

УДК 339.13.025.2

*Финаенова Э.В. к.х.н., доцент  
Саратовский социально-экономический институт (филиал)  
ФГБОУ ВО «Российский экономический университет  
им. Г.В. Плеханова»  
Саратов, Россия*

## **О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ ДЕТСКОГО АССОРТИМЕНТА**

*Аннотация.* Проанализировано состояние рынка товаров детского ассортимента, основные требования, предъявляемые к потребительским свойствам, качеству и безопасности отдельных групп.

*Ключевые слова:* товары детского ассортимента, потребительские свойства, качество, функциональность, сохраняемость, органолептические характеристики, внешний вид, безопасность, экологические показатели.

**Finaenova E V, Ph.D., Associate Professor Head of the Department of  
Commodity Science and Expertise of Good  
Saratov Social and Economic Institute named after G V Plekhanov,  
Russia, Saratov**

## **ABOUT THE QUALITY AND SAFETY OF CHILDREN'S GOODS**

*Annotation.* The state of the market of children's goods, the basic requirements for consumer properties, quality and safety of individual groups are analyzed.

*Key words:* goods of children's goods, consumer properties, quality, functionality, keeping quality, organoleptic characteristics, appearance, safety, environmental indicators.

Специфика рынка детских товаров заключается в том, что он рассчитан на потребителя разных возрастных групп - от рождения до 14 лет, и предлагает товары, предназначенные как для ухода за младенцами,

так и детскую косметику, игрушки, одежду для детей разных возрастных групп, а также питание с учетом физиологических потребностей детей с рождения и дошкольного и школьного возраста. Ребенок достаточно быстро проходит через разные сегменты рынка

Предметы из некоторых товарных подгрупп, таких как коляска, манеж, кроватка, приобретаются один раз. Поэтому потребность повторных покупках товаров определенной марки имеет ограниченный характер [1].

На рынке детских товаров происходит конкурентная борьба за потребителя: одни производители делают ставку на товары в низком ценовом сегменте, другие - на родителей, которые покупают товары класса люкс, третьи - на определенную товарную категорию. Быстрое взросление детей делает сегмент недорогой одежды весьма активным. Положительные тенденции демонстрируют и рынки детской обуви, игрушек, косметики для детей. При выборе товара родители обращают внимание на функциональные свойства, безопасность использования, экологичность.

Особое место занимает российский рынок детского питания, ассортимент которого изменяется с учетом рекомендаций о здоровом и правильном питании детей разных возрастных групп, функциональности однородных групп товаров. Производство детского питания - динамично развивающаяся по всему миру отрасль, характеризующаяся применением наукоемких инноваций, позволяющих получить не просто питание для детей, а дополнительные преимущества для их воспитания и развития за счет увеличения питательной ценности, органических продуктов, подчеркнутого соблюдения этических норм и повышения экологической безопасности. Потребителям детских продуктов питания важны безопасность и качество, а добавляемые ингредиенты должны укреплять иммунитет, улучшать сон, понижать риск аллергических реакций.

Безопасность пищевой продукции, предназначенной для детского питания, поставляемой на потребительский рынок, подтверждается декларацией о

соответствии. «Декларация о соответствии является документом, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям технических регламентов»[4, с.49] .

Безопасность питания рассматривается как совокупность свойств продукции, исключающих вредное воздействие на здоровье. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений [2] .

В организм человека вредные вещества могут попадать через кожу, легкие, с пищей. Естественным путем в пищевые продукты они попадают из почвы, воды, воздуха и могут обосновываться и накапливаться в съедобных растениях, животных, рыбе и разных морских гидробионтах. По данным Хирургической ассоциации США питание может служить причиной значительного числа раковых заболеваний ( смертность раковых больных от общего числа умерших составляет около 35%)[3] .

В различных странах установлены предельно допустимые уровни содержания отдельных химических веществ в продуктах питания, и особенно в продуктах для детского питания, а отдельные вещества не допускаются совсем из-за сильной токсичности.

Показатели качества и безопасности продуктов питания определены в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции», а также технических регламентах Таможенного союза на однородные группы товаров ( соки и соковую продукцию, мясные, рыбные, молочные , масложировые). В технических регламентах особое внимание обращено на безопасность товаров для

питания детей с учетом возрастных групп, особенностей подготовки товаров к потреблению (приготовление каш, разведения молочных смесей и другое использование). На примере молочных продуктов питания для детей разных возрастных групп можно проследить о предельно допустимых / недопустимых уровнях содержания отдельных опасных для организма ребенка веществ.

Некоторые микроэлементы в ничтожно малых количествах необходимы ребенку, но такие вещества как свинец, мышьяк, кадмий, ртуть являются наиболее токсичными и предельно допустимые концентрации в молочных продуктах для детского питания не должны превышать 0,005 (ртуть) -0,05 (мышьяк) мг/кг.

Не допустимо в молочных продуктах для детского питания и наличие пестицидов любого происхождения (хлорорганические, ртутьорганические, фосфорорганические, серусодержащие), отравление которыми свойственны побочные и отдаленные последствия, проявляемые эмбриотоксическим, мутагенным действием.

К наиболее распространенным микотоксинам относят афлотоксины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С<sub>1</sub>, М<sub>1</sub>, которые отличаются высокой токсичностью, канцерогенными и мутагенными эффектами. Особенно неустойчивы к афлотоксинам дети, у которых наблюдаются острые токсикозы. Афлотоксины не допускаются в молочных продуктах детского питания.

В молочных продуктах животного происхождения ограничиваются предельно допустимые концентрации антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина, левомецетина, которые применяются для лечения людей. Антибиотики у детей могут вызывать аллергию, изменять полезную микрофлору желудочно-кишечного тракта, оказывать действие на эндокринную систему.

Доказано вредное воздействие на организм человека радиоактивных веществ. Предельно допустимые уровни радионуклидов в молочных

продуктах установлены техническим регламентом для цезия-137 и стронция -90.

В перечень показателей безопасности введены гормональные препараты, которые способны у человека вызвать нарушение гормонального баланса, а некоторые обладают канцерогенными свойствами.

Продукты питания для детей являются хорошей средой для развития разнообразных микроорганизмов, приводящих к токсикоинфекциям: кишечной палочки, сальмонелл, стафилококков, спорозоносных аэробов. В технических регламентах указывается содержание полезной микрофлоры, конкретизируется предельно допустимое количество патогенных микроорганизмов в определенной массе продукта (кишечной палочки, сальмонелл).

Важное значение для детей первого года жизни имеет консистенция, которая должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста. В печенье для детского питания ограничивается содержание сахара (не более 25%), в хлебе и хлебобулочных изделиях для детского питания - соли (не более 0,5%) . Не должны содержаться в продуктах для детского питания этиловый спирт(более 0,2%), кофе натуральный, уксус, подсластители (кроме продуктов лечебного и диетического профилактического питания), запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

При использовании в питании детей раннего возраста заменителей женского молока содержание трансизомеров жирных кислот не должно превышать 4% от общего содержания жирных кислот.

В техническом регламенте Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» введены ограничения на использование отдельных видов сырья при производстве пищевой продукции для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, приводится перечень видов растительного сырья для использования при производстве биологически

активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста, перечисляются наименования и формы витаминов и минеральных солей, которые могут быть использованы при производстве пищевой продукции детского питания[6].

### ***ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ***

1. Казарин С.Н., Лопухова В.В. Выбор стратегии развития предприятия на рынке детских товаров. Поволжский торгово-экономический журнал.2013.№2(30).С.17-24.
2. Гольдфейн М.Д., Адаев О.Н., Тимуш Л.Г., Заиков Г.Е., Ярошевская Х.М. Роль химических элементов и их соединений в природе и в процессах жизнедеятельности человека. Часть 2:Проблемы безопасности пищевых продуктов. Вестник технологического университета.2015.Т.18,№16.
3. Гольдфейн М.Д., Адаев О.Н., Тимуш Л.Г., Заиков Г.Е., Ярошевская Х.М. Роль химических элементов и их соединений в природе и в процессах жизнедеятельности человека. Часть 1: Химические вещества в экологии, микроэлементозы и общие вопросы безопасности питания. Вестник технологического университета.2015.Т.18,№16.
4. Свекольникова О.Ю. Подтверждение соответствия безопасности и качества колбасных изделий / О.Ю. Свекольникова, О.А. Голубенко // Управление ассортиментом, качеством и конкурентоспособностью товаров и услуг: сб. тр. науч.-практич. конф. –Энгельс: ПКИ, 2015, С. 48-49.
5. Свекольникова О.Ю. Оценка качества и экспертиза косметических товаров: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук: 05.19.08. – Москва, 2002. – 159 с.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».