

БОРЬБА ЗА КАЧЕСТВО

Кто и как проверяет еду и напитки в Беларуси

Безопасны ли продукты, которые содержат ГМО? Е-добавки — это плохо или хорошо? Можно ли подделать ту или иную продукцию — и главное, как распознать подделку? С такими вопросами мы обратились в Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию.

ЭТАПЫ ПРОВЕРОК

Начать следует с того, что в самом центре создана система, которая позволяет доподлинно достичь высокого качества той или иной продукции. «Она состоит из Национального технического комитета по стандартизации, Республиканского контрольно-испытательного комплекса, Центральных дегустационных комиссий и органа по сертификации», — рассказал генеральный директор Научно-практического центра **Зенон ЛОВКИС**.

В Национальном техническом комитете по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки» разрабатываются стандарты, технические регламенты, технические условия на продукцию. Республиканский контрольно-испытательный комплекс проводит исследования по показателям качества и безопасности продуктов питания.

По итогам мониторингов составляются базы данных самых разных видов продукции. Помимо этого, в структуре организации работают Центральные дегустационные комиссии (ЦДК) по основным группам пищевой продукции. «На сегодняшний момент их 9. ЦДК — это такие общественные образования, в которых заседают дипломированные дегустаторы, — объясняет Зенон Ловкис. — Специалисты ЦДК проходят подготовку за рубежом. Например, сейчас наши специалисты

молочной отрасли проходят стажировку в Польше. В зависимости от того, в какой стране развита та или иная сфера, туда мы и отправляем специалистов на учебу. Например, вина едем изучать в Молдову».

Заключительный этап всех проверок качества — выдача декларации или сертификата, которую осуществляет орган по сертификации пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Сертификат качества получают как отечественные, так и зарубежные продукты. Кроме того, данный орган занимается сертификацией предприятий. По словам генерального директора, сейчас готовятся поездки в Словению и Англию — в этих странах аккредитацию пройдут производители вин и бренди соответственно. Если предприятие или продукт успешно проходит все проверки, то можно спокойно выходить на белорусский рынок.

НЕ ВИНО, НЕ КОНЬЯК И НЕ СОК

Такое понятие, как «подделка пищевой продукции», сегодня на белорусском рынке встречается крайне редко. «До 2006 года в Беларусь поступало порядка 60% фальсифицированного сока, и, хотя по аспектам безопасности к нему не было претензий, он не соответствовал показателям качества, был разбавлен, — вспоминает Зенон Ловкис. — Так было в тот период, когда мы еще не были готовы полностью контролировать показатели. Позже появилось оборудование, разработали и внедрили стандарты».

— Еще 15 лет назад вина и коньяки были не такие, как сегодня. В некоторых содержались синтетические красители, ароматизаторы, вплоть до внесения аромата муската, «Изабеллы», «Шардоне», — добавляет **заведующая лабораторией хроматографических исследований Валентина РОСЛИК**. — Коньяки — фактически



это была смесь чайного отвара и спирта. Но мы разработали ряд стандартов и методик, которые позволяют определить содержание, натуральность продукта, например, был ли контакт коньячного спирта с древесиной.

Однако сегодня все, что находится на прилавках отечественных магазинов, является безопасным для употребления и отвечает всем стандартам качества, уверен Зенон Ловкис.

РАЗВЕЯТЬ МИФЫ

Что касается ГМО, то в Беларуси продажа продуктов с данным содержанием разрешена. «Потребитель вправе сам выбирать, ведь на продуктах указано, есть в нем этот показатель или нет», — отметила Валентина Рослик. Сегодня ситуация такова, что в продуктах с маркировкой «Без ГМО» либо не обнаружены такие организмы, либо их содержание не превышает 0,9%. Интересно, что детское питание — это единственная категория продуктов в нашей стране, в которой полностью запрещено ГМО. Однако встречаются еще отдельные фирмы, поставляющие продукцию по импорту, которые наносят на этикетки информацию, не соответствующую действительности. Это касается

содержания жиров, углеводов, белков, витаминов, микроэлементов.

А что же с Е-добавками? «Пищевые добавки не так страшны, как кажется. Те же самые синтетические красители — это вещества, которые украшают продукт, и они безопасны, если, конечно, соблюдаются нормы. Также зависит от продукта, куда вносится добавка, — подчеркнула Валентина Рослик. — Е-добавки — это и консерванты, и красители, и соли, уксусная кислота, фруктоза, глюкоза и так далее. Повторюсь: если они регламентированы в санитарных нормах и правилах, то они безопасны».

— Дополнительные проверки проводятся постоянно, — заверил Зенон Ловкис. — Мы часто выбираем определенную категорию товаров — те же соки, детское питание, кондитерские изделия — и покупаем продукты в торговых сетях, в лаборатории изучаем, что в них есть, а чего не хватает. И такие контрольные закупки показывают, на какой показатель необходимо обратить внимание самим производителям. Работа идет непрерывная, чтобы качество наших продуктов всегда было на высоком уровне.

Владислав ЛУКАШЕВИЧ.
lukashevich@zviazda.by

СВЕТОФОР НАМ ПОМОЖЕТ,

или Как не ошибиться в продуктах

Роспотребнадзор предложил маркировать продукты питания красным, желтым и зеленым цветом, чтобы обозначить в них уровень содержания вредных в излишних количествах веществ: жиров, соли, сахара. Такая идея была поддержана на заседании Совета руководителей уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения стран ЕАЭС.

Член Коллегии (министр) по техническому регулированию ЕЭК Валерий Корешков отметил, что сегодня техрегламент обязывает производителей наносить все необходимые сведения о продукте и покупатель может самостоятельно сделать правильный выбор. Тем не менее, по мнению министра, нововведение облегчит людям процесс анализа и выбора.

Низкой и соответственно «зеленой» считается концентрация в 100 г продукта менее 3 г жиров, 120 мг соли и не более 5 г сахаров. «Желтая» маркировка соответствует содержанию до 20 г жиров, до 600 мг соли и до 15 г сахаров. Все, что выше, попадает под категорию «красное».

Но что, например, делать с маслом? Ведь априори оно все состоит из жира, а значит, заслуживает «красной» маркировки. В то время как в малых количествах безопасно. Мы узнали у самих покупателей: обращают ли они внимание на состав продукта, а также поможет ли такая маркировка при выборе?

ЗВЯЗДА



Яна, контент-менеджер, г. Минск:

— Покупаю продукты, я сначала смотрю, кто производитель. Обычно выбираю из нескольких привычных или любимых, на цену смотрю, есть ли что-то на акции и на срок годности, конечно. В зависимости от продукта читаю состав. Не особо разбираюсь в добавках. Всякие Е меня не пугают. Я люблю, чтоб было вкусно, а большинство добавок как раз для этого. (Я не смотрю, а пробую.) Иногда читаю содержание сахара, выбирая что-нибудь к чаю. А на остальное не обращаю внимания. Думаю, такие маркировки не повлияют на мой выбор. Я, вот, знаю, что фастфуд вреден, но все равно очень люблю его.

Олег, юрист, г. Тюмень:

— Когда покупаю товар, я ориентируюсь в основном на то, чтобы он был местного производства.

Так сказать, поддерживаю местного производителя. В добавках разбираюсь, но за уровнем содержания сахара, соли или жира не слежу. Думаю, маркировка мне бы не помогла, поскольку предпочитаю самостоятельно изучать состав. Более того, данная идея может создать путаницу и излишне нагрузить персонал торговых сетей.

Салкынай, политолог, г. Бишкек:

— Обязательно обращаю внимание на страну производителя. Если продукт был произведен в ЕАЭС, можно брать. Обязательный пункт для меня — это экологичность и полезность продукта, поэтому на ГМО, жиры и сахар всегда обращаю внимание. Такая маркировка помогла бы при выборе и, скорее всего, упорядочила бы ценовую политику на продукты по уровню экологичности и полезности.

Александр, дипломат, г. Гюмри:

— Обращаю внимание на бренд в первую очередь, а затем на цену. Состав очень редко читаю. Особо не смотрю, так как в основном покупаю продукты уже известных производителей. Но если это мясная продукция, то обязательно обращаю на него внимание. Маркировать продукты — идея очень хорошая.

Ригина, специалист по международным отношениям, г. Астана:

— Я смотрю на цену и бренд. В добавках не разбираюсь и не слежу за уровнем сахара, соли или жира, поэтому такая подсказка в виде маркировки цветом очень бы помогла.

Надежда АНИСОВИЧ. anisovich@zviazda.by