



РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» – гарант вкуса и качества



**Зенон Валентинович ЛОВКИС,
генеральный директор РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»**

От момента создания нового продукта до выхода его на суд потребителя проходит немало времени. Но и после того, как полки магазинов пополнились чем-то новым, работа над определением качества того или иного продукта не прекращается.

Коллектив Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию ежедневно трудится над тем, чтобы белорусы питались качественно и безопасно, бесперебойная работа Центра гарантирует результативность любого пищевого предприятия – это настоящее сердце наших продуктов.

Созданный в 2006 году Центр по продовольствию – одна из самых молодых и динамично развивающихся организаций в системе Национальной академии наук Беларуси. Следует отметить, что за период с 2011 по 2019 год коллектив Центра по продовольствию под руководством генерального директора, заслуженного деятеля науки Республики Беларусь, члена-корреспондента НАН Беларуси, доктора технических наук, профессора З.В. ЛОВКИСА уверенно входит в число лучших организаций Национальной академии наук Беларуси, семикратно занесен на Доску почета за достижение наилучших результатов в научной, научно-технической, инновационной,

производственной, социальной деятельности.

За достижения в научной, научно-технической и инновационной деятельности по результатам работы за 2018 год Центр занесен на республиканскую Доску почета.

Генеральный директор Центра З.В. Ловкис в 2019 году отмечен высокой правительственной наградой – орденом Почета.

Главное в работе Центра – научно-методологическое обеспечение всей пищевой отрасли, начиная от детского питания и заканчивая крепким алкоголем. Если касаться именно контроля и безопасности продукции, то в Центре сложилась логическая последовательная многоступенчатая система достижения качества пищевых продуктов, которая состоит из пяти основных блоков.

Первый блок составляет Национальный технический комитет по стандартизации, в состав которого входят 10 подкомитетов по всем группам пищевых продуктов. Основной целью комитета является разработка государственных стандартов и других технических нормативных правовых актов в области стандартизации, а также гармонизация этих документов с европейскими нормами и стандартами. Стоит отметить, что белорусские стандарты качества в отношении пищевых продуктов значительно жестче и строже, чем, например, российские. Специалисты проводят масштабную работу

по приведению их в соответствие с европейскими требованиями, что позволяет белорусским продуктам питания поступать на европейский и мировой рынки. Ведь экспорт продуктов питания – это одна из составляющих поступления в страну валюты.

За 2018 год специалистами НПЦ НАН Беларуси по продовольствию разработано 95 нормативных правовых документов.

Второй блок – Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания, который представлен целой сетью современных лабораторий, основной целью которых является тщательный контроль качества сырья и продуктов. Кроме прочего, контрольно-испытательный комплекс нередко выступает в качестве арбитражного органа при возникновении спорных вопросов. Импортная продукция не поступает на прилавки отечественных магазинов до тех пор, пока не пройдет контроль качества и не получит соответствующий протокол испытаний. Причем порядок его получения максимально исключает возможность поступления в торговые сети республики некачественных товаров.

Республиканским контрольно-испытательным комплексом по качеству и безопасности продуктов питания в 2018 году проведены испытания 17,5 тыс. образцов пищевого сырья и пищевых продуктов, выдано более 7 тыс. протоколов испытаний.





И для получения сертификата соответствия или декларации на продукцию необходимо пройти процедуру подтверждения в органе по сертификации пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Это третий блок системы достижения качества.

За 2018 год велись работы по сертификации, декларированию соответствия как

лептических характеристик пищевых продуктов. Таким образом, осуществляется не просто контроль работы изготовителей, но и ведется совместная работа над повышением качества и конкурентоспособности отечественных пищевых продуктов.

За 2018 год на базе Центра проведено 25 заседаний Центральных дегустацион-

мониторинг продукции из торговой сети. В Центре получен товарный знак системы достижения качества: то предприятие, которое прошло от стандарта до Дня качества весь путь достижения качества своей продукции, может вынести на свою маркировку этот знак – знак, удостоверяющий, что вся система качества обработана.



производимой на территории Республики Беларусь, так и импортируемой продукции, проводились признание иностранных сертификатов соответствия, сертификация серийно выпускаемой продукции, производимой белорусскими предприятиями, а также предприятиями стран ближнего и дальнего зарубежья (в т.ч. инспекционный контроль за сертифицированными производствами). За 2018 год выдано 480 сертификатов соответствия в Национальной системе сертификации Республики Беларусь; зарегистрировано 4500 деклараций о соответствии в рамках Евразийского экономического союза; зарегистрировано 848 деклараций о соответствии в рамках Национальной системы подтверждения соответствия.

Стоит отметить, что налажена тесная связь с изготовителями пищевых продуктов по вопросам непосредственного контроля качества в процессе производства. С этой целью при отделе сертификации создана служба, контролирующая работу заводских лабораторий. Ее специалисты регулярно посещают отечественные предприятия пищевой промышленности, проводят оценку состояния оборудования и квалификации сотрудников. На основании проведенной работы лабораториям изготовителей выдаются свидетельства, подтверждающие право на проведение исследований качества сырья и продуктов.

Учитывая особую значимость для пищевых продуктов такого комплексного показателя, как органолептические показатели, на базе Центра была создана система центральных дегустационных комиссий. Это четвертый блок системы достижения качества, который отвечает за контроль органо-

лептических характеристик пищевых продуктов, рассмотрено более 1,5 тыс. образцов пищевой продукции.

Ну и, наконец, пятый блок системы – мониторинг пищевой продукции по качеству и безопасности. Прежде всего это Дни качества, в рамках которых производители могут представить на конкурс свои продукты питания, специалисты – ознакомиться с новыми технологиями и методами исследований, получить дополнительную информацию по каждому направлению пищевых продуктов. Центр по продовольствию ежегодно организует или участвует в роли организатора в республиканских и международных конкурсах качества: например, конкурс Научно-практического центра – «Хрустальное яблоко» – ежегодный, по консервной отрасли, проводится по различным номинациям – «Картофелепродукты», «Смаката», «Лучшая продукция года», «Выбор года», «Залаты Келіх» и т.д.

Обучающие семинары для специалистов отрасли – еще одно направление деятельности Центра по продовольствию. В этой связи Центр принимает активное участие в подготовке специалистов предприятий и повышении их квалификации: на обучающих семинарах собираются представители предприятий и лабораторий для изучения новых стандартов качества, новых методов и приборов, различных инновационных исследований, последних научных разработок.

Центр работает над качеством пищевой продукции «от поля до прилавка». Специалисты Центра разрабатывают стандарты, проводят испытания продукции, сертифицируют ее, проводят дегустации,

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что в современных условиях здоровье нации находится в руках пищевой промышленности. Чтобы вектор ее развития не отклонялся от принципов здорового питания, назрела объективная необходимость скорейшего формирования таких институциональных условий, когда коммерческая эффективность пищевых предприятий достигается лишь в случаях, когда оно производит продукцию высокого качества в традиционном его понимании. Развитие индустрии здорового питания позволит обеспечить повышение качества жизни населения в Беларуси, что является основной целью социально ориентированного государства.

Очередным заслуженным подтверждением высокой эффективности работы Центра стала Премия Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества. Это свидетельствует об эффективности стратегии, о стабильности и устойчивости развития предприятия, высоком уровне профессионализма сотрудников, пользующихся заслуженным авторитетом среди ученых и производителей, и позволяет по праву называть Центр по продовольствию флагманом белорусской науки в области пищевой промышленности.

**РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»**

**Ул. Козлова, 29,
220037, г. Минск, Республика Беларусь**

**Тел. (+375 17) 294-34-28
E-mail: info@belproduct.com
www.new.belproduct.com**

УНП 190239501