



т/ф: (044) 580 21 88
vikos.kiev.ua

«Судьбы наций зависят от того, как они питаются».
А. Брийя-Саварен

— Виктор Кузьмич, актуальным вопросом, который волнует сегодня всех, является безопасность имеющих на рынке продуктов. Как Вы видите решение этой проблемы в существующей ситуации?

— Понятие безопасности — это очень широкое понятие. Исходя из существующего определения, безопасность — отсутствие какого-либо риска, который может привести к негативным последствиям, или вреду кому-нибудь или чему-нибудь. Безопасность важна во всех сферах жизнедеятельности человека. Сегодняшняя наша тема — это безопасность продуктов питания. Вопрос безопасности продуктов был важен для людей всегда.

Безопасный продукт — здоровая нация

Интервью с директором компании «Викос» Виктором Собцом

Постоянные проблемы человечества с продовольственной безопасностью вынудили мировое сообщество искать глобальное их решение. Римская конференция по продовольственной безопасности (18.09.1996) — это тоже очередная попытка решения этих сложных задач. Ее результатом стала «Римская декларация по всемирной продовольственной безопасности», которая гласит, что любое государство обязано обеспечить право каждого человека на доступ к безопасным для здоровья и полноценным продуктам питания. Понятие безопасности пищевых продуктов включает в себя отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иных неблагоприятных воздействий на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах. В современных условиях это достигается нормированием и соблюдением регламентированного содержания природных и синтетических веществ, которые находятся в продукте и имеют опасность для здоровья человека. Классическая гигиена подразумевает выполнение устано-

вившихся требований. Проведя системный анализ показателей контаминации пищевых продуктов, обоснованно выделили два показателя, которые характеризуют безопасность пищевых продуктов:

1. Санитарная доброкачественность — отсутствие в продукте микробной и химической денатурации, остатков органических и неорганических ядовитых веществ, не превышающих допустимые нормы;
2. Эпидемическая безопасность — наличие или отсутствие вредных микроорганизмов.

Химические показатели продуктов определяются максимально допустимым содержанием остатков определенных веществ: пестицидов, ветпрепаратов и других химических и биологических веществ, которые используются в соответствии с технологиями выращивания, хранения, производства пищевых продуктов для употребления человеком. Зачастую под безопасностью подразумевается полезность и натуральность происхождения продуктов питания, а это уже со-

всем другое. Чрезмерное употребление сахара, соли, жиров и т.д. вредно, но эти продукты абсолютно безопасны. Вяленая речная рыба, зараженная ботулизмом, — натуральный продукт, но крайне опасный для здоровья человека.

— **Насколько безопасны для человека ГМО?**

— В последнее время ведутся постоянные дискуссии о вреде и пользе продуктов, созданных генной инженерией. Безу-

ывает цингу и другие болезни. О вреде подтвержденной информации нет. Так надо ли бояться, найдя эту Е-шку на этикетке? Другое дело, консерванты E230, E231, E232. Они используются при обработке фруктов. Эти консерванты содержат фенол — сильный яд, который в малых дозах провоцирует рак, а в больших отравление. Но они наносятся только на поверхность (на кожуру плода). Полагаю, что перед едой все моют фрукты, и они должны быть смыты. Поэтому страх, который



словно, это революционное открытие, позволяющее решить проблему производства продуктов без использования гербицидов, пестицидов и других химических средств борьбы с вредителями. Имеются как сторонники, так и противники использования в пищу ГМ продуктов. Независимых фундаментальных исследований о пользе и вреде очень мало. Имеющиеся исследования, как правило, носят коммерциализированный характер. Фирмы-производители доказывают их безопасность. Оппоненты, в свою очередь, приводят исследования и говорят об аллергических реакциях, фактах резистентности бактерий к антибиотикам и возможностях генных мутаций. При отсутствии достаточных доказательств в ту или иную сторону каждый должен решать сам. В ряде стран принят закон о декларации на этикетке генномодифицированных ингредиентов в продукте или даже полный их запрет. Поэтому, употребляя их в пищу, помните — не навреди!

— **В СМИ и среди покупателей часто поднимается вопрос о так называемых продуктах с Е-шками и о той опасности, которую они несут для человека. Насколько это правда?**

— Вопрос, конечно, и простой, и сложный потому, что это реально и хорошо, и плохо. Хорошо, что была придумана INS — международная система кодировки пищевых добавок, я бы сказал, ингредиентов разной функциональной направленности. В Европе это буква «Е», а цифровой код — характеристика пищевых добавок к продукту в зависимости от их функций: 1 — красители; 2 — консерванты и т.д. Есть вполне полезные, например, E300 — аскорбиновая кислота, Витамин С. Его недостаток в организме человека вы-

нагоняют СМИ, — это следствие незнания или выполнения заказа. В принципе, в Европе все производители пищевой продукции руководствуются стандартами Кодекса Алиментариуса, который в настоящее время принят и в Украине.

— **Ввиду снижения уровня покупательной способности потребителя сегодня имеет место снижение качества и безопасности пищевых добавок, предлагаемых на украинском рынке. И очень ценно, что в Украине есть представители европейских компаний, которые, несмотря на все сложности сегодняшней ситуации, продолжают удерживать стабильное качество поставляемых добавок и гарантируют безопасность поставляемой продукции. К таким компаниям, безусловно, относится компания «Викос» — представитель в Украине немецкой компании Van Hees.**

Как удается вам сохранять безупречность качества поставляемой продукции, ее высокие характеристики по показателям безопасности?

— Наш партнер — компания Van Hees превыше всего ставит безопасность и качество выпускаемых ингредиентов для мясopерерабатывающей промышленности. Поэтому даже желая увеличить объем продаж за счет снижения качества и уровня безопасности не возникает ни у одного работника. Это подтверждает наличие международного сертификата IFS, что доказывает искренность моих слов. Такая же стратегия компании и нашими партнерами Van Hees будет проводиться и в дальнейшем. К сожалению, мы не всегда можем конкурировать по ценам с другими производителями, ибо качественное и безопасное сырье стоит дорого. Здесь уместно вспомнить высказывание Уинстона Черчилля: «Бесплатный сыр бывает только в мышеловке».

— **В настоящее время актуальной остается задача сохранения свежести и продления сроков годности мясной продукции. А в ассортименте компании Van Hees есть такие решения, которые не только справляются с поставленной задачей, но и гарантируют безопасность продукции. Расскажите, пожалуйста, о них подробнее.**

— Безусловно, такие продукты, которые и сохраняют свежесть, и продлевают сроки хранения, в нашем портфолио имеются. Это всемирно известная группа продуктов под торговой маркой «Бомбаль». Качество и безопасность мясных продуктов, выпущенных с использованием ингредиентов торговой марки «Бомбаль», гарантированы. Технологически мы способны решить самые сложные задачи по сохранению свежести и продлению сроков годности мясной продукции, при этом не подвергая опасности здоровье потребителей. Технологические нюансы требуют много времени и места, поэтому детально на них не останавливаюсь. Но мы готовы дать квалифицированные ответы на все вопросы.

