

12 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

МНЕНИЕ

Бизнес как заказчик научных разработок



ВАСИЛИЙ ВАСИЛЮК,

директор научно-исследовательского центра «Экобезопасность», профессор, доктор медицинских наук

В России начались обсуждения стратегии научно-технологического развития страны до 2035 года. Поручение о разработке стратегии было дано Владимиром Путиным на заседании Совета по науке и образованию в прошлом году. Помощник президента по науке Андрей Фурсенко позже рассуждал о том, что, прежде чем разрабатывать стратегию, необходимо задать вопрос, какие проблемы должна решать современная наука. Я же, в свою очередь, считаю, что прежде всего неплохо поинтересоваться тем, какие проблемы имеет сегодня сама современная российская наука. На прошедшем в Петербурге ПМЭФ (на котором обсуждалась и вышеупомянутая стратегия) историк и профессор МГУ Лорен Грэхем, специализирующийся на истории российской и советской науки, разоблачил устройство современного российского общества, которое мешает реализовывать коммерчески успешные научные идеи. По мнению профессора, невозможно ожидать прорывных технологий от общественного строя, который не в состоянии этому способствовать. Я не был бы столь категоричен, как англоязычный коллега, но то, что современная прикладная наука имеет ряд проблем, тормозящих ее развитие, у меня не вызывает сомнений. Для меня, не только ученого, но и предпринимателя-бизнесмена, очевидно, что прикладная наука, и особенно разработка медицинских технологий и лекарственных средств, является не самой привлекательной сферой для инвестиций.

Это связано прежде всего с более продолжительным сроком возврата инвестиций по сравнению с другими отраслями. Так, например, разработка инновационного лекарственного средства может занять более 15 лет. Медицинские технологии, фармацевтика — это еще и сферы высокорисковых инвестиций, поскольку очень часто прогресс в создании технологий опережает понимание их истинной эффективности. Научная концепция может быть не подтверждена в ходе научно-исследования, тогда как на стадии изначальной разработки проект подавал большие надежды. Каждый 3–4 года в конкретной области или технологии происходит обновление приборной и технологической базы, а каждые 7–8 лет происходит принципиальный скачок в развитии технологии, определяющий новые векторы развития медицинской науки и практики. Таким образом, инвестиции, вложенные в предшествующую технологию, могут не успеть окупиться — это еще в большей степени повышает требования к уровню и качеству разработок. Медицинские технологии, фармтехнологии — не территория краткосрочных инвестиций. Так же можно сказать о других наукоёмких технологиях: от микроэлектроники до нанотехнологий. То, что развитие отечественной фармацевтической отрасли будет способствовать прозрачности и доступности цен на жизненно необходимые лекарства, не вызывает сомнений.

Вместе с тем уровень правовой зарегулированности отрасли клинических исследований разработки лекарственных препаратов и медицинских технологий, без которых невозможен вывод препаратов и технологий на потребительский рынок, остается по-прежнему высоким, а административных препон не становится меньше, несмотря на заверения высшего руководства. Я считаю, что в России нужна активизация бизнеса, который самостоятельно формировал бы спрос на развитие научных разработок. Без практической необходимости любая деятельность является бесперспективной.

Общепит проворонил требования

Система «ХААСП» уже больше года обязательна для общепита, но большинство кафе и ресторанов Петербурга ее до сих пор не внедрили. Проверки становятся активнее, и бизнесу грозят штрафы до 1 млн рублей.



МАРИНА ВАСИЛЬЕВА

marina.vasilieva@dp.ru

Уже больше года система Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР, в российском варианте ХААСП) — анализ рисков и критические контрольные точки — обязательна к применению производителями и перевозчиками еды, а также компаниями в сфере общепита в России, как члена Таможенного союза (ТС). Проверки бизнеса Роспотребнадзором на соответствие этим нормам в Петербурге начались в феврале 2015 года. Но пока чиновники выписывают штрафы только за отдельные нарушения регламента (см. «Перечень документов...»). Невыполнение же регламента в целом обойдется предприятию в 600 тыс. рублей за первое нарушение и в 1 млн рублей — за второе.

Ничего не знаем

ХААСП как систему, учитывающую риски при работе с продуктами питания и предотвращающую их, придумали в США в 1960-х годах. Тогда речь шла о безопасности еды для астронавтов. Сейчас система используется на всех пищевых предприятиях не только в США, но и в Канаде, и в Евросоюзе.

С февраля 2015 года ХААСП действует на территории ТС. На разработку и внедрение системы у бизнеса было 4 года (требование ХААСП появилось в техрегламенте ТС в 2011 году). Однако и сами предприниматели, и чиновники признают, что большинство компаний даже не слышали об этой норме. «Мы, к сожалению, долго были уверены, что норма касается только пищевых производств, а не ресторанов», — пояснила глава общественного совета Елена Черетели. — Теперь все стараются наверстать упущенное».

Ресторатор Александр Затуливетров уверен: что такое ХААСП, не знает 80% ресторанов города, а применяют его в повседневной жизни и вовсе единицы. Эти самые единицы уверяют, что процесс разработки и внедрения долгий и дорогой. Если выполнять все требования закона, придется потратить минимум 150–200 тыс. руб-

лей, уточняет Ирина Сафонова, генеральный директор ООО «Лион-С». Так, по ее словам, обучение трех сотрудников, которые станут тренерами для остальных работников, стоит около 60 тыс. рублей плюс переоснащение помещения нужным оборудованием, приобретение недостающего инвентаря и пр. Кроме того, чтобы поддерживать соответствие нормам, фирмы покупают специальные программы, которые стоят 10–20 тыс. рублей. Реклама в поисковиках предлагает сертификацию ХААСП за 24 тыс. рублей.

Чиновники уверяют, что затраты намного меньше — не более 15 тыс. рублей. «Это месячная зарплата человека, который в ларьке работает, думаю, предпринимателей не разорит», — заметил губернатор Георгий Полтавченко на заседании Общественного совета в Смольном, где на днях обсуждалась тема внедрения ХААСП.

Кроме высокой цены предприниматели сетуют на избыточность некоторых требований ХААСП, учитывая, что существуют нормы СанПиН. Это касается, например, требований наряду с инструкцией приготовления каждого блюда уточнять еще и анализ молекулярного состава сырья, аллергенов и ГМО, гербицидов, гормонов роста, пищевых добавок.

Руководитель Управления Роспотребнадзора по Петербургу Наталья Башкетова не согласна с утверждением, что ХААСП — излишняя мера. Она отмечает, что в городе нередки случаи, когда общепит становится виновником массовых отравлений.

Например, сейчас ведомство расследует сразу несколько историй, когда по вине кейтеринговых компаний отравились десятки клиентов. При этом чиновница уверена, что ничего сложного в ХААСП нет и во многом система дублирует существующие нормы.

Нужна помощь

Причина неготовности бизнеса к ХААСП, по мнению Александра Затуливетрова, еще и в том, что Роспотребнадзор не разработал для общепита никаких методических пособий, рекомендаций. «Даже те, кто знал, что нужно что-то исполнять, не знали, как именно», — говорит он. — При этом, по отзывам коллег, проверки контролирующих органов участились, и слово «ХААСП» превратилось для инспекторов в жупел». С ресторатором соглашается Ирина Сафонова, отмечая, что в Белоруссии еще несколько лет назад появились методички для общепита, где подробно объяснялось, как действовать.

Глава Центра контроля качества (СПб ГБУ «ЦККТРУ») Ростислав Шпилицын уверяет, что чиновники помогут бизнесу и уже к осени разработают упрощенную схему исполнения норм ХААСП для малого бизнеса.

Методическая помощь по разработке ХААСП для микропредприятий с персоналом до 15 человек будет стоить до 30 тыс. рублей, для малых (до 100 человек) — 60 тыс. рублей. За эти деньги компаниям предложат программу для внедрения ХААСП, похожую по принципам работы на 1С.