

УДК 339.13.025.2

*Финаенова Э.В., к.хим.н., доцент  
заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров  
Саратовский социально-экономический институт  
РЭУ им. Г.В. Плеханова,  
Россия, г. Саратов*

## **АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ДЕКЛАРИРОВАНИЯ СООТВЕТСТВИЯ**

*Аннотация.* В статье представлена общая характеристика предприятия, анализ его организационно-хозяйственной деятельности, рассчитана структура производимого ассортимента колбасных изделий. Дано описание всех этапов проведения процедуры подтверждения соответствия в форме декларирования на примере сосисок.

*Ключевые слова:* ассортимент, безопасность, декларация о соответствии, испытания, идентификация, технический регламент.

**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**

## **ANALYSIS OF ACTIVITY OF THE COMPANY FOR CONDUCTING DECLARATION OF CONFORMITY OF PRODUCTION**

*Annotation.* The article presents the general characteristics of the company, analysis of its organizational and economic activities, the structure of the assortment of sausage products is calculated. It was given the description of all stages of carrying out of procedure of acknowledgment of conformity in the form of declaring on an example of the production.

*Key words:* assortment, safety, declaration of conformity, tests, identification, technical regulation.

Стабильная экономика роста региона заключается в эффективной деятельности производственных предприятий. По результатам их проделанной работы повышается возможность увеличения занятости населения и повышения его благосостояния, то есть качества жизни.

Рост экономики и социальной сферы в стране также зависят от увеличения объемов производства мясоперерабатывающей отрасли.

В работе проведен анализ организационно-хозяйственной деятельности ООО «Покровск-С», которое было создано в 1998 года и занимается производством колбасных изделий. Исследуемый объект состоит из следующих элементов: производственного цеха площадью 1000 м<sup>2</sup>, склада готовой продукции и помещения для инженерно-технического персонала.

Основные цели предприятия ООО «Покровск-С»:

- обеспечение комфортных условий труда и повышение социального уровня работников предприятия;
- оптимизация ценовой политики (отпускные цены изменяются в зависимости от платежеспособности покупателя);
- безотходное производство;
- наращивание объемов выпуска продукции.

Проведение процедуры подтверждения соответствия колбасных изделий осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза № 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» [1], с целью дальнейшего безопасного использования продукции потребителем.

Структура ассортимента продукции, вырабатываемой в ООО «Покровск-С» на протяжении последних двух лет остается устойчивой, рисунок 1.

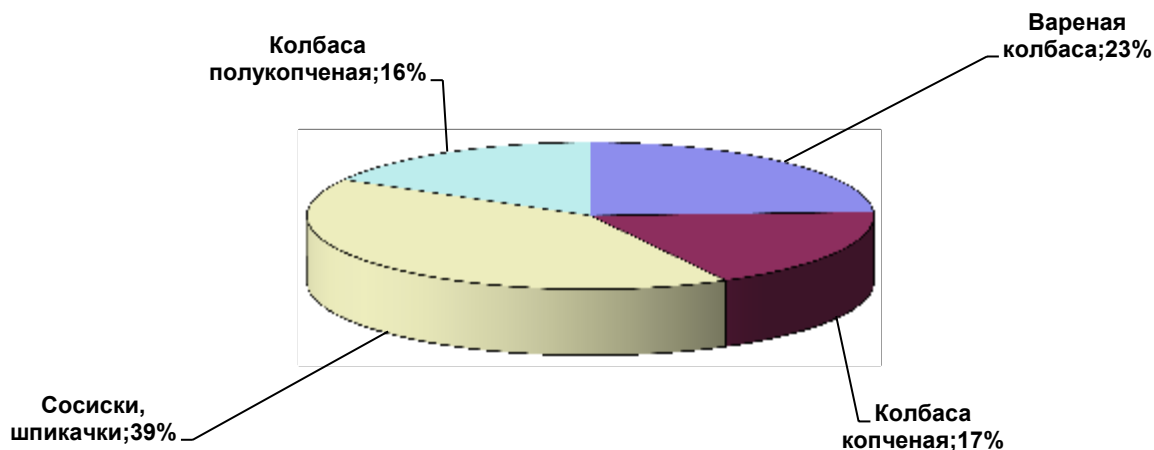


Рис. 1. Структура ассортимента колбасных изделий по видам

Лидирующее место по объемам продаж занимают сосиски и сардельки, которые составляют 39% и вареная колбаса, которая составляет 23% от общего объема производства колбасных изделий, вырабатываемых на ООО «Покровск-С». Спрос на колбасные изделия в последние годы растет, что обусловлено относительной стабилизацией в стране и ростом благосостояния населения.

В зависимости от применяемого сырья и производственных процессов колбасные изделия подразделяются на следующие наименования: вареные, полукопченые, сырокопченые, фаршированные, ливерные колбасы, сосиски и сардельки, паштеты, мясные хлебцы, зельцы, студни, диетические колбасные изделия [3].

Ассортиментный перечень колбасных изделий ООО «Покровск-С» к концу 2017 года насчитывал свыше 30 наименований, что способствует привлечению внимания потребителей и завоеванию авторитета и повышению конкурентоспособности предприятия на рынке мясной продукции. За время своего существования предприятие ООО «Покровск-С» значительно расширило свой ассортимент.

На всю продукцию в предприятии должны быть приняты декларации о соответствии. «Декларация о соответствии является документом, в котором

изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям технических регламентов» [4, с. 49].

Доказательство соответствия мясной продукции происходит путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных испытаний или проводимых в аккредитованной испытательной лаборатории.

На примере сосисок «Сливочные» представлена процедура декларирования соответствия, которая включает следующие этапы:

- проведение испытаний в лаборатории, в область аккредитации которой входит колбасная продукция;
- подача заявления на проведение сертификации системы качества производства в аккредитованный орган по сертификации систем качества;
- проведение добровольной сертификации производства колбасных изделий;
- принятие производителем декларации о соответствии продукции требованиям Технического регламента;
- нанесение в маркировке продукции единого знака обращения на рынке;
- периодическое проведение инспекционного контроля за системой менеджмента качества производства.

Объектом подтверждения соответствия являются сосиски «Сливочные» серийного выпуска. Данная продукция изготавливается в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» [2].

Изготовителем выбрана схема декларирования 3д, которая предусматривает привлечение к испытаниям аккредитованной испытательной лаборатории.

Образец, который выбран для подтверждения соответствия, имеет следующий состав: свинина, говядина, вода питьевая, яйца куриные, молоко сухое обезжиренное, соль поваренная пищевая, пряности (перец чёрный, перец душистый, орех мускатный), сахар-песок, антиоксиданты (Е301), фиксатор окраски (Е 250). Данные пищевые добавки Е250 и Е301 не

являются опасными для здоровья и разрешены для применения на территории Российской Федерации Минздравом РФ.

Отбор образцов (проб) сосисок «Сливочные» для испытаний производился представителем аккредитованной испытательной лаборатории в соответствии с ГОСТ 9792-73. От сосисок отобраны точечные пробы, без нарушения целостности продукции и составлены две объединенные пробы массой 450 грамм. Отбор образцов производился на складе готовой продукции ООО «Покровск-С» и составлен акт отбора образцов.

Далее оформляется протокол идентификации продукции. «Идентификация как начальная стадия необходима при проведении сертификации, экспертизы, оценочной деятельности, при контроле качества и надзоре» [5, с. 41].

Испытания проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента и включают определение физико-химических показателей, микробиологических, гигиенических показателей безопасности.

С целью проведения испытаний колбасной продукции по показателям качества и безопасности в лаборатории используют только метрологически аттестованные методики, погрешности которых не превышают установленных норм. Органолептическими методами для большинства продуктов питания определяются такие показатели, как внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах. Гигиенические нормативы включают потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевой продукции не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемой продукции [6, с.312]. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов нормируется допустимое содержание пестицидов, которое контролируется согласно информации об их применении в сопроводительной документации на продовольственное сырье. В продуктах животноводства регламентируется остаточное содержание ветеринарных

препаратов, лечебные антибиотики тетрациклиновой группы, левомецетин, пенициллин. В мясе и продуктах переработки мяса нормируется содержание нитрозаминов. Санитарно-гигиенические предельно допустимые уровни содержания радионуклидов установлены для предотвращения радиационного облучения потребителя. Гигиенические нормативы по микробиологическим испытаниям продукции включают определение следующих групп микроорганизмов:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечной палочки;
- условно-патогенные;
- патогенные, в том числе сальмонеллы;
- микроорганизмы порчи (дрожжи, плесневые грибы) [6, с. 312].

По окончании проведения всех необходимых исследований, испытательная лаборатория заполнила и выдала изготовителю протокол испытаний. Как показали результаты проведенных испытаний, сосиски «Сливочные» по всем обязательным показателям безопасности соответствуют требованиям Технического регламента.

Для принятия и регистрации декларации о соответствии заявителю необходимо собрать всю необходимую подтверждающую документацию, на основе которой возможно задекларировать безопасность продукции.

В комплект подтверждающих документов входят:

1. Протокол испытаний № 10077 от 29.01.2018 г., выданный испытательной лабораторией ООО «Центр испытания и консалтинга»;
1. Акт отбора образцов;
2. Протокол идентификации продукции;
3. Соответствие маркировки требованиям.

Декларация о соответствии имеет единую форму бланка и при ее заполнении необходимо выполнять установленные правила. Декларация о соответствии заполняется на русском языке и подписывается руководителем

организации изготовителя и содержит следующие сведения:

- наименование изготовителя,
- наименование декларируемой продукции,
- список подтверждающих документов,
- срок действия декларации.

Заявление, декларацию для регистрации и документы, необходимые для принятия декларации о соответствии, изготовитель направляет в орган по сертификации, в области аккредитации которого имеется колбасная продукция.

Эксперты органа по сертификации проводят анализ документов. Этот шаг необходим для проверки достоверности собранной информации заявителем. Орган по сертификации проверяет правомочность изготовителя принимать декларацию о соответствии, наличие данного вида продукции в перечне продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии. Также полноту и правильность указания нормативных документов, предусмотренных для подтверждения соответствия данной продукции, правильность заполнения декларации о соответствии, зарегистрирован ли декларант в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя в Российской Федерации в установленном порядке. Орган по сертификации может выявить какие-либо несоответствия установленным требованиям, в этом случае он обязан проинформировать заявителя о необходимости их устранения.

По результатам проверки подтверждающих документов, не имеется замечаний, орган по сертификации проводит регистрацию декларации о соответствии в реестре Росаккредитации.

Регистрация осуществляется путем присвоения декларации о соответствии регистрационного номера, содержащего идентификационное обозначение (код) органа по сертификации и порядковый номер декларации о соответствии по реестру, который ведет орган по сертификации.

После всех вышестоящих процедур данному предприятию необходимо произвести нанесение единого знака обращения на рынке в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 711 от 15 июля 2011 г. «О едином знаке обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза». Этот знак свидетельствует о том, что данная продукция прошла все установленные в технических регламентах Таможенного союза процедуры оценки (подтверждения) соответствия и соответствует требованиям всех распространяющихся на нее технических регламентов Таможенного союза.



### Использованные источники

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) [Текст]. Технический регламент [принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г.№ 68]. – 2013- 14с.
2. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».
3. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.
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. 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.