



СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КАЧЕСТВО РЫБОКОНСЕРВНОЙ ПРОДУКЦИИ

Н.Н. Жайворонок – зав. отделом стандартизации

Для выпуска доброкачественной продукции необходимо иметь нормативные и технические документы на все виды продукции. На рыбоконсервную продукцию в отрасли действуют 47 межгосударственных, 5 государственных и 15 отраслевых стандартов. Государственные стандарты Российской Федерации гармонизированы с международными, четыре из них («Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле»; «Консервы из краба натуральные. Технические условия»; «Консервы из креветок натуральные. Технические условия»; «Консервы из сардин и аналогичных биологических видов рыб в масле. Технические условия») распространяются на экспортируемую и импортируемую РФ рыбоконсервную продукцию. Разработаны проекты межгосударственных стандартов «Консервы из рыбы в бульоне, заливке, маринаде и различных соусах. Технические условия» и «Рыба и рыбопродукты. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий), которые должны быть приняты Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации.

Разработаны отраслевые стандарт и технологическая инструкция на пользующиеся большим спросом пресервы из рыбы малосолёные.

Подготовлены проекты изменений к межгосударственным стандартам по введению наименований и ассортиментных знаков консервов и пресервов в соответствие с Реестром ассортиментных знаков.

Гипорыбфлотом разработаны Реестр ассортиментных знаков консервов, пресервов из рыбы и морепродуктов и рыбопродукции по группам однородной продукции и Реестр номеров рыбоконсервных предприятий. Наименования продукции в Реестрах гармонизированы с международными требованиями стандарта CODEX ALIMENTARIUS, Директивами ЕС по пищевым добавкам и ГОСТом Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», что позволяет потребителям получать полную информацию о продукте. Учтены многочисленные жалобы потребителей на шпроты в масле. Теперь шпроты из балтийской кильки и салаки имеют различные наименования и ассортиментные знаки. Ис-

чезло название продукции «сельдь иваси», так как это сардина тихоокеанская (иваси). Для ароматизированных рыбных консервов и пресервов предусмотрено указывать, чем ароматизирован продукт: копильным препаратом или вкусоароматической добавкой. Продукция, ароматизированная копильным препаратом, теперь не именуется копченой или подкопченной и т.д.

Реестр номеров рыбоконсервных предприятий разработан на основе перерегистрации предприятий, которым были присвоены номера. Практика присвоения продукции идентификационного кода предприятия существует и в странах ЕС. Процедура получения ассортиментного знака и номера рыбоконсервного предприятия излагается в инструкции РДИ 15-253-94 «О порядке представления образцов пищевой продукции на Дегустационный совет Госкомрыболовства России, присвоения ассортиментных знаков и номеров предприятий», к которой в 1999 г. приняты изменения: уточнены требования, предъявляемые к рыбоконсервным предприятиям для получения ими номера, и указан порядок формирования наименования консервов и пресервов. Можно констатировать, что задачи, поставленные перед Гипорыбфлотом, по гармонизации отечественных нормативных документов на рыбоконсервную продукцию с международными с целью вступления России во Всемирную торговую организацию в основном выполнены.

Возникает вопрос, почему при наличии необходимой нормативной базы качество рыбоконсервной продукции не всегда удовлетворяет потребителей. Это связано с целым рядом причин. Межгосударственная и государственная системы стандартизации устанавливают в качестве обязательных показатели безопасности продукции; остальные же требования стандартов изготовители соблюдают не всегда. В настоящее время большое количество пищевой рыбной продукции выпускается по техническим условиям изготовителя, в которых отдельные показатели часто занижены или исключены.

Отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья потребителя регулируются Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Согласно этому закону для изготовителя обязательными являются и показатели качества, и по-

казатели безопасности. В то же время Закон «О сертификации продукции и услуг» гласит, что сертификация пищевой продукции является обязательной по показателям безопасности и может быть добровольной по показателям качества. Таким образом, проводимая в настоящее время обязательная сертификация по показателям безопасности противоречит Закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и не обеспечивает повышения качества продукции.

В мировой практике отсутствует обязательная сертификация продукции. Безопасность продукции обеспечивается надзором и контролем санитарных (ветеринарных) органов. Одним из путей обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов является лицензирование отдельных видов деятельности, связанной с изготовлением и оборотом пищевых продуктов.

В Российской Федерации лицензирование осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О лицензировании отдельных видов деятельности». Однако в законе и постановлении Правительства Российской Федерации от 11 апреля 2000 г. № 326 лицензирование производства рыбной продукции не предусмотрено. Вместе с тем на производство муки, крупы и других пищевых продуктов из зерна, а также хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий требуется лицензирование. Производство пищевой продукции из рыбы и морепродуктов имеет свою специфику. От правильности выбора технологического оборудования и выполнения специальных технологических требований зависят ее качество и безопасность.

В настоящее время разрешение на выработку пищевой рыбной продукции выдает Департамент Госсанэпиднадзора Минздрава России. При этом проверяются санитарное состояние предприятия, выполнение требований СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы».

Соответствие оборудования и технологического процесса необходимым требованиям, наличие утвержденных режимов стерилизации консервов, а также нормативной и технической документации и ее соответствие стандартам не могут быть проверены Госсанэпиднадзором, так как для этого необходимы специальные знания, которыми обладают только работники рыбной отрасли.



Согласно ст. 4 главы 1 Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» одним из условий обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий является производственный контроль за их изготовлением. Осуществление контроля возложено на изготовителей продукции; контроль со стороны независимых компетентных органов не предусмотрен, что следует считать недостатком.

По требованию стран ЕС в настоящее время осуществляется лицензирование рыбоперерабатывающих предприятий, экспортирующих продукцию, путем их проверки, присвоения номера и внесения его в Реестр ЕС. Остаются и проблемы, связанные с принятием разрабатываемых Гипрорыбфлотом проектов межгосударственных стандартов Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации. Процесс приня-

тия проекта может растягиваться на многие годы. Так, принятые в 1997 г. стандарты разрабатывались в 1990–1992 гг. и к моменту принятия уже устарели, что потребовало сразу же разрабатывать к ним изменения.

Приведение законов в соответствие между собой, совершенствование систем стандартизации и устранение недостатков будут способствовать повышению качества продукции.