

– создание услуг покупателю.

Обязательной сертификации, как предполагается, будет подлежать только услуга по реализации товаров.

При добровольной сертификации, кроме этой, по инициативе заявителя могут проверяться и другие.

При сертификации торговых услуг предполагается использовать 3 и 4 схемы сертификации услуг.

Должны быть разработаны стандарты, на основе которых будет проводиться сертификация.

В Республике Беларусь делаются определенные шаги в области сертификации услуг, в том числе и услуг торговли. Уже разработаны директивная и методическая базы для сертификации торговых услуг. Первым шагом в этом направлении является лицензирование торговых услуг. Но проверки, проводимые работниками Госнадзора, ОБЭП, Госторгинспекции, Госэпидемнадзора и других организаций, показывают, что на торговых предприятиях постоянно нарушаются законы (“О защите прав потребителей”, “О сертификации продукции работ и услуг”, “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” и др.) и постановления правительства Республики Беларусь.

Введение обязательной сертификации торговых услуг позволит улучшить качество обслуживания покупателей и усилить защиту их прав, так как на сертифицированных предприятиях гарантируется безопасность оказываемых услуг для жизни, здоровья покупателей. Предприятия, сертифицировавшие свои услуги, станут конкурентоспособными в рыночной среде и смогут рассчитывать на доверие покупателей, что будет способствовать улучшению их коммерческой деятельности.

<http://edoc.bseu.by>

*Н.Е. Свирейко  
ГЭУ (Минск)*

## **КАЧЕСТВО И ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ**

Качество производимых и реализуемых масложировых продуктов является одной из актуальных проблем, так как данная продукция (растительные масла, маргарин, майонез и др.) входит в группу социально значимых товаров повседневного спроса и может оказывать существенное воздействие на здоровье населения. Масложировая продукция должна отвечать ряду требований: иметь сбалансированный жирнокислотный состав; содержать минимальное количество холестерина и трансизомеров жирных кислот; иметь приемлемые внешний вид, консистенцию, вкус и запах; быть безопасной и экономически выгодной для потребителя.

Стремление к здоровому образу жизни, к сбалансированному питанию заставляет потребителя более внимательно относиться к качественному составу жировых продуктов, обозначенному на этикетке. В этой связи заслуживают внимания представленные на белорусском рынке новые виды продукции — “масло мягкое” (“Станичное”, “Маслице”, растительное мягкое “Мама”, “Ланна” и др.) и “масло легкое” (“Бутербродное” и др.). По названию сложно определить, что это за продукты — маргарины, сливочное масло с добавками растительных жиров или, наоборот, растительные жиры в сочетании с животными. Как правило, “мягкие масла” отличаются

низким содержанием жира (40—60 %) и пригодны для бутербродов и выпечки, но не годятся для жарки, так как содержат много влаги. На упаковке “мягких масел” отмечается, что в их состав входят “высококачественные растительные масла и жиры”, что является основанием относить их к маргариновой продукции. Как и маргарин, они содержат незаменимые ПНЖК, ограниченное количество насыщенных кислот и их изомеров, жирорастворимые витамины и не содержат холестерина, которого много в натуральном сливочном масле (до 240 мг на 100 г).

Кроме “мягких масел” в последнее время широкое распространение получают комбинированные масла (“Крестьянка”, “Деревенское”, “Особое”), сочетающие в себе сливочное масло и растительные жиры. За границей такие продукты называют спрэдами. В отличие от сливочного масла, постоянное потребление которого может привести к возникновению атеросклероза, комбинированные масла содержат пониженное количество холестерина и повышенное — жизненно необходимых ПНЖК, имеют умеренную калорийность. Растительные жиры добавляются в состав животного масла, прежде всего, для удешевления продукта и расширения ассортимента. Однако на упаковке комбинированных продуктов должно быть указано, что данное масло сливочно-растительное или растительно-сливочное, что делают не все производители данной продукции.

Таким образом, на белорусском рынке появились новые масложировые продукты со сложным составом, которые не всегда просто идентифицировать. Название продукции типа “масло мягкое”, “масло комбинированное” не соответствует международным и отечественным стандартам. Необходимо систематизировать масложировые продукты со смешанным составом, для чего необходима нормативная документация, которая позволила бы разделить масло сливочное, бутербродные маргарины и комбинированные жиры. Так, например, в Европе различают три группы подобных масложировых продуктов:

- 1) молочные продукты, включающие животные жиры и масло, содержание молочного жира в которых должно составлять не менее 80 %;
- 2) маргарины, содержание молочного жира до 30 %;
- 3) смеси растительных и животных жиров, 10—80 % молочного жира.

Четкое разграничение отдельных видов новой масложировой продукции по составу позволит уточнить соответствующие требования к ее качеству, информации на упаковке и будет содействовать уменьшению фальсификации масложировых продуктов.

*Н.Е. Свирейко  
БГЭУ (Минск)*

## **ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЕЕ МЕСТО В СИСТЕМЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТРАНЫ**

По мнению международных экспертов, продовольственная безопасность определяется как обеспечение гарантированного доступа населения к безопасному и питательному продовольствию в количестве, необходимом для активной, здоровой жизни. Продовольственная безопасность государства достигается в основном за счет достаточного самообеспечения продуктами питания и сырьем. В этой связи под продовольственной безопаснос-