



СЛОВО

ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

1950 год. Родители снимают небольшую комнату в маленьком частном доме. Хозяин этого дома и обладатель библиотеки книг и журналов — дед Криницкий. Библиотека находилась в темном чулане. Воспоминания, когда дед разрешил мне полистать журналы, не покидают и сейчас. Тогда я уже бегло читал и особенно «проглатывал» страницы таких изданий, как «Нива», «Живописное обозрение», «Всемирная иллюстрация», «Новое время». Благодаря Интернету я смог их перечитать, встретиться с далеким детством.

Польза большая. Я ознакомился с проблемой подделки продуктов в те далекие времена. Оказывается, ничто не меняется: подделывали 100, 200 лет назад, подделывают и сейчас.

В журнале «Нива» от 6 ноября 1882 г. опубликована статья «Подделки пищевых веществ», в которой говорится, что это гнусное и вредное ремесло распространено довольно широко. Ради удовлетворения жажды наживы в жертву торгашеским интересам приносятся интересы ближних, их здоровье и даже жизнь. Вот несколько примеров.

Хлеб. Главный пищевой продукт. И даже к хлебу из-за стремления к барышу примешивали сернокислый цинк, мел, углекислую магнезию, сернокислую медь, буру, известку. Вещества эти зачастую были выгодны для производителя тем, что заменяли муку, придавали такой вид и вкус продукту, что предоставлялась возможность выдать дешевую муку за дорогую.

Нет другого пищевого продукта, который в большей степени подвергался подделкам, чем коровье молоко. После снятия сливок и добавления воды оно приобретало такой вид и цвет, что для отвода глаз внимательных покупателей приходилось делать его практически заново. И для того чтобы восстановить молоко, к нему прибавляли декстрин, крахмал, яичный белок, камедь, мозг.

В масло могли подмешать весьма разнообразные вещества: мел, сернокислый барий, гипс, картофельную муку и пр. Затем оно подкрашивалось хромокислым свинцом, шафраном, желтком.

Шоколад также подвергался многочисленным подделкам: к нему подмешивали муку и декстрин, примеси, содержащие красную окись ртути и сурик.

Относительного внимания заслуживает кофе. Остроумие торговцев доходило до того, что они изготовляли кофейные зерна из глины: кажется, нельзя ничего представить себе хуже этого в смысле фальсификации. К молотому кофе примешивали что угодно: цикорий, желуди, карамель, свекловицу.

Чай подвергался самым разнообразным видам фальсификации как в Китае, так и в Европе. Оказывается, различные оттенки китайского чая, отправляемые в Европу, получали в результате подкрашивания его листьев. С этой целью для закрепления зеленого цвета использовали индиго и гипс. Иногда гипс заменяли чрезвычайно вредной берлинской лазурью. Сами китайцы не употребляли в пищу эти сорта зеленого чая. Европейцы к листьям натурального чая примешивали листья других растений: терновника, ясеня, бузины, боярышника, тополя, ивы и др.

Из журнала «Наука и жизнь» № 14 от 10 апреля 1895 г. я узнал, что в Керчи существовали фирмы, которые систематически подделывали рыбий жир: к машинному маслу добавляли для запаха небольшое количество настоящего рыбьего жира.

А журнал «Всемирная иллюстрация» от 3 декабря 1888 г. сообщил, что открыт новый род фальсификации макарон. Для придания им необходимой желтизны фабриканты прибегали к жел-

той краске «Виктория-герб», которая оказалась вредным веществом.

Сыр тоже мученик фальсификаторов. В него вминали хлебный мякиш, мятый картофель, мел (для веса), смачивали раствором мышьяковистой кислоты либо другим снадобьем, чтобы отогнать мух.

Как ни дешева соль, есть много веществ еще дешевле, и, значит, было выгодно примешивать к ней, например, гипс, морскую соль, золу морских водорослей, квасцы, глауберовую соль, хлористый калий, разные солевидные фабричные отбросы, даже песок и глину.

Пиво, как известно, требует для своего сдобривания добавления хмеля. Но он дорог, и его нередко заменяли различными горькими растительными отварами: цикория, липы, васильков, полыни, горчавки, белены, дурмана и др.

Итак, ознакомившись с информацией о фальсификации пищевых товаров, процветающей во времена наших предков, прихожу к печальному выводу. Современные отечественные и зарубежные производители продуктов питания совершенствуют это позорное дело уже на более высоком технологическом уровне и с новыми знаниями из химии, биологии и фармацевтики: информация об опасной некачественной продукции периодически появляется в средствах массовой информации. Фальсификат процветает, а мораль и нравственность ушли за горизонт нашего бытия.



СТАНДАРТЫ® И КАЧЕСТВО

Ежемесячный журнал для специалистов
по стандартизации и управлению качеством

Ключевые партнеры



1 СЛОВО ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

PERSONA GRATA

Антон ШАЛАЕВ

6 Стандартизация — важный инструмент противостояния внешним угрозам

14 НОВОСТИ

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

МЕЖГОСУДАРСТВЕННАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Юрий БУДКИН

18 Методология межгосударственной стандартизации продолжает развиваться

НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Евгений СОРОКИН

24 Новое в разработке и обновлении национальных стандартов на основании ГОСТ Р 1.2—2020

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Любовь БОНДАРЬ, Сергей ГОРШКОВ

28 Функционирование систем добровольной сертификации в рамках действующего законодательства. Предложения по регулированию деятельности

КОММЕНТАРИЙ ЭКСПЕРТА

Антон ШАЛАЕВ

35 Добровольная сертификация как важный инструмент технического регулирования

Вячеслав БУРМИСТРОВ

36 Будущее добровольной сертификации

ОПЫТ

Павел КРЫЛОВ, Артем ЛАТЫШЕВ, Игорь АНАНЬЕВ

38 Система добровольной сертификации в ПАО «Газпром»



ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Сергей ПУГАЧЕВ

- 44** Техническое регулирование в строительстве: проблемы правового обеспечения

ЦИФРОВИЗАЦИЯ

Анатолий ГОЛОВАШ, Наталья КУРШАКОВА,
Владимир ПОЛЕБАЕВ

- 48** К вопросу взаимосвязи стандартизации с информатизацией и цифровизацией

СТАНДАРТИЗАТОР ГОДА

Виктор БЕЛОБРАГИН, Татьяна ЗВОРЫКИНА

- 52** Рядовые армии стандартизации.
«Стандартизатор года»: службы организаций
- 56** Акционерное общество «Северный рейд»: курс стабильного развития

РАБОТА ТК ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ

- 58** ТК 082 «Культурное наследие»

СТАНДАРТИЗАЦИЯ ДЛЯ ОТРАСЛИ

Елена ГОРБАШКО, Анна ПАВЛОВА

- 62** Стандартизация работ по реконструкции объектов культурного наследия

ЕЭК. ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ЕАЭС

- 68** Из записной книжки члена Коллегии (министра) по техническому регулированию В.В. Назаренко
- 69** НОВОСТИ ЕЭК



58

Журнал «Стандарты и качество» включен:

- в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, доктора наук;
- в список российских журналов в базе данных Russian Science Citation Index (RSCI);
- в Российский индекс научного цитирования (пятилетний импакт-фактор РИНЦ 2017: 0,412);
- в Университетскую библиотеку Online.

DOI: 10.35400

ВАК

Russian
Science
Citation
Index

Science Index



44



- 70** Итоги заседаний вспомогательных органов ЕАЭС в области аккредитации и стандартизации
- 71** Принятые акты
- 72** Цифровая повестка ЕАЭС 2025

КАЧЕСТВО

ТЕОРИЯ КАЧЕСТВА

Вадим ЛАПИДУС, Любовь КАСТОРСКАЯ,
Дмитрий ЦВИРКУНОВ

- 74** Качество и экспоненциальный век. Эволюция системного подхода в области качества: от качества продукции к кросс-циклической модели бизнеса. Часть 3

КАЧЕСТВО УПРАВЛЕНИЯ

Анатолий САФОНОВ

- 82** Новая модель EFQM 2020: инновационные темы и концепции в менеджменте



71

СОДЕРЖАНИЕ

89 ЗАМЕТКИ НА ПОЛЯХ

КАЧЕСТВО УСЛУГ

Сергей НИКОЛАЕВ

- 90** О предоставлении высококачественных услуг по техническому сервису и обеспечению запасными частями технологических машин. Часть 2

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Владимир КОЗЛОВСКИЙ, Дмитрий АЙДАРОВ,
Дмитрий БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ, Дмитрий ПАНЮКОВ

- 96** Прогнозирование потребительской ценности качества автомобилей

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

Людмила КОНАРЕВА

- 104** Летающие гробы. Часть 3

- 110** ЛЮДИ И КОМПАНИИ НОМЕРА

РЕКЛАМА В НОМЕРЕ:

ООО «РИА «Стандарты и качество»: 36, 37, 43, 47, 61, 88, 95, 103, 110, 111, 112

ООО «Электронтест» — 2-я с. обл. • International Productivity Academy — 23, 3-я с. обл. • Интерсертифика — 4-я с. обл.

Редакция не несет ответственности за содержание, достоверность и орфографию рекламных материалов.

16+

**Оформить подписку
на журнал «Стандарты и качество»
(+ журнал Business Excellence в комплекте)
вы можете:**

• Непосредственно в нашем издательстве

сайт: https://ria-stk.ru/subscribe_on_site/new/
тел.: +7 (495) 771 6652 доб. 1
e-mail: podpiska@mirq.ru,

а также в подписных агентствах:

• Электронный каталог «Почты России» «Подписные издания»

сайт: [PODPISKA.POCHTA.RU](http://podpiska.pochta.ru)
индекс: **П1008 (п/г)**

• Каталог «Пресса России. Газеты и журналы»

индексы: **40640 (п/г), П1008 (год)**

• ООО «Урал-Пресс»

сайт: <http://www.ural-press.ru>
тел.: +7 (495) 789 8636
e-mail: coord@ural-press.ru

• ООО «Информнаука»

сайт: informnauka.com
тел.: +7 (495) 787 3873 ; +7(499) 152 5481
e-mail: informnauka@viniti.ru

• ООО «ПРЕССИНФОРМ»

сайт: <http://pressiosk.ru>
тел.: +7 (812) 337 1624
e-mail: press@crp.spb.ru, podpiska@crp.spb.ru



УЧРЕДИТЕЛИ

Федеральное агентство по техническому
регулированию и метрологии
Общероссийская общественная организация
«Всероссийская организация качества»
Общество с ограниченной ответственностью
«Рекламно-Информационное Агентство
«Стандарты и качество»

ИЗДАТЕЛЬ

ООО «РИА «Стандарты и качество»
Адрес: 115280, г. Москва, ул. Мастеркова, дом 4, этаж 15,
пом. 1, ком 8—13

Председатель совета директоров Н.Г. ТОМСОН
Генеральный директор С.С. АНТОНОВА
Главный редактор Т.В. КИСЕЛЕВА
Ответственный секретарь Н.Р. ВАРФОЛОМЕЕВА

Тел.: (495) 771 6652
Факс: (495) 258 8437
E-mail: secret@mirq.ru

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

В.Я. БЕЛОБРАГИН — заместитель главного редактора журнала «Стандарты и качество»

Л.А. БОКЕРИЯ — директор Научного центра сердечно-сосудистой хирургии им. А.Н. Бакулева, главный кардиохирург Минздрава России

В.А. БУРМИСТРОВ — директор департамента Минпромторга России

Г.П. ВОРОНИН — главный редактор журнала «Стандарты и качество», президент ВОК

С.Ю. ГЛАЗЬЕВ — член Коллегии (министр) по основным направлениям интеграции и макроэкономике ЕЭК, академик РАН

И.В. ЗЫРЯНОВ — заместитель директора по научной работе института «Якутнипроалмаз» АК «АЛРОСА» (ПАО)

С.Н. КАТЫРИН — президент ТПП России

М.И. ЛОМАКИН — заместитель генерального директора по науке ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

В.В. НАЗАРЕНКО — член Коллегии (министр) по техническому регулированию ЕЭК

В.В. ОКРЕПИЛОВ — академик РАН

Ю. РУЖЕВИЧЮС — академик EAQS

В.Ю. САЛАМАТОВ — заведующий кафедрой МГИМО (У), генеральный директор ИЦ «Международная торговля и интеграция»

В.И. СОЛОВЬЕВ — президент Казахской академии менеджмента качества

Н.Г. ТОМСОН — председатель совета директоров ООО «РИА «Стандарты и качество», член правления ВОК

А.П. ШАЛАЕВ — руководитель Росстандарта

Г.И. ЭЛЬКИН — президент Академии проблем качества

Главный редактор Г.П. ВОРОНИН

РЕДАКЦИЯ

Адрес (почтовый): 115280, Москва, ул. Мастеркова, д. 4
E-mail: stq@mirq.ru; тел.: (495) 771 6652, 988 0687

Заместители главного редактора: В.Я. БЕЛОБРАГИН, Н.Г. БЫКОВА

Редакторы: С.А. КУЗНЕЦОВА, А.Н. МОСКВИЧЕВА

Специальные корреспонденты: И.Б. ЕФАНОВА, Б.А. НОГИН

Переводчик В.А. САВИНКИНА

Корректор М.А. БАШКИРОВА

Дизайн и верстка О.Ю. ДУНАЕВА

Директор по развитию бизнеса А.И. АНИСКИН

E-mail: a.aniskin@mirq.ru; тел.: (495) 988 0689

ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА И РЕКЛАМЫ

Начальник отдела А.И. КОЛЕСНИКОВ

Менеджеры: В.М. АГАДЖАНОВ, Г.Л. СМЕРНОВА

E-mail: market@mirq.ru; тел.: (495) 771 6652, факс: (495) 258 8437

ОТДЕЛ ПРОДАЖ (ПОДПИСКИ)

Начальник отдела О.В. АБРАМОВА

Менеджеры: Е.М. КЛЮЧНИКОВА, Н.П. ПАНЧЕНКО

E-mail: podpiska@mirq.ru; тел.: (495) 258 8436, факс: (495) 258 8437

САЙТ: ria-stk.ru

**Станьте нашим автором! Ждем ваши статьи по адресу:
avtor@mirq.ru**

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов
При использовании материалов ссылка на журнал и его электронную версию обязательна.
Используемые изображения: www.depositphotos.com
Перепечатка только с разрешения редакции

Журнал зарегистрирован Роскомнадзором
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-47089 от 24 октября 2011 г.

Подписано в печать 30.01.2021. Формат 60×90/8. Уч.-изд. л. 18.
Бумага мелованная матовая. Печать офсетная. Плановый тираж 7000 экз.
Общая аудитория номера: 25200 человек. Цена свободная. Заказ 288115.
Отпечатано в типографии «Вива-Стар». 107023, Москва, ул. Электrozаводская, д. 20