



стандарты токсической безопасности водок

НОВЫЙ УРОВЕНЬ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Возможность разработки собственных систем контроля качества и безопасности при производстве алкогольной продукции с использованием стандартов токсической безопасности

В связи со вступлением в силу нового технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 от 09 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» российские производители ликеро-водочных изделий должны внедрять у себя на производстве различные системы менеджмента качества, такие как ИСО, ХАССП, или разрабатывать свои собственные процедуры, основанные на принципах ХАССП. Безусловно, внедрение на производстве современных систем контроля качества — это большой шаг вперед. Однако не следует забывать, что ХАССП — это универсальная система, которая используется во всех отраслях пищевой промышленности, начиная с производства детского питания и заканчивая производством крепких алкогольных напитков. Но производство водки в силу наличия в ее составе этилового спирта является специфическим производством, нюансы которого недостаточно учитываются любой универсальной системой сертификации, будь то ХАССП или ИСО.

К сожалению, большинство производителей алкоголя, сертифицируя свою продукцию в универсальных системах контроля качества, полагают, что выполнение основных требований этих систем гарантирует выпуск токсически безопасной алкогольной продукции, зачастую даже не зная о том, что при такой сертификации не полностью учитывается специфика производства. По опыту сертификации ХАССП на некоторых ликеро-водочных заводах мы отметили существенный недостаток,

выраженный в том, что контроль за качеством и безопасностью продукции начинается уже после того, как рецептура ликеро-водочного изделия была разработана. Но при таком контроле не учитывается возможное влияние входящих в рецептуру ингредиентов на ток-

сические эффекты этилового спирта, а следовательно, и на токсичность алкогольного напитка. В качестве примера предположим, что в рецептуре водки одновременно используется несколько ингредиентов растительного происхождения, которые имеют все необходимые разрешительные документы для их использования в пищевой промышленности. На основании наличия этих документов и проведения стандартных процедур по приемке сырья на предприятии данные ингредиенты могут без



проблем пройти входной контроль сырья в системе ХАССП. Но при этом может сложиться ситуация, когда в одной рецептуре окажутся, например, зверобой, женьшень и аралия, которые в силу своей ярко выраженной биологической активности способны усиливать токсические эффекты этилового спирта в отношении сердечно-сосудистой системы. С точки зрения токсической безопасности алкогольного напитка совместное применение этих ингредиентов в одной рецептуре является крайне нежелательным, несмотря на то что каждый из этих ингредиентов соответствует требованиям системы ХАССП.

Вышеуказанный пример наглядно показывает, что необходимо осмысленно подходить к исполнению требований, заложенных в техническом ре-

сическими эффектами этилового спирта, а следовательно, и на токсичность алкогольного напитка. В качестве примера предположим, что в рецептуре водки одновременно используется несколько ингредиентов растительного происхождения, которые имеют все необходимые разрешительные документы для их использования в пищевой промышленности. На основании наличия этих документов и проведения стандартных процедур по приемке сырья на предприятии данные ингредиенты могут без

гламенте, особенно при производстве таких продуктов, как водка и ликеро-водочные изделия. Необходимо учиты-



является отличным дополнением к любым универсальным системам контроля качества и безопасности. Органично

ной «Базе данных рецептурных ингредиентов с экспертно-аналитической программой «Ингредиент-Эксперт», которая позволяет производителям не только значительно расширить круг используемых ингредиентов, но и сразу же проверить интересующие ингредиенты или их сочетания в специальной экспертно-аналитической программе «Ингредиент-Эксперт» на соответствие требованиям СТБ. Теперь любое предприятие во исполнение требований нового технического регламента может самостоятельно оценить используемые в своих рецептурах ингредиенты и их сочетания, а при необходимости сделать своевременную замену «проблемных» ингредиентов на иные рецептурные ингредиенты, которые не способны повышать токсические эффекты этилового спирта. Процедура замены подобных ингредиентов отработана во ВНИИПБТ и производится в кратчайшие сроки.

вать специфику алкогольных напитков, а именно присутствие в этой продукции этилового спирта и влияние различных ингредиентов, обладающих биологической активностью на токсические эффекты этилового спирта, делая основным критерием качества и безопасности водок именно вопросы токсического благополучия.

Для того чтобы максимально учитывать особенности производства различных видов продукции, в мировой практике наряду с универсальными системами сертификации дополнительно применяют отраслевые, узкопрофильные стандарты и системы сертификации (примером могут служить отраслевые стандарты виноделов и пивоваров Европейского союза). В России такими стандартами являются Стандарты токсической безопасности водок (СТБ). Созданные при участии ФГУН Института токсикологии МЗ РФ, данные стандарты помогают ликеро-водочным заводам в решении вопросов, связанных с использованием тех или иных ингредиентов в рецептурах ликеро-водочных изделий. Вышеуказанные стандарты исключают возможность использования в рецептурах водок веществ, способных негативным образом влиять на уровень токсичности этилового спирта. Применение СТБ дает возможность производителю еще на стадии подбора рецептурных ингредиентов использовать знания и опыт ученых-токсикологов по специфическим вопросам, гарантируя тем самым отсутствие неблагоприятных ингредиентов в рецептурах алкогольных напитков. Кроме этого, применение СТБ



вписываясь в их концепцию, СТБ помогают устранить возможность попадания в рецептуру ингредиентов или их сочетаний, способных повышать уровень токсичности алкогольного напитка, определяя (и контролируя!) тем самым первую критическую контрольную точку технологического процесса, — «Подбор рецептурных ингредиентов» еще на стадии разработки рецептуры алкогольного напитка.

Кроме того, сегодня для обеспечения самого строгого контроля за качеством и безопасностью алкогольных напитков предусмотрен еще один инструмент, призванный помочь ликеро-водочным заводам в адаптации своего производства под новые требования законодательства. Речь идет об электрон-

ГНУВНИИ пищевой биотехнологии Россельхозакадемии.

— Ирина Михайловна Абрамова, к. т. н., заведующая отделом технокимического контроля и арбитражных методов анализа;

— Марина Эдуардовна Медриш, к. т. н., ведущий научный сотрудник отдела технокимического контроля и арбитражных методов анализа;

— Светлана Владимировна Павленко, младший научный сотрудник отдела технокимического контроля и арбитражных методов анализа.