

## **АКТУАЛЬНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СИСТЕМЫ АНАЛИЗА РИСКОВ В РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ**

*Соловьева Светлана Алексеевна, магистр технологического института  
ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,  
e-mail: solovieva.s.99@mail.ru*

*Научный руководитель – Игонина Ирина Николаевна, к.т.н, ФГБОУ ВО  
«Российский химико-технологический университет имени Д. И. Менделеева»,  
e-mail: igoninain@mail.ru*

***Аннотация.** В статье дана оценка актуальности использования системы анализа рисков при производстве пресервов из рыбы, рассмотрены исследования качества рыбных пресервов, представленных на рынке. Определена роль разработки плана НАССР при обеспечении безопасности пресервов из рыбы.*

***Ключевые слова:** анализ рисков, пищевая рыбная продукция, безопасность пищевой продукции, план НАССР, пресервы из рыбы.*

В настоящее время в России предприятия рыбной промышленности осуществляют свою деятельность в ситуации тотального риска. Причем общее число и разнообразие рисков постоянно растет. Они взаимосвязаны между собой, и наступление одного из них может вызвать появление других или резкое повышение их степени.

Базирующаяся на использовании природных ресурсов рыбная отрасль относится к числу тех немногих отраслей, коммерческий успех работы которых определяется в значительной степени состоянием сырьевой базы и возможностью ее наиболее эффективного использования.

Рыбопромышленный комплекс играет важную роль в поддержании продовольственной безопасности Российской Федерации, сохранении водных биоресурсов и улучшении качества жизни населения.

Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции при производстве рыбной продукции позволяет управлять рисками на всех этапах жизненного цикла продукции, в результате чего снижается количество брака, повышается безопасность продукции, появляется возможность поставлять ее в торговые сети и на экспорт.

Так, например, актуальность применения риск-ориентированного мышления нельзя переоценить при производстве пресервов из рыбы. В рамках веерного исследования 2016 года Роскачество изучило пресервы из сельди в масле 29 торговых марок российского производства. В 2020 году повторно исследованы пресервы семи торговых марок. Вся представленная продукция произведена в РФ. Для веерного исследования отбирались рыб-

ные пресервы «сельдь в масле филе» и «сельдь в масле кусочки филе». Товары изучены по 26 параметрам качества и безопасности [1].

По результатам исследования качества пресервов из сельди, проведенного Роскачеством, 70 % исследованных образцов не соответствовали санитарно-эпидемиологическим требованиям по содержанию плесеней и дрожжей и были признаны потенциально небезопасными для употребления. Зафиксированное нарушение требований, обнаруженное в ходе лабораторных испытаний, свидетельствовало о проблемах рынка рыбных пресервов. Полученные результаты могут указывать как на недостаточную чистоту на производстве, так и на несоблюдение условий хранения готовой продукции, в том числе и во время транспортировки. В соответствии с данным исследованием можно сделать неутешительный вывод о безопасности и качестве представленного на рынке ассортимента пресервов, а также о нарушении принципа прослеживаемости рыбной продукции на протяжении ее сложной транспортно-логистической цепочки. В связи с этим очевидна актуальность использования системы анализа рисков, являющейся одним из двух столпов НАССР. Одним из принципов менеджмента безопасности и качества является ориентация на потребителя [2]. Применяя этот принцип при анализе исследования Роскачества, нельзя игнорировать обоснованные опасения потребителей насчет возможного вреда их здоровью при потреблении продукции, качество которой не гарантировано. Согласно исследованиям потребительских предпочтений, проведенными специалистами, «в структуре общего объема отечественного производства рыбных пресервов основную долю занимают пресервы рыбные в разнообразных заливках из разделанной рыбы (73 %)» [3], наиболее популярным сегментом рынка рыбных пресервов являются пресервы из разделанной сельди (48 %) в масле (59 %) [4], причем качество пресервов является одним из основных аргументов при принятии решения о приобретении этого товара.

Исходя из статьи 4 ФЗ «О защите прав потребителей», продавец обязан предоставить потребителю товар надлежащего качества. Более того, качество товара является также прямым приоритетом производителя. Контроль качества и меры по его улучшению предотвращают брак и минимизируют издержки, связанные с отзывом продукции и ее доработкой. Качество продукции является конкурентным преимуществом предприятия. Оно формирует основу доверия к бренду производителя и, как следствие, становится предпосылкой к увеличению его доли на рынке, соответственно увеличиваются и доходы предприятия от реализации качественной продукции. Минимально приемлемый уровень качества – безопасность [4, 5]. Основа менеджмента качества – менеджмент безопасности выпускаемой продукции.

Принимая во внимание вышеизложенное, разработка плана НАССР является неотъемлемым условием обеспечения безопасности рыбных пресервов.

## Библиографический список

1. Исследование качества пресервов из сельди в масле / Роскачество [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rskrf.ru/ratings/produkty-pitaniya/ryba-i-moreprodukty/preservy-iz-seldi-v-masle/#details>.

2. ГОСТ Р ИСО 22000–2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. № 416-ст. – М. : Стандартинформ, 2019. – 34 с.

3. **Асфондырова, И. В.** Анализ потребительских предпочтений на рынке рыбных пресервов / И. В. Асфондырова, А. И. Химичева // Научные исследования молодых ученых. Сборник статей X Международной научно-практической конференции. – 2021. – С. 68–72.

4. **Дунченко, Н. И.** Управление качеством продукции. Пищевая промышленность [Текст]: учеб. для магистров / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – СПб. : Издательство «Лань», 2018. – 244 с.

5. **Дунченко, Н. И.** Управление качеством продукции [Текст]: практикум / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская, Е. С. Волошина, М. А. Гинзбург. – Франтера, 2020. – 89 с.