

Техэксперт: электронный фонд правовой и нормативно-правовой документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.

7. *Зажигалкин А. В.* О программе стандартизации в области импортозамещения [Электронный ресурс] / А. В. Зажигалкин // Портал DocPlayer. Режим доступа: <https://docplayer.ru>.

8. *Юрьев В. М.* Реальные модели и инструменты импортозамещения в экономике России / В. М. Юрьев, Е. К. Карпунина, Е. А. Колесниченко // Вестник Тамбовского университета. 2015. № 2. С. 17-24.

9. *Туманов К. М.* Система стандартизации как эффективный инструмент импортозамещения в России / К. М. Туманов // Фундаментальные исследования. 2016. № 3. Ч. 1. С. 212-215.

10. *Выжитович А. М.* Импортозамещение: актуальные механизмы и инструменты / А. М. Выжитович, П. А. Ершов // Национальные интересы: приоритеты и безопасность. 2015. С. 52-64.

11. *Росстандарт* разработал Программу стандартизации в области импортозамещения [Электронный ресурс] // Комитет по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия Российского союза промышленников и предпринимателей. Режим доступа: <http://www.rgtr.ru>.

12. *О реализации* планов импортозамещения в промышленности [Электронный ресурс] // Правительство Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru>.

УДК [658.562:664]:006.034

**А. А. Юферова, В. В. Грибов, Н. В. Богданова**

**A. A. Yuferova, V. V. Gribov, N. V. Bogdanova**

*ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет  
имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Екатеринбург*

*Ural Federal University named after the first  
President of Russia B. N. Yeltsin, Ekaterinburg*

**nastya\_rychkova.95@mail.ru, v.v.gribov@urfu.ru, n.v.bogdanova@urfu.ru**

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **ENSURING THE SAFETY OF FOOD PRODUCTS**

**Аннотация.** В статье рассматриваются методы обеспечения безопасности продуктов питания. Сравниваются национальные стандарты, касающиеся системы ХАССП, предложены пути решения проблем по обеспечению безопасности пищевой продукции.

**Abstract.** The article discusses methods for ensuring food safety. National standards relating to the HACCP system are compared, ways of solving problems of ensuring food safety are proposed.

**Ключевые слова:** безопасность пищевой продукции; ХАССП; технический регламент.

**Keywords:** food safety; HACCP; technical regulations.

Проблема безопасности пищевой продукции – это многогранная проблема, требующая значительных усилий для ее решения со стороны органов власти, санитарно-эпидемиологических служб, ученых, производителей и потребителей.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания постоянно возрастает, поскольку одним из основных факторов, определяющих здоровье людей, является именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.

Под безопасностью продукции и связанных с ней процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации понимают состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений [1].

Для повышения ответственности за контроль качества пищевых продуктов, за гарантию безопасности для здоровья потребителя, необходимо знать и грамотно применять все документы, касающиеся безопасности пищевой продукции, устанавливающие и регламентирующие объекты, требования, правила идентификации, формы и процедуры оценки соответствия [2].

Основным техническим регламентом в области пищевой промышленности является ТР ТС №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года. Этот документ регулирует выпуск безопасной пищевой продукции на территории стран, входящих в Евразийский экономический союз. Также в рамках реализации норм Соглашения Таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года [3] были разработаны другие технические регламенты. Уже вступили в силу и действуют следующие технические регламенты, относящиеся к пищевой продукции:

- «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012);

- «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011);
- «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017).

Кроме этого, существуют технические регламенты, которые находятся в стадии разработки, такие как: «О безопасности алкогольной продукции», «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», «О безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией».

Одно из положений ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ст.10 п. 2) устанавливает, что для гарантированного выпуска безопасной продукции при осуществлении процессов её производства изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Эта система уже привлекла внимание многих авторов публикаций. В частности, Позднякова Н. А. утверждает [4], что система ХАССП, название которой расшифровывается как анализ рисков и критических контрольных точек, во всем мире признана одним из наиболее эффективных методов обеспечения безопасности пищевых продуктов. Она уверена, что система ХАССП может стать методическим инструментом для решения проблемы качества и безопасности продукции.

Необходимо понимать, что главная идея системы ХАССП заключается в концентрации внимания на этапах процессов и условий производства, являющихся критическими для безопасности пищевых продуктов, и в гарантированности того, что продукция не будет вредить здоровью потребителя. Для этого при разработке системы на предприятии необходимо учитывать семь основных принципов.

1. Идентификация потенциального риска или опасных факторов, которые связаны с производством продуктов питания, начиная с сырья и до потребления.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения и минимизации риска.
3. Установление и соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

5. Разработка корректирующих действий и применение их при необходимых случаях.

6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы.

7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных.

Что касается внедрения и сертификации системы ХАССП, то эти процедуры производятся на основе действующих национальных стандартов и являются добровольными. В России такими национальными стандартами являются ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [5] и ГОСТ Р ИСО 22000–2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» [6] (идентичен международному стандарту на системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции ISO 22000:2005).

Если сравнить эти два стандарта, то в общем можно выявить, что ГОСТ Р 51705.1–2001 касается управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, а ГОСТ Р ИСО 22000–2007 является системой управления безопасности пищевой продукции на предприятии, и включает в себя принципы ХАССП и разработанные мероприятия по оптимальному их применению.

Если технологический процесс производства пищевой продукции соответствует ГОСТ Р 51705.1-2001, то подтверждается, что предприятие соответствует обязательным требованиям ТР ТС 021/2011 и имеет право на существование и ведение безопасной деятельности. Однако, если предприятие внедрит требования и будет соответствовать ГОСТ Р ИСО 22000-2007, то это поможет укрепить позиции на рынке и начать сотрудничество с крупными компаниями. При этом вариант разработки системы ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2001 будет более простым, а по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – более престижным.

Одно из предложений по упрощению применения этих стандартов, предложила Вайскрובה Е.С. В своей работе [7] она дает описание и пояснение для разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии интегрированной системы менеджмента качества и безопасности (ИСМКиБ) на основе стандартов ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000. Аналогично предприятия смогут интегрировать стандарты ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р 51705.1. Благодаря такой интеграции, предприятие получает всеобщую систему управления безопасностью продуктов питания.

Однако, исходя из положений стандартов, представленных выше, можно сделать вывод, что не очень важно, какой из них выберет предприятие для сертификации требованиям системы ХАССП, а важно, чтобы для всех предприятий пищевой промышленности наличие сертификата ХАССП стало обязательным условием для продолжения осуществления предпринимательской деятельностью. Ведь еда – это наша жизнь, а безопасная пища залог долгой и здоровой жизни. Поэтому необходимо сделать систему ХАССП обязательной, чтобы снять противоречия между требованием обязательности разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП по ТР ТС №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [2] и добровольной формой внедрения и сертификации системы ХАССП по национальным стандартам.

Последствиями отсутствия сертификата ХАССП может оказаться нарушение и невыполнение требований ТР ТС 021/2011 в ст. 40 в гл. 7, где сказано, что государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры по недопущению выпуска в обращение на территории ТС продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011.

Еще одно предложение по улучшению работы по безопасности пищевой продукции заключается в ужесточении некоторых требований Технических регламентов ЕАЭС уже по отдельным видам продукции для минимизации рисков попадания на рынок опасной для жизни людей продукции. Ведь за рубежом тоже иногда проскальзывает опасная продукция, и необходимо рассмотреть все варианты обеспечения безопасности пищевой продукции.

Таким образом, более надежное обеспечение безопасности пищевой продукции происходит при проведении процедуры подтверждения соответствия предприятия, выпускающего продукты питания, в системе ХАССП, соблюдая ее принципы и требования. С таким производителем готовы сотрудничать все: от поставщиков и инвесторов до потребителей.

#### *Список литературы*

1. *О техническом регулировании*: федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ [Электронный ресурс] // Официальный интернет-портал правовой информации. Режим доступа: <http://pravo.gov.ru>.
2. *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)* [Электронный ресурс] // Евразийская экономическая комиссия: официальный интернет-портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>.
3. *Соглашение Таможенного союза по санитарным мерам* (в редакции протокола о внесении изменений в Соглашение Таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 г., принятого решением № 39 Межгоссовета ЕврАзЭС (Высшего органа Таможенного союза) на уровне глав правительств 21 мая 2010 г.) [Электронный ресурс] //

Евразийский экономический союз: официальный правовой портал. Режим доступа: <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.

4. Позднякова Н. А. Техническое регулирование как компонент безопасности продукции / Н. А. Позднякова // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: материалы Всероссийской научно-практической конференции. Лесниково, 17 мая 2017 г. Курган: ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т. С. Мальцева», 2017. С. 201-205.

5. ГОСТ Р 51705.1–2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Введен 2001–07–01. Москва: Стандартиформ, 2009. 11 с.

6. ГОСТ Р ИСО 22000–2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Введен 2008–01–01. Москва: Стандартиформ, 2007. 30 с.

7. Вайскрובה Е. С. Интеграция системы ХАССП с системой менеджмента качества [Электронный ресурс] / Е. С. Вайскрובה // Управление качеством: электронный журнал. 2003. Режим доступа: <https://fh.kubstu.ru/juk>.