

УДК 664:658.56

Поступила в редакцию 22.01.2024
Received 22.01.2024**Е. З. Ловкис***РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь***КАЧЕСТВО КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ
ДАЛЬНЕЙШЕГО РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ**

Аннотация. Качество произведенной продукции является важнейшей составляющей экономического развития государства. В современных условиях именно качество — определяющий ориентир конкурентной устойчивости экономики страны в целом и каждой организации в отдельности. Приведены результаты созданной в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» системы достижения качества.

Ключевые слова: качество, система, достижение качества, конкурентоустойчивость, пищевая продукция, знак качества.

E. Z. Lovkis*RUE “Scientific and Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus”,
Minsk, Republic of Belarus***QUALITY AS AN ELEMENT OF THE FURTHER
DEVELOPMENT OF THE INDUSTRY**

Abstract. The quality of products is the most important component of the economic development of the state. In modern conditions, it is quality that is the determining reference point for the competitive stability of the country’s economy as a whole and each organization individually. The article contains the results of the quality achievement system created at the Republican Unitary Enterprise “Scientific and Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus”.

Key words: quality, system, quality achievement, competitiveness, food products, quality mark.

Введение. Во всем мире производственные компании чрезвычайно ответственно подходят к качеству своей продукции, достигая таким путем конкурентоустойчивости. Она определяет имидж предприятия и узнаваемость бренда. В мире существуют всевозможные премии в области качества. Наиболее престижные — приз Деминга в Японии, национальная награда за качество Малкольма Болдриджа в США и Европейская награда за качество для компаний Европы.

В нашей стране с 1999 года учреждена премия Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества. Среди ее лауреатов как новички, так и предприятия, неоднократно подтверждавшие звание, что говорит в том числе и о стремлении завоевывать новые рынки. Это претенденты в будущем на присвоение Государственного знака качества.

2024 год в Республике Беларусь объявлен Годом качества, также подписан Указ №21 «О Государственном знаке качества» от 18.01.2024, который утверждает изображение знака качества — это пятиугольник красного цвета (рис. 1). В центре расположена стилизованная буква «К» и надпись «Беларусь». Пять углов символизируют такое сочетание характеристик продукции, как безопасность, экологичность, инновационность, технологичность и эстетичность. Чтобы получить эту высокую награду, отечественным предприятиям придется выдержать серьезную конкуренцию. Появление белорусского Знака качества базируется в значительной степени на разработанной в 2023 году общей концепции создания национального бренда и необходимости продвигать (в том числе через национальные торговые дома) белорусскую продукцию на международный рынок.



Рис. 1. Государственный знак качества
Fig. 1. State quality mark

С целью многостороннего обеспечения качества и конкурентоспособности отечественной пищевой продукции в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» проведена значительная работа в сфере науки, подготовки кадров высшей квалификации и технологического развития. Предложена, создана и успешно функционирует инновационная модель системы достижения качества продовольственно-го сырья и пищевой продукции [1-4].



Рис. 2. Модель системы достижения качества пищевой продукции
Fig. 2. Model of a system for achieving food quality

В ходе работы технического комитета по стандартизации Республики Беларусь ТК ВУ 16 «Продовольственное сырье и продукты его переработки» специалисты:

- ♦ рассматривают и вырабатывают предложения, направленные на проведение единой государственной научно-технической политики в области стандартизации;
- ♦ создали русскоязычную базу международных документов, устанавливающих требования к качеству, безопасности, идентификации продукции;
- ♦ провели анализ требований международных, европейских, национальных документов Республики Беларусь, подготовили аналитические таблицы;
- ♦ разрабатывают государственные стандарты Республики Беларусь;
- ♦ постоянно совершенствуют действующие технические нормативные правовые акты по государственной, международной и межгосударственной стандартизации по закреплённой области деятельности.

Показатели качества и безопасности и их контроль проводится на основании методов и методик, разработанных специалистами Республиканского контрольно-испытательного

комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (далее — РКИК), которые активно участвуют в сопровождении системы качества:

- ♦ участвуют в государственных научно-исследовательских программах и проектах прикладного характера, связанных с вопросами выполнения научно-исследовательских работ, проведения испытаний и исследований качества и безопасности пищевых продуктов и сырья для них, кормов и комбинированного сырья;
- ♦ разрабатывают и внедряют новые, современные методы и методики контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья для них;
- ♦ проводят испытания пищевых продуктов и сырья для них, в соответствии с областью аккредитации;
- ♦ проводят научно-практические конференции и семинары, курсы повышения квалификации по контролю качества и безопасности пищевых продуктов и сырья.

Для защиты отечественного рынка от некачественной и фальсифицированной продукции лабораториями РКИК разрабатываются национальные стандарты на методы испытаний пищевой продукции авторские методики выполнения измерений, а также ежегодно оформляются около 7 тысяч протоколов испытаний на продовольственное сырье и пищевые продукты.

В РКИК создан Банк данных дополнительных показателей качества и компонентного состава отдельных видов продуктов с целью установления дополнительных показателей, которые позволят более объективно оценить их качество, идентифицировать продукцию конкретных производителей, выявить контрафактную и фальсифицированную продукцию.

Учитывая особую значимость для пищевых продуктов таких понятий, как вкус, цвет, запах, консистенция, на базе Центра была создана система центральных дегустационных комиссий (далее — ЦДК). ЦДК — коллегиальный орган, осуществляющий оценку органолептических характеристик пищевой продукции с использованием сенсорного анализа:

- ♦ новой пищевой продукции для постановки ее на производство;
- ♦ серийно изготавливаемой пищевой продукции;
- ♦ импортируемой пищевой продукции;
- ♦ пищевой продукции при возникновении разногласий между республиканскими органами государственного управления и иными государственными организациями, подчиненными Правительству Республики Беларусь, и (или) организациями, осуществляющими производство и оборот пищевой продукции, по вопросам ее качества;
- ♦ пищевой продукции, предназначенной для экспонирования на отечественных и международных выставках, ярмарках и конкурсах.

ЦДК созданы по группам пищевой продукции: кондитерская, масложировая, консервная, овощесушильная, включая картофелепродукты, пищевые концентраты и чайные напитки, алкогольная, мясная и молочная, хлебопекарная, которые за год рассматривают до 700 новых видов продуктов.

На базе отдела по подтверждению соответствия функционирует Орган по сертификации продукции, соответствующий требованиям СТБ ISO/ IEC 17065-2013, который осуществляет свою деятельность по следующим направлениям:

- ♦ оценка соответствия (сертификация) органической продукции и процессов ее производства;
- ♦ подтверждение соответствия продукции в Национальной системе подтверждения соответствия;
- ♦ подтверждение соответствия продукции на соответствие требованиям технических регламентов Евразийского экономического Союза (ЕАЭС).

Деятельность Органа по сертификации продукции направлена в первую очередь на то, чтобы подтвердить безопасность продукции для здоровья потребителей, установить, соответствует ли качество продукта установленным требованиям и исключить реализацию некачественного товара на территории Республики Беларусь.

Несмотря на строгий научный подход к вопросам качества, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию старается быть как можно ближе к самому потребителю. Именно поэтому основным девизом своей работы специалисты считают традиционное определение термина «качество» как совокупности свойств продукции, призванных удовлетворять потребность в соответствии с ее назначением. И мнение, требования, пожелания покупателей играют в этом процессе первостепенную роль.

В соответствии с этой целью решаются задачи по обеспечению изготовителя необходимыми стандартами, методиками, технологиями, по которым он будет производить продукцию, максимально удовлетворяющую потребителя. Если раньше стремились привести качество

производимой продукции в соответствие со стандартами здорового питания, то сегодня круг задач существенно расширился. Специалистами центра ежегодно разрабатывается свыше 500 наименований рецептур продуктов питания. Современный потребитель смотрит не только на состав продукта и его полезные характеристики, но и на удобство упаковки, вкусовые и визуальные качества.

Продолжая развитие в направлении «качество» специалисты Центра впервые в Республике Беларусь предложили товарный знак «Система достижения качества пищевых продуктов», свидетельство от 24.02.2016 г. № 57925 (рис. 3), подтверждающий соответствие продукта всем нормам качества и безопасности [5].

Изготовитель со своей стороны также должен стремиться к изучению своего потребителя, в чем наш Центр, безусловно, готов оказать помощь и поддержку. Более того, уже проводятся определенные мероприятия для реализации этих задач.



Рис. 3. Товарный знак «Система достижения качества пищевых продуктов»
Fig. 3. Trademark “System for achieving food quality”

В частности, специалисты Центра, используя мировой опыт и мировые стандарты, приступили к активному внедрению потребительских маркетинговых исследований, имеющих под собой прочный научный фундамент. В ходе таких исследований удалось выяснить не только то, какой продукт выбирает потребитель, но и по каким причинам предпочтение отдается именно ему. После обработки данных ученые Центра составляют конкретные рекомендации для предприятий пищевой индустрии. Такая информация имеет большое значение для изготовителя, если он стремится сделать свой продукт более востребованным и конкурентоспособным на рынке. Выступая в роли связующего звена между изготовителем и потребителем, Центр оказывает не только теоретическую, но и практическую помощь. Конечно, одной из задач Центра является формирование теоретических основ и обеспечение комплексных фундаментальных и прикладных научных исследований, направленных на отработку методологии создания приоритетных конкурентоспособных продуктов питания. Но без тесного сотрудничества с изготовителем решать подобные задачи было бы невозможно. В этой связи Центр принимает активное участие в подготовке специалистов предприятий и повышении их квалификации: на обучающих семинарах собираются представители предприятий и производственных лабораторий для изучения новых стандартов качества, новых методов и приборов, различных инновационных исследований, последних научных разработок.

С целью повышения качества жизни каждого человека специалистами центра разработаны: «Концепция государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь на период до 2030 года» и «Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 года» [6,7].

Заключение. Беларусь — страна, в которой удалось под единым началом сохранить такие важнейшие составляющие инфраструктуры качества, как стандартизация, метрология, аккредитация, испытания. Это позволяет поддерживать национальные стандарты на должном уровне и адаптироваться к требованиям новых рынков. Многие белорусские товары стали известными брендами и визитной карточкой нашей страны. Это стало возможным благодаря не только усилиям современных белорусов, но и тех, кто оставил нам основательный фундамент для новых достижений. Быть лучше во всем — такой будет наша основная цель в 2024 году. Достичь ее в новых реалиях будет непросто, но уже сегодня все предприятия страны ориентированы на свой конкретный результат. Появился шанс получить отличительный госзнак, который станет продолжением лучших традиций наших предшественников и стимулом двигаться дальше. Получить его смогут только самые лучшие производители товаров и услуг.

Список использованных источников

1. *Гарус, Е. З.* Модель достижения и контроля качества продуктов питания/ Е.З. Гарус // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XV Междунар. науч.-практ. конф., (Минск, 5–6 октября 2016)/ РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»: редкол.: З.В. Ловкис [и др.]. — Минск: ИВЦ Минфина, 2016. — С.182–186.
2. *Ловкис, З. В.* Организационная структура системы достижения качества продовольственного сырья и пищевой продукции / З. В. Ловкис, Е. З. Ловкис, Е. М. Моргунова // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2017. — №4 (38). — С. 3–9.
3. *Ловкис Е. З.* Достижение конкурентоустойчивого развития пищевого предприятия / Е.З. Ловкис // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2022. — №1(55). — С. 53–61,
4. *Гарус, Е. З.* Экономический механизм формирования системы достижения и контроля качества продовольственных товаров // автореф.дис. канд.эк.наук: 18.08.16 / Е.З. Гарус; Государственное предприятие «Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси». — Минск, 2016. — 23 с.
5. *Ловкис, Е. З.* Продвижение товарного знака «Система достижения качества»/ Е.З. Ловкис // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XVI Междунар. на-уч.-практ. конф., (Минск, 5–6 октября 2017)/ РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»: редкол.: З.В. Ловкис [и др.]. — Минск: Беларуская навука, 2017. — С.219–221.
6. *Ловкис, З. В.* Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 года / З. В. Ловкис, Е. М. Моргунова, Е.З. Ловкис // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2017. — №1 (35). — С. 8–17.
7. *Ловкис, З. В.* Проект Концепции государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь на период до 2030 года (с дополнениями и изменениями) / З.В. Ловкис, Е.З. Ловкис, А.В. Мелещенко, И.М. Почичкая // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2023. — Т. 16, №2 (60). — С. 8–14.
8. *Ловкис, З. В.* Безопасность и качество пищевых продуктов/ З. В. Ловкис, Е. М. Моргунова // Наука и инновации. — 2017. — №12. — С. 35–39.
9. *Ловкис, З. В.* Инновационное развитие пищевой промышленности: аспекты теории и практики / З. В. Ловкис, Ф. И. Субоч, Е. З. Ловкис; РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». — Минск: ИВЦ Минфина, 2019. — 528 с.
10. *Ловкис, З. В.* Инновационная система национальной продовольственной конкурентоустойчивости: теория, методология и практика / З.В. Ловкис, Е.З. Ловкис, Ф.И. Субоч . — Минск: ИВЦ Минфина, 2021. — 383 с.

Информация об авторе

Ловкис Елена Зеноновна, кандидат экономических наук, начальник отдела по подтверждению соответствия РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (ул. Козлова, 29, 220037, г. Минск, Республика Беларусь).

E-mail: lovkiss_ez@list.ru

Information about authors

Lovkis Elena Zenonovna, PhD (Economic), Head of Compliance Confirmation Department of RUE “Scientific and Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus” (29, Kozlova str., 220037, Minsk, Republic of Belarus).

E-mail: lovkiss_ez@list.ru