

Введение На сегодняшний день, актуальность приобретает вопрос о качества пищевой продукции, в рамках данного вопроса Минэкономразвития России предлагает отказаться от применения данного термина, сохранив требования безопасности к пищевым продуктам. Это связано с тем, что в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 определение термина «Качество пищевых продуктов» по мнению экспертов, имеет общий характер. Предложение Минэкономразвития России, в случае принятия приведут к тому, что фактически безопасность продукции будет противопоставлена её качеству. Нормы безопасности нельзя разработать без учета качественных характеристик пищевой продукции. Так, например, фальсификация мёда сахарным сиропом не делает его опасным для потребителя, но снижает биологическую ценность продукта. Увеличение производства нектаров при сокращении выпуска фруктовых соков создает перекос в части увеличения доли сахаров в рационе населения [1]. В результате чего главной целью производителей станет прибыль и безопасность продукции, а не повышение конкурентоспособности за счет удовлетворения потребностей и ожиданий потребителей, путем производства качественной и безопасной продукции. С каждым годом качество пищевой продукции, снижается, рассмотрим качество пищевых продуктов на российских предприятиях. В Челябинской области более 60% потребляемой говядины ввезено из заграницы. Импортируются свинина, мясо птицы, а также шпик, используемый для производства колбас и полуфабрикатов. Более 40% мяса и мясопродуктов, потребляемых в России, производятся из импортируемого сырья. Из-за политической ситуации между странами Евросоюза и Россией, за март - апрель 2014 г. в странах Евросоюза многие животноводы стали отказываться продавать мясо производителям из России. Производители, которые продолжают работать с российскими производителями, увеличили цены на импортируемую продукцию. Из-за возникшей ситуации одни предприятия находятся на грани прекращения бизнеса, другие планируют повышать цены на колбасы и полуфабрикаты. В данных условиях есть два решения либо снижать качество производимой продукции и заменять мясо другими искусственными добавками, либо снижать прибыль собственного производства [2, 13]. По данным ставропольского управления Роспотребнадзора, число жителей Ставрополя, отравившихся после употребления в пищу салатов, купленных в магазинах сети «Магнит», составило около 200 человек, у заболевших выявлен возбудитель сальмонеллеза. В ходе проведения проверки Управлением Роспотребнадзора по Омской области на ООО «Торговый дом «Сыры» специалистами установлены грубые нарушения санитарного законодательства. В здании предприятия проводились ремонтные работы, при этом на хранении имелось молоко-сырье, используемое при производстве продукции. Производственные, бытовые помещения находятся в неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии, нарушается

поточность технологического процесса, территория предприятия не отвечает требованиям санитарных норм [3]. По данным Россельхознадзора, за последний год в России участились случаи выявления антибиотиков и других лекарственных средств в продуктах животноводства. Наиболее вероятным источником попадания запрещенных веществ указываются комбикорма [4]. В Вологодской области ухудшилось качество пищевой продукции. В 2013 году на Вологодчине отмечалось снижение качества и безопасности пищевой продукции. В частности, доля неудовлетворительных проб по микробиологическим показателям безопасности возросла по сравнению с 2012 годом на 8,41 процента [5]. В Управлении Роспотребнадзора по Калининградской области прокомментировали результаты рассмотрения обращений граждан в 2013 году: - В 2013 году в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области поступило 3819 письменных обращений, что на 27% больше количества поступивших обращений граждан в 2012 году (3007). Анализ обращений, содержащих вопросы санитарно-эпидемиологического характера, свидетельствует о том, что наибольшее число жалоб связано с: - санитарным состоянием территорий - 21% (367); - реализацией некачественных пищевых продуктов и организацией питания населения - 20% (355); - неблагоприятными условиями проживания - 15,5% (268) [6]. В феврале 2014 года Управлением Роспотребнадзора по Мурманской области проведено 40 контрольно-надзорных мероприятий за организацией питания населения, в том числе проверено 19 магазинов розничной торговли, 9 предприятий общественного питания, 9 дошкольных образовательных организаций 2 общеобразовательных учреждения и 1 организатор питания обучающихся. В организациях торговли и общественного питания выявлялись нарушения требований санитарных правил и технических регламентов к размещению и планировке организаций (нарушение принципа «поточности» при производстве кулинарной продукции, отсутствие помещений для фасования продуктов, туалета для посетителей), инженерному оснащению и санитарно - техническому состоянию предприятий, оборудованию, инвентарю, посуде, к сбору мусора и пищевых отходов, срокам годности и качеству пищевых продуктов, к условиям хранения и реализации пищевых продуктов (нарушение температуры хранения и реализации, хранение пищевых продуктов без подтоварников), непроведение оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, выполнению производственного контроля, нарушению требований к личной гигиене, медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала, нарушение требований к маркировке продукции при предпродажном фасовании. В ходе проведения контрольно - надзорных мероприятий было исследовано 150 проб пищевой продукции по микробиологическим показателям, из них 4 % не соответствуют нормативным требованиям. По физико-химическим показателям исследовано 27 проб пищевой

продукции, выявлено несоответствие 1 пробы сыра нормативным требованиям по жирнокислотному составу, 1 пробы колбасных изделий - по содержанию крахмала. По санитарно - химическим показателям исследовано 60 проб, все соответствуют нормативам [7]. Всё это свидетельствует, во-первых о низкой культуре производства на предприятиях, на которых нет технологической и исполнительской дисциплины, во-вторых большая доля импорта, в - третьих разрушена прежняя контрольно-надзорная система. После того как Россия вступила во Всемирную торговую организацию (ВТО), конкурентоспособность на рынках выросла, выпуск безопасной продукции, без качественной составляющей, станет главным фактором вытеснения российских производителей с рынка [8]. Проблема качества и безопасности продукции и услуг не может быть решена только введением в действие системы контрольно-надзорной и сертификационной деятельности: эта система лишь служит барьером для попадания на рынок товаров, не отвечающих установленным требованиям. Не может быть она решена и усилением контроля на предприятиях. Нужны не только контрольные меры, необходимо создавать на предприятиях условия для выпуска качественного продукта [9]. По мнению экономистов, уровень самообеспечения страны продовольствием должен составлять 80%, на сегодняшний день этот уровень не достигнут. В последние годы продовольственная проблема не стояла столь остро, как в 2014 году, в связи с ситуацией вокруг Крыма, США и ЕС грозят России экономическими санкциями. В числе возможных мер называется и введение в отношении РФ торгового эмбарго. На сегодняшний день, основным поставщиком зерна для России является Казахстан. Доля импортной зерновой продукции за 2013 год составила 1,2 %, в Доктрине продовольственной безопасности России указан минимальный порог в 95 процентов. Производство качественной говядины является проблемой отечественного агрокомплекса, так как еще в СССР упор в разведении крупного рогатого скота делался на молочные породы. Из всей производимой в стране говядины лишь 10 % приходится на специализированные мясные породы, производство мяса не является самостоятельной отраслью. Поэтому в структуре потребления говядины в России на импорт приходится около 37 %. Эксперты прогнозируют, что доля импорта к 2015 году будет выше средней как по сравнению с другими секторами, так в целом по всему животноводству [10]. Доля импорта свинины в структуре российского потребления достигает около 30 %. Главными поставщиками, которой являются Канада, США и Беларусь. Уровень собственного обеспечения мясными продуктами ниже прописанной в Доктрине нормы на 7,7 %. На данный момент доля импортной курятины составляет около 10 % от общего потребления. Импортером является Белоруссия, в виде охлажденного мяса. Объем поставок из США, Канады и Бразилии постепенно сокращается. Так как Россия традиционно занимает пятое место в мире по вылову рыбы и морепродуктов. Импортируются

в страну: лосось, сельдь, форель, килька и салака, в числе наиболее крупных поставщиков рыбы в Россию являются Норвегия, Исландия, Эстония и Фарерские острова. При этом общая доля импорта не превышает 20 % от общего потребления. Импорт молочной продукции в Россию растет, особенно резкое увеличение доли импорта произошло после вступления страны в ВТО. На данный момент основными поставщиками молока, сливок, сыра, сгущенного и сухого молока в Россию являются: Белоруссия, Финляндия, Германия, Украина, Новая Зеландия. Доля импорта в потреблении молочных продуктов колеблется от 30 до 60 %. Россия на данный момент не может полностью обеспечить себя такими продуктами, как картофель и яблоки (доля импортных яблок приближается к 75 %). Две трети всего рынка фруктов в России - это импортируемая продукция, овощей импортируется в пределах 20-40 % от общего потребления в зависимости от урожая конкретного года. Проблемой такого высокого уровня импортируемых фруктов и овощей, является, отсутствие качественных овощехранилищ, способных сохранить урожай до весны, потери от неправильного хранения могут составить в некоторых случаях половину от всего урожая. Низкий уровень внедрения в отечественный агрокомплекс современных научных разработок лишает российскую продукцию конкурентных преимуществ перед зарубежными овощами и фруктами. Стоит отметить, что Россия полностью покрывает свои потребности в сахаре, растительном масле, куриных яйцах. Импортные продукты питания подорожали в России примерно на 15%. Рост цен на зарубежные овощи, фрукты, рыбу и алкоголь составил от 12% до 24% с начала 2014 года. Закупочные цены повышаются не только на импортные товары, но также на продукцию российских производителей, работающих с импортным сырьем. Экспериментальная часть В данной ситуации, на пищевом предприятии города Магнитогорска, было решено провести ряд мер способствующие сохранению конкурентоспособности на рынке. 1. Повышение культуры производства на предприятии, за счет технологической дисциплины. - Усилен контроль со стороны технологов цехов, за выполнением работ в соответствии с требованиями установленными в нормативной документации на всех стадиях технологического процесса, начиная с контроля качества используемых сырья и материалов и заканчивая определением соответствия выпущенного продукта техническим характеристикам и параметрам не только в ходе его испытания. - Проведено повторное обучение всего персонала предприятия. В СССР на предприятии за каждым молодым специалистом закреплялся шеф-наставник, который передавал ему свой производственный опыт. Сегодня в связи с финансовыми затруднениями традиции наставничества, преемственности на большинстве предприятий отсутствуют. На рассматриваемом предприятии существует система мотивации на предприятии сформирована группа из персонала с опытом работы не менее пяти лет. Новый персонал обучается сформированной группой. Наставники получают

увеличенный размер премии, в течении обучения нового специалиста [11]. - Совершенствование технологической подготовки производства, его оснащенности. - Работа по внедрению ХАССП на предприятии. Внедрение данного прогрессивного инструмента на сегодняшний день необходимо для российских предприятий пищевой промышленности. Это связано с повышением безопасности и качества отечественных продуктов питания, а также с конкурентоспособностью на внутреннем и внешнем рынке. И как следствие этого, повышение удовлетворенности потребителей и получение экономических выгод предприятием [12].

2. Маркетинговые исследования. Были проведены маркетинговые исследования на рынке хлебобулочных изделий, а также среди поставщиков сырья. В результате, которых был определен спрос на: - хлебобулочную продукцию массой 30-50 г. В связи с ускорением ритма жизни растет популярность продукции, дающей возможность «перекусить на ходу»; - на продукцию с меньшей калорийностью; - темные сорта хлеба; - на продукцию с пищевыми волокнами, злаками и.т.д. С каждым годом растет популярность здорового образа жизни, в результате чего, растет сегмент здоровой продукции, содержащей витамины, минералы, антиоксиданты, волокна, протеины. В настоящее время уровень потребления пищевых волокон в России ниже количества, необходимого для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта человека (25–35 г в сутки). Поэтому существует необходимость восполнять недостаток пищевых волокон в рационе питания человека, в частности, путем добавления их в продукты питания. На кондитерском рынке отмечается увеличение спроса к изделиям с необычным вкусом, необычного внешнего вида, изготовленных с использованием комбинирования различных технологий. На сегодняшний момент российский рынок продуктов в целом и кондитерский рынок в частности отличаются высокой степенью консервативности. С учётом маркетинговых исследований разработаны новые виды продукции.

3. Проведена повторная оценка поставщиков. Пролонгированы договора на поставку сырья с поставщиками из Белоруссии, Китая, России, расторгнут один договор на импорт комплексной пищевой добавки из Германии. Данная комплексная пищевая добавка была заменена российским аналогом. На основе оценки поставщиков и заключения нового договора, пересмотрены рецептуры. Выпущена первая партия продукции, которая была протестирована в независимой, аккредитованной лаборатории. В результате исследований, отклонений от заданных параметров обнаружено не было. Качество продукции относится к числу важнейших показателей деятельности предприятия. Повышение качества продукции в значительной степени определяет выживаемость и успех предприятия в условиях рынка, темпы технического прогресса, внедрения инноваций, рост эффективности производства, экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятии.