

## ОБ УСТАНОВЛЕНИИ ТИПОВОЙ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПОЛИМЕРНЫХ ПОДОШВ

Под номенклатурой показателей качества понимается перечень показателей, подразделяемых на связанные уровни, используемых при оценке качества товара.

Типовая номенклатура разрабатывается специалистами для всей совокупности товаров, включает 7 групп показателей (функциональные, эргономические, надежности, эстетические, экологические, технологические, безопасности) основных потребительских свойств.

В настоящее время как таковой отсутствует нормативный правовой акт, определяющий типовую номенклатуру показателей качества полимерных подошв. Поэтому целесообразно проанализировать разрозненные технические нормативные правовые акты, содержащие перечень показателей качества подошв обуви.

*ГОСТ 4.11-81 «Система показателей качества продукции. Кожа. Номенклатура показателей»* распространяется на кожу различного назначения и устанавливает номенклатуру показателей качества этой продукции, в том числе кож для низа обуви. Приведенная номенклатура имеет целый ряд недостатков, не позволяющих применять ее для современных полимерных подошвенных материалов: она является ограниченной (может применяться только для подошвенных кож), не включает все группы показателей, не учитывает специфические свойства полимеров и технологические свойства материалов.

*ГОСТ 17311-71 «Подошвы, каблуки и набойки резиновые, формованные, износостойчивые»* содержит перечень основных показателей качества с их предельно допустимыми значениями. Вместе с тем данный перечень не может выступать в качестве типовой номенклатуры показателей качества, так как показатели не разбиты на группы, в стандарт не включены показатели, характеризующие определенные потребительские свойства полимерных подошв (например, показатели безопасности, эстетические, технологические и функциональные показатели). Кроме этого, представленные показатели качества подобраны с учетом специфики эксплуатации обуви специального назначения, предполагающей более жесткие условия носки и эксплуатационные факторы, а также усиленные динамические нагрузки.

*ТУ 17-21-492-84 «Подошвы формованные цветные на основе термоэластопласта».* Данная номенклатура содержит два раздела: физико-механические и художественно-эстетические показатели качества полимерных подошв, но не учитывает при этом функциональные, эргономические, технологические показатели и показатели безопасности.

Проведенный анализ показал, что описанные в рассмотренных ТНПА номенклатуры показателей качества не могут выступать в качестве типовой, так как нормативная база содержит только перечень нормируемых единичных показателей качества, а показатели большинства групп потребительских свойств не затрагиваются, а следовательно, и не учитываются при входном контроле качества комплектующих материалов для низа обуви (в данном случае подошв). Поэтому на сегодняшний день открытым остается вопрос о разработке единой типовой номенклатуры показателей качества полимерных подошв, которая могла бы использоваться предприятиями — производителями обуви для оценки потребительских свойств полимерных подошв независимо от природы полимерного материала, из которого они изготовлены.

*С.А. Сергейчик, д-р биол. наук, профессор  
БГЭУ (Минск)*

## **МОЛЕКУЛЯРНО-ГЕНЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Молекулярно-генетическая идентификация продовольственного сырья и пищевых продуктов является важным фактором обеспечения продовольственной безопасности Республики Беларусь.

Безопасность продуктов питания — это отсутствие недопустимого риска, связанного с нанесением ущерба жизни и здоровью населения, настоящему и будущим поколениям при употреблении продуктов питания. Безопасность пищевых продуктов находится в центре внимания межправительственной организации, объединяющей более 120 государств — членов комиссии Codex Alimentarius по оценке потенциальных рисков и разработке мер по их устранению.

В 1993 г. вышла в свет Директива ЕС 93/43 «О гигиене пищевых продуктов» о необходимости обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом генетической безопасности для последующих поколений. Для обеспечения гарантированной безопасности пищевых продуктов создана и действует на предприятиях промышленно развитых стран мира система анализа рисков и контроля критических точек — НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), призванная выявлять, оценивать, контролировать и предотвращать существенные для безопасности пищевых продуктов опасности.

Данная система занимает ведущее место в мировой пищевой индустрии. Различные международные организации — ICMSF (International Commission of Microbiological Specifications for Food), Codex Alimentarius рекомендовали использование системы НАССР как одного из лучших методов гарантии безопасности пищевых продуктов. Базовые элементы