

Отечественную мясную отрасль ждет модернизация. Насущность реформы назрела: стратегический для России продукт - колбаса - утрачивает доверие электората.

Отправной точкой модернизации должно стать принятие нового технического регламента "О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту". В конечном счете регламент призван дать потребителю уверенность в том, что в батоне купленной им колбасы содержатся лишь те ингредиенты, которые вынесены на этикетку, и ничего кроме них, включая вредоносных микро организмов.

Модернизировать мясную отрасль планируется как будто на европейский манер. В частности, всю мясную продукцию поделят на категории. Если в колбасе содержится более 60 процентов постного мяса (т.е. мяса без костей и жира), она будет называться "мясной".

Если меньше - "мясо-растительным" или "растительно- мясным" продуктом. Запретят эксплуатировать ГОСТовские названия для продуктов, выполненных по ТУ, типа: "Докторская экстра", "Докторская плюс" и т.п. В регламенте содержится немало и других положений, которые призваны сделать покупку мясных продуктов осмысленным и понятным для потребителя процессом.

Однако многие эксперты сомневаются, что регламент отвечает на вопрос, как добиться соблюдения этих благих положений. "В Европе все работает с базового закона, который называется закон об ответственности производителя за производство некачественной продукции, - говорит Алексей Елин, доцент кафедры менеджмента Российской академии госслужбы. - Наш закон называется "О защите прав потребителей". У нас - причина и следствие перепутаны.

В Европе система устроена так, что любой может иск в независимую экспертизу подать. И производителя за некачественную продукцию так обдерут, что мало не покажется. У нас же я за собственные деньги купил некачественный товар, за собственные деньги сдал его в лабораторию и после этого еще должен тратить все остальные ресурсы для того, чтобы в судах пытаться призвать к ответу нерадивого производителя".

На Западе качество и безопасность продуктов питания контролируют сами производители. Шеф-технолог мясокомбината "Окраина" Владимир Тимченко считает, что самоконтроль лучшая гарантия надежности продукта: "Европейцы понимают, что непорядочность одного производителя, пусть даже из тысячи, подрывает репутацию всей отрасли.

Чтобы сохранить доверительные отношения с потребителем, производители продуктов питания создают отраслевые объединения, которые вырабатывают правила поведения - единые для всех. Нарушителей этих правил приковывают к позорному столбу. Причем их же коллеги".

Ничто так не стимулирует ответственность, как круговая порука. Это мнение поддерживают и в Национальной мясной ассоциации.

В России же ответственность за то, что мы едим, лежит на государстве в лице Роспотребнадзора. "Если брать международный опыт, то надзорный орган - это некий арбитр, который смотрит, что происходит между потребителем и производителем, - говорит Максим Синельников, руководитель отдела развития Национальной мясной ассоциации. - В нашей не совсем корректной системе взаимоотношений потребитель - производитель надзорные органы пытаются стоять постоянно посередине. При этом при обращении потребителя они, как правило, не принимают должных мер по предотвращению ситуации, если она не перешла в критическую фазу, когда травятся, не дай Бог, люди".

В ЕС и в США обезопасить потребителя призвана система ХАССП (в переводе с английского - Анализ Опасностей и Критических Контрольных Точек). Она определяет регламент выстраивания производственных процессов и контроля за ними с одной лишь целью - гарантировать надежность пищевого продукта.

ХАССП разработали в 1960 годах в NASA. С ее помощью контролировали безопасность продуктов, предназначенных для астронавтов.

"Главный принцип ХАССП - отслеживать и предотвращать, - говорит шеф-технолог мясокомбината "Окраина" Владимир Тимченко. - Структура управления и

технологические цепочки в системе ХАССП выстраиваются так, что каждое действие каждого работника четко фиксируется. Не дай Бог, в продукте выявляется какой-то изъян.

Это может произойти на любом этапе производства. По штрих-коду в течение нескольких минут мы можем раскрутить историю продукта и пофамильно определить, кто и на каком этапе участвовал в его создании. На нашем комбинате это знает каждый.

Поверьте, понимание того, что твоя небрежность обязательно будет выявлена - лучший стимул для ответственного отношения людей к своей работе".

Институтом мясной промышленности в России по системе ХАССП сертифицировано менее 20 предприятий. Почему так скромна эта цифра - понятно: внедрение ХАССП требует дополнительных вложений, снижает рентабельность производства.

К тому же соответствие нормам ХАССП требует ежегодного подтверждения. Да и не получится с независимым аудитом договориться "полюбовно". Иметь дело с государственным контролем куда менее хлопотно. "Предприниматели, которые занимаются производством мясных продуктов, практически бесконтрольны, - признается Максим Зуев, директор Кронштадтского мясоперерабатывающего завода. - Контролеры от государства имеют право проверять мясные предприятия 1 раз в два года, и только по жалобам потребителей можно проверить в любое время".

С 2004 года сертификация по ХАССП стала обязательной для всех предприятий пищевой промышленности в ЕС. Эксперты в один голос говорят, что в России в ближайшие годы такого не произойдет. ХАССП предполагает независимый аудит предприятий.

А это не вписывается в систему тотального государственного контроля за пищевой промышленностью, который не отменяется "мясным регламентом".