

ПА СУТНАСЦІ СПРАВЫ

ЛЮБІШ ЕСЦІ — ЛЮБІ І ЁЎ КРАМУ ХАДЗІЦЬ

Карэспандэнты «Звязды» высвятлялі, як у сучасным свеце можна харчавацца смачна ды бяспечна і хто за гэтым сочыць

■ Позірк пад упакоўку

«ВЫТВОРЦА ПАВІНЕН ГАРАНТАВАЦЬ ЯКАСЦЬ...»

Якасць нашых прадуктаў
вышэйшая за тэхрэгламенты
Мытнага саюза



Ходзіш па крамах, глядзіш на тавары, што роўнымі радамі, як на парадзе, стаяць на паліцах. Ходзіш і нават не задумваешся, што нехта ў гэты час сядзіць у лабараторыі і тэсціруе прадукт, за якім пацягнулася рука, на якасць і бяспеку... Можна сказаць, што калі б не існавала Навукова-практычнага цэнтра НАН Беларусі па харчаванні,

то вытворцы не прытрымліваліся б ніякіх стандартаў, патрабаванняў бяспекі — і хадзіць у магазіны стала б, мякка кажучы, не вельмі бяспечна. Генеральны дырэктар, доктар тэхнічных навук, прафесар Зянон ЛОЎКІС патлумачыў карэспандэнту «Звязды», за што змагаюцца спецыялісты цэнтра.

СТАР.БЕ

«ГАРАНТАВАЦЬ ЯКАСЦЬ...»

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

— *Кажуць, што ў Беларусі вельмі высокія стандарты якасці, у тым ліку для прадуктаў харчавання. Ці так гэта насамрэч?*

— Якраз цэнтр і займаўся распрацоўкай гэтых стандартаў. Напрыклад, высокія стандарты па сокавай прадукцыі дапамаглі нашым вытворцам выйсці на іншы ўзровень якасці. Мы пазбавіліся ад фальсіфікацыі. Да 2006 года, па нашых даследаваннях, каля 60% сокавай прадукцыі было «разбаўлена». І такія ж работы мы правялі па розных прадуктах. Аднак у сувязі з пераходам на агульныя тэхрэгламенты Мыйтнага саюза па некаторых групх прадуктаў нам не ўдаецца адстаяць свае пазіцыі — даводзіцца адступаць на больш нізкі ўзровень. Бо прадпрыемствы Расійскай Федэрацыі не могуць дасягнуць такой высокай якасці.

— *А як адбываецца адстойванне нашых інтарэсаў?*

— Зразумела, што гэтым займаецца ў асноўным Дзяржстандарт. Але і нашы спецыялісты таксама ўдзельнічаюць у перамовах па тых стандартах, дзе мы былі распрацоўшчыкамі. Напрыклад, такі паказчык у сокавай прадукцыі, як оксіметылфурфурол. Гэта рэчыва ўтвараецца пры раскладанні цукраў у кіслым асяроддзі пад уздзеяннем высокіх тэмператур. Таму па яго канцэнтрацыі мяркуюць аб якасці і бяспецы вядзення тэхналагічнага працэсу. Пакуль што адстаяць гэты паказчык мы не змаглі, а ён вельмі важны, бо яго перавышэнне з'яўляецца небяспечным для харчавання.

— *У чым яшчэ вы займаеце прынцыповую пазіцыю?*

— Дзіцячае харчаванне. Яно павінна быць якасным, натуральным, без хімічных дабавак. Нашы прадпрыемствы гэта разумеюць, і сыравіна спецыяльна вырошчваецца ў асаблівых умовах і пад жорсткім кантролем. Але ўсё роўна, праводзячы маніторынгі, мы знаходзім на нашых паліцах прадукты з адхіленнямі ад нормаў. Часцей за ўсё такія адхіленні назіраюцца ў імпартаваных з Еўропы прадуктах. Мы інфармуем аб парушэннях і вытворцаў, і нашы кантралюючыя органы. Асабіста мяне хвалюе пальмавы алей, які сёння часта можна ўбачыць у складзе самых розных прадуктаў. Тым больш што яго не заўсёды так называюць, а пішуць проста «алеі». Ён вельмі небяспечны, бо пад яго ўздзеяннем можа адбыцца закупорка сасудаў. Рэчыва мае моцнае канцэрагеннае дзеянне. А выявіць гэты «алеі» у складзе прадукту вельмі складана. Мы пачалі займацца гэтым пытаннем два гады таму, бо раней такога не было. Палова Еўропы ўжо абмежавала выкарыстанне пальмавага алею, палова — на меркаванне пакупніка (хочаш — еш, але на этикетцы гэта павінна быць напісана).

— *Ці правяраюць на адпаведнасць нашым стандартам імпартную прадукцыю?*

— Пад кожную партыю выдаецца сертыфікат адпаведнасці. А ў хуткім часе абавязковай будзе

ДАРЭЧЫ

Пры Акадэміі навук створаны Міжведамасны савет па харчаванні. Туды ўваходзяць супрацоўнікі Міністэрства аховы здароўя, Дзяржстандарта, іншых ведамстваў. «Мы распрацоўваем праект «Здаровае харчаванне — здаровая нацыя», — гаворыць Зянон Лоўкіс. — Мы хочам, каб у нас увогуле не было ніякіх падробак і фальсіфікацый. Прадукты гэтыя ў найбліжэйшай будучыні будуць персанальна адрасаваны — для асобных груп, для людзей з пэўнымі захворваннямі».

дэкларацыя. За якасць прадукцыі будзе адказваць пастаўшчык. Калі нешта не так, ён атрымае вялікія штрафныя санкцыі. Але для гэтага трэба стварыць пэўны від кантролю. А ўвогуле прадукцыя праходзіць выпрабаванні. Абавязкова правяраем наяўнасць шкодных рэчываў. А вось па паказчыках якасці, на жаль, праверак няма. Толькі па бяспецы, пры ўвозе. А потым мы ж праводзім маніторынгі ў крамах і высвятляем, што насамрэч недзе не павінна быць крухмалу, а яго там да 40%. Гэта могуць быць і каўбасныя вырабы, і дзіцячае харчаванне, і малочная прадукцыя...

— *Ці можна сказаць, што калі прадукт выраблены на тэрыторыі Беларусі, то ён абавязкова бяспечны?*

— Безумоўна. Па складзе, якасці ён можа быць розным, але бяспечным абавязкова. Толькі заўсёды трэба звяртаць увагу на этикетку. Цяпер дазволена вырабляць прадукцыю па тэхнічных умовах. Нельга казаць, што гэта горш за СТБ, але пэўныя адступленні ад стандартызаваанай рэцэптуры ёсць. Скажам, усе ведаюць каўбасу «Доктарская». Раней яна была толькі адна. А цяпер розныя вытворцы прапануюць шматлікія «мадыфікацыі» гэтага прадукту. Назва застаецца той жа, але да яе дадаюць якую-небудзь прыстаўку. Гэта значыць, што вытворца распрацаваў свае тэхнічныя ўмовы і ўнёс некаторыя рэцэптурныя кампаненты, якіх няма ў СТБ. Аднак па сваіх паказчыках якасці і бяспекі такая прадукцыя павінна быць не горшай за СТБ.

— *А ці не могуць вытворцы дадаць у тую ж каўбасу нейкіх небяспечных рэчываў — напрыклад, розных «Е»?*

— Разумею, не кожнае «Е» — шкоднае. Ёсць пэўныя кампаненты, без якіх вытворчасць увогуле немагчыма. Напрыклад, лімонная кіслата, якая абазначаецца як Е330. Калі ў складзе паказаны 2-3 кампаненты «Е», то нічога страшнага ў гэтым няма. Сумняваюцца ў якасці прадуктаў трэба тады, калі такіх кампанентаў у іх дзясяткі. Вытворцы бываюць розныя, таму трэба быць пільнымі. Хаця небяспечнай прадукцыі, як я ўжо казаў, цяжка патрапіць на наш рынак. Ды ўвогуле кантроль за прадуктамі і ў нас, і ў свеце павялічваецца. Вытворца павінен гарантаваць якасць, інакш з ім ніхто працаваць не будзе.