцию, скоропортящиеся продукты, продукты с большим сроком хранения, упаковку для пищевых продуктов, продукты (био) химического происхождения и т.д. FSSC управляет Советом Заинтересованных Участников, в котором представлены все основные международные участники во главе с независимым председателем. Это делает FSSC 22000 независимой от любых отдельных заинтересованных лиц. Только сертифицированные органы, ассоциированные с Фондом, имеют лицензию для выдачи сертификата FSSC 22000. Данный документ содержит ряд преимуществ:

- Сертификация позволяет сосредотачивать внимание производителей на научном и техническом совершенствовании и концентрирование внимания на безопасности;
- Поскольку в основе схемы лежит стандарт ISO, она имеет действительно мировой авторитет;
- Обеспечивает гибкость, чтобы выполнять специфические требования заказчика;
- Признание со стороны Европейского сотрудничества по аккредитации (EA).

Безопасность продукции в России

Всё чаще поступают жалобы о потребителях на недоброкачественную продукцию. Роспотребнадзор зафиксировал 70-процентный рост числа претензий на крупнейшие торговые сети. К сожалению, для торговых сетей штраф Роспотребнадзора за подобные ситуации может составить всего несколько тысяч рублей. Проверки обычно производятся по факту после отравления, когда же в идеале выявления недоброкачественной продукции должны пресекаться на этапе переработки сырья или на этапе производства. Внедрение упомянутой системы ХААСП на предприятия - производителя

должно было осуществиться с 1 июля 2013 года, при такой системы проводился бы строгий контроль сырья, отбор проб в ходе технологических процессов и выборочный контроль продукции. Однако к внедрению такой системы более 70 % производителей оказалось не готово.

Политика государства, по словам исполнительного директора Рыбного союза Сергея Гудкова, должна быть направлена на выявление слабых мест и устранение их, а не прессование в отношении предприятий – нарушителей. По его мнению, слишком много внимания уделяется карательным мерам единичных результатов, хотя механизм должен работать совсем по-другому. Поощрять добросовестного производителя и выявлять проблемные места через единичные отрицательные показания лабораторных испытаний. Тогда производители будут сами заинтересованы повышать свою репутацию, стремясь войти в том самый ряд добросовестных производителей.

Директор Всероссийского государственного Центра качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов, академик РАСХН Александр Панин выразил своё мнение, что контроль продукции должен осуществляться не только на финишной стадии изготовления путем выборочного контроля, но ещё с входного приема сырья и наблюдением процесса выращивания сырья. «Система контроля на местах очень эффективно работала в Советском Союзе. Каждое предприятие, мясокомбинат имели отдел ОПВК, где проводился контроль как входящего сырья, так и производимой продукции. Теперь этого нет. Но есть международные требования»

Генеральный директор Московской международной бизнес ассоциации, член президиума правления Торгово-промышленной палаты России Александр Борисов упомянул, что при усилении контроля пищевой продукции сетями Х5 отсеивается до четверти её объема.

Представитель общероссийского союза общественных объединений «Союз потребителей РФ» Петр Шелищ отметил: «В любой европейской стране государственный инспектор может в любое время дня и ночи зайти на любое предприятие, производящее или продающее что-то для людей. Американские надзорные органы получают из бюджета пять долларов на американца в год для проведения контроля. У нас получается в пять раз меньше – на российского гражданина приходится всего один доллар. А ведь последствия для здоровья едины – что американец, что русский, значения не имеет. Отсюда следует заболевания населения и смертность от отравлений».

Следует также ужесточить надзор над некачественной продукцией, подчеркнул Сергей Гудков, если система Х5 забраковала продукцию, то это продукция не может быть реализована через другие источники сбыта, такая продукция должна быть вытеснена с рынка.

Руководитель департамента качества компании «МЕТРО» готов поделиться на благо улучшения контроля безопасности продукции с другими участниками рынка результатами анализов 1530 образцов продукции, которые они проводят каждый год.

Не стоит забывать, что с 1 июля 2013 года вступили новые технические регламенты Таможенного Союза на пищевую продукцию. В связи с вступлением в ВТО были внесены некоторые корректировки. Основная цель регламентов – в максимально сжатые сроки обеспечить движение товаров и услуг в пределах территории таможенного союза, с едиными требованиями к товарам Сторон, с единым документооборотом. С принятием этих регламентов устанавливаются четкие требования к безопасности продукции, снятию проб, проведений мероприятий по контролю продукции от сырья до готовой продукции, в том числе затронуты области ветеринарно-санитарного и санитарно-эпидемиологического контроля.

Что касается перспектив развития контроля качества, то намечено новое направление, улучшающее безопасность продукции – это органическое (экологическое) сельское хозяйство. Оно используется уже в 160 странах и ожидается, что в России к 2020 году оборот будет 200-250 млрд. долларов США (по словам заместителя Министра сельского хозяйства РФ Ильи Шестакова. Есть и весомые преимущества развития органического сельского хозяйства, а именно, что Россия обладает 430 млн. га сельскохозяйственных угодий.

Международная практика

Во многих странах накладываются ограничения на ввоз продукции, если она не соответствует требованиям стандартов. Так, например, в России с 4 февраля 2013 год были введены ограничения на поставки из Германии охлажденной говядины, свинины и мяса птицы в связи с нарушением регламентов хранения охлажденной продукции. Были наложены ограничения на Литву, мясная продукция которой не соответствовала нормам, а также из-за несоответствия молочной продукции техническим регламентам Таможенного союза. Введены запреты на молдавское вино с 10 сентября из-за претензий по качеству. По данным Роспотребнадзора, в забракованных партиях вина были обнаружены пластификаторы. И такие меры управление качеством товара применяются во многих странах.

Стоит подчеркнуть, что политика в области качества в странах ЕС во многом отличается от РФ. Русские потребители зачастую отдают предпочтение пищевой продукции зарубежных производителей, как, например, такие марки финских продуктов, как Валио, Тысяча озер, пользуются большим спросом в РФ. Покупатели даже пренебрегают высокой ценой данных марок, отдавая предпочтение экологической безопасности этих товаров. На сегодняшний день экологически чистым производством в

Финляндии занимается почти 600 предприятий и 4300 земледельческих хозяйств, что составляет 9% от всех засеянных территорий. В планах достигнуть цифры в 20% количества земельных хозяйств, которые перейдут к экологическому чистому производству. Факты химического и микробиологического риска в продуктах сведены до минимума в Финляндии.

Рассмотрим, какие органы занимаются безопасностью продукции в Финляндии. Существует сотрудничество между подведомственным Россельхознадзору ФГБУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория» и Финским агентством продовольственной безопасности (EVIRA). Эти две организации состоят в содружестве для обмена опытом по оперативному регулированию и обмену опытом в области оценки качества и безопасности продукции и кормов. Департамент пищевой безопасности Evira занимается исследованием и контролем безопасности и качества пищевых продуктов, а также здоровьем растений и животных. Обеспечивает руководство «от поля до стола, от рождения животных до пищи на тарелке». Ещё на этапе первичного производства контроль начинается с семян и саженцев. На финских фермах используются исключительно сертифицированные семена, удобрения и корма, заботятся о хорошем содержании животных и окружающей среды. Транспортные компании бережно заботятся об обеспечении непрерывного цикла охлаждения продукции от фермы до торговой точки или предприятия. Торговые предприятия ответственно относятся к контролю качества, и оказывают консультацию потребителям. Все работы по управлению качеством взяло на себя Министерство сельского и лесного хозяйства, а с 1997 года поддержание качества пищевых продуктов на всех стадиях цепочки стало частью стратегического плана правительства. В Финляндии проводятся многочисленные исследования в пищевой сфере. Исследование пищевых продуктов, состоявшееся в Университете Хельсинки, было признано одним из лучших в мире. В деятельность этой организации входит проверка импорта и экспорта продуктов животного происхождения, животных и растений. Проходят проверки скотобоен на наличие заболеваний у животных. Evira работает на всей территории Финляндии, входит в международные исследовательские сети, сотрудничая с лабораториями, НИИ и университетами. Существует структура обеспечения безопасности продовольствия в Финляндии (Приложение 1)

Как видно из схемы, обеспечение продукции в Финляндии хорошо организовано, что значительно упрощает задачу контроля за продукцией. Поддержание стандартов безопасности пищевой продукции и контроль за всей производственной цепочкой в Финляндии обеспечивается на высоком уровне. Интересно подчеркнуть, что в торговых точках до окончания срока годности товара происходит распродажа, на которой можно купить товар в половину стоимости и не сомневаться в безопасности продукции.

Но даже при такой хорошей структуре зарегистрированы нарушения безопасности продукции. Как сообщает EVIRA, в этом году в Финляндии случаи изъятия продукции участились в два раза, и составило порядка 100 наименований продуктов. Наиболее распространенные случаи связаны с неполной информацией о продукте на упаковке и проблемы с отслеживаемостью товара (откуда и как попал в Финляндию). Не допускается на рынок Финляндии продукция, содержащая незнакомое в странах ЕС сырье. Весной 2013 году страны ЕС и России потрясло известие о содержании конины в местных полуфабрикатах. После сообщения ВВС оказалось, что в магазинах ряда стран Евросоюза в полуфабрикатах вместо дорогих пород рыб добавляли более дешевые аналоги. По мнению некоторых экспертов, доля подделок составляла 30%. В овощной смеси бельгийских поставщиков финские эксперты обнаружили семена дурмана.

Стоит заметить, что Финляндия занимает первое место по экологическим показателям окружающей среды, 69-70 % ее территории занимают леса, а 80 % воды классифицируется, как экологически чистая. Данные показатели оказывают влияние на хорошие условия выращивания скота и растений, а также на само производство.

Существует несколько финских знаков качества, которые подтверждают, что данные товары являются продуктами высокого качества (Приложение 2).

Внедрение систем безопасности качества

Главный вопрос - «внедрять или не внедрять?»

Скептики утверждают, что на самом-то деле, регламент Таможенного союза вроде и не требует системы безопасности пищевой продукции, а регламентирует разработку процедур, но не обязательно, что процедура будет являться документом.

В настоящее время всё большее число руководителей малого бизнеса выступают за отмену обязательной экспертизы товаров народного потребления. В газете «Новые известия», было опубликовано интервью Вице-президента «ОПОРы России» Владислава Корочкина, где он заявляет, что – система сертификации не нужна и только тормозит развитие малого предпринимательства.

"Многие требования по качеству к продукции явно избыточны, сроки вообще неразумны. Из-за этого сейчас фактически невозможен доступ продукции малых предприятий, особенно сельскохозяйственных, в торговлю. Ведь для того чтобы обеспечить партию всеми требующимися документами, нужно много времени – иногда несколько месяцев – и много денег. Получается, что малую партию произвести и поставить в торговую сеть невозможно, поскольку она заведомо неконкурентоспособна – она либо не «вписывается» в сроки, необходимые для сбора всех документов,

либо цена ее очень высока. Ведь во многих случаях сертификация стоит дороже, чем сама продукция... После того как ты купил бумажку у сертифицирующего органа, никого не интересует качество товара, главное, что бумажка есть!" [1]

Следует отметить, что список товаров, подлежащих обязательной сертификации каждый год уменьшается примерно на 10%. Если посмотреть на список этих товаров, то нетрудно заметить, что это именно те товары, которые непосредственно могут повлиять на здоровье потребителя. Это такие продукты, как товары для детей, медицинская продукция, товары питания. Требования для получения сертификатов выполнимы и необходимы для строгого контроля безопасности. Хотелось бы привести слова персидского поэта Омара Хайяма:

Выше всех поучений и правил, как правильно жить,
Две основы достоинства я предпочел утвердить:
Лучше вовсе не есть ничего, чем есть что попало;
Лучше быть в одиночестве, чем с кем попало дружить

Тем не менее, с 15 февраля 2010 года отменена обязательная сертификация пищевой и парфюмерно-косметической продукции. По статистике Роспотребнадзора, около 50% товаров не соответствует нормам качества, и эта ситуация до выхода нового закона. Владимир Путин прокомментировал ещё в 2006 году затронул этот вопрос «Одна из проблем, с которой мы сейчас столкнулись в ходе переговорного процесса о присоединении к ВТО, заключается в том, что нас заставляют отказаться от нашего права информировать наше собственное население о продуктах, которые получены с помощью генной инженерии...И вы догадываетесь, что это за страны (имеется в виду США – основной производитель ГМ-продуктов и ГМ-сортов)» [2]. Ещё существует мнение, что обязательная сертификация отменена, чтобы понизить число фальшивых документов, выдаваемых сертификационными организациями.

В то же время на Западе ужесточают законы по безопасности продукции. Если продукция не соответствует сертификации, нарушителям грозит закрытие торговой точки или огромный штраф, то в России максимальный штраф, который накладывают на компанию, составляет в районе 10 тысяч рублей». Следовательно, для предпринимателей открывается возможность пренебрегать сертификацией. Стоит заметить, что негативное воздействие некачественного товара можно заметить почти сразу, когда как эффект от поступления трансгенных продуктов или генетически модифицированных веществ может длиться годами и возможно приведет к таким серьезным заболеваниям, как онкология или бесплодие.

Совершенно противоположное мнение о продуктах ГМО высказал профессор, академик РАСХН Петр Харченко. «Я не понимаю смысла дискуссии про использование ГМО, потому что каждый день мы едим

продукцию с ГМО. Мы едим продукты с трансгенной соей, например, в сосисках — 90% сои, содержащей ГМО. Во всех кондитерских изделиях присутствует лецитин, производная той же сои».

В Министерстве сейчас идет активное обсуждение вопроса использования ГМО в продукции, отказ от таких добавок мог бы дать конкурентное преимущество российским производителям.

Упростив процедуру сертификации или полностью отказавшись от неё привет к тому, что мы не сможем быть уверены о безопасности продукции, производители, не ограничиваясь пределами, будут выпускать продукцию, используя самые дешевые компоненты в погоне за получением прибыли. Документ, в котором отражается соответствие товара определенным стандартам, является гарантом безопасности для потребителя. Продукция испытывается в аккредитованной лаборатории, которая после испытания выдает заключение (протокол сертификационных испытаний). В этом протоколе отражаются показатели, которые необходимы для соответствия нормативу. Торговые сети уже давно не рискуют принимать товары без сертификата соответствия и санитарно – эпидемиологических заключений, так как не берутся взять ответственность за себя в случае ухудшения здоровья потребителя после употребления недоброкачественной продукции. Можно опровергнуть также доводы о том, что сертификация для фермеров стоит дороже, чем сам их товар. Разумеется, сертифицировать несколько килограммов огурцов совершенно не рационально. Но и оптовые сети не будут покупать такой объем продукции, они предпочитают работать с оптовыми поставщиками. Фермеру придется заплатить некоторые деньги, чтобы войти в любую торговую сеть, деньги понадобятся также и для того, чтобы транспортировать этот товар.

Протокол сертификационных испытаний будет стоить от 6000 до 15000 рублей, в зависимости от ценовой политики органа. Сертификат выдается на срок от 1 до 3х лет. Санитарно – эпидемиологическое заключение, оформляемое Роспотребнадзором, действует пять лет. Разумеется, не стоит ещё ровнять систему, которая используется в Россией и на Западе. К сожалению, у нас всё ещё есть практика, когда предприятия предпочитают купить сертификат, а не оформить. Но ослаблять входной контроль для входа в рынок однозначно не стоит.

Окончательное решение всегда остается за собственником. Получение сертификата это длительный процесс. Некоторые предприятия всё ещё надеяться купить сертификат, но не стоит забывать, что любые негативные последствия у населения от потребления продукции могут повлечь уголовную ответственность.

Исследование

Мною было проведено социологическое исследование группы людей (возраст участников опроса – от 18 до 60 лет, мужчины и женщины).

По итогам анкетирования были получены следующие результаты:

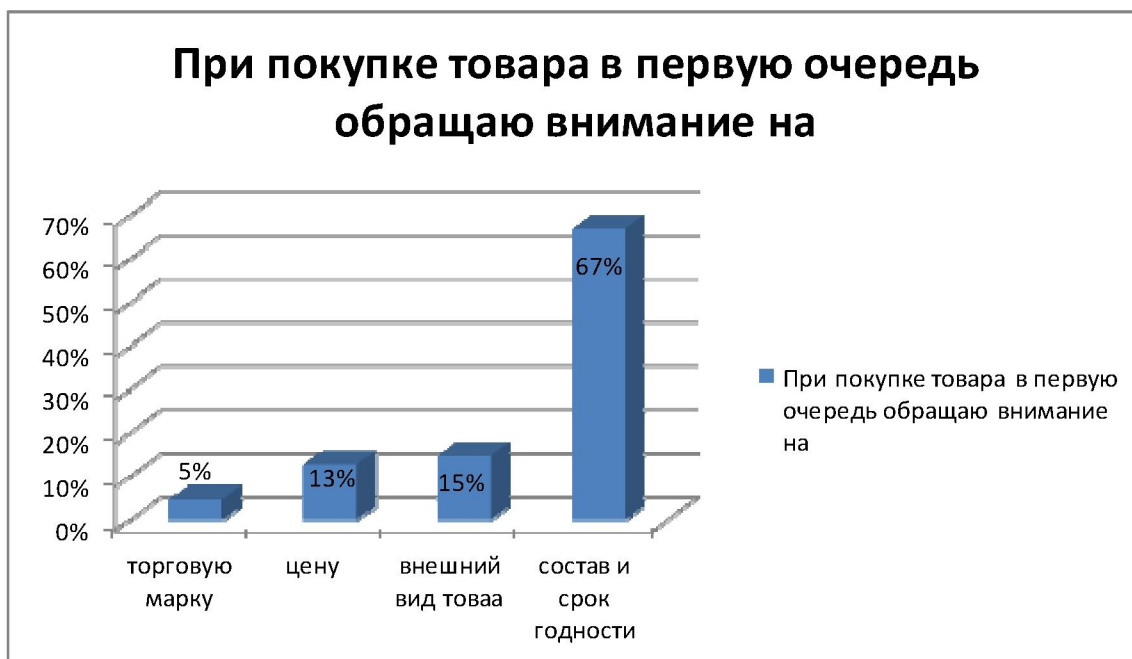
1. Анализируя предпочтения в потребителя к месту приобретения товара, выяснилось, что данный показатель не имеет значения, так как потребитель руководствуется удобством и покупает продукции в магазине, находящимся рядом с домом или работой (65%).



2. Результаты анкетирования показали, что при выборе продовольственного товара большинство людей отдают предпочтения товарам зарубежного производителя, так как считают этот товар более качественным (54 %) и лишь 12 % поддерживает местного производителя.



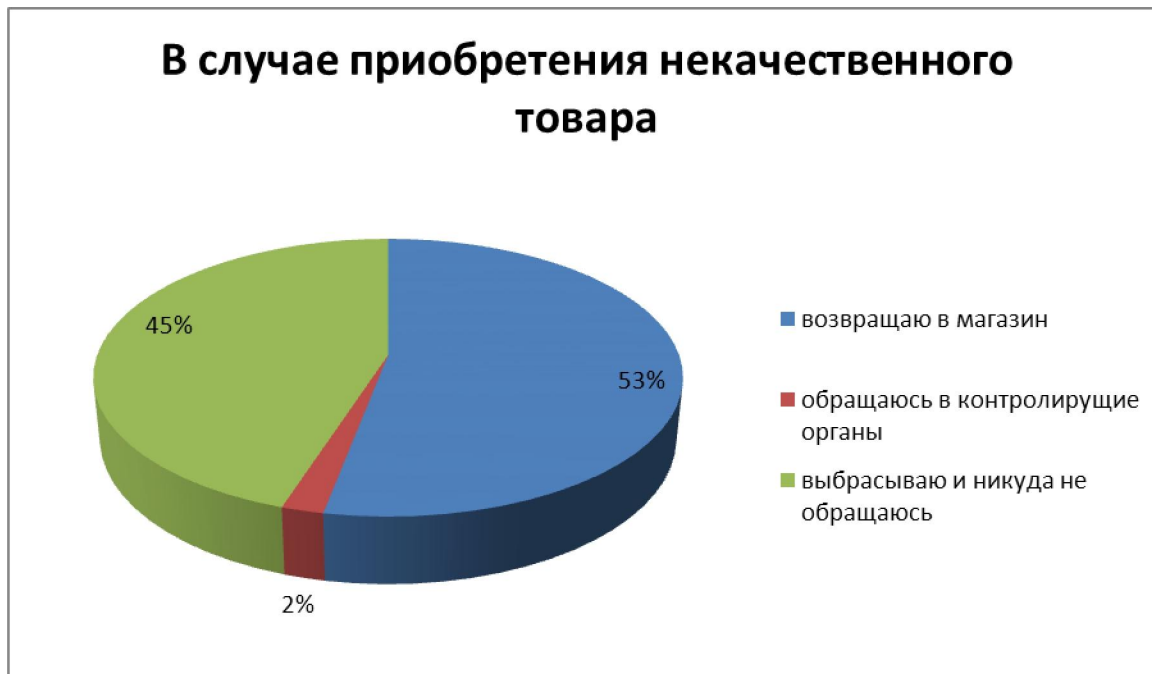
3. Наиболее важными показателями при покупке товаров для большинства потребителей являются срок годности и его состав (67%). Это обусловлена вниманием людей к своему здоровью, предпочтение выбирать более свежие и натуральные продукты, а также боязнь отравления продукцией с истекшим сроком годности. Немаловажным является и внешний вид продукта, так как можно визуальным образом оценить качество продукции, например, цвет мяса.



4. Анализируя результаты опроса, можем выявить, что потребитель основывается на своем личном опыте и покупает товар, проверенный самостоятельно (41%). Или же предварительно читает о товаре в интернете.



5. В случае приобретения недоброкачественного товара, покупатели предпочитают вернуть товар в магазин или же просто выбросить его, и лишь 2% опрошенных обращается в контролирующие органы с целью проверки торговой точки или товара.



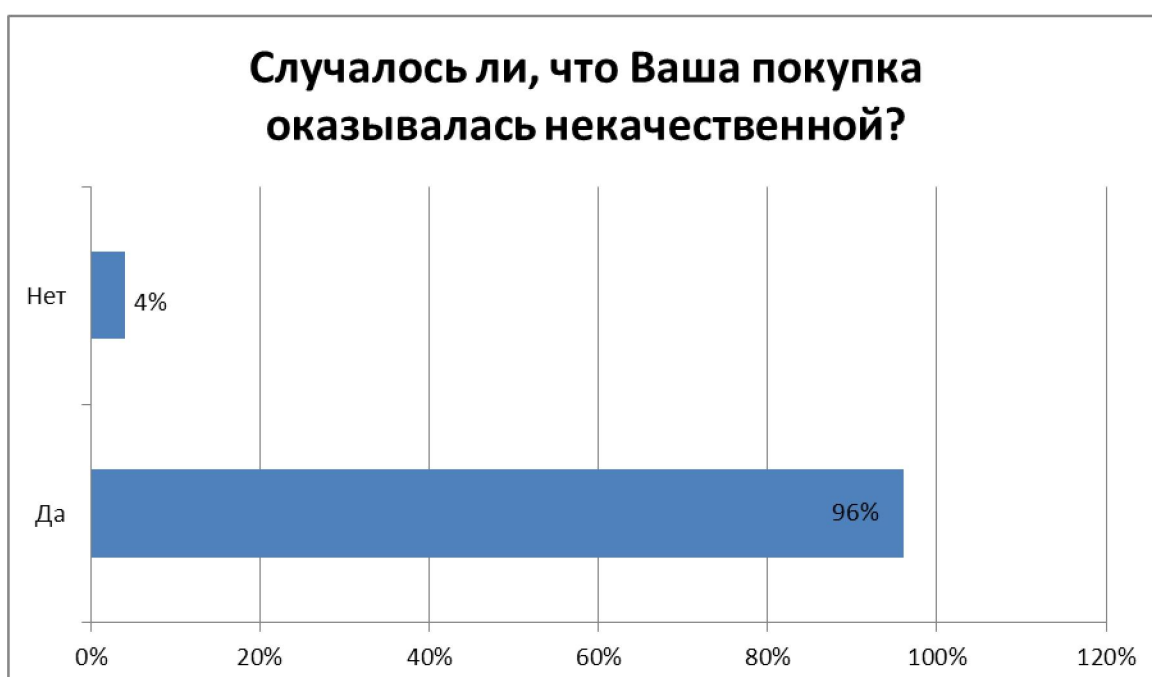
6. На вопрос, обращаете ли вы внимание на сертификацию продукции, большинство опрошенных ответили «нет» (73%). Следовательно, они готовы доверять производителям. Более того, молодое поколение не осведомлено о сертификации продуктов питания, а вот представители пожилого возраста предают предпочтения товарам, сертифицированным по ГОСТ.



7. На вопрос «Знаете ли вы, что такое экологические (органические) продукты питания?» 75 % опрошенных предполагают, что они осведомлены о том, что такое экологические продукты, из которых 29 % стараются употреблять только экологическую продукцию.



8. Результаты опроса показали, что почти все покупатели оказывались в ситуации покупки недоброкачественной продукции. Этому может послужить причина низкого входного контроля на торговую точку или же повышение требования покупателей к продукции.



9. «Многие производители ссылаются на различные организации (коммерческие, общественные), которые выступают гарантами экологичности их продукции. Подтверждение каких организаций вызвало бы доверие у Вас?»

Население склонно доверять государственным органам, чем коммерческим или общественным. А это означает, что безопасность здоровья населения в руках государства, и его политика по отношению экологичности и безопасности продукции напрямую будет влиять на поколение.



Вывод:

Современные условия производства включают множество факторов, влияющих на качество продукции. Государственные и надзорные органы выдвигают высокие требования к продуктам пищевой промышленности, которые контролируют риски на всех этапах жизненного цикла изготовления продукции.

Вступление России в ВТО должно повлиять на политику в области пищевой безопасности РФ, чтобы отечественная продукция была конкурентоспособной на мировом рынке. Первым шагом на пути формирования устойчивой структуры по контролю продукции является внедрение систем менеджмента безопасности продукции на предприятии. Контроль качества должен осуществляться не только на этапе выпуска готовой продукции, но особое внимание нужно уделять выращиванию сырья и входному контролю. Должна проводиться обязательная сертификация продукции, которая может повлиять негативно на организм человека, а именно, питьевая и пищевая продукция.

В настоящее время новой стратегией в области пищевой продукции является развитие органической промышленности, а именно, продукции, состоящей из натуральных ингредиентов. Появились эко-продукты, которые пока не получили широкое распространение среди русского населения из-за высокой цены. Однако развитие органического сельского хозяйства в России позволит установить более доступные цены, а в перспективе повлияет на сокращение числа смертельных случаев и заболеваний среди населения.

Кроме того, здоровье нации находится в руках добросовестных производителей, которые должны быть сами заинтересованы в добровольческой сертификации. Организации по контролю качества должны поощрять производителей, соблюдающих нормы по безопасности продукции.

Каждый потребитель ежедневно употребляет продукты питания и должен быть уверен, что употребляемые продукты не наносят вред его здоровью. Высокий уровень качества продукции должен быть достигнут путем внедрения системы минимизации рисков. При настоящем широком спектре предлагаемой на рынке продукции высокую долю ответственности за обеспечение безопасности пищевой продукции несут не только государственные органы и производители, но и сами потребители. Они должны содействовать органам государственного контроля при обнаружении недоброкачественной продукции, а не просто выкидывать продукт или обменивать его на новый товар в магазине. К сожалению, потребители не всегда пользуются законом «О защите прав потребителей», подвергая свой организм и здоровье других людей опасности.

Большинство людей не обращают внимания на сертификацию продукции, основывая свой выбор только на собственном опыте и вкусовых ощущениях. С позиции государства должны быть предприняты мероприятия по повышению грамотности населения в сфере безопасности продукции, такие как социальная реклама. Безопасность продукции – проблема, которые государства должны решать сообща, обмениваясь опытом и информацией.

Библиографический список:

1. М. Калмацкий. Журнал «Новые известия». «Бизнес не умрет, а трансформируется». 29 мая 2009 год;
2. Речь В.В. Путина на международном форуме «Гражданская восьмерка – 2006» в Москве;
3. Окрепилов В.В. Управление качеством: Учебник для ВУЗов / 2-е изд., доп. и перераб. СПб.: ОАО «Издательство «Наука», 2000, 912 с.;

4. Материалы первого международного форума «TQM UZ-2008», Ташкент, 23-24 апреля 2008;
5. Стандарт ISO 22000:2005;
6. Журнал «Экономика качества» №1(1) 2012 статья И. Г. Окрепилова «Сертификация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов по схеме FSSC 22000»;
7. <http://www.znopr.ru/>;
8. <http://www.vgnki.ru/press/2013/13/>;
9. <http://www.vantaainnovation.fi/>;
10. <http://www.evira.fi/portal/>

Приложения:

Приложение 1 - Знаки качества в Финляндии



Joutsenmerkki - "Северный экологический знак" или "Знак лебедя". Знак утвержден в 1989-м году советом стран Северной Европы и для его получения товар должен соответствовать определенным критериям в плане экологии, качества и здоровья. Этот знак можно увидеть на 67 различных группах товаров, от мыла и до мебели для дома.



Avainlippu - "Ключ-флаг". Является самым известным финским знаком качества и выдается специальной организацией (Suomalaisen Työn Liitto). Он показывает, что товар или услуга изготовлены в Финляндии. Критерием к выдаче этого знака является то, что не менее 50% сырья, из которого сделан товар, было произведено в Финляндии.



Hyvästä Suomesta - "Хорошее из Финляндии". Такой знак можно увидеть на финских продуктах питания с 1993 года. Он показывает, что мясо, рыба, молоко и яйцо на 100% финские. Когда продукт изготовлен из составных ингредиентов, то при изготовлении используется как минимум 75% финских ингредиентов. Т продукт изготовлен и упакован в Финляндии. Около 250 производителей в пищевой отрасли имеют право использовать этот знак.



Luomu - знак качества "Luomu". Контролируется финскими властями и выдается организацией по безопасности пищевых продуктов. Знак выдается сельскохозяйственным продуктам, пищевым продуктам, напиткам, которые состоят как минимум из 95% ингредиентов органического происхождения. Продукт может быть финским или зарубежным. Генетически модифицированные продукты и их производный запрещены к использованию.



Если рядом со знаком стоит знак божьей коровки, то это значит, что продукт выращен в Финляндии.

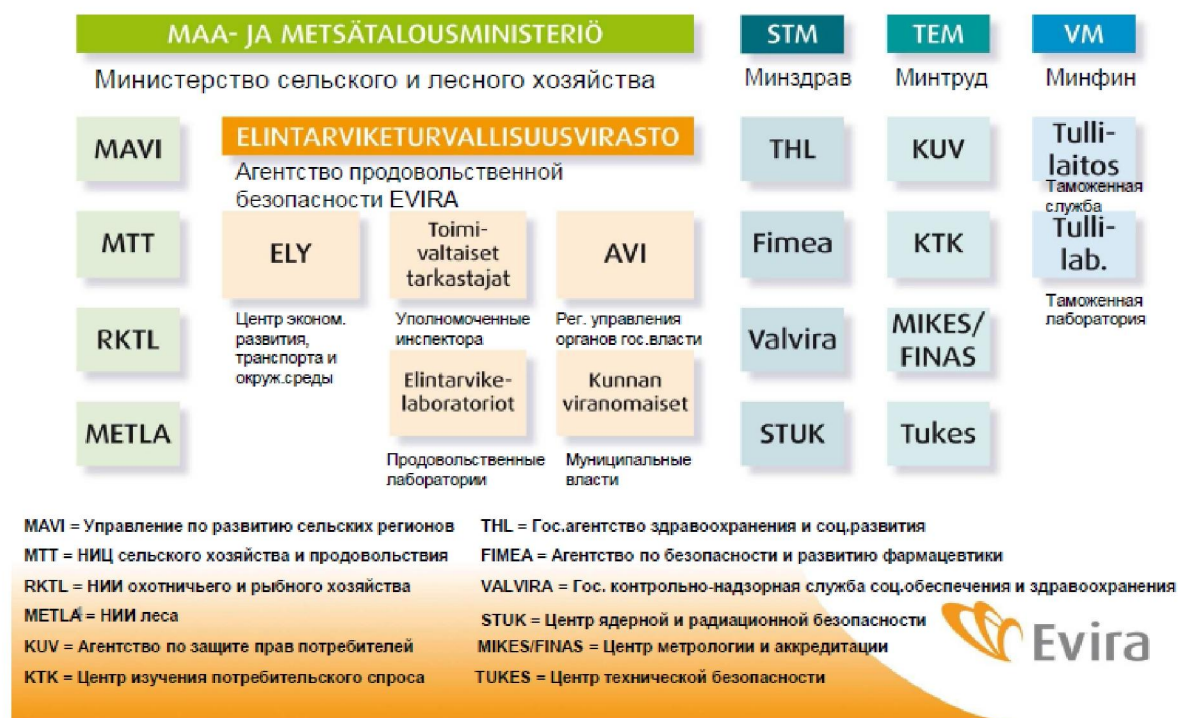


"Kotimaiset kasvikset" - знак "Отечественные Растения" Показывает, что продукт был выращен в Финляндии. При выращивании продуктов используется экологически чистый способ и ограничения с целью повысить защиту окружающей среды.

Приложение 2 - Схема по обеспечению безопасности продовольствия в Финляндии

Рассматриваемый исследовательский проект посвящен проблемам и перспективам развития системы сертификации пищевой продукции в России, а также обеспечению качества продуктов питания в связи с вступлением в ВТО.

Схема по обеспечению безопасности продовольствия в Финляндии



Актуальность темы исследовательского проекта связана с тем, что качество продуктов питания в России снижается, а это неотвратимо влияет на здоровье населения. Вопрос качества и безопасности товаров особенно остро стоит в условиях членства России во Всемирной Торговой Организации (ВТО), при которых продукция отечественного производства оказывается крайне неконкурентоспособной, что ставит нашу страну в зависимость от импорта продуктов питания. С тем чтобы изменить данную ситуацию, бесспорно, требуются существенные меры по стимулированию отечественного производителя и развитию сельского хозяйства, а также эффективный контроль качества выпускаемой пищевой продукции.

Цель исследовательского проекта – рассмотрение современной ситуации в сфере сертификации продуктов питания, поиск путей решения существующих проблем и возможностей улучшения качества выпускаемой продукции.

Структурно исследовательский проект разделен на три части. В первой части приводится понятие сертификации, рассматриваются её виды, дается характеристика систем менеджмента качества и описывается действующая система сертификации пищевой продукции в России. Вторая часть посвящена анализу сложившейся ситуации в области сертификации и обеспечения безопасности пищевой продукции в связи со вступлением России в ВТО, даются выводы по его результатам. В третьей части приво-

дятся мероприятия по совершенствованию системы сертификации пищевой продукции в России. Особое внимание уделено обоснованию предложения по разработке сертификата качества в сотрудничестве с Финляндией. В заключении подводятся итоги проведенного исследования, формируются окончательные выводы по рассматриваемой теме.

Доказательством безопасности продукции и соответствия стандартам является сертификация. При успешном прохождении экспертизы товару выдаётся сертификат качества.

Система сертификации ГОСТ Р – самая крупная в России, она распространяется на все виды продукции, которые подлежат сертификации в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и другими законодательными актами, касающимися отдельных видов продукции. Она включает в себя добровольную сертификацию и две формы обязательного подтверждения соответствия – обязательную сертификацию и декларирование соответствия.

На основе анализа теоретической информации были разработаны предложения по совершенствованию отечественной системы сертификации. Следует отметить, что данные предложения сформированы исходя из потребностей не только обеспечения, но и повышения качества продуктов питания и направлены на преодоление выявленных проблем в данной области.

- Внедрение систем менеджмента качества является базой для организации производства, которое стремится к выпуску качественного товара. Контроль качества должен осуществляться не только на этапе выпуска готовой продукции, но особое внимание нужно уделять выращиванию сырья и входному контролю. Применение системы менеджмента качества ХАСПП позволит контролировать изготовление продукции «от фермы до столовой вилки».

- Необходимо сертифицировать российские товары по мировым стандартам ISO 9000, что будет подтверждать их соответствие международным требованиям и свидетельствовать о качестве отечественных товаров на зарубежном рынке.

- Ввод системы единой аккредитации устранил проблему выдачи поддельных документов и упростит контроль над выпускаемой продукцией.

- Инвестиции государства в аграрный сектор дадут возможность не только обеспечивать страну сельскохозяйственной продукцией, но и экспортировать отечественную продукцию в больших объемах. Следует облегчить налоговое бремя для сельскохозяйственных предприятий и разработать систему кредитования с выгодной процентной ставкой для фермеров.

- Для создания условий, позволяющих повысить ответственность отечественных производителей и продавцов и в перспективе снизить кон-

троль над их деятельностью, необходимо многократно увеличить размер штрафов за реализацию некачественного товара, который должен существенно превышать размер прибыли. Необходимо также усиление таможенного контроля.

- Создание электронной базы предприятий, прошедших сертификацию даст возможность вести единый учет выданных сертификатов и нарушений в электронном виде.

- В целях обеспечения выпуска качественной пищевой продукции отечественного производства и повышения ее конкурентоспособности, как на национальном, так и на международном рынке предлагается разработать добровольную систему сертификации в сотрудничестве с Финляндией.

Предлагаемая система сертификации качества нацелена на переход от импорта продуктов питания к стабилизации положения на продовольственном рынке нашей страны и последующему экспорту конкурентоспособной продукции отечественного производства на рынки стран СНГ и ЕС, а затем и в более крупных масштабах.

Совместная система сертификации пищевой продукции ориентирована на органические продукты, содержание органического сырья в которых составляет до 85%. Ее внедрение на территории России будет дополнительно стимулировать отечественного производителя сельскохозяйственной продукции, тем самым положительно воздействуя на общее состояние отрасли.

Внедрение рассматриваемой системы сертификации будет происходить добровольно с максимальным учетом экологических требований к организации производства и качеству исходного сырья. Основой разработки данной системы сертификации станут международные стандарты, соответствие которым будет способствовать дальнейшей интеграции национальной экономики России в европейское и мировое торговое пространство.

Выбор Финляндии как партнера России в области создания новой системы сертификации обусловлен схожими климатическими и географическими особенностями двух государств, развитыми социально-экономическими отношениями, наличием опыта сотрудничества в других отраслях деятельности (например, в области научных разработок, вопросах, связанных с переработкой отходов, наноиндустрии и т.д.).

Разработка и внедрение совместной системы сертификации напрямую повлияет на развитие рынка отечественной пищевой продукции, будет способствовать подъему национального сельского хозяйства, что отвечает выбранной стратегии государства.

Получение российско-финского сертификата подтвердит качество и безопасность пищевой продукции и может быть отражено на упаковке товара знаками качества, представленными в проекте.

Результатом деятельности по двусторонней сертификации пищевой продукции России и Финляндии должны стать: подтверждение безопасности и стандартизация продуктов питания в привязке к совместным российско-финским пищевым производствам; создание условий для выхода на европейский и мировой рынок конкурентоспособной продукции с минимальными барьерами, без рисков для здоровья человека и окружающей среды. Итогом внедрения такой системы станет также развитие внутреннего рынка высококачественной пищевой продукции в России.

Предложенные в исследовательском проекте мероприятия по совершенствованию системы сертификации в России позволят повысить эффективность деятельности сертифицирующих органов, улучшить качество и повысить конкурентоспособность выпускаемой пищевой продукции. Более того, в перспективе они будут способствовать развитию сельскохозяйственного производства и наращиванию объемов экспорта отечественных продуктов питания.

Глебова А.С.,
инженерно-экономический факультет, гр. 1101

Пищевая безопасность и сертификация (перевод на английский язык)

The considered research project is devoted to the problems and perspectives of the food products certification system development in Russia within the World Trade Organization (WTO).

The relevance of this research subject is that the decrease in the quality of food in Russia inevitably influences the health of the population. This concern is particularly acute due to Russia's membership conditions in the WTO which makes domestic production less competitive and puts more dependence on import foods. To change this situation would therefore require stimulation of domestic producers, agricultural development, and effective control of quality of produced food products.

The purpose of this research project is to consider the modern situation within the sphere of food certification, and to search for solutions to existing problems and opportunities to improve the quality of products.

Structurally, this research project is divided into three parts. In the first part, we will describe the concept of certification and its different types, the characteristics of quality management systems, and the operating system for food product certification within Russia. Second is an analysis of the current

situation in the field of food certification and safety in connection with Russia's participation in the WTO. Third, actions to improve the food product certification system in Russia are proposed. Special attention is paid to justifications for the offer to develop the quality certificate in coordination with Finland. The conclusion will sum up the results of the conducted research and give final judgments.

Certification is the proof of product safety and compliance with standards. After successfully passing examination, the goods receive the quality certificate.

The system of certification GOST R is the largest in Russia. It extends to all types of products which certify according to the act "About Protection of the Rights of Consumers" and other legislation concerning certain types of products. It includes voluntary certification and two forms of obligatory confirmation of compliance: obligatory certification and compliance declaring.

On the basis of analysis of theoretical information, suggestions for improving the national certification system developed. It should be noted that these suggestions were created from requirements that not only provide, but also improve, the quality of food and are directed to overcoming the revealed problems in this field.

- Implementation of quality management systems is the basis for the organization of production, which is committed to producing qualitative goods. Quality control should be carried out not only at the stage of releasing the goods, but special attention should be paid to the cultivation of raw materials and input control. Application of the quality management system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) will allow control of production "from a farm to a table fork".

- It is necessary to certify Russian goods on the international standard of ISO 9000 which will confirm their compliance to international requirements and certify the quality of domestic goods in the foreign market.

- Input of the unified accreditation system will eliminate the problem of issuing counterfeit documents and will simplify control over manufactured products.

- Investments of the state in the agricultural sector will give opportunities not only to provide the country with agricultural products, but also to export domestic products in large volumes. It is necessary to reduce tax burdens for agricultural enterprises and develop the crediting system with a favorable interest rate for farmers.

- Creation of an electronic database for the enterprises who have passed certification will give an opportunity to keep a unified accounting of issued certificates and violations in electronic form.

- In order to ensure the production of quality food products produced domestically and increase its competitiveness, both in national and international markets, it is offered to develop a voluntary certification system in cooperation with Finland.

The proposed quality certification system aims to transition food imports to a stable position in our national food market and subsequently to export competitive domestic products in the market of CIS countries, the EU market and on more vast scales.

The joint certification system of food products is focused on organic products as the maintenance of organic raw materials is up 85%. Its implementation in Russia will additionally stimulate domestic producers of agricultural products, thereby positively affecting the overall state of the industry.

Implementation of the considered certification system would be voluntary with maximum consideration of ecological requirements for the production organization and for the quality of initial raw materials. The basis for the development of this system would include international certification standards which would contribute to the further integration of Russia's national economy into European and global trade space.

Partnering with Finland in the creation of a new certification system is due to the similar climate and geographical features, the established socio-economic relations and cooperation experience in other fields (for example, scientific research, waste processing issues and nanotechnology industry etc.).

Implementation of the joint certification system will directly affect the development of the domestic food market and contribute to the growth of national agriculture which corresponds to the state's strategies and goals.

Obtaining the Russian-Finnish certificate will confirm the quality and safety of food products and can be reflected on the product packaging by quality signs represented in the project.

Results of Russia and Finland's bilateral food product certification activity should be: confirmation of safety and standardization of food in relation to joint Russian-Finnish food productions and creation of conditions to enter into the European and world market with competitive products with minimum barriers and without the risks for human health and environment. In addition, development of the domestic market with high-quality food products within Russia will also result from implementing such a system.

The proposed suggestions for improving the certification system in Russia set out in this research project will increase the effectiveness of the certifying bodies and improve the quality and competitiveness of the food products. Moreover, in the long term, they will promote the development of agricultural production and increase the volume of domestic food exports.

Самодурова А.А.,
гуманитарный факультет, гр. Л-508

Пищевая безопасность и сертификация (перевод на французский язык)

Ce projet de recherche est consacré aux problèmes et aux perspectives du développement du système de certification des produits alimentaires en Russie ainsi qu'à la question de garantie de qualité des produits alimentaires compte tenu de l'adhésion à la OMC.

L'actualité du sujet du projet de recherche est liée à la dégradation de qualité des produits alimentaires en Russie ce qui affecte inévitablement la santé de population. La question de qualité et de sécurité des produits est inscrite dans les conditions de participation de la Russie à la OMC, qui évaluent les produits russes en tant que incompétitifs, ce qui rend notre pays dépendant des importations des produits alimentaires. Pour changer la situation au meilleur, les mesures importantes afin d'encourager les producteurs russes et le développement de l'agriculture sont indispensables ainsi que le contrôle efficace de qualité de l'alimentation produite.

L'objectif de ce projet de recherche est d'évaluer la situation actuelle dans le domaine de certification des produits alimentaires, de rechercher les voies pour résoudre les problèmes persistants et les possibilités d'amélioration de qualité de l'alimentation produite.

Ce projet comprend trois parties. Dans la première partie on présente la notion de certification, ses types, la caractéristique des systèmes de gestion de qualité et le système actuel de certification des produits alimentaires en Russie. La deuxième partie est consacrée à l'analyse de la situation actuelle dans le domaine de certification et de garantie de sécurité des produits alimentaires compte tenu de l'adhésion de la Russie à la OMC, on présente les bilans de l'analyse. La troisième partie présente les mesures pour l'amélioration du système de certification des produits alimentaires en collaboration avec la Finlande. La conclusion dresse les bilans de la recherche effectuée et déduit les positions sur le sujet en question.

C'est la certification qui est la preuve de sécurité des produits et de leur correspondance à des standards de qualité. Après avoir passer le processus de l'expertise le produit reçoit le certificat de qualité.

Le système de certification par les Normes d'Etat est le système majeur en Russie, il couvre tous les types des produits qui sont soumis à la certification conformément au Code de consommation et aux autres actes législatifs concernant les types particuliers des produits. Ce système inclut le certification bénévole et la déclaration de conformité.

Les propositions sur l'amélioration du système de certification russe ont été élaborées à la base de l'analyse des informations d'ordre théorique. Il convient de souligner que ces propositions ont été développées à partir du besoin non seulement de garantie de qualité des produits alimentaires mais aussi du besoin d'amélioration de cette dernière ; et cherchent à résoudre les problèmes découverts dans ce domaine.

- Intégration des systèmes de gestion de qualité est à la base de l'organisation de la production qui vise à fabriquer les prestations de qualité. Le contrôle de qualité doit être effectué non seulement lors du lancement des produits finis : une attention particulière doit être faite à la cultivation des matières premières et à l'inspection d'entrée. L'application du système de gestion de qualité d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) permettra le contrôle du processus de production « de la ferme à la fourchette ».

- Il est indispensable de certifier les produits russes selon les normes ISO 9000 ce qui assurera leur conformité aux exigences internationales et témoignera de la qualité des produits russes sur les marchés étrangers.

- L'introduction du système intégral d'accréditation éliminera le problème de fausse documentation et simplifiera le contrôle des produits commercialisés.

- Les investissements de la part de l'Etat par destination du secteur d'agriculture permettront non seulement l'approvisionnement du pays par les produits agricoles mais aussi l'exportation massive des produits agricoles russes. Il convient d'alléger les charges pour les entreprises agricoles ainsi qu'élaborer le système des crédits avec les taux d'intérêt profitables pour les agriculteurs.

- Pour créer les conditions qui doivent permettre d'augmenter la responsabilité des producteurs et des offreurs russes ainsi qu'ultérieurement réduire le contrôle de leur activité, il est nécessaire de centupler le montant des amendes pour la commercialisation des produits de mauvaise qualité qui doit dépasser significativement les profits. Il faut par ailleurs renforcer le contrôle douanier.

- La création d'une base de données électronique des entreprises qui ont déjà passé la certification permettra le recensement intégral des certificats livrés et des infractions commis sous forme électronique.

- Afin d'assurer le lancement des produits alimentaires russes de qualité et d'augmenter son compétitivité sur le marché intérieur national ainsi que sur celui international, il est proposé d'organiser le système de certification bénévole en collaboration avec la Finlande.

Le système de certification proposé vise à passer des importations des produits alimentaires vers la stabilisation de la situation sur le marché des produits

alimentaires de notre pays et vers les exportations ultérieures des produits compétitifs russes sur les marchés des pays de l'Union des Etats Indépendants et de l'Union Européenne et après dans les dimensions plus grandes.

Le système collaboratif de certification des produit alimentaires est orienté aux produits organiques dont le taux des matières premières organiques fait jusqu'à 85%. Son intégration sur le territoire de la Russie doit stimuler supplémentaires le producteur russe tout en affectant positivement l'état général du domaine.

L'intégration du système en question va procéder bénévolement avec considération minimale des exigences environnementales pour l'organisation du processus de production et pour la qualité des matières premières. La base de ce système de certification va être composée des normes internationales dont la conformité va encourager l'intégration ultérieure de l'économie russe à l'espace commercial européen et mondial.

Le choix de la Finlande en tant que partenaire de la Russie dans le domaine de création d'un nouveau système de certification est conditionné par les particularités géographiques et climatiques pareilles, par les relations socio-économiques développées, par la présence de l'expérience du travail collaboratif dans les autres domaines d'activité (par exemple, dans le domaine de la recherche scientifique, des questions concernant le recyclage des déchets, de la nano-industrie etc).

L'élaboration et l'intégration du système de certification collaboratif affectera directement le développement du marché des produits alimentaire russe, encouragera la croissance de l'agriculture nationale ce qui répond à la stratégie choisie par l'état.

L'attribution du certificat russo-finnois va confirmer la qualité et la sécurité du produit alimentaire et peut être indiqué sur l'enveloppe par les marques de qualité présentées dans ce projet.

Les résultats envisagés de l'activité de certification des produits alimentaires bilatérale de Russie et de Finlande sont : confirmation de sécurité et standardisation des produits alimentaires en rattachement aux coproductions alimentaires russo-finnoises ; création des conditions pour le lancement des produits compétitifs sur les marchés européens et mondiaux avec les barrières minimales, sans risque pour la santé de la population et pour l'environnement. Le développement du marché intérieur des produits de haute qualité en Russie deviendra également un des résultats de l'intégration de ce système.

Les entreprises pour l'amélioration du système de certification en Russie proposées par ce projet permettront à augmenter l'efficacité de l'activité des services de certification, améliorer la qualité et augmenter la compétitivité des produits alimentaires. D'ailleurs, en perspective, elles encourageront le développement de la production agricole et l'augmentation des volumes des exportations des produits alimentaires russes.