

УДК 637.1
ББК 36.95
Ч-84

Чудакова Елена Александровна, кандидат экономических наук, доцент кафедры коммерции и товароведения Воронежский филиал «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 394051, г. Воронеж, ул. Героев-Сибиряков, 103-13, тел.: 8(908)131-64-98, e-mail: Chudakova_Lena@mail.ru;

Рыжков Евгений Иванович, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Воронежского государственного аграрного университета имени Петра I; 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, тел.: 8(473)253-72-05; e-mail: lord-r@mail.ru.

ХАССП – КАК СИСТЕМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОД К ИДЕНТИФИКАЦИИ, ОЦЕНКЕ И КОНТРОЛЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (рецензирована)

Объектом исследования в работе является система обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии молочной промышленности. Именно система ХАССП позволяет предотвратить возникновение опасности на ранней стадии производства пищевой продукции и строится на профилактическом подходе к обеспечению качества и безопасности в ходе производственного процесса, а также может применяться при разработке новых видов продуктов.

Основной целью исследования является изучение вопросов использования системы ХАССП в контроле качества товаров на предприятии молочной промышленности. Для достижения поставленной цели были решены ряд задач: определены этапы внедрения системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП; дана характеристика принципам обеспечения безопасности, используемым компанией ОАО «Вимм-Билль-Данн»; изучены вопросы применения программы ХАССП на предприятии; рассмотрена система ХАССП как подход к идентификации, оценке и контролю безопасности пищевых продуктов. Для решения поставленных в работе задач использовались методы логического анализа.

В работе обосновали необходимость использования системы ХАССП для контроля качества и обеспечения безопасности производимой продукции ОАО «Вимм-Билль-Данн» и других предприятий молочной промышленности, доказали, что наличие сертификатов системы ХАССП и системы менеджмента безопасности продукции по ГОСТ Р ИСО 22000 дает предприятием внутреннюю уверенность в том, что его продукция безопасна, а это очень важно, в том числе при решении конфликтных ситуации и даже в судебных разбирательствах.

Ключевые слова: ХАССП, документация соответствия, корректирующее действие, критическая контрольная точка, несоответствие, постоянное совершенствование, процедура, система обеспечения качества, система ОБПП, управление рисками.

Chudakova Elena Alexandrovna, Candidate of Economics, assistant professor of the Department of Commerce and Examination of Goods of the Voronezh branch of «REU named after G.V. Plekhanov», 394051, Voronezh, 103-13 Siberian Heroes Str., tel.: 8 (908) 131-64-98, e-mail: Chudakova_Lena@mail.ru;

Ryzhkov Yevgeny Ivanovich, Candidate of Agricultural Sciences, associate professor of the Department of Commodity and Examination of Goods of Voronezh State Agrarian University named after Peter I; 394087, Voronezh, 1 Michurin str., tel.: 8 (473) 253-72-05; e-mail: lord-r@mail.ru.

HACCP AS A SYSTEMATIC APPROACH TO THE IDENTIFICATION, ASSESSMENT AND FOOD SAFETY IN THE DAIRY INDUSTRY

(Reviewed)

The object of the research has been the system for ensuring food safety in the dairy industry. The HACCP system prevents the occurrence of hazards in the early stages of food production and is based on a preventive approach to the quality and safety in the production process, and can also be used in the development of new products.

The main purpose of the study is the problem of the use of the HACCP system to control the quality of goods on the dairy industry. To achieve this goal a number of problems has been solved: stages of the implementation of food safety system based on HACCP principles have been defined; principles of ensuring safety system used by "Wimm-Bill-Dann" have been characterized; issues of the application of the HACCP program in the enterprise have been studied; HACCP system has been considered as an approach to the identification, evaluation and control of food safety. To solve the highlighted problems methods of logical analysis have been used.

The need for the use of the HACCP system to control the quality and safety of the products of JSC "Wimm-Bill-Dann" and other enterprises of the dairy industry has been proved. It's been shown that the availability of certificates of HACCP system and product safety management system according to GOST R ISO 22000 provides the safety of goods, including conflict situations and even litigation.

Keywords: HACCP, documentation compliance, corrective action, critical control point, mismatch, continuous improvement, procedures, system of quality insurance, system of OBPP, risk management.

Сбалансированное питание и употребление безопасных продуктов способствует повышению резистентности организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды. По имеющимся данным, от 50% до 80% заболеваний (новообразования, болезни органов пищеварения, мочеполовой системы, системы кровообращения и эндокринной системы) обусловлены особенностями образа жизни и питания.

Эффективные системы контроля пищевых продуктов имеют важное значение для защиты здоровья потребителей. Кроме того, они крайне необходимы для создания условий, в которых страны могут обеспечивать безопасность и качество потребительских товаров, поступающих в международную торговлю, и проверять соответствие импортируемых пищевых продуктов национальным требованиям. Наиболее эффективными системами обеспечения безопасности пищевой продукции являются те, которые разрабатываются, применяются и актуализируются в рамках структурированной системы менеджмента, а затем интегрируются в общую управленческую деятельность организации. Это обеспечивает максимальную выгоду для организации и заинтересованных сторон [7].

В современных рыночных условиях стабильная и успешная деятельность предприятия определяется рядом факторов, основным из которых является способность удовлетворения потребностей потребителя высококачественной и безопасной продукцией. Наиболее приемлемой формой системы управления качеством и обеспечения безопасности для предприятий пищевой, в частности молочной отрасли, является система, основанная на принципах ХАССП, так как она предполагает организовывать контроль качества и безопасности продукции непосредственно в процессе производства [3].

При создании новых пищевых продуктов существует проблема обеспечения качества и безопасности, которые являются самыми важными аспектами производства любой продукции, вырабатываемой пищевой промышленностью, в том числе и молочной. В последние несколько лет данной проблеме стали уделять значительное внимание по причине роста конкуренции и более высоких требований к продукции со стороны потребителей [5].

В современном мире технология производства продуктов питания становится более сложным процессом и требует строжайшего соблюдения технологической, производственной дисциплины, санитарных и гигиенических правил и норм, что явилось предпосылкой введения в действие ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [2].

На предприятии ОАО «Вимм-Билль-Данн» внедрена система обеспечения безопасности на основе разработанного документа, в котором описываются единые принципы обеспечения безопасности пищевой продукции (ОБПП), используемые компанией. Общие положения применяются к созданию, производству и дистрибуции пищевой продукции и напитков.

Документ разработан и подвергается непрерывному редактированию Всемирным советом компании PepsiCo по ОБПП, он точно отражает принципы компании в отношении безопасности пищевой продукции. Документ разработан на основе знаний принципов ОБПП и широкого использования научных разработок, в результате чего могут возникать ситуации, когда филиалы или подразделения не будут в полной мере следовать указанным принципам. В подобных случаях ожидается, что упомянутые структурные элементы компании будут разрабатывать приемлемые графики обеспечения соответствия внутренним программам управления безопасностью пищевой продукции.

Компания заинтересована в разработке, производстве и дистрибуции безопасных и здоровых продуктов, которые постоянно соответствуют или превышают требования потребителей и покупателей и соответствуют всем применимым нормативно-законодательным требованиям. Успех компании в бизнесе строится на доверии потребителя к выпускаемой продукции, а доверие потребителя мы зарабатываем, создавая, производя и распространяя безопасные, высококачественные продукты, которые в самой высокой степени удовлетворяют потребителя.

Компания осуществляет поставки своей продукции в строгом соответствии с принципами ОБПП. Кроме того, общество обеспечивает, чтобы указанные принципы были понимаемы, внедрялись в производство и исполнялись на всех уровнях компании за счет: эффективного доведения сути принципов ОБПП до всех имеющих к ним отношение работников; обеспечения и поддержки реализации указанных принципов; периодического анализа исполнения принципов Единым советом компании PepsiCo по ОБПП для обеспечения их соответствия задачам компании, а также ожиданиям и потребностям потребителей. Содержание уровней системы обеспечения безопасности пищевых продуктов (ОБПП) характеризует таблица 1.

Таблица 1 - Содержание уровней системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на ОАО «Вимм-Билль-Данн»

Уровень	Цель	Содержание
1	Зачем?	Принципы и стратегия ОБПП
2	Кто, что, когда и где?	Ответственные лица, принципы и требования (например, процедурные)
3	Как?	Отработанная практика, рабочие инструкции
4	Оценка	Объективные доказательства соответствия требованиям

Основными принципами (основное, исходное положение) системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на ОАО «Вимм-Билль-Данн» являются: распределение обязанностей внутри компании, критические элементы ОБПП; законодательные и нормативные документы; безопасность пищевой продукции; создание продуктов на основе принципов ОБПП и соответствия законодательным требованиям; производство; ведение документации и записей; поставки; инспектирование и самооценка; корректирующие и профилактические действия; обучение; удовлетворение потребностей потребителей и покупателей.

Цель принципа «критические элементы ОБПП» – обеспечение того, чтобы вся продукция, производимая PepsiCo и для PepsiCo являлась безопасной и пригодной для потребления. Отвечают за названный принцип все бизнес-единицы PepsiCo, они несут ответственность за соответствующее исполнение обязанностей согласно их распределению внутри компании. Ответственность возлагается на отдел управления, все производственные участки (принадлежащие компании или работающие по франшизе), совместные предприятия, предприятия, занимающиеся производством и упаковкой продукции по контракту, и предприятия, занимающиеся переупаковкой продукции. Склады и дистрибьюторские центры могут также вносить свой доленой вклад в критические элементы ОБПП. На каждой производственной единице, для каждого процесса и (или) каждой категории продукции разработан задокументированный план ХАССП, который включает проведение внутреннего заводского анализа в отношении потенциальных биологических, химических и физических опасностей в отношении производимой продукции на протяжении производственного процесса. В указанном плане определены критические точки производственного процесса, которые следует контролировать и отслеживать, чтобы свести к минимуму, ослабить или исключить упомянутые потенциальные опасности. На всех структурных уровнях PepsiCo, включая производственные и дистрибьюторские мощности, разрабатываются письменные планы управления кризисными ситуациями в целях эффективного ОБПП для защиты потребителя и покупателя.

Важным принципом системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на ОАО «Вимм-Билль-Данн» является безопасность пищевой продукции. Его целью является обеспечение того, чтобы все продукты, поставляемые покупателям компании, были безопасны для потребления человеком. Все бизнес-единицы компании несут ответственность за исполнение политики компании в отношении ОБПП, которая определена Единой группой ОБПП PepsiCo. Она распространяется на отдел управления, все производственные участки (принадлежащие компании или работающие по франшизе), совместные предприятия, предприятия, занимающиеся производством и упаковкой продукции по контракту, и предприятия, занимающиеся переупаковкой продукции, а также при необходимости на склады и дистрибьюторские центры.

Производить безопасные и пригодные для потребления человеком продукты за счет обеспечения контролируемости производственного процесса, должного отношения к сырью и правильного обращения с готовой продукцией – это цель компании. Все бизнес-единицы PepsiCo несут ответственность за исполнение политики компании в отношении производства, в том числе отдел управления, все производственные участки (принадлежащие компании или работающие по франшизе), совместные предприятия, предприятия, занимающиеся производством и упаковкой продукции по контракту, и предприятия, занимающиеся переупаковкой продукции.

Все бизнес-единицы PepsiCo несут ответственность за исполнение политики компании в отношении ведения документации и записей, в том числе отдел управления, все производственные участки (принадлежащие компании или работающие по франшизе), совместные предприятия, предприятия, занимающиеся производством и упаковкой продукции по контракту, и предприятия, занимающиеся переупаковкой продукции, склады и дистрибьюторские центры.

Цель инспектирования и самооценки – установить рамки и создать среду, в которых PepsiCo будет осуществлять инспектирование безопасности пищевой продукции. В результате инспектирования должна быть получена оценка производственных единиц с точки зрения их соответствия, эффективности и совершенствования согласно принципам и процедурам ОБПП PepsiCo.

Цель корректирующих и профилактических действий – обеспечить проведение корректирующих и профилактических действий в отношении производственного процесса тары и упаковки, чтобы не допустить попадания к покупателям и потребителям не соответствующих спецификациям продуктов. Эффективность проводимых действий

проверяется по предотвращению случаев возврата готовой продукции. Все бизнес единицы предприятия несут ответственность за исполнение политики компании в отношении производства, в том числе отдел управления, все производственные участки (принадлежащие компании или работающие по франшизе), совместные предприятия, предприятия, занимающиеся производством и упаковкой продукции по контракту, и предприятия, занимающиеся переупаковкой продукции (при необходимости склады и дистрибьюторские центры).

Для обнаружения, анализа и исключения случаев возможного появления не соответствующих спецификациям продуктов филиалы компании используют соответствующие источники информации, в том числе результаты инспектирования, отчеты о тенденциях качества продуктов, служебные отчеты и жалобы потребителей. Эффективность профилактических действий определяется снижением или исключением случаев возможного появления не соответствующих спецификациям продуктов. Для определения эффективности профилактических действий они должны регулярно анализироваться. Ежегодный рабочий план завода включает бизнес-план обучения, а учебные программы включают следующие вопросы: подбор соответствующих преподавателей; оценка эффективности обучения; ведение записей по обучению каждого работающего; определение тем, по которым требуется проведение ежегодной переподготовки.

Команда ХАССП проверяет каждый этап процесса (включая поступающее сырье и использование переработанного сырья), а также список всех потенциальных рисков, которые на практике могут произойти. К ним относятся все возможные химические (включая аллергены), физические и биологические риски.

Определение рисков является важнейшей частью исследования ХАССП. Определяя риски, важно перечислить любые методы контроля, которые могут уже применяться либо для уменьшения степени риска, либо/и/ вероятности его возникновения. Все категории риска рассматриваются на каждом этапе процесса. При анализе рисков используется матрица риска.

Качество и безопасность продукции, выпускаемой на предприятии ОАО «Вимм-Билль-Данн» жестко контролируется. На каждый вид продукции разработаны спецификации готового продукта. Спецификация включает: описание продукта, общие требования (состав, срок годности, условия хранения, консерванты, аллергены, условия транспортирования), характеристику пищевой ценности продукта, описание внешнего вида потребительской упаковки, требования к дизайну и информации на упаковке, органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества продукта, показатели безопасности. В спецификации также прописана периодичность проведения контроля и указан его исполнитель. В таблице 2 представлены данные о периодичности проведения контроля качества для детского творога «Агуша».

Молочная промышленность, как и вообще пищевая промышленность, является индустрией, где как нигде важно соблюдать баланс между требованием поддерживать стандарты качества и безопасности и необходимостью контролировать цены. Это напрямую касается системы качества. С одной стороны, потребители во всём мире становятся всё более и более придирчивыми к безопасности продуктов питания. Ряд публикаций в мировой прессе, касающихся потенциальной или случившейся порчи продуктов, привели к значительному повышению роли управления качеством в данной индустрии. Наличие глобальных цепочек поставок исходных продуктов и ингредиентов и опасность биотерроризма обуславливают повышенные требования к тщательному тестированию. Как результат, регулирующие органы устанавливают всё более и более жёсткие правила для пищевой промышленности и реализуют различные инициативы, направленные на повышение безопасности продуктов питания, в том числе и молочных.

С другой стороны, пищевая промышленность в целом и молочная промышленность в частности относятся к области, где постоянно требуется уменьшение стоимости и

увеличение эффективности. Поэтому система управления качеством не должна увеличивать ассоциированную с ней стоимость производства. Скорее, она должна быть частью общей системы контроля и управления стоимостью.

Как следствие, цели любой системы качества в пищевой промышленности должны включать в себя: улучшение отслеживания и трассируемости (в прямом и обратном направлении) продуктов; выполнение измерений для мониторинга и улучшения процессов производства; обеспечение лёгкого доступа к данным безопасности и результатам испытаний, как текущим, так и историческим; способность предоставить подходящие стандарты и нормативные документы.

Таблица 2 - Периодичность проведения контроля качества и безопасности детского творога «Агуша»

Показатели качества и безопасности	Метод оценки	Периодичность контроля	Исполнитель
Внешний вид	Визуально	Каждая партия	Служба контроля качества
Консистенция, вкус, запах, цвет	Органолептический	Каждая партия	Служба контроля качества
Массовая доля жира, %	Измерительный ГОСТ 30648.1-99	Каждая партия	Служба контроля качества
Массовая белка, %	Измерительный ГОСТ 30648.2-99	Не реже 2-х раз в год	Служба контроля качества/R&DLab
Титруемая кислотность, °Т	Измерительный ГОСТ 30648.4-99	Каждая партия	Служба контроля качества
Массовая доля влаги, %	Измерительный ГОСТ 30648.3-99	Каждая партия	Служба контроля качества
Массовая доля сахаров, %	Измерительный ГОСТ 30648.7-99	При возникновении разногласий в оценке вкуса	Служба контроля качества, Аналитический центр УИ
Вязкость, сПуаз при 20°C	Измерительный УТ-МА-03-04	При возникновении разногласий в оценке консистенции	
Массовая доля кальция, мг/100 г	Измерительный ГОСТ 28901-91, Руководство по методам анализа качества безопасности пищевых продуктов под ред. И.М. Скурихина	Не реже 1 раза в год	Аналитический центр, аккредитованные лаборатории
БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускаются	Измерительный МУК 4.2.577-96, ГОСТ Р 51921-2002	Каждая партия	Служба контроля качества
E.coli, масса продукта (г), в котором не допускаются		Не реже 1 раза в квартал	

Патогенные, в том числе сальмонеллы, масса продукта (г), в котором не допускаются	Измерительный МУК 4.2.577-96	Не реже 1 раза в месяц	Служба контроля качества, аккредитованные лаборатории
Дрожжи	Измерительный МУК 4.2.577-96, ГОСТ Р 30706-2000	Каждая партия	Служба контроля качества
Плесени			
Микроскопический препарат	Измерительный МУК 4.2.577-96		

Растущая глобализация пищевой промышленности также означает, что информационные системы, которые поддерживают систему управления качеством, должны быть легко разворачиваемыми в рамках глобальной организации [7].

Молочное производство характеризуется важной особенностью: продукты в этой области относятся к разряду скоропортящихся. Кроме того, эти продукты являются потребительским товаром с высоким темпом потребления, то есть они должны производиться в очень больших количествах при неуклонно расширяющейся номенклатуре. Чтобы обеспечивать для такого товара (в молочной и подобных ей областях) стабильно высокое качество, требуются и постоянно прикладываются серьезные усилия.

Во-первых, ужесточается законодательная база. Появляются всё новые законы и нормативы, которые обязаны соблюдаться всеми, кто участвует в этом бизнесе, начиная от ферм и заканчивая торговой сетью. Усиливается и контроль за соблюдением имеющихся законов и нормативов со стороны различных надзирающих органов. Во-вторых, конкурентная борьба приводит к практике добровольного исполнения на предприятиях различных процедур самоконтроля, декларируемых в таких хорошо известных системах, как ХАССП (анализ рисков), GHP (надлежащая гигиена), GMP (надлежащее производство), QC (контроль качества) и др.

В-третьих, необходимость обеспечения качества на всём пути прохождения, от сырья до розничной реализации, скоропортящейся молочной продукции требует создание систем, известных как СС – цепочки контроля. Это приводит к тому, что, скажем, входной контроль перестаёт быть стартовой точкой производства, а начинает включать в себя также последовательную и планомерную работу с поставщиками, что позволяет спрогнозировать и скорректировать при необходимости качество поступающего на предприятие сырья [6].

Все преимущества внедрения и использование системы ХАССП на предприятии ОАО «Вимм-Билль-Данн» можно разделить на внутренние и внешние. Внутренние – это те, от которых организация получает выгоду внутри своего предприятия. Внешние – те, что приносят выгоду на рынке.

Внутренние преимущества следующие:

1) Система ХАССП охватывает параметры безопасности продукции на всех этапах ее жизненного цикла от получения сырья до потребления готового продукта. То есть речь не о каком-то отдельном производственном участке, а всей цепочке производства и реализации.

2) Оперативные меры по исправлению брака и отзыву продукции. При внедрении системы ХАССП существует необходимость контролировать качество производства и реализации продукции.

3) Облегчается определение ответственности за обеспечение безопасности. Так как каждый процесс под контролем, и всем известно какой брак и на каком этапе может возникнуть при отсутствии контроля, при его возникновении сразу будет понятно кто виноват. Это упрощает работу.

4) Документально подтвержденная уверенность в безопасности продукции. Внешние преимущества следующие:

5) Повышается доверие потребителей к продукции. Это является логичным следствием повышения безопасности продукции. Люди начинают доверять продукции, советовать друзьям. Больше доверия – больше продаж, больше продаж – больше прибыли.

6) Появляется возможность выхода на новые международные рынки. Многие крупные торговые сети и закупочные компании приобретают продукцию только у поставщиков, имеющих на предприятии внедренную систему ХАССП. Соответственно, внедрив ХАССП, можно расширить рынок сбыта продукции. Ну а это в свою очередь приведет к росту продаж и, соответственно, прибыли.

7) Улучшение репутации. За счет снижения рекламаций на продукцию репутация как производителя качественного и безопасного продукта будет расти. А хорошая репутация всегда полезна для бизнеса, особенно при общении в деловых кругах.

Следует также помнить, что в настоящее время наличие систем менеджмента на соответствие ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 является обязательным. При вступлении России в ВТО требования ко всем предприятиям России такие же, как и в Европе. А в Европе наличие на предприятии системы менеджмента с учетом принципов ХАССП обязательно. Пока предприятия начнут разрабатывать и внедрять системы, конкуренты уже имеющие сертификаты на системы менеджмента безопасности продукции, смогут занять определенные сегменты рынка.

Литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник. М.: Дашков и К⁰, 2012. 520 с.

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

4. Демакова Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс]. Красноярск: Изд-во СФУ, 2011. 165 с.

5. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А. В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие. 4-е изд. М.: Дашков и К⁰, 2012. 212 с.

6. Пряхина А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Электронный ресурс]: науч. пособие. М.: Дашков и К⁰, 2011. 46 с.

7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: учебник / под ред. В.М. Поздняковского. 3-е изд., испр. и доп. М: ИНФРА-М, 2014. 336 с.

References:

1. *Burashnikov Y.M., Maksimov A., Sysoev V.N. Operational safety in food production [electronic resource]: textbook. M.: Dashkov and Co, 2012. 520 p.*

2. *GOST R ISO 22000-2007 Systems of management of food safety: requirements for organizations involved in the food production chain.*

3. *GOST R 51705.1-2001 Quality System. Management of food quality on the principles of HACCP. General Requirements.*

4. *Demakova E.A. System of monitoring and management of product safety [electronic resource:]. Krasnoyarsk: SFU: Infra-M, 2011. 165 p.*

5. *Dunchenko N.I., Magomedov M.D., Rybin A.V. Quality management in food industry [electronic resource]: textbook. 4th ed. M.: Dashkov and Co, 2012. 212 p.*

6. Pryakhina, A. *Evaluation of the food industry in the country and region [electronic resource]: scientific book*. M.: Dashkov and Co, 2011. 46 p.

7. *Quality management in the food processing industry/ Ed. by V.M. Pozdnyakovsky*. 3d ed., rev. and add. M: INFRA-M, 2014. 336 p.