МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Горач О.О., Балабанова І.О., Пелих Н.Л., Новікова Н.В., Каращук Г.В.

СТАНДАРТИЗАЦІЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Навчальний посібник

Кропивницький - 2024

УДК 006(076.5)
К 66
DOI 10.64165/posibnuk-saafp9786178530242

Рецензенти:

Пешук Л.В. – доктор сільськогосподарських наук професор, професор кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара;

Крамаренко Д.П. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця;

Бартків Л.Г. – кандидат технічних наук, заступник генерального директора з наукової роботи державного підприємства «Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації»;

Жужа О.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, головний агроном Південно-Східного регіону ТОВ «Лімагрейн Україна».

Горач О.О., Балабанова І.О., Пелих Н.Л., Новікова Н.В., Каращук Г.В. Стандартизація сільськогосподарської та харчової продукції. ї ş .: ʌ ʃ ɻ ɹ ʻʤ ʯ ʢʠ ʔ ţ .ɻ ., ХДАЕУ, 2024. 483 с.

ISBN 978-617-8530-24-2

Навчальний посібник містить загальні відомості про стандартизацію, сертифікацію, технічне регулювання, оцінку відповідності в Україні, що їх представлено в вигляді схем, таблиць, рисунків, графіків. Крім того, він містить комплекс питань для самоконтролю, тестові вправи та практичні завдання.

Навчальний посібник адресовано здобувачам та викладачам вищих навчальних закладів з підготовки бакалаврів та магістрів спеціальностей 181 Харчові технології, 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, агрономічних та економічних спеціальностей усіх форм навчання, а також учням професійних коледжів, технікумів, слухачам системи підвищення кваліфікації та перепідготовки.

ISBN 978-617-8530-24-2

© Горач О.О., 2024
© Балабанова І.О., 2024
© Пелих Н.Л., 2024
© Новікова Н.В., 2024
© Каращук Г.В., 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА 6

РОЗДІЛ 1. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ, ЯК ВАЖЛИВА СКЛАДОВА СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ 9

1.1. Мета, завдання та функції стандартизації 9

1.2. Міжнародна та національна організації зі стандартизації 13

1.3. Національна система стандартизації України 17

1.4. Методичні принципи стандартизації 21

1.5. Методи стандартизації 23

1.6. Національний орган стандартизації 25

1.7. Категорії та види стандартів 27

1.8. Порядок розробки стандартів 35

1.9. Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов, їх реєстрація 38

1.10. Сертифікація, як складова частина діяльності технічного регулювання. Мета сертифікації 40

1.11. Стандартизація термінів у галузі сертифікації. Види сертифікації 42

РОЗДІЛ 2. СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА 49

2.1. Державна класифікація стандартів, порядок їх розробки і впровадження 49

2.2. Визначення вгодованості великої рогатої худоби 57

2.3. Свині. Визначення вгодованості свинопоголів'я для забою і м'яса свинини 73

2.4. Коні, вівці і кози. Визначення вгодованості забійних коней, овець і кіз 81

2.5. Сільськогосподарська птиця. Стандартизація продуктів птахівництва 90

2.6. Кролики. Визначення вгодованості забійних тварин і стандартизація продуктів кролівництва 98

2.7. Стандартизація коров'ячого молока та продуктів його переробки 102

2.8. Стандартизація продуктів бджільництва 114

РОЗДІЛ 3. СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА 91

3.1. Значення стандартів у підвищенні показників якості продукції рослинництва 128

3.2. Основні терміни на зерно та показники його якості 130

3.3. Стандартизація та показники якості зернових і зернобобових культур 137
3.4. Стандартизація та показники якості насіння олійних культур 173
3.5. Стандартизація та показники якості плодоовочевої і ягідної продукції 183
3.6. Сертифікація органічної продукції в галузі рослинництва 199
РОЗДІЛ 4. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ 209
4.1. Державне регулювання щодо безпеки харчових продуктів 209
4.2. Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів 212
4.3. Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів 213
4.4. Вимоги до виробництва харчових продуктів 217
4.5. Обіг харчових продуктів 226
4.6. Харчові продукти, заборонені до імпорту 231
4.7. Стандартизація харчових продуктів 243
4.8. Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів 247
РОЗДІЛ 5. МЕТРОЛОГІЯ. ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ МЕТРОЛОГІЇ. ОСНОВИ ТЕХНІЧНИХ ВИМІРЮВАНЬ 263
5.1. Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність 263
5.2. Метрологічна система України 264
5.3. Національна метрологічна служба 269
5.4. Оцінка відповідності та повірка засобів вимірювальної техніки 273
5.6. Метрологічний нагляд 287
5.7. Фінансування метрологічної діяльності 288
5.8. Метрологічне забезпечення виробництва продукції аграрно-промислового комплексу 289
РОЗДІЛ 6. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА 295
Практична робота № 1 Суть стандартизації та сертифікації, їх мета і задачі. Основні положення 295
Практична робота № 2
Теоретичні та методичні основи стандартизації та сертифікації 302
Практична робота № 3
Визначення вгодованості великої рогатої худоби 306
Практична робота № 4
Вимоги державного стандарту до молока, яке заготовлюється 313
Практична робота № 5 Оцінка партії зерна 325

Практична робота № 6 Відбір зразків для оцінки якості та аналітичної проби плодів і овочів 336
Практична робота № 7
Сертифікація послуг громадського харчування 343
Практична робота № 8
Правила до проведення сертифікації систем забезпечення якості послуг громадського харчування на підставі Законів України 360
Практична робота № 9
Державна метрологічна система України, її структура та функції 375
Практична робота № 10
Законодавчо-нормативна база у сфері метрології 378
ПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ 381
ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ 383
СЛОВНИК ТЕРМІНІВ 393
ДОДАТКИ 404
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА 474

ПЕРЕДМОВА

В умовах євроінтеграції, реформування аграрного сектора відповідно до вимог міжнародних та європейських стандартів потребує впровадження нових підходів необхідних для розвитку підприємств аграрної промисловості. На сучасному етапі розвитку особливу увагу приділяють питанням пов'язаних зі стандартизацією та сертифікацією сільськогосподарської та харчової продукції, а також впровадження основних засад забезпечення їх якості, що відповідає вимогам міжнародних норм та нормам Європейського Співтовариства.

Тенденції розвитку світової аграрної промисловості та складність вирішення питань безпеки харчових продуктів на міжнародному рівні вимагають від підприємств вітчизняної промисловості більшої уваги з вивчення основних засад стандартизації та сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції. Необхідність впровадження та використання європейських і міжнародних стандартів якості в інтеграції України до європейського співтовариства є актуальним завданням сьогодення та має бути чітко визначеними з урахуванням раціонального, ресурсозберігаючого використання природних ресурсів, його потенціалу та напрямків розвитку та зміцнення експорту.

Відомо, що без розробки та прийняття відповідних стандартів та впровадження точних вимірювань неможливе виробництво якісної продукції та розвиток всієї національної економіки, що в свою чергу впливає на різні сфери життя суспільства – освіту, захист прав споживачів, охорону здоров'я, безпеку життя, охорону навколишнього середовища. Підвищення якості товарів і послуг є нині одним із основних економічних і політичних завдань для промисловості України.

Одним із найважливіших принципів є розвиток найперспективніших напрямів фундаментальних і прикладних наукових досліджень, спрямованих на розширення досліджень показників якості сільськогосподарської сировини

та харчових продуктів, особливостей їх біологічної дії на організм, потреб людини в поживних речовинах та енергії, потреби людини в їжі, матеріальні та енергетичні потреби. Для досягнення поставлених цілей необхідно створити належні соціально-економічні умови, зокрема: забезпечити належний обсяг та широкий асортимент високоякісних продуктів харчування для всіх верств населення; забезпечити ефективність діяльності національної стандартизації; підвищити рівень культури харчування шляхом поєднання національних традицій та світового досвіду; дотримуватися принципів раціонального природокористування, збільшити використання високоякісної сільськогосподарської сировини у вітчизняному виробництві харчових продуктів.

Незважаючи на наявність достатньої кількості законів та численних постанов у сфері стандартизації та безпечності харчових продуктів, багато положень національного законодавства та нормативно-правових актів не узгоджені з вимогами європейського законодавства, що ускладнює імплементацію у сфері стандартизація, питання безпечності харчових продуктів, вітчизняний аграрний та харчовий експорт і гальмує інтеграційні процеси, пов'язані з європейським вибором України. Для забезпечення якості необхідна не тільки нормативно-технічна база і кваліфікований персонал, а й системні методи управління якістю. Організація повинна створити ефективну систему менеджменту, засновану на підвищенні технічного рівня, якості та конкурентоспроможності сільськогосподарської сировини та харчових продуктів і прагнути покращити якість виконання всіх процесів виробництва, зберігання та транспортування.

У зв'язку з вищевикладеним, представлений навчальний посібник містить класифікацію діючих в Україні нормативних документів і стандартів, процедури та етапи підготовки національних стандартів і нормативних документів, правила розробки нормативних документів та їх зміст, загальний зміст різних частини технічних умов та умови їх реєстрації, а також засоби вимірювань та кваліметрію.

Для України діяльність із стандартизації та сертифікації вкрай необхідна для економічних реформ та входження у європейське співтовариство. Запровадження оцінки відповідності на основі єдиних стандартів, що відповідають міжнародним правилам, є необхідною умовою інтеграції України у світову економіку.

На основі вищезазначеного, навчальний посібник «Стандартизація сільськогосподарської та харчової продукції» дає змогу майбутнім фахівцям агрономічних, економічних та інженерних спеціальностей сформувати комплекс знань щодо основних принципів, категорій, методів та засобів перевірки якості сільськогосподарської сировини та харчових продуктів. Узагальнити основні теоретичні та практичні досягнення сучасних підприємств галузі стандартизації, сертифікації та метрології. Використання цих знань у всіх сферах діяльності організації, незалежно від розміру та структури, дозволить майбутнім фахівцям зрозуміти основні принципи стандартизації та необхідність їх впровадження на підприємствах харчової промисловості, що відповідають вимогам міжнародних та європейських стандартів.

РОЗДІЛ 1

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ, ЯК ВАЖЛИВА СКЛАДОВА СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

1.1 Мета, завдання та функції стандартизації

Без сумніву, одним найбільш ефективних і загально визнаних добровільних механізмів міжнародного співтовариства, державними установами і діловими колами є стандартизація, заснована на консенсусі і послідовності на різних рівнях стандартизації (міжнародному, регіональному, національному та корпоративному).

Стандартизація є одним з найбільш ефективних способів поліпшення виробничих і торговельних відносин, зниження витрат, підвищення якості і конкурентоспроможності продукції.

Стандартизація встановлює правила, загальні принципи або характеристики різних видів діяльності чи їх результатів (продуктів, процесів, робіт, послуг), розробляє і приймає нормативні документи, доступні для всіх. Стандартизація спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості, а нормативні документи засновані на результатах діяльності науки, техніки та практичному досвіді і враховує потреби суспільства в цілому та потреби всіх зацікавлених сторін.

Стандартизація – це встановлення і впровадження стандартів (тобто нормативних і технічних документів, що встановлюють єдині обов'язкові вимоги до типу, розміру, якості, норм та інших функцій продукції і послуг) з метою оптимізації діяльності в певних областях економічного використання ресурсів, підтримки безпеки і поліпшення якості продукції (процесів, роботи, послуги).

Метою стандартизації є оптимальне впорядкування об'єктів стандартизації.

Основним завданням стандартизації є створення системи нормативних документів, що визначають прогресивні вимоги до продуктів й послуг.

Основні цілі стандартизації:

– реалізація єдиної технічної політики в області стандартизації, сертифікації та метрології;

– захищати інтереси споживачів і країни щодо безпеки продукції та охорони здоров'я населення;

– спрямування на забезпечення якості продукції відповідно до досягнень науки і техніки;

– забезпечення єдності, сумісності, сполучуваності і надійності продукції;

– раціональне використання всіх ресурсів, підвищення технічних та екологічних показників виробництва;

– безпека об'єктів, суб’єктів економіки та запобігання аварій і техногенних катастроф;

– підготовка нормативної бази для функціонування систем стандартизації та сертифікації, реалізація державної політики в галузі ресурсозбереження;

– усунення технічних та термінологічних бар’єрів для створення конкурентоспроможної продукції та виходу на світові ринки;

– впровадження та застосування сучасних виробничих та інформаційних технологій;

– участь у забезпеченні обороноздатності країни.

Функції стандартизації наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Функції стандартизації

Функція	Зміст
Цивілізуюча	гармонізація документів, методів та засобів якості життя із світовими аналогами
Інформаційна	інформатизація з використанням уніфікованих методів та засобів
Документуюча	документація процесів
Ресурсозберігаюча	раціональне та економне використання ресурсів
Соціокультурна	досягнення сумісності та взаємозамінності
Комунікативна	нормалізація соціальних методів та засобів зв'язку
Економічна	зниження собівартості продукції, процесів, послуг
Охоронна	забезпечення екобезпеки та вітабезпеки
Нормативна	формування вимог до продукції, процесів, послуг, методів
Регулятивна	вплив на ринок товарів і послуг; усунення технічних бар'єрів в торгівлі; захист вітчизняного виробника та споживача
Соціальна	забезпечення безпеки товарів, процесів, послуг; забезпечення якості товарів та послуг; захист прав споживачів

Результати стандартизації. Відповідно до ISO, найважливішими результатами стандартизації є:

– підвищення придатності продуктів, процесів і послуг для функціональних цілей;

– усунення бар'єрів у торгівлі;

– сприяння науково-технічному співробітництву.

Вся робота зі стандартизації в Україні регулюється Постановою Кабінету

Міністрів і набором стандартів національної системи стандартизації, перший з яких був введений в дію наказом Національного Стандарту України № 01.10.1993 від 07.09.1993 року.

Національна система стандартизації України визначає цілі та принципи управління, форми та загальні правила організації всієї роботи зі стандартизації.

Українські національні стандарти містять обов'язкові та рекомендовані вимоги.

Обов'язковими є:

– вимоги до безпеки продукції для життя, здоров'я та майна громадян, їх придатності та сумісності, охорони навколишнього середовища та вимоги до методів тестування цих показників;

– вимоги до охорони праці з посиланням на відповідні норми і приписи;

– метрологічні стандарти, нормативні акти, вимоги і приписи, що забезпечують надійність і однаковість вимірювань;

– положення щодо забезпечення технічної однаковості при розробці, виробництві, експлуатації або застосуванні продукції;

Нормативно-технічні документи зі стандартизації поділяються на наступні категорії:

– Державні стандарти України – ДСТУ;

– галузеві стандарти України – ГТСУ;

– стандарти науково-технічного товариства та профспілок України – СНТТУ;

– технічні умови України (ТУУ);

– стандарт підприємства – СТ.

Таким чином, для різних категорій нормативних документів зі стандартизації розробляються наступні види стандартів в залежності від деталей об'єкта стандартизації, складу і змісту встановлених до нього вимог:

– основні;

– для товарів і послуг;

– процес;

– методи контролю (тестування, вимірювання, аналізу).

1.2 Міжнародна та національна організації зі стандартизації

У 1946 році в Лондоні на основі існуючого Координаційного комітету була створена Міжнародна організація зі стандартизації (ISO).

Відповідно до ISO, найважливішими результатами стандартизації є:

– підвищення придатності продуктів, процесів і послуг для функціональних цілей;

– усунення бар'єрів у торгівлі;

– сприяння науково-технічному співробітництву.

Сьогодні ISO складається з 160 країн-учасниць і приблизно 3000 структурних підрозділів Технічного комітету (ТК), 650 підкомітетів, 2188 робочих груп і понад 15 000 опублікованих стандартів ISO.

Як неурядова організація, ISO користується консультативним статусом при організації Об'єднаних націй і є найбільшою міжнародною організацією в галузі стандартизації та сертифікації з широкого кола питань.

Основними пріоритетами діяльності ISO є, перш за все, наступні:

– діяльність, що сприяє координації та уніфікації національних стандартів;

– розробка та затвердження міжнародних стандартів;

– забезпечує форум для обміну інформацією з питань стандартизації;

– співпраця з іншими міжнародними організаціями, зацікавленими у вирішенні суміжних проблем, і на їх прохання, вивчення питань стандартизації т.д.;

У 1961 році на Паризькій конференції представники національних організацій зі стандартизації створили Координаційний комітет з європейських стандартів, який тепер відомий як Європейський комітет зі стандартів (CEN).

Основним завданням Комісії є розробка спільних стандартів для країн Європейського Економічного Співтовариства та Європейського товариства вільної торгівлі.

Важливо зазначити, що на систему стандартизації країни впливають політичні та економічні рішення, прийняті суспільством.

Незважаючи на стрімкий розвиток міжнародної стандартизації застосування загальноприйнятих принципів організації роботи, в сучасному світі існує відмінна система стандартизації.

Існує три основні моделі:

– північно Америка;
– японська;
– європейська.

Північно американська модель базується на ринку та конкуренції як основі її ефективного існування. Головним завданням держави є забезпечення стабільних умов функціонування ринку без прямого втручання. Це призвело до принципів організації системи стандартизації: добровільних стандартів, що розробляються науково-технічними або професійними товариствами, і добровільних стандартів, що розробляються адміністративними органами.

Система характеризується великою кількістю стандартів, повторюваними вимогами та невідповідностями. Прикладом цієї моделі є американська система стандартизації.

Японська модель заснована на тісній співпраці між бізнес-спільнотою та державними установами. Стандарти розробляються промисловцями в рамках експертних асоціацій у співпраці з відповідними міністерствами, які затверджують стандарти. Відмінною особливістю цієї системи тещо створена система орієнтована на внутрішній ринок, який ефективно захищає, оскільки зацікавлені іноземці позбавлені права брати участь в стандартизації.

Європейська модель підтримує концепцію розвинених країн, спільну для всіх західноєвропейських країн, які зобов'язані координувати демократичні, Соціальні та культурні інтереси ринкової економіки та суспільства.

З набуттям Україною незалежності в 1991 році постановою Кабінету Міністрів України № 293 від 23.09.91 на базі Українського республіканського управління радянських національних стандартів була створена національна система стандартизації.

У 1993-1995 роках було видано постанову Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».

У 1998 році Національна служба стандартів України розробила «концепцію розвитку національної системи стандартизації, сертифікації та акредитації», в якій узагальнено результати багаторічного досвіду стандартизації, визначено завдання з оновлення цілей і методів стандартизації, обрано пріоритетні напрями стандартизації та міжнародного співробітництва, а також гармонізовано основні терміни з ключовими документами, такими як ISO, IEC та СОТ.

У той же час підкреслюється необхідність практичної реалізації економічних, соціальних і комунікативних функцій стандартизації, які прийняті в міжнародній практиці, що є однією з умов вступу України до СОТ. Президент України підписав Закон України «Про стандартизацію», який набув чинності в 2001-2006 роках. Закон спрямований на створення правової та організаційної основи стандартизації в Україні та забезпечення єдиної політики в цій галузі.

В останні роки українське законодавство було складено відповідно до вимог ISO та Угоди про союз між Україною та ЄС.

В даний час діє закон України «Про стандартизацію» (Верховна Рада (ВВР), 2014, № 31, відомості статті1058) {2015-1-15, ВВР, 2015, № 14,стаття 96 Закону № 124-VIII.

Закон України «Про стандартизацію» встановлює правові та організаційні засади стандартизації в Україні, встановлює формування та реалізацію державної політики у відповідних галузях.

В Україні стандартизація з державним характером спрямована на забезпечення наступного:

– єдиної технологічної політики;

– захищати інтереси вітчизняних виробників і споживачів продукції (процесів, робіт, послуг);

– ви можете економити всі види ресурсів;

– відповідність світовому рівню якості і надійності продукції (процесів, робіт і послуг);

– гармонізація національних нормативних документів зі світовими аналогами;

– узгодженість вимог нормативних документів із законодавчими актами;

– сприяти виходу української продукції на світові ринки.

Політика держави в області стандартизації заснована на наступних принципах:

– якщо інше не передбачено законом, фізичним та юридичним особам необхідно брати участь у розробці стандартів і бути вільними у виборі типу стандартів при виробництві або постачанні продукції.;

– відкритість і прозорість процедур розробки і прийняття стандартів, що враховують інтереси всіх зацікавлених сторін і підвищують конкурентоспроможність продукції вітчизняних виробників;

– надання користувачам доступності стандартів та інформації про них;

– дотримання законів і стандартів;

– адаптуватися до досягнень сучасної науки і техніки та враховувати національні економічні умови;

– пріоритет безпосереднього впровадження міжнародних і регіональних стандартів в Україні;

– дотримуватись міжнародних та європейських стандартизованих правил і процедур;

– брати участь у роботі з міжнародної (регіональної) стандартизації.

1.3 Національна система стандартизації України

Національна система стандартизації включає в себе сукупність взаємопов'язаних норм і приписів, які регулюють організацію і порядок роботи з усіх питань практичної діяльності в галузі національної стандартизації.

Цілі стандартизації можна розділити на загальні і специфічні, пов'язані із забезпеченням відповідності.

Загальна мета в основному відповідає змісту концепції. Конкретизація спільної мети стандартизації України пов'язана з виконанням тих вимог стандарту, які є обов'язковими.

Сумісність продукції та сумісність якості продукції: реалізувати уніфікацію робіт і послуг відповідно до рівня розвитку науково-технічного прогресу, вимірювання економії всіх видів ресурсів, забезпечення безпеки об'єктів економіки, пов'язаних з можливістю різних катастроф і надзвичайних ситуацій, підготовка обороноздатності країни і мобілізація.

Конкретні цілі стандартизації відносяться до певних сфер діяльності, сектору виробництва товарів і послуг, певним видам продукції, підприємствам і т.д.

Результатом діяльності зі стандартизації є підготовка нормативних документів.

Нормативний документ – це документ, що встановлює правила, загальні принципи або характеристики, що стосуються різних видів діяльності або їх наслідків.

За допомогою нормативних документів стандартизація впливає на сферу праці людини, розвиток промисловості країни, прискорення науково-технічного прогресу, економіку, раціональне використання сировини, матеріалів, енергоресурсів, підвищення якості продукції (процесів, робіт, послуг).

НД розроблений для стандартизованих об'єктів, які обов'язкові для

використання в певних галузях промисловості і схвалені компетентними органами відповідно до встановлених процедур.

Нормативні документи включають стандарти, технічні специфікації, з практичних правил, нормативні акти, керівні принципи регулювання, Державні класифікатори і т. д.

Об'єктами стандартизації є продукція, процеси та послуги, матеріали, компоненти, обладнання, системи та їх сумісність, правила, процедури, функції, методи чи види діяльності, персонал та установи, а також термінологія, упаковка, вимоги до упаковки, маркування та етикетки.

Цілі стандартизації включають продукти, процеси та послуги, які однаково стосуються будь-яких матеріалів, компонентів, обладнання, систем, їх сумісності, а також правил, концепцій, визначень, процедур, функцій та методів, які є предметом роботи зі стандартизації та можуть бути охарактеризовані кількісно та якісно за допомогою концепцій, визначень, умовні одиниці тощо.

Стандарти в широкому сенсі (від англійського standard – еталон, зразок, міра) – це зразок або стандарт якості, який використовується державою для проведення науково обґрунтованого контролю якості.

Відповідно до деталей стандартизації і змістом вимог стандартизація ділиться на види (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Види стандартизації

Види стандартів	Характеристика
Національний стандарт	стандарт, що прийнятий національним органом з стандартизації та доступний широкому колу підприємців і споживачів. Національний стандарт є одним з атрибутів державності та віддзеркалює специфіку розвитку національної економіки залежно від історичних, географічних та соціальних умов.
Міжнародний стандарт	документ, який базуються на консенсусі, розробляється та приймається ISO та іншими міжнародними організаціями з стандартизації на добровільній основі.
Регіональний стандарт	стандарт, який прийнятий регіональною міжнародною організацією зі стандартизації лише одного географічного, політичного або економічного регіону.
Міждержавний стандарт	стандарт, прийнятий країнами, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології та сертифікації, і застосовані ними безпосередньо. Міждержавні стандарти діють в усіх країнах СНД
Гармонізовані стандарти	стандарти, що стосуються одного й того ж об'єкта, які затверджені різними органами, що займаються стандартизацією

Консенсус – загальне погодження, яке характеризується відсутністю суттєвих заперечень щодо ключових питань збоку більшості зацікавлених сторін, і це процес врахування думок усіх сторін та досягнення згоди щодо спірних питань.

Технічні умови – нормативний документ, у ньому вказуються технічні вимоги, яким повинен відповідати продукт, процес або послуга. Вони можуть

бути стандартними, частиною стандарту або окремим документом.

Настанова; звід правил – нормативний документ, У ньому рекомендуються практичні методи або технології проектування, виготовлення, монтажу, експлуатації або утилізації обладнання, конструкцій або виробів. Керівництво може бути стандартом, частиною стандарту або окремим документом, незалежним від стандарту.

Регламент – прийнятий органом влади нормативний документ, що передбачає обов'язковість правових положень.

Технічний регламент – регламент, що містить технічні вимоги або безпосередньо, або через посилання на стандарт, технічні умови, настанову їхній зміст.

Гармонізовані стандарти; еквівалентні стандарти – стандарти на один і той самий об'єкт, затверджені різними органами стандартизації, і які забезпечують взаємозамінність виробів, процесів і послуг чи загальне однозначне розуміння результатів випробування або інформації, що подається відповідно до цих стандартів.

Уніфіковані стандарти – гармонізовані стандарти, які є ідентичними за змістом, але не ідентичні за формою подання.

Обов'язковий стандарт – стандарт, застосування якого є обов'язковим під дією основного закону чи неодмінного посилання в регламенті.

Керівний нормативний документ (КНД) – нормативний документ, який встановлює норми, правила, вимоги організаційно-методичного та загально технічного характеру.

Показники стандартів – це характеристика об'єктів стандартизації, що виражаються за допомогою умовних одиниць, позначень чи понять.

Сумісність – придатність продукції, процесів, послуг до спільного використання, що не викликає небажаних взаємодій за заданих умов для виконання встановлених вимог.

Безпека – відсутність недопустимого ризику, пов'язаного з можливістю завдання будь-якої шкоди здоров'ю людини під час звичайних умов

використання, зберігання, транспортування, виготовлення й утилізації продукції (процесів, робіт, послуг).

Охорона навколишнього природного середовища – комплекс міжнародних, державних, регіональних заходів (адміністративних, господарських, політичних та громадських) щодо підтримування параметрів функціонування природних систем (фізичних, хімічних, біологічних) у межах, що забезпечують здоров'я та добробут людини.

1.4 Методичні принципи стандартизації

Відповідно до методології та практичної діяльності зі стандартизації для вирішення поставлених перед нею завдань повинні бути визначені методологічні принципи планування, перспективи, оптимальності, динамізму, послідовності і прихильності (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Методичні принципи стандартизації

Принципи стандартизації	Характеристика
Плановості	Забезпечується шляхом складання перспективних і поточних планів з розробки, розвитку і проведення робіт зі стандартизації. Планування здійснюється шляхом складання на науковій основі перспективних і поточних планів для усіх рівнів народного господарства, координування і контролю за виконанням, досягнення високих кінцевих результатів при правильному розподіленні матеріальних і грошових ресурсів.
Перспективності	Забезпечуються розробкою і випуском випереджаючих стандартів, в яких запроваджуються підвищені норми та вимоги до об'єктів стандартизації відносно досягнутого рівня. Випереджаючі стандарти містять норми і вимоги, що перевищують існуючий рівень, і тим самим орієнтують науку і виробництво на динамічний розвиток науково-технічного прогресу.
Оптимальності	Передбачає вироблення й прийняття таких норм, правил та вимог, що забезпечують народному господарству оптимальні втрати ресурсів: сировинних, матеріальних, енергетичних, економічних, соціальних, що сприяє підвищенню ефективності виробництва та продуктивності праці.
Динамічності	Передбачає періодичну перевірку стандартів та іншої нормативної документації, внесення до них змін, а також своєчасний перегляд і відміну стандартів.
Системності	Забезпечується розробкою нормативних документів на об'єкти стандартизації, що належать до певної галузі та встановлюють взаємопогоджені вимоги до усіх об'єктів на підставі загальної мети. Цей принцип визначає розробку стандартів чи іншої нормативної документації як елемента системи і приводить до упорядкування закономірно розташованих і взаємопов'язаних конкретних об'єктів стандартизації в єдину систему.
Обов’язковості	Визначає законодавчий характер стандартизації. В Україні стандарти та інша нормативна документація мають обов'язковий характер, їх повинні додержуватись усі підприємства і організації незалежно від форми власності. За порушення вимог стандартів, іншої нормативної документації передбачена юридична відповідальність згідно з чинним законодавством.

1.5 Методи стандартизації

Стандартизація використовує уніфікацію, агрегування та типізацію. Це найбільш поширений спосіб забезпечення сумісності та спеціалізації на всіх рівнях діяльності.

Уніфікація – найбільш поширений та ефективний метод стандартизації, яким передбачається приведення об'єктів до одноманітності і встановлення раціональної кількості їх різновидів, наприклад, раціональне скорочення типів приладів або розмірів виробів однакового функціонального призначення (болти, гайки, швелери та ін.). Уніфікація дає можливість знизити вартість виробів, підвищити серійність та рівень механізації й автоматизації виробничих процесів. Основою уніфікації є систематизація та класифікація виробів, процесів, функцій тощо.

Агрегатування – метод стандартизації, який полягає в утворенні виробів шляхом компонування їх з обмеженої кількості стандартних і уніфікованих деталей, вузлів, агрегатів, наприклад, складання приладів, двигунів, машин тощо.

Типізація – метод стандартизації, спрямований на розроблення типових конструкцій, технологічних, організаційних та інших рішень на основі загальних технічних характеристик, наприклад, типові будівлі, типова технологія, типова структура управління тощо.

Взаємозамінність – можливість використання одного виробу, вузла, агрегату чи послуги замість іншого подібного виробу, вузла, агрегату, не змінюючи їх функціонального призначення, наприклад, заміна старого двигуна автомашини новим, заміна в приладі реохорда, електронного підсилювача тощо.

Спеціалізація – це організаційно-технічні заходи, спрямовані на створення виробництва для випуску однотипної продукції чи послуг у широкому масштабі, наприклад, кондитерська фабрика для випуску цукерок, завод для випуску телевізорів, холодильників, годинників та інших виробів.

Види спеціалізації залежно від об'єктів застосування поділяють на види: предметна, подетальна, технологічна, функціональна (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Види спеціалізації

Види спеціалізації	Характеристика
Предметна	Полягає у тому, що на окремих підприємствах зосереджують випуск певної продукції, яка відповідає профілю підприємства. Предметна спеціалізація – це початкова форма спеціалізації виробництва
Подетальна	Полягає в тому, що у процесі виготовлення виділяється виробництво окремих деталей, вузлів чи складальних одиниць. Цей вид спеціалізації економічно найбільш вигідний
Технологічна	Виділення окремих стадій технологічного процесу в спеціалізовані заводи, цехи, ділянки. При технологічній спеціалізації збільшуються масштаби виробництва, підвищується продуктивність праці, знижується собівартість продукції, раціонально використовуються засоби
Функціональна	Виділення окремих стадій технологічного процесу в спеціалізовані заводи, цехи, ділянки. При технологічній спеціалізації збільшуються масштаби виробництва, підвищується продуктивність праці, знижується собівартість продукції, раціонально використовуються засоби

1.6 Національний орган стандартизації

3 січня 2015 року в Україні набув чинності Закон про стандартизацію, який повинен створити передумови для наближення національної системи стандартизації до міжнародних та європейських норм і правил, з одного боку, імплементація союзних угод між Україною та Європейським Союзом, Євратомом та його державами-членами, зокрема, щодо здійснення необхідних адміністративних та інституційних реформ.

Угода про асоціацію між Україною та ЄС передбачає створення національного органу стандартизації (НОС) – визнаний на національному рівні орган зі стандартизації, який має право бути національним членом відповідних міжнародних та регіональних органів зі стандартизації, починає діяльність 3 січня 2015 року.

Подібні організації в світі: ANSI (США), DIN (Німеччина), BSI (Великобританія), UNI (Італія), AFNOR (Франція), TSI (Туреччина) та ін.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 26 листопада 2014 р. № 1163 «Про визначення державних підприємств, що виконують функції державної організації зі стандартизації», функції виконує Державне підприємство «Український науково-навчальний центр з питань стандартизації, сертифікації та якості» (далі – ДП «УКРНДНЦ»).

Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр з питань та стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УКРДНЦ») було створено постановою Кабінету Міністрів України № 1337 від 21.08.2021.

Підприємство пройшло ребрендинг, та змінило назву на Українське

агентство стандартизації (УАС) (рис. 1.1).

Рис. 1.1 Українське агентство зі стандартизації

Нова назва НОС – українське агентство зі стандартизації.

Отже, НОС, ДП «УкрНДНЦ» та УАС (UAS) – це одне й те саме підприємство.

Відповідно до Закону України «Про стандартизацію», основними повноваженнями державних органів стандартизації є:

– організація та координація діяльності з розробки, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та відновлення національних стандартів;

– прийняття, скасування та відродження національних стандартів;

– підготовка та затвердження робочої програми з національної стандартизації;

– координація діяльності технічного комітету зі стандартизації;

– публікація національних стандартів;

– формування та ведення державного фонду нормативних документів;

– забезпечує функціонування та розвиток національної системи стандартизації, технічну перевірку проектів стандартів, узгодження національних стандартів з міжнародними та європейськими стандартами, координація діяльності національного технічного комітету зі стандартизації (НТК), консультації з маркування продукції;

– сертифікація продукції, послуг та систем менеджменту;

– оцінка відповідності продукції технічним регламентам;

– підготовка та підвищення кваліфікації фахівців в області стандартизації, сертифікації, систем вимірювань і менеджменту, підготовка видатних вчених;

– видання наукового журналу «Стандартизація, сертифікація, якість».

1.7 Категорії та види стандартів

Національна система стандартизації України відповідає різним стандартам, які встановлюють вимоги до певних об'єктів стандартизації. Залежно від призначення, складу, змісту, сфери діяльності та цільового призначення стандартизація підрозділяється на наступні види:

– державні стандарти України – ДСТУ;

– галузеві стандарти України – ГСТУ;

– стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України – СТТУ;

– технічні умови України – ТУУ;

– стандарти підприємств – СТП;

– кодекси усталеної практики.

Державні стандарти України (ДСТУ) – це нормативні документи, які діють на території України і використовуються усіма підприємствами незалежно від форми власності та підпорядкування, громадянами-суб'єктами підприємницької діяльності, міністерствами (відомствами), органами державної виконавчої влади, на діяльність яких поширюється дія стандартів. ДСТУ для будь-якої держави світу є національним стандартом України, який затверджується Держспоживстандартом України.

ДСТУ використовується у всіх підрозділах і вводиться в основному для масової або серійно випускається продукції, норм, правил, вимог, термінів і концепцій, позначень та інших цілей, регулювання яких необхідно не тільки

для забезпечення оптимальної якості продукції, але і для уніфікації і взаємозв'язку різних галузей науки, техніки, виробництво і культура.

Державні будівельні норми, а також державні класифікатори технічної, економічної та соціальної інформації прирівнюються до державних стандартів. Республіканські стандарти колишнього Радянського Союзу застосовуються як державні стандарти України до моменту їх заміни або скасування.

Державні стандарти України містять обов'язкові та рекомендовані вимоги. Обов'язковими вимогами є наступні:

Вимоги щодо забезпечення безпеки продукції для життя, здоров'я та майна громадян, їх сумісності та взаємодоповнюваності, охорони навколишнього середовища, а також вимоги до методів випробувань цих показників;

Вимоги до охорони праці та техніки безпеки з посиланням на відповідні норми та приписи;

Метрологічні стандарти, нормативні акти, вимоги та приписи щодо забезпечення надійності та однаковості вимірювань;

Положення, що забезпечують технічну єдність при розробці, виробництві та експлуатації (застосуванні) продукції.

Обов'язкові вимоги ДСТУ підлягають безумовному виконанню державними правозахисними органами, усіма підприємствами та громадянами-юридичними особами, діяльність яких підпадає під дію стандартів.

Рекомендовані вимоги до ДСТУ є обов'язковими в наступних випадках:

Це передбачено чинним законодавством;

Ці вимоги включені в контракт на розробку, виробництво та постачання продукції;

Виробник(постачальник) продукції задокументував, що продукція відповідає цим стандартам.

Галузеві стандарти України (ГСТУ) розробляються на продукцію та

послуги за відсутності ДСТУ або за необхідності встановлення вимог, що перевищують або доповнюють вимоги національних стандартів. Вимоги ГСТУ не повинні суперечити обов'язковим вимогам ДСТУ. ДСТУ є обов'язковим для всіх підприємств і організацій галузі, а також підприємств і організацій інших галузей (замовників), які використовують або застосовують продукцію галузі.

Стандарти науково-технічних та інженерних товариств (спілок) України (СТТУ) розроблені у відповідь на необхідність поширення та впровадження систематичних і узагальнених результатів фундаментальних і прикладних досліджень, отриманих у певних галузях знань і сферах професійних інтересів. Вимоги СТТУ не повинні суперечити обов'язковим вимогам ДСТУ та ГСТУ.

Компанії добровільно застосовують STTU і застосовують окремі громадяни-господарюючі суб'єкти, якщо вони вважають за доцільне використовувати нові передові інструменти, технології, методи та інші вимоги, що містяться в цих стандартах. Використання ДСТУ для виготовлення продукції можливе лише за згодою замовника або споживачки цієї продукції, яка передбачена контрактом або іншою угодою.

Технічні умови (ТУ) – нормативний документ, який розробляють для встановлення вимог, що регулюють відносини між постачальником (розробником, виробником) і споживачем (замовником) продукції, для якої відсутні державні чи галузеві стандарти (або за потребою конкретизації вимог зазначених документів).

Технічні специфікації затверджуються для продуктів, які знаходяться на стадії розробки і виробляються невеликими партіями. Технічні специфікації розробляються для 1 або більше конкретних продуктів, матеріалів, субстанцій, послуг або груп послуг. Вони активуються на короткий період часу, термін дії обмежений або встановлюється на підставі угоди з клієнтом. Підприємство використовує громадянина-господарюючого суб'єкта – ТУ, незалежно від форми власності і підпорядкованості, на підставі ліцензії, договірних

зобов'язань або права на виробництво і реалізацію продукції (надання послуг).

Стандарти підприємств (СТП) – розробляються на продукцію (процес, роботу, послугу), яку виробляють і застосовують (надають) лише на конкретному підприємстві. СТП не повинні суперечити обов'язковим вимогам ДСТУ та ГСТУ.

Метою СТП є компоненти продукції, технічне обладнання та інструменти. Послуги з технічного процесу, що надаються на конкретному підприємстві. Процес організації та управління виробництвом.

СТП є основним організаційно-методичним документом системи менеджменту якості продукції, що діє на підприємстві. Міжнародні, регіональні та національні стандарти інших країн можуть бути використані в якості СТП на основі угоди про міжнародне співробітництво.

Кодекси усталеної практики – розробляють на устаткування, конструкції, технічні системи, які різняться конструктивним виконанням. В кодексах усталеної практики зазначають правила та методи розв'язування завдань щодо координації робіт зі стандартизації та метрології, а також реалізації певних вимог технічних регламентів чи стандартів.

Технічний регламент – це новий вид нормативного документу, який створено з метою розмежування законодавчо регульованої та нерегульованої сфери використання нормативних документів.

Технічний регламент – це закон України або нормативний акт, прийнятий Кабінетом Міністрів України, який визначає характеристики продукту або відповідного процесу або методу виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення. Це обов'язково. Він також може містити терміни, маркування, упаковку, позначення або вимоги до маркування, які застосовуються до конкретного продукту, процесу або методу виробництва.

Залежно від деталей мети стандартизації, її призначення, складу і змісту встановлених для неї вимог, для різних категорій нормативних документів по стандартизації передбачено наступне:

– основні;

– бізнес-вимоги до продуктів і послуг;

– залежно від процесу;

– залежно від методів контролю (випробування, вимірювання, аналіз).

Основоположні стандарти встановлюють організаційні методи та загальні технічні умови для окремих галузей стандартизації, а також терміни та визначення, загальні технічні вимоги, специфікації та правила для забезпечення впорядкованості, сумісності, взаємозв'язку та взаємної координації різноманітних технічних і виробничих дій у процесі розробки, виробництва, транспортування та утилізація продукції, безпека продукції, захист навколишнього середовища.

Стандарти на продукцію, послуги встановлюють вимоги до однорідних або конкретних груп продуктів і послуг, щоб переконатися, що вони відповідають меті. Встановлює технічні вимоги до якості продукції (послуг) під час виробництва, постачання та використання, визначає правила приймання, методи контролю та випробувань, пакування, маркування, транспортування, зберігання продукції або вимоги до якості послуг, що надаються.

Стандарти на процеси встановлюють основні вимоги до послідовності та способів (засобів, систем, специфікацій) виконання різних робіт (операцій) у різних процесах діяльності та забезпечувати дотримання їх визначеного порядку.

Стандарти на методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу) регламентують послідовність (операцій), способи (правила, режими, норми) і технічні засоби, що впроваджуються для контролю продукції, процесів і послуг різних видів і об'єктів. До них відносяться уніфіковані методи контролю якості, засновані на сучасних науково-технічних досягненнях.

Часто загально технічні та організаційно-методичні стандарти об'єднуються в комплексні (системні) органи стандартизації, які забезпечують нормативне забезпечення вирішення технічних і соціально-економічних

завдань у певній сфері діяльності. Зараз існує понад 40 таких міждержавних систем, що забезпечують організацію виробництва високоякісної продукції. Найважливіші з них наступні.

Єдина система конструкторської документації (ЄСКД). Це система з постійними технічними та організаційними вимогами, яка забезпечує взаємний обмін конструкторською документацією між країнами СНД, галузями та окремими підприємствами без перереєстрації, розширює уніфікованість продукції в процесі розробки конструкції, спрощує форми документів і термінологію. Скорочення, уніфікація графічні зображення, механізація та автоматизована розробка документів, а головне, що промисловість готова організувати будь-яке підприємство для виготовлення будь-якої продукції в найкоротші терміни.

Стандарти системи ЄСКД позначені цифрою 2 перед номером стандарту.

Єдина система технічної документації (ЄСТД). Ця система передбачає обов'язкові процедури розробки, оформлення та збереження різної технічної документації на виробництво, транспортування, монтаж і обслуговування продукції вітчизняними машино- та приладобудівними підприємствами. Вони планують, готують і організовують виробництво на основі технічної документації, встановлюючи зв'язки між різними підрозділами і цехами підприємства і між виконавцями (конструкторами, техніками, майстрами, робітниками). Стандарти для системи EUTD позначені цифрою 3 перед номером стандарту.

Державна система забезпечення єдності вимірювань (ДСВ). Сьогодні ця система відіграє особливу роль. У сучасній промисловості затрати праці на проведення вимірювань складають у середньому 10% загальних витрат праці на всіх етапах виготовлення та експлуатації продукції, а в окремих галузях промисловості ця частка досягає 50-60 % (електроніка, радіотехніка та ін.) . Обґрунтованість цих витрат залежить від надійності та порівнянності вимірювань, що може бути досягнуто лише за умови належної економетричної підтримки з боку національної економічної організації.

Стандарти системи ДСВ позначені цифрою 8 перед номером стандарту.

Система стандартів безпеки праці (ССБП). Ця система встановлює єдині правила та норми щодо особистої безпеки під час роботи. Впровадження цієї системи забезпечило значне зниження виробничого травматизму та професійних захворювань.

Стандарти системи ССБП позначаються цифрою 12 перед номером стандарту.

Єдина система технологічної підготовки виробництва (ЄСТПВ). Це комплекс міждержавних стандартів і галузевих систем технологічних систем підготовки виробництва, які при виконанні своїх вимог створюють умови для скорочення умов підготовки виробництва, розробки та виробництва продукції заданої якості, забезпечення високої гнучкості підготовки виробництва. Виробнича структура значно економить трудові, матеріальні та фінансові ресурси.

Найважливішим принципом, передбаченим ЄСТПВ, є класифікація та групування відповідно до подібної структури та характеристик процесу, а також типізація технологічного процесу виробничих уніфікованих виробничих потужностей та технологічного обладнання, що закладає основу для покращення рівня типового технологічного процесу. Реалізація цього принципу дає змогу в кілька разів скоротити час підготовки до виробництва нової продукції та обсяг розробленої технічної документації.

Стандарти для систем ЄСТПВ позначені цифрою 14 перед номером стандарту.

Система розробки і постановки продукції на виробництво (СРПВ). Це система правил, яка визначає процедури створення, виробництва та використання продукції, встановлені відповідно до відповідних стандартів.

Основною метою СРПВ є встановлення організаційно-технічних засад і процедур створення високоякісної продукції, запобігання випуску застарілої, неефективної та невикористаної продукції, скорочення циклу розробки та освоєння, своєчасне оновлення продукції. продукт.

Стандарти для систем SRPV позначені цифрою 15 перед номером стандарту.

Стандарти на штрихове кодування. Сьогодні штрих-коди EAN використовуються більш ніж у 97 країнах світу. При цьому об'єктом штрихового кодування є інформаційні символи-цифри, літери, знаки обслуговування. За різними структурами штрих-коди поділяються на: цифрові та буквено-цифрові, дискретні, безперервні, двосторонні, контрольовані, фіксованої довжини коду, змінної довжини коду та різної щільності інформації.

Щоб конкурувати з іноземною продукцією на внутрішньому та зовнішньому ринках, українська продукція повинна мати штрих-код.

30 жовтня 1994 року Європейська асоціація прийняла рішення про приєднання України до Асоціації нумерації статей – «EAN-Україна». У 1995 році українські національні стандарти оприлюднили ряд документів у сфері штрих-кодів.

В Україні використовуються такі штрих-коди: EAN-13 (EAN8), ITF128, 39.

Перші дві-три цифри штрих-коду називаються префіксом і вказують на країну-виробника товару, а остання цифра штрих-коду є контрольним номером. Усі інші цифри стосуються компаній і продуктів. Існують також так звані внутрішні коди, які використовуються для товарів, які не мають єдиної ціни.

Щоб отримати штрих-код, компанія повинна спочатку вступити в Українську асоціацію товарної нумерації та оплатити присвоєння штрих-коду та консультацію експертів. Це потребує великого капіталу, який багато підприємств, особливо малий, не можуть собі дозволити.

1.8 Порядок розробки стандартів

Національні стандарти України посилаються на такі основні стандарти:

– ДСТУ 1.0-93 Державна система стандартизації України. Основні положення.

– ДСТУ 1.5-93 Державна система стандартизації України. Загальні положення до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів.

Загальні положення. Працюючи на фермі або як фермер, виробляючи продукцію тваринництва, ви повинні розуміти правила, які встановлюють стандарти, і вміти їх створювати та використовувати. Для цього необхідно розуміти послідовність розробки стандарту, тобто чотири етапи його розробки:

1. Розробка та затвердження технічного завдання на типову формулювання;

2. Розробити проект стандарту (перша версія) та надіслати відгук;

3. Опрацювати відгуки, сформулювати проект стандарту (фінальний варіант) і подати його на затвердження;

4. Затвердження стандартів та національна реєстрація.

Технічні завдання стандартизації виконуються організаціями (розробниками), а технічні завдання стандартизації виконуються декількома організаціями (керівними організаціями) - розробниками. Проекти технічного завдання стандартизації передбачають дослідження та аналіз матеріалів для об'єктів стандартизації з урахуванням найвищих досягнень і передового досвіду вітчизняної та зарубіжної науки і техніки. Результати аналізу представлені у вигляді стандартної порівняльної таблиці. Умови технічного завдання: підстави для розробки стандарту, термін виконання, основні цілі та завдання розробки, зміст стандарту та основні вимоги (показники, специфікації), які стандарт повинен стандартизувати, взаємозв’язок з іншими стандартами SEV, стандартизація ISO та стандартні рекомендації. При визначенні очікуваного обсягу робіт слід у разі потреби вказати, які роботи

необхідно виконати для досягнення техніко-економічних умов для очікуваних показників проекту. У технічному завданні також повинен бути перелік організацій, які погодилися з проектом стандарту.

Проекти технічних завдань на нормування розглядаються Науково-технічним комітетом під головуванням провідних розробників організації та погоджуються з підрозділами-замовниками. Висновок про створення проекту національного стандартного технічного завдання установа подає до підрозділу розробки не пізніше 15 днів з дня його отримання.

Після затвердження технічного завдання на нормування головна організація-розробник надсилає копію організації-виконавцю та організації, яка погодила технічне завдання на проект нормування.

Типові проекти складаються відповідно до затверджених типових планів і технічних завдань. Паралельно з проектом розроблено проекти пояснювальних записок та план заходів щодо своєчасного впровадження стандартів. В анотації пояснюються застосовні галузі та характеристики стандартизованого об'єкта, показники, встановлені в проекті стандарту, дані про економічну вигоду від впровадження тощо. При розробці проекту плану заходів із впровадження стандартів виходять з припущення про доцільність і можливість організації спеціалізованого виробництва стандартизованої продукції.

Проекти стандартів разом із роз'ясненнями та проектами основних заходів надсилаються до профільних міністерств (відомств) для отримання відгуків. Підприємства та організації міністерських розробників протягом 1 місяця з дня надходження надсилають узагальнену відповідь на проект головної організації-розробника. Представницький відділ (відділ) підрозділу підготовки комплексного відгуку не пізніше 2 місяців з дня надходження складає вичерпний відгук на поданий проект стандарту на основі думок і пропозицій підпорядкованих підприємств у двох примірниках.

Провідна організація – розробник узагальнює відгуки, отримані щодо кожного коментаря та пропозиції, і надає чіткий висновок.

Якщо в проектах стандартів немає суперечностей між міністерствами та комісіями, головна (базова) організація стандартизації повинна прийняти рішення перед розглядом цих суперечностей з іншими відповідними організаціями. У разі виникнення конфліктів з іншими міністерствами та комісіями основні організації зі стандартизації проводять наради для розгляду конфліктів, за участю представників основних відповідних міністерств, організацій та підприємств для всебічного обговорення та прийняття остаточного рішення щодо проекту стандарту.

Відділ розвитку також надсилає остаточний варіант проекту всім координуючим організаціям на погодження. За наявності зауважень техніко-економічні умови підрозділу розробки будуть додані до проекту стандарту. Основна організація стандартизації проведе наукову, технічну та правову експертизу до того, як остаточна версія проекту стандарту буде подана на затвердження.

Національний комітет стандартів розглядає встановлення проектів національних стандартів і приймає рішення про затвердження або повернення їх на доопрацювання. Після розгляду проекти стандартів інших категорій затверджуються і впроваджуються керівництвом відповідної організації у вигляді постанов, наказів, розпоряджень. Після затвердження визначається дата набрання чинності або термін дії стандарту, а також термін першої та наступної перевірки стандарту.

Порядок розроблення стандартів. Національні стандарти України розробляються Технічним комітетом стандартизації (далі – ТК), міністерствами (відомствами), головними (базовими) організаціями стандартизації або організаціями, які мають необхідний науково-технічний потенціал у відповідних галузях (далі – організації - розробники).

Зміни до стандарту відбуватимуться, якщо стандарт буде замінено, видалено або введено нові вимоги.

Стандарти, сформульовані на основі міжнародних, регіональних стандартів або національних стандартів інших країн, за винятком особливих

обставин, формулюються при зміні міжнародних, регіональних стандартів або національних стандартів.

Зміни до стандартів на продукцію (процес, послугу) формулюються шляхом доповнення новими вимогами чи специфікаціями, які не призведуть до порушень вимог безпеки, охорони навколишнього середовища, взаємозамінності та сумісності продукції (процесу, послуги) і виробленої продукції (процесу, послуги) відповідно до чинних стандарти.

У разі припинення виробництва продукції (процесів використання, надання послуг), на які поширюється дія цього стандарту, та розробки інших нормативних документів стандарт скасовується органом, який його затвердив.

Скасування стандартів здійснюється в порядку, встановленому відповідно до ст. 11 Закону України «Про стандартизацію» діяльність щодо розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та відновлення дії національних стандартів та кодексів усталеної практики та змін до них є виключним повноваженням національного органу зі стандартизації (НОС).

ТК або організація-розробник подає стандарт, що скасовується, до національного органу зі стандартизації (НОС) разом із супровідним листом та оригіналом документа, що підтверджує домовленість із замовником про скасування стандарту.

Документи щодо критеріїв анулювання подаються до органу державної реєстрації не пізніше ніж за 6 місяців до встановленої дати анулювання.

Інформація про критерії скасування оприлюднюється в Державному інформаційному покажчику стандартів України не пізніше ніж за 3 місяці до дати скасування.

1.9 Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов, їх реєстрація

Технічні умови (ТУ) визначають вимоги до якості, продуктивності, розмірів, сировини, складальних одиниць, охоплюють товарні знаки, термінологію, загальне маркування, методи випробувань (вимірювання,

контроль, аналіз), вимоги до упаковки, маркування та маркування, а також, за необхідності, визначити методи оцінки відповідності встановленим обов'язковим вимогам.

Технічні умови складаються за ініціативою або на замовлення, якщо:

– відсутній національний стандарт на продукт, що розробляється;

– кілька однорідних видів продукції, група однорідної продукції (група ТУ).

Групові ТУ складається з двох і більше типів виробів, які мають спільне функціональне призначення, сферу застосування, конструктивно-технічні рішення, позначення основних ознак споживчих характеристик і показників якості. При виробництві продукції або наданні послуг на експорт суб'єкти господарювання можуть використовувати діючі технічні умови та нормативні документи (НД) інших міжнародних організацій, які визнані Генеральною угодою з тарифів і торгівлі Світової організації торгівлі.

Структура ТУ

ТУ містити такі частини:

– сфера застосування;

– нормативні посилання;

– технічні вимоги (параметри, розміри, основні показники та характеристики, сировина, матеріали, вимоги до продукції, що закуповується, цілісність, маркування, упаковка);

– вимоги безпеки;

– вимоги щодо охорони навколишнього середовища та утилізації;

– прийняти правила;

– методи контролю (випробування, аналіз, вимірювання);

– транспортування та зберігання;

– інструкції з експлуатації, обслуговування, використання та інші вимоги.

Стандарти, технічні умови та зміни до них подають на реєстрацію зброшурованими. Національні стандарти, міждержавні стандарти, крім ТУ,

реєструє Українське Агентство зі Стандартизації УАС (UAS).

1.10 Сертифікація, як складова частина діяльності технічного регулювання. Мета сертифікації

Система сертифікації продукції (від лат. sertifico – підтверджувати, засвідчувати; certas безсумнівний і facio – робити, діяти, тобто «робити правильно»; від фр. «сертифікат»; англ. «сертифікація»). Акредитація продукції та випробувальних установ стає невід'ємною частиною супутньої діяльності. Центри технічного регулювання та лабораторії.

Сертифікація – визнаний у світі спосіб незалежної оцінки відповідності продукції, процесів і послуг встановленим вимогам.

Щоб переконатися, що послуга «надається правильно», необхідно знати, яким вимогам вона має відповідати та як продемонструвати цю відповідність. Загальноприйнятим методом цього виду сертифікації є сертифікація відповідності.

Сертифікація – сукупність дій і процедур, що здійснюються з метою підтвердження того, що продукт або послуга відповідають певним стандартам чи технічним умовам.

Система сертифікації – система, яка має власні правила, процедури й управління для визначення

Застосування сертифікації створює передумови для успішного вирішення ряду важливих соціально-економічних проблем і завдань. Це підтвердження безпечності, сертифікаційної відповідності товару чи послуги для здоров'я та життя людей, власності та навколишнього природного середовища.

Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (від 15.01.2015 № 124-VIII) наступним чином дає визначення сертифікації:

Сертифікація – підтвердження відповідності третьою стороною (особою, яка є незалежною від особи, що надає об'єкт оцінки відповідності, та від особи, що заінтересована в такому об'єкті як споживач чи користувач), яке стосується

продукції, процесів, послуг, систем або персоналу.

Мета сертифікації:

– не допускати реалізації продукції, що завдає шкоди життю, здоров'ю та майну громадян та навколишньому природному середовищу;

– допомогти споживачам правильно вибрати товари;

– створення умов для участі підприємств у міжнародному економічному, науково-технічному співробітництві та міжнародній торгівлі.

До 2018 року в сертифікація в Україні поділялася на ***обов'язкову та добровільну.***

З 1 січня 2018 року було скасовано обов’язкову сертифікацію продукції, яка здійснювалася відповідно до положень Декрету. Фактично втратив силу сам Декрет і з цієї дати втрачає чинність вся продукція що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, яка була включена до переліку продукції, затверджена наказом Державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики України № 28 від 1 лютого 2005 року.

До 2018 року обов’язкова сертифікація відповідно до вимог нормативних документів здійснювалася органами сертифікації (незалежно від форм власності) лише в рамках національної системи сертифікації.

Обов'язкова сертифікація в усіх випадках передбачала перевірку та випробування продукції для визначення її характеристик і наступний державний технічний нагляд за сертифікованою продукцією.

Випробування з метою обов'язкової сертифікації проводилися акредитованою випробувальною лабораторією (центром) за методиками, визначеними відповідними нормативними документами, а за відсутності цих документів – за методиками, визначеними органом із сертифікації або органом із сертифікації. агентство, що виконує свої функції. Результати випробувань, проведених уповноваженою лабораторією (центром), не потребували подальшого підтвердження іншими акредитованими випробувальними лабораторіями (центрами).

Сертифікація харчових інгредієнтів та харчових продуктів тваринного

походження проводиться після проведення ветеринарно-санітарних перевірок та видачі відповідних ветеринарних документів.

Під час сертифікації, якщо орган сертифікації приймав позитивне рішення, заявник отримував сертифікат і право позначити продукцію спеціальним знаком відповідності.

Сертифікат відповідності – документ, який засвідчує, що товари та послуги відповідають стандарту на них.

Об'єкти підтвердження відповідності (сертифікації):

- продукція (процеси, роботи, послуги);
- системи управління якістю;
- системи якості;
- системи управління довкіллям;
- персонал.

1.11 Стандартизація термінів у галузі сертифікації. Види сертифікації

У 1989 році Рада Європейського Союзу прийняла документ «Глобальна концепція сертифікації та досліджень».

Керівництво ISO/IEC 2:1986 містить багато термінів, які розкривають поняття «відповідність продукції».

Відповідність – задоволення продукцією, технологічними процесами чи послугами установлених вимог.

При цьому передбачено два види відповідності: заява про відповідність та сертифікація відповідності.

Відповідність продукції визначається як «заява постачальника поза рамками системи сертифікації та під виключну відповідальність постачальника про те, що продукція, технічний процес або послуга відповідають визначеним стандартам або іншим нормативно-технічним

документам».

Сертифікація відповідності у виданні ISO/IEC Guide 2:1986 визначається як «гарантія третьої сторони з достатньою ймовірністю того, що продукт, технічний процес або послуга відповідають визначеним стандартам або документам, які встановлюють вимоги до них».

Сертифікація – процедура підтвердження відповідності результату виробничої діяльності, товару, послуги нормативним вимогам, за допомогою якої третя сторона документально засвідчує, що продукція, робота (процес) чи послуга відповідає заданим вимогам.

Орган з сертифікації – орган, який здійснює сертифікацію відповідності. Орган з сертифікації може сам проводити випробування та контроль за випробуваннями або здійснювати нагляд за цією діяльністю, яка проводиться за його дорученням іншими органами.

Засвідчення відповідності – дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доказує, що конкретний випробувальний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Сертифікат відповідності – це документ, виданий відповідно до правил системи сертифікації, який зазначає, що дана продукція, технологічний процес чи послуга відповідають вимогам, які визначені стандартами чи іншими нормативним документами, що установлюють вимоги до них.

Контролюючий орган (у галузі сертифікації) – орган, який здійснює за дорученням органу з сертифікації діяльність з контролю.

Випробування – технічна операція, що полягає у визначенні однієї або декількох характеристик даної продукції, процесу або послуги відповідно до встановленої процедури за прийнятими правилами.

Метод випробування – встановлений порядок проведення випробувань.

Випробувальна лабораторія – лабораторія, яка здійснює (сертифікаційні) випробування.

Акредитація – процедура, у ході якої національний орган з акредитації документально засвідчує компетентність юридичної особи чи відповідального

органу з оцінки відповідності виконувати певні види робіт (випробування, калібрування, сертифікацію, контроль).

Міжлабораторні порівняльні випробування – організація, здійснення та оцінка випробувань одних і тих самих подібних виробів або матеріалів двома або декількома різними лабораторіями відповідно до раніше встановлених вимог.

Акредитована лабораторія – випробувальна лабораторія, яка пройшла акредитацію.

Критерії акредитації (лабораторій) – сукупність використовуваних органом з акредитації вимог, які має задовольняти випробувальна лабораторія для того, щоб бути акредитованою.

Атестація лабораторії – перевірка випробувальної лабораторії для визначення її відповідності встановленим критеріям акредитації лабораторії.

Види сертифікації. Класифікуючи сертифікацію за певними ознаками, виділяють наступні її види:

Залежно від об'єктів сертифікації:

– сертифікація продукції;

– сертифікація робіт та послуг;

– сертифікація систем забезпечення якості підприємства. Залежно від області сертифікації:

– сертифікація систем забезпечення якості;

– екологічна сертифікація;

– сертифікація соціальної лояльності.

За правовою ознакою:

– добровільна.

Система забезпечення (управління) якістю є одним із засобів постійного вдосконалення підприємства за рахунок підвищення якості різних видів діяльності всіх працівників. Це сукупність усіх аспектів (ресурси, люди, організаційна структура тощо), які впливають на якість кінцевого продукту.

Сертифікація (аудит) системи управління якістю, пов'язаної з виробництвом певної продукції, – це дія, яка здійснюється уповноваженою третьою стороною (незалежною від суб'єктів господарювання та споживачів) за визначеною програмою для підтвердження відповідності системи вимогам нормативних документів ДСТУ, ISO 9001:2000, ДСТУ ISO 9002:2000. При цьому необхідно забезпечити виробникам можливість і надалі випускати продукцію, що відповідає вимогам цих нормативних документів, своєчасно виявляти неякісну продукцію та вживати заходів щодо недопущення її виробництва.

У сучасній практиці використовуються дві моделі системи якості: ISO 9001 або ISO 9002. Вони відрізняються ступенем охоплення всіх етапів життєвого циклу товару.

Модель системи ISO 9001 підходить для підприємств, виробничий цикл яких включає: проектування, розробку, виробництво, установку та обслуговування.

Модель системи ISO 9002 використовується, коли виробничий цикл включає: виробництво, встановлення та технічне обслуговування, тобто без проектування та розробки.

Екологічна сертифікація базується на серії стандартів ISO 14000. Метою екологічної сертифікації є сприяння впровадженню процесів виробництва продукції, мінімізація забруднення природного середовища та захист життя, здоров'я та безпеки споживачів. власності та навколишнього середовища.

Сертифікація соціальної лояльності здійснюється за міжнародним стандартом, який містить основні критерії оцінки соціальної лояльності організації: дитяча праця, примусова праця, гігієна та безпека праці, колективні договори про свободу об'єднання та право на об'єднання. , дискримінація, дисциплінарні стягнення, робочий час, оплата праці, система управління.

Добровільна сертифікація – проводиться на відповідність вимогам, які не віднесені нормативними документами до обов'язкових вимог.

Добровільна сертифікація проводиться з ініціативи заявників (виробників, продавців, виконавців) з метою підтвердження відповідності продукції вимогам стандартів, технічних умов, рецептур та інших документів, визначених заявником. Добровільна сертифікація проводиться на умовах договору між заявником і органом по сертифікації.

Система сертифікації поділяється на три рівні: національний, регіональний і міжнародний, тому існують відповідні відмінності між національною, регіональною та міжнародною системами сертифікації.

Координація заходів щодо створення міжнародної системи покладена на спеціалізований сертифікаційний комітет – СЕРТИКО, який діє у складі ISO. Комітет розробив:

– правила та порядок сертифікації продукції;

– стандарти акредитації випробувальних центрів (лабораторій);

– умови приєднання до міжнародної системи сертифікації (наявність нормативно-технічної документації, що містить вимоги до сертифікованої продукції; метрологічне забезпечення виробництва на високому рівні; функціонування спеціальної системи моніторингу діяльності випробувального центру та якості продукції).

У багатьох країнах вже існують випробувальні центри, акредитовані SERTYKO ISO та визнані міжнародним співтовариством, які можуть видавати сертифікати на окремі види продукції.

Що стосується регіональної системи сертифікації, спільною організацією для всіх органів сертифікації в Європі є EOTS (Європейська організація з тестування та сертифікації), яка була спільно створена Європейською Комісією, Секретаріатом Європейської зони вільної торгівлі (ЄАВТ) та Європейським комітетом стандартизації. Аналізуючи історію системи сертифікації потрібно відмітити відмінності, які існували до 2018 р. У таблиці 1.5 наведено відмінні характеристики обов'язкової та добровільної сертифікації.

Таблиця 1.5

Відмінні ознаки обов'язкової та добровільної сертифікації

Ознаки	Вид сертифікації	
	обов'язкова	обов'язкова
Основна мета проведення	Забезпечення безпеки те екологічності товарів (робіт, послуг)	Забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг). Реклама продукції (послуг), яка відповідає не тальки вимогам безпеки, але й має високу якість
Підстави для проведення	Законодавчі документи	Бажання юридичних чи фізичних осіб на договірних умовах між заявником та органом сертифікації
Об'єкти	Перелік товарів (послуг), що підлягають обов'язковій сертифікації, який затверджений Урядом країни	Будь-які об'єкти
Сутність оцінки відповідності	Оцінка відповідності обов'язковим вимогам, які передбачені законом «Про обов'язкову сертифікацію»	Оцінка відповідності будь-яким вимогам заявника. Для об'єктів, що підлягають обов'язковій сертифікації – оцінка відповідності вимогам, які доповнюють обов'язкові
Нормативна база	Державні стандарти, Санітарні норми та правила та інші документи, які встановлюють обов'язкові вимоги до якості товарів (робіт, послуг)	Стандарти різних категорій, ТУ та інша технічна документація, яка запропонована заявником

Більш поширеними є національні системи сертифікації, згідно з якими підприємства тієї чи іншої галузі промисловості виробляють продукцію відповідно до вимог, встановлених національними та/або міжнародними стандартами.

Також розрізняють державну (урядову) і недержавну (неурядову) системи сертифікації.

Неурядові системи сертифікації зазвичай передбачають добровільну сертифікацію. Прикладом такої системи сертифікації є система TUV CERT.

Національна система сертифікації створюється Національним агентством із сертифікації – центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання, відповідальним за проведення та координацію робіт із забезпечення її функціонування, а саме:

– визначити основні принципи, структуру та правила національної системи сертифікації;

– затверджує перелік обов'язкової сертифікації продукції та визначає строки її запровадження;

– уповноважений орган сертифікації продукції;

– встановити правила визнання сертифікатів інших країн;

– розгляд спірних питань випробувань та дотримання правил сертифікації продукції;

– ведення реєстру національної системи сертифікації;

– організувати інформаційну підтримку з питань атестації.

Переваги підприємств у результаті сертифікації:

– поліпшити управління та поглибити розуміння процедурних питань, сприяючи прискоренню усунення процедурних питань;

– підвищення рівня задоволення потреб споживачів;

– товар має додаткові конкурентні переваги в порівнянні з несертифікованими товарами конкурентів;

– збільшення частки ринку.

РОЗДІЛ 2

СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

2.1 Державна класифікація стандартів, порядок їх розробки і впровадження

Національні стандарти України — стандарти, прийняті Національним органом стандартизації України, функції якого станом на січень 2019 року виконує державне підприємство «Український науково-дослідний центр з питань стандартизації, сертифікації та якості» ДП «УкрНДНЦ».

Національні стандарти України мають позначення – ДСТУ.

Об'єктами української національної стандартизації є:

– матеріали, компоненти, обладнання, системи та їх сумісність;

– правила, процедури, функції, методи, дії або їх результати, включаючи продукти, персонал, системи управління;

– вимоги до термінології, маркування, упаковки, пакування, маркування, тощо.

– національні стандарти в Україні є добровільними, водночас національні стандарти є обов’язковими для суб’єктів господарювання за таких обставин:

– коли його обов'язки передбачені нормативно-правовими актами;

– якщо в угоді (контракті) між сторонами щодо розроблення, виробництва або постачання продукції є посилання на певні стандарти;

– якщо суб'єкт господарювання (виробник або постачальник товару) робить заяву про відповідність товару певним стандартам або застосовує у своєму маркуванні позначки цих стандартів.

Українські національні стандарти приймаються державною мовою або, за необхідності, однією з мов відповідної міжнародної або регіональної організації стандартизації.

У нашій країні діє Український класифікатор нормативних документів - УКНД (НК 004:2020), прийнятий з 15.05.2020 згідно наказу Мінекономіки №905, тому вітчизняні нормативні документи ДСТУ і технічні умови ТУ У, а також офіційні інформаційні покажчики класифікуються згідно даного Класифікатора.

Класифікатор НК 004:2020 гармонізований з International Classification for Standards (ICS), 2015, Seventh edition. При складанні класифікатора застосована ієрархічна, трирівнева система класифікації. Кожний наступний рівень класифікації не змінює значення попередніх рівнів.

Перший рівень класифікації охоплює 40 класів (від 01 до 99).

Другий рівень класифікації охоплює 392 групи.

Третій рівень класифікації охоплює 909 підгруп.

Код позиції класифікатора має таку структуру:

XX.XXX.XX,

де XX - клас (від 01 до 99),

XX.XXX - група,

XX.XXX.XX - підгрупа.

Клас кодують двозначним цифровим кодом.

Код групи складають з коду класу та тризначного цифрового коду групи, відокремлених крапкою.

Код підгрупи складають з коду групи та двозначного цифрового коду, відокремлених крапкою.

Клас 65 носить назву «Сільське господарство», а **Клас 67** «Технологія виробництва харчових продуктів».

До класу **65** входить 10 груп нормативних документів:

65.020 - Сільське й лісове господарство;

65.040 - **Сільськогосподарські будівлі, споруди та устаткування;**

65.060 - **Сільськогосподарські машини, інвентар і устаткування;**

65.080 - **Добрива;**

65.100 - **Пестициди та інші агрохімікати;**

65.120 - **Корм для тварин;**

65.140 - **Бджільництво;**

65.145 - **Мисливство;**

65.150 - **Рибальство та рибництво;**

65.160 - **Тютюн, тютюнові вироби та відповідне устаткування.**

До класу **67** входить 17 груп нормативних документів:

67.020 - **Технологічні процеси в харчовій промисловості;**

67.040 - Харчові продукти взагалі;

67.050 - Загальні методи перевіряння та аналізування харчових продуктів;

67.060 - Зернові, бобові культури та продукти їх перероблювання;

67.080 - Фрукти. Овочі;

67.100 - Молоко та молочні продукти;

67.120 - М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція;

67.140 - Чай. Кава. Какао;

67.160 - Напої;

67.180 - Цукор. Цукристі продукти. Крохмаль;

67.190 - Шоколад;

67.200 - Харчові олії та жири. Насіння олійних культур;

67.220 - Пряноші та приправи. Харчові добавки;

67.230 - Розфасовані та кулінарно оброблені харчові продукти;

67.240 - Органолептичний аналіз;

67.250 - Матеріали та предмети в контакті з харчовими продуктами;

67.260 - Установки та устаткування для харчової промисловості.

Перелік державних стандартів оновлюється за класифікатором протягом року та актуалізується станом на 1-е січня. Повний перелік нормативних документів публікується в онлайн режимі на сайті Національного Органу Стандартизації у розділі ***Каталог національних стандартів та кодексів усталеної практики*** за посиланням: http://katalog.uas.org.ua/

Кожного місяця видаються інформаційні покажчики (ІПС – інформаційні покажчики стандартів) в яких наводяться щойно затверджені стандарти поточного року після 1-го січня, а також зміни та поправки до вже діючих стандартів. Також в ІПС зазначаються скасовані стандарти та публікуються відповідні накази про введення в дію, зміни та скасування нормативних документів.

ІПС, як правило складається із трьох частин. В першій частині вміщені всі діючі стандарти, в другій - предметний вказівник, де у алфавітному порядку перераховані усі стандартизовані об'єкти і вказана група, в якій можна знайти стандарт на окремий матеріал, продукт, предмет, які знаходяться в даному покажчику. В третій частині - перелік стандартів в порядку номерів із зазначенням групи класифікатора.

Для одержання даних про міжнародні стандарти використовується Міжнародний Класифікатор Стандартів (МКС), запроваджений міжнародною організацією із стандартизації (ISO – International Organization for Standardization).

МКС ISO також, як і наш національний, складається з трьох аналогічних частин.

ISO, за час свого існування було розроблено понад 25261 міжнародних стандартів, які долучені до каталогу стандартів ISO.

Знайти стандарт, що вас цікавить, ви можете трьома способами:

1. ***За допомогою МКС*** (Міжнародний класифікатор стандартів). МКС є засобом класифікації стандартів за галузевою ознакою, наприклад:

65 Agriculture (65 Сільське господарство), **67 Food technology** (67 Харчова технологія.

2. ***За допомогою ТК*** (технічні комітети). Стандарти ISO розробляють експерти технічних комітетів, які займаються всіма можливими темами, починаючи від різьблення та закінчуючи морськими перевезеннями. У відповідній групі ТК за посиланням відкривається огляд всіх стандартів, опублікованих цією групою експертів. Наприклад Технічний комітет ISO що займається продуктами харчування має номер **34 (ISO/TC 34).**

3. ***За ключовими словами або номерами стандартів*** (усі стандарти ISO пронумеровані), наприклад, щоб знайти ISO 9001, ви повинні ввести «управління якістю» або «9001» у рядку пошуку.

Відповідно до Закону України «Про стандартизацію» його вимоги поширюються на діяльність, пов'язану з національними стандартами, встановленими кодексами усталеної практики, класифікаторами, каталогами та міждержавними нормативними документами.

Відповідно до постанови КМУ «Про стандартизацію та сертифікацію» національне класифікаційне агентство відповідає за організацію роботи зі стандартизації:

– науково-технічної термінології,

– класифікації та кодування техніко-економічної та соціальної інформації,

– технічної документації,

– інформаційних технологій,

– метрологічної роботи, пов'язані певні довідкові дані для матеріалів і властивостей речовин;

– вироби для загального машинобудування (клапани, інструменти, кріпильні деталі тощо);

– складові важливих національних економічних завдань (банківсько-фінансова система, транспорт, зв'язок, енергетична система, охорона навколишнього середовища, оборона країни тощо);

– продукти для міжгалузевого використання;

– продукція для народу і народного господарства;

– методи випробувань.

– техніко-економічна та соціальна інформація.

Державні стандарти України (ДСТУ) розробляються на організаційно-методичні та загально технічні об'єкти, а саме:

ДСТУ містять обов'язкові та рекомендовані вимоги.

Обов'язкові вимоги включають:

– продукція, що забезпечує безпеку життя, здоров’я та майна громадян, вимоги до сумісності та взаємозамінності, захисту навколишнього природного середовища та вимоги до методів випробування цих показників;

– вимоги безпеки та гігієни праці з посиланням на відповідні санітарні кодекси та правила;

– метрологічні норми, правила, вимоги та положення, що забезпечують достовірність і єдність вимірювань;

– положення щодо забезпечення технічної одноманітності під час розробки, виготовлення, експлуатації (застосування) продукції;

– поняття та термінологія, яка використовується у сфері поводження з відходами, вимоги до класифікації відходів та їх паспортизації;

– методи визначення складу відходів та їх небезпеки, методи моніторингу стану об'єктів поводження з відходами, вимоги до навколишнього середовища та здоров'я людини щодо безпечного поводження з відходами, вимоги до відходів як вторинної сировини.

Обов'язкові вимоги національних стандартів повинні беззастережно виконувати національні органи виконавчої влади, усі підприємства та їх об'єднання, установи, організації та громадяни (суб'єкти підприємницької діяльності, на діяльність яких поширюються стандарти).

Рекомендовані вимоги національних стандартів України повинні виконуватися безумовно, якщо:

– це передбачено чинним законодавством;

– ці вимоги включені в контракти на розробку продукту, виробництво та постачання;

– виробник (постачальник) продукту зробив заяву про те, що продукт відповідає цим стандартам.

Національні стандарти в Україні затверджуються Центральним органом виконання технічних регламентів (нині ДП «УкрНДНЦ» Національний орган стандартизації), а національні стандарти в галузі будівництва та промисловості будівельних матеріалів затверджуються спеціально уповноваженими центральними органами України. Будівництво та будівельно-виконавчі повноваження.

Національні стандарти України підлягають державній реєстрації в ЦДАГО і видаються українською мовою.

ТУ України - Технічні умови України. Область їх застосування обмежена порівняно з ДСТУ. Право власності ТУУ належить комерційним структурам.

На відміну від національних стандартів, технічні умови формуються самими виробниками. Якщо новий продукт взагалі не має національних стандартів, або необхідно розширити асортимент, впровадити новітні розробки, удосконалити технологічний процес, упаковку, взяти участь у проведення торгів тощо.

Хоча сертифікація в нашій країні необов'язкова, виробники все одно повинні самі визначити документ, згідно з яким вони виробляють свою продукцію. Це може бути ДСТУ. Наприклад, якщо фермер переробляє капусту, він повинен вирішити, чи виробляти за ДСТУ (державні документи) чи ТУУ (технічні умови), якщо його не влаштовує, він може розробити самостійно. Характеристики та вимоги до продукту занадто низькі порівняно з цим ДСТУ.

Вимоги, заявлені в ТУУ, не повинні суперечити вимогам ДСТУ. Вимоги ТУ покращують вимоги державних стандартів. На ТУУ (як і на продукцію, виготовлену за його вимогами) попередньо отримують висновок санітарно-епідеміологічної експертизи, ТУУ проходять перевірку на відповідність чинному законодавству.

Основні причини проведення сертифікації ТУ виробниками і постачальниками:

– підвищити привабливість продукції в очах покупців і завоювати їх довіру;

– підвищення конкурентоспроможності продукції та отримання переваг при участі в торгах;

– підвищити впевненість виробників або постачальників у своїй якості;

– документальне підтвердження оцінки товару третьою стороною, незалежною від виробника та споживача;

– можливість посилання на сертифікати відповідності в інформації, наданій на етикетці, супровідній інформації та рекламній інформації.

Об'єктами ТУУ можуть бути конкретні види робіт в с.-г. підприємствах і об'єднаннях (вимоги до якості, строків ремонтних робіт, виконання послуг Сільгоспенерго, меліоративні роботи т. ін.)

У с/г підприємствах, об'єднаннях, закладах обов'язковими є стандарти підприємств (СТП). Вони затверджуються керівниками підприємства. об'єднання і обов'язкові лише для даного підприємства (об'єднання). Розробляють СТП спеціалісти (агрономії, зооінженери, економісти), які добре знають умови виробництва, його реальні можливості. Стандарти підприємства розробляють па об'єкти: правила внутрішнього розпорядку роботи; функціональні обов'язки служб; перелік технологічних операцій і прийомів, які мають закінчений технологічний процес виробництва даного виду продукції і необхідних матеріально-технічних засобів: методи оцінки якості праці, зберігання, транспортування продукції, порядок матеріального і морального стимулювання робітників за високу якість праці, продукції і т. ін.

Розробка стандартів проводиться згідно ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів.

Держнагляд за впровадженням і виконанням стандартів виконується в усіх підприємствах і організаціях країни. В його функції входить:

забезпечення випуску продукції, яка б відповідала кращим вітчизняним і зарубіжним зразкам; виявлення порушень при впровадженні і додержанні стандартів; конкретна допомога на усунення цих порушень.

Система держнагляду сприяє своєчасному впровадженню в усіх галузях народного господарства прогресивних стандартів, неухильному виконанню вимог діючих стандартів і відповідності їх рівня розвитку науки і техніки в світі.

2.2 Визначення вгодованості великої рогатої худоби

Вгодованість - один з основних показників якості забійних тварин, від нього залежить вихід і поживність м'яса. Ожиріння тварини визначають зовнішнім оглядом (на око), відзначаючи форму тіла, ступінь розвитку мускулатури, промацуванням різних частин тіла визначають ступінь розвитку підшкірного жиру.

Основні терміни і визначення

Худоба для забою – кількість тварин одного виду, які мають одне ветеринарне свідоцтво та призначені для одночасної подачі на приймання.

Жива маса-фактична – жива маса тварин при здаванні.

Передзабійна (залікова) маса – жива маса худоби з відрахуванням знижок на вміст шлунково-кишкового тракту або після відповідної голодної витримки.

Воли – кастровані в ранньому віці самці віком старше 3-х років.

Бики (бугаї) – не кастровані самці старше 3-х років.

Бички-кастрати – кастровані самці віком до 3-х років.

Телиці – самки віком від 3-х місяців, які не телилися.

Телята – молочники - телята віком від 14 днів до 3-х місяців, незалежно від статі, яких годували переважно молоком.

Встановлено, що у всіх с/г тварин (крім свиней) підшкірний жир спочатку відкладається на задній частині тулуба, починаючи від кореня хвоста, і

розповсюджується послідовно аж до шиї. У зв'язку з цим виділено сім зон на тулубі ВРХ для прощупування підшкірного жиру (рис. 2.1).

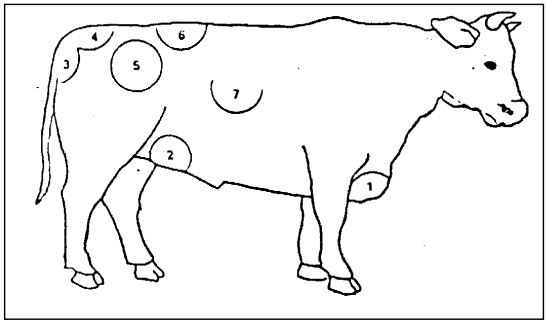


Рис. 2.1 Місця найбільшого відкладання підшкірного жиру у ВРХ
1-підгрудок, 2-щуп, 3-сідничні горби, 4-корінь хвоста, 5-клуби,
6-поперек, 7-останні ребра

Категорію вгодованості забійних тварин визначають за сукупністю об'єктивних і суб'єктивних показників:

– жива маса тварин;

– відкладання підшкірного жиру (місце і кількість);

– форма тіла тварин (округла, кутаста, виступи кісток скелету і розвиток м'язів).

Форму тіла тварин визначають окомірно, а відкладання підшкірного жиру шляхом промацування вказаних зон тулуба, починаючи з задньої частини ВРХ, яку реалізують на м'ясо, нині оцінюють за ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови» залежності під віку і статі ВРХ для забою поділяється на чотири групи:

1 група - воли і корови;

2 група бики (бугаї);

3 група - молодняк у віці від 3-х міс до 3-х років (телиці, нетелі, бугайці і кастрати, які мають до 2-х пар постійних різців, до прорізування 3-ї пари);

4 група - телята віком від 14 днів до 3-х місяців, незалежно від статі.

Згідно даного стандарту за вгодованістю воли, корови і молодняк розділяють на три категорії - вищу, середню і нижче середню, а телята і бики (бугаї) - на дві категорії 1 і 2-у.

Визначення категорії вгодованості волів і корів проводять у відповідності з нижченаведеними вимогами:

– вища – мускулатура розвинута добре, форми тіла округлі, лопатки злегка виступають, клуби і сідничні горби округлі, але злегка виступають, стегна добре виповнені, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, відкладання підшкірного жиру найкраще прощупуються біля кореня хвоста, на сідничних горбах, клубах, двох останніх ребрах, щуп добре заповнений, пружний, у волів калитка збільшена, заповнена жиром і туга;

– середня – мускулатура розвинута задовільно, форми тулуба дещо кутасті, лопатки виділяються, стегна злегка підтягнуті, остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби, клуби виступають, але не різко, відкладання підшкірного жиру прощупуються біля кореня хвоста і на сідничних горбах, щуп виповнений слабко, у волів калитка слабко заповнена жиром, на дотик м'яка;

– нижче середня – мускулатура розвинута незадовільно, форми тулуба кутасті, лопатки помітно виступають, стегна плоскі підтягнуті, остисті відростки спинних і поперекових хребців, клуби і сідничні горби помітно виступають, відкладання підшкірного жиру можуть бути у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах і попереку і можуть не промацуватись, у волів калитка підтягнута, зморщена і без жирових відкладень.

Для биків (бугаїв) вимоги такі:

1-а категорія – форми тулуба округлі, мускулатура розвинута добре. груди, спина, поперек і зад достатньо широкі, кістки скелету не виступають, стегна і лопатки виповнені;

2-а категорія – форми тулуба дещо кутасті, кістки скелету злегка виступають, мускулатура розвинута задовільно, груди, спина, поперек і зад не

широкі, стегна і лопатки злегка підтягнуті.

Для молодняку ВРХ вимоги такі:

– вища вгодованість – форми тулуба округлі, мускулатура розвинута добре, лопатки, поперек, зад і стегна добре виповнені, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, відкладання підшкірного жиру прощупуються біля кореня хвоста, на сідничних горбах і в щупі, у бичків-кастратів в калитці помірне відкладання жиру;

– середня – форми тулуба недостатньо округлі, мускулатура розвинута задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають, стегна не підтягнуті, відкладання підшкірного жиру біля кореня хвоста можуть не прощупуватись;

– нижче середня – форми тулуба кутасті, мускулатура розвинута незадовільно, холка, остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби, клуби виступають, підшкірні жирові відкладення не прощупуються.

Телят ділять на такі категорії:

1-а категорія – телята молочники (випоєні лише молоком) живою масою не менше 30 кг, слизові оболонки повік білого кольору без червонуватого відтінку, ясна білого кольору або з легким рожевим відтінком, губи і піднебіння білого або жовтуватого кольору, мускулатура розвинута задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребці її злегка прощупуються, волосся гладеньке;

2-а категорія – телята, які одержували і інші корми, мускулатури розвинута менш задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців дещо виступають, слизова оболонка повік; ясен, губ і піднебіння може бути червонуватого кольору.

Тварини, які не задовольняють вимогам нижче середньої вгодованості або другої категорії, відносяться до виснажених. Суперечки з визначення вгодованості ВРХ вирішуються шляхом контрольного забою відповідного поголів'я.

Згідно ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови», ВРХ в залежності від віку і статі, розділяють на такі 4 групи:

1. Доросла худоба: корови, бики, воли, телиці старше 3-х років;

2. Корови первістки віком до 3-х років, які телилися один раз, з живою масою більше 350 кг;

3. Молодняк: бички, бички-кастрати і телиці віком від 3-х місяців до 3-х років.

У залежності від віку і живої маси молодняк поділяють на 4 класи:

– відбірний – жива маса більше 450 кг, а також молодняк віком до 2-х років з живою масою більше 420 кг;

– перший – жива маса 401-450 кг включно;

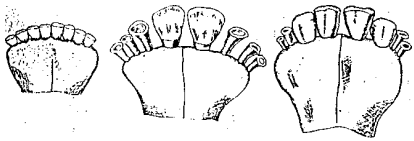
– другий – 351-400 кг;

– третій – 300-350 кг включно.

4. Телята-молочники: бички і телички віком від 14 днів до 3 місяців, живою масою більше 30 кг.

Дорослу худобу, корів первісток і телят-молочників, в залежності від вгодованості, розділяють на 1 і 2-у категорії, молодняк відбірного, першого і другого класів відносять до 1-ї категорії, а третього класу-до 1 і 2-ї категорій. Характеристика категорій вгодованості ВРХ (нижні границі) наведена в матеріалах ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови».

Вік молодняку до 3-х років визначають за ступенем стирання молочних і появою певної кількості постійних різців (рис. 2.2).



А Б В

Рис. 2.2 Зубна аркада великої рогатої худоби різного віку

А - у телят до 3-х міс лише молочні різці;

Б - молодняк у 2 роки має І пару постійних різців;

В - у віці 3 роки 2 пари постійних різців

ВРХ, яка за вгодованістю не відповідає вимогам ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови», відноситься до виснаженої. ВРХ, призначену для забою, приймають групами з оформленням одного ветеринарного свідоцтва на все поголів'я. Молодняк віком до 2-х років живою масою 420 кг і корів первісток виділяють у окремі групи. Способи, прийоми, порядок та техніку визначення вгодованості тварин демонструє керівник занять. Для зручності демонстрації та економного використання часу вищеназвані групи тварин заздалегідь ставлять у певному порядку на прив'язі. Техніку визначення вгодованості студенти відпрацьовують самостійно, для цього навчальну групу ділять по 3-5 чоловік. Кожній ланці дають окреме завдання.

Жирові відкладення прощупують пальцями та долонею. Для дослідження окремих статей тіла використовують певні прийоми прощупування та враховують, що на ділянці з інтенсивними підшкірними жировими відкладеннями шкура рухлива, утворює різні за товщиною та консистенцією, швидко зникаючі, зморшки. Жирові відкладення, виявлені прощупуванням біля кореня хвоста та на сідничних горбах, не завжди вказують на наявність їх на інших частинах тіла. Підшкірні жирові відкладення у молодняку вищої вгодованості менш виражені, ніж у дорослих тварин.

Велика рогата худоба м’ясних порід, м’ясних типів, їх помісей і гібридів для забою. (ТУ У 46.14. 09-96) Технічні умови поширюються на велику рогату худобу м’ясних порід, м’ясних типів, їхніх помісей і гібридів для забою, вирощених за технологією м’ясного скотарства.

Велику рогату худобу м’ясного напряму продуктивності для забою залежно від віку і статі поділяють на такі групи:

1) доросла худоба – корови і бугаї у віці старше трьох років;

2) молодняк – бугайці, бугайці-кастрати, телички і первістки у віці від 8 місяців до трьох років;

3) телята – бугайці та телички віком від 14 днів і до відлучення у 8 місяців (телята-молочники).

Велику рогату худобу залежно від екстер'єрних особливостей і вираженості м'ясних форм розділяють на дві підгрупи – А і Б.

До підгрупи А відносять тварин таких спеціалізованих м'ясних порід (шаролезька, кіанська, лімузинська, світла аквітанська, зебу, сіра українська, українська, симентальська, поліська та південна м'ясні), а також їх помісі і гібриди з комбінованими та молочними породами.

До підгрупи Б відносять тварин таких спеціалізованих м'ясних порід (санта-гертруда, абердин-ангуська, герефордська, волинська м'ясна, знам'янська), а також їх помісі і гібриди з комбінованими та молочними породами. За екстер'єрними особливостями, вгодованістю та живою масою доросла худоба має відповідати мінімальним вимогам, наведеним у табл. 2.1. Молодняк м'ясної худоби залежно від живої маси поділяють на три класи: добірний, перший і другий (табл. 2.2).

Таблиця 2.1

Вимоги до дорослої м’ясної худоби під час реалізації на забій

Підгрупа	Характеристика екстер’єрних особливостей, вгодованості та живої маси (мінімальні вимоги)
Корови	
А	Великорослі, масивні, широкотілі, форми тулуба великі, подовжені, мускулатура добре розвинена на всіх частинах тулуба, особливо на тазостегновій частині. Жирові відкладення не промацуються. Жива маса не менше 500 кг
Б	Низькорослі, компактні, форми тулуба округлі, мускулатура розвинена добре; груди, спина, поперек і зад достатньо широкі; кістки скелета не виступають. Жирові відкладення можуть промацуватися біля основи хвоста і в паху. Жива маса не менше 450 кг
Бугаї	
А	Високорослі, форми тулуба масивні, подовжені, ледь кутасті. Кістяк міцний з добре розвиненою мускулатурою на всіх частинах тулуба, особливо на стегнах
Б	Низькорослі, компактні, широкотілі, форми тулуба округлі, мускулатура розвинена добре; груди, спина і лопаткова частина виповнені

Таблиця 2.2

Жива маса молодняку м’ясної худоби, кг К

Клас	Підгрупа А	Підгрупа Б
Добірний	480	430
Перший	450	400
Другий	400	370

Молодняк підгрупи А масою менше 400 кг і підгрупи Б масою менше 370 кг приймають за чинним стандартом на велику рогату худобу для забою. Телята-молочники за характеристикою мають відповідати вимогам наведеним у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Вимоги до вгодованості телят-молочників

Підгрупи	Характеристика (мінімальні вимоги)
А і Б	Мускулатура розвинена добре, волосяний покрив гладенький, слизові оболонки повік – білі без червонуватого відтінку; ясен – білі з ледь рожевим відтінком; губ і піднебіння – білі або жовтуваті. Жива маса не менше 100 кг

Під час реалізації тварин за масою та якістю м’яса або контрольного забою туші м’ясної худоби мають відповідати характеристикам, наведеним у табл. 2.4-2.5.

Таблиця 2.4

Вимоги до туш дорослої худоби

Підгрупа	Характеристика (мінімальні вимоги)
Корови	
А	Масивні, подовжені та нежирні. М'язи розвинені добре, жирові відкладення допускаються біля основи хвоста і на верхній частині внутрішнього боку стегна. Передня і задня частини туші пропорційно розвинені. Маса туші не менше 260 кг
Б	Масивні і компактні. М'язи розвинені добре. Жирові відкладення допускаються у вигляді невеликих ділянок на двох останніх ребрах, попереку, стегнах, сідничних горбах і біля основи хвоста. Маса туші не менше 235 кг
Бугаї	
А	Масивні, подовжені та нежирні, м'язи розвинені добре; лопатковошийні та тазостегнові кістки випуклі, остисті відростки хребців не виступають, жирові відкладення відсутні
Б	Масивні, компактні, м'язи розвинені добре; жирові відкладення зі значними просвітами

Таблиця 2.5

Вимоги до туш молодняку

Підгрупа	Характеристика (мінімальні вимоги)
А	Масивні, подовжені, м'язи розвинені добре. Остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби і маклоки не виділяються. Поперекова частина виповнена, лопаткова частина товста, шия і стегна подовжені. Жирові відкладення допускаються біля основи хвоста і на верхній частині внутрішнього боку стегна
Б	Масивні, компактні, м'язи розвинені добре, Остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби і маклоки не виступають. Поперекова і спинна частини виповнені, стегнова частина простягається до скакальних суглобів, лопаткова частина товста, шия і голені короткі. Жирові відкладення у вигляді невеликих ділянок допускаються біля основи хвоста, на сідничних горбах, на верхній частині внутрішнього боку стегна і двох останніх ребрах

Вимоги до маси туш молодняку (бугайці, бугайці-кастрати, телиці, первістки) наведено в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Вимоги до маси туш молодняку, кг

Клас	Підгрупа А	Підгрупа Б
Добірний	270	240
Перший	250	220
Другий	220	200

Туші телят-молочників мають відповідати вимогам, наведеним у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Вимоги до туш телят-молочників

Підгрупа	Характеристика (мінімальні вимоги)
А	М’язи розвинені добре, рожево-молочного кольору, стегна виповнені, жирові відкладення слабо виражені. Маса туші не менше 53 кг
Б	М’язи розвинені добре, рожево-молочного кольору, стегна виповнені, жирові відкладення є у ділянці нирок і тазу та на ребрах. Маса туші не менше 53 кг

Туші м’ясної худоби, які не відповідають зазначеним вимогам приймають за чинним стандартом на велику рогату худобу для забою. Якість м’яса, одержаного від забою м’ясної худоби, має відповідати вимогам, наведеним у табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Вимоги до м’яса дорослої м’ясної худоби і молодняку

Показник	Доросла худоба		Молодняк	
	Підгрупа			
	А	Б	А	Б
Колір мяса	темно-червоний, червоний	темно-червоний, червоний	світло-червоний, рожевий	світло-червоний, рожевий
Колір жиру	світло-жовтий	світло-жовтий	білий, світло-жовтий	білий, світло-жовтий
pH	5,6-6,0	5,6-6,2	5,6-6,2	5,6-6,2
Мармуровість	слабо виражна	виражена	слабо виражна	виражена
Відношення білка до жиру	1,8:1	1,5:1	2:1	1,5:1
Коефіцієнт мясності, не менше	3,8	4,0	4,4	4,5
Вихід м’язової тканини з туші, не менше, %	75	73	78	78,5

Велику рогату худобу приймають партіями. У разі розбіжностей у визначенні вгодованості проводять контрольний забій партії худоби, якість якої встановлюють відповідно до вимог стандарту.

Живу масу худоби визначають індивідуальним зважуванням на вагах з допустимою похибкою не більше 0,1%. Вік тварин визначають за даними супровідних документів господарства або за станом зубної аркади.

Зубну аркаду телят 7…8-місячного віку характеризує наявність молочних різців.

Зубну аркаду молодняку у віці двох років характеризує наявність однієї пари постійних різців і трьох пар молочних різців, у віці трьох років – двох пар постійних і двох пар молочних різців.

Зубну аркаду дорослої худоби характеризує наявність трьох і більше пар

постійних різців.

М'ясо за термічним станом ділять на:

– ***остигнуте*** – піддане остиганню в природних умовах до температури не вище 12° С, поверхня м'яса має плівку підсихання, м'язи пружні;

– ***охолоджене*** – піддане охолодженню до температури внутрішніх шарів м'язів від 0 до 4° С, поверхня покрита плівкою підсихання, м'язи еластичні;

– ***підморожене*** – температура стегна на глибині 1 см (від -3 до -5°С);

– ***заморожене*** – температура внутрішніх шарів м'язів не вище (-6°С).

За вгодованістю м'ясо ділять на яловичину першої і другої категорій, за такими ознаками:

1. Яловичина 1-ї категорії:

а) від дорослої худоби: м'язи розвинуті задовільно, остисті відростки хребців, сідничних горбів і клуби виступають не різко, підшкірний жир покриває тушу від 8 ребра до сідничних горбів, допускаються значні просвіти, шия, лопатки, передні ребра, стегна, тазова порожнина, про міжність (пах) мають відкладання жиру у вигляді невеликих ділянок;

б) від молодих тварин: м'язи розвинуті задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають, лопатки без западин, стегна не підтягнуті, підшкірні жирові відкладення чітко видно біля кореня хвоста і на верхній частині внутрішньої сторони стегна, прошарки жиру на розрубі грудної частини і між остистими відростками перших 4-5 спинних хребців.

2. Яловичина 2-ї категорії:

а) від дорослої худоби: м'язи розвинуті менш задовільно (стегна мають западини), остисті відростки хребців, сідничні горби і клуби виступають чітко, підшкірний жир у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах, попереку і останніх ребрах;

б) від молодняку: м'язи розвинуті менш задовільно (стегна мають западини), остисті відростки хребців, сідничні горби і клуби виступають чітко, жирових відкладень може не бути.

М'ясо, яке має показники за вгодованістю нижче вимог цього стандарту, відносять до виснаженого. М'ясо не кастрованих биків (бугаїв) враховують за фактичною вгодованістю.

М'ясо до реалізації випускають у вигляді поздовжніх напівтуш або четвертин, без внутрішніх поперекових м'язів (вирізки). Напівтуші на четвертини розділяють між 11 і 12-м ребрами.

Не допускають до реалізації, а випускають для промпереробки на харчові цілі: м'ясо виснажене, м'ясо бугаїв, м'ясо заморожене більше одного разу, м'ясо свіже, але змінило колір в ділянці шиї (потемніло) і нестандартні напівтуші.

На кожній туші, напівтуші або четвертині повинно бути клеймо, згідно категорії вгодованості і класу: на яловичину і телятину першої категорії наносять 5 круглих клейм, діаметром 40 мм на лопаткову, грудну, спинну, поперекову і стегнову частини; другої категорії - два квадратних клейма з розміром сторін 40 мм на лопаткову і стегнову частини; на виснажену яловичину і телятину-трикутне клеймо (45 х 50 х 50 мм) на лопаткову і стегнову частини; на яловичину від молодняку справа від клейма ставлять літеру - М, а від корів первісток - П, висотою 20мм; на телятину на передній гомілці -Т; на м'ясо бугаїв - Б; на м'ясо молодняку класів: відбірний - МД, першого-М1, другого-М2, третього - М3, м'ясо на переробку - ПП, а на нестандартну напівтушу - НС. На кожному клеймі повинна бути скорочена назва держави, номер підприємства і слово «Ветогляд» (рис. 2.3).

УКРАЇНА

02-15-41

ВЕТОГЛЯД

Рис. 2.3 Види клейма

При використанні яловичини для роздрібної торгівлі розроблені певні

правила розділення туші, напій і уші на окремі сортові відруби.

Розділення - це процес розчленування туш і напівтуші на окремі частини (відруби). Згідно ГОСТ 7595-79 «М'ясо. Розділення яловичини для роздрібної торгівлі» напівтушу 1 і 2 категорій розділяють на 11 відрубів за наведеною схемою (рис. 2.4).

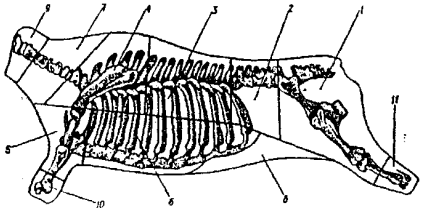


Рис. 2.4 Ґатункове розділення туші яловичини на окремі відруби для роздрібної торгівлі

Відруби ділять на 1, 2 і 3 ґатунки. До 1-го ґатунки відносяться: 1-тазостегновий, 2-поперековий, 3-спинний, 4-лопатковий (лопатка і підплечний край), 5-плечовий (плечова частина і частина передпліччя), 6-грудний. Перший ґатунки займає 88 % маси туші, напівтуші.

До 2-го ґатунки: 7-шийний і 8-пашина - 7% маси туші.

До 3-го ґатунки: 9-заріз, 10-передня голяшка і 11-задня голяшка - 5% маси туші.

При забої ВРХ одержують надзвичайно цінну шкірсировину для виготовлення одягу, взуття і шкіргалантереї. Згідно ГОСТ 382-41 розрізняють шкури телят і дорослої ВРХ. Приймають шкури за масою з точністю до 1 кг. Шкури телят, кг:

- склізок - незалежно від маси:
- опойок - незалежно від маси;
- виросток - до 10 включно.

Шкури дорослої ВРХ, кг:

- напівшкурник - від 10 до 13 включно;

– бичок і ялівка легкі - понад 13 до 17 включно;
– ялівка середня і бичина легка - понад 17 до 25 включно;
– ялівка і бичина важка - понад 25 до 40 включно;
– бугай легкий - понад 17 до 25 включно;
– бугай важкий - понад 25 до 40 включно.

2.3 Свині. Визначення вгодованості свинопоголів'я для забою і м'яса свинини

Вгодованість забійного свинопоголів'я визначають за зовнішнього огляду (окомірне), відмічаючи форми тулуба, особливо задньої і середньої частин, наявність перехвату за лопатками, виповненість спини, попереку, лопаток і стегон, масті, вад шкури, товщини пшику тощо.

В залежності від живої маси, товщини шпику і віку свинопоголів'я розділяють на 5 категорій у відповідності з вимогами ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

Свині та поросята, призначені для забою, за станом здоров'я повинні відповідати вимогам діючого ветеринарного законодавства. При прийманні свиней за живою масою огляду і оцінці підлягають усі свині в групі. Зважування проводять групами однорідних за категоріями свиней.

В суперечливих випадках, при визначенні категорій вгодованості живих свиней, виконують контрольний забій всього суперечливого поголів'я. Категорії встановлюють за кількістю і якістю м'яса (туш).

Сьогодні господарства різної форми власності, мають змогу реалізувати м'ясо в роздрібній торгівлі, мережі громадського харчування, для промислової переробки і на харчові цілі. Свинину за якістю поділяють на 5 категорій у відповідності з вимогами, викладеними ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови» (табл. 2.9).

Таблиця 2.9

Категорії свиней

Категорія	Характеристика категорії	Жива маса, кг	Товщина сала над остистими відростками між 6 і 7 грудними хребцями, без товщини шкури, см
Перша екстра	Свині – молодняк (свинки і кабанчики). Масть біла, шкура без пігментних плям, пухлин, висипів, синців і травматичних пошкоджень підшкірної тканини. Тулуб без перехвату за лопатками	Від 70-100 включно	Від 1, 00 до 2,00 включно
Друга	Свині-молодняк (свинки і кабанчики)	Від 70 до 150 включ.	Від 1,0 до 3,0 включ.
	Підсвинки (свинки і кабанчики)	Від 20 до 70	Від 1,0 і більше
Третя	Свині-молодняк (свинки і кабанчики)	Від 150	Понад 3,0
Четверта	Кабани	Понад 150	Від 1,0 і більше
	Свиноматки	Не обмежено	Від 1,0 і більше
П’ята	Поросята-молочники. Шкура біла або дещо рожева, без пухлин,висипів, синців, ран, укусів. Остисті спинних хребців і ребра не виступають	Від 4 д 8 включ.	Не обмежено
Шоста	Кнурці	До 70	Від 1,0 і більше

Примітка 1. Жива маса – це маса свиней з відрахуванням затверджених у встановленому порядку знижок з фактичної живої маси.

Примітка 2. Свині першої екстра категорії повинні бути кастрованими не пізніше ніж у двомісячному віці, другої, третьої і четвертої категорій – не пізніше ніж у чотиримісячному віці.

Примітка 3. Свиней, які відповідають вимогам першої-екстра категорій, але у них є на шкірі пкхлини, висипи, пігментовані плями, синці, травматичні пошкодження підшкірної такнини, відносять до другої категорії.

Примятка 4. Свиней, яку не відповідають вимогам, крім шостої категорії (кнурці) відносять до худих.

Примітка 5. Кнурців, які не відповідають вимогам та кнурів відносять до нестандартних.

Категорії свиней та їх характеристика. Визначення категорії туш свиней під час приймання їх за масою та якістю м'яса проводять згідно з вимогами, викладеними ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови» (табл. 2.10).

Таблиця 2.10

Категорії туш свиней

Категорія	Характеристика категорії	Маса туші а парному стані, кг	Товщина сала над остистими відростками між 6 і 7 грудними хребцями, не враховуючи товщину шкури, см
Перша- екстра	Туші свиней-молодняку (свинок, кабанчиків). М'язова тканина розвинена добре, особливо на спинній та тазостегновій частинах. Сало щільне, білого кольору або з рожевим відтінком. Шкура без пігментованих плям, пухлин, висипів, синців і травматичних пошкоджень підшкірної тканини. Для виявлення синців може бути на півтуші не більше трьох контрольних розрізів шкури діаметром до 3,5 см	у шкурі - від 47 до 68 включ.	від 1,0 до 2,0 включ.
Друга	Туші свиней-молодняку (свинок, кабанчиків)	у шкурі - від 47 до 102 включ. без шкури - від 43 до 91 включ. без шкурки від 45 до 93 включ.	від 1,0 до 3,0 включ.
Третя	Туші свиней-молодняку (свинок, кабанчиків)	у шкурі - до 102 включ, без шкури - до 91 включ.	понад 3.0
Четверта	Туші кабанів	у шкурі - понад 102 без шкури - понад 91 без крупону - понад 93	від 1,0 і більше
П'ята	Туші поросят-молочників. Шкура біла або дещо рожева, без пухлин, висипів, синців, ран, укусів. Остисті відростки спинних хребців і ребра не виступають	у шкурі - від 3 до 6 включ.	не обмежено
Шоста	Туші кнурців	у шкурі - до 47 включ, без шкури - до 43 включ.	від 1.0 і більше

Примітка 1. Туші свиней, які відповідають вимогам першої-екстра категорії, але у них е на шкурі пухлини, висипи, пігментовані плями, синці, травматичні пошкодження підшкірної тканини, відносять до другої категорії.

Примітка 2. Туші свиней, які не відповідають вимогам, крім туш шостої категорії (кнурців), відносять до пісних.

Примітка 3. Туші кнурців, які не відповідають вимогам та туші кнурів відносять до нестандартних.

Свиней приймають групами в будь-якій кількості, оформлених одним ветеринарним свідоцтвом.

Для реалізації в торгівельній мережі та мережі громадського харчування випускають свинину 1-ї і 5-ї категорій, а також туші підсвинків в шкурі 2-ї категорії; другої і третьої категорій без шкури або із знятим крупоном, обрізну.

Свинина, одержана після зняття шпику впродовж усієї хребтової частини напівтуші на рівні 1/3 ширини напівтуші від хребта, а також у верхній частині лопатки і стегна, відноситься до обрізної, яку відносять до 2-ї категорії. В місцях відділення шпику на туші допускають залишки шпику товщиною до 0,5 см.

Свинину 1, 2, 3, і 4-ї категорій випускають у вигляді поздовжніх напівтуш. Допускається випускати цілі свинячі туші масою: в шкурі менше 39, без шкури - менше 34 кг.

Свинячі туші і напівтуші 1, 2, 3, і 4-ї категорій випускають без голови, ніг, внутрішніх органів, внутрішнього жиру. Свинячі туші, напівтуші а шкурі, призначені для промпереробки, випускають з задніми ногами.

Свинину 5-ї категорії випускають цілими тушами з головою і ногами, без внутрішніх органів.

Не допускають до реалізації, а використовую і ь для промпереробки на харчові цілі свинину: 4-ї категорії, заморожену більше 1-го разу, з пожовтівшим шпиком, підсвинки без шкури, з порушеннями при розпилюванні, від кнурів, нестандартну і яка не відповідає вимогам жодної

категорії.

Категорії м’яса свинини та їх характеристика. Для замороженої свинини вимоги до товщини шпику зменшуються на 0.5 см.

За термічним станом свинину розділяють на: остигнуту (температура не вище 120 С), охолоджену (0 плюс 4) і заморожену (не вище -6°С).

Свинину, що відповідає вимогам даного стандарту, залежно від категорій якості, клеймують слідуючим чином: 1-а категорія - круглим, 2-а (м'ясна, молодняк або обрізна) – квадратним, 3-я-овальним,4-а- трикутним і 5-а-круглим з літерою М з правої сторони клейма.

Порядок розділення свинячих туш і напівтуш на окремі сортові частини для роздрібної торгівлі виконують згідно ГОСТ 7597-55 (рис. 2.5).

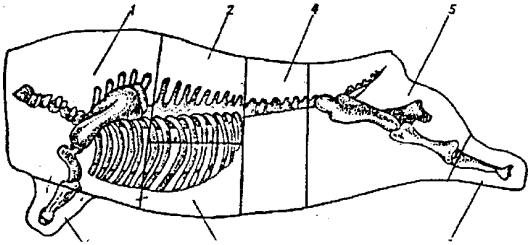


Рис. 2.5 Сортове розділення свинини на окремі відруби для роздрібної торгівлі

Свинячу тушу, напівтушу розділяють на 7 відрубів, з яких 5 частин (1 - лопаткова, 2 - спинна (корейка), 3 - грудна, 4 - поперекова з пашиною і 5-окорок) відносяться до 1-го ґатунку, який займає 94% маси всієї туші, напівтуші; 2 відруби (6 - передпліччя (рулька) і 7- голяшка) відносяться до 2-го ґатунку, який займає 6% маси туші, напівтуші. Границі відділення відрубів наведені у ДСТУ.

Маркування

Свині, які надходять на забій, повинні бути ідентифіковані і зареєстровані в установленому порядку. Клеймують туші згідно з вимог ДСТУ.

Маркування окремих відрубів виконують при відпусканні їх з м'ясокомбінатів, холодильників шляхом вкладання в кожну одиницю тари етикетки з позначенням найменування частини і сорту м'яса, а в магазинах розкладають відруби окремо за ґатунки з позначенням ґатунку і ціни.

Окрім свинини, від галузі свинарства одержують велику кількість шкіряної сировини. Шкури свиней мають рідкий волосяний покрив і товстий епідерміс. Волосяні сумки наскрізь пронизують дерму, тому свиняча шкура пропускає воду (водопроникна). Кращою частиною свинячої шкури є крупон.

В залежності від статі і віку розрізняють такі категорії свинячих шкур: шкури поросят масою 0,75-1,5 кг; шкури свинячі легкі - 1,5-4,0 кг; середи і-4,0-7,0 і важкі-більше 7 кг; шкури кнурів, маса їх більше 7 кг; свинячі крупони (частина шкури знятої з огузка, спини, боків і шиї свинячої туші) розділяють на малі і великі.

Правила транспортування

Свиней для забою перевозять усіма видами транспорту відповідно до чинних правил перевезень вантажів, що діють для певного виду транспорту, з урахуванням ветеринарно-санітарних вимог.

Транспортні засоби повинні бути чистими і вилучати можливість пошкодження шкіряного покриву свиней.

Методи контролювання

Приналежність свиней до певної категорії визначають відповідно до вимог ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови» за статево-віковими ознаками, живою масою та товщиною сала.

Приналежність туш свиней до певної категорії – відповідно до вимог ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови» за статево-віковими ознаками, масою туші та товщиною сала.

Фактичну живу масу свиней визначають індивідуальним або груповим зважуванням на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329.

Товщину сала свиней визначають прощупуванням або за допомогою вимірювальних приладів та інструментів.

Товщину сала на тушах вимірюють міліметровою лінійкою згідно з ГОСТ 427.

Вік свиней встановлюють за даними супровідних документів господарства.

Масу туші визначають індивідуальним або груповим зважуванням на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329.

Для виявлення синців на півтуші першої-екстра категорії за потреби роблять не більше 3-х контрольних надрізів шкури діаметром не більше ніж 3,5 см.

Правила приймання

Підготовлюють свиней до приймання та здійснюють їх приймання відповідно до вимог чинних інструкцій та правил, що затверджені у встановленому порядку. Свині, призначені для забою, приймають партіями.

Партією вважають будь-яку кількість свиней однієї статі і віку, яка надходить в одному транспортному засобі і яку супроводжують однією товарно-транспортною накладною і одним ветеринарним свідоцтвом. Приймання і здачу свиней здійснюють за живою масою або за масою і якістю свинини.

Під час приймання парти свиней перевіряють правильність оформлення супровідних документів, проводять передзабійний та ветеринарний огляд всіх тварин.

Під час приймання свиней визначають категорію всіх тварин у партії згідно з 5.1.2 цього стандарту, категорію туш свиней – згідно ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

Під час приймання свиней по живій масі огляду і оцінці підлягають всі свині в партії. Зважування проводять індивідуально або групами однорідних за категоріями свиней – згідно з 10.2 цього стандарту. Масу туш визначають

індивідуальним або груповим зважуванням кожної туші – згідно ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

За відсутністю згоди під час визначання категорії свиней проводять контрольний забій усього спірного поголів'я. Категорії свиней встановлюють за масою і якістю м’яса згідно ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

Гарантії виробника

Виробники гарантують доставляння свиней, що відповідає вимогам цього стандарту, за умови дотримування правил транспортування.

2.4 Коні, вівці і кози. Визначення вгодованості забійних коней, овець і кіз

Визначення вгодованості забійного поголів’я овець і кіз відбувається згідно ДСТУ ISO 3974:2013 «Вівці для забою. Визначення вгодованості» прощупуванням ступеню розвитку мускулатури, відкладання підшкірного жиру, наповнення жиром курдюка і за виступами кісток скелету. За стандартом забійне поголів’я овець і кіз за станом здоров’я повинно відповідати вимогам діючого ветзаконодавства.

За вгодованістю овець і кіз ділять па 3 категорії: вищу, середню і нижче середньої, згідно нижченаведених вимог:

***вища**:*

– вівці – мускулатура спини і попереку на дотик добре розвинута, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, холка може виступати, відкладення підшкірного жиру добре прощупуються на попереку, на спині і ребрах помірно. У курдючних овець на хвості значні відкладення жиру, курдюк добре виповнений;

– кози – мускулатура розвинута добре, остисті відростки спинних і поперекових хребців прощупуються і злегка виступають, холка виступає, відкладення підшкірного жиру добре прощупуються на попереку і ребрах;

***середня**:*

– вівці – мускулатура спини і попереку на дотик розвинута задовільно, клуби і остисті відростки поперекових хребців злегка виступають, а остисті відростки спинних помітно виступають, на попереку прощупуються помірні відкладення підшкірного жиру, на спині і ребрах жирові відкладення незначні. У курдючних овець у курдюку, а у жирнохвостих на хвості помірні жирові відкладення, курдюк недостатньо виповнений;

– кози – мускулатура розвинена задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців, а також клуби виступають, холка значно виступає, підшкірні жирові відкладення прощупуються на попереку і ребрах;

***нижче середньої**:*

– вівці – мускулатура на дотик розвинена незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців і ребра виступають, холка і клуби виступають значно, відкладення підшкірного жиру не прощупуються. У курдючних овець в курдюку, а у жирнохвостих овець на хвості невеликі жирові відкладення;

– кози – мускулатура розвинена незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців, ребра і клуби значно виступають, відкладення підшкірного жиру не прощупуються.

Вівці і кози, які не відповідають вимогам нижче середньої вгодованості, відносяться до виснажених. Суперечки, які виникають при здаванні-прийманні забійного поголів'я, при визначенні вгодованості, узгоджуються шляхом контрольного забою суперечливого поголів'я.

Визначення вгодованості забійного поголів'я коней відбувається згідно ДСТУ ISO 3975:2013 «Коні для забою». Коні, призначені для забою, повинні за станом здоров'я відповідати вимогам діючого ветеринарного законодавства. При здаванні коней на м'ясопереробні підприємства стриження грив і хвостівне допускається.

Вгодованість коней визначають візуально та промацуванням жиру на гребені шиї та біля кореня хвоста. Залежно від віку коней ділять на три групи:

дорослі (3 роки і старше), молодняк (від 1 до 3 років) та лошата (до 1 року живою масою не менше як 120 кг). Вік коней визначають за зубами. Лошата до 1 року мають лише молочні зуби, а у коней у віці 2,5-3 роки появляються постійні різці-зачепи і середні.

Залежно від вгодованості дорослих коней і молодняк ділять на 2 категорії: 1 і 2, а лошат відносять лише до 1 категорії (табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Вимоги до визначений категорій вгодованості конепоголів'я

ДСТУ ISO 3975:2013 «Коні для забою».

Категорії дованості	Характеристика вгодованості		
	дорослих коней	молодняку	лошат
Перша	Мускулатура розвинута добре, форми тулуба округлі. Груди, лопатки, поперек, круп і стегна добре виповнені. Остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають. Ребра непомітні і промацуються слабко. Жирові відкладення промацуються на гребені шиї і біля кореня хвоста	Мускулатура розвинута добре, форми тулуба округлі. Остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають. Сідничні горби і клуби злегка помітні. Підшкірні Жирові відкладення промацуються на шиї у вигляді еластичного гребеня	Мускулатура розвинута добре, допускається задовільно. Форми тіла округлі або дещо кутасті. Плечолопаткові з'єднання, ость лопатки, остисті відростки, клуби і сідничні горби можуть дещо виступати. На гребені шиї можуть бути незначні жирові відкладення
Друга	Мускулатура розвинута задовільно, форми тулуба дещо кутасті. Груди, лопатки, спина, круп і стегна помірно Виповнені. Остисті відростки спинних і поперекових хребців можуть дещо виступати. Ребра помітні, при промацуванні пальцями не захвачуються. По гребеню шиї промацуються незначні жирові відкладення.	Мускулатура розвинута задовільно, форми тулуба кутасті. Остисті відростки спинних і поперекових хребців, плечолопаткові з'єднання, клуби і сідничні горби можуть дещо виступати. Ребра помітні але при промацуванні пальцями не захвачуються. Жирові відкладення на гребені шиї і на тулубі незначні.	

Приймають конепоголів’я за живою масою і вгодованістю або за кількістю і якістю м'яса (туш).

Примітки:

1. Холка може виступати у коней всіх категорій вгодованості.

2. До першої категорії вгодованості відносять також коней з досить добре розвинутою мускулатурою без наявності значних жирових відкладень.

Вимоги до вгодованості м'яса конини ДСТУ ISO 3975:2013 «Коні для забою»:

1. До першої категорії вгодованості відносять також туші коней з добре вираженою мускулатурою без наявності значних жирових відкладень.

2. Остисті відростки хребців в ділянці холки можуть виступати у туш всіх категорій вгодованості.

Живу масу коней визначають зважуванням з послідуючим відніманням вмісту шлунково-кишкового тракту. Коні повинні бути помічені тавром або до гриви і хвоста кріпляться бирки. При контрольному забої або ж при реалізації м'яса конини і лошатини в напівтушах і четвертинах, призначених для роздрібної торгівлі і мережі громадського харчування, вгодованість визначають за ДСТУ ISO 3975:2013 «Коні для забою».

Клеймування конини і лошатини: конину і лошатину першої категорії - круглим клеймом, другої категорії - квадратним, виснажену і нестандартну - трикутним. На кожну напівтушу конини ставлять два клейма по одному на стегнові і на лопатковій частинах. Справа від клейма ставлять прямокутний штамп «Конина»; на напівтушах від жеребців справа від клейма ставлять штамп «Жеребець»; на напівтушах лошат – Ж, на конині від молодих тварин першої і другої категорій – М, для про переробки – ПП.

Крім м'яса від коней одержують доброякісну шкіряну продукцію. Шкіряну сировину коней в парному стані приймають за масою за ГОСТ 382-91. Кінські шкури використовують в шкіряній та хутряній промисловості. Їх розділяють на такі види: склізок, жеребок і вимітка (шкури лошат); конина-шкури легкі від 10 до 17 кг і важкі-більше 17 кг; кінський перед-передня

частина шкури (легкий-до 12 і важкий-більше 12 кг); кінський хаз-задня частина шкури разом з лапами від якої відділена передина легкий-до 5 і важкий-більше 5 кг.

Сортність шкур визначають з врахуванням наявності вад із сторони міздрі і волосяного покриву.

До несортових відносять шкури, які не відповідають вимогам 3 сорту і мають корисну площу в одному місці (для великої шкірсировини) - не менше 25, для малої і свинячої - не менше 35% загальної площі шкури.

Овець і кіз, за вгодованістю, ділять па 3 категорії: вищу, середню і нижче середню, згідно нижченаведених вимог:

– вища: вівці - мускулатура спини і попереку на дотик добре розвинута, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, холка може виступати, відкладання підшкірного жиру добре прощупуються на попереку, на спині і ребрах помірно. У курдючних овець на хвості значні відкладання жиру, курдюк добре виповнений;

– кози - мускулатура розвинута добре, остисті відростки спинних і поперекових хребців прощупуються і злегка виступають, холка виступає, відкладання підшкірного жиру добре прощупуються на попереку і ребрах;

– середня: вівці - мускулатура спини і попереку на дотик розвинута задовільно, клуби і остисті відростки поперекових хребців злегка виступають, а остисті відростки спинних замітно виступають, на попереку прощупуються помірні відкладання підшкірного жиру. на спині і ребрах жирові відкладання незначні. У курдючних овець у курдюці, а у жирнохвостих на хвості помірні жирові відкладання, курдюк недостатньо виповнений;

– кози - мускулатура розвинута задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців, а також клуби виступають, холка значно виступає, підшкірні жирові відкладання прощупуються на попереку і ребрах;

– нижче середня: вівці - мускулатура на дотик розвинута незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців і ребра виступають, холка і клуби виступають значно, відкладання підшкірного жиру не прощупуються. У

курдючних овець в курдюці, а у жирнохвостих овець на хвості невеликі жирові відкладення;

– кози - мускулатура розвинута незадовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців, ребра і клуби значно виступають, відкладання підшкірного жиру не прощупуються.

Вівці і кози, які не відповідають вимогам нижче середньої вгодованості, відносяться до виснажених. Суперечки, які виникають при здаванні-прийманні забійного поголів'я, при визначенні вгодованості, узгоджуються шляхом контрольного забою суперечливого поголів'я. Характеристика туш за контрольного забою наведена у ГОСТ 5111-55. Слід відмітити. що визначення вгодованості забійного поголів'я овець і кіз, проводять лише методом прощупування. При реалізації м'яса баранини і козлятини в тушах в роздрібну торгівлю і мережу громадського харчування, його якість визначають згідно ГОСТ 1935-55 «М'ясо баранина і козлятина в тушах», за наявністю ветсвідоцтва.

При цьому враховують термічний стан м'яса:

–*остигнуте* – піддане остиганню в природних умовах не менше 6 год. покрите плівкою підсихання, м'язи пружні;

–*охолоджене* – температура м'язів біля кісток від 0 до плюс 4°С. поверхня суха, м'язи еластичні;

–*морожене* – температура м'язів біля кісток не вище мінус 6°С.

За якістю м'ясо баранину і козлятину ділять на 2 категорії:

1-а категорія (нижні границі) - м'язи розвинуті задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають, підшкірний жир покриває тонким шаром тушу на спині і злегка на попереку, на ребрах, у області крижу і тазу допускаються просвіти;

2-а категорія - м'язи розвинуті слабко, кістки помітно виступають, на поверхні туші місцями незначні жирові відкладення у вигляді тонкого шару, який може бути відсутнім;

Примітка: баранину і козлятину, яка за якістю нижче вимог нього

стандарту, відносять до виснаженої. Баранину і козлятину випускають в реалізацію цілими тушами з хвостами (за виключенням курдючних овець), ніжками, нирками і навколонирковим жиром. На заморожених тушах не допускається наявність льоду; снігу. Допускається наявність зачисток і ушкоджень підшкірного жиру на площі, яка не перевищує 10% поверхні туші.

Не допускають до реалізації, а використовують для промпереробки на харчові цілі: м'ясо виснажене; заморожене більше 1-го разу; свіже, але змінило колір на шиї (потемнішало); з зачистками і ушкодженнями підшкірного жиру на площі більше 10% поверхні туші.

На м'ясо баранину і козлятину для місцевої реалізації і промислової переробки в місцях виробництва і зберігання, підприємство видає посвідчення про якість і ставить відповідний штамп на товарно-транспортній накладній.

Клеймування баранини і козлятини проводять у відповідності з правилами клеймування. Види і розміри штампів такі ж, як і при тавруванні яловичини: 1-а категорія-ставлять 5 круглих клейм-по одному на лопатковій і стегновій частинах з обох боків туші і одне на грудинці (правий бік); 2-а категорія-чотири квадратних клейма: по одному на лопатковій і стегновій частинах з обох боків туші; виснажене-одно трикутне клеймо на правій лопатці. На тушах козлятини 1, 2 категорій і виснаженого м'яса справа від клейма ставлять літеру - К, м'ясі для промпереробки - ПП.

Зберігають м'ясо за температури: -1°С 12 діб; -12°С 6 міс; -18°С 10 міс і -25°С 12 міс за вологості 95-98%.

За реалізації м'яса на підприємствах роздрібної торгівлі і громадського харчування тушки овець і кіз розділяють на окремі ґатункові відруби згідно ГОСТ 7596-55 «М'ясо баранина і козлятина. Розділення для роздрібної торгівлі». Кожна туша розрубується на 2 полови передню чи і задню позаду останнього ребра, які розділяються на окремі частини за нижченаведеною схемою (рис. 2.6).

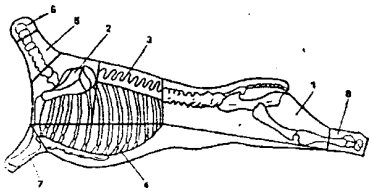


Рис. 2.6 Ґатункове розділення баранини і козлятини

До 1-го ґатунку (86% маси туші) відносяться: 1-тазостегновопоперековнй, 2-лопатковий і 3-спинний відруби; до 2-го ґатунку (8% маси туші): 4-грудний з пашиною і 5-шийний відруби; до 3-го ґатунку (6% маси туші): 6-заріз, 7-передпліччя і 8-задня голяшка. В заріз входить 1-й і половина 2-го шийних хребців. Анатомічні границі відрубів викладені в ГОСТ 7596-55.

Крім м'яса від овець і кіз одержують шкіряну продукцію. Шкури овець (овчини) і козлини, в залежності від довжини вовнового покриву, розділяють на вовняні (більше 6 см), напіввовняні (від 2,5 до 6 см) і голяк (до 2,5 см). Шкури з овчин і козлин відзначаються слабкою міцністю і щільністю, великою розтяжимістю і пористістю і відносяться до малої шкірсировини. Згідно ГОСТ 392-91 «Сировина шкіряна сортована для промислової переробки» овчини і козлини за площею (в дм) розділяють на 4 групи: 1-а група - від 24 до 40 включно; 2-а група - більше 40 до 65 включно; 3-а група - більше 65 до 90 включно; 4-а група - більше 90.

Площу овчин і козлин вимірюють з точністю до 1 $дм^2$ шляхом множення довжини парної шкури в розправленому вигляді міздрею наверх від верхнього краю шиї до основи хвоста, на ширину, яку вимірюють по лінії на 3-4 см нижче нижнього краю западин передніх ніг. Сортність шкур визначають з врахуванням наявності вад зі сторони міздрі і волосяного покриву. Необхідно пам'ятати, що 3 вади на краю шкури рівняються І на середині. Краями шкури є вороток, лапи, поли і огузок на відстані від контуру шкури на 5 см -1-а група,

10 см - 2-а група і 20 см - 3 і 4-а групи. Топографія шкури наведена на рис. 2.7.

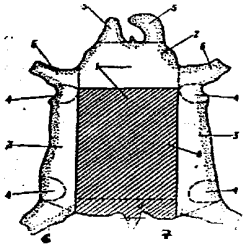


Рис. 2.7 Топографія шкури

1-чепрак. 2-вороток. 3-поли. 4-пашина. 5-голова (чубчик). 6-лапи. 7-огузок. 8-крупон (7 і 8 входять до складу чепрака).

2.5 Сільськогосподарська птиця. Стандартизація продуктів птахівництва

Птахівництво галузь, яка об'єднує в собі декілька видів птиці. Одні види птиці безпосередньо орієнтовані на виробництво дієтичного пташиного м'яса (качки, гуси, індики), інші види - для виробництва як м'яса, так і харчового яйця (переважно кури і цесарки).

Вимоги до птиці, яку здають на забій, викладені у ДСТУ-3136-95 «Птиця с/г для забою. Технічні умови». Стандарт поширюється на с/г птицю для забою (курчата, кури, курчата-бройлери, індики, індичата, качки, каченята, гуси, гусенята, цесарки, цесарята) і визначає вимоги до птиці під час здавання-приймання, які є обов'язковими для птахівничих та птахопереробних підприємств України.

Птицю, призначену для забою, поділяють на молодняк (курчата, курчата-бройлери, індичата, каченята, гусенята, цесарята) і дорослу (кури, цесарки, качки, гуси, індики).

У молодняку кіль грудної кістки неокостенілий (хрящоподібний), кільця

трахеї еластичні, легко стискуються, в крилі одне чи більше ювенальних махових пір'їн із загостреними кінцями, у бройлерів-не менше п'яти. Шкіра на ногах у курчат, курчат-бройлерів, індичат та цесарят еластична, луска щільно прилягає. У півників та молодих індиків шпори не розвинуті (у вигляді горбиків), при промацуванні м'які і рухливі. У каченят та гусенят шкіра на ногах ніжна, еластична, дзьоб не-ороговілий.

У дорослої птиці кіль грудної кістки окостенілий, твердий, кільця трахеї тверді, не стискуються. Луска та шкіра на ногах груба, шорстка. Шпори у індиків та півнів тверді, дзьоб ороговілий. Підготовлена до здачі птиця повинна бути без травматичних ушкоджень. Допускається здавання птиці з ушкодженнями гребенів, переломами плюсни та пальців, незначними викривленнями спини та кіля грудної кістки, незначними саднами та подряпинами, а також з наминами на кілі грудної кістки на стадії ледве вираженого ущільнення шкіри.

Жива маса однієї голови птиці, що підлягає здаванню, повинна бути не менше ніж, г: курчата - 600, курчата-бройлери - 900, каченята - 1400, гусенята - 2300, індичата - 2200, цесарята - 700.

У кожній партії курчат може бути не більше як 15% загальної їх кількості масою від 500 до 600 г, курчат-бройлерів-не більше як 10% масою від 800 до 900 г при відповідності вимогам щодо вгодованості птиці, яка здається.

Вгодованість птиці повинна відповідати таким вимогам:

– курчата, кури, індичата, індики, цесарята, цесарки - м'язи грудей та стегон розвинуті задовільно, кіль грудної кістки може виділятися, утворюючи кут без западин, кінці лобкових кісток можна легко промацати;

– курчата-бройлери - м'язи грудей та стегон розвинуті добре або задовільно. Грудина широка, допускається незначний виступ грудної кістки, кінці лобкових кісток можна легко промацати;

– каченята, качки, гусенята та гуси - м'язи грудей і стегон розвинуті задовільно, кіль грудної кістки може виступати. У гусей під крилами можна промацати незначні відкладення підшкірного жиру. У качок, каченят та

гусенят жирові відкладення можуть бути відсутні.

Качки в стадії інтенсивного линяння здаванню не підлягають. На крилах І хвості каченят і качок допускається до 6 пеньків. На грудях та стегнах їх не повинно бути. Птиця, яку здають на забій, за станом здоров'я повинна відповідати вимогам діючого ветеринарного законодавства. На живу птицю, що завозиться на територію України і призначена для забою, повинен бути документ, який підтверджує її відповідність вимогам даного стандарту.

При реалізації м'яса птиці безпосередньо на переробні підприємства та мережу громадського харчування, керуються вимогами ДСТУ 3143-95 «М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови».

В залежності від віку птиці м'ясо ділять на м'ясо молодої та дорослої птиці. До м'яса молодої птиці відносять тушки курчат, курчат-бройлерів, каченят, гусенят, індичат та цесарят з неокостенілим (хрящоподібним) кілем грудної кістки, з неороговілим дзьобом, з ніжною, еластичною шкірою на тушці. На ногах тушок курчат, курчат-бройлерів, індичат та цесарят гладенька луска, яка щільно прилягає і нерозвинуті, у вигляді горбиків, шпори, у каченят та гусенят-ніжна шкіра.

До м'яса дорослої птиці відносять тушки курей, качок, гусей, індиків та цесарок з окостенілим (твердим) кілем грудної кістки та ороговілим дзьобом. На ногах тушок курей, індичок і цесарок груба луска, тушок качок та гусей-груба шкіра. Шпори у півнів та індиків тверді.

Тушки птиці поділяються на потрушені, напівпотрушені та потрошені з комплектом потрухів і шиєю.

Потрушені – тушки , у яких видалені всі внутрішні органи, голова (між 2 та 3-м шийними хребцями), шия (без шкіри) на рівні плечових суглобів, ноги до заплюсневого суглобу чи нижче від нього, але не більше, ніж на 20 мм. Внутрішній жир з нижньої частини живота не вилучається, дозволяється випускати потрушені тушки з легенями та нирками.

Напівпотрошені – тушки, у яких видалений кишечник з клоакою, наповнене воло, яйцепровід (у жіночих особин).

Потрушені з комплектом потрухів та шиєю - в порожнину яких вкладений комплект оброблених потрухів (серце, печінка без жовчного міхура, м'язовий шлунок без кутикули) та шия, вимиті, запаковані в целофан, пергамент, полімерну плівку. Шкіру шиї заправляють під крило.

Маса охололих тушок молодої птиці повинна бути не меншою, ніж, г: курчата - 480, курчата-бройлери - 640, каченята - 1040, гусенята - 1580, індичата - 1620 і цесарята - 480. Допускається випускати тушки курчат в напівпотрошеному вигляді масою від 400 до 420 г, які за вгодованістю обробкою відповідають вимогам стандарту, але не більше 25% загальної кількості тушок в партії. За вгодованістю тушки птиці всіх видів повинні відповідати вимогам, вказаним у табл. 2.12.

Таблиця 2.12

Вгодованість тушок птиці

Вид птиці	Характеристика вгодованості (нижня границя)	
	1-а категорія	2-а категорія
Курчата	М'язи тушки добре розвинуті. Відкладання підшкірного жиру в ділянці нижньої час інші черева та у вигляді переривчастої Смуги па спині. Кіль грудної кістки злегка виділяється	М'язи тушки розвинуті задовільно, кіль грудної кістки виділяється, грудні м'язи утворюють кут без западин. Незначні відкладання підшкірного жиру в ділянці спини та черева. Відкладання підшкірного жиру можуть бути відсутні при за довільно розвинутих м'язах тушки.
Цесарки	М'язи тушки добре розвинуті. Форма грудей округла. Відкладання підшкірного жиру на череві та у вигляді переривчастої смуги на спині. Кіль грудної кістки не виділяється	М'язи тушки розвинуті задовільно. Форма грудей кутаста. Невеликі Відкладання жиру на нижній ділянці черева. Можуть бути відсутні відкладання жиру за цілком задовільно розвинутих м'язах. Кіль грудної кістки виділяється

Примітка 1. Тушки птиці всіх видів, які не задовольняють за вгодованістю вимогам 2-ї категорії, відносять до нестандартних.

Примітка 2. Тушки курчат - бройлерів, які мають масу, меншу за вказану, переводять у категорію «курчата» і оцінюють за вимогами до них.

Тушки птиці повинні бути добре знекровлені, чисті, без залишків пір'я, пеньків і волосоподібних пір'їн, воску (для тушок водоплавної птиці, яку піддавали воскуванню), подряпин, розривів шкіри, плям, синців, крововиливів, залишків кишечнику та клоаки. У напівпотрошених тушок ротова порожнина і дзьоб повинні бути вичищені від корму та крові, ноги - від забруднень, вапняних наростів і наминів.

Тушки птиці всіх видів, які не відповідають за вгодованістю вимогам 2-ї категорії, відносять до виснажених.

За якістю обробки на тушках птиці 1-ї категорії можуть бути одиничні пеньки, невеликі синці, не більше 2-х розривів шкіри довжиною до 10 мм кожний (але не на грудях), незначне злущування епідермісу шкіри; на тушках птиці 2-ї категорії - незначна кількість пеньків та синців не більше 3-х розривів шкіри довжиною до 20 мм кожний, злущуванні епідермісу шкіри, яке не різко погіршує товарний вигляд тушки.

Для тушок молодої птиці 1-ї категорії - незначні переломи плюсен І пальців, відсутність останніх сегментів крил; 2-ї категорії - перелом однієї гомілки без оголення кісток та кров'яних плям, невелике викривлення кіля грудної кістки. Тушки птиці, які за вгодованістю відповідають вимогам 1-ї категорії, а за якістю оброблення - 2-ї, відносять до 2-ї категорії. Не допускається до реалізації в торгівельній мережі та мережі громадського харчування, а відносяться до нестандартних і використовуються для промпереробки тушки птиці, які не відповідають 2-й категорії за вгодованістю та якістю обробки, з викривленнями спини та грудної кістки, з подряпинами на спині, погано знекровлені, заморожені більше 1-го разу, які мають темну пігментацію, окрім індиків та цесарок. Тушки старих півнів, які відповідають 1-й категорії, але мають шпори довші 15 мм, відносять до 2-ї категорії.

Умовні позначення тушок птиці:

– ***за видом та віком:*** курчата-К, курчата-бройлери - КБ, кури-К, каченята - КЧ, качки-К, гуси-Г, гусенята - ГМ, індики-І, індичата - ІМ, цесарки - С, цесарята-СМ;

– ***за способом обробки:*** напівпотрошені - Е, потрушені - ЕЕ, потрушені з потрухами і шиєю - Р;

– ***за вгодованістю:*** 1 -а категорія-1, друга-2 і нестандартні-Т. Маркування тушок птиці проводять електротавром чи наклеюванням етикеток. Електротавром - для 1-ї категорії цифра-1, для 2-ї - 2 наносять на зовнішню поверхню гомілки: на тушки курчат, курчат-бройлерів, курей, цесарят, цесарок, каченят на одну ногу; на тушки качок, гусей. гусенят, індичат та індиків на обидві ноги. Паперову етикетку рожевого кольору для 1-ї категорії і зеленого для 2-ї наклеюють на ногу напівпотрошеної тушки нижче заплюсневого суглобу, а потрушеної - вище. На етикетці повинно бути вказано слово «Ветогляд» та назва (номер підприємства).

Крім м'яса від птиці (переважно від курей) одержують харчові яйця. Вимоги до курячих яєць наведені в ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови».

Згідно стандарту курячі харчові яйця в залежності від строків зберігання і якості, поділяють на дієтичні і столові.

Дієтичні – строк зберігання яких не перевищує 7 діб, не враховуючи дня знесення.

Столові – строк зберігання яких не перевищує 25 діб з дня сортування, і яйця, які зберігалися в холодильниках не більше 120 діб.

Курячі харчові яйця на птахофабриках сортують не пізніше, як через одну добу після їх знесення. Яйця доставляють на пункт сортування не менше, як один раз у декаду і сортують як столові.

Дієтичні і столові яйця в залежності від маси ділять на 3 категорії: відбірна (маса одного яйця становить не менше 65 г, маса 10 яєць – не менше 660 г, а маса 330 яєць – не менше 23,8 кг), перша (відповідно 55 г, 560 г, 20,2 кг) і друга (відповідно – 45 г, 460 г, 16,6 кг).

Дієтичні і столові яйця за станом повітряної камери, жовтка і білка повинні відповідати таким вимогам, наведеним в таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Характеристика дієтичних і столових яєць

Категорія яєць	Характеристика		
	стану повітряної камери	жовтка	білка
Дієтичні	нерухома, висота не більше 4 мм	міцний, ледве помітний, контури не виділяються, займає центральне положення і не пересувається	щільний, світлий, прозорий
Столові	нерухома (допускається деяке переміщення), висота не більше 7 мм; для яєць, які зберігалися у холодильниках не більше 9 мм	міцний, малопомітний, може злегка переміщатися, допускається невелике відхилення від центрального положення; в яйцях, які зберігалися у холодильниках, жовток рухається	Щільний (допускається недостатня щільність), світлий, прозорий

Шкаралупа дієтичних і столових яєць повинна бути чистою і цілою. Маркування при транспортуванні «Обережно, ламке», «Верх, не кантувати». Дрібні яйця пакують окремо з позначенням на етикетці «Дрібні».

Кожне дієтичне яйце маркують червоною, а столові синьою фарбою. Категорії дієтичних і столових яєць позначають: відбірна – 0, перша – 1. друга – 2. Яйця маркують штампом круглої форми діаметром 12 мм, або овальної форми, розміром 15 х 10 мм. На штампі вказують для дієтичних яєць категорію і дату сортування (число і місяць), а столових – лише категорію. Висота цифр, які позначають категорію, повинна бути 5 мм, а дату сортування – 3 мм.

Маркування яєць повинно бути чітким. Дієтичні яйця зберігають за температури не вище плюс 20°С і не нижче 0°С; столові – не вище плюс 20°С;

в холодильниках яйця зберігають за температури від 0 до мінус 2°С і відносній вологості 85-88%.

2.6 Кролики. Визначення вгодованості забійних тварин і стандартизація продуктів кролівництва

Характеристика категорій вгодованості кроликів для забою визначається відповідно до ДСТУ 4293:2004. Стандарт поширюється на кролів різних порід та вікових груп, що закуповують для забою, і встановлює вимоги до них.

Кролі для забою мають бути вирощені у благополучних щодо інфекційних захворювань господарствах і відповідати вимогам стандарту та чинному ветеринарному законодавству України.

Залежно від віку, технології вирощування та вгодованості кролів, призначених для забою, поділяють на три категорії вищу, першу та другу відповідно до вимог, викладених у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Вимоги до категорій вгодованості кролів для забою

Категорія	Вік, міс.	Технологія вирощування, тип годівлі	Характеристика вгодованості
Вища	3…4	Інтенсивна із застосуванням сухого типу годівлі	М'язи розвинені добре; остисті відростки спинних хребців ледь промацуються і не виступають; зад, крижі і стегна виповнені м'язами та округлі; на загривку, череві та в паху промацуються незначні підшкірні жировідкладення у вигляді потовщених, завширшки 5-10 мм смуг, розміщених уздовж тулуба
Перша	4…7	Екстенсивна із застосуванням комбінованого типу годівлі	М'язи розвинені добре остисті відростки спинних хребців ледь промацуються і не виступають; зад, крижі та стегна добре виповнені м'язами, округлі; на загривку череві та в паху промацуються більш значні підшкірні жировідкладення у вигляді потовщених смуг, завширшки 11-30 мм і більше, розміщених уздовж тулуба
Друга	7 і старші	Екстенсивна із застосуванням комбінованого типу годівлі	М'язи розвинені задовільно; остисті відростки спинних хребців легко промацуються та помітно виступають; стегна підтягнені, плоскі, зад виповнений м'язами недостатньо; підшкірні жировідкладення майже не промацуються

Кролів з погано розвиненими м’язами та значно виступаючими хребцями, незалежно від живої маси, відносять до худих.

Кролі не повинні мати злиплого від бруду волосяного покриву, перебувати в стадії інтенсивного линяння вздовж хребта та боках. Самки не мають перебувати на останній третині сукрільності.

Кролів на забій реалізують і приймають партіями, оформлених однією товарно-транспортною накладною та ветеринарним свідоцтвом. У разі виникнення суперечностей щодо вгодованості кролів, проводять контрольний забій і встановлюють вгодованість згідно з вимогами, наведеними у табл. 1.14. При цьому у партії до 50 голів забивають усе поголів’я, а понад 50 голів – 10% від загальної кількості і його результат поширюють на все поголів’я.

Живу масу кролів визначають зважуванням на вагах з похибкою ± 0,05 кг. Вік кролів для забою встановлюють за документацією або візуально за ступенем формування екстер’єру та періодів вікового линяння.

Перше линяння за якісної годівлі закінчується у 3…4, а друге – у 6…7 місяців. Кролів для забою транспортують усіма критими видами транспорту відповідно до вимог перевезення тварин і птахів, не допускаючи негативного впливу на кролів високих та низьких температур, протягів і вологості.

Кролів перевозять у ящиках, контейнерах або сітках, розміщуючи в окрему тару кролів одного віку і статі. Щільність посадки на 1 м^2 площі має не перевищувати за живої маси кроля: 2,4…3 кг – 20 голів, 3…4 кг – 15 голів, 5…6 кг – 10 голів.

Охолоджене м'ясо кроликів зберігають в камерах за температури від 0 до 2°С і відносній вологості 80-85% не більше 5 діб з дня вироблення. Строки зберігання мороженого м'яса кроликів з дня одержання: для запакованого в пакети - 10 міс за температури зберігання мінус 18°С і 6 міс при мінус 12°С; для не запакованого - 6 і 3 міс відповідно.

Від кроликів, крім м'яса, одержують надзвичайно цінні шкурки. Їх оцінюють за ГОСТ 2136-87 «Шкурки кроликів не вичинені. Технічні умови». В залежності від структури волосяного покриву шкурки кроликів ділять на

хутрові і пухові. Основною ознакою хутрових шкурок пружність волосяного покриву, а пухових - ніжність і мала пружність волосяного покриву, в якому покривне і пухове волосся мало відрізняється за довжиною і тониною.

Розміри хутрових шкурок кроликів, призначених для хутрового виробництва, повинні відповідати таким вимогам (табл. 2.15).

Таблиця 2.15

Розміри до нутрових шкурок кроликів

Розміри	Площа шкурок, $см^2$
Особливо велика	більше 1700
Велика	більше 1300 до 1700
Мала	більше 900 до 1300

Примітка: шкурки 3 ґатунку за розмірами не ділять.

В залежності від стану волосяного покриву і стану міздрі хутрові шкурки кроликів, призначені для хутрового виробництва ділять на ґатунки у відповідності з такими вимогами (табл. 2.16).

Хутрові шкурки кроликів площею менше 900 $см^2$; шкурки в стадії активного линяння, з прілинами і ушкоджені міллю та шкіроїдом до 50% площі; шкурки 1 і 2 ґатунків з вадами, які перевищують вимоги 3-ї групи, а також пухові шкурки кроликів відносять до фетрового виробництва і за розмірами, ґатунками і групами вад не діляться.

Площу шкурки визначають в $см^2$ шляхом множення її довжин й від середини лінії, яка з'єднує основу вух, до лінії, яка з'єднує бокові частини огузку, на подвоєну ширину посередині шкурки.

Таблиця 2.16

Ґатункові вимоги до хутрових шкурок кроликів

Ґатунок	Характеристика волосяного покриву і міздрі
Перший	Розвинута ость і густий пух, міздра чиста. Допускаються шкурки з дещо недорозвинутими остю і пухом з синьою міздрею на череві, боках і на огузку, якщо площа цих п'ятен не перевищує 1% площі шкурки. На шкурках кроликів порід сірий велетень, чорно-бурий, серебристий, шиншила. допускаються сині п'ятна на міздрі, площа яких не перевищує 3% площі шкурки
Другий	Недорозвинута ость і менш густий пух. Міздра з суцільним або з переривчастим посинінням, але посередині хребта міздра повинна бути чистою
Третій	Низькі ось і пух. Міздра з суцільним або переривчастим посинінням

Примітка: основним показником сортності шкурок є стан волосяного покриву (незалежно від сезону забою кроликів). Посиніння на міздрі є додатковою ознакою.

2.7 Стандартизація коров'ячого молока та продуктів його переробки

Відповідно до вимог ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови», введений в дію державний стандарт, відповідає нормативним документам європейського співробітництва і, порівняно з попереднім, більш жорсткий. У зв'язку з цим необхідно поліпшити умови виробництва виробників, так і переробників молока. Одночасно вступають в дію галузеві рекомендації «Сировина молочна, одержана від корів з господарств, неблагополучних щодо інфекційних хвороб» (1999).

Згідно стандарту молоко повинно бути натуральним, чистим, однорідним; від білого до ясно-жовтого кольору. Не допускається наявність

невластивих свіжому молоку присмаків. Не допускаються змішування молока від здорових і хворих корів та заморожування молока.

За органолептичними показниками молоко мас відповідати вимогам, наведеним у табл. 2.17.

Таблиця 2.17

Органолептичні показники

Показник	Характеристика
Консистенція	Однорідна рідина без пластівців бігка та осаду
Смак і запах	Чистий, притаманний свіжому молоку, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Від білого до світло-кремового

Молоко всіх ґатунків повинно мати густину не нижчу 1,027 г/см^3. За домовленістю сторін ґатункові молоко може бути прийняте неохолодженим, а також густиною 1,026 г/см^3, кислотністю 15°Т та 21°Т, яке оцінюється на підставі контрольної проби I та II ґатунками.

За фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними мікробіологічними показниками якості молоко поділяють на три ґатунки (табл. 2.18).

Таблиця 2.18

Якісні показники

Показники	Норми для ґатунків		
	Вищий	I	II
Кислотність, °Т	16-17	18-19	20
Ступінь чистоти за еталоном, група	I	I	II
Загальне бактеріальне обсіменіння, не більше тис. /см^3	300	500	3000
Температура, не вище °С	8	10	10
Вміст сухих речовин, не менше %	11,8	11,5	10,6

Примітки:

– у молоці не допускається вміст інгібувальних речовин, (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, лужних речовин, антибіотиків), таке молоко закупівлі не підлягає і не може бути використане для харчових потреб;

– підвищена кількість соматичних клітин свідчить про домішки молозива, молока стародійних корів, хворих маститами тварин та про інші порушення стану організму.

При закупівлі визначають вагові та якісні показники молока за партіями. Загальну кількість бактеріального запліднення, кількість соматичних клітин і наявність інгібіторних речовин визначають кожні 10 років і додатково за взаємною згодою. Результати цих аналізів будуть застосовані до молока до наступного аналізу.

Під час визначення інгібіторних речовин аналіз проводили двічі. При неоднозначності результатів відбирається контрольна вибірка, результати якої є остаточними і супроводжуються розробкою законопроекту.

Якщо є підозра на шахрайство з молоком буйволів, буде досліджено вміст сухої речовини, щоб переконатися у відповідності стандартним вимогам. При підозрі на фальсифікацію (низька кислотність, молочний смак, незвичайний запах тощо) буде проведено вимірювання прийнятих речовин.

Регулярний моніторинг показників безпеки молочної продукції здійснюється згідно з вимогами методологічної директиви «Процедури та цикли моніторингу харчової сировини та показників безпечності харчових продуктів» (1995 р.). звичайного молока вимірюють кожні півроку; радіонукліди – щоквартально; мікотоксини – щорічно.

Контроль показників безпечності молока здійснюється атестованими та акредитованими лабораторіями відповідно до умов договору.

На ціну закупівельного молока впливають такі чинники: кількість молока, встановлена ціна молока першого сорту з основними нормами жиру та білка, фактичний вміст жиру та білка, вид молока, температурна та термостійкість.

В Україні встановлені базові показники 3,4% жиру та 3,0% білка. Виходячи з досвіду оплати молока в країні та за кордоном, ми рекомендуємо прийняти механізми ціни на основі жиру та білка, які становлять 40% та 60% від контрактної ціни відповідно.

Базова ціна – молоко першого ґатунку базових норм жиру та білка без ПДВ та дотацій. Залежно від якості сировини, виходячи з цієї ціни формується надбавка або знижка.

Надбавки або знижки встановлюються для підвищення або зниження якості молока. За термостійкість молока - до закупівельної ціни молока вищого та першого сортів додається надбавка 5%.

Молоко, температура якого не відповідає стандартним вимогам, вважається незамороженим молоком і знижується на основі жиру, білка та якості.

Молоко, що не відповідає вимогам стандарту (несортне), за домовленістю може бути використане на переробку, але ціна знижена. Фахівці з виробництва високобілкових сирів та інших високобілкових продуктів можуть укладати договори з постачальниками для узгодження умов оплати, які стимулюють підвищення вмісту білка в молоці.

Відповідно до галузевих рекомендацій Міністерства аграрного маркетингу України порядок розрахунків за молоко з урахуванням масової частки жиру та білка є наступним.

Розміри знижок і дотацій за якість молока та закупівельна ціна визначаються умовами договору.

Фізико-хімічні показники молока, що використовуються в супровідних документах від виробника, повинні відповідати вимогам таблиці 2.19.

Таблиця 2.19

Вимоги до якості молока за ДСТУ – 3662:2018

Показник / Одиниця вимірювання	Норма для ґатунків			Методи контролювання
	екстра	вищий	перший	
Густина (за температури 20 °С). кг/м^3 не менше ніж	1 028,0	1 027,0		Згідно з ДСТУ 6082 та ДСТУ 7057
Масова частка сухих речовин, %	212,0	211,8	211,5	Згідно з ДСТУ ISO6731, ДСТ У 8552 та ДСТУ 7057
Кислотність[1)], °Т рН	Від 16 до17	Від 16 до18	Від 16 до19	Згідно 3 ГОСТ 3624
	Від 6,6 до 6,7		Від 6,55 до 6,8	Згідно з ДСТУ 8550
Група чистоти, не нижче ніж	I			Згідно з ДСТУ 6083
Точка замерзання[2)]°С. не вище ніж	-0,520			Згідно з ДСТУ ГОСТ 30562
Температура молока. °С, не вище ніж	8			Згідно з ДСТУ 6066
[1)] Дозволено визначення кислотності °Т та/або рН. [2)] Дозволено визначати густину або точку замерзання				

Переробне підприємство залежно від технологічної необхідності може відбирати молоко за такими вимогами:

– термостійкістю не нижче ніж 2 групи – згідно з ДСТУ 5073;

– бродильною або сичужно-бродильною пробою не нижче ніж 2 класу – згідно з ДСТУ 7357;

– кількістю спор мезофільних анаеробних бактерій;

– умістом чистого білка не менше ніж 2.8 % – згідно з ДСТУ ISO 8968-4/IDF 20-4 та ДСТУ ISO 8968-5/IDF 20-5;

– умістом сечовини — не більше ніж 40,0 мг % – згідно з ДСТУ ISO

14637/IDF 195.

Оператор ринку самостійно вирішує питання щодо доцільності перевіряння молока за будь-яким з цих показників.

За гігієнічними показниками молоко має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.20.

Таблиця 2.20

Уміст мікроорганізмів та соматичних клітин у молоці

Показник / одиниця вимірювання	Норма для Гатунків			Методи контролювання
	екстра	вищий	перший	
Кількість мезофільних аеробних і факультативно- анаеробних мікроорганізмів* (КМАФАнМ за температури. ЗО °С), тис КУО/см^3	≤100	≤300	≤500	Згідно із ДСТУ 7089. ДСТУ 7357 ДСТУ ISO4833. ДСТУ IDF 100B
Кількість соматичних клітин*, тис./см^3	≤400	≤400	≤500	Згідно із ДСТУ 7672 або ДСТУ ISO13366-1. або ДСТУ ISO13366-2, або ГОСТ 23453
* Показники визначають за змінною середньою геометричною величиною відповідних щомісячних аналізувань за певний період уміст мікроорганізмів - за двомісячний період, за зразками, які відбирають щонайменше двічі на місяць; уміст соматичних клітин – за тримісячний період, щонайменше за одним зразком на місяць				

Механізм закупівлі молока за нормативном документом (стандартом) у базових господарствах та молокопереробних підприємствах (табл. 2.21).

Таблиця 2.21

Механізм закупівлі молока

Показники	Значення
Договірна закупівельна ціна за 1ц молока І ґатунку при базисному вмісті жиру **3,4%** і білку **3,0%,** грн.	70
Співвідношення вартості жиру та білку у закупівельній ціні 1ц молока, %	40:60
Вартість 1% жиру та білку в 1 ц молока за ціною І ґатунку складатиме, грн.	8,24
Жиру (70х0,4:3,4)	14,00
Білку (70х0,6:3,0)	20
Надбавка за вищий ґатунок, %	7
Знижка за ІІ ґатунок, %	
Знижка за молоко негатункове до ціни другого ґатунку (розміром знижки за домовленістю сторін)	15
Знижка за молоко неохолоджене до ціни відповідного ґатунку, %	6
Надбавка за термостійке молоко до закупівельної ціни вищого або І ґатунку, %	5

Приклад розрахунку закупівельної ціни за 1ц молока з вмістом жиру 3,6, білку-3,2%, грн. (табл. 2.22).

Таблиця 2.22

Приклад розрахунку закупівельної ціни

Вартість	Розрахунок	Ціна
Вартість жиру в 1ц молока	8,24х3,6	29,66
Вартість білку в 1ц молока	14,00х3,2	44,80
Ціна 1ц молока І ґатунку	29,66+44,80	74,46
Ціна 1ц термостійкого молока І ґатунку	74,46х1,05	78,18
Ціна 1ц молока вищого ґатунку	74,46х1,20	89,35
Ціна 1ц термостійкого молока вищого ґатунку	89,35х1,05	93,82
Ціна 1 ц молока ІІ ґатунку	74,46х0,93	69,71
Ціна 1ц молока неохолодженого:		
Вищого ґатунку	89,35х0,94	83,99
І ґатунку	74,46х0,94	69,99
ІІ ґатунку	69,71х0,94	65,53
Ціна 1ц молока негатункового	65,53х0,85	55,70

Молоко приймають партіями. Партією вважають молоко з одного господарства, одного ґатунку та оформлене одним супровідним документом.

Відбір зразків молока і підготовка їх до аналізу проводять згідно з ГОСТ 13928; зовнішній вигляд, кок визначаються візуально, смак і запах – органолептично.

Колір визначають у циліндрі із безбарвного скла при відбитому денному світлі Колір молока здорових корів - білий або злегка жовтуватий. Жовтуватий відтінок залежить від наявності каротину і ліпохромів молочного жиру.

Смак встановлюють, взявши у рот ковток молока кімнатної температури, сполоснувши ним ротову порожнину до кореня язика. Смак нормального свіжого молока - приємний, злегка солодкуватий і у вирішальній мірі залежить від кормів, які поїдають корови. Слабі присмаки молока краще виявляються при підвищеній температурі. Тому холодне молоко бажано підігріти до температури біля 30 градусів.

Запах визначають при переливанні молока із відра у молокомір або підчас відкривання посудини, в якій доставлено молоко. Свіже молоко мас приємний, специфічний запах.

Консистенцію молока визначають при повільному переливанні його із однієї посудини в іншу. Консистенція нормального молока однорідна, не тягуча, без наявного слизу, пластівців, білка.

Відхилення в органолептичних властивостях молока від нормальних показників класифікуються як вади і можуть бути викликані різними факторами. Вади кормового походження (смак цибулі, часнику суріпиці і ін.) виявляються відразу після видоювання молока. Вади бактеріального походження (тягуче молоко, синє, червоне і т п.) виявляється при зберіганні.

Молодо з різким кормовим присмаком, прогіркле і гірке, з невластивими натуральному молоку запахами, тягучою консистенцією і ненормального кольору, до використання в їжу не допускають.

Для визначення масової частки жиру в молоці як і інших показників, дозволяється використовувати різні: методи, які мають відповідне метрологічне забезпечення законодавством України. В табл. 2.23 наведено показники якості молока.

Таблиця 2.23

Оцінка якості молока за запахом і смаком

№ п/п	Запах і смак	Оцінка молока	Бали
1	Чистий, приємний, трохи солодкуватий	Відмінно	5
2	Недостатньо виражений, порожній	Добре	4
3	Слабкий кормовий, слабкий окислений, слабкий хлібний, слабкий нечистий	Задовільно	3
4	Виражений кормовий, в т.ч. цибулі, часнику, полину та ін. трав, які надають молоку гірклий смак, хлібний, солений, окислений, затхлий запах	Погано	2
5	Гірклий, прогірклий, цвілевий, гнильний; запах і смак нафтопродуктів, лікарських, миючих і дезинфікуючих засобів та ін. хімікатів	Погано	1

Так, ГОСТ – 5867 передбачає два методи визначення вмісту жиру в молоці: загальновідомий кислотний метод концентрованої сірчаної кислоти, ізоамілового спирту, водяної бані, центрифугування тощо та приладовий турбідиметричний, що ґрунтується на фотометричному вимірюванні ступеня послаблення променевого потоку шаром жирових кульок молока (прилад ЦЖМ - І).

Для визначення масової частки загальної кількості білків у молоці державний стандарт рекомендує класичний метод класичний метод К'єльда (ГОСТ 23327) та колориметричний (ГОСТ 25179). Але перший з них складний і призначений для випробувань при розробці прискорених методів другий використовується у дослідницькій діяльності.

Густина молока визначається згідно з ГОСТ 3625. Для визначення свіжості молока використовується титрометричний метод і при необхідності - метод граничної кислотності молока згідно з ГОСТ 3634.

Масова частка сухих речовин, необхідна при виникненні розбіжності в оцінці якості молока, визначається шляхом висушування при 102±2°С наважки молока до постійної ваги або прискорений метод згідно ГОСТ 3626.

Ступінь чистоти молока за еталоном визначають шляхом фільтрування 250 мл. молока через фільтрувальний кружок та порівняння його з еталоном згідно з ГОСТ 8218 (рис. 2.8).

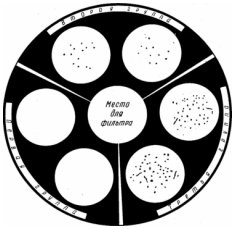


Рис. 2.8 Еталон для визначення групи чистоти молока

Для визначення *загального бактеріального обсіменіння сирого молока* згідно з ГОСТ 9225 приводиться метод визначення редуктази з метиленовим голубим (затрати часу на аналіз до 5,5 годин) або з резазурином (затрати до 1 години). Для уточнення ступеню обсіменіння передбачено визначення загальної кількості бактерій шляхом посіву (табл. 2.24).

Таблиця 2.24

Визначення класності молока пробою з резазурином

Клас	Характеристика	Час зміни кольору	Колір молока	Кількість бактерій в 1мл молока
I	Добре	Через 1 год.	Синьо-сталевий	Менше 500тис.
II	Задовільно	-“-	Бузковий, або синьо-фіолетовий	Від 500тис. до 3млн.
III	Погане	-“-	Рожевий або білий	Від 3млн. до 15 млн.
IV	Дуже погано	До 20 хв.	Білий	Більше 15млн.

Для визначення домішок анормального молока в збірному, тобто кількості соматичних клітин (табл. 2.25), згідно з ГОСТ 23453 може бути застосовано візуальний спосіб або з використанням віскозиметра ВМЛК. Більш практичним є застосування сучасного приладу «Соматас», який виготовляється в Прибалтиці.

Таблиця 2.25

Кількість соматичних клітин встановлюють по консистенції молока

Консистенція	Кількість соматичних клітин
однорідна рідина	до 400тис;
слабкий згусток, що тягнеться паличкою вигляді нитки	до 600тис
недостатньо виражений згусток, після перемішування стійких слідів не залишається	до 800тис
- виражений згусток, після перемішування якого на дні луночки пластини залишаються сліди, але він не викидається з луночки	до 1млн.;
- щільний згусток, який можна підняти паличкою і викинути з пластинки	більше 1млн.

Визначення інгібувальних речовин у молоці згідно з ГОСТ 23454 проводиться з індикаторами резазурином або метиленовим голубим. При необхідності у молоці можуть визначатись окремо домішки соди, аміаку, перекису водню (відповідно з ГОСТ 24065, ГОСТ 24066, ГОСТ 24067).

Молоко, яке використовується для виробництва продуктів дитячого харчування, повинно бути вищого або першого ґатунків, з кількістю соматичних клітин не більше 500 тис/см^3, термостійкістю згідно з ГОСТ 25228 не нижче другої групи.

Отже, виробникам та закупівельним молока необхідно прикласти зусиль для становлення дієвості вимог державного стандарту України.

Зберігання та транспортування

Зберігання. Тривалість зберігання молока у виробників до закупівлі не повинна перевищувати 24 год. за температури не вище 4°С, 18 год. - за температури не вище 6°С, 12 год. - за температури не вище 8°С.

Умови зберігання молока у виробників повинні відповідати вимогам «Санитарных й ветеринарных правил для молочных ферм колхозов, совхозов й подсобных хазяйств», які затверджені у встановленому порядку.

Транспортування. Транспортування молока повинно проводитися всіма видами транспорту відповідно до чинних правил перевезень швидкопсувних продуктів па цепному виді транспорту.

Транспортування молока повинно проводитися в автоцистернах згідно з або у флягах згідно діючих стандартів. Цистерни та фляги з молоком повинні бути щільно закриті кришками з прокладками з харчової гуми та опломбовані.

2.8 Стандартизація продуктів бджільництва

Стандартизація в бджільництві – це діяльність по встановленню норм, вимог і правил з метою забезпечення безпеки здоров'я людей. Вимоги, установлювані нормативними документами по стандартизації, повинні ґрунтуватися на досягненнях сучасної науки, міжнародних стандартах, правилах, нормах і рекомендаціях зі стандартизації, прогресивних національних стандартах інших держав, ураховувати умови використання продукції.

Національний стандарт ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний» поширюється на нектар натуральний і нектар натуральний з домішками рису. Мед – це природно солодка речовина, яку бджоли видобувають з нектару. Або виділення живих частин рослин, або виділення комах, які живуть на живих частинах рослин. Бджоли збирають ці виділення і змішують їх зі спеціальними

речовинами, які вони виробляють. Долина використовується для харчових продуктів, а також харчової промисловості.

Натуральний квітковий мед є продуктом переробки бджолами нектару. Квітковий нектар за хімічним складом відрізняється від меду підвищеним вмістом води (30-70%) і низьким вмістом цукру (10- 30%).До натурального меду відноситься також ***падевий мед***. Який характеризується більш високим вмістом золи, кількість якої іноді у раз більша, ніж у квітковому, і азотистих речовин. Він має темний колір, густу тягучу консистенцію, слабо ароматичний з гіркуватим, неприємним присмаком; у роті погано змішується із слиною, довго тримається грудочкою, в більшості випадків не кристалізується.

Падевий мед отримують із хвойних дерев у Східній Європі, він прозорий, водянистий або зеленого кольору, має кращий смак і аромат, ніж нектар. В останні роки було виявлено, що світлий рисовий мед має високі лікувальні та їстівні властивості.

У свіжому вигляді мед являє собою густу, солодку, сиропоподібну, майже прозору рідину з характерним ароматом (залежно від основного виду медоносу), з часом стає зернистою та непрозорою речовиною. Хімічний склад меду складний і різноманітний в залежності від клімату, погоди та часу збору (табл. 2.26).

Таблиця 2.26

Коливання хімічного складу квіткового і падевого меду, %

Показники	Вид меду	
	квітковий	падевий
Інвертні цукри (глюкоза, сахароза)	65-80	65,3 - 66,8
Сахароза	1-5	2,61-3,9
Декстрин	2- 10	11,2-12,0
Азотисті речовини	0,1 - 1,0	0,53-0,6
Органічні кислоти:		
за мурашиною	0,05 - 0,2	0,16 -0,2
за градусами кислотності	1,0-4,0	
Мінеральні речовини	0,1 - 0,2	0,48 - 0,6
Вода	15-20	17-18

До складу меду входить до 30 різних цукрів, основними з яких є глюкоза і фруктоза.

Мед містить повний набір поживних речовин, необхідних для життєдіяльності людини, тому його використовують як дієтичний і лікувальний продукт.

Мед натуральний за сенсорними та фізичними показниками повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.27.

Таблиця 2.27

Органолептичні і фізико-хімічні показники меду

(згідно ГОСТ 19792-2001)

Показники	Характеристика і норми
Аромат	Природний, приємний від Слабкого до сильного, без стороннього запаху
Смак	Солодкий, приємний, без стороннього присмаку
Хімічні домішки	Не допускаються
Ознаки бродіння	Не допускаються
Вміст води (не більше), %	21
Вміст відновлюючи цукрів, % (до зневодненої речовини), не менше	79
Вміст сахарози, % (до зневодненої речовини), не більше	7
Діастазне число на 1 г зневодненої речовини, не менше	5
Реакція на оксиметилфурфурол	Негативна
Вміст олова (в перерахунку на металевий в 1 кг меду), г, не більше	0,10

Органолептичні показники меду (колір, аромат, смак, консистенція, механічні домішки, їх вид, кристалізація) залежать від виду рослин-медоносів, часу медозбору, погодних умов, способу зберігання і т.д.

За кольором мед може бути від безколірного до темно-бурого. До безколірних відноситься мед: акацієвий, буркуновий, конюшинний, бавовниковий. Світло-янтарний, янтарний колір – липовий, люцерновий, еспарцетовий. Темний з жовтим, жовтуватим відтінком мають гречаний,

хвойний, каштановий, тютюновий.

Смак і запах меду також різні і залежать від медоноса. Характерною особливістю натурального меду є подразна дія його на слизову оболонку гортані (відчувається терпкість). До кращих медів за запахом і смаком відносяться: акацієвий, липовий, малиновий, луговий і деякі ін. при зберіганні та нагріванні запах меду слабшає. Для більш об'єктивної оцінки запаху меду його рекомендується нагріти, при цьому речовини, які надають йому аромату випаровуються.

Мед може мати колір від безбарвного до темно-коричневого. До безбарвного меду відносяться: акацієвий, букунський, конюшинний, бавовняний. Світло-бурштиновий, бурштиновий – липа, люцерна, спаржа. Гречка, хвойні, каштани, тютюн мають темно-жовті, світло-жовті тони.

Мед також має різний смак і запах, залежно від бджіл. Особливістю натурального меду є подразнююча дія на слизову оболонку горла (терпкий смак). За запахом і смаком до найкращих медів належать: акацієвий, липовий, малиновий, луговий та ін. При зберіганні та нагріванні запах меду слабшає. Щоб більш об'єктивно оцінити запах меду, його рекомендується нагрівати, при цьому випаровуються речовини, що надають меду аромат.

Консистенція меду може бути рідкою або в'язкою. Це залежить від хімічного складу, температури, часу та способу зберігання. Свіжо видобутий мед має густу сиропоподібну консистенцію.

Через 1-2 міс. Мед кристалізується. Швидко кристалізуються гречаний, люцерновий, бавовняний, соняшниковий меди, повільніше – акацієвий, шавлієвий, вишневий.

Варто відзначити, що мед, отриманий в спекотні літні місяці, кристалізується швидше. Кристали можуть бути жирними, дрібнозернистими і крупнозернистими. У процесі кристалізації меду спочатку випадають кристали глюкози.

Консистенцію визначають шляхом занурення лопатки в мед при 20°С, потім вийняття лопатки та оцінювання плинності меду:

Рідкий мед – на шпателі невелика кількість меду, який стікає дрібними, частими краплями. Рідка консистенція характерна для акацієвого, конюшинного медів і при вмісті води більше 21 %;

В'язкий мед – на шпателі значна кількість меду стікає великими, рідкими, витягнутими краплями. В'язка консистенція властива квітковому меду більшості видів;

Дуже в'язкий мед – на шпателі значна кількість меду, який при стіканні утворює довгі тяжі. Дуже в'язка консистенція характерна для падевих медів і квіткових у процесі кристалізації;

Густа консистенція – шпатель занурюється у мед під тиском. Органолептичні показники меду повинні відповідати вимогам наведеним у таблиці 2.28.

Відповідно до вимог державного стандарту у торгівельну мережу може надходити квітковий мед, медова падь і змішаний мед.

Квітковий мед поділяють на монофлорний, тобто зібраний з квітів якогось одного виду рослин (наприклад, липовий, соняшниковий та ін.) і змішаний поліфлорний – з кількох видів рослин (плодових дерев і ягідників, жостеру і малини).

Таблиця 2.28

Органолептичні показники меду

Показники	Характеристика меду	
	квіткового	падевого
Колір	Від безколірного до коричневого. Переважають світлі тони, за винятком гречаного, каштанового	Від світло-янтарного до темно-бурого. З хвойних дерев-світлий, а з листяних – дуже темних тонів
Аромат	Специфічний, чистий, приємний, від слабо ніжного до сильного	Менш виражений
Смак	Солодкий, ніжний, приємний, без стороннього присмаку (каштановий мед згіркуватим присмаком)	Солодкий, менш приємний, іноді з гіркуватим присмаком
Консистенція	До кристалізації сиропоподібна, в процесі осадження дуже в'язка, після кристалізації щільна. Розшарування не допускається	
Кристалізація	Від дрібно - до крупнозернистої	

Пропозиції зацікавлених осіб і організацій по вдосконалюванню стандартизації в галузі бджільництва просимо направляти в Технічний комітет ТК 432 «Бджільництво». Розроблені в попередні роки, але діючі в цей час, стандарти можуть з'явитися в новій редакції не раніше, ніж через два роки.

До основних органолептичних показників контролю якості меду натурального відносять: колір, смак, аромат, консистенцію, кристалізацію, ознаки бродіння (закисання), механічні домішки (табл. 2.29).

Таблиця 2.29

Характеристика органолептичних показників меду

Назва показника	ГОСТ 19792-2001	ДСТУ 4497:2005
Колір	Не нормується	Безколірний, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, приємний, без сторонніх присмаків	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Приємний, від слабкого до сильного, без сторонніх запахів	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів
Консистенція	Не нормується	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Не нормується	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння (закисання)	Не дозволені	Не дозволені
Механічні домішки	Не дозволені	Не дозволені

Для аналізу якості меду використовують надчутливі прилади та прогресивні методики, встановлено відповідні нормативи, діють стандарти, які постійно уточняються та доробляються. Так, у 2005 році Національним науковим центром «Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича» УААН було розроблено ДСТУ 4497 «Мед натуральний», який вступив у дію з 1 січня 2008 року. Відповідно до розділу 4 (4.1.4) зазначеного стандарту за фізико-хімічними показниками мед натуральний повинен відповідати нормам, які відображені в таблиці 2.30.

Таблиця 2.30

Система відповідності показників ДСТУ 4497 «Мед натуральний»

Повна назва показника	Мед вищого ґатунку	Мед першого ґатунку	Точність методу,%	Метод контро-лювання
Результат пилкового аналізу	Наявність пилкових зерен	Наявність пилкових зерен	—	Згідно з 10.3
Видовий склад пилкових зерен, %, не менше	10,0	10,0	—	Згідно з 10.3
Масова частка води, %, не більше	18,5	21,0	2,0	Згідно з 10.4
Масова частка відновлюючих цукрів (до безводної речовини), %, не менше	80,0	70,0	10,0	Згідно з 10.5
Масова частка сахарози (до безводної речовини), %, не більше	3,5	6,0	10,0	Згідно з 10.5
Діастазне число (до безводної речовини), од. Готе, не менше	15,0	10,0	10,0	Згідно з 10.6
Вміст гідроксиметил-фурфуролу (ГМФ), мг на 1 кг, не більше	10,0	25,0	15,0	Згідно з 10.7
Кислотність, міліеквіваленти гідроокису натрію(0,1 моль/дм^3) на 1 кг, не більше	40,0	50,0	10,0	Згідно з 10.8
Вміст проліну, мг на 1 кг, не менше	300	300	10,0	Згідно з 10.9
Електропровідність, мС/см	0,2-1,0	0,2-1,5	4,0	Згідно з 10.10
Якісна реакція на наявність паді	Негативна або молочно-біла каламуть	Негативна або молочно-біла каламуть	—	Згідно з 10.11

Одним з головних компонентів державної стандартизації продукції бджільництва є процес маркування меду та інформація щодо сертифікації (табл. 2.31).

Таблиця 2.31

Вимоги до меду натурального за показниками безпеки

№ п.п.	Показник безпеки	Допустимі рівні небезпечних речовин
1.	Токсичні елементи	
1.1.	Свинець, мг/кг,не більше	1,0
1.2.	Кадмій, мг/кг не більше	0,05
1.3.	Миш'як, мг/кг, не більше	0,5
2.	Пестициди (на суху речовину)	
2.1.	ДДТ (сума ізомерів), мг/кг, не більше	0,005
2.2.	Гексахлоран (сума ізомерів), мг/кг, не більше	0,005
3.	Антибіотики (на суху речовину)	
3.1.	Тетрациклін, ОД/г, не більше	Не дозволено
3.2.	Стрептоміцин, ОД/г, не більше	Не дозволено
3.3.	Левоміцетин (хлорамфенікол), мкг/кг, не більше	0,3
3.4.	Нітрофуран (АОЗ), мкг/кг, не більше	0,6

Сьогодні у світі на людину у середньому виробляється 0,2 кг меду на рік. Згідно з даними Всесвітньої продовольчої організації (FAO), Україна посідає перше місце в Європі та четверте в світі за обсягами виробництва меду (1,2 кг/люд.).

Трійку світових лідерів з виробництва виробів з бурштину очолює Китай. Пиндебесна щороку збирає понад 350 тис. тонн меду. Друге і третє місце займають Аргентина і Туреччина з видобутком 140 тис. тонн і 128 тис. тонн відповідно.

Україна, натомість, виробила 118 тис. тонн меду, перемістившись із п'ятого на четверте місце в списку найбільших виробників, обігнавши США. Загальне світове виробництво меду становить близько 1,4 мільйона тонн, з яких близько 400 000 тонн йде на експорт. Слід зазначити, що ці показники в основному досягаються за рахунок імпорту меду (близько 90%), але в Україні ці показники формуються лише за рахунок власного виробництва.

За даними державної статистики, в різних господарствах України нараховується до 3 мільйонів бджолосімей. Річна продукція різних типів пасік становить 400—60 тис. т меду, експортний обсяг меду — близько 3—5 тис. т, загальний випуск воску — 12—14 тис. т. Промисловість виробляє додаткові продукти бджільництва - прополіс, квітковий пилок, маточне молочко, трутневий гомогенат, бджолину отруту, які є основою для виробництва багатьох цінних лікарських препаратів і харчових продуктів. На жаль, виробництво цієї продукції скорочується через відсутність збуту.

Відповідно до вимог національних стандартів у торговельну мережу можуть надходити мед нектарний, медовий та змішаний. Квітковий нектар поділяється на монофлорний, тобто мед, зібраний з квітів однієї рослини (наприклад, липи, соняшнику та ін.), і змішаний поліфлорний нектар - мед, зібраний з кількох рослин (плодово-ягідних дерев, ожини та малини).

Упаковка згідно ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний

Мед натуральний фасують в тару об'ємом від 0,005 дм^3 до 200 дм^3:

– скляні банки відповідно ГОСТ 5981 або в іншу скляну тару згідно з чинними нормативними актами;

– металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 або металеві бочки з матеріалів, дозволених МОЗ України згідно з чинними нормативними документами;

– стакани або туби з алюмінієвої фольги з лаковим покриттям для харчової промисловості згідно з чинними нормативними документами;

– банки, склянки, коробочки або пакети полімерні згідно з чинними нормативними документами, які мають дозвіл МОЗ України;

– ємності керамічні газовані, згідно з чинними нормативними документами;

– фляги з нержавіючої сталі, алюмінію або алюмінієвих сплавів згідно з чинними нормативними документами;

– бочки згідно ГОСТ 8777, виготовлені з бука, берези, осики, липи, вільхи, осоки з парафіну та поверхнею всередині, вологість дерева не більш 16%, або з плівковими мішками-вкладишами згідно ГОСТ 19360;

– бочки з полімерних матеріалів, дозволених МОЗ України для використання в харчовій промисловості.

Споживчу тару закривають металевою або пластмасовою кришкою методом закочування або закочування, полімерну тару закривають кришкою, що входить до комплекту банки, або харчовою фольгою згідно з ГОСТ 745. Використання гумових прокладок, дозволених МОЗ України для харчової промисловості, дозволено FDA.

Споживча та інша тара повинна забезпечувати збереження продукції.

Споживчу тару місткістю від 0,01 дм^3 до 1,5 дм^3 упаковують для транспортування в картонні ящики за ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 розрахунковою масою трохи більше 30,0 кг або з термоусадкою за ГОСТ 25951.

Тару з товарами народного споживання розміщують горизонтально в щільно упакованих ящиках з прокладками з гофрованого картону за ГОСТ 7376, ГОСТ 7933 або штабелюють прокладками за ГОСТ 9142. Коробки з гофрокартону повинні бути проклеєні паперовою стрічкою в поліетиленову стрічку згідно з вимогами ГОСТ 18251 або клейовим шаром згідно з ГОСТ 20477 шириною від 70 мм до 100 мм.

Допустимі відхилення обсягу фасованої продукції для окремих одиниць застосовуваної тари від номінальної кількості не повинні перевищувати значень,%:

– від 0,005 дм^3 до 0,1 дм^3 включить. ± 6,0;

– від 0,1 дм^3 до 0,5 дм^3 – ± 4,0:

– від 0,5 дм^3 до 1,0 дм^3 – ± 2,5;

– від 1,0 дм^3 до 3,0 дм^3 – ± 1,5.

Тару заповнюють медом не більше ніж на 95% від її основного обсягу.

Маркування за вимогами ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний

Кожну одиницю споживчої тари маркують наклеюванням етикетки або друкарським способом безпосередньо на упаковці. Маркування повинна містити таку інформацію:

– назва і адреса виробника і місце виготовлення;

– назва продукту;

– сорт (найвищий або перший);

– рік збору меду;

– дата фасування;

– маса нетто;

– термін придатності до споживання;

– штрих-код EAN продукції згідно з ДСТУ 3145;

– знак відповідності відповідно ГОСТ 2296 (для продукції, яка пройшла сертифікацію);

– харчова та енергетична цінність 100 г меду згідно з додатком А;

– позначення цього стандарту.

Дозволяється наносити додаткову інформацію, яка характеризує продукт і не суперечить чинному законодавству.

При поставках на експорт текст маркування – за договором-контрактом.

Транспортне маркування згідно ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Крихке, обережно!» «Верх!» І маркування, що характеризує продукцію. Маркування повинна містити таку інформацію:

– адреса підприємства-відправника, назва і товарний знак;

– назва продукту;

– рік збору меду;

– сорт (найвищий або перший);

– дату пакування;

– масу нетто пакувальної одиниці;

– кількість пакувальних одиниць;

– термін придатності до споживання;

– позначення цього стандарту.

На бочки і бідони маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням чистого відбитка трафаретом.

Вимоги безпеки по ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний

Під час виробництва меду натурального та його фасування потрібно дотримуватися вимог галузевих нормативних документів з техніки безпеки та інструкцій з охорони праці.

Вимоги з технологічного устаткування – ГОСТ 12.2.124.

Приміщення повинні бути обладнані вентиляцією згідно СНіП 2.04.05, який забезпечує чистоту робочої зони.

Вміст шкідливих речовин в повітрі робочої зони не повинен перевищувати допустимі концентрації певні в ГОСТ 12.1.005.

Освітлення приміщень повинно відповідати вимогам СНіП 11-4.

Пожежна безпека – ГОСТ 12.1.004.

Вимоги охорони здоров'я відповідно до ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний передбачають контроль за станом навколишнього середовища, який передбачає охорону атмосферного повітря, очищених стічних вод, охорону ґрунту, повинен здійснюватися відповідно до вимог ДСП 201, СанПіН 4630, СанПіН 42-128-4690 і ГОСТ 17.2.3.02.

РОЗДІЛ 3

СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

3.1 Значення стандартів у підвищенні показників якості продукції рослинництва

У сучасному світі з розвитком науково-технічного прогресу значно змінюється і сільськогосподарське виробництво, тому важливого значення набувають питання покращення якості продукції рослинництва як сировини для переробки та недопущення втрат продукції, погіршення показників її якості на всіх етапах виробництва, збирання, доставки, післязбиральної доробки, зберігання, переробки та збуту.

Головна роль у цьому процесі відводиться стандартизації, яка являється одним із прийомів впровадження наукових досягнень, високопродуктивної техніки і, насамперед, технологій. Тому стандарти на продукцію сільського господарства, у т.ч. рослинництва, повинні включати науково обґрунтовані норми якості.

При розробці стандартів, враховують усі ознаки, які є характерними для рослинницької продукції. Так, для даної продукції характерними є багато специфічних властивостей, проте споживчу цінність характеризують ті, які являються домінуючими для цільового застосування відповідного виду продукції: вміст білка у зерні, вміст жиру в насінні олійних культур, вміст цукру у коренеплодах буряка, вміст крохмалю у бульбах картоплі тощо.

Покращення якості продукції сільського господарства дає змогу повною мірою задовольняти населення у харчових продуктах, а промисловість – у продовольчій сировині, інтенсифікувати виробництво. Продукція рослинництва, отримана в сучасних умовах господарювання, повинна втілювати у собі останні наукові здобутки, відповідати найвищим техніко-

економічним, естетичним і споживчим вимогам, бути конкурентоспроможною на світовому ринку.

Покращення показників якості рослинницької продукції - це надійні кроки повнішого задоволення потреб країни у необхідних продовольчих виробах та збільшеного попиту населення на різні харчові продукти високої якості, отримані з рослинницької сировини.

Стандартизація повинна бути направлена, у першу чергу, на прояв та впровадження здобутків науково-технічного прогресу, бути зв'язуючим ланцюжком між наукою, технікою і виробництвом. Дані вимоги можуть повною мірою та у самий короткий термін бути задоволені тільки у тому випадку, якщо вони будуть формалізовані, а після цього внесені до нормативно-технічних документів. Важливим фактором інтенсифікації являється розробка прогресивних стандартів, які визначають перспективу розвитку сільського господарства та рослинництва, зокрема.

Продукція рослинництва являється біологічним об'єктом, для якої характерні дві взаємозалежних властивості - спадковість та мінливість. Саме вони ускладнюють встановлення однакових вимог щодо якості продукції при розробці стандартів.

Оскільки продукція рослинництва характеризується різною якістю, в стандартах не можна обмежитися встановленням тільки одного рівня якості. Тому повинні бути встановлені показники якості й норми, які дозволяють оцінювати весь отриманий урожай.

У стандартах на продукцію рослинництва встановлюють вимоги до її якості диференційовано по товарним сортам, класам, категоріям, номерам, базисним нормам. Відповідно диференціюються і ціни на продукцію, виділяються високоцінні сорти, на які діє приріст до їх вартості. Якість продукції диференціюється й залежно від напрямку її використання (продовольчий, технічний, кормовий, насіннєвий або посадочний матеріал).

Вимоги до якості продукції непостійні: вони змінюються залежно від рівня розвитку техніки, науки, життєвого рівня населення та ін.

Стандарти на продукцію рослинництва повинні містити показники якості, що характеризують основні її технологічні достоїнства. Тому необхідні стандарти на об'єктивні й експертні методи оцінки якості, які дозволяють швидко й точно визначити показники якості.

У вирішенні проблеми покращення показників якості продукції рослинництва, окрім нормативних документів на неї, чималу роль відіграє стандартизація засобів виробництва.

Відносини у сфері органічного виробництва, розповсюдження та маркування органічної продукції в Україні регулюються цим Законом та нормативно-правовими документами, опублікованими відповідно до цього Закону, законодавством про безпечність та індивідуальні показники якості харчових продуктів, законодавством про державний контроль за відповідністю. Законодавство про харчові продукти, карантин і захист рослин, насінництво і розсадництво, виноградарство і виноробство, охорону і використання рослинного світу регулює відносини в цій сфері.

Покращення якості рослинницької продукції являється найближчим та ключовим джерелом поновлення продовольчого фонду країни.

3.2 Основні терміни на зерно та показники його якості

ДСТУ 2422-94 Зерно заготівельне і постачальне. Терміни та визначення установлює основні терміни на зерно заготівельне і постачальне, показники якості зерна та дає роз’яснення термінів, занесених до даного нормативного документу.

Стандартизовані терміни являються обов'язковими для застосування у всіх видах документів, науково-технічній, навчальній, довідковій літературі, а також у комп'ютерних інформаційних системах.

Основні терміни на зерно заготівельне та постачальне і показники його якості показано у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Основні терміни на зерно заготівельне та постачальне і показники його якості згідно ДСТУ 2422-94

Основні терміни та показники якості	Пояснення термінів та показників
1	2
зерно	плоди зернових культур і гречки, насінини зернобобових, які використовуються для харчових, кормових і технічних цілей
заготівельне зерно	зерно, яке заготовляється для переробки
постачальне зерно	зерно, призначене для продовольчих, кормових і технічних потреб після певної обробки
слабка пшениця	пшениця, яка не забезпечує одержання хліба задовільної якості і потребує покращення її хлібопекарських властивостей
сильна пшениця	м'які сорти пшениці, здатні ефективно покращувати якість інших слабких пшениць з низькими хлібопекарськими властивостями
клас зерна	комплексний показник якості зерна, який характеризує його харчові і технологічні властивості
тип зерна	класифікаційна характеристика зерна за стійкими природними ознаками, пов'язаними з його технологічними, харчовими і товарними якостями.
природні ознаки зерна	ботанічний вигляд, форма, колір
підтип зерна	класифікаційна характеристика, яка визначається в межах типу і відображає зміни природних ознак зерна
категорія зерна	класифікація зерна ячменю та вівса за показником його натури
стан зерна	класифікація зерна за вологістю, засміченістю та натурою (для рису також - за наявністю пожовтілих зерен, для гречки за крупністю зерен)
властивість зерна	об'єктивна характерна ознака зерна, яка виявляється при збиранні, зберіганні, переробці та споживанні
плівчастість зерна	виражений у процентах вміст оболонок відносно маси необлущеного зерна
лузжистість зерна	виражений у процентах вміст оболонок у плодових (соняшник, арахіс) або насіннєвих (соя, рицина) культур
твердозерність	структурно-механічні властивості і зерна, які характеризують ступінь його твердості

Продовження таблиці 3.1

1	2
мікротвердість рису	твердість поверхневого та внутрішнього шару зерна рису
щільність рису	відношення маси зерна рису до його об'єму
зернова домішка	домішка неповноцінних зерен основної культури, а також інших культурних рослин, яка допускається при прийманні зерна
засміченість зерна	домішка органічного і неорганічного походження, яка підлягає видаленню при використанні зерна за цільовим призначенням. Такими домішками є мінеральна, органічна, шкідлива, насіння бур'янів, пошкоджене зерно та інші враховувані домішки
органічна домішка у зерні	домішка рослинного і тваринного походження. Органічними домішками вважаються: частини стеблин, листків, стержні колосся, остюки, плівки, рештки шкідників та ін.
мінеральна домішка в зерні	обмежено допустима домішка мінерального походження. Мінеральними домішками вважаються: пісок, грудочки землі, галька та ін.
шкідлива домішка в зерні	домішки рослинного походження, шкідливі для здоров'я людини і тварин. Шкідливими домішками вважаються: сажка, ріжки, гірчак повзучий, в'язіль різнокольоровий, софора листохвоста, пажитниця п'янка, геліотроп опушеноплідний, зерна, ушкоджені нематодом, триходесма сива.
металомагнітна домішка в зерні	домішка, яка має магнітні властивості
важковідокремлювана домішка в зерні	домішка, яка за своїми фізичними ознаками близька до зерна основної культури і яку важко від нього відокремити
ушкоджене зерно	зерно зі зміненим кольором оболонки та ендосперму внаслідок самозігрівання, сушіння і ураження хворобами
зіпсоване зерно	зерно з явно зіпсованим ендоспермом
щупле зерно	зерно ненаповнене, зморщене, легковаге, деформоване внаслідок несприятливих умов розвитку і визрівання
бите зерно	частки зерна, утворені в результаті механічної дії
давлене зерно	зерно деформоване, сплющене в результаті механічної дії

Продовження таблиці 3.1

1	2
морозобійне зерно	зерно, ушкоджене заморозками в період визрівання, зі зміненим кольором (білувате або потемніле)
знебарвлене зерно	зерно, яке втратило природний блиск і колір під впливом несприятливих умов розвитку, збирання та зберігання
проросле зерно	зерно з корінцями або ростками, які вийшли за межі оболонок
недозріле зерно	зерно, яке не досягло повної зрілості, із зеленуватим відтінком, легко деформується при натискуванні
сажкове зерно	зерно, у якого забруднена спорами сажки борідка або частина поверхні
мішечки сажки	оболонки зерна, наповнені темною масою спор сажки
фузаріозне зерно	зерно, уражене грибами роду фузаріум, білувате, іноді з плямами оранжеворожевого кольору
рожево забарвлене зерно	зерно виповнене, блискуче, з рожевою пігментацією оболонок переважно в зоні зародка
червоне зерно рису	зерно рису, яке має забарвлення поверхні насіннєвих і плодових оболонок від червоного до бурого кольору
глютинозне зерно рису	зерно рису щільної консистенції, у розрізі стеариноподібне, однорідне за кольором, без мучнистих або склоподібних вкраплень
пожовтіле зерно рису	зерно рису із ендоспермом жовтого кольору різної інтенсивності
тріщинувате зерно рису	зерно рису з надломленим і надтріснутим ядром
обрушене зерно	зерно з видаленими повністю або частково оболонками при обмолоті та інших механічних діях
зараженість зерна шкідниками	наявність у міжзерновому просторі, всередині окремих зернин живих шкідників хлібних запасів - комах або кліщів на різних стадіях розвитку
зараженість зерна шкідниками в явній формі	наявність у міжзерновому просторі живих шкідників хлібних запасів - комах або кліщів на різних стадіях їх розвитку
зараженість зерна шкідниками в прихованій формі	наявність усередині окремих зерен живих шкідників хлібних запасів на різних стадіях їх розвитку

Продовження таблиці 3.1

1	2
зерно, ушкоджене шкідниками	зерно з ознаками іншого або часткового ушкодження зародків, оболонок, ендосперму шкідниками
сажковий запах зерна	запах, який нагадує оселедцевий і з'являється внаслідок забруднення зерна спорами або мішечками сажки
пліснявий запах зерна	запах, який з'являється внаслідок розвитку на поверхні та усередині зерна пліснявих грибів
полиновий запах зерна	запах, який з'являється внаслідок контакту зерна з кошиками полину
затхлий запах зерна	запах, який з'являється при розпаді тканин зерна під дією мікроорганізмів
солодовий шпал зерна	запах, який з'являється при проростанні зерна
сторонній запах зерна	запах, який з'являється внаслідок сорбції зерном пахучих сторонніх речовин. Сторонніми вважаються: запах нафтопродуктів, фумігантів та інше
гнилісний запах зерна	запах, який з'являється внаслідок розпаду білків і жирів піл дією пліснявих грибів, сильно розвинутого бактеріозу або самозігрівання
життєздатність зерна	виражений у процентах вміст живих зерен у досліджуваній пробі
здатність зерна до проростання	виражене у процентах відношення кількості пророслих зерен в оптимальних умовах за певний відрізок часу до загальної кількості висіяних зерен
енергія проростання зерна	дружність проростання зерна (виражений у процентах вміст пророслого зерна в пробі за короткий час у процесі визначення лабораторної схожості)
чистота зерна	виражений у процентах вміст зерна основної культури у досліджуваній пробі
схожість зерна	виражений у процентах вміст пророслого зерна у досліджуваній пробі
екстрактивність ячменю	кількість сухих речовин, здатних розчинюватися у воді під впливом ферментів солоду
білість рису	яскравість забарвлення зерна рису відносно стандартних пластин приладу
вихід зерна із качанів кукурудзи	виражене у процентах відношення маси зерна кукурудзи до маси необмолочених качанів

Продовження таблиці 3.1

1	2
склоподібне зерно	зерно щільної структури з гладкою і блискучою поверхнею розрізу ендосперму, яке просвічується на спеціальному пристрої
мучнисте зерно	зерно крихкої, мучнистої структури з ендоспермом, який не просвічується на спеціальному пристрої
частково склоподібне зерно	зерно з частково склоподібною і мучнистою структурою ендосперму
клейковина зерна	комплекс білкових речовин зерна, здатних при набуханні у воді утворювати зв'язну еластичну масу
якість клейковини	сукупність фізичних властивостей клейковини; тягучість, пружність, еластичність
натура	маса 1 л зерна, виражена в грамах (Нд натурна вага, натурна маса)
фізична калорійність зерна	кількість тепла, виділена при згорянні у кисні органічних речовин аналізованого зерна
вологість зерна	вміст вільної і частково зв'язаної води, яка визначається висушуванням зерна стандартними метолами
зольність зерна	виражений у процентах вміст мінеральних речовин у зерні
олійність зерна	виражений у процентах вміст у зерні жиру та жироподібних речовин
число падіння	тривалість падіння шток-мішалки в клейстеризованій водно-борошняній суспензії. Показник хлібопекарських властивостей зерна
кислотність зерна	вміст кислотних речовин в зерні, якому відповідає кількість їдкого лугу, необхідного для їх нейтралізації
кислотне число жиру зерна	умовна величина, яка характеризує вміст в 1 г жиру зерна вільних жирних кислот
мікотоксини зерна	Група низькомолекулярних токсичних метаболітів, продукованих мікроскопічними (пліснявими) грибами, що розвиваються у зерні
токсичність зерна	наявність в зерні отруйних речовин, здатних викликати патологічні зміни в організмі людини і тварин
залишкові пестициди в зерні	пестициди, які накопичуються в зерні внаслідок застосування отрутохімікатів при його вирощуванні

Продовження таблиці 3.1

1	2
токсичні елементи в зерні	хімічні елементи (миш'як, ртуть, олово, кадмій, свинець, цинк, залізо, мідь), які здатні накопичуватись в організмі людини та тварин, і при певних концентраціях викликати токсикози різного ступеню
алкалоїдне зерно	зерно, яке містить алкалоїди, отруйні для людини і тварин (люпинін, люпанін, люпнідон)
залишкові фуміганти в зерні	фуміганти (отруйні хімічні речовини), які накопичуються в зерні після застосування їх для знищення шкідників, знезаражування продовольчого та посівного зерна, складських приміщень, елеваторів, тощо
якість зерна	сукупність властивостей зерна, які визначають його придатність для використання
показник якості зерна	дані, які визначають якість зерна
норма показника якості зерна	кількісний показник якості зерна, встановлений нормативно-технічною документацією
колір зерна	показник, що характеризує забарвлення поверхні зерна
запах зерна	органолептичний показник, що характеризує свіжість зерна
оперативна доба	відраховані з визначеного проміжку часу 24 години, протягом яких формують середньодобову пробу
партія зерна	певна кількість однорідного за якістю зерна, оформлена одним документом про якість
проба зерна	певна кількість зерна, відібрана з партії для визначення якості
точкова проба зерна	одноразова проба зерна, відібрана з партії з одного місця (Нд виїмка, разова проба)
з'єднана проба зерна	проба зерна, складена зі сукупності точкових проб (Нд початковий зразок, загальна проба)
середньодобова проба зерна	проба зерна, сформована зі з'єднаних проб, відібраних із декількох однакових за якістю партій зерна, прийнятих від одного постачальника протягом оперативної доби
середня проба зерна	частина з'єднаної або середньодобової проби, виділена для визначення якості зерна
наважка зерна	зважена частина середньої проби, виділена для визначення показників якості зерна
базисна норма зерна	нормативний показник якості зерна, який встановлює гранично допустимі вимоги до якості зерна

Для кожного поняття встановлено один стандартизований термін. Використання синонімів до стандартизованих термінів, а також тих термінів, що подані у стандарті з позначкою «Нд», недопустимо.

3.3 Стандартизація та показники якості зернових і зернобобових культур

До зернових і зернобобових культур відносяться пшениця, жито, тритікале, ячмінь, овес, кукурудза, просо, гречка, сорго, рис, квасоля, сочевиця, вика, чина, нут, люпин, боби кормові.

Стандартизація включає подальше збільшення вимог до показників якості зерна та продукції, що з нього виробляється; уведення ознак та норм якості, які визначають технологічні властивості зерна та споживчу цінність продукції; встановлення вимог до якості зерна за класами, що ґрунтуються на обмеженому числі основних ознак, які визначають технологічні властивості зерна; зростання асортименту продукції; збільшення випуску продукції високих сортів; скорочення сортності круп'яної продукції та встановлення вимог до її якості на рівні вищих сортів; вдосконалення методів випробувань якості зерна та продуктів його переробки; додержання принципів комплексної стандартизації: взаємозв'язок стандартів на зерно, що поставляється та заготовлюється, продукції, яка виробляється та методів оцінювання їх якості; гармонізація показників якості з вимогами міжнародних та європейських стандартів.

Відповідно до стандартів на зернові й зернобобові культури показниками якості зерна являється запах (сажковий, пліснявий, затхлий, солодовий, полиновий, сторонній); смітна домішка (органічна, мінеральна, металомагнітна, шкідлива, важко відокремлювана); зернова (дефектне зерно, а саме: ушкоджене шкідливими організмами, пошкоджене сажкою, фузаріозне, рожево забарвлене, зіпсоване, щупле, бите, давлене, морозобійне, знебарвлене, проросле, недозріле, обрушене, а для рису також червоне, глютинозне, пожовтіле); зараженість зерна шкідливими організмами у явній і прихованій формі; консистенція (склоподібне зерно, борошнисте, частково склоподібне); вологість зерна; плівчастість, забарвлення, кількість та і якість клейковини зерна пшениці; вміст білка; маса 1000 зерен; натура зерна;

здатність до проростання; життєздатність; зольність; число падіння; вихід зерна з початків кукурудзи. У нормативних документах на зерно всіх культур встановлені базисні та обмежувальні норми щодо вологості, вмісту смітної та зернової домішки, пошкодженості шкідниками хлібних запасів, а на пшеницю, жито, ячмінь і овес – додатково за натурою зерна.

Базисні норми характеризують загальний стан маси продукції, яка забезпечує збереження властивостей зерна у процесі зберігання та нормативний вихід продукції за об'ємом і якістю у процесі подальшого застосування даного зерна.

Обмежувальні норми встановлюються для забезпечення придатності зерна, яке заготовлюється для застосування за призначенням, а також для доставки та зберігання у короткі строки. У нормативних документах обмежувальні норми встановлюються за показниками вологості, вмісту смітної та зернової домішок, зараженості шкідливими організмами хлібних запасів, а також за станом зерна за свіжістю (колір, запах, смак). Якщо обмежувальна норма хоча б за одним із показників не відповідає нормі, то вся партія зерна належить до нестандартної.

Державний стандарт України на пшеницю (ДСТУ 3768:2019. Пшениця. Технічні умови) розроблено з урахуванням фактичного стану зернового господарства в країні, перспектив його розвитку та вимог до зерна даної культури на внутрішньому і міжнародному ринках. Даний стандарт частково гармонізований із Commission Delegated Regulation (EU) 2016/1238 of 18 May 2016 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council with regard to public intervention and aid for private storage та з ISO 7970:2011. У ньому уточнено нормативні документи, які стосуються вимог щодо безпеки та охорони довкілля, визначення показників якості зерна та методів їх оцінки.

Цей стандарт поширюється на зерно м’якої (*Triticum aestivum* L.) і твердої (*Triticum durum Desf.*) пшениці, яке призначене для використання на продовольчі та непродовольчі цілі, а також для торгівлі.

Залежно від показників якості зерно м’якої пшениці поділяють на чотири, а твердої на п’ять класів (табл. 3.2, 3.3).

Таблиця 3.2

Показники якості зерна м’якої пшениці (згідно ДСТУ 3768:2019)

Показник якості	Характеристика і норма за класами			
	1	2	3	4
1	2	3	4	5
Натура, г/л, не менше	775	750	730	не обмежено
Склоподібність, %, не менше	50	40	не обмежено	не обмежено
Вологість, %, не більше	14,0	14,0	14,0	14,0
Зернова домішка, %, не більше	5,0	8,0	8,0	15,0
зокрема: биті зерна	5,0	5,0	5,0	у межах зернової домішки
зерна злакових культур	3,0	4,0	4,0	у межах зернової домішки

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
пророслі зерна	2,0	3,0	3,0	у межах зернової домішки
Сміттєва домішка, %, не більше	1,0	2,0	2,0	3,0
зокрема: мінеральна домішка	0,3	0,5	0,5	1,0
зокрема: галька, шлак, руда	0,15	0,15	0,15	0,15
зіпсовані зерна	0,3	0,5	0,5	1,0
зокрема: фузаріозні зерна	0,3	0,3	0,5	1,0
шкідлива домішка	0,1	0,1	0,2	0,2
зокрема: сажка, ріжки (разом)	0,05	0,05	0,05	0,1 (0,05 сажка, 0,05 ріжки)
триходесма сива	не дозволено			
кукіль	у межах шкідливої домішки			
кожен з видів іншого токсичного насіння	0,05	0,05	0,05	0,05
Сажкове зерно, %, не більше	8,0	8,0	8,0	10,0
Масова частка білка, у перерахунку на суху речовину, %, не менше	14,0	12,5	11,0	не обмежено
Масова частка сирої клейковини, %, не менше	28,0	23,0	18,0	не обмежено
Якість клейковини: одиниць приладу ВДК	45-100	45-100	45-100	не обмежено
Число падіння, с, не менше	220	220	180	не обмежено

М’яку пшеницю перших трьох класів використовують для продовольчих (в основному борошномельна і хлібопекарська галузі) потреб та для експорту. Пшеницю 4-го класу використовують на продовольчі та непродовольчі потреби і для експорту.

На вимогу замовника в зерні м’якої та твердої пшениці можна визначати показники якості, які не являються класоутворювальними: вміст зерен, пошкоджених клопом-черепашкою, силу борошна за альвеографом, індекс седиментації тощо відповідно до діючих методик.

Для не класо утворювальних показників зерна пшениці м’якої рекомендовано встановлювати пошкодження зерна клопом-черепашкою не більше 1 % для зерна 1-го класу, 2 % для 2-го і 3-го класу; та не обмежено для 4-го класу.

Таблиця 3.3

Показники якості зерна твердої пшениці (згідно ДСТУ 3768:2019)

Показник якості	Характеристика і норма за класами				
	1	2	3	4	5
Зерна твердої пшениці, %, не більше	4	4	8	10	не обмежено
Натура, г/л, не менше	750	750	730	710	не обмежено
Вологість, %, не більше	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Склоподібність, %, не менше	70	60	50	40	не обмежено
Зернова домішка, %, не більше	5,0	5,0	8,0	10,0	15,0
зокрема: проростілі зерна	1,0	1,0	3,0	3,0	у межах зернової домішки
Сміттєва домішка, %, не більше	2,0	2,0	2,0	5,0	5,0
зокрема: мінеральна домішка	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0
зокрема: фузаріозні зерна	у межах зіпсованих зерен				
шкідлива домішка	0,2	0,3	шкідлива домішка	0,2	0,3
зокрема: сажка, ріжки (разом)	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1
триходесма сива	не дозволено				
кукіль	у межах шкідливої домішки				
кожен з видів іншого токсичного насіння	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
Сажкове зерно, %, не більше	5,0	5,0	5,0	5,0	10,0
Масова частка білка, у перерахунку на суху речовину, %, не менше	14,0	13,0	12,0	11,0	не обмежено
Число падіння, с, не менше	220	200	150	100	не обмежено

Сила борошна в одиницях альвеографа нормується як не менше 220 для зерна 1-го класу, 160 для 2-го класу, 130 для 3-го класу та не обмежено для 4-го класу.

Зерно м'якої та твердої пшениці всіх класів повинне бути в здоровому стані, не зіпріле та без теплового пошкодження, мати властивий здоровому зерну запах (без затхлого, солодового, пліснявого, гнильного, полинного, сажкового, запаху нафтопродуктів та ін.), мати властивий зерну колір; не дозволено зараженість пшениці шкідниками хлібних запасів.

Пшеницю, яка внаслідок несприятливих умов дозрівання, збирання чи зберігання втратила свій природний колір, визначають як «знебарвлену» і зазначають ступінь знебарвленості. Для зерна м'якої пшениці перших трьох класів дозволено перший і другий ступені, а для 4-го класу - будь-який ступінь знебарвлення.

У разі невідповідності обмежувальної дозволеній нормі якості зерна м'якої пшениці хоча б за одним із показників її переводять у відповідний за якістю клас. За невідповідності показників кількості та якості клейковини мінімальним вимогам перших трьох класів пшеницю переводять у 4-й клас за умови дотримання вимог щодо інших показників якості. Якщо зерно твердої пшениці не відповідає обмежувальної дозволеній нормі якості хоча б за одним із показників його переводять у відповідний за якістю клас.

Вологість зерна та вміст домішок у партії зерна пшениці допускають вище від обмежувальної дозволених норм за згодою сторін, у разі технологічних можливостей доведення такого зерна до показників якості, зазначених у стандарті.

За невідповідності обмежувальної дозволеній нормі якості зерна пшениці хоча б за одним із показників та мікологічних випробувань (понад 100 штук спор сажкових грибів на 1 зернину), пшеницю визначають для обліку як «нестандартну» із зазначенням показника (показників) невідповідності.

Вимоги до показників якості зерна пшениці для експорту та імпорту встановлюють у контракті (угоді).

Залишкові кількості пестицидів у зерні пшениці не мають перевищувати норм, передбачених ДГПіН № 368 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

Вміст радіонуклідів у зерні пшениці не повинен перевищувати рівнів, установлених ДГН 6.6.1.1-130. Вміст шкідливих речовин у зерні пшениці не повинен перевищувати максимально допустимих рівнів.

Залежно від показників якості, зазначених у ДСТУ 4522:2006 Жито. Технічні умови зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту України від «28» серпня 2008 р. № 307 зерно жита розподіляють на 4 класи (табл. 3.4).

Перші три класи рекомендується використовувати для переробки на борошно та інші продовольчі потреби, а зерно четвертого класу - для кормових цілей.

Жито всіх класів повинно бути незіпрілим та без теплового пошкодження після сушіння, мати властивий здоровому зерну нормальний запах та колір. Наявність затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів, а також зараженість шкідниками хлібних запасів, окрім зараженості кліщем не вище II ступеня, не допускається.

Вологість зерна та вміст зернової і смітної домішок у житі допускають вище обмежувальної дозволених норм за згодою зернових складів, інших суб'єктів підприємницької діяльності, за можливості доведення зерна з такими показниками до норм, зазначених у стандарті (див. табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Показники якості зерна жита

(згідно ДСТУ 4522:2006 зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту України від «28» серпня 2009 р. № 307)

Показник якості	Характеристика і норма за класами			
	1	2	3	4
Вологість, %, не більше	14,5	14,5	14,5	14,5
Число падіння, с	понад 200	200-141	140-80	не обмежено
Натура, г/л, не менше	700	680	660	не обмежено
Зернова домішка, % не більше	4,0	6,0	6,0	15,0
зокрема: пророслі зерна	3,0	3,0	5,0	5,0
Смітна домішка, %, не більше	2,0	2,0	2,0	2,0
зокрема: зіпсовані зерна	1,0	1,0	1,0	1,0
кукіль	0,5	0,5	0,5	0,5
мінеральна домішка	0,3	0,3	0,3	0,3
зокрема галька	0,1	0,1	0,1	0,1
шкідлива домішка	0,2	0,2	0,2	0,2
зокрема: ріжки	0,05	0,05	0,05	0,05
гірчак повзучий і в'язіль різногольоровий (разом)	0,1	0,1	0,1	0,1
Зерна з рожевим забарвленням, %, не більше	3,0	5,0	6,0	не обмежено
Фузаріозні зерна, %, не більше	1,0	1,0	1,0	1,0
Примітка. У разі віднесення партії жита до того чи іншого класу, визначаючи пророслі зерна та число падіння, перевагу надають числу падіння				

Вимоги до зерна жита, яке формують для експорту, наступні: здоровий стан, нормальний запах та колір, не допускається зараженість шкідниками. Інші показники якості зазначають у контракті (угоді) між постачальником і покупцем.

У разі невідповідності обмежувальної дозволеній нормі якості зерна жита хоча б за одним із показників його переводять у нижчий клас.

На зерно ячменю чинний ДСТУ 3769-98. Ячмінь. Технічні умови, який поширюється на зерно ячменю, яке заготовляють суб'єкти підприємницької діяльності усіх форм власності і постачають для продовольчих, технічних, кормових цілей, пивоварної промисловості та на експорт.

Залежно від цільового використання ячмінь поділяють на класи (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Показники якості зерна ячменю (згідно ДСТУ 3769-98)

Показник якості	Цільове використання і клас				
	продовольчі цілі 1 клас	вироблення солоду 2 клас	кормові цілі 3 клас	пивоваріння	
				1 клас	2 клас
1	2	3	4	5	6
Колір	жовтий з відтінками	властивий здоровому зерну, допускається потемнілий		світло-жовтий або жовтий	світло-жовтий, жовтий або сірувато-жовтий
Вологість, %, не більше	14,5	15,5	15,5	14,5	15,0
Натура, г/л, не менше	600	570	не обме-жується	не регламентується	
Маса 1000 зерен, г, не менше	не регламентується			40,0	38,0
Масова частка білка, %, не більше	не регламентується			11,0	11,5
Зернова домішка, %, не більше	7,0	3,0	15,0	2,0	5,0
зокрема: зерна ячменю, віднесені до зернової домішки	2,0	у межах норми загального вмісту зернової домішки			
пророслі	2,0				
зерна і насіння інших культурних рослин, віднесені до зернової домішки	3,0				
у т. ч.: зерна жита і вівса	0,5				

Продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5	6
Смітна домішка, %, не більше	2,0	3,0	5,0	1,0	2,0
зокрема: мінеральна	0,3	0,5	1,0	0,5	0,5
у т. ч. галька	0,1	0,1	0,5	0,1	0,1
шлак і руда	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05
зіпсовані зерна	0,2	у межах норми загального вмісту домішки			
вівсюг	1,0				
кукіль	0,3	0,3	0,5	0,3	0,3
фузаріозні зерна	1,0	1,0	1,0	не допускається	
шкідлива домішка	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
у тому числі: ріжки і сажка	0,1	0,1	0,1	0,1	0.1
гірчак повзучий, в'язіль різнобарвний, термопсис ланцетний, пажитниця п'янка, софора лисохвоста (разом)	0,05	у межах норми загального вмісту шкідливої домішки			
геліотроп опушеноплідний і триходесма сиза	не допускається				
Крупність, %, не менше	не регламентується				
Дрібні зерна, %, не більше	5,0	5,0	не обмежується	5,0	7,0
Здатність до проростання, %, не менше	не регламентується	92,0	не регламентується	95,0	92,0
Життєздатність, %, не менше	не регламентується	92,0	не регламентується	95,0	95,0
Зараженість шкідниками	не допускається, окрім зараженості кліщем не вище I ступеня				
Екстрактивність, %, не менше	не регламентується			79,0	77,0

Ячмінь повинен бути здоровим, без самозігрівання і теплового ушкодження під час сушіння; мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (не допускається затхлий, солодовий, пліснявий та інші сторонні запахи), нормальний колір, властивий здоровому зерну даного класу, не допускається зараженість шкідниками хлібних запасів, окрім зараженості кліщем не вище I ступеня.

У випадку невідповідності норм якості ячменю хоча б за одним із показників його переводять у нижчий клас.

За згодою заготівельної організації та постачальника допускаються вологість зерна і вміст домішок у ячмені вищі ніж гранично обмежувальні норми за можливості доведення такого зерна заготівельною організацією до стандартних кондицій.

Ячмінь, який готують для експорту, повинен бути здоровим, не зараженим шкідниками хлібних запасів, мати нормальний запах і колір та відповідати вимогам, зазначеним у стандарті.

Вміст токсичних елементів, мікотоксинів і пестицидів у ячмені, який використовують для продовольчих, кормових і технічних цілей, а також для експорту, не повинен перевищувати допустимі рівні.

Зерно кукурудзи використовують для виробництва продуктів дитячого харчування, а також у круп'яній, борошномельній, харчоконцентратній, крохмале-патоковій галузях промисловості та на кормові потреби. Залежно від цільового призначення у ДСТУ 4525:2006. Кукурудза. Технічні умови зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту ЗМІНА № 1 - №326 від 12.09.2009 встановлено різні вимоги до якості зерна.

Кукурудзу за ботанічними, біологічними ознаками, кольором та формою зерна поділяють на типи (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розподіл кукурудзи на типи (згідно ДСТУ 4525:2006 зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту ЗМІНА№ 1 - №326 від 12.09.2009)

Тип	Колір і форма зерна	Вміст зерна кукурудзи інших типів, %
1	2	3
I Зубоподібна жовта	жовта, оранжева, жовта з білою верхівкою; переважно продовгувата зі скошеними боками і вдавленою верхівкою зерна	15,0, у т. ч. білої не більше 5,0
II Зубоподібна біла	біла, палева, блідо-рожева; переважно продовгувата зі скошеними боками і вдавленою верхівкою зерна	15,0, у т. ч. жовтої не більше 2,0
III Кремениста жовта	жовта, оранжева з білою верхівкою; верхівка зерна округла без вдавлення; зерно блискуче	15,0, у т. ч. білої не більше 5,0
IV Кремениста біла	біла, палева, блідо-рожева; верхівка зерна округла без вдавлення; зерно блискуче	15,0, у т. ч. жовтої не більше 2,0
V Напівзубоподібна жовта	жовта, оранжева; форма перехідна від зубоподібної до кременистої зі слабковдавленою верхівкою зерна або без вдавлення	25,0, у т. ч. білої не більше 5,0

Продовження табл. 3.6

1	2	3
VI Напівзубоподібна біла	біла, палева, блідо-рожева; форма перехідна від зубоподібної до кременистої зі слабко вдавленою верхівкою зерна або без вдавлення	25,0, у т. ч. жовтої не більше 2,0
VII Розлусна жовта	жовта; продовгувата зі дзьобоподібною або округлою верхівкою; зерно гладке	15,0, у т. ч. білої не більше 5,0
VIII Розлусна біла	Біла; продовгувата зі дзьобоподібною або округлою верхівкою; зерно гладке	15,0, у т. ч. жовтої не більше 2,0
IX Некласифікований	кукурудза, яка не відповідає жодному з вищезазначених критеріїв (суміш типів)	

Кукурудзу, що містить домішки зерна кукурудзи іншого типу більше зазначеної норми визначають як тип «некласифікований» з наданням типового складу у відсотках.

Перелік основних сортів і гібридів, які характеризують тип, наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Перелік основних сортів і гібридів кукурудзи, які характеризують тип (згідно ДСТУ 4525:2006 зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту ЗМІНА№ 1 - №326 від 12.09.2009)

Тип	Сорт, гібрид
Зубоподібна жовта	Дніпровський 172 МВ, Дніпровський 193 МВ, Дніпровський 273 АМВ, Дніпровський 284 МВ, Дніпровський 337 МВ, Дніпровський 450 МВ, Дніпровський 473 СВ, Одеська 10, Одма 310 МВ, Одеський 297 МВ, Одеський 346 МВ, Одеський 508 МВ, Харківський 294 МВ, Харківський 311 МВ, Колективний 225 МВ, ТОСС 230 МВ, Борисфен 191 МВ, Борисфен 490 АМВ, Наддніпрянська 50
Зубоподібна біла	внесених до Реєстру сортів рослин України немає
Кремниста жовта	Колективний 111 СВ, ТОСС 218 МВ
Кремниста біла	внесених до Реєстру сортів рослин України немає
Напівзубоподібна жовта	Дніпровський 177 СВ, Дніпровський 203 МВ, Славутич 271 МВ, Дніпровський 310 МВ, Дніпровський 345 МВ, Платан МВ, Корсар МВ, Карат СВ, Харківський 199 МВ; Харківський 290 МВ, Харківський 315 МВ, ТОСС 156 МВ, Колективний 210 АСВ
Напівзубоподібна біла	внесених до Реєстру сортів рослин України немає
Розлусна жовта	Дніпровська 298, Дніпровський 925
Розпусна біла	Ерлікон
Некласифікований	суміш сортів і гібридів

Кукурудза всіх класів повинна бути у здоровому стані, не зіпріла та без теплового ушкодження після сушіння; мати запах, властивий здоровому зерну (не допускається затхлий, солодовий, пліснявий, інші сторонні запахи); колір, характерний здоровому зерну відповідного типу.

Кукурудзу заготовляють у зерні або качанах. Вимоги до кукурудзи при постачанні на підприємства у качанах передбачають надходження її в очищеному від обгорток стані, а вміст качанів з обгортками повинен становити не більше 2 %.

За згодою зернових складів та інших суб'єктів підприємницької діяльності вологість зерна та вміст домішок у кукурудзі допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого зерна до показників якості, зазначених у стандарті (табл. 3.8).

Для переробки на продовольчі та кормові потреби кукурудзу постачають тільки в зерні. Типовий склад кукурудзи узгоджують між споживачем-переробником і постачальником зерна на крупи, харчові концентрати, продукти, крохмаль і патоку.

Таблиця 3.8

Показники якості зерна кукурудзи

(згідно ДСТУ 4525:2006. Кукурудза. Технічні умови зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту ЗМІНА№ 1 - №326 від 12.09.2009)

Показник якості	Цільове використання і клас				
	харчові концентрати і продукти 2 клас	продукти дитячого харчування1 клас	крупи, борошно 2 клас	крохмаль і патока 3 клас	кормові потреби 3 клас
1	2	3	4	5	6
Типовий склад	I-VII типи				I - IX типи
Вологість, %, не більше	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Зернова домішка, %, не більше	7,0	3,0	7,0	7,0	15,0
зокрема: пророслі зерна	2,0	не дозволено	2,0	у межах зернової домішки	5,0
пошкоджені зерна	1,0	не дозволено	1,0	у межах зернової домішки	у межах зернової домішки
Смітна домішка, %, не більше	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0
зокрема: зіпсовані зерна	0,5	не дозволено	1,0	1,0	1,0
мінеральна домішка	0,3	0,3	0,3	0,3	1,0
зокрема: галька, шлак, руда	0,1	0,1	0,1	у межах мінеральної домішки	
шкідлива домішка	0,2	не дозволено	0,2	0,2	0,2
зокрема: сажка і ріжки	0,15	не дозволено	0,15	0,15	0,15

Продовження таблиці 3.8

1	2	3	4	5	6
гірчак повзучий і в'язель різноко-льоровий	0,1	не дозволено	0,1	0,1	0,1
триходесма сива, геліотроп опушеноплі дний і насіння рицини	не дозволено				
Крупність, %, не менше	80,0	не визначається			
для кукурудзи VII-VIII типів	не визначається				
Схожість, %, не менше	не визначається	55,0	не визна-чається	55,0	не визна-чається
Зараженість шкідниками	не дозволено		не дозволено, окрім зараженості кліщем не вище I ступеня		

Кукурудза, яку формують для експорту, повинна характеризуватися здоровим станом, мати нормальний запах та колір, бути не зараженою шкідниками зерна. Вимоги до якості кукурудзи за іншими показниками зазначають у контракті (договорі) між постачальником і покупцем зерна.

ДСТУ 4962:2008. Сорго. Технічні умови поширюється на зерно сорго, яке призначене для застосування на продовольчі, технічні та кормові потреби і для експорту.

Залежно від кольору і плівчастоті зерно сорго поділяють на типи і підтипи (табл. 3.9).

Сорго, що містить домішку зерна іншого типу або підтипу вище дозволених у стандарті норм, визначають як «суміш типів» або «суміш підтипів» та вказують типовий склад у відсотках.

Показники якості зерна сорго залежно від цільового використання і класу показано у табл. 3.10. Так, зерно 1 класу використовують для виробництва круп. Перші два класи також придатні для використання у крохмале-патоковому виробництві, а 3 клас – у спиртовій галузі та на кормові потреби.

Таблиця 3.9

Розподіл сорго на типи і підтипи (згідно ДСТУ 4962:2008)

Тип	Підтип	Колір зерна	Домішка зерен, % не більше		Перелік основних сортів, які характеризують тип і підтип
			другого типу	другого підтипу	
I - біле голозерне	1-біле	білий і білий з краплинка-ми різного кольору	10,0	-	Кримбел
	2-жовте	жовтий різних відтінків	-	-	Геніческий 5/11
II - кольорове	1-голозерне	від світло-оранжевого до вишневого	10,0	10,0	Горизонт, Одеський 205
	2-плівчасте	від оранжевого до темно-коричневого	10,0	15,0	Сатурн, Степовий 13

Таблиця 3.10

Показники якості зерна сорго (згідно ДСТУ 4962:2008)

Показник якості	Цільове використання і клас			
	крупи – 1 клас	крохмаль і патока - 2 клас	кормові потреби - 3 клас	спирт – 3 клас
1	2	3	4	5
Типовий склад	I	I	I, II, суміш типів і підтипів	
Домішка зерен сорго II типу, % не більше	0,5	10	не регламентовано	
Вологість, % не більше	14,0	15,0	15,0	15,0
Зернова домішка, % не більше	7,0	7,0	15,0	15,0

Продовження таблиці 3.10

1	2	3	4	5
зокрема: пророслі зерна	2,0	не регламентовано		5,0
дрібні зерна, % не більше	5,0	не регламентовано		
Сміттєва домішка, % не більше	3,0	3,0	5,0	5,0
зокрема: мінеральна домішка	0,3	0,5	0,5	0,5
зокрема: галька, шлак, руда	0,1	0,2	0,2	0,2
зіпсовані зерна	0,5	0,5	0,5	0,5
шкідлива домішка	0,2	0,2	0,2	0,5
зокрема: ріжки і сажка	0,1	0,1	0,1	0,2
гірчак повзучий, софора лисохвоста, термопсис ланцетний, в'язіль різнокольоровий (разом)	0,02	0,04	0,04	0,2
геліотроп опушеноплідний і триходесма сива	не дозволено			

У випадку невідповідності обмежувальної дозволеним нормам якості зерна сорго хоча б за одним із показників його переводять у нижчий клас.

Зерно сорго повинно бути у здоровому стані, без самозігрівання та теплового ушкодження після сушіння, мати властивий здоровому зерну колір, характерний відповідному типу та запах (не допускається затхлий, солодовий, пліснявий та інші сторонні запахи, а також зараження шкідниками хлібних запасів, окрім зараженості кліщем не вище I ступеня.

За згодою зернових складів та інших суб'єктів підприємницької діяльності вологість зерна та вміст домішок у сорго допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого зерна до показників якості, зазначених у стандарті (табл. 3.10).

Сорго, яке формують для експорту, повинне характеризуватися здоровим станом, мати нормальний запах та колір, бути не зараженим шкідниками зерна. Вимоги до якості зерна за іншими показниками зазначають у контракті (договорі) між постачальником і покупцем.

При розміщенні, транспортуванні та зберіганні зерна сорго враховують його стан за вологістю та засміченістю (табл. 3.11, 3.12).

Таблиця 3.11

Стан зерна сорго за вологістю (згідно ДСТУ 4962:2008)

Стан зерна	Норма, %
сухе	не більше 13,5
середньої сухості	13,6-15,0
вологе	15,1-17,0
сире	17,1 і більше

Таблиця 3.12

Стан зерна сорго за засміченістю (згідно ДСТУ 4962:2008)

Стан зерна	Зернова домішка, %	Сміттєва домішка, %
чисте	не більше 2,0	не більше 2,0
середньої чистоти	2,1-7,0	2,1-3,0
сміттєве	7,1 і більше	3,1 і більше

ДСТУ 4963:2008. Овес. Технічні умови поширюється на зерно вівса, призначене для використання на продовольчі та кормові потреби і для експорту.

Залежно від форми зерна і забарвлення квіткової плівки овес поділяють на типи і підтипи (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розподіл вівса на типи і підтипи (згідно ДСТУ 4963:2008)

Тип	Характеристика зерна	Підтип	Колір зерна	Вміст зерен другого типу або підтипу, %, не більше	Перелік сортів, що характеризують тип і підтип
1	2	3	4	5	6
I	зерно крупне або середнього розміру, виповнене, циліндричної, грушеподібної або видовженої форми	1	білий	10	Абель, Деснянський, Львівський 1, Райдужний, Ранньостиглий, Скакун, Славутич, Синельниківський 1321, Чернігівський 27

Продовження таблиці 3.13

1	2	3	4	5	6
		2	жовтий	10	Буг, Грамена, Полонез
		3	корич-невий	10	Синельниківський 68
II	зерно тонке, довге, вузьке, голчатої форми	-	не нор-мують	20	Артемівський 107, Кубанський

Овес, який містить домішку зерен даної культури іншого типу або підтипу вище встановлених у стандарті норм, визначають як «суміш типів» або «суміш підтипів» з вказанням типового складу у відсотках.

Для вівса, який втратив свій природний колір або має потемнілі кінці, номер типу і підтипу не вказують, а визначають його як «потемнілий».

Залежно від цільового використання та показників якості овес поділяють на чотири класи (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Показники якості зерна вівса (згідно ДСТУ 4963:2008)

Показник якості	Цільове використання і клас				
	продовольчі потреби			кормові потреби	вироблення солоду в спиртовому виробництві
	1 клас	2 клас	3 клас	4 клас	
1	2	3	4	5	6
Колір	властивий здоровому зерну			допустимо потемнілий	властивий здоровому зерну
Тип	I підтип 1 або 2	I підтип 1 або 2	I підтип 1 або 2	I, підтипи 1 або 2, суміш підтипів	
Вологість, %, не більше	13,5	13,5	13,5	15,5	15,5
Натура, г/л, не менше	520	490	460	не регламен-товано	460
Вміст ядра, %, не менше	65	65	63	не регламентовано	
Зернова домішка, %, не більше	4,0	6,0	7,0	15,0	3,0

Продовження таблиці 3.14

1	2	3	4	5	6
зокрема: зерна вівса, віднесені до зернової домішки	2,0	3,0	3,0	у межах зернової домішки	
зокрема: проростілі зерна	не дозволено		2,0	5,0	у межах зернової домішки
зерна і насіння інших культурних рослин, віднесених до зернової домішки	1,5	3,0	4,0	у межах зернової домішки	
зокрема: зерна ячменю, жита	1,0	1,0	1,0	у межах зернової домішки	
Дрібні зерна, %, не більше	3,0	3,0	5,0	не регламен-товано	5,0
Здатність до проростання (на 5-й день), %, не менше	не регламентовано				90,0
Кислотність, град., не більше	6,0	6,0	не регламентовано		
Сміттєва домішка, %, не більше	2,0	2,0	3,0	5,0	2,0
зокрема: мінеральна домішка	0,2	0,2	0,3	1,0	0,2
зокрема: галька	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
шлак, руда	0,05	0,05	0,05	0,1	0,05
зіпсовані зерна вівса та інших культурних рослин	не дозволено		0,5	0,5	0,5

Продовження таблиці 3.14

1	2	3	4	5	6
вівсюг	0,2	0,5	1,0	у межах сміттєвої домішки	0,2
кукіль	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
шкідлива домішка	не дозволено		0,2	0,2	0,2
зокрема: ріжки і сажка	не дозволено		0,1	0,1	0,1
софора лисохвоста і в'язіль різнокольоровий	не дозволено		0,02	0,04	0,02
геліотроп опушеноплідний і триходесма сива	не дозволено				
Мертві шкідники (жуки), шт. в 1 кг, не більше	не дозволено		10	15	10
Зараженість шкідниками	не дозво-лено	не дозволено, окрім зараженості кліщем не вище 1-го ступеня			

Зерно вівса перших трьох класів використовують для переробки на крупи та інші продовольчі потреби, а четвертого класу - на кормові потреби. Окремий напрямок використовування - виготовлення солоду в спиртовому виробництві.

Овес, вирощений на полях без застосовування пестицидів і призначений для виробництва продуктів дитячого харчування, повинен відповідати вимогам першого класу.

Зерно вівса повинно бути у здоровому стані, без самозігрівання та теплового ушкодження після сушіння, мати властивий здоровому зерну колір та запах (не допускається затхлий, солодовий, пліснявий та інші сторонні запахи). У четвертому класі допускається потемніле зерно вівса.

За згодою зернових складів та інших суб'єктів підприємницької діяльності вологість зерна та вміст домішок у вівсі допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого зерна до показників якості, зазначених у стандарті (табл. 3.14).

Зерно вівса, яке формують для експорту, повинно бути у здоровому стані, не зараженим шкідниками, мати нормальний запах та колір. За іншими показниками якості овес має відповідати вимогам, встановленим у договорі (контракті) між постачальником та покупцем.

ДСТУ 4523:2006. Горох. Технічні умови поширюється на зерно гороху, яке призначене для використовування на продовольчі та непродовольчі потреби і для експорту.

Горох за ботанічними ознаками, кольором та формою насіння поділяють на типи (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Розподіл гороху на типи (згідно ДСТУ 4523:2006)

Номер і назва типу	Номер підтипу	Колір насіння	Домішки насіння другого типу і підтипу, %, не більше	Орієнтовний перелік сортів, які характеризують типи і підтипи
1	2	3	4	5
I - продовольчий	1	жовтий різних відтінків (із сім'ядолями, що просвічуються крізь насіннєву оболонку)	усього 7,0, зокрема II типу 1,0	Аграрій, Агат, Акціонер, Беркут, Вінничанин, Дамір 1, Дамір 2, Дамір 3, Дамір 4, Грант, Інтенсивний 92, Комет, Красноградський 8, Лото, Люлінецький короткостеблий, Напарник, Неосипаючий 1, Норд, Надійний, Орендатор, Орловчанин, Полтавець 2, Світязь, Схід, Труженик, Харківський 29, Харківський 85, Харківський 317, Харківський 376, Харківський 320, Харківський 302, Харківський янтарний

Продовження таблиці 3.15

1	2	3	4	5
I - продовольчий	2	зелений різних відтінків (із сім'ядолями, що просвічуються крізь насіннєву оболонку)	усього 7,0, зокрема II типу 1,0	Таловець 60, Уладівський 10
II - кормовий	-	однотонний, бурозелений, бурий, коричневий, фіолетовий, чорний (світлих і темних відтінків) або плямистий з мармуровим і крапковим малюнком (з непрозорою насіннєвою оболонкою)	-	Пелюшки, Таловець 50, Грапіс

Горох, який містить домішки гороху другого типу або підтипу більше за встановлені у стандарті норми (див. табл. 3.15), визначають як «суміш типів» або «суміш підтипів» із зазначенням типового складу у відсотках.

Залежно від показників якості горох поділяють на три класи (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Показники якості зерна гороху (згідно ДСТУ 4523:2006)

Показник якості	Характеристика і норма для гороху за класами		
	1	2	3
1	2	3	4
Тип	I тип, 1-й або 2-й підтипи	I тип, 1-й і 2-й підтипи	1-й і II-й типи, суміш типів і підтипів
Вологість, %, не більше	15,0	15,0	15,0
Зернова домішка, %, не більше	3,0	5,0	15,0
зокрема: пророслі зерна	1,0	3,0	5,0
насіння гороху, пошкоджене гороховою зернівкою і (або) листокруткою	1,0	1,0	у межах зернової домішки
Дрібне насіння, %, не більше	2,5	5,0	не обмежено
Смітна домішка, %, не більше	1,0	4,0	8,0
зокрема: зіпсоване насіння гороху	0,4	2,0	2,5
мінеральна домішка	0,3	0,3	1,0
зокрема галька	0,1	0,1	0,5
шкідлива домішка	0,2	0,2	1,0
зокрема: ріжки	0,1	0,1	0,5
геліотроп опушеноплідний	не дозволено		
триходесма сива	не дозволено		
Зараженість шкідниками	не дозволено		не дозволено, окрім зараженості кліщем не вище I ступеня

Зерно гороху повинно бути у здоровому стані, не зіпрілим, без теплового ушкодження після сушіння, мати властивий здоровому зерну колір (відповідного типу) та запах (не допускається затхлий, солодовий, пліснявий та інші сторонні запахи).

Горох перших двох класів використовують для переробки на крупи, а третього класу - на кормові потреби. У разі невідповідності насіння гороху нормам якості хоча б за одним із показників його переводять до нижчого за якістю класу.

За згодою зернових складів та інших суб'єктів підприємницької діяльності вологість зерна та вміст домішок у горосі допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого зерна до показників якості, зазначених у стандарті (див. табл. 3.16).

Зерно гороху, яке формують для експорту, повинно бути у здоровому стані, не зараженим шкідниками, мати нормальний запах та колір. За іншими показниками якості горох має відповідати вимогам, встановленим у договорі (контракті) між постачальником та покупцем.

Вимоги до якості гороху, який постачають консервній промисловості, наведено у табл. 3.17.

Вміст токсичних елементів, мікотоксинів і пестицидів у горосі і, який використовують для продовольчих та технічних цілей, а також для експорту, не повинен перевищувати допустимі рівні.

Таблиця 3.17

Вимоги до якості зерна гороху, що постачають консервній промисловості (згідно ДСТУ 4523:2006)

Показник якості	Норма
Тип	І тип, 1-й і 2-й підтипи. Суміш типів і підтипів не дозволено
Вологість, %, не більше	14,0
Зернова домішка, %, не більше	2,0
зокрема: насіння, пошкоджене гороховою зернівкою і (або) листокруткою	0,5
у пошкодженому насінні наявність живих жуків або їх личинок	не дозволено
Смітна домішка, %, не більше	0,5
зокрема: шкідлива домішка	не дозволено
мінеральна домішка	0,1
зокрема: галька, шлак, руда	не дозволено
Зараженість шкідниками	не дозволено

На насіння сої, яке призначене для використання на продовольчі, кормові та технічні потреби, а також для експорту поширюється ДСТУ 4964:2008. Соя. Технічні умови.

Вимоги до постачального насіння сої наведено у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Вимоги до постачального насіння сої (згідно ДСТУ 4964:2008)

Показник якості	Норма
Вологість, %, не більше	12,0
Масова частка білка, в перерахунку на суху речовину, %, не менше	35,0
Масова частка олії, в перерахунку на суху речовину, %, не менше	12,0
Сміттєва й олійна домішки (разом), %, не більше	10,0
зокрема: сміттєва домішка	 3,0
в олійній домішці: морозобійне насіння сої насіння соняшнику	 5,0 2,0
Насіння рицини	не дозволено
Зараженість шкідниками	не дозволено, окрім зараженості кліщем не вище 1-го ступеня

Насіння сої, яке постачається, повинно бути в здоровому стані, без самозігрівання і теплового ушкодження після сушіння, мати форму, колір і запах, властиві нормальному насінню сої (не допускається затхлий, пліснявий та інші сторонні запахи).

За згодою зернових складів та інших суб’єктів підприємницької діяльності вологість насіння та вміст домішок у сої допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого насіння до показників якості, зазначених у стандарті (див. табл. 3.18).

Насіння сої, яке формують для експорту, повинно бути у здоровому стані, не зараженим шкідниками, мати нормальний запах та колір. За іншими показниками якості соя має відповідати вимогам, встановленим у договорі (контракті) між постачальником та іноземним покупцем.

Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів і радіонуклідів у насінні сої, яке постачають для переробки підприємствам олієжирової промисловості, для продовольчих потреб та експорту не повинен перевищувати допустимі рівні.

Під час розміщення, транспортування та зберігання насіння сої враховують її стан, зазначений у табл. 3.19 і 3.20.

Таблиця 3.19

Стан насіння сої за вологістю під час розміщення, транспортування і зберігання (згідно ДСТУ 4964:2008)

Стан насіння за вологістю	Норма, %
сухе	не більше 12,0
середньої сухості	12,1-14,0
вологе	14,1-16,0
сире	16,1 і більше

Таблиця 3.20

Стан насіння сої за засміченістю під час розміщення, транспортування і зберігання (згідно ДСТУ 4964:2008)

Стан насіння за засміченістю	Олійна домішка, %	Сміттєва домішка, %
чисте	не більше 6,0	не більше 2,0
середньої чистоти	6,1-10,0	2,1-3,0
сміттєве	10,1 і більше	3,1 і більше

В усіх стандартах на зерно зернових і зернобобових культур додаються вказівки правил приймання, транспортування і зберігання та методи контролювання якості.

3.4 Стандартизація та показники якості насіння олійних культур

До олійних відносяться культури, насіння чи плоди яких містять не менше 15% олії. Поміж олійних виділяють культури, що вирощують лише для виробництва олії (соняшник, ріпак, гірчиця, льон олійний, рицина тощо) та рослини комплексного застосування, з яких олію отримують як побічний продукт при переробці (соя, арахіс та ін.).

Рослинні жири, виготовлені з насіння олійних культур широко використовуються у різних галузях сільського господарства. Значно висока їх харчова цінність заключається у тому, що вони легко засвоюються організмом людини та являються високоенергетичним продуктом.

Необхідно відмітити, що поняття «жир» являється більш загальним та використовується частіше, а поняття «олія» вказує на те, що рослинний жир знаходиться у рідкому стані. Олію застосовують безпосередньо в їжу, при

випіканні хліба, кондитерському виробництві, з неї виготовляють оліфу, мийні засоби, лаки та фарби. Технічні рослинні жири застосовують у виробництві пластичних мас, лінолеуму, клейончастих матеріалів, при виробництві охолоджувальних рідин, технологічних мастил. Білки насіння олійних культур використовують для збільшення біологічної цінності багатьох продуктів харчування та у виробництві комбікормів для тварин.

Головною сировиною для виробництва олії у нашій країні являється насіння соняшнику, яке містить приблизно 57 % олії, а ядро - до 65 %. При переробці 100 т насіння соняшнику приблизний вихід олії складає 47 т, шроту 30, плодових оболонок 20 т. Плодові та насіннєві оболонки складаються, в основному, з целюлози, ось чому вони являються сировиною для гідролізного виробництва.

Середній вміст олії та інших компонентів у насінні олійних культур показано у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Хімічний склад насіння олійних культур, % (на суху речовину)

Культура	Олія	Азотисті речовини	Вуглеводи	Клітковина	Зольні елементи
Соняшник	33-57	15	20	21	3
Льон олійний	36-47	22	20	8	4
Коноплі	30-38	21	19	13	5
Соя	14-25	42	25	5	-
Ріпак озимий	42-51	19	20	7	3

Рослинні жири, окрім тригліцеринів, містять також фосфоліпіди, жиророзчинні вітаміни (А, Е, D, К), речовини, які мають у своєму складі фосфор тощо. Фосфоліпіди володіють значною біологічною активністю, приймають участь у процесі обміну і сприяють збільшенню всмоктування

поживних елементів у кишках. Особливо багатими є на фосфоліпіди соняшникова, кукурудзяна і соєва олії. Окрім того, у насінні олійних культур містяться макро-, мікро- і ультрамікроелементи, сумарний вміст яких практично у два рази перевищує їх кількість у насінні інших культур.

Вміст олії у насінні деяких культурних рослин має залежність від видових і сортових ознак, умов вирощування, строків та способів збирання, а також способів переробки. Жири являються сумішшю складних ефірів триатомного спирту гліцерину і високомолекулярних жирних кислот за хімічним складом. Із загальної кількості жирних кислот, які існують (приблизно 60) до складу олії входить 6-8. Усі жирні кислоти, які входять до складу жирів, ділять на насичені, що не містять подвійних зв'язків та ненасичені, що мають подвійні зв'язки.

Властивість жирів розраховують за якісним складом жирних кислот, їх кількісним співвідношенням і процентним вмістом вільних, які не зв'язані з гліцерином жирних кислот. Рослинні олії багаті на ненасичені жирні кислоти, ось чому, насамперед, являються рідкими при звичайній температурі (соняшникова, лляна тощо). Жири тваринного походження, навпаки, при звичайній температурі стають твердими, тому що до їх складу входять практично насичені жирні кислоти. Порівняно з насиченими кислотами, відносно стійкими до різної взаємодії, ненасичені кислоти, володіючи вільними ненасиченими зв'язками, можуть приєднувати кисень і окислюватися (мається на увазі гіркнуть та відновлюватися за місцем подвійних зв'язків).

Поміж рослинних жирів твердими при звичайній температурі являється кокосове масло та масло бобів какао. До їх складу входять в основному такі насичені жирні кислоти, як пальмітинова й стеаринова (табл. 3.22).

Таблиця 3.22

Вміст жирних кислот у деяких оліях, % до загальної кількості

Кислота	Соняшникова	Лляна	Кукурудзяна	Соєва	Маслинова
Пальмітинова	-	12	15	6	9
Стеаринова	9	12	15	6	9
Олеїнова	36	19	24	22	82
Лінолева	46	16	61	49	4

Загальною, яка є характерною для жирів, реакцією, являється гідроліз на гліцерин та жирні кислоти, який проходить у рослинній клітині під впливом ферменту ліпази, а у виробничих умовах - під впливом лугів та кислот.

Якість та склад олії значно залежать від географічних районів, ґрунтово-кліматичних умов, сорту і агротехніки вирощування олійних культур. Властивості та показники якості олії розраховують за такими показниками, як число омилення, йодне та кислотне числа (табл. 3.23).

Таблиця 3.23

Показники якості олії з насіння олійних культур

Культура	Число омилення, мг КОН на 1 г олії	Йодне число, г йоду на 100 г олії	Кислотне число, мг КОН на 1 г олії
Соняшник	183 - 196	119-144	0,01-2,4
Ріпак озимий	190-217	107-137	0,0-5,7
Соя	168-185	94-112	0,1-1,1
Льон олійний	186-195	165 - 192	0,6-3,5

Число омилення – кількість міліграмів їдкого калію КОН, яка потрібна для нейтралізації вільних та зв'язаних із гліцерином жирних кислот, що отримані при омиленні 1 г жиру.

Кислотне число – кількість міліграмів їдкого калію КОН, що потрібна для нейтралізації вільних жирних кислот, які містяться в 1 г жиру. Це важливий показник ознак та стану жиру, бо може легко зростати в умовах зберігання як жиру, так і багатих на жир харчових продуктів.

Йодне число кількість грамів йоду, що зв'язується із 100 г жиру. Воно дає можливість оцінювати показники якості олії, придатність її для застосування. Приєднання йоду здійснюється у місці подвійних зв'язків у молекулах ненасичених жирних кислот, тому йодне число відображає вміст даних кислот у жирі. Чим вищим є йодне число, тим легше окислюється жир, тому він є більш придатним для виробництва лаків, фарб, оліфи та менш придатним для споживання. За можливістю ненасичених жирних кислот швидко окислюватися можна розрахувати здатність олії до висихання. За даною особливістю олії розрізняють швидковисихаючі, напіввисихаючі і невисихаючі.

Швидковисихаючі олії це лляна та конопляна, йодне число яких 130-295. Гліцерин, лінолева (50-60 %) і ліноленова (17-45 %) кислоти входять до їх складу. Соняшникова, соєва та кукурудзяна з йодним числом від 85 до 130 належать до напіввисихаючих і слабковисихаючих. У їх складі найбільше міститься гліцеридів лінолевої (40-57 %) і олеїнової (28-50 %) кислот. Арахісова, рицинова з йодним числом до 85 належить до невисихаючих олій. Олеїнової кислоти (до 83 %) у них знаходиться найбільше.

Кислотне число являється основним показником якості насіння, яка відображає яке число їдкого калію у міліграмах витрачається на нейтралізацію жирних кислот, які містяться в 1 г олії. Чим кислотне число менше, тим кращі показники якості олії.

ДСТУ 7011:2009. Соняшник. Технічні умови поширюється на насіння соняшнику, яке призначене для використання на продовольчі потреби, виробництва олеїнової кислоти та для експорту (табл. 3.24).

Таблиця 3.24

Показники якості насіння соняшнику (згідно ДСТУ 7011:2009)

Показник якості	Гранична норма				
	для виробництва олії			для виробництва кондитерських виробів	для виробництва олеїнової кислоти
	1 клас	2 клас	3 клас		
1	2	3	4	5	6
Вологість, %:					
не менше	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
не більше	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Олійна домішка, %, не більше	3,0	5,0	7,0	5,0	5,0
зокрема:					
проросле насіння	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0
Сміттєва домішка, %, не більше	1,0	2,0	3,0	3,0	3,0
зокрема:					
зіпсоване насіння	0,2	0,5	1,0	0,5	1,0
мінеральна домішка	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
зокрема:					
галька, шлак, руда	0,15	0,3	0,3	0,3	0,3
насіння рицини	не дозволено				
Масова частка олії у перерахунку на суху речовину, %:					
не менше	50,0	45,0	40,0	-	-
не більше ніж	-	-	-	42,0	-
Масова частка сирого протеїну у перерахунку на суху речовину, %, не менше	-	-	-	19,0	-

Продовження таблиці 3.24

1	2	3	4	5	6
Масова частка олеїнової кислоти в олії, %, не менше	-	-	-	-	60,0
Кислотне число олії, мг КОН/г, не більше	1,3	2,2	5,0	5,0	5,0
Маса 1000 насінин, г, не менше	-	-	-	70,0	-
Зараженість шкідниками зерна	не дозво-лено	не дозволено, окрім зараженості кліщем не вище II ступеня			

У разі використання насіння соняшнику для виробництва олії показник масової частки олії не є обов'язковим для визначання класу. Норму надано для закладання у договір про постачання в Україні насіння соняшнику для вітчизняних переробних підприємств.

Насіння соняшнику незалежно від напрямку використання має бути у здоровому стані, без самозігрівання та теплового пошкодження після сушіння; мати властивий здоровому насінню запах (не допускається затхлий, плісеневий та інші сторонні запахи); мати нормальний колір відповідно до певних сортових ознак.

У разі невідповідності насіння соняшнику обмежувально дозволеній нормі за показником кислотного числа олії його використовують на технічні потреби (виробництво оліфи та ін.).

За згодою зернових складів та інших суб'єктів підприємницької діяльності вологість насіння та вміст домішок у соняшнику допускають вище обмежувальних норм за можливості доведення такого насіння до показників якості, зазначених у стандарті (див. табл. 3.24).

Насіння соняшнику, яке формують для експорту, повинно бути у здоровому стані, не зараженим шкідниками, мати нормальний запах та колір.

За іншими показниками якості соняшник має відповідати вимогам, встановленим у договорі (контракті) між постачальником та покупцем.

Вміст токсичних елементів, мікотоксинів та пестицидів у насінні соняшнику, яке постачають для продовольчих потреб та експорту не повинен перевищувати допустимі рівні.

Під час транспортування, розміщення і зберігання насіння соняшнику враховують стан, наведений у табл. 3.25 і 3.26.

Таблиця 3.25

Стан насіння соняшникуза вологістю (згідно ДСТУ 7011:2009)

Стан насіння за вологістю	Норма, %
сухе	до 7,0 включно
середньої сухості	7,1-8,0
вологе	8,1-9,0
сире	9,1 і вище

Таблиця3.26

Стан насіння соняшнику за засміченістю (згідно ДСТУ 7011:2009)

Стан насіння за засміченістю	Олійна домішка, %	Сміттєва домішка, %
чисте	до 3,0 включно	до 1,0 включно
середньої чистоти	3,1-7,0	1,1-5,0
сміттєве	7,1 і вище	5,1 і вище

ДСТУ 4966:2008. Насіння ріпаку для промислового перероблення. Технічні умови поширюється на насіння ріпаку, що використовується для заготівлі та постачання для промислового перероблення.

Насіння ріпаку, яке заготовляють і постачають, залежно від масової частки ерукової кислоти та глюкозинолатів поділяють на три класи (табл. 3.27).

Таблиця 3.27

Класифікація насіння ріпаку (згідно ДСТУ4966:2008)

Клас насіння	Масова частка ерукової кислоти в олії, % не більше	Вміст глюкозинолатів, мкмоль/г, не більше (у сухій речовині)	
		у насінні	у шроті
вищий	1,5	20,0	34,0
I	5,0	45,0	75,0
II	Не нормують		

Насіння ріпаку вищого класу призначене для харчових потреб, I класу – для харчових потреб у випадку промислової переробки, II класу – для технічних цілей.

Базисні норми, відповідно до яких проводять розрахунок за насіння, що заготовляють і постачають, наведено у табл. 3.28.

Таблиця 3.28

Базисні норми для насіння ріпаку, яке заготовляють і постачають (згідно ДСТУ4966:2008)

Показник якості	Норма	Метод контролю якості
Вологість, %	7,0	згідно з ДСТУ 4811, ДСТУ ISO 10565
Сміттєва домішка, %	2,0	згідно з ГОСТ 10854
Олійна домішка, %	6,0	згідно з ГОСТ 10854
Олійність, %	36	згідно з ДСТУ ISO 10565, ГОСТ 10857
Ураженість шкідниками	не дозволено	згідно з ГОСТ 10853

Обмежувальні норми для насіння ріпаку, що заготовляють показано у табл. 3.29.

Таблиця 3.29

Обмежувальні норми для насіння ріпаку, яке заготовляють (згідно ДСТУ4966:2008)

Показник якості	Норма	Метод контролю якості
Вологість, % - не більше - не менше	 15,0 6,0	згідно з ДСТУ 4811, ДСТУ ISO 10565
Сміттєва домішка, % не більше	5	згідно з ГОСТ 10854
зокрема: насіння рицини	не дозволено	
Олійна домішка, % не більше	10,0	згідно з ГОСТ 10854
Кислотне число олії в насінні, мг КОН/г, не більше	3,5	згідно з ДСТУ ISO 729, ГОСТ 10858
Ураженість шкідниками	не дозволено, окрім ураженості кліщем	згідно з ГОСТ 10853

Обмежувальні норми для насіння ріпаку, яке постачають для промислової переробки наведено у табл. 3.30.

Таблиця 3.30

Обмежувальні норми для насіння ріпаку, яке постачають для промислової переробки (згідно ДСТУ4966:2008)

Показник якості	Норма	Метод контролю якості
Вологість, % - не більше - не менше	 6,0 8,0	згідно з ДСТУ 4811, ДСТУ ISO 10565
Сміттєва домішка, % не більше	3,0	згідно з ГОСТ 10854
зокрема: насіння рицини	не дозволено	
Олійна домішка, % не більше	5,0	згідно з ГОСТ 10854
Кислотне число олії в насінні, мг КОН/г, не більше	5,0	згідно з ДСТУ ISO 729, ГОСТ 10858
Ураженість шкідниками	не дозволено, окрім ураженості кліщем не вище II ступеня	згідно з ГОСТ 10853

3.5 Стандартизація та показники якості плодоовочевої і ягідної продукції

Мета стандартизації овочів, плодів і ягід полягає в наступному: підвищення їхньої якості; збільшення продуктивності праці й зниження собівартості; упорядкування вимог до якості однорідної продукції; скорочення втрат при виробництві, зберіганні, транспортуванні, реалізації або переробці; спрощення приймання й здавання продукції.

Стандарти на плодоовочеву продукцію – це документи, що встановлюють якість продукції, умови приймання й здавання, види

упакування, маркування, способи транспортування, зберігання, а також контролю якості.

Діючі національні стандарти України на овочеві, плодові, ягідні, баштанні культури та горіхи наведено у табл. 3.31. Багато з цих нормативних документів гармонізовано з міжнародними і європейськими стандартами. У цьому напрямку проводиться і подальша робота.

Таблиця 3.31

Діючі національні стандарти України на овочеві, плодові, ягідні, баштанні культури та горіхи

№ з.п.	Культура	Позначення діючого національного стандарту	Назва діючого національного стандарту
1	2	3	4
1	Морква	ДСТУ 7035:2009	Морква свіжа. Технічні умови
2	Буряк столовий	ДСТУ 7033:2009	Буряк столовий. Технічні умови
3	Капуста білоголова	ДСТУ 7037:2009	Капуста білоголова свіжа. Технічні умови
4	Коріандр-зелень	ДСТУ 2642-94	Коріандр-зелень. Технічні умови
5	Перець солодкий	ДСТУ 2659-94	Перець солодкий свіжий. Технічні умови
6	Баклажани	ДСТУ 2660-94	Баклажани свіжі. Технічні умови
7	Гарбуз	ДСТУ 3190-95	Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови
8	Часник	ДСТУ 3233-95	Часник свіжий. Технічні умови
9	Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95	Цибуля ріпчаста. Технічні умови
10	Редиска	ДСТУ 6009:2008	Редиска свіжа. Технічні умови
11	Томати	ДСТУ 3246-95	Томати свіжі. Технічні умови
12	Огірки	ДСТУ 3247-95	Огірки свіжі. Технічні умови

Продовження таблиці 3.31

1	2	3	4
13	Капуста цвітна	ДСТУ 3280-95	Капуста цвітна свіжа. Технічні умови
14	Капуста чевоноголова	ДСТУ 4154:2003	Капуста червоноголова свіжа. Технічні умови
15	Капуста савойська	ДСТУ 7966:2015	Капуста савойська свіжа. Технічні умови
16	Капуста брюсельська	ДСТУ 1915-91	Капуста брюсельська свіжа. Технічні умови
17	Петрушка	ДСТУ 6010:2008	Петрушка молода свіжа. Технічні умови
18	Пастернак	ДСТУ 8473:2015	Пастернак свіжий. Технічні умови
19	Кріп	ДСТУ 8624:2016	Кріп свіжий. Технічні умови
20	Хрін	ДСТУ 294-91	Хрін-корінь свіжий. Технічні умови
21	Цикорій	ДСТУ 8210:2015	Цикорій коренеплідний сушений. Технічні умови
22	Квасоля	ДСТУ 8672:2016	Квасоля продовольча. Технічні умови
23	Горох	ДСТУ 4523:2006	Горох. Технічні умови
24	Салат	ДСТУ 8107:2015	Салат свіжий. Технічні умови
25	Латук	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-22:2007	Салат-латук кучерявий, ендівія та широколистяна ендівія (салат-ескаріолю). Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-22:2001, IDT)
26	Шпинат	ДСТУ 8061:2015	Шпинат свіжий. Технічні умови
27	Щавель	ДСТУ 8472:2015	Щавель свіжий. Технічні умови
28	Ревінь	ДСТУ 8623:2016	Ревінь свіжий. Технічні умови
29	Артишоки	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-03:2007	Артишок. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-03:2003, IDT)
30	Цибуля зелена	ДСТУ 6011:2008	Цибуля зелена свіжа. Технічні умови
31	Диня	ДСТУ 7036:2009	Диня свіжа. Технічні умови
32	Селера коренева	ДСТУ 289-91	Селера коренева свіжа. Технічні умови

Продовження таблиці 3.31

1	2	3	4
33	Спаржа овочева	ДСТУ 293-91	Спаржа овочева свіжа. Технічні умови
34	Картопля	ДСТУ 9221:2023	Картопля продовольча. Технічні умови
35	Топінамбур	ДСТУ 8046:2015	Топінамбур (земляна груша) свіжий. Технічні умови
36	Редька	ДСТУ 290-91	Редька літня та зимова свіжа. Технічні умови
37	Капуста кольрабі	ДСТУ 1916-91	Капуста кольрабі свіжа. Технічні умови
38	Кавун	ДСТУ 3805-98	Кавуни продовольчі свіжі. Технічні умови
39	Яблуня	ДСТУ 8133:2015	Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови
40	Груша	ДСТУ 8326:2015	Груші свіжі середніх і пізніх термінів достигання. Технічні умови
41	Айва	ДСТУ 7023:2009	Айва свіжа. Технічні умови
42	Горобина	РСТ УРСР 1723-86	Горобина чорноплідна свіжа. Технічні умови. Зі зміною № 1
43	Абрикос	ДСТУ UNECE STANDARD FFV-02:2017	Абрикоси свіжі. Вимоги до постачання та контролювання якості (UNECE STANDARD FFV-02:2010, IDT)
44	Персик	ДСТУ 7025:2009	Персики свіжі. Технічні умови
45	Слива	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-29:2007	Сливи. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-29:2004, IDT)
46	Вищня	ДСТУ 8325:2015	Вишня свіжа. Технічні умови
47	Черешня	ДСТУ 8153:2015	Черешня свіжа. Технічні умови
48	Кизил	ДСТУ 7024:2009	Кизил свіжий. Технічні умови
49	Виноград	ДСТУ 2438:2014	Виноград свіжий столовий. Технічні умови
50	Агрус	ДСТУ 7022:2009	Аґрус свіжий. Технічні умови
51	Смородина	ДСТУ 8319:2015	Смородина чорна свіжа. Технічні умови
52	Журавлина	ДСТУ 5035:2008	Журавлина свіжа. Технічні умови

Продовження таблиці 3.31

1	2	3	4
53	Брусниця	ДСТУ 5039:2008	Брусниця свіжа. Технічні умови
54	Чорниця та лохина	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-07:2007	Чорниця та лохина. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-07:2006, IDT)
55	Ожина	ДСТУ 692:2004	Ожина свіжа. Технічні умови
56	Малина	ДСТУ 7179:2010	Малина свіжа. Технічні умови. З поправкою
57	Суниця	ДСТУ 7653:2014	Суниця свіжа. Технічні умови
58	Інжир	ДСТУ 7183:2010	Плоди субтропічних культур свіжі. Технічні умови
59	Шовковиця	ДСТУ 8309:2015	Шовковиця свіжа. Технічні умови
60	Горіх	ДСТУ 8900:2019	Горіхи волоські. Технічні умови
61	Банан	ДСТУ ISO 3959:2015	Банани зелені. Настанови щодо умов визрівання (ISO 3959:1977, IDT)
62	Грейпфрут	ДСТУ-Н Codex Stan 219:2016	Грейпфрути. Загальні вимоги (Codex Stan 219-1999, Amd. 2-2005, IDT)
63	Ананас	ДСТУ-Н CODEX STAN 182:2014	Ананаси. Настанови щодо постачання і контролювання якості (CODEX STAN 182-1993, Rev.1-1999, Amd.1-2005, IDT)
64	Манго	ДСТУ ISO 6660:2019	Манго. Зберігання на холоді (ISO 6660:1993, IDT)
65	Гранат	ДСТУ ISO 23393:2019	Плоди граната. Технічні умови та методи випробування (ISO 23393:2006, IDT)
66	Авокадо	ДСТУ ISO 2295:2019	Авокадо. Настанови щодо зберігання та транспортування (ISO 2295:1974, IDT)
67	Ківі	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-46:2007	Ківі. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-46:2004, IDT)

Для продукції плодоовочівництва важливими показниками являється смак, аромат, вміст хімічних речовин, які визначають харчову цінність продукту, форма та колір, який має вплив на товарний вигляд, привабливість плодів та овочів, розмір, цілісність та чистота, яка відноситься до їх характеристики.

У стандартах на продукцію, яка транспортується для переробки у промисловості, встановлюють базисний показник вмісту основної речовини, яка характеризує технологічні властивості, а саме, вміст цукру, сухих речовин тощо. У деяких стандартах існують вимоги, які стосуються стану ступеня стиглості у період збирання, цілісності та наявності плодоніжок. Характерною ознакою стандартів на продукцію плодоовочівництва являються допустимі відхилення за розміром та якістю від норм. Це викликано особливостями продукції, її відносно незначною стійкістю до ушкоджень, затруднення калібрування та сортування.

У стандартах на овочі встановлено мінімальні вимоги, що має відповідати продукція, яка заготовлюється, транспортується та що збувається для вживання у свіжому вигляді та для промислової переробки. Державні стандарти дають змогу застосувати всю продукцію, яка є придатною для споживання, включають розподіл плодів та овочів у залежності від якості на товарні сорти.

Властивості, що визначають якість плодоовочевої продукції й картоплі, умовно поділяють на наступні категорії: природні, споживчі, здатність до збереженості й транспортування, економічні. Природними називають властивості продукції, обумовлені спадковістю й мінливістю рослин. Вони самі по собі не задовольняють ніякої потреби, але від них залежать всі інші властивості.

Споживчі властивості проявляються безпосередньо при споживанні продукції (смак, запах, соковитість) або при її переробці (вихід соку із плодів і ягід). У свою чергу, їх поділяють на функціональні, що характеризують відповідність продукції її цільовому призначенню, і естетичні, які

обумовлюють придатність продукції задовольняти естетичним вимогам при споживанні (привабливий товарний вигляд плодів і овочів) або при переробці (колір томатів, призначених для виготовлення томат-пасти).

Здатність до збереження й транспортабельність плодів, ягід, овочів і картоплі проявляються в процесі зберігання й транспортування. Вони залежать від природних властивостей продукції, режимів зберігання й транспортування.

Економічні властивості плодів, ягід, овочів і картоплі характеризуються трудо-, матеріало-, паливо-, енерго- і фондоємністю виробництва, а також умовами зберігання, транспортування й споживання продукції. Виробництво плодів, ягід, овочів і картоплі стане збитковим, якщо їхня собівартість буде високою.

Якість плодів, ягід, овочів, картоплі формується й змінюється під час вирощування, збирання, зберігання й реалізації.

Сортова приналежність являється одним із найважливих факторів, що впливають на якість плодоовочевої продукції. Він являє собою комплексний показник, що характеризує господарські й споживчі властивості, зовнішній вигляд, розмір, внутрішню будову, урожайність, термін дозрівання, хімічний склад, лежкість, транспортабельність, технологічне використання продукції. На якість сортів істотно впливає рівень селекційної роботи.

Не менший вплив на сортові особливості плодів, ягід, овочів і картоплі роблять зональні (кліматичні й ґрунтові) фактори. Наприклад, яблука певних сортів, вирощені в західних регіонах нашої країни, мають приємний кисло-солодкий смак, тонкий аромат, зберігаються до січня. Плоди цих же сортів, вирощені на півдні України стають літніми, втрачають свій смак і аромат, лежкість.

Якість плодоовочевої продукції значною мірою залежить від рівня агротехніки, строків і організації збирання. Вони, у свою чергу, залежать не тільки від погодних умов, але й від оснащеності господарств технікою, забезпеченості добривами, кваліфікації кадрів та ін.

На якість плодів, ягід, овочів і картоплі впливає й дотримання правил збирання, сортування й упакування. Наприклад, якщо в ящик з доброякісними яблуками потрапить один уражений плід, то вся продукція може згнити. Тому плоди, ягоди й овочі упаковують із обліком їх лежкості й ступеня впливу зовнішніх умов. Якість плодоовочевої продукції різко знижується при недотриманні правил транспортування. Так, під час перевезення плодів і ягід на далекі відстані по залізниці у вагонах підтримують знижену температуру, щоб попередити перезрівання й захворювання продукції.

Вимоги до якості багато в чому залежать від призначення плодів, ягід, овочів і картоплі (для негайного споживання, тривалого зберігання або переробки). Наприклад, ранню капусту використають у свіжому вигляді, вона непридатна для зберігання; качани середньостиглих сортів добре зберігаються до двох місяців, їх застосовують у свіжому вигляді й для квашення; капуста пізньостиглих сортів зберігається до травня, її вживають у свіжому вигляді й переробляють. Отже, одні й ті самі плоди або овочі можна використовувати для одних цілей і не можна для інших.

При оцінці якості плодоовочевої продукції, як правило, використовують органолептичний та інструментальний методи (аналізи); експертний і соціологічний до деякої міри являють собою різновидність органолептичного.

Органолептичний спосіб оцінки проводять за допомогою органів чуття людини: зору, нюху, смаку, дотику. Його широко використовують для оцінки якості продукції шляхом дегустації у всіх галузях харчової промисловості й торгівлі.

Вирішальне значення в органолептичній оцінці якості будь-якої плодоовочевої продукції належить смаковим відчуттям. Розрізняють чотири основних смаки: солодкий, солоний, кислий, гіркий. Всі інші види й відтінки смаку являють собою їхнього сполучення: гірко-солений, кисло-солодкий і ін. Швидкість сприйняття смакових відчуттів різна: у першу чергу відчувається солоний смак, потім солодкий і гіркий.

Важливі показники якості плодоовочевої продукції - запах і аромат. Під запахом розуміють будь-які відчуття, що сприймаються органами нюху. Аромат характеризує приємний запах речовини. За запахом можна швидко визначити природу, свіжість і доброякісність продукції.

При сенсорному аналізі важливу роль відіграють зорові відчуття. Якість плодоовочевої продукції оцінюють, насамперед, за зовнішнім виглядом, визначаючи форму, розмір, колір, прозорість і т.д. Для свіжих плодів, ягід, овочів і картоплі зовнішній вигляд (розмір, форма, забарвлення) служить головним фактором при встановленні товарного сорту.

Консистенцію плодоовочевої продукції, її структуру, температуру визначають за допомогою дотикальних відчуттів. Центри дотику перебувають на кінцях пальців рук, а також у порожнині рота. Температура продукції сприймається кінчиком язика. При органолептичному аналізі використовують і слухові відчуття. Вони підсилюють сприйняття дотику, смаку й нюху (хрускіт солоних огірків, квашеної капусти тощо.).

На результати органолептичної оцінки значною мірою впливають різноманітні фактори: стан і освітленість приміщення, у якому проводять дегустацію, число зразків, порядок їхньої подачі, стан і тренованість дегустатора й ін.

Існує декілька видів органолептичного аналізу якості плодів, ягід, овочів і картоплі. Найпоширеніша - бальна система. Вона дозволяє одержувати порівняльні результати, виражені умовними показниками - балами. Сутність цієї системи полягає в тому, що кожний показник якості характеризують певним числом балів. Сума балів виражає загальну якість даного продукту. Існує дві форми бальної оцінки: у першому випадку враховують тільки органолептичні ознаки продукції, у другому – оцінюють органолептичні властивості, дані хімічного складу й деякі технічні дані.

Вимірювальний (лабораторний) спосіб широко застосовують для визначення хімічного складу, доброякісності, фізичних і інших властивостей плодоовочевої продукції.

Розрізняють фізичні, фізико-хімічні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні, фізіологічні, товарознавчо-технологічні способи одержання результатів. Проводять їх за допомогою приладів і хімічних реактивів, тому отримані результати виражають конкретними величинами, що відрізняються великою точністю.

За допомогою фізичних і фізико-хімічних способів визначають відносну щільність продукції, оптичні, тепло- і електрофізичні показники, структурно-механічні властивості й ін. Хімічними аналізами встановлюють склад плодоовочевої продукції, визначають показники, що характеризують якість сировини. З їхньою допомогою можна судити про зміни, що відбуваються в продукції при транспортуванні, зберіганні й реалізації.

Біохімічними способами оцінюють інтенсивність дихання плодів і овочів, активність ферментних систем. Мікробіологічні аналізи служать для визначення ступеня обсіменіння харчових продуктів мікроорганізмами.

На практиці продукцію рідко оцінюють за всіма показниками, частіше обмежуються тими, які відповідають цілям аналізу. Однак про якість плодів, ягід, овочів і картоплі не можна судити тільки за результатами лабораторних досліджень. Об'єктивну картину виявляють у тому випадку, якщо отримані відомості доповнюють даними органолептичного аналізу.

Соціологічний спосіб ґрунтується на зборі й аналізі думок широкого кола споживачів продукції. Думки збирають, проводячи виставки-продажі, дегустації, купівельні конференції, анкетування. Інформацію узагальнюють і піддають математичній обробці.

Експертний спосіб ґрунтується на обліку думок групи (не менше семи чоловік) різних фахівців-експертів (товарознавців, дизайнерів, дегустаторів). Даний метод використовують для визначення комплексних показників якості. Вірогідність оцінки залежить від компетентності й кваліфікації експертів, фізіологічних особливостей їхнього організму, рівня організації роботи комісії.

Серед показників якості свіжої плодоовочевої продукції, нормованих стандартами, найбільш важливі зовнішній вигляд, величина й припустимі відхилення. Вони властиві всім без винятку видам плодоовочевої продукції, тому покладені в основу розподілу продукції на товарні сорти.

Зовнішній вигляд являє собою комплексний показник якості картоплі, овочів, плодів і ягід. Він включає безліч одиничних показників: форму, забарвлення, свіжість, зрілість, стан поверхні.

Форма є сортовою ознакою картоплі, овочів, плодів і ягід. Найбільш важлива для плодів і меншою мірою для овочів. Для зерняткових і деяких видів кісточкових плодів стандартом передбачена типовість форми. Нетиповість останньої служить підставою для переведення продукції в більш низький товарний сорт. При оцінці якості капустяних і зелених овочів, буряка форму не враховують; для моркви, петрушки, селери обмовляють наявність виродливих і розгалужених коренеплодів; для картоплі (крім високо цінних сортів) допускають різнорідність форми. Однак різкі відхилення від типової форми негативно позначаються на якості й збереженості плодоовочевої продукції.

Забарвлення повинне бути типовим для даного сорту плодів, ягід, овочів і картоплі. У томатів забарвлення служить показником ступеня зрілості, тому значення даного показника обумовлюють особливо (плоди ясні, рожеві й т.д.). Для плодів забарвлення - важливий показник споживчих властивостей, насамперед естетичних. У деяких випадках на підставі забарвлення прогнозують строк зберігання продукції.

Свіжість являється одним із найбільш важливих показників якості більшості плодів і овочів. Вона залежить від ступеня стиглості й щільності тканин шкірочки й м'якоті. Плоди, ягоди, овочі й картопля повинні бути свіжими й незв'ялими.

Зрілість є показником якості для яблук, груш, томатів і деяких інших культур, здатних до дозрівання. Їх збирають у знімальній ступені зрілості, а споживча наступає при зберіганні. Зрілість також регламентують при

визначенні якості ріпчастої цибулі, кавунів, динь, гарбуза, пізньої картоплі, ягід і т.д.

Стан поверхні (суха й чиста поверхня) установлюють для багатьох плодів і овочів. Суха поверхня - важлива умова тривалої зберігаємості продукції, тому що в даному випадку не розвиваються багато патогенних мікроорганізмів. Відповідно до вимог стандартів бульби картоплі повинні бути сухими, цибулини ріпчастої цибулі – з добре підсушеними верхніми чешуями й висушеною шийкою, ягоди смородини й аґрусу - сухими й т.д.

Чистота поверхні враховується для більшості плодів і овочів, оскільки від цього залежить товарний вигляд продукції. Забруднення служить джерелом поширення фітопатогенних мікроорганізмів. Крім того, наявність ґрунту в масі картоплі й коренеплодів зменшує скважистість насипу й тим самим порушує температурно-вологісний режим зберігання, збільшує витрати на транспортування.

У плодів і овочів величину визначають за розміром, у кочанних капустяних овочів – за масою.

Розмір установлюють за найбільшим поперечним діаметром або за довжиною екземплярів. У плодів і більшості овочів регламентують тільки нижні межі за розміром (не менше), а для коренеплодів і деяких інших овочів визначають нижню й верхню межі, оскільки великі коренеплоди мають грубу задерев’янілу м'якоть.

Розмір багатьох плодів і овочів диференціюють залежно від природного сорту (дині, кавуни, огірки) і від форми (яблука пізніх строків дозрівання, картопля, цибуля, перець). Розмір - один з показників, покладений в основу розподілу плодоовочевої продукції на товарні сорти або категорії. Обмеження плодів і овочів за розміром пов'язане з формуванням оптимальних споживчих властивостей при досягненні певної величини. Дрібні екземпляри відрізняються більшою питомою масою неїстівної частини, інтенсивніше випаровують воду, гірше зберігаються. Крім того, однорідну за розміром

продукцію легше упаковувати, її транспортування пов'язане з меншими втратами й витратами.

Величину капустяних овочів характеризують масою (не менше 0,3-0,8 кг). Це пов'язане з тим, що нещільні качани можуть мати більший діаметр, чим щільні, але з гіршими якостями.

На кожний вид плодоовочевої продукції стандартом установлені припустимі норми відхилень. Припустимі відхилення (допуски) - відхилення фактичного значення показника якості від номінального, що перебувають у межах, установлених нормативною документацією. На свіжі плоди, овочі й картоплю передбачають припустимі відхилення від номінального значення показників свіжості, цілісності, форми, забарвлення, стану поверхні й величини.

Загальними припустимими відхиленнями для більшості видів плодів і овочів служать ушкодження механічні й сільськогосподарськими шкідниками. Механічні ушкодження розділяють на малозначні (подряпини, потертість), значні (натиски, тріщини, проколи, помятість, порушення покривних тканин), критичні (роздавлювання). Вони погіршують зовнішній вигляд плодів і овочів, знижують їхню природну стійкість проти мікроорганізмів, збільшують втрати при зберіганні. На величину останніх впливають характер і місце механічних ушкоджень. Так, розташування їх поблизу точок росту (шийки цибулі, верхівкової частина качана) викликає збільшення втрат.

Для кожного виду плодоовочевої продукції характерні різні види ушкоджень, що передбачено в стандартах. Наприклад, для огірків, солодкого й гіркого перцю, цитрусових плодів припустимі подряпини; для буряка, кавунів, динь, абрикосів, персиків, слив - потертість; для динь, кавунів, баклажанів, картоплі, кісточкових і зерняткових плодів - натиски (обмежено) і ін. Тріщини, проколи, градовибоїни обмежують для коренеплодів, кісточкових і зерняткових плодів. При цьому враховують зарубцювання пораненої поверхні. Ушкодження, пов'язані з порушенням покривних тканин, обмежено допускають тільки для моркви, буряка, цибулі, картоплі, здатних

відновлювати захисні тканини. Роздавлювання стандартної продукції неприпустимо.

У стандартах на свіжі картоплю, овочі, плоди і ягоди передбачають відсоток ушкоджень від шкідників і хвороб. Сім'янкові і кісточкові плоди часто ушкоджуються плодожеркою (яблучною або сливовою). У продовольчої картоплі можливе отримання бульб, ушкоджених сільськогосподарськими шкідниками, у тому числі проволочником. Для всіх плодів, овочів і картоплі неприпустиме ушкодження гризунами, для ягід - птахами.

Можливе ушкодження плодоовочевої продукції наступними фізіологічними захворюваннями: засмагою, побурінням м'якоті, підшкірною плямистістю, слабким зів'яненням без та з морщиністю, залізною плямистістю, стовбурінням, позеленінням, крапчастістю, крапковим неврозом, проростаннями.

Відповідно до вимог стандартів проводять післязбиральну обробку плодів і овочів, що включає сортування продукції за якістю й за розмірами (калібрування). Післязбиральна обробка дозволяє формувати однорідні партії за якістю, що відіграє важливу роль для тривалого зберігання свіжих плодів і овочів. Її проводять також перед реалізацією цієї продукції.

Сортують плодоовочеву продукцію немеханізованим, напівмеханізованим і механізованим способами. Найбільш ефективний останній, при якому найчастіше застосовують метод відбору. У цьому випадку продукцію, що переміщається на транспортері, оглядають і видаляють дефектні (позитивний відбір) або бездефектні (негативний відбір) екземпляри. Вибір відбору залежить від якості продукції. Негативний відбір доцільний при вмісті в партії великої кількості дефектної продукції.

Калібрування дуже часто сполучають із сортуванням, оскільки розмір служить одним з основних показників якості плодів і овочів. Калібрують продукцію частіше вручну – за шаблоном або на око, та на калібрувальних машинах.

Плодоовочева продукція надходить на оптово-роздрібні підприємства великими партіями, тому перевірити якість кожної одиниці упакування важко. Щоб установити якість однорідної партії, проводять вибірковий контроль, відбираючи середню пробу.

Методика відбору середньої проби відіграє важливу роль. Як би ретельно не проводили визначення, результати аналізу являють цінність лише в тому випадку, якщо проба за складом відповідає всій масі продукції, тобто відібраний зразок за властивостями ідентичний всій партії.

Під партією розуміють певну кількість продукції одного товарного або господарсько-ботанічного (помологічного, ампелографічного) сорту, однакового упакування й маркування, призначеної для одночасного приймання з оформленням одного посвідчення якості. Іноді у визначення партії вводять доповнення.

Основні градації якості плодоовочевої продукції наступні: стандартна, нестандартна й відходи. Стандартною вважають продукцію, що відповідає всім вимогам діючих стандартів і технічних умов, нестандартною - продукцію з дефектами, передбаченими припустимими відхиленнями, але понад установленої норми. Відхід - це продукція із критичними дефектами, що не допускають за стандартом.

Стандартну продукцію на окремі плоди поділяють на товарні сорти. Товарним сортом називають градацію якості продукції поділеного виду за одним або декількома показниками, установлену нормативною документацією.

При контролі якості плодоовочевої продукції встановлюють не тільки відповідність, але й невідповідність продукції вимогам стандарту. Невідповідність продукції називається дефектом. Розрізняють дефекти явні й сховані; критичні, значні й малозначні; поправні й непоправні.

Залежно від наявності дефектів установлюють вид контролю: суцільний, вибірковий, руйнуючий і неруйнуючий. Перевірку кожної одиниці продукції називають суцільною. Її застосовують при сортуванні (як післязбиральному,

так і передреалізаційному) плодів, ягід, овочів і картоплі за якістю. Вибірковий контроль проводять при прийманні плодів і овочів, під час зберігання й при направленні в торговельні організації. У цьому випадку важливе значення мають способи відбору проби (вибірок) кожної партії. Якщо партія надходить в незапакованому вигляді, то відбирають точкові проби, у тарі - складають вибірку.

Під точковою пробою розуміють установлену стандартом кількість продукції, відібраної з даного місця партії без відокремлення дефектних екземплярів. Вибірка - регламентоване стандартом число одиниць упакування, відібране з партії. У неї не включають порушені одиниці упакування: поламані, зі слідами цвілі й загнивання.

Для деяких видів плодів і овочів з різних місць кожної відібраної у вибірку одиниці упакування відбирають точкові проби (не менш 5 % від загальної маси). Потім їх поєднують і складають загальну пробу.

З партії картоплі, що надходить або зберігається навалом або в тарі, відбирають точкові проби. Для фасованих овочів і картоплі число проб залежить від маси одиниць упакування: від картоплі, фасованої масою до 3 кг, відбирають три упакування з кожних 100, від овочів масою до 1 кг - п'ять упакувань із кожних 100.

Загальну пробу або вибірку аналізують за всіма показниками стандарту на даний вид продукції, результати оцінки поширюють повністю на партію.

Руйнуючий контроль застосовують, щоб установити приховані дефекти (внутрішнє ураження хворобами), а також для визначення внутрішнього стану цибулі, кавунів, динь, гарбузів (не більше 10 %), баклажанів (не більше 3 %), огірків (не більше 20 шт.).

При прийманні продукції контроль якості плодів і овочів бажано сполучати з перевіркою тари.

Вивантажену плодоовочеву продукцію розміщають відповідно до господарсько-ботанічних, помологічних, товарних сортів, видами тари й

складають акти розміщення. Поламані й деформовані ящики із зіпсованою продукцією виділяють в окремі групи.

Приймаючи перероблену плодоовочеву продукцію перевіряють число, місць, масу (брутто, тари, нетто), товарний сорт по кожній одиниці упакування окремо.

Упакування зберігає продукцію від ушкодження під час транспортування, вантажно-розвантажувальних робіт. Вимоги до упакування (з урахуванням виду продукції) регламентують: правила підготовки продукції до упакування з урахуванням її сортування й калібрування; види й розміри первинної й транспортної тари, а також допоміжні матеріали (стружка, папір та ін.); максимальну кількість продукції в одиниці транспортної первинної тари; спосіб укладання одиниць упакування при транспортуванні й упакуванні продукції при безтарному перевезенні. Вимоги до маркування визначають вид і якість маркування та його місце на тарі.

У підрозділі стандарту, що встановлює вимоги до транспортування плодів, овочів і картоплі, указують умови й строки транспортування продукції, у тому числі вимоги до вибору виду транспортних засобів, способів укладання й кріплення упакованої продукції, укриттю й запобіганню від псування. Якщо в стандарті обумовляють зберігання плодоовочевої продукції, то в даному підрозділі повідомляють оптимальні режими зберігання.

3.6 Сертифікація органічної продукції в галузі рослинництва

Органічне рослинництво – органічне виробництво, пов’язане з вирощуванням культурних рослин із дотриманням вимог стандартів.

Сертифікацію виробництва органічної продукції в галузі рослинництва проводять за міжнародними та приватними стандартами: Органічний Регламент ЄС, Органічний Стандарт Канади (COR), Bio Suisse (Швейцарія), Naturland (Німеччина), KRAV (Швеція) в Україні та за її межами.

Перелік продукції рослинництва, яка сертифікується у нашій країні (та інших країнах) дуже великий: зернові, бобові, технічні, олійні, плодово-ягідні, лікарські, горіхоплідні, овочі закритого та відкритого ґрунту.

Сертифікація проводиться шляхом перевірки та визначення відповідності методів виробництва та самого продукту вимогам органічних стандартів. Після успішної сертифікації буде видано міжнародний сертифікат, що дозволить органічній продукції виходити на ринок за преміальною ціною.

Інформацію про стандарти з сертифікації органічної продукції в галузі рослинництва та харчових продуктів наведено в табл. 3.32.

Таблиця 3.32

Інформація про стандарти з сертифікації органічної продукції в галузі рослинництва та харчових продуктів

Назва стандарту	Доступ на ринки	Інформація про стандарт	Права після сертифікації	Акредитація
1	2	3	4	5
Органічне законодавство України	України; базовий і обов'язковий для можливості використовувати термін «органічний» при маркуванні продукції в Україні	Нормативні документи:: Закон України №2496-VIII «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції»; Наказ Мінагрополітики від 22.02.2019 №67«Про затвердження державного логотипа для органічної продукції»; Порядок (детальні правила) органічного виробництва та обігу органічної продукції, затверджений постановою КМУ від 23.10.2019 р. №970;	Сертифікація за даним стандартом дає право операторам виробляти та вводити в обіг свою органічну продукцію на ринку України з використанням на маркуванні українського органічного знаку	Органік Стандарт акредитований Національним Агентством з Акредитації України для проведення інспекційно-сертифікаційних робіт згідно з цим стандартом та включений до Державного реєстру органів сертифікації у сфері органічного виробництва та обігу органічної продукції. Реєстраційний код Органік Стандарт, як органу сертифікації за вимогами законодавства України, для продуктів українського походження: UA-ORGANIC-001

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
		Перелік речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва та які дозволені до використання у гранично допустимих кількостях, затверджений наказом Міністерства економіки України від 09.06.2020 №1073. Нормативні документи містить детальні вимоги до органічного виробництва різних категорій продукції, зокрема продукти рослинництва, тваринництва, аквакультури, перероблені харчові продукти і корми		
Стандарт МАОС, еквіва-лентний Регламен-там ЄС	ЄС; Великої Британії, Норвегії та ін. країн, а також тих, що не мають власного органічного законодавстваБі льшість органічних продуктів в Україні теж сертифіковані за цим стандартом	Сертифікація згідно з Регламентами ЄС, в країнах, що не є членами ЄС, відбувається за так званими еквівалентними стандартами, що включать в себе вимоги самих Регламентів. Стандарт Міжнародних Акредитованих Органів Сертифікації (МАОС) є саме таким стандартом, що був в свою чергу погоджений Європейською Комісією з 2010 року	Сертифікація за даним стандартом дає право операторам маркувати свою продукцію з використанням органічного знаку «євролисток», а також експортувати її як органічну до країн ЄС та ін.	Органік Стандарт акредитований для проведення інспекційно-сертифікаційних робіт згідно з цим стандартом міжнародним акредитаційним органом IOAS

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
		Стандарт охоплює такі основні сфери: виробництво та маркування, контроль та обіг. Він також містить докладні вимоги до органічного виробництва різних категорій продукції (рослинництва, тваринництва, аквакультури, харчових продуктів та продукції виноробства, кормів).		
Регламент ЄС 2018/848	ЄС; Великої Британії, Норвегії та ін. країн, а також тих, що не мають власного органічного законодавства	2007, набув чинності Регламент (ЄС) 2018/848 як основний базовий документ, що описує правила органічного виробництва та маркування органічної продукції в ЄС. На основі Регламенту (ЄС) № 2018/848, Комісією було прийнято наступні другорядні акти: • делеговані регламенти, які слугують актами загального впровадження та доповнюють чи замінюють певні частини базового регламенту; • імплементаційні регламенти, що використовуються з метою зазначення універсальних умов щодо впровадження певних вимог.	Сертифікація за даним регулюванням дає право операторам маркувати свою продукцію з використанням органічного знаку «євролисток», а також експортувати її як органічну до країн ЄС та ін.	Органік Стандарт акредитований для проведення інспекційно-сертифікаційних робіт згідно з цим стандартом міжнародним акредитаційним органом IOAS

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
		Другорядні акти щодо органічного виробництва охоплюють основні сфери: виробництво та маркування, контроль та обіг. Вони також містить докладні вимоги до органічного виробництва різних категорій продукції (рослинництва, тваринництва, аквакультури, харчових продуктів та продукції виноробства, кормів, а також ін. продуктів додатково включених у сферу регулювання).		
Органіч-ний Стандарт Канади (COR)	Канади та США	Національний стандарт Канади включає три розділи: CAN/CGSB 32.310 - Системи органічного виробництва - Загальні принципи та стандарти управління; CAN/CGSB 32.311 - Системи органічного виробництва - Перелік дозволених речовин; CAN/CGSB 32.312 - Системи органічного виробництва - Аквакультура. 17 червня 2009 року між урядами Канади та США було підписано Угоду про еквівалентність національних вимог до ведення органічного виробництва (USCOEA).	Сертифікація за Національним стандартом Канади з урахуванням вимог Угоди USCOEA відкриває для українських виробників органічні ринки обох країн	Органік Стандарт акредитований для проведення інспекційно-сертифікаційних робіт згідно з цим стандартом Канадською агенцією з контролю за якістю харчових продуктів (Canadian Food Inspection Agency)

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
Bio Suisse	Швейцарії, а також дає додаткові маркетингові переваги	Bio Suisse - це найбільша парасолькова організація з розвитку органічного виробництва в Швейцарії. Вимоги до ведення органічного виробництва згідно з приватним стандартом Bio Suisse є більш суворими, ніж вимоги Органічного Регламенту ЄС	Сертифікація згідно з приватними стандартами Bio Suisse є добровільною та здійснюється у співпраці з організацією Bio Suisse	Органік Стандарт - визнаний орган сертифікації для проведення інспекцій згідно з вимогами цього стандарту, затверджений швейцарським органом ICB, але остаточне рішення приймають експерти Bio Suisse
Naturland	Німеччини, а також дає додаткові маркетингові переваги	Naturland - асоціація органічного землеробства, що була заснована в 1982 році, зі штаб-квартирою в місті Грефельфінг, недалеко від Мюнхена, Німеччина. Сьогодні Naturland є однією з провідних організацій в світі у галузі розвитку органічного сільського господарства. В основі всіх стандартів Naturland лежить комплексний підхід до стійкого управління, охорони природи та захисту клімату на практиці, збереження і підтримання ґрунту, повітря і води, а також захисту прав споживачів	Сертифікація згідно з приватними стандартами Naturland є добровільною та здійснюється у співпраці з асоціацією	Органік Стандарт - визнаний орган сертифікації для проведення інспекцій згідно з вимогами цього стандарту, але остаточне рішення приймають експерти Naturland

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
KRAV	Швеції, а також дає додаткові маркетингові переваги	KRAV було створено як об'єднану асоціацію в Швеції з, на даний час, 27 членів. Вони представляють фермерів, переробників, торгівлю, а також інтереси споживачів, охорони навколишнього середовища та тварин. Стандарти KRAV адаптовані до Стандартів IFOAM та включені в Стандарти Сімейства IFOAM. У деяких випадках стандарти KRAV суворіші, ніж вимоги Органічного Регламенту ЄС. Стандарти KRAV охоплюють більш широке коло підприємств, таких як сертифікація ресторанів та рибальства	Сертифікація згідно з приватними стандартами KRAV є добровільною та здійснюється у співпраці з асоціацією	Органік Стандарт - визнаний орган сертифікації для проведення інспекцій згідно з вимогами цього стандарту, але остаточне рішення приймають експерти KRAV
Дунай-ська та Європей-ська соя	ЄС для сої (і не тільки) без ГМО виробників сої без ГМО	Цей стандарт Асоціація «Дунайська Соя» - міжнародна некомерційна організація, що була створена в 2012 році та має на меті популяризацію виробництва високоякісної сої без ГМО по всій Європі.	Стандарт «Дунайська соя» обмежує вирощування сої лише в басейні річки Дунай, це переважно західна та центральна частини України	З 2014 року орган сертифікації ТОВ «Органік Стандарт» був визнаний Асоціацією «Дунайська Соя» для проведення інспекційно-сертифікаційної діяльності виробників сої без ГМО

Продовження таблиці 3.32

1	2	3	4	5
		На сьогодні «Дунайська Соя» об'єднує понад 175 членів з усієї Європи. Штаб-квартира Асоціації «Дунайська Соя» розташована у Відні; регіональні офіси діють у м. Новий Сад (Сербія) та м. Бухарест (Румунія). Представництво Асоціації є також в Україні	Також Асоціацією «Дунайська Соя» була запроваджена програма «Європейська соя». Для сертифікації згідно з Методичними рекомендаціями «Європейська соя» походження сої не обмежене лише басейном річки Дунай, а може бути з усієї Європи, в тому числі всіх регіонів України	
International Sustainability and Carbon Certification (ISCC EU, ISCC EU plus)	ЄС та інші глобальні ринки, задіяні в ланцюгах постачання	Система сертифікації ISCC охоплює всю сталу сировину, зокрема сільськогосподарську та лісову біомасу, біогенні відходи, циркулярні матеріали та відновлювані джерела енергії. ISCC є однією з найбільших у світі систем сертифікації, маючи на даний момент понад 5000 дійсних сертифікатів у понад 100 країнах. Він був розроблений у відкритому процесі за участю багатьох зацікавлених сторін і керується асоціацією з понад 175 членами, включно з дослідницькими інститутами та неурядовими організаціями	Даний стандарт підтверджує, що сировина для виробництва біопалива та саме біопаливо виготовлені з дотриманням принципів сталого розвитку завдяки авторизованому підтвердженню скорочення викидів парникових газів, сталого землекористування, простежуваності, захисту природного середовища та забезпечення сталого соціального розвитку відповідно до Директиви (ЄС) Європейського Парламенту та Ради Європи №2018/2001 від 11.12.2018 щодо сприяння використання енергії з відновлюваль-них джерел	

До загальних вимог органічного рослинництва відноситься:

– використання переважно відновлюваних та власних ресурсів;

– використовувати технології, які не завдають шкоди здоров'ю людини, добробуту рослин чи тварин або запобігають або мінімізують забруднення навколишнього середовища;

– перевага для захисту рослин надається агротехнічним, біологічним, механічним і фізичним методам з урахуванням відповідних сівозмін та вибором відповідних видів та сортів, які є стійкими до шкідників і хвороб;

– під час вирощування та обробки рослин застосовувати методи оптимізації біологічної активності ґрунту та забезпечення збалансованого постачання рослин елементами живлення, у тому числі з використанням живих мікроорганізмів;

– застосування ґрунтозахисних технологій вирощування рослин, які запобігають появі у ґрунті ерозійних чи інших деградаційних процесів;

– використовувати для посіву органічне насіння та посадковий матеріал;

– прийняття перехідного періоду, який для землі, засіяної однорічними культурами, не може тривати менше ніж за 24 місяці до початку посіву, а для багаторічних культур (крім кормових) тривалість перехідного періоду не може бути меншою за 36 місяців перед збиранням урожаю.

У процесах органічного виробництва заборонено використовувати:

– генетично модифікованих організмів і продуктів, які вироблені із або за допомогою ГМО;

– синтетичних речовин, у т. ч. агрохімікатів, пестицидів, регуляторів росту, гідропонних методів виробництва;

– паралельне виробництво (той самий оператор виробляє як органічні, так і неорганічні продукти одного продукту).

РОЗДІЛ 4

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

4.1 Державне регулювання щодо безпеки харчових продуктів

Безпека харчових продуктів регулюється такими законодавчими актами:

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 1998 р., із змінами, внесеними згідно із законом від 31 травня 2007 р.). Цей закон регулює відносини між виробниками харчових продуктів, продавцями (постачальниками) та споживачами, а також визначає правові процедури для забезпечення безпечності та якості виробництва, розповсюдження, імпорту та експорту харчових продуктів. Дія цього закону не поширюється на спеціальні вимоги до тютюну та тютюнових виробів та харчових продуктів, пов'язаних із генетично модифікованими організмами чи їх інгредієнтами, на які поширюється дія спеціального законодавства, а також харчових продуктів, вироблених для особистого споживання.

2. Закон України від 31 травня 2007 року «Про створення, випробування, транспортування та використання генетично модифікованих організмів у національній системі біобезпеки безпечності та якості харчових продуктів». Цей закон регулює адміністративні установи, виробників, продавців (постачальників), розробників, дослідників і науковців генетично модифікованих організмів і продуктів, вироблених із застосуванням технологій, що включає їх розробку, створення, випробування, дослідження, транспортування, імпорт, експорт і розміщення відносин із споживачами. . ринок, випуск у навколишнє середовище та використання в Україні (поробка з ГМО) та забезпечення біологічної та генетичної безпеки. Цей закон не поширюється на тканини та окремі клітини, з яких складається організм

людини.

3. Постанова Кабінету Міністрів України № 468 «Порядок маркування харчових продуктів, що містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням, і введених в обіг». Цей порядок встановлює вимоги до маркування харчових продуктів, що містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та розповсюджуються в Україні. У наказі ці терміни мають такі значення: - харчові продукти, що містять генетично модифіковані організми, стосуються харчових продуктів, які повністю або частково містять генетично модифіковані організми та вміст яких перевищує 0,9%; - харчові продукти, вироблені з використанням генетично модифікованих організмів, стосуються харчових продуктів, які містять не містять генетично модифікованих організмів, але харчові продукти, вироблені повністю або частково з використанням сільськогосподарської продукції, в яких вміст генетично модифікованих організмів перевищує 0,9%.

Харчові продукти, що містять понад 0,9% ГМО, або харчові продукти, вироблені з сільськогосподарської продукції, яка містить понад 0,9% ГМО, повинні бути марковані їх виробником (постачальником) з відповідною інформацією.

У списках харчових інгредієнтів після назви кожного харчового продукту, який містить ГМО або вироблений з його використанням, вказуйте «(ГМО),» «(МІСТИТЬ ГМО)» або «(ВИРОБЛЕНО З ГМО)». Напишіть у дужках. » Вкажіть назву організму або додати відповідну виноску для кожного такого інгредієнта. Шрифт напису такий самий, як і список інгредієнтів.

Для харчових продуктів, що містять інгредієнт, на етикетці має бути написано «генетично модифікований», «містить генетично модифікований організм» або «вироблено з генетично модифікованого організму» та назву організму шрифтом не менше 2 мм.

Харчові продукти, що містять генетично модифіковані організми або вироблені з використанням генетично модифікованих організмів і продаються

без упаковки або в упаковці з максимальною площею поверхні менше 10 см2, повинні бути відповідним чином позначені на етикетці продавцем. Відповідно до цього наказу на етикетці поряд із назвою харчового продукту або на пакувальних матеріалах розмір шрифту має бути не менше 2 мм. Продукти харчування, які не містять генетично модифікованих організмів або містять менше 0,1%, можуть добровільно маркуватися словами «Без ГМО».

Харчові продукти, що містять понад 0,9% ГМО, або продукти, вироблені з сільськогосподарської продукції, що містить понад 0,9% ГМО, будуть вилучені з обігу, якщо вони не будуть марковані відповідно до цього наказу.

4. Закон України «Про захист прав споживачів» регулює відносини між споживачами, виробниками, виконавцями та продавцями товарів (робіт, послуг). Цей закон закріплює права споживачів щодо безпечності товарів (робіт, послуг).

5. Декрети Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію», «Про порядок провадження комерційної діяльності та правила надання торговельних послуг населенню».

6. Наказами різних міністерств і відомств передбачаються конкретні заходи щодо забезпечення безпеки харчових продуктів в Україні.

7. СанПіН, затверджений головним санітарним лікарем країни, розробляє конкретні заходи щодо забезпечення безпеки харчових продуктів в Україні.

8. Правилами та положеннями, затвердженими головним ветеринарним лікарем, передбачені конкретні заходи щодо забезпечення безпеки харчових продуктів в Україні.

9. Серія міжнародних стандартів ISO 9000 передбачає заходи з управління якістю продукції та містить вимоги щодо забезпечення її безпеки. Комісія Codex Alimentarius публікує документ «Рекомендації щодо системи аналізу факторів ризику та контрольних точок та її застосування», який використовується в усьому світі як стандарт для забезпечення належного контролю харчових продуктів.

4.2 Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів

Держава забезпечує безпеку та якість харчових продуктів для захисту життя та здоров'я людей від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми в продуктах харчування, такими методами:

– встановити обов'язкові параметри безпеки харчових продуктів;

– установити в технічних регламентах мінімальні вимоги до якості харчових продуктів;

– встановлення гігієнічних заходів та ветеринарно-санітарних вимог до приміщень (об'єктів) і персоналу, зайнятих у процесах виробництва, реалізації (постачання), зберігання (викладки) харчових продуктів;

– забезпечити безпеку нових харчових продуктів для споживання людиною перед їх розповсюдженням в Україні;

– встановлення харчових стандартів для ідентифікації;

– забезпечити декларування спеціальних дієтичних споживчих харчових продуктів, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок про їх особливі властивості та безпечність для інформування та підвищення обізнаності виробників, продавців (постачальників) і споживачів щодо безпечності харчових продуктів та правильного виробничого процесу;

– розроблені вимоги до знань і навичок відповідального персоналу виробників і продавців (постачальників);

– розроблені вимоги до стану здоров'я відповідального персоналу виробників і продавців (постачальників);

– брати участь у розробці заходів і стандартів харчової гігієни на регіональному та глобальному рівнях відповідними міжнародними організаціями;

– здійснення державного контролю за об'єктами виробництва та переробки продукції, яка становить значний ризик для здоров'я та життя населення;

– здійснюють державний нагляд за дотриманням виробниками та продавцями (постачальниками) санітарних заходів вимог цього закону;

– виявляти порушення цього закону та вживати необхідних заходів для притягнення до відповідальності осіб, які не дотримуються його положень.

4.3 Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів

Система національних установ забезпечує в межах своєї компетенції розробку, затвердження та впровадження заходів охорони здоров’я, а також державний контроль і нагляд за їх виконанням, у тому числі:

- Кабінет Міністрів України;
- Центральний адміністративний орган з питань охорони здоров'я;
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України (СЗ);
- Державна ветеринарна служба України (ветеринарна служба);
- Центральний орган управління з питань земельної політики;
- Центральний адміністративний орган з питань регулювання технологій та споживчої політики.

Центральний орган виконавчої влади у сфері охорони здоров’я є органом, який затверджує належні рівні охорони здоров’я людини, обов’язкові параметри безпеки та мінімальні специфікації якості харчових продуктів, звід правил і належної практики виробництва харчових продуктів, координує виробництво харчових продуктів. Адміністративна діяльність з питань безпеки та якості харчових продуктів.

Принципи та порядок державного контролю та державного нагляду. Методи, які використовуються для здійснення національного контролю та національного нагляду за гігієнічними заходами на харчових продуктах та інших об'єктах, повинні відповідати заявленим цілям. Контроль стану здійснюється постійно і вибірково (вибірковий контроль) і може бути

розширеним або стандартним.

Державний нагляд за об'єктами оздоровчих заходів здійснюється без попереднього повідомлення та регулярно за встановленим планом перевірок, який визначає періодичність перевірок та порядок здійснення державного нагляду за відповідністю об'єктів оздоровчих заходів встановленим вимогам. викладених у цьому Законі, а також в інших нормативно-правових актах.

Періодичність державного нагляду за будь-яким конкретним об’єктом або будь-яким об’єктом, на якому проводяться санітарні заходи, на які поширюються положення цього Закону (включаючи об’єкти, що здійснюються в рамках програми вибіркового контролю харчових продуктів), повинна відображати:

1) явні ризики, пов’язані з об’єктами або можливостями (об’єктами) гігієнічних заходів та технологією виробництва та/або обробки;

2) результати попередніх національних наглядів та перевірок;

3) надійність процедур контролю, прийнятих оператором об'єкта (об'єкта) для забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів і технічних регламентів;

(4) Оператора об'єкта (об'єкта) підозрюють у невиконанні вимог цього Закону та інших нормативно-правових актів.

Якщо під час державного нагляду, на професійну думку санітарного інспектора, виникає підозра, що харчові продукти чи інші об’єкти гігієнічних заходів, які перебувають під контролем відділу охорони здоров’я, є небезпечними, непридатними до споживання або неправильно марковані, або якщо, на професійну думку ветеринарного інспектора, є підозра, що харчові продукти під контролем департаменту є небезпечними або непридатними до споживання, і санітарний інспектор або ветеринарний інспектор (відповідний інспектор) відбирає зразки товару, видає тимчасову заборону на обіг таких харчових продуктів або накладає інші санітарні заходи без компенсації власнику. Готують наказ та повідомляють про це відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного головного державного

ветеринарного інспектора чи його заступника.

Зразки гігієнічних заходів, відібрані через те, що є підозри або визначено як небезпечні чи непридатні для споживання, необхідно негайно надіслати до уповноваженої лабораторії для дослідження. Відразу після проведення дослідження уповноваженою лабораторією звіт про результати дослідження повинен бути поданий відповідному головному державному санітарному інспектору чи відповідній державній головній ветеринарній інспекції чи його заступнику для прийняття рішення щодо подальшої роботи з визначеними суб'єктами. на санітарні заходи.

Після отримання результатів лабораторного дослідження проби відповідний головний державний санітарний лікар чи головний державний ветеринарний інспектор або його заступник приймає рішення про вжиття заходів відповідно до положень частин сьомої та восьмої цієї статті.

У разі виявлення порушення положень цього Закону за результатами лабораторного дослідження харчових продуктів чи інших об'єктів гігієнічних заходів відповідний головний державний санітарний лікар чи головний державний ветеринарний інспектор або його заступник вживає таких заходів:

1) якщо ярлик неправильний - винести постанову про виправлення ярлика або іншим чином виправити неправильний ярлик;

2) Коли непридатні для споживання:

а) якщо харчові продукти залишаються безпечними для споживання людиною, або об'єкт інших гігієнічних заходів може бути придатним для виробництва харчових продуктів чи інших цілей – видати рішення про його переробку, переробку чи утилізацію (зміну цільового використання);

б) якщо харчовий продукт є небезпечним для споживання людиною, але безпечним для іншого використання - винести рішення про вилучення його з обігу та заборонити використання за призначенням.

У разі підтвердження лабораторними дослідженнями, що виріб, щодо якого застосовуються санітарні заходи, є небезпечним для вживання в їжу та інших видів використання відповідний головний державний санітарний лікар,

генеральний державний ветеринарний інспектор або особа, яка його заміщує, виносить постанову про припинення використання виробу. або в обіг, і зобов'язаний наказати власнику речі знищити її під наглядом відповідного інспектора.

Рішення щодо подальшого поводження з об’єктами, що підлягають гігієнічним заходам, зразки яких були відібрані через підозру чи визначення їх небезпечності чи непридатності до споживання, повинні бути доведені до відома виробника та/або продавця (постачальник) протягом 1 робочого дня після отримання висновку лабораторії, зазначеного у ч. 5 цієї статті.

Рішення відповідного головного державного санітарного лікаря чи відповідного державного інспектора ветеринарної медицини щодо поводження з харчовими продуктами чи іншими об’єктами гігієнічних заходів можуть бути оскаржені до вищих посадових осіб або до суду.

Шкода, завдана оператору установки (об'єкта) внаслідок незаконної заборони обігу установки, припинення чи припинення виробничого процесу або накладення на оператора установки (об'єкта) інших адміністративно-господарських санкцій, передбачених у цьому Положенні застосовуються положення Господарського кодексу (436-15) та інші способи, передбачені законодавством України.

4.4 Вимоги до виробництва харчових продуктів

Якість – сукупність характеристик об'єкта, які стосуються його здатності задовольняти установлені і передбачені потреби.

Управління якістю – такі напрямки діяльності функції загального управління, які визначають політику в галузі якості мету і відповідальність, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування якості, керування якістю, забезпечення якості та поліпшення якості в межах системи якості.

Керування якістю – методи та види діяльності оперативного характеру,

які використовують для виконання вимог до якості.

Забезпечення якості – усі планові і систематично виконувані види діяльності в межах системи якості, що підтверджуються вразі потреби, і необхідні для створення достатньої впевненості в тому, що об'єкт буде виконувати вимоги якості.

Системи якості – сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю.

Поліпшення якості – заходи, які здійснюються усюди в організації для підвищення ефективності та результативності діяльності і процесів з метою одержання користі як для організації, так і для її споживачів.

Настанови з якості – документ, в якому викладено політику в галузі якості і описано систему якості організації.

Програма якості – документ, в якому регламентовано конкретні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність діяльності стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту.

Політика в галузі якості – основні напрямки і мета організації в галузі якості, офіційно сформульовані вищим керівництвом.

Петля якості – концептуальна модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість на різних етапах життєвого циклу продукції або послуг від визначення потреб до оцінювання.

Перевірка якості (аудит) – систематичний і незалежний аналіз, який дозволяє визначити відповідність діяльності з якості і її наслідків запланованим заходам, а також ефективність від впровадження цих заходів та їх відповідність поставленій меті.

Показник якості – кількісна характеристика одній або кількох властивостей продукції, які складають її якість і розглядаються стосовно певних умов її створення і споживання.

Одиничний (диференційний) показник якості продукції – це показник, що відноситься тільки до однієї з її властивостей.

Комплексний показник якості продукції – це показник, що відноситься

до кількох її властивостей.

Інтегральний показник якості продукті – це комплексний показник, що відображає відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або використання продукції до сумарних затрат на її створення і експлуатацію або використання.

За характером завдань, що вирішуються при оцінці рівнів якості продукції, показники якості продукції класифікують наступним чином:

– залежить від властивостей, що характеризуються, залежить від показників призначення;

– надійність (надійність, довговічність, ремонтопридатність, збереження);

– ергономічність;

– естетичність;

– показники технологічності;

– транспортабельність;

– стандартизація та гармонізація;

– патентне право;

– безпека та економічність.

Залежить від способу вираження – показники, виражені в натуральних одиницях (кілограми, метри, бали, безрозмірні) і показники, виражені в числових одиницях.

Залежить від кількості представлених властивостей, окремих властивостей і комплексних властивостей (групових, узагальнених та інтегральних).

Оцініть на основі використання – основного та відносного.

На основі етапів визначення прогнозних, проектних, виробничих та експлуатаційних значень показників.

Рівень якості продукції – це відносна характеристика її якості, яка ґрунтується на порівнянні значень показників якості продукції, що оцінюється, з базовими значеннями

Оцінка рівня якості продукції – це сукупність операцій, які включають вибір номенклатури показників якості продукції, що оцінюється; визначення значень цих показників і співставлення їх з базовими.

Оцінка якості продукції проводиться методами прикладної кваліметрії.

Кваліметрія – це наука про вимірювання і оцінку якості продукції.

Існує різниця між теоретичним визначенням маси та прикладним визначенням маси. Теорія абстрагується від конкретних об'єктів (суб'єктів або процесів) і вивчає лише загальні закономірності та математичні моделі, пов'язані з оцінкою якості, тобто об'єктом теоретичного вимірювання якості є філософсько-методологічні питання кількісної оцінки якості. Завданням практичного вимірювання мас є розробка конкретних методів і математичних моделей для оцінки якості конкретних об'єктів різного типу і призначення.

Якість продукції визначається кількісно:

– технічний рівень продукту;
– рівень якості продукції;
– рівень якості продукції в експлуатації або споживанні.

Під технічним рівнем виробу розуміють відносну характеристику якості виробу, яка отримується на основі порівняння значення показника, що відображає технічну досконалість виробу, що оцінюється, з базовою величиною.

Для знаходження значення показника якості продукції можна використовувати дві групи методів: за допомогою отримання інформації та за допомогою отримання інформації з джерел. За різними методами отримання інформації методи поділяються на: методи вимірювання, методи реєстрації, сенсорні методи та методи розрахунків.

За різними джерелами інформації методи визначення значень показників якості продукції поділяються на: традиційний метод, експертний метод і соціологічний метод.

Традиційний метод визначення значень показників якості здійснюється фахівцями лабораторій, конструкторських відділів, обчислювальних центрів

тощо при випробуваннях продукції.

Значення показників якості знаходять експертними методами, які часто використовують експертні групи для отримання інформації про якість продукції. Цей метод використовується, коли значення показника якості неможливо отримати іншими більш об'єктивними методами.

Використовуючи соціологічний підхід, значення показників якості знаходять шляхом вивчення потреб реальних або потенційних споживачів товару шляхом усного опитування або спеціалізованого анкетування.

Харчові продукти, вироблені в Україні, мають бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати гігієнічним заходам і технічним регламентам.

З метою забезпечення безпечності харчових продуктів, вироблених в Україні, забороняється:

– використовувати харчові добавки, не зареєстровані для використання в Україні;

– використовувати не зареєстровані в Україні приправи та обробні допоміжні матеріали;

– вживати БАДи, не зареєстровані для використання в Україні;

– допоміжні засоби та матеріали, що використовуються у виробництві та обігу, не повинні контактувати безпосередньо з харчовими продуктами;

– допоміжні засоби та матеріали, що використовуються у виробництві та розповсюдженні, природа та склад яких можуть переносити забруднюючі речовини в харчові продукти;

– використовувати харчові продукти як сировину для виробництва, у тому числі сільськогосподарської продукції, якщо вміст факторів ризику перевищує обов’язкові показники безпеки.

Виробники, які здійснюють виробництво підконтрольних органам охорони здоров'я харчових продуктів, зобов'язані погоджувати технологію виробництва з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Підконтрольні ветеринарному управлінню виробники харчових продуктів зобов’язані погоджувати технології виробництва з центральним органом виконавчої влади у сфері аграрної політики.

Державна реєстрація харчових продуктів спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок.

Забороняється введення в обіг спеціальних дієтичних продуктів харчування, продуктів функціонального призначення, дієтичних добавок тощо, які не пройшли державну санітарно-епідеміологічну перевірку та державну реєстрацію.

Кабінет Міністрів України створив:

– порядок віднесення харчових продуктів до категорії спеціального дієтичного харчування, функціонального харчування та дієтичних добавок (1023-2006-п);

– порядок державної реєстрації спеціальних дієтичних продуктів харчування, функціональних продуктів харчування та дієтичних добавок (1023-2006-п);

– порядок ведення національних реєстрів спеціального дієтичного харчування, функціонального харчування та дієтичних добавок;

– порядок надання інформації, що міститься в державному реєстрі спеціальних дієтичних продуктів харчування, функціональних продуктів харчування та дієтичних добавок;

– (5) відповідно до положень статті 57 цього закону витрати, пов'язані з національною реєстрацією спеціального дієтичного харчування, функціонального харчування та здорового харчування.

Виробничі вимоги до спеціальних дієтичних харчових продуктів, функціональних харчових продуктів і БАД.

Забороняється виробництво спеціальних дієтичних продуктів харчування, функціональних продуктів і дієтичних добавок, які не пройшли державну санітарно-епідеміологічну перевірку та державну реєстрацію.

Харчові продукти, які використовуються у виробництві харчових

продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок, повинні відповідати обов'язковим параметрам безпеки та мінімальним вимогам якості, прийнятним для споживачів з особливими дієтичними потребами, визначеним у санітарних заходах і технічних регламентах.

Дієтичні добавки можна додавати до окремих харчових продуктів відповідно до рівнів вмісту, визначених у відповідних гігієнічних заходах, або вони можуть вироблятися як самостійні харчові продукти для безпосереднього споживання.

Реєстрація харчових добавок. Харчові добавки можуть використовуватися у виробництві та розповсюдженні харчових продуктів після реєстрації центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Внесення харчових добавок до відповідних реєстрів за заявою виробника та/або продавця (постачальника) або за рекомендацією Державної комісії Codex Alimentarius України та згідно із санітарно-епідеміологічними правилами, затвердженими Головним управлінням охорони здоров'я та лікарів. України щодо окремих видів Вміст таких харчових добавок у харчових продуктах та висновки національної санітарно-епідеміологічної інспекції.

Під час реєстрації харчової добавки необхідно:

– визначити харчові продукти, до яких можна додавати добавку, та умови її додавання;

– обмежте використання дієтичних добавок до мінімального рівня, необхідного для досягнення бажаного ефекту;

– розглянемо будь-яке дозволене добове споживання або інші нееквівалентні оцінки споживання з дієтичних добавок та їхнє ймовірне добове споживання з усіх джерел, включаючи можливі добові споживання харчових добавок спеціальних груп споживачів.

Цю харчову добавку можна використовувати в Україні за умови дотримання наступних умов:

– існує обґрунтована технічна потреба в харчових добавках, і мета не може бути досягнута іншими технічними засобами;

– харчова добавка не становить ризику для здоров'я споживача при рекомендованих рівнях використання, які можна визначити на основі наявних наукових даних;

– харчові добавки не вводять споживачів в оману.

Будь-який виробник може подати заяву про реєстрацію харчової добавки, подавши до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я заяву про реєстрацію харчової добавки та додавши відповідні документи, що підтверджують відповідність харчової добавки вимогам частин 2, 3 та 4 цього Закону. Якщо харчова добавка дозволена до використання відповідною міжнародною організацією, до реєстраційної заяви буде додано інформацію про підтвердження. Рішення про реєстрацію або відмову в реєстрації харчової добавки для використання у виробництві харчових продуктів в Україні або для обігу харчових продуктів, що містять таку харчову добавку, приймається протягом 120 робочих днів з дня надходження заповненої заяви.

Будь-яка харчова добавка, яка подала заявку на реєстрацію та була схвалена для використання відповідними міжнародними організаціями, повинна бути чітко зареєстрована. Прискорена реєстрація повинна включати розгляд звітів відповідних міжнародних організацій для демонстрації ймовірності використання харчових добавок. Цей огляд має враховувати конкретні обставини та умови населення України, а також технічні та економічні можливості визначення рівня присутності та/або використання харчових добавок у продуктах харчування відносно рівнів додавання, затверджених відповідними органами. Міжнародні організації. Відповідно до процедури прискореної реєстрації рішення про реєстрацію або відмову в реєстрації харчової добавки, яка використовується для виробництва харчових продуктів в Україні, або розповсюдження харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, приймається протягом 30 робочих днів після отримання повної заяви.

Порядок реєстрації харчових добавок встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Вартість робіт, пов'язаних з реєстрацією харчових добавок, визначається Кабінетом Міністрів України.

Вимоги до використання приправи не поширюються на:

– їстівні речовини та продукти, призначені для безпосереднього споживання, перероблені чи ні

– речовини лише з солодким, кислим або солоним смаком;

– матеріали рослинного і тваринного походження, що мають природні ароматичні властивості і не використовуються як джерела аромату.

Шкідливі фактори, що містяться в прянощах, не повинні перевищувати граничний вміст і не повинні спричиняти перевищення вмісту небажаних речовин у харчових продуктах рівнів, зазначених в обов'язкових показниках безпеки.

Прянощі, які використовуються в харчових продуктах, що виробляються та розповсюджуються в Україні, повинні бути зареєстровані центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я за заявою виробника та/або продавця (постачальника) або за рекомендацією Державної ради України з Кодексу Аліментаріус. Комісія України відповідно до Головного кодексу аліментаріус встановлюється санітарними правилами, затвердженими державним санітарним лікарем, щодо рівнів вмісту таких ароматичних речовин в окремих видах харчових продуктів та висновками державних санітарно-епідеміологічних наглядів.

Будь-який виробник може подати заяву на реєстрацію приправи, подавши до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я заяву про реєстрацію приправи та додавши відповідні документи, що підтверджують відповідність приправи положенням частини другої цієї статті. Якщо приправа схвалена до використання компетентною міжнародною організацією, до реєстраційної заявки буде додано підтвердження. Рішення про реєстрацію або відмову в реєстрації ароматизатора для виробництва харчових продуктів в

Україні або розповсюдження харчових продуктів, що містять такі ароматизатори, приймається протягом 120 робочих днів після надходження заповненої заяви.

Будь-яка приправа, яка подала заявку на реєстрацію та була схвалена відповідними міжнародними організаціями для використання в харчових продуктах, повинна бути чітко зареєстрована. Прискорена реєстрація повинна включати розгляд звітів відповідних міжнародних організацій для обґрунтування можливості використання ароматизатора. Цей огляд має брати до уваги конкретні обставини та умови населення України, а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівнів використання ароматизаторів у харчових продуктах відносно відповідних міжнародно схвалених рівнів додавання. організовувати.

Відповідно до прискореної процедури реєстрації рішення про реєстрацію або відмову в реєстрації приправ, призначених для виробництва харчових продуктів в Україні або для обігу харчових продуктів, що містять такі приправи, приймається протягом 30 робочих днів після надходження повної заяви.

Порядок реєстрації приправ встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Вартість робіт, пов’язаних з реєстрацією приправ, визначається Кабінетом Міністрів України відповідно до статті 57 цього Закону.

Вимоги до використання обробних допоміжних матеріалів. Обробка допоміжних матеріалів, що використовуються у виробництві харчових продуктів, що продаються в Україні, не повинна призводити до перевищення вмістом шкідливих факторів у харчових продуктах ГДК.

Умови використання, максимальні межі залишків у харчових продуктах та мінімальні характеристики якості технологічних допоміжних речовин, що використовуються у виробництві харчових продуктів, визначаються Головним державним гігієністом України з урахуванням рекомендацій Національного комітету України в Кодексі Аліментаріус.

4.5 Обіг харчових продуктів

Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів.

Забороняється:

– обіг харчових продуктів здійснюється в приміщеннях (об'єктах), які не відповідають вимогам гігієнічних заходів;

– продаж домашньої їжі;

– обіг необроблених харчових продуктів тваринного походження (у тому числі трупів тварин) без позначки про придатність безпосередньо на ній та/або на упаковці (маркованих у вигляді позначки про придатність) без відповідної ветеринарної документації.

Також забороняється обіг предметів гігієнічних засобів, якщо ці предмети:

– небезпека;

– не придатний до споживання;

– помилки оцінювання;

– харчові добавки чи приправи, які не були зареєстровані чи затверджені відповідно до положень цього закону, або містять харчові добавки чи приправи, які не були зареєстровані відповідно до положень цього закону;

– недотримання технічних регламентів;

– контрабанда в Україну;

– дата споживання вийшла за дату «використати до».

Харчові продукти, зазначені у пунктах 2 і 3 частини першої цієї статті, вилучаються в порядку, передбаченому цим Законом.

Харчові продукти, вилучені з обігу внаслідок протиправних дій, зазначених у пунктах 3 і 4 частини другої цієї статті, можуть бути повернені в обіг за умови виправлення та реєстрації маркування в порядку, встановленому цим Законом.

Вилучені харчові продукти, які не можуть бути повернуті в обіг, будуть використані для цілей, відмінних від споживання людиною, або знищені в

порядку, встановленому законом.

Знищення харчових продуктів, повернення їх в обіг для споживання людиною або в цілях, відмінних від споживання людиною, здійснюється за власний рахунок виробника (власника). Процедури знищення харчових продуктів або умови, які мають бути виконані для повернення харчових продуктів для споживання людиною чи обігу для цілей, відмінних від споживання людиною, встановлюються відповідним головним інспектором охорони здоров'я або головним ветеринарним інспектором.

Обіг нових харчових продуктів. Нові харчові продукти, що містять, складаються або вироблені з ГМО, регулюються спеціальними законодавчими положеннями. Це положення не поширюється на харчові добавки, приправи та екстракційні розчинники.

Нові харчові продукти не повинні:

– становлять загрозу для споживачів;

– введення споживачів в оману;

– на відміну від їжі, яку він призначений замінити, її звичайне споживання шкідливе для споживача.

Виробники, імпортери або продавці (далі - заявники), які вводять в обіг в Україні нові харчові продукти, подають заяву про проведення державного санітарно-епідеміологічного нагляду до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Заявка повинна містити інформацію про те, що новий харчовий продукт відповідає положенням частини другої цієї статті, а також відповідні рекомендації щодо представлення та маркування відповідно до вимог цієї статті.

Загальнодержавні санітарно-епідеміологічні перевірки проводяться у строки, визначені статтею 18 цього Закону.

Заявнику надсилаються висновки державної санітарно-епідеміологічної інспекції, які повинні містити рішення про допуск до обігу нового харчового продукту, ліцензійні умови та, у разі необхідності:

– умови вживання їжі;

– призначення та специфіка харчового продукту.

Заявник протягом 30 днів після отримання висновку державного санітарно-епідеміологічного нагляду може оскаржити його до Головного санітарного лікаря України або до суду (нові харчові продукти до обігу не допускаються).

Вимоги до маркування харчових продуктів. Харчові продукти, маркування яких не відповідає вимогам цього Закону та відповідним технічним регламентам, забороняються до обігу. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу в Україні, маркуються державною українською мовою та містять таку інформацію:

– назва харчового продукту;

– найменування, повну адресу та номер телефону виробника, адресу виробничої потужності (об'єкта), а для імпортованих харчових продуктів - найменування, повну адресу та номер телефону імпортера;

– чистий вміст харчових продуктів, виражений у встановлених одиницях вимірювання (вага, об’єм або кількість);

– інгредієнти харчового продукту (у порядку черговості інгредієнтів), у тому числі харчові добавки та приправи, які використовуються у виробництві;

– калорійність і харчова цінність із зазначенням вмісту білків, вуглеводів і жирів у 100 г продукту (у встановлених одиницях виміру);

– дата кінцевого споживання, дата «використати до» або дата виробництва та термін придатності;

– номер виробничої партії;

– умови зберігання та використання, якщо харчові продукти потребують певних умов зберігання та використання для забезпечення їх безпеки та якості;

– застереження для окремих груп людей (дітей, вагітних жінок, людей похилого віку, спортсменів та людей з алергією) щодо споживання певних харчових продуктів, якщо такі продукти можуть мати негативний вплив на їхнє здоров’я під час споживання;

– чи містить харчовий продукт генетично модифіковані організми (гмо)

і вказуйте на етикетці харчового продукту «містить генетично модифіковані організми» або «не містить генетично модифіковані організми».

Для окремих категорій харчових продуктів, крім положень цієї статті, відповідними технічними регламентами можуть також встановлюватися окремі обов'язкові вимоги до маркування.

Маркування неупакованих харчових продуктів здійснюється державною мовою України в порядку, встановленому певними технічними регламентами щодо харчових продуктів.

Забороняється наносити інформацію про дієтичні та функціональні властивості харчових продуктів на маркування без дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Тексти маркування спеціальних дієтичних харчових продуктів, функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок підлягають обов'язковому погодженню з центральним органом управління у сфері охорони здоров'я. Порядок затвердження текстів маркування спеціального дієтичного харчування, функціонального харчування та дієтичних добавок встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Маркування харчових продуктів з використанням символів має містити лише символи, визнані відповідними міжнародними та регіональними організаціями стандартизації.

Текст на етикетках харчових продуктів становить інтерес для споживачів і призначений для запобігання шахрайству або відрізнити одну їжу від іншої, як-от «повністю натуральний», «органічний», «сирий», «без ГМО» (генетично модифікований) Перетворення). до положень цієї статті інша інформація перевіряється в порядку, передбаченому відповідними нормативними актами, прийнятими на виконання цього закону.

Опис окремих символів, їх використання та маркування харчових продуктів штриховими кодами здійснюються в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

4.6 Харчові продукти, заборонені до імпорту

Забороняється ввезення харчових продуктів, які є небезпечними, непридатними для споживання, неправильно маркованими або не відповідають технічним регламентам і гігієнічним заходам.

Ввезення в Україну харчових продуктів для особистого споживання Громадяни України, іноземці та особи без громадянства, які в'їжджають на територію України, повинні декларувати відповідному прикордонному інспектору вид і кількість усіх харчових продуктів тваринного походження та свіжих (сирих) рослинних продуктів, які вони ввозять. власне споживання. Відповідно до положень цього та інших відповідних законів забороняється імпорт певної продукції, якщо вона становить високий ризик для здоров'я людини, високий ризик занесення чи поширення хвороб тварин або високий ризик занесення шкідників в Україну.

Вимоги до імпортних товарів з дотриманням санітарних заходів.

Відповідно до чинних вимог санітарних заходів імпортні товари, щодо яких застосовуються санітарні заходи, повинні супроводжуватися:

– харчовий продукт – оригінал міжнародного ветеринарного (санітарного) сертифіката (міжнародного сертифікату), що підтверджує його придатність для споживання людиною;

– для інших об'єктів гігієнічних заходів – можливість виготовлення об'єктів гігієнічних заходів (об'єктів) встановлюється документацією та/або маркуванням державним органом.

Прикордонний контрольно-пропускний пункт. Ввезення та вивезення харчових продуктів та інших предметів, що підлягають санітарним заходам, може здійснюватися лише через призначені для цього пункти пропуску (прикордонні пункти пропуску).

Усі товари, зазначені у частині першій цієї статті, що надходять у пункти пропуску, крім встановлених, направляються до найближчого визначеного пункту пропуску через державний кордон і проходять через територію

України транзитом.

Прикордонний контроль імпортних продуктів харчування.

Будь-яка партія харчових продуктів, що імпортується, підлягає прикордонному огляду санітарним або ветеринарним прикордонним інспектором (відповідним прикордонним інспектором) на предмет дотримання відповідних санітарних заходів та технічних регламентів, що діють на момент звернення.

Усі імпортні вантажі харчових продуктів підлягають стандартному ветеринарно-санітарному контролю на кордоні, який здійснюється у визначених пунктах пропуску та включає перевірку документів та візуальний огляд.

У пунктах пропуску через державний кордон України митні органи здійснюють ветеринарно-санітарний прикордонний контроль окремих харчових продуктів і сировини тваринного походження, що ввозяться на митну територію України (у тому числі транзитом) у формі попереднього огляду. Контроль документів. Перелік харчових продуктів і сировини тваринного походження, що підлягають попередньому документальному контролю (1031-2011-п), а також порядок здійснення такого контролю затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Розширений ветеринарно-санітарний контроль товарів, що містять імпортні харчові продукти, здійснюється на митниці призначення товарів і є обов'язковим за таких обставин:

– товар призначений для такого контролю згідно з планом вибіркового ветеринарно-санітарного контролю, визначеним статтею 46 цього закону;

– принаймні одна з останніх п'яти партій певного харчового продукту певного походження була визнана небезпечною, непридатною для споживання, неправильно маркована або іншим чином не відповідає технічним регламентам і санітарним заходам;

– очевидні порушення відповідних санітарних заходів виявлені під час візуального огляду під час ветеринарного або стандартного санітарного

прикордонного контролю;

– харчові продукти вперше ввозяться на митну територію україни виробником або постачальником і на цього постачальника відсутня декларація виробника.

Імпортовані партії харчових продуктів, які загалом становлять високий ризик для здоров'я людини, підлягатимуть розширеному санітарному контролю відповідно до планів, розроблених у результаті попереднього розширеного санітарного контролю для таких харчових продуктів, імпортованих з тієї самої країни походження та/або походять з та/або одного походження той самий імпортер чи експортер у країні.

Якщо положення частин другої та третьої цієї статті не поширюються на імпортовані продовольчі товари та якщо:

– на товари поширюється двостороння угода між країною-експортером та Україною про визнання еквівалентності загальних санітарних заходів або специфічних санітарних заходів для окремих видів або категорій харчових продуктів, яка поширюється на харчові продукти в товарах;

– усіх вантажів харчових продуктів із потужностей (об'єктів), призначених для ввезення в Україну та зареєстрованих у встановленому порядку;

– завдяки природним властивостям харчових продуктів усі продукти у відправленні становлять низький ризик для здоров'я людини.

Головний державний санітарний лікар України на підставі висновку державного ветеринарного інспектора України та рекомендацій Державної комісії Codex Alimentarius України затвердив перелік харчових продуктів, які в цілому становлять високий і низький ризик для здоров'я людини та критерії розроблення плану, визначені частиною III цієї статті.

Прикордонний контроль імпортних товарів із дотриманням санітарних заходів.

Прикордонний гігієнічний контроль товарів, що містять харчові добавки, приправи, дієтичні добавки, технологічні допоміжні засоби та допоміжні

засоби та матеріали для виробництва та збуту, включає перевірку документів і, у разі необхідності, маркування цих товарів і розширений контроль.

Розширити контроль об’єктів гігієнічних заходів, крім харчових продуктів із встановленою періодичністю, враховуючи:

– ризики, які можуть бути пов'язані з об'єктом;

– історичні дані щодо дотримання відповідних санітарних заходів на об’єкті та на об’єкті походження та/або країні походження та/або країні походження імпортер чи експортер.

Порядок розширеного контролю імпортних товарів, щодо яких застосовуються санітарні заходи, крім харчових продуктів, встановлюється Головним санітарним лікарем України та державним ветеринарним інспектором України.

У пунктах пропуску через державний кордон України митні органи здійснюють прикордонний санітарний контроль у формі попереднього контролю документів на окремі предмети санітарного захисту, що ввозяться на митну територію України (у тому числі транзитом). Перелік об'єктів санітарних заходів, що підлягають попередньому документальному контролю, та порядок здійснення такого контролю затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Вибірковий прикордонний контроль здоров'я імпортованих харчових продуктів.

Обов’язковий розширений ветеринарно-санітарний контроль певної частки вантажів харчових продуктів протягом календарного року за схемою вибіркового санітарного контролю, за винятком харчових продуктів, які зазвичай становлять високий ризик для здоров’я людини відповідно до положень частини 44 цього Закону стаття.

Особлива частка товарів, зазначених у частині першій цієї статті, визначається за даними моніторингу та розширеного контролю.

Головний державний гігієніст України та головний державний ветеринарний інспектор України перед початком кожного року затверджують

спеціально визначений відсоток товарів, зазначених у Кодексі Аліментаріус, за рекомендацією Державної комісії Кодекс Аліментаріус України. Частина перша цієї статті.

Стандартний ветеринарно-санітарний прикордонний контроль імпортних харчових продуктів.

Стандартний прикордонний ветеринарний або санітарний контроль здійснюється відповідним прикордонним інспектором і включає:

– якщо харчові продукти підлягають фітосанітарному або ветеринарно-санітарному контролю на кордоні відповідно до чинного законодавства України, переконайтеся, що товари пройшли такий контроль, здійснений національними органами для подальшого митного оформлення відповідно до положень чинного законодавства України. ;

– переконайтеся, що товари супроводжуються відповідними прийнятними міжнародними сертифікатами (якщо такі міжнародні сертифікати вимагаються чинними санітарними заходами);

– необов’язково перевірити відповідність харчових продуктів у вантажі відповідним міжнародним сертифікатам (якщо такі міжнародні сертифікати вимагаються чинними санітарними заходами);

– вибіркова перевірка відповідності маркування харчових продуктів технічним регламентам і гігієнічним заходам і правильності маркування харчових продуктів;

– явні порушення гігієнічних заходів виявляють шляхом огляду упаковки харчових продуктів на наявність дефектів і, при необхідності, розкриття упаковки для перевірки забруднення;

– перевірка маркування придатності на тушах, частинах туш або упаковці туш і частин туш у країні походження із зазначенням потужності (об'єкта) походження.

Якщо товари, які мають супроводжуватися відповідним міжнародним сертифікатом, не супроводжуються прийнятним сертифікатом або наявний міжнародний сертифікат не відповідає харчовим продуктам у товарі,

застосовуються положення статті 48 цього Закону.

Якщо харчові продукти в товарах не марковані відповідно до технічних регламентів чи гігієнічних заходів або є підозра, що марковані неправильно, до товарів застосовуються положення статті 49 цього Закону.

У процесі перевірки дефектів упаковки харчових продуктів є очевидні порушення гігієнічних заходів і упаковка забруднена, або на основі професійного висновку відповідних інспекторів є обґрунтовані підстави підозрювати, що є порушення відповідних гігієнічних заходів. санітарних заходів, або якщо на туші або упаковці, що містить частини туші, немає позначки про придатність, вантаж підлягає розширеному ветеринарно-санітарному контролю.

Товари з неприйнятними міжнародними сертифікатами.

Якщо вантаж харчових продуктів повинен супроводжуватися відповідним міжнародним сертифікатом і відповідний прикордонний інспектор виявляє, що відповідний міжнародний сертифікат, доданий до вантажу харчових продуктів, є неприйнятним або що вантаж харчових продуктів не відповідає положенням відповідного міжнародного якщо сертифікат додається, відповідний прикордонний інспектор повинен повідомити відповідного головного національного інспектора охорони здоров'я або відповідного головного національного ветеринарного інспектора чи його заступника та зберігати такі товари у відповідному місці на призначеному прикордонному інспекційному посту.

Відповідний головний національний медичний працівник охорони здоров'я або відповідний головний національний інспектор ветеринарної медицини чи його заступник повинні негайно повідомити імпортера чи його уповноваженого представника та встановити контакт із відповідним офіційним органом країни-експортера, яка видала сертифікат, для консультацій щодо подальших дій. призначені товари.

Якщо після консультації з офіційними компетентними органами країни-експортера буде встановлено, що відповідний міжнародний сертифікат не є

підробленим або іншим чином підробленим, харчові продукти у вантажі можуть підлягати перевірці на вимогу імпортера або його уповноваженого представника. Розширити ветеринарний або санітарний контроль для визначення придатності харчових продуктів та їх можливості для подальшого імпорту.

Якщо під час консультації з офіційними компетентними органами країни-експортера буде встановлено, що відповідний міжнародний сертифікат є підробленим або іншим чином підробленим, товар буде відмовлено у ввезенні та товари, імпортовані з маркуванням харчових продуктів, які порушують положення цього Закону, можуть за дозволу персоналу прикордонної інспекції бути транспортовані до митниці, визначеної митницею, для виправлення маркування та ввезення в країну. Виконуйте цей закон. Після завершення виправлення провадиться розширений ветеринарно-санітарний нагляд за товарами, що містять харчові продукти, відповідно до положень статті 50 цього Закону.

Якщо відповідний прикордонний інспектор визначить неможливість або недоцільність виправити маркування харчових продуктів на товарах, до товарів застосовуються положення статті 51 цього Закону.

Імпорт продуктів харчування з неправильними етикетками.

Розширити гігієнічний контроль імпортних харчових продуктів.

У випадках, передбачених статтями 47 - 49 цього Закону, імпортер або його уповноважена особа зобов'язані письмово повідомити про рішення про встановлення розширеного контролю імпортних харчових товарів. Імпортер або його уповноважений представник повинен зафіксувати дату та час отримання такого повідомлення.

Імпортовані харчові продукти, які становлять пряму загрозу здоров’ю людей або тварин через можливу передачу зоонозних чи інших захворювань тварин і тому потребують посиленого ветеринарно-санітарного контролю, затримуються у визначених пунктах пропуску у відповідному місті (об’єкті). здоров'я тварин зводиться до мінімуму.

За винятком випадків, передбачених частиною другою цієї статті, вантажі харчових продуктів, що ввозяться та підлягають посиленому ветеринарно-санітарному контролю, перевозяться під наглядом митного органу до митниці призначення вантажу.

Відбирайте зразки харчових продуктів із партій товарів відповідно до плану відбору проб та/або процедур, зазначених у відповідних гігієнічних заходах. Розмір вибірки має бути достатнім для проведення арбітражного дослідження у відповідній арбітражній лабораторії, щоб запобігти оскарженню результатів розширеного контролю.

Зразки вантажу підлягають лабораторному дослідженню, визначеному відповідним інспектором на основі потенційного ризику для здоров'я людини, який становлять об'єкти у вантажі, зокрема:

– дослідження джерел (джерел) потенційних ризиків для здоров'я людини, як це визначено у відповідних гігієнічних заходах, що стосуються харчових продуктів, які становлять високий ризик для здоров'я людини – якщо товари містять харчові продукти, які загалом становлять небезпеку, я маю вищу особа ризику для здоров'я;

– дослідження видимих або підозрюваних порушень - якщо порушення відповідних санітарних заходів видно неозброєним оком під час стандартного прикордонного ветеринарного або санітарного контролю, або якщо відповідний прикордонний інспектор підозрює, що харчові продукти є небезпечними або непридатними для споживання;

– вивчення найбільш типових ризиків для здоров'я людини для конкретного харчового продукту у вантажі відповідно до відповідних гігієнічних заходів - якщо вантаж підлягає вибірковій програмі ветеринарно-санітарного контролю або розширеному санітарному контролю в межах харчового продукту перемаркованою;

– дослідження найбільш типових ризиків для здоров'я людини, спричинених конкретними харчовими продуктами, що містяться у вантажі, на основі показників, які раніше забороняли імпорт таких харчових продуктів на

основі відповідних санітарних заходів, якщо харчові продукти раніше вважалися небезпечними та непридатними. товари підлягають розширеному санітарному контролю через неправильне споживання чи маркування або невідповідність технічним регламентам чи санітарним заходам;

– якщо харчові продукти ввозяться вперше з певних потужностей (об'єктів) походження, дослідження найбільш характерних ризиків для здоров'я людини конкретного харчового продукту у вантажі відповідно до відповідних санітарних заходів.

Якщо згідно з програмою (звітом) лабораторних досліджень або експертним висновком, зазначеним у частині п'ятій цієї статті, зазначені харчові продукти є безпечними, придатними для споживання та відповідають вимогам технічного регламенту та санітарним заходам, відповідний інспектор повідомляє про це митні органи для забезпечення виконання перевірки. митне оформлення вантажу в установленому порядку.

Якщо програмою (звітом) лабораторних досліджень або висновком експертизи, зазначених у частині п'ятій цієї статті, встановлено, що харчові продукти є небезпечними, непридатними для споживання або не відповідають технічним регламентам і санітарним заходам, ввезення в Україну таких харчових продуктів у складі товарів, як харчування підпадає під дію положень цієї статті Положення статті 51 Закону.

Якщо лабораторні дослідження, які продовжують період контролю за станом здоров'я, не завершені протягом терміну, визначеного для відповідних досліджень, або складність лабораторних досліджень потребує більш тривалого часу, необхідно надати обґрунтоване пояснення причин продовження. імпортер або його уповноважений представник. лабораторні дослідження.

Відмовлено в обробці товарів. Харчові продукти у вантажі не допускаються до ввезення для споживання людиною (відмова від харчових продуктів), якщо вони вважаються небезпечними, непридатними до споживання, неправильно марковані або не відповідають технічним

регламентам чи санітарним заходам.

Уся забракована харчова продукція, що становить підвищений ризик для здоров'я людей і тварин і не пройшла обробку (обробку), знищується в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

Відбраковані харчові продукти, на які не поширюється дія частини II цієї статті, будуть повернуті, якщо тільки імпортер або його уповноважений представник за погодженням з відповідним прикордонним інспектором не погодиться утилізувати відхилені харчові продукти або перевести їх до категорії, відмінної від людської. споживання.

Неякісні харчові продукти, що не підпадають під категорію харчових продуктів для споживання людиною, повинні бути позначені на кожній упаковці чітко видимим попередженням «Не придатне для споживання людиною» та, за відсутності упаковки, повинні бути промарковані або упаковані таким чином: прикріплені до упаковки Попередження «Непридатний для споживання людиною».

Імпортер здійснює переробку невідповідних харчових продуктів, зазначених у частині третій цієї статті, та маркування невідповідних харчових продуктів, зазначених у частині четвертій цієї статті, під наглядом санітарного або ветеринарного інспектора в межах його повноважень.

Обмеження імпорту харчових продуктів тваринного походження, пов'язаних із захворюваннями зі списку ISOE.

Генеральний державний ветеринарний інспектор України може обмежити або заборонити імпорт харчових продуктів тваринного походження за рекомендацією відповідних міжнародних організацій або якщо це необхідно на основі аналізу ризиків для досягнення належного рівня захисту здоров'я людей і тварин. Хвороба в списку Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин підтверджена, вона може Небезпечною є те, що їжа тваринного походження походить з певних країн або регіонів у певних країнах. Ці обмеження та заборони будуть зняті після того, як буде підтверджено, що спалах захворювання закінчився, і буде підтверджено

безпечність харчових продуктів тваринного походження.

Якщо імпорт харчових продуктів тваринного походження обмежено або заборонено відповідно до частини першої цієї статті, імпорт заборонених або обмежених харчових продуктів тваринного походження дозволяється в певному діапазоні країн або регіонів. Якщо дата від'їзду з визначеної країни припадає на інкубаційний період хвороби зі списку МЕБ (на основі дати підтвердженого спалаху такої хвороби).

Умови експорту продовольчих товарів.

Якщо вимагається країною-імпортером, товари, що експортують харчові продукти, повинні супроводжуватися:

– оригінал міжнародного ветеринарного (санітарного) сертифіката, виданого відповідним уповноваженим органом, який підтверджує, що харчовий продукт придатний для споживання людиною;

– документи або етикетки, що вказують на походження їжі.

Видача міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів на вантажі з харчовими продуктами, що експортуються

Міжнародні ветеринарні (гігієнічні) сертифікати на експорт партій харчових продуктів видаються лише на продукцію, вироблену на дозволених експортних потужностях (об'єктах), зареєстрованих у встановленому порядку.

Партії харчових продуктів, що експортуються, повинні супроводжуватися оригіналом міжнародного ветеринарного (гігієнічного) сертифіката, який засвідчує, що харчові продукти придатні для споживання людиною та відповідають вимогам безпеки країни-імпортера, і повинен бути сертифікований безпосередньо перед експортом.

Міжнародний сертифікат, зазначений у частині другій цієї статті, має бути надрукований, пронумерований і відповідати за формою та змістом зразку сертифіката відповідної міжнародної організації або вимогам країни-імпортера.

Порядок видачі міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів на харчові товари, що експортуються, встановлюється відповідно Головним

санітарним лікарем України або державним ветеринарним інспектором України.

Міжнародне співробітництво в Україні у сфері забезпечення безпеки та якості харчових продуктів здійснюється за такими напрямами:

– брати участь у роботі відповідних міжнародних організацій;

– укладати міжнародні угоди, у тому числі двосторонні угоди про взаємне визнання медичних заходів;

– гармонізація гігієнічних заходів і технічних регламентів з міжнародними стандартами, директивами та рекомендаціями щодо харчових продуктів і процедур оцінки відповідності.

Міжнародні договори про Україну. Якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, застосовуються правила міжнародного договору.

4.7 Стандартизація харчових продуктів

Організації, що займаються питаннями стандартизації харчових продуктів, включають:

– Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (FAO);

– Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ);

– Комісія Codex Alimentarius;

– Міжнародна організація стандартизації ISO.

Продовольча та сільськогосподарська організація ООН, ФАО (Food and Agriculture Organization, FAO) – міжнародна організація під патронатом ООН.

Організація була заснована 16 жовтня 1945 року на конференції в Квебеку. ФАО є провідною агенцією в системі ООН, що відповідає за розвиток сільської місцевості та сільськогосподарське виробництво. Девіз організації: «Допоможи побудувати світ без голоду».

Діяльність ФАО спрямована на зменшення гостроти бідності та голоду у світі шляхом сприяння розвитку сільського господарства, покращенню харчування та вирішенню питань продовольчої безпеки – забезпечення кожного необхідною їжею в будь-який час. Ведіть активний і здоровий спосіб життя. ФАО діє як нейтральний форум і джерело знань та інформації. Допомогти країнам, що розвиваються, і країнам з перехідною економікою модернізувати та вдосконалити сільське, лісове та рибне господарство.

Всесвітня організація охорони здоров'я, ВООЗ (World Health Organization, WHO) – спеціалізована установа ООН, яка займається питаннями охорони здоров'я в усьому світі. Штаб-квартира знаходиться в Женеві. У 1945 році конференція в Сан-Франциско прийняла рішення про створення міжнародної організації охорони здоров'я. У 1946 році Міжнародна конференція охорони здоров'я в Нью-Йорку затвердила Статут Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ).

Дата набрання чинності Статутом ВООЗ - 7 квітня 1948 року – вважається днем заснування організації, і щорічно відзначається Всесвітній день здоров'я. Головна мета Всесвітньої організації охорони здоров'я – сприяти забезпеченню охорони здоров'я людей у всьому світі. Текст Статуту ВООЗ можна спростити як «право на здоров'я».

ВООЗ координує міжнародне співробітництво з метою розвитку та вдосконалення систем охорони здоров'я, усунення та зменшення тягаря інфекційних захворювань, включаючи боротьбу з поширенням СНІДу, впровадження імунізації проти серйозних інфекційних захворювань у глобальному масштабі та координацію фармацевтичної діяльності в різних країнах, держави-члени тощо.

З метою врахування регіональних пріоритетів у сфері охорони здоров'я та забезпечення більш тісного зв'язку з потребами національних систем охорони здоров'я основна діяльність ВООЗ здійснюється шістьма регіональними бюро та офісами ВООЗ у країнах. До Європейського регіону ВООЗ входять 53 країни, серед яких і Україна. Європейське регіональне бюро ВООЗ (ERB),

Копенгаген (Данія).

Комісія Кодексу Аліментаріус (Codex Alimentarius Commission) У 1963 році Продовольча і сільськогосподарська організація Об'єднаних Націй12 (ФАО) і Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) були створені як їхні афілійовані агентства, відповідальні за реалізацію спільної програми стандартів харчових продуктів ФАО/ВООЗ.

Кодекс Аліментаріус – це збірка міжнародно визнаних і гармонізованих харчових стандартів, розроблених під керівництвом ФАО/ВООЗ для захисту здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в їх торгівлі. Підготовлено та опубліковано Комісією Codex Alimentarius.

Кодекс Аліментаріус містить стандарти для всіх основних типів харчових продуктів (сирих, напівброблених і оброблених), призначених для постачання споживачам. Матеріали, призначені для подальшої переробки в харчові продукти, включаються в обсязі, необхідному для досягнення цілей, викладених у цьому Кодексі.

Кодекс Аліментаріус містить правила щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів, забруднюючих речовин, маркування та представлення продуктів, методів аналізу та відбору. Крім того, він містить рекомендаційні положення, яких міжнародне співтовариство повинно дотримуватися, щоб захистити здоров'я споживачів і забезпечити однакову торговельну практику у формі правил і положень, інструкцій та інших документів, які допомагають досягти цієї мети та цілей кодексу.

Стандарти Codex Alimentarius включають вимоги до харчових продуктів, розроблені для забезпечення здоров'я споживачів, безпеки, відсутності підробок, а також правильного маркування та презентації.

Стандарти Codex Alimentarius, що застосовуються до будь-якого продукту, підготовлені відповідно до формату стандартів Codex на продукти та містять відповідні стандарти. З 2006 по 2015 роки питаннями, пов'язаними з Кодексом Аліментаріус, займалася Державна комісія Кодексу Аліментаріус України, дорадчий орган в Україні. З 20 вересня 2015 року положення

Комітету втратили чинність із набранням чинності відповідним Законом України від 22 липня 2014 року № 1602 «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22.07.2014 № 1602-VII.

Міжнародна організація зі стандартизації (International Organization for Standardization, ISO) – Міжнародна організація, метою якої є затвердження стандартів, розроблених представниками різних країн, які працюють разом. Організація ISO була створена 23 лютого 1947 року з 25 національними організаціями зі стандартизації як координаційним агентством.

Відповідно до Статуту, ISO визначає завдання своєї діяльності як сприяння розвитку стандартизації та пов'язаної з нею діяльності в усьому світі для забезпечення міжнародного обміну товарами та послугами, а також розвитку співробітництва в галузі знань, науки та технологій. технічна та економічна галузі.

Поточні міжнародні стандарти ISO охоплюють не лише загальні галузі, але й охоплюють окремі сфери економічної діяльності, починаючи від стандартизації термінів, назв, величин та одиниць, технічних креслень, стандартизованих форм документів, технічних вимог до продукції, вимог до методів тощо. засоби контролю, аналізу та тестування. Україну в ISO представляє ДП «УкрНДНЦ».

Міжнародна організація стандартизації ISO сформулювала серію стандартів 9000, встановлюючи міжнародні уніфіковані вимоги до моделей забезпечення якості підприємства та вимог до процесу управління якістю підприємства.

Стандарти серії ISO 9000 неодноразово переглядалися:

– перша версія написана в 1987 році;

– друге видання було опубліковано в 1994 році та є переглянутим виданням 1987 року.

– третя версія була розроблена в 2000 році шляхом ретельного перегляду

версії 1994 року;

– четверте видання стандарту було випущено окремо: стандарт ISO 9000 був випущений у 2005 році; стандарти ISO 9001 та 9004 були випущені у 2005, 2008 та 2009 роках;

– п'яте видання ISO 9001 було випущено разом із ISO 9000 23 вересня 2015 року. ISO 9000 не є стандартом якості продукції і не може прямо гарантувати високу якість продукції. Відповідність вимогам ISO 9001 демонструє певний рівень надійності якості постачальника та його компанії. З точки зору сучасного підприємства, відповідність вимогам ISO 9001 є мінімальним рівнем входу на ринок. Сам сертифікат відповідності ISO 9001 є зовнішнім незалежним підтвердженням виконання вимог стандарту.

Серед стандартів ISO варто відзначити – ISO 9000.

Глосарій термінів, що стосуються систем управління, збірник принципів управління якістю.

Поточна версія: «ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник» – ISO 9001. Містить низку вимог до системи управління якістю.

Поточна версія – «ISO 9001:2018 Системи управління якістю. Вимоги»;

ISO 9004 – містить керівництво по досягненню стійкого успіху будь-якою організацією в складному, вибагливому та постійно мінливому середовищі, шляхом використання підходу з позиції менеджменту якості.

Поточна версія – «ISO 9004: 2018. Менеджмент для досягнення стійкого успіху організації. Підхід на основі управління якістю»;

ISO 19011. Стандарт, що описує методи проведення аудиту в системах менеджменту, в тому числі, менеджменту якості.

Поточна версія – «ISO 19011: 2018 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління».

В Україні міжнародні стандарти серії ISO 9000 введені у вигляді національних стандартів України (ДСТУ), наприклад, ДСТУ ISO 1442:2005 «М`ясо та м`ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний

метод)» (ISO 1442:1997, IDT).

4.8 Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів

Інтенсивний розвиток промисловості, масштабна урбанізація та хімізація сільського господарства призвели до потрапляння сторонніх речовин у продовольчу сировину та продукти харчування, що негативно впливає на здоров'я населення. Крім того, використання харчових добавок у нових технологіях виробництва харчових продуктів може нести певну небезпеку. У зв'язку з цим безпека та якість харчових продуктів є одним із головних чинників, що визначають здоров'я українців.

Контроль вмісту хімічних і біологічних забруднень має велике значення для забезпечення випуску якісної продукції та запобігання надходженню в організм людини шкідливих речовин, що перевищують гігієнічні норми. Тому важливим завданням держави є створення правових та організаційних засад державного контролю за дотриманням операторами ринку харчового законодавства; – нагляд за взаємовідносинами між адміністративними органами, операторами харчового ринку та споживачами харчових продуктів; – визначення вимог до забезпечення виробництва, порядку безпечності та індивідуальних показників якості харчових продуктів, що перебувають в обігу, ввозяться на територію України та/або вивозяться з України. Ці питання врегульовані Законом України «Про державний контроль за додержанням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» та «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів».

Нормативна база. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначає основні вимоги до окремих показників якості харчових продуктів.

Вимоги до окремих показників якості харчових продуктів визначаються та переглядаються з урахуванням:

– міжнародні стандарти, директиви чи рекомендації щодо окремих показників якості харчових продуктів;

– за відсутності міжнародних стандартів, директив чи рекомендацій законодавство ЄС вимагає індивідуальних показників якості харчових продуктів.

Вимоги до індивідуальних показників якості харчових продуктів не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це необхідно для досягнення належного рівня захисту споживачів, беручи до уваги технічну та економічну доцільність. Зміни до вимог до різних показників якості харчових продуктів будуть опубліковані негайно після прийняття у відповідному офіційному друкованому виданні та набудуть чинності протягом дев'яти місяців з дня опублікування.

У процесі формування, перегляду, перегляду, прийняття та застосування вимог до різних показників якості харчових продуктів, якщо інша країна об'єктивно доведе, що ці заходи забезпечують такий самий або вищий рівень захисту інтересів людини, як Україна.

Вимоги до окремих показників якості харчових продуктів застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту інтересів людини, і є неприпустимими з огляду на відсутність необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортними харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Основні вимоги до безпечності харчових продуктів визначені такими нормативними актами:

– окремі розділи «Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061-89 від 01.08.89 р. (в редакції від 06.09.2016);

– «Параметри безпечності м'яса птиці», затверджені Наказом МОЗ України № 695 від 06.08.2013;

– державні санітарні правила ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»,

затверджені постановою МОЗ України № 139 від 07.11.2001;

– державні гігієнічні нормативи ДГН 6.6.1.1-130-2006 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів 137 Cs і 90 Sr у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи», затверджені наказ МОЗ № 256 від 03.05.2006;

– вимоги до меду, затверджені наказом Мінагрополітики України № 330 від 19.06.2019 р.;

– державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом МОЗ України 13.05.2013 р. № 368. 3.3

Наприклад, регульовані, контрольовані та контрольовані показники безпеки, пов'язані з плодоовочевою продукцією, включають: мікробні показники, токсичні елементи, радіонукліди, нітрати, мікотоксини та пестициди (рис. 4.1). Усі ці забруднюючі речовини у плодоовочевій продукції мають різний ступінь і довготривалий негативний вплив на здоров'я споживача.

Рис. 4.1 Показники якості плодоовочевої продукції

Органолептичні властивості. Сенсорні властивості є важливими характеристиками якості їжі. Він має гарний зовнішній вигляд, гарний колір, приємний аромат і смак, має консистенцію для деяких продуктів, яка може викликати апетит і підвищити секрецію шлункового соку. Тому медико-біологічні вимоги до сенсорних властивостей їжі зводяться до необхідності задоволення харчових звичок людей і традиційних смаків етнічних груп. Сенсорні показники кожного продукту визначені відповідними нормативно-технічними документами. При цьому вони повинні бути специфічними для даного виду продукції і відповідати загальноприйнятим вимогам якості. Вироби повинні бути без сторонніх запахів, запахів, включень та інших дефектів.

Харчова цінність. Харчова цінність окремих видів і груп харчових інгредієнтів і харчових продуктів залежить насамперед від переважного вмісту та енергетичної цінності кожної харчової речовини. Нормативні показники харчової та енергетичної цінності наведені у відповідних нормативно-технічних документах. Медико-біологічні вимоги до харчової цінності різних харчових інгредієнтів і харчових продуктів дуже різняться і тому формулюються на груповій основі. За цією ознакою він поділяється на 9 груп сировини і продукції:

- м'ясо, м'ясопродукти, птиця та яйця;
- молоко та молочні продукти;
- риба, риба та інші морепродукти;
- хлібобулочні та борошно-круп'яні вироби;
- цукор і цукерки;
- овочі, фрукти, ягоди та продукти їх переробки;
- жирова продукція;
- напої та бродильні продукти;
- інші продукти.

Характеристика чужорідних речовин. Токсичні елементи. До токсичних елементів, які підлягають санітарно-гігієнічному контролю в

харчовій сировині та харчових продуктах, належать, насамперед, важкі метали та миш'як.

Особливе значення мають свинець, ртуть і кадмій, які є високотоксичними і можуть накопичуватися в організмі при тривалому вживанні їжі. Важливе значення має контроль вмісту токсичних елементів у продовольчій сировині та продуктах харчування в районах з геохімічними аномаліями; у місцях розташування металургійних, машинобудівних, гірничо-хімічних та інших підприємств; при використанні промислових стічних вод і осадів стічних вод як добрива для поливу; у продуктах рослинництва вирощених біля магістралей; велика кількість використаних мінеральних добрив та хімічних засоби захисту рослин. Щоб контролювати вміст ртуті, перше, що потрібно зробити, це контролювати вміст ртуті в рибі та рибних продуктах, зернових і молочних продуктах; кадмій - в овочах, молочних продуктах, м'ясі та рибних продуктах; свинець - міститься в овочах, молочних продуктах і м'ясі продукти, категорія риба, консерви, особливо розфасована жерстяна тара. В останньому випадку також слід визначити вміст олова. Зосередьтеся на контролі вмісту токсичних елементів у спеціальних продуктах харчування.

Радіонукліди. Радіоактивні речовини, які потрапили в навколишнє середовище під час аварії на Чорнобильській АЕС, тепер представлені ізотопами. У сучасних умовах радіонукліди цезію-137 і стронцію-90 знаходяться глибоко в землі, де знаходиться коріння, через яке вони потрапляють в рослини. Характер і ступінь накопичення радіоізотопів у рослинах залежить від багатьох факторів, у тому числі від їх біологічних особливостей і ступеня забруднення ґрунту. Радіоактивні речовини можуть потрапляти до тварин з кормом, а потім в організм людини з молоком і м'ясом.

Нітрати. N-Нітрозаміни Інтенсифікація сучасного землеробства і тваринництва, побутові та промислові відходи все більше забруднюють навколишнє середовище, що призводить до накопичення азоту у вигляді нітратів і нітритів у воді, ґрунті та харчових продуктах. Враховуючи, що від

70% до 90% добової норми нітратів потрапляє в організм людини через овочі, слід зосередитися на продуктах рослинного походження, причому контролюються як продукти відкритого ґрунту, так і продукти захищеного ґрунту. Особливу увагу слід звернути на ті овочі, які чинять найбільше нітратне навантаження на організм (буряк, картопля, капуста та ін.).

Важливо контролювати вміст нітратів у дитячих продуктах та дієтичному харчуванні. Наявність N-нітрозамінів у харчових продуктах в основному зумовлена їх утворенням під час термічної обробки та зберігання. Копчення, соління та маринування, консервування з використанням нітритів, контактне сушіння продуктів є основними факторами, що призводять до появи нітрозамінів у харчових продуктах та харчових інгредієнтах. Об'єкти контролю вмісту N-нітрозамінів: копчена риба, солод, пиво; м'ясні продукти з нітритом, особливо копченості; дитяче харчування на основі м'яса та риби, призначене для тривалого зберігання.

Мікотоксини. Мікотоксини – це велика сімейство низькомолекулярних токсичних метаболітів, що виробляються мікроскопічними (пліснявими) грибами. Крім явної загальнотоксичної дії, окремі мікотоксини мають канцерогенні, мутагенні, тератогенні, естрогенні та галюциногенні властивості. Найчастіше грибами-продуцентами мікотоксинів уражаються харчові продукти рослинного походження (зернові, бобові, горіхи, плодоовочеві продукти). Коли корм, забруднений мікотоксинами, потрапляє в раціон сільськогосподарських тварин, ці токсини та їхні метаболіти можуть потрапити в харчові продукти тваринного походження, насамперед у молоко та молочні продукти. Типи продуктів, які найчастіше забруднені мікотоксинами, є пріоритетними для контролю:

– афлатоксин b1 – арахіс і продукти його переробки, кукурудза, рис, продукти переробки бавовни (бавовняна олія, білковий ізолят);

– mycotoxin m1 - молоко і молочні продукти;

– дезоксиніваленол – пшениця, кукурудза та продукти їх переробки;

– містить патулін – фруктові та овочеві соки, пюре, джеми, джеми,

мармелади (не сульфітні);

– зеараленон – кукурудза, пшениця та продукти їх переробки;

– Т-2 токсин – просо, пшениця, кукурудза та продукти їх переробки.

Гістамін. Гістамін – це біогенний амін, підвищений рівень якого (переважно в рибних продуктах) може викликати харчове отруєння. Накопичення гістаміну в рибі, швидше за все, викликано порушеннями в холодовому ланцюзі, недотриманням техніки розморожування та часу зберігання до термічної обробки. За цих умов рівень гістаміну в м'язовій тканині риби, особливо тунця та скумбрії, може досягати токсичної концентрації. За цим показником планують і контролюють свіжу і морожену скумбрію, тунець, лосось, оселедець і продукти їх переробки: філе, кулінарні продукти, консерви.

Антибіотики, гормональні препарати. Вміст залишків тваринницьких і ветеринарних антибіотиків у харчових продуктах призвів до появи мікробних штамів, стійких до 51 антибіотика, що викликає алергічні реакції у людей. По-перше, молочні та м'ясні продукти слід перевірити на антибіотики. Контроль виробленого молока та кисломолочних продуктів (з сенсорними та структурними вадами) на наявність антибіотиків тетрациклінової групи, пеніциліну, стрептоміцину; м'яса та субпродуктів забійних тварин і птиці – тетрацикліну; яєць – тетрациклінової групи та стрептоміцину.

Що стосується застосування антибіотиків у бджільництві, то мед рекомендується перевіряти на наявність стрептоміцину та антибіотиків тетрациклінового ряду (пеніциліну та еритроміцину). При плануванні цих досліджень необхідно використовувати інформацію органів ветеринарного контролю про використання антибіотиків на фермах.

Продукти тваринництва, у виробництві яких використовуються гормональні стимулятори росту, небезпечні, оскільки підвищують ризик ендокринних захворювань у населення. У зв'язку з цим необхідно контролювати залишкові кількості стимуляторів росту (естрадіолу 17-б, діетилстильбестролу та ін.) у тваринницькій продукції.

Враховуючи високу стійкість цих сполук до впливу температури, слід контролювати їх вміст у продуктах, отриманих після технічної обробки м'яса, особливо в м'ясних продуктах, призначених для дитячого харчування. Оскільки гормональні препарати в основному накопичуються в жировій тканині худоби, особливу увагу слід приділяти аналізу типів жиру в тваринних жирах і м'ясних продуктах.

Пестициди. Пестициди – це отруйні речовини хімічного або біологічного походження, їх сполуки або суміші речовин, призначені для знищення, регуляції та припинення розвитку шкідливих організмів, які вражають рослини, тварин, діяльність людини та завдають шкоди матеріальним цінностям, а також гризунам, бур'янам. , лісова, чагарникова рослинність, засмічення риби.

Порушення агрогігієнічних правил застосування пестицидів (норми витрати, кратність обробки, терміни після обробки, застосування пестицидів на необроблених посівах, перенесення пестицидів на прилеглі території під час обробки та ін.) може призвести до харчової сировини. матеріали та харчові продукти піддаються надмірному забрудненню, що створює загрозу здоров'ю людей.

У зв'язку з цим необхідний вибірковий та плановий контроль за послідовністю використання пестицидів та рівнем залишків у продовольчій сировині та продуктах харчування. Обов'язковий (позаплановий) контроль залишків пестицидів проводиться у випадках:

– перше надходження нової сировини;

– перше надходження сировини від нових постачальників;

– пестициди, виявлені при візуальному огляді партій при надходженні сировини.

Ознаки обробки (запах, наявність слідів обробки, наявність великої кількості мертвих комах, гризунів, птахів, відгуки обслуговуючого персоналу щодо використання пестицидів).

Мікроорганізми. Гігієнічні нормативи мікробіологічних показників

безпечності та харчової цінності харчових продуктів включають наступні мікробні групи:

– гігієнічні показники: чисельність мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерій кишкової палички - БГКП (коліформи), Enterobacteriaceae, ентерококів;

– умовна патогенність: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium sulfite-reducing, Vibrio parahaemolyticus;

– патогенні бактерії, включаючи бактерії Salmonella, Listeria monocytogenes та Yersinia;

– мікроорганізми псування – дріжджі, цвіль, молочнокислі мікроорганізми;

– визначення мікроорганізмів дріжджової флори та пробіотичних мікроорганізмів (молочнокислих, пропіоновокислих мікроорганізмів, дріжджів, біфідобактерій, ацидофільних та ін.) у продуктах зі стандартизованим рівнем біотехнологічної мікробіоти та в пробіотичних продуктах.

Характеристика харчових добавок. У сучасних умовах харчові добавки знайшли широке застосування в процесах виробництва харчових продуктів. Головною вимогою до харчових добавок є безпека для організму людини.

Враховуючи їх велику кількість, особливу увагу слід звернути на ті речовини, порушення правил застосування яких може підвищити ступінь ризику їх негативного впливу на здоров'я людини. Тому вміст харчових добавок у продуктах харчування регламентується гігієнічними нормами і правилами та іншими чинними нормативними документами, що передбачають методи їх визначення, які повинні контролюватися підприємством.

Консерванти. Консерванти – це речовини, які подовжують термін придатності харчових продуктів, захищаючи їх від мікробного псування.

При виробництві ковбас, бекону, м'ясних консервів тощо нітрит натрію (Е 250), нітрат натрію (Е 251), нітрат калію (Е 252) додають для надання їм характерного кольору та як консерванти. Крім того, у виробництві сиру і сиру

використовують нітрат натрію і нітрат калію. У зв’язку з токсичною природою нітритів і нітратів їх використання як харчових добавок регламентується постановами Кабінету Міністрів України, санітарними правилами щодо окремих видів харчових продуктів та нормативними документами. Необхідно постійно контролювати підприємства, які використовують ці харчові добавки.

Діоксид сірки (Е 220) і сульфати - дитіоніт натрію (Е 222), метабісульфіт натрію (Е 223) і метабісульфіт калію (Е 224) використовуються як консерванти та антиоксиданти в багатьох харчових продуктах. Антикорозійний ефект може забезпечити досить висока концентрація діоксиду сірки - до 3000 мг/кг. Про те, чи дотримується технологічний процес, можна судити, контролюючи залишкову кількість діоксиду сірки в готовому продукті.

Бензойна кислота (Е 210) і бензоат натрію (Е 211) широко використовуються як консерванти в багатьох країнах світу. Антибактеріальна дія бензойної кислоти пов'язана з її здатністю пригнічувати активність ферментів, відповідальних за окисно-відновні реакції в мікробних клітинах. Ці харчові добавки допущені як консерванти у виробництві безалкогольних напоїв, плодово-ягідних напівфабрикатів, рибних пресервів та ікри, маргарину тощо. Їх використання чітко регламентовано та потребує контролю відповідно до методів, викладених у нормативних документах.

Сорбінова кислота (Е 200), сорбат натрію (Е 201) і сорбат калію (Е 202) використовуються для консервування безалкогольних напоїв, вина, плодово-ягідних соків для подальшої переробки, плавлених сирів, джемів, мармеладу, маргарину, майонезу, ікри круп'яних. , згущене молоко, крем для прикраси тортів і сорбат калію – також можна використовувати в жирових емульсіях. Для визначення сорбінової кислоти використовують методи, зазначені в чинних нормативних документах.

Для консервування ікри лососевих та осетрових використовують такі консерванти, як гексаметилентетрамін, натрію тетраборат – гексаметилентетрамін (Е 239), натрію тетраборат (Е 285).

Нізин і пімацин є антибіотиками-консервантами. Нізин (Е 234) –

використовується у виробництві овочевих консервів, плавлених сирів; пімарицин (Е 235) - використовується для обробки поверхні сиру.

Антиоксиданти — це речовини, які подовжують термін придатності харчових продуктів, захищаючи їх від псування, спричиненого окисленням, наприклад, згіркнення жиру та зміни кольору. У харчовому продукті можна використовувати лише один антиоксидант, за винятком синергістів.

Бутилідроксианізол (Е 320) і бутилідрокситолуол (Е 321) використовуються в харчовій промисловості для уповільнення окиснення жирів тваринного походження, топленого масла, кулінарних і кондитерських жирів у дозах, що не перевищують 200 мг/кг.

Методи визначення цих харчових добавок визначені чинними нормативними документами.

Антиоксиданти. Кальцію-натрію етилендіамін тетраацетат (Е 385) і етилендіамін тетраацетат динатрій (Е 386) використовуються в виробництві емульгованих соусів і майонезів, а Е 386 ще і в виробництві вин.

Підсолоджувачі. Підсолоджувачі – це група харчових добавок, які надають їжі солодкуватий смак. Їх використовують окремо або в поєднанні з іншими підсолоджувачами або цукрами для виробництва низькокалорійних дієтичних продуктів.

Аспартам (Е 951) використовується у виробництві безалкогольних напоїв, дозування не перевищує 600 мг/дм3, а також спеціальних харчових продуктів (десерти на основі йогурту з фруктовими наповнювачами, йогурт, кефір, йогурт-копія) з фруктовими наповнювачами з додаванням сиру) - 1000 мг/кг.

Оскільки аспартам містить залишки фенілаланіну і протипоказаний людям з фенілкетонурією, етикетки харчових продуктів, що містять цей підсолоджувач, повинні містити текст попередження: «Містить джерела фенілаланіну». Сахарин (Е 954) використовують у виробництві безалкогольних напоїв із гранично допустимим вмістом 80 мг/дм^3 готового напою, а у виробництві кондитерських виробів – не більше 500 мг/кг готового

продукту.

Підсолоджувач ацесульфам калію К (Е 950) використовується у виробництві безалкогольних напоїв, десертів, фруктових та овочевих консервів, джемів, желе, мармеладу, цукерок, вишуканих хлібобулочних виробів, безалкогольних напоїв, жувальної гумки, соусів, гірчиці та фруктових начинок. Спеціальне харчування, а саме десерти на основі йогурту, йогурт, кефір, сир – 350 мг/кг.

Барвники. Для фарбування харчових продуктів кількість барвника, що використовується, є мінімальною кількістю, необхідною для досягнення звичайного або природного інтенсивного кольору.

Необхідно встановити гранично допустимий вміст синтетичних барвників. Синтетичні барвники можна використовувати окремо або в суміші. Дозволені такі синтетичні барвники: тартразин (Е 102), хіноліновий жовтий (Е 104), жовтий «Сонячний захід» Спеціальний жовтий FCF (Е 110), азочервоний (Е 122), понзо 4R (Е 124), спеціальний червоний АГ (Е 129), блакитний патент V (Е 131), індигокармін (Е 132), Diamond Blue FCF (Е 133), зелений S (Е 142), β-апо-8-каротин (Е 160е). Ці барвники в основному використовуються у виробництві безалкогольних і алкогольних напоїв і кондитерських виробів.

Емульгатори. Емульгатори – це речовини, які допомагають утворювати або зберігати однорідну суміш двох або більше несумісних фаз у харчових продуктах. Сахарози ацетат ізобутират (Е 444) використовується у виробництві непрозорих безалкогольних напоїв. Гліцериди деревної смоли (Е 445) використовуються у виробництві безалкогольних ароматизованих напоїв, що містять осад, алкогольних напоїв, що містять осад, а також кондитерських виробів з шоколаду та какао. Сорбіту тристеарат (Е 492) використовують у виробництві кондитерських виробів на основі какао, шоколаду, жирових емульсій.

Стабілізатори. Стабілізатори – це речовини, які допомагають підтримувати фізико-хімічний стан їжі, дозволяючи продукту зберігати рівномірну дисперсію двох або більше незмішуваних речовин. До них також

входять речовини, які стабілізують, зберігають або посилюють наявний колір харчових продуктів. Фосфати: фосфорна кислота (Е 338), фосфат натрію (Е 339), фосфат калію (Е 340), фосфат кальцію (Е 341), фосфат амонію (Е 342), пірофосфат (Е 450), трифосфат (Е 451), поліфосфат. (Е 452) в основному використовуються у виробництві м'ясних продуктів, плавленого сиру, замороженого рибного фаршу, варення, помадки, борошняних цукерок, сухого молока.

Заліза глюконат (Е 579), заліза лактат (Е 585) використовуються як стабілізатори кольору в оброблених оливках у дозі 150 мг/кг (у перерахунку на залізо).

Посилювачі смаку та аромату. Підсилювачі смаку та аромату – це речовини, які посилюють властивий смак або аромат їжі. MSG (Е 621) широко використовується для покращення смаку та аромату готових до споживання продуктів.

Відбір зразків. Відбір проб харчових продуктів для перевірки шляхом проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань) регулюється положенням «Порядок відбору проб для здійснення державного контролю та їх транспортування (пересилання) до уповноважених лабораторій», затверджених Міністерством аграрної політики та продовольства України Наказ Міністерства від 11.10.2018 р. № 490 та «Методика відбору проб для здійснення державного контролю для визначення гранично допустимих рівнів вмісту окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджена наказом Міністерства сільського господарства та продовольства України. сільського господарства і продовольства України.

Наказом Мінагропроду України № 26 від 2018 року 288 «Порядок відбору проб...» визначено механізм і порядок відбору проб харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, біопрепаратів і патологічних матеріалів, продуктів. тваринного походження або пов’язана з будь-якою речовиною (включаючи речовини, що походять з навколишнього середовища), пов’язаною з виробництвом та/або обігом харчових продуктів, кормів, здоров’ям та

благополуччям тварин, включаючи продукцію, що вивозиться (перевантажується) з митної території України або імпортується (пересилається)) на митну територію України з метою проходження простих або лабораторних досліджень (випробувань) з метою перевірки дотримання законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Ця процедура є обов'язковою для державного ветеринарного інспектора (державного інспектора) Держпродспоживслужби, а також для операторів ринку.

Відбір проб проводиться без попередження та в присутності оператора ринку або уповноваженого ним персоналу та в такому порядку:

– заплановані варіанти – для впровадження річного національного плану контролю та/або річного національного плану моніторингу;

– позаплановий відбір проб - якщо під час здійснення державного контролю є обґрунтовані підстави підозрювати невідповідність або інші підстави для відбору проб, передбачені законодавством України. Відбір зразків може здійснюватися з ініціативи оператора ринку або уповноваженої ним особи, якщо вони подадуть запит до Держпродспоживслужби, що передбачено Законом про відбір зразків.

Зразки об'єктів зберігаються і транспортуються в умовах, що забезпечують незмінність параметрів (значення параметрів) і відповідно досліджуються (випробовуються). Зразки відібраних об'єктів транспортуються (пересилаються) до уповноваженої лабораторії, яка гарантує, що об'єкти мають однакові температури та періоди зберігання з дати відбору: – для швидкопсувних об'єктів – не більше 2 годин; – для термінів придатності понад 72 години. Вироби, температура зберігання яких становить від 0 до 8°С, - не більше 6 годин; - речі, які не потребують спеціальних температурних або інших умов зберігання і термін тривалого зберігання яких не перевищує 24 годин.

Якщо місце відбору проб розташоване далеко від уповноваженої лабораторії, зразки будуть глибоко заморожені (-15 - 30°С) і відправлені в

лабораторію для дослідження (тестування) із забезпеченням відповідних температурних умов для зберігання зразків під час процесу відбору зразків.

Відбір зразків засвідчується актом відбору зразків, що складається за формою, встановленою законодавством. У Додатку до «Порядку відбору зразків…» наведено норми відбору зразків харчових продуктів для проведення державної ветеринарно-санітарної експертизи в державній лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку – кількість продукції, яка необхідна для органолептичних та фізико-хімічних досліджень: – молоко – 250 мл – сметана, вершки – 100 г; 57 – сир кисломолочний – 100 г; – інші кисломолочні продукти – 100 г; – масло вершкове – 100 г; – сир твердий – 50 г; – м'ясо – 400 г; – сало – 20 г (з кожного шматка) ; – вироби ковбасні – 50 г; – вироби копчені м'ясні – 50 г; – яйця – 10 шт.; – жири тваринного походження (топлені) – 50 г; – жири рослинного походження – 200 г; – риба свіжа, морожена, солена, копчена – 2-3 екземпляри; – риба дрібна (тюлька, мойва тощо) – 200 г; – мед – 150 г; – фрукти і ягоди свіжі – 200 г; – фрукти сушені – 100 г; – картопля – 2-3 середні бульби; – зелень свіжа – 50 г; – овочі свіжі – 300 г; – овочі сушені – 100 г; – овочі, фрукти квашені з розсолом – 250 г; – салати овочеві мариновані – 100 г; – гриби свіжі – окремі екземпляри; – гриби сушені – 25 г; – насіння соняшнику та інше зерно олійних культур – 100 г; – зерно, зернопродукти (крупа тощо) – 500 г; – борошно, крохмаль – 200 г; – горіхи – 100 г. Для радіометричного дослідження додатково відбирають зразки вагою 0,3-1 кг від кожного виду продуктів згідно з методиками досліджень і паспортом даного типу радіометра.

Для дослідження сенсорних властивостей та фізико-хімічних і біохімічних показників використовуються проби продукції, вміст радіонуклідів у яких не перевищує гранично допустимого рівня. «Методика відбору проб...» визначає загальний порядок відбору проб харчових продуктів для лабораторних досліджень (досліджень) на вміст свинцю, кадмію, ртуті, олова (неорганічний) та миш’яку (неорганічний), 3-монохлорпропан-1,2-спирту. (3-MCDP) і бенз(а)пірен (поліциклічні ароматичні вуглеводні).

«Методи відбору проб...» також дає визначення основних термінів.

Лабораторний зразок – призначений для лабораторного дослідження (випробування) зразок, довільно виділений з об'єднаного зразка, або цілий об'єднаний зразок, якщо згідно з цими Методами відбору він не підлягає поділу на кілька лабораторних зразків.

Об'єднаний зразок – комбінована загальна кількість всіх точкових зразків, відібраних з партії або частини партії; об'єднані зразки вважаються репрезентативними для партій або частини партій, з яких їх було взято.

Партія – будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковими назвою, властивостями, та/або маркуванням, що вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Точковий зразок – певна кількість матеріалу, довільно відібраного з одного місця партії або частини партії. Частина партії – фізично відокремлена та ідентифікована частина великої партії, щодо якої застосовується відповідний метод відбору зразків. «Методи відбору…» є обов'язковими для:

– державних ветеринарних інспекторів (державних інспекторів) Держпродспоживслужби;

– акредитованих лабораторій;

– операторів ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

Під час відбору зразків вживаються заходи з метою уникнення будь-якого впливу на:

– вміст максимально допустимого рівня певних забруднюючих речовин (свинець, кадмій, ртуть, олово (неорганічне) та арсен (неорганічний), 3-монохлорпропан-1,2-діол (3-MCDP) та бенз(а)пірен (поліциклічні ароматичні вуглеводні) у харчових продуктах;

– результати лабораторних досліджень (випробувань);

– репрезентативність об'єднаного зразка;

– безпечність харчових продуктів партій, від яких відбирають зразки.

Також мають вживатися запобіжні заходи, необхідні для забезпечення

безпеки осіб, які відбирають зразки.

Зразки відбирають з кожної партії або частини партії. Великі зібрання фактично поділяються на партійні частини. З огляду на те, що маса партії не завжди є точною сумою маси всіх частин партії, якість частини партії може перевищувати вказану масу не більше ніж на 20%.

Польові зразки збираються з різних місць всередині партії, розподіляються по всій партії або частині партії. Відхилення від цієї процедури будуть відмічені під час процесу відбору проб. У разі сипучих рідких харчових продуктів партію або частину партії ретельно перемішують вручну або механічно, щоб уникнути негативного впливу на склад і властивості харчових продуктів безпосередньо перед відбором.

Для комбінованої проби з партії або частини партії беруть три точкові проби. Точкові проби повинні складатися з 59 проб однакової маси, тобто не менше 100 г або 100 мл, а об'єднана проба повинна мати масу не менше 1 кг або 1 літр. Точкові проби однакової маси/об'єму – не менше 100 г/мл, зведені проби – не менше 1 кг/л.

Дані про відхилення від заданої маси/об'єму зазначаються в сертифікаті відбору. Комбіновані проби готують шляхом поєднання точкових проб. Об'єднані зразки повинні мати принаймні 1 кг або 1 л, якщо це неможливо (наприклад, зразок складається з окремих упаковок або одиниць упаковки (одиниць упаковки)). Якщо партія або частина партії містить велику рибу (окрема рибина важить понад 1 кг) і перевищує 500 кг, беруть пробу з середини тіла риби.

Маса кожної точкової проби не менше 100 грам. Зразки харчових продуктів на етапі роздрібної торгівлі відбираються за технічної можливості та відповідно до вимог відповідних нормативно-правових актів.

РОЗДІЛ 5

МЕТРОЛОГІЯ. ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ МЕТРОЛОГІЇ. ОСНОВИ ТЕХНІЧНИХ ВИМІРЮВАНЬ

5.1 Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність

Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність складається із Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» та інших нормативно-правових актів, що регулюють відносини у цій сфері.

Якщо міжнародним договором України, згода на який надана Верховною Радою України, правила відрізняються від правил, передбачених законодавством України про метрологію та метрологічну діяльність, застосовуються правила міжнародного договору.

Сфера законодавчо регульованої метрології. Закон України «Про вимірювальну та метрологічну діяльність» визначає галузь законодавчої метрології. З метою забезпечення єдності та простежуваності вимірювань держава регулює вимірювання, одиниці вимірювань та засоби вимірювальної техніки.

До сфери законодавчої метрології входять такі види діяльності:

– захищати життя і здоров'я громадян;

– контроль якості та безпеки харчової та фармацевтичної продукції;

– контроль природних умов середовища;

– контроль безпеки умов праці;

– контроль безпеки дорожнього руху та технічного стану транспортних засобів;

– топографо-геодезичних, картографічних та гідрометеорологічних робіт, землевпорядних робіт;

– торговельно-комерційні операції та розрахунки між покупцями (споживачами) і продавцями (постачальниками, виробниками, виконавцями), у тому числі при наданні транспортних, побутових, комунальних, електронних комунікаційних послуг, послуг поштового зв'язку, постачанні та/або споживанні енергетичних періодів і матеріалів. ресурси (електроенергія, тепло, природний газ, вода, нафтопродукти тощо);

– розрахунок сум податків, оподаткування та митний контроль;

– роботи, пов'язані з визначенням параметрів будівель, споруд і забудованих територій;

– забезпечує технічний захист інформації відповідно до законодавства;

– займається використанням обладнання глобальної супутникової навігаційної системи;

– працює за дорученням органів досудового розслідування, прокуратури та суду;

– реєстрація національних та міжнародних спортивних рекордів.

5.2 Метрологічна система України

Вимірювальна система України забезпечує необхідну основу для забезпечення єдності вимірювань у країні. Основними завданнями цієї системи є:

– реалізує єдину технічну політику у сфері вимірювань та вимірювальної діяльності;

– захистити громадян і національну економіку від недостовірних вимірювань;

– здійснює фундаментальні та прикладні дослідження та наукові розробки у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– економія всіх видів енергії та матеріалів;

– забезпечення якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції;

– створення правових, нормативних, науково-технічних та

організаційних засад забезпечення національної метрологічної уніфікації.

Система вимірювання в Україні включає:

– національне управління метрології;

– нормативно-правову базу, включаючи законодавчі акти, технічні регламенти та інші нормативно-правові акти, що регулюють відносини у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– національна система відліку для переведення одиниць вимірювання в розміри;

– систему добровільної акредитації калібрувальних лабораторій та систему акредитації випробувальних лабораторій, органів з оцінки відповідності (у випадках, передбачених цим Законом та іншими законами України);

– навчальні заклади, науково-дослідні інститути, організації, що поширюють знання та досвід у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Діяльність із забезпечення функціонування та розвитку метрологічної системи України координується центральним органом управління, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Одиниці вимірювання. Національний стандарт. Вимірювання. вимірювальне обладнання.

Одиниця вимірювання – це визначена, узгоджена величина, яку можна порівняти з будь-якою іншою величиною того самого типу, виражаючи чисельне співвідношення двох величин.

В Україні використовуються одиниці вимірювання Міжнародної системи одиниць (СІ), прийнятої Конгресом мір і ваги та рекомендованої Міжнародною організацією законодавчої метрології, а саме:

1) Основні міжнародні одиниці:

– метр як одиниця довжини (назва одиниці: українська – м, міжнародна – м);

– кілограм як одиниця маси (назва одиниці: українська – кг, міжнародна – кг);

– секунда як одиниця часу (назва одиниці: українська – с, міжнародна – с);

– ампер як одиниця сили струму (назва одиниці: українська – А, міжнародна – А);

– кельвін як термодинамічна одиниця температури (назва одиниці: українська – К, міжнародна – К);

– моль як одиниця кількості речовини (назви одиниць: українська – моль, міжнародна – моль);

– кандела як одиниця оптичної сили (назва одиниці: українська – кд, міжнародна – кд);

2) Похідні одиниці СІ;

3) Десяткові кратні та частки одиниць СІ.

В Україні також використовуються:

– підрозділи, що не належать до СІ, але мають ліцензію центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності (крім того, допускаються дозволені позасистемні підрозділи);

– поєднання одиниць СІ та дозволених позасистемних одиниць.

Визначення основних одиниць СІ, назви та визначення похідних одиниць СІ, десяткових кратних і часток одиниць СІ, дозволених несистематичних одиниць та їх назв і правил використання одиниць вимірювання та правил запису Встановлюються одиниці вимірювання та символи величин центральним органом виконавчої влади із забезпечення Формування державної політики у сфері вимірювальної та метрологічної діяльності.

Характеристики та параметри експортних товарів (у тому числі засобів вимірювальної техніки) та послуг (у тому числі вимірювання, повірки, калібрування), що виробляються та надаються іноземним замовникам, можуть бути виражені в одиницях вимірювання, встановлених замовником.

Національні еталони

Національні еталони – це еталони, визнані центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері вимірювальної та метрологічної діяльності, і є основою для інших еталонів для переведення величин у відповідні державні одиниці вартості.

Статус національного еталону надається:

– стандарти першого рівня (у тому числі національні стандарти та стандарти підприємств і організацій);

– вторинний еталон із найвищою ефективністю вимірювання серед існуючих національних еталонів для одиниці (включаючи національні стандарти та стандарти організації підприємства).

Надання та позбавлення стандартам статусу національних стандартів здійснюється центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічну діяльність України відповідно до стандартів і розпоряджень, встановлених Кабінетом Міністрів.

Формування та вдосконалення національних стандартів здійснюються відповідно до національного науково-технічного плану, який розробляє центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування національної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності для задоволення потреб метрології та метрологічної діяльності. Життя людини, економіка та оборона в Україні та інших сферах.

Центральний орган виконавчої влади реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності та відповідає за виконання завдань визначених програм та технічний рівень встановлених стандартів.

Реєстрацію національних стандартів та контроль за дотриманням правил і умов їх зберігання та застосування здійснює центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічну діяльність, у порядку, встановленому національними стандартами. Кабінет міністрів України.

Щоб забезпечити міжнародне визнання національних еталонів і результатів вимірювань, перевірки та калібрування, національні еталони повинні бути перевірені відповідними стандартами інших країн або міжнародними стандартами.

Зберігання та використання національних еталонів здійснюється в порядку, встановленому нормативно-правовими актами центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Відповідальність за дотримання порядку зберігання та використання національних еталонів покладається на керівників наукових метрологічних центрів, підприємств і організацій, що зберігають еталони, наукових зберігачів еталонів і визначається центральним органом виконавчої влади, що реалізує політику у сфері національні стандарти. нація. Напрямки метрології та метрологічної діяльності.

Вимірювання

Вимірювання – це процес експериментального визначення однієї чи кількох величин, які можна обґрунтовано віднести до величини.

Результати вимірювання можуть бути використані в галузі законодавчої метрології за умови, що відомі відповідні характеристики похибки або невизначеність вимірювання результату.

Методи вимірювань, які є обов'язковими у сфері законодавчої метрології, визначаються нормативно-правовими документами або нормативними документами з відповідними посиланнями в нормативно-правових документах.

Центральний орган виконавчої влади та інші державні органи мають повноваження надавати підприємствам і організаціям, їх окремим відділенням та фізичним особам (підприємцям) право на проведення окремих вимірювань у сфері законодавчої метрології, не пов’язаних з оцінкою відповідності продукції, процесів і послуг, як визначається законом.

Результати вимірювань повинні бути доступні юридичним і фізичним особам, які мають законні інтереси.

Засоби вимірювальної техніки

У сфері законодавчої метрології використовується засіб вимірювальної техніки, що відповідає вимогам точності, встановленим для такого обладнання за встановлених умов експлуатації.

Експлуатація засобів вимірювальної техніки, що використовуються у сфері законодавчої метрології (далі - обов'язкове метрологічне обладнання), повинна відповідати правилам використання засобів вимірювальної техніки, встановленим нормативними документами з метрології, та вимогам щодо експлуатації, встановленим Законом про метрологію. Експлуатаційна документація на такі пристрої.

Законодавчо регульоване вимірювальне обладнання з настроювальними елементами або функціями повинно мати захист від несанкціонованого доступу до зазначених елементів і функцій, включаючи програмне забезпечення, щоб запобігти несанкціонованому втручанню.

Засоби вимірювальної техніки, управління якими здійснюється відповідно до закону, можуть використовуватися, вироблятися, ремонтуватися, продаватись і передаватись в оренду лише за умови відповідності цьому Закону та іншим нормативно-правовим документам щодо вимог до засобів вимірювальної техніки.

5.3 Національна метрологічна служба

Структура Національного департаменту метрології. Національні відділи метрології включають:

– центральний орган управління, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– центральний орган управління з питань реалізації державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– центральні органи управління, що реалізують державну політику у сфері метрологічного нагляду;

– Науковий метрологічний центр;

– державні підприємства, що належать до сфери управління центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічну діяльність та провадять метрологічну діяльність у містах обласного значення (далі - метрологічні центри);

– служби уніфікованого часу та еталонної частоти, послуги зі стандартних зразків складу речовини та матеріалу та продуктивності, послуги стандартних довідкових даних щодо фізичних характеристик сталі та речовини та матеріалу;

– надає метрологічне обслуговування центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, підприємств та організацій;

– орган, який оцінює узгодженість вимірювального обладнання та калібрувальних лабораторій.

ЦНАМ забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності та здійснює державне управління забезпеченням єдності вимірювань в Україні.

До повноважень центрального органу управління із забезпечення формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності належать:

– розробляє нормативно-правові положення у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– фундаментальні дослідження в галузі вимірювання тканин;

– забезпечувати функціонування та вдосконалення національної довідкової бібліотеки;

– розробляти або брати участь у розробці національних наукових і науково-технічних планів щодо забезпечення єдності вимірювань;

– Україна представляє та бере участь у діяльності міжнародних, європейських та інших регіональних метрологічних організацій;

– здійснює інші повноваження, покладені на нього нормативно-правовими актами та актами кабінету міністрів України.

Центральний орган виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері вимірювань та вимірювальної діяльності. До повноважень центрального органу виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері вимірювань та вимірювальної діяльності належать:

– координує діяльність щодо забезпечення функціонування метрологічної системи України;

– організовує роботу та готує пропозиції щодо вдосконалення національної довідкової бібліотеки;

– надає дозвіл на перевірку встановленого законодавством вимірювального обладнання в експлуатації;

– здійснює інші повноваження, покладені на нього нормативно-правовими актами та актами Кабінету Міністрів України.

Центр наукометрії. Науковий метрологічний центр утворюється Кабінетом Міністрів України зі складу державних підприємств, установ та організацій, що належать до сфери управління центрального органу виконавчої влади, що забезпечує реалізацію державної політики у сфері вимірювальної та метрологічної діяльності та розроблення, вдосконалення, підтримку та застосування державних стандартів.

Положення про Науковий метрологічний центр затверджується центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Наукометричний центр має напрями діяльності, визначені положеннями та нормативно-правовими актами:

– проводить фундаментальні наукові дослідження в галузі метрології та виконує роботи, пов'язані з формуванням і реалізацією Національного плану з метрології та концепції розвитку метрологічної системи України;

– проводить наукові та прикладні дослідження, а також наукові дослідження з питань формування, удосконалення, зберігання, узгодження,

застосування національних стандартів, створення систем передачі одиниць вимірювання;

– бере участь у розробленні технічних регламентів, інших нормативно-правових документів та нормативних документів у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– координує роботу та підтримує наукові методи забезпечення єдності вимірювань у суміжних сферах діяльності;

– проведення оцінки відповідності засобів вимірювальної техніки;

– проводити калібрування та повірку засобів вимірювальної техніки;

– Вимірювання у сфері законодавчої метрології;

– веде інформаційний фонд за напрямком своєї діяльності;

– здійснює міжнародне співробітництво з питань, що належать до його компетенції.

Центр наукометрії може виконувати інші роботи із забезпечення єдності вимірювань (надавати інші послуги) за договорами з юридичними та фізичними особами.

Сервіси уніфікованого часу та еталонної частоти, сервіси стандартних зразків для складу та властивостей речовин і матеріалів, стандартні сервіси довідкових даних для фізичних сталей і властивостей речовин і матеріалів.

Єдина частотно-часова служба здійснює міжгалузеву координаційну та виконавчу роботу, спрямовану на забезпечення уніфікації вимірювань часу та частоти, визначення параметрів обертання Землі та надання частотно-часової інформації та обґрунтування споживачам в економічній та науковій сферах, як а також фізичним та юридичним особам Суб'єкти надають інформацію для забезпечення застосування єдиного часу обліку та звітності.

Відділ служби стандартних зразків за складом і характеристиками речовин і матеріалів здійснює міжгалузеву координацію для забезпечення розроблення та виконання робіт, пов'язаних зі складанням стандартних зразків за складом і характеристиками речовин і матеріалів.

Служби стандартних довідкових даних щодо фізичних характеристик сталі, речовин і матеріалів здійснюють міждисциплінарну координацію, щоб забезпечити виконання відповідної роботи з розробки та впровадження стандартних довідкових даних фізичних характеристик сталі, речовин і матеріалів.

Завдання та основні принципи діяльності зазначених у цій статті відомств визначаються відповідними положеннями, які затверджуються Кабінетом Міністрів України.

5.4 Оцінка відповідності та повірка засобів вимірювальної техніки

Якщо це передбачено відповідними технічними регламентами, обов'язкові засоби вимірювальної техніки підлягають оцінці на відповідність вимогам технічних регламентів.

Оцінка відповідності встановленого метрологічного обладнання вимогам технічних регламентів здійснюється виробниками такого обладнання, призначеними органами з оцінки відповідності та іншими суб'єктами, визначеними відповідним технічним регламентом або визначеними в ньому процедурами оцінки відповідності.

Технічні регламенти та інші нормативні закони та нормативні акти встановлюють процедури оцінки відповідності встановлених законодавством засобів вимірювальної техніки.

Призначений орган з оцінки відповідності повідомляє науковому метрологічному центру, уповноваженому центральним органом управління, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічну діяльність, щодо ведення реєстру затверджених типів засобів вимірювальної техніки, інформації про видані сертифікати повірки типу засобів вимірювальної техніки. ними.

Сертифікат повірки типу засобів вимірювальної техніки є документом, що підтверджує затвердження типу засобів вимірювальної техніки.

Нормативні закони та нормативні акти центрального органу виконавчої влади забезпечують порядок реєстрації затверджених типів засобів вимірювальної техніки та забезпечують формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Технічні регламенти можуть передбачати вимоги до призначених органів з оцінки відповідності щодо надання додаткової інформації, що стосується виконання ними встановлених законодавством процедур оцінки відповідності засобів вимірювальної техніки.

Оцінка відповідності засобів вимірювальної техніки, що не використовуються у сфері законодавчої метрології, здійснюється на добровільних засадах.

Перевірити роботу засобів вимірювальної техніки.

Вимірювальне обладнання, яке використовується згідно із законодавством, повинно проходити регулярне калібрування та калібрування після ремонту.

Наступні елементи не потребують періодичної повірки та повірки після ремонту: стандартне вимірювальне обладнання, що використовується:

– органи з оцінки відповідності (включаючи випробувальні та калібрувальні лабораторії), акредитовані національним органом з акредитації України або національними органами з акредитації інших країн, які здійснюють діяльність, на яку вони акредитовані;

– наукові метрологічні центри, метрологічні центри та калібрувальні лабораторії, які здійснюють калібрування засобів вимірювальної техніки відповідно до цього Закону, обумовлюють засоби вимірювальної техніки, які використовуються для їх калібрування.

Також можливі спеціальні, експертні та інспекційні повірки законодавчого метрологічного обладнання, що діє.

Перелік регульованих законодавством категорій засобів вимірювальної техніки, що потребують періодичної повірки, встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Періодичність проведення взаємних перевірок встановленого метрологічного обладнання за категоріями визначається центральним органом управління, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Порядок визначення строків взаємної повірки визначається Кабінетом Міністрів України.

Суб'єкти господарювання зобов'язані своєчасно подавати законні засоби вимірювальної техніки, що перебувають у користуванні, на періодичну повірку відповідно до встановленого циклу повірки.

Регулярна перевірка, технічне обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) засобів вимірювальної техніки (результати яких використовуються для розрахунку необхідного домогосподарству споживання електроенергії та газу), що є особистою, спільною власністю підприємства – багатоквартирного будинку. власників, надавати послуги з електро- та газопостачання здійснюються за рахунок коштів комерційних структур.

Відповідає за оперативність проведення регулярної повірки, технічного обслуговування та ремонту (включаючи демонтаж, транспортування та встановлення) засобів вимірювальної техніки, що належать особистому майну та результати вимірювань яких використовуються для розрахунку споживання електроенергії та газу, необхідного домогосподарству, на якому спів- власник багатоквартирного будинку покладається на суб'єктів господарювання, які надають послуги з електро- та газопостачання.

Відповідальність за своєчасність проведення регулярної повірки, технічного обслуговування та ремонту (у тому числі демонтажу, транспортування та встановлення) засобів вимірювальної техніки, результати вимірювань яких використовуються для комерційних розрахунків споживання теплової енергії та води, несе суб'єкт господарювання, який здійснює технічне обслуговування. Супутнє вимірювальне обладнання.

Регулярна повірка засобів вимірювальної техніки (результати якої використовуються для розрахунку спожитої електроенергії та газу) здійснюється за рахунок електроенергії та газу. Вартість періодичної повірки засобів вимірювальної техніки, результати якої використовуються для комерційних розрахунків за спожиту теплову енергію та воду, є абонентською платою - за договором з фізичною особою або договором з фізичною особою на обслуговування внутрішньо будинкових систем на надання державних послуг відповідно до законодавства України. «Про житлово-комунальні послуги». У разі укладення колективного договору про надання комунальних послуг, договору з колективним споживачем про надання комунальних послуг або рішення співвласників про порядок обслуговування та заміна вузлів комерційного обліку відповідно до законодавства, регулярна повірка засобів вимірювальної техніки (результати якої використовуються в комерційних розрахунках спожитої теплової енергії та води) покладаються на співвласників багатоквартирного будинку.

Якщо інше не встановлено, періодична повірка, технічне обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та встановлення) засобів обліку окремого обліку споживання теплової енергії та води в квартирах (приміщеннях) будинку встановлюються договором за рахунок власника прилад обліку.

Порядок подання такого обладнання на періодичний огляд, технічне обслуговування та ремонт, а також порядок оплати періодичного огляду, технічного обслуговування та ремонту (у тому числі демонтажу, транспортування та монтажу) встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Перевірка встановленого законодавством вимірювального обладнання, що використовується:

– наукометричні центри з міжнародно визнаними можливостями калібрування та вимірювання для відповідних типів і підтипів вимірювань та/або використання національних стандартів;

– схвалено Науковим метрологічним центром, Метрологічним центром

та Повірочною лабораторією та перевірено відповідними засобами.

Наукові метрологічні центри, метрологічні центри та калібрувальні лабораторії, зазначені в цій частині, делегують свої повноваження іншим особам щодо калібрування встановлених в експлуатації засобів вимірювальної техніки або будь-яким чином залучають до цієї діяльності осіб, які не мають належної кваліфікації. Ця влада заборонена.

Нормативно-правовими документами центрального органу виконавчої влади передбачено порядок повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки в експлуатації та реєстрації їх результатів, а також визначено строки повірки такого обладнання, що забезпечує формування державної політики у сфері сфера метрології та метрологічна діяльність.

Повірка законодавчого метрологічного обладнання, що експлуатується, здійснюється відповідно до методик повірки, визначених нормативно-правовими актами центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики, або національними стандартами у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Уповноваження на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та моніторинг уповноважених організацій

Орган, уповноважений здійснювати повірку законодавчого метрологічного обладнання, що використовується (далі - уповноважений орган), є центральним органом виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Наукові метрологічні центри, метрологічні центри та калібрувальні лабораторії, які здійснюють калібрувальні роботи, отримують сертифікати авторизації (далі – сертифікати авторизації) на калібрування засобів вимірювальної техніки, що експлуатуються та використовуються у сфері законодавчої метрології. Виданий уповноваженим органом.

Для отримання сертифіката авторизації наукові метрологічні центри, метрологічні центри та калібрувальні лабораторії (далі - заявники) подають до уповноваженого органу заявки на авторизацію.

Якщо юридична особа має право на відокремлене відділення, заява подається підприємством або організацією, до складу якої входить філія.

Форма заяви на авторизацію супроводжується таким змістом:

– паспорт калібрувальної лабораторії заявника або її самостійного підрозділу, який здійснює калібрування державного метрологічного обладнання, затверджений керівником заявника;

– проєкт обсягу повноважень заявника на проведення повірки законодавчого метрологічного обладнання, підписаний відповідальною особою заявника, який повинен містити інформацію про категорію законодавчого метрологічного обладнання, що експлуатується, та його метрологічні характеристики. якщо заявником є незалежне підприємство чи організація, обсяг авторизації проекту підписує відповідальна особа підприємства чи організації;

– копія договору користування будинком (оренди житла), засвідчена заявником на термін не менше п’яти років (якщо заявник не володіє будинком, підтвердження законного вимірювального обладнання, регламентованого відповідно до заявленого обсягу). повноваження);

– платіжний документ (платіжна накладна, квитанція) про оплату видачі довідки авторизації із зазначенням банку, поштового відділення або коду операції.

Зазначений у цій частині перелік документів, що додаються до заяви про дозвіл, є вичерпним.

Заявникам може бути дозволено проводити повірку встановленого законодавством вимірювального обладнання в експлуатації за умови, що це обладнання відповідає стандартам, яким повинні відповідати уповноважені наукові метрологічні центри, метрологічні центри та повірочні лабораторії (далі – уповноважені організації).

Стандарти, яким повинні відповідати уповноважені організації (далі – встановлені стандарти):

– незалежність і неупередженість;

– кваліфікація персоналу;

– наявність матеріально-технічної бази;

– мати нормативно-технічну документацію, необхідну для перевірки роботи законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки;

– наявність впровадженої системи якості;

– забезпечити реєстрацію засобів вимірювальної техніки, що використовуються під законним наглядом, і правильне зберігання результатів повірки.

Для відповідності встановленим стандартам заявники повинні відповідати вимогам, визначеним центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Протягом 80 робочих днів після отримання уповноваженим органом заяви про дозвіл:

– ознайомитися з поданими заявником документами та перевірити повноту інформації;

– перевірити, чи відповідають заявники встановленим критеріям за місцем їх знаходження;

– видати заявнику довідку про повноваження;

– у разі відмови у видачі свідоцтва про дозвіл заявнику надсилається письмове повідомлення про відмову у видачі свідоцтва про дозвіл із зазначенням причин відмови.

Для перевірки відповідності заявників встановленим стандартам уповноважений орган складається з експертів Центру наукової метрології, які мають щонайменше п’ять років досвіду валідації законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки відповідно до заявленого обсягу повноважень.

Посадові особи уповноважених установ та експерти Центру наукометрії тісно пов'язані із Законом України «Про запобігання корупції», якщо вони працювали в установі протягом останніх трьох років або перебували на утриманні заявника чи будь-кого, хто частина штату заявника.

Посадові особи уповноважених органів та експерти наукових метрологічних центрів не беруть участі в розгляді документів, поданих заявниками, та перевірці їх відповідності вимогам нормативно-правових актів, якщо вони надали недостовірну інформацію (крім технічних помилок) щодо їх відповідності вимогам положення. Норми встановлюються протягом року з моменту встановлення факту надання недостовірної інформації та фіксуються у відповідних актах.

Відповідні експерти Наукового метрологічного центру беруть участь у перевірці відповідності заявника встановленим стандартам разом із посадовими особами уповноваженого органу та користуються такими ж правами та несуть ті самі обов'язки, що й вищезазначені посадові особи під час перевірки.

Відповідні експерти Центру наукометрії не можуть складати більше половини членів комісії, яка перевіряє відповідність заявника встановленим критеріям, а також очолювати призначену комісію.

Підставами для відмови у видачі довідки про повноваження є:

– документи, необхідні для авторизації, подані заявником, є неповними;

– у поданих заявником документах виявлено неточності (крім технічних);

– за результатами перевірки відповідності заявника встановленим стандартам встановлено, що заявник не має права проводити роботи з повірки законодавчого метрологічного обладнання в експлуатації;

– у разі відмови заявника з не передбачених законодавством причин від проходження перевірки посадовими особами уповноваженого органу та/або відповідними фахівцями НМЦ на відповідність встановленим стандартам, посадова особа, яка проводила відповідну перевірку, складає вчинити;

– заявник не дотримується встановлених стандартів.

У разі усунення заявником причин відмови у видачі довідки, довідка видається у встановлений строк.

Сертифікат авторизації визначає категорію вимірювального обладнання та дає право на проведення його повірки уповноваженим органом.

Сертифікат авторизації дійсний протягом п'яти років.

Відомості уповноважених органів вносяться до бази даних наукових метрологічних центрів, метрологічних центрів та повірочних лабораторій, уповноважених на повірку засобів вимірювальної техніки, що використовуються, яка створюється та ведеться уповноваженими органами в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань, що надається уповноваженим органам. забезпечення розвитку метрологічної та метрологічної діяльності національної політики у сфері. Уповноважені організації можуть безкоштовно вносити інформацію про уповноважену організацію до спеціальної бази даних та оновлювати її.

Уповноважений орган розміщує інформацію, що міститься у визначеній базі даних, у вільному доступі на своєму офіційному веб-сайті та постійно її оновлює.

Уповноважений орган здійснює контроль за дотриманням уповноваженими організаціями вимог цього Закону та встановлених стандартів.

Нагляд за уповноваженими організаціями здійснюють:

– проводити регулярні та позапланові перевірки уповноважених організацій відповідно до Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»;

– розгляд звернень щодо анулювання свідоцтва про уповноваження, наданого уповноваженому органу центральним органом виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері метрологічного нагляду.

Програмні перевірки уповноважених організацій проводяться за річним планом, періодичність якого визначається згідно з вимогами Основних засад державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності України.

Орган видає наказ про анулювання сертифіката авторизації, якщо:

– уповноважена установа виступає з ініціативою подати заяву про анулювання свідоцтва авторизації;

– припинення уповноваженої організації внаслідок злиття, приєднання, виділення, перетворення або ліквідації.

Уповноважена установа зобов’язує уповноважену установу анулювати сертифікат авторизації протягом 20 робочих днів з дати надходження до уповноваженої установи заяви про анулювання сертифіката авторизації.

За будь-якої з наведених нижче обставин уповноважений орган може звернутися до адміністративного суду для вжиття контрзаходів, таких як скасування сертифіката авторизації:

– за результатами регулярних або позапланових перевірок уповноваженої організації встановлені факти або підтверджена раніше отримана інформація про те, що уповноважена організація не відповідає встановленим стандартам або не виконує покладених на неї обов’язків, і уповноважена не може організації для усунення виявлених невідповідностей або забезпечення виконання нею своїх обов'язків;

– уповноважена організація відмовляє з непередбачених законодавством підстав у проведенні чергової або позапланової перевірки посадовою особою уповноваженого органу, про що посадовою особою, яка проводить перевірку, складено акт;

– роботи з повірки, що проводяться уповноваженою організацією поза межами повноважень для законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що використовуються, які відповідно до цього Закону можуть проводитися на умовах авторизації, а посадова особа уповноваженого органу формулює положення про повноваження діяти відповідно.

Якщо уповноважений орган подає апеляцію до адміністративного суду з вимогою про вжиття контрзаходів у вигляді скасування сертифіката авторизації, сертифікат вважається анульованим з дати, коли лист-авторизація набуває чинності. Відповідні судові рішення.

При видачі сертифіката авторизації діє принцип неявної згоди.

Спори щодо надання дозволу на повірку засобів вимірювальної техніки, що використовуються, вирішуються в судовому порядку.

Порядок видачі або відмови у видачі довідок, анулювання довідок затверджуються Кабінетом Міністрів України відповідно до положень Закону України «Про ліцензійну систему у сфері господарської діяльності».

5.6 Метрологічний нагляд

Метрологічний нагляд та його види.

Метрологічний нагляд – це діяльність, яка здійснюється у сфері законодавчої метрології з метою перевірки дотримання суб'єктами господарювання вимог та метрологічної діяльності цього Закону, технічних умов та інших нормативно-правових актів у сфері метрології.

До видів метрологічного нагляду належать:

– чи відповідає вимогам технічних регламентів засоби вимірювальної техніки, які на законних підставах знаходяться у віданні національного ринкового нагляду;

– метрологічний нагляд за встановленим законодавством вимірювальним обладнанням в експлуатації;

– здійснювати вимірювальний нагляд за кількістю упакованого товару в упаковці.

Метрологічний нагляд здійснюється центральними органами управління та реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду.

Відповідно до Закону України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» здійснюється державний ринковий нагляд за

відповідністю встановлених законодавством засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів.

Здійснювати метрологічний нагляд за законодавчим метрологічним обладнанням, що експлуатується.

При проведенні вимірювального нагляду за законно використовуваними засобами вимірювальної техніки перевірте, чи має господарська одиниця такі умови:

– стан засобів вимірювальної техніки та дотримання правил користування;

– відповідати вимогам щодо періодичної повірки засобів вимірювальної техніки;

– під час експлуатації засобів вимірювальної техніки використовувати дозволені одиниці вимірювання.

Здійснюється метрологічний нагляд за законодавчим метрологічним обладнанням в експлуатації, перевірки проводяться відповідно до Закону України «Основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

Для будь-якого виду готової упаковки в процесі пакування та реалізації товару необхідно метрично контролювати кількість упакованого товару в упаковці. Якщо вміст упаковки неможливо змінити без розтину або деформації, кількість товару треба вказати Одиниця маси, об’єму чи іншої фізичної величини.

На упаковці розфасованих продуктів має бути вказано номінальну кількість продукту в термінах маси, об’єму або іншої фізичної величини, якщо нормативно-правові акти та закони не передбачають інше, а якщо нормативно-правові акти та закони передбачають іншу інформацію, що відповідає відповідним упакованим товарам вимоги до вимірювання.

Вимоги до розмірів упакованих товарів, у тому числі щодо відхилення кількості упакованих товарів від номінальної вартості, визначаються технічними регламентами або іншими нормативними актами.

Метрологічний нагляд за кількістю фасованих товарів в упаковках перевіряється відповідно до Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

Центральний орган виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері метрологічного нагляду:

1) перевіряти відповідність діяльності суб'єктів господарювання вимогам цього Закону, технічних регламентів та інших нормативних актів у сфері вимірювань та вимірювальної діяльності (далі - вимоги до вимірювань);

2) якщо це вимагається законом, подати вимірювальне обладнання, яке використовується згідно із законодавством, для перевірки та повірки;

3) Перевірте кількість упакованих товарів у процесі пакування та продажу;

4) Якщо виявлено порушення вимог до вимірювання:

– заборона використання та припинення технічного обслуговування законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки в експлуатації до усунення порушення метрологічних вимог;

– вилучення результатів повірки засобів вимірювальної техніки, що експлуатуються під законним наглядом;

– видає приписи та встановлює строки усунення порушень метрологічних вимог;

– забороняється реалізація партій фасованих товарів, з яких відібрано зразки упаковки фасованих товарів, до усунення порушення вимог вимірювань;

– вживати заходів до притягнення до відповідальності осіб, які порушують законодавство про метрологію та метрологічну діяльність, у порядку, передбаченому цим Законом та іншими законами України;

– вносить до центральних органів управління, що реалізують державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, пропозиції щодо анулювання сертифікатів довіреності;

– у випадках, передбачених законодавством, направляти матеріали про

порушення метрологічних вимог до правоохоронних органів;

5) здійснює інші повноваження, передбачені законом і постановами Кабінету Міністрів України.

Оновлене використання та випуск для обслуговування засобів вимірювальної техніки, що експлуатуються під законним наглядом, а також реалізація партій розфасованих товарів – все це відбувається за результатами повторної перевірки.

Державний закон України «Про метрологію» визначає повноваження центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду та здійснює державний ринковий нагляд за відповідністю встановленого законодавством метрологічного обладнання вимогам технічних регламентів. Нагляд та управління ринком непродовольчих товарів».

Державний інспектор з метрологічного нагляду є уповноваженою посадовою особою центрального органу виконавчої влади з питань реалізації державної політики у сфері метрологічного нагляду (далі - державний інспектор), під час виконання своїх обов'язків має право:

– відвідування суб'єктів господарювання відповідно до вимог законодавства та за пред'явленням службових посвідчень, згідно з процедурами та системами роботи, встановленими суб'єктом господарювання;

– за згодою суб'єкта господарювання, що перевіряється, використовувати в процесі перевірки його технічні засоби та залучати до перевірки його працівників;

– отримувати необхідну інформацію та матеріали щодо метрологічної діяльності;

– складати протоколи про адміністративні правопорушення у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– видавати приписи про усунення порушень метрологічних вимог;

– надавати рекомендації правоохоронним органам щодо здачі матеріалів, які порушують метрологічні вимоги.

Справи про адміністративні правопорушення у сфері метрології та метрологічної діяльності розглядаються керівником центрального органу виконавчої влади з реалізації державної політики у сфері метрологічного нагляду та його заступниками та іншими уповноваженими керівником органу посадовими особами.

Державні інспектори зобов'язані здійснювати метрологічний нагляд за дотриманням вимог Закону «Про метрологію та метрологічну діяльність» України, технічних регламентів та інших нормативно-правових актів у сфері метрологічної та метрологічної діяльності.

Закон України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» встановлює права та обов’язки державних інспекторів у сфері державного ринкового нагляду щодо відповідності засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів.

Взаємовідносини державного омбудсмена з правоохоронними органами. Працівники правоохоронних органів зобов'язані сприяти органам державного нагляду у виконанні ними службових обов'язків та припиняти протиправні дії, які перешкоджають органам державного нагляду виконувати свої обов'язки.

5.7 Фінансування метрологічної діяльності

Джерелами фінансування діяльності Національного департаменту метрології є:

- кошти державного бюджету;
- фінансування науково-дослідних робіт (надання послуг);
- інші доходи, передбачені законодавством.

Водночас Центральний орган виконавчої влади забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності Центральний орган виконавчої влади реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності та забезпечує фінансування метрологічної діяльності Центральний орган з адміністративним

повноваження. Установи, що забезпечують реалізацію державної політики у сфері метрологічного нагляду, повністю забезпечуються за рахунок коштів державного бюджету.

За кошти державного бюджету України фінансуються такі проекти:

– фундаментальні та прикладні наукові дослідження, розробка нормативних документів у сфері метрології та метрологічної діяльності;

– розробляти та вдосконалювати національні стандарти, підтримувати та використовувати основні національні стандарти, а також координувати основні національні стандарти з національними стандартами та міжнародними стандартами інших країн;

– роботи, пов'язані з реалізацією загальнодержавних та багатогалузевих науково-технічних програм у сфері вимірювальної та метрологічної діяльності;

– участь у роботі міжнародних та регіональних метрологічних організацій.

– оплата робіт з повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що знаходяться в експлуатації, здійснюється згідно з порядком, затвердженим кабінетом міністрів України, та методикою визначення вартості конкретних робіт.

Кошти, отримані за проведення метрологічних робіт (надання послуг), використовуються Центром наукової метрології та метрології для забезпечення своєї виробничої та наукової діяльності.

5.8 Метрологічне забезпечення виробництва продукції АПК

Вимірювання класифікують: за часом вимірювання – за способом зберігання результатів вимірювання; за умовами, що визначають точність результатів; за способом вираження результатів вимірювання.

Залежно від часу вимірювані величини поділяються на статистичні та динамічні.

Статичний, якщо виміряне значення залишається постійним протягом часу.

Динамічний, якщо значення змінюється в часі під час вимірювання і є нестабільним. За способом отримання результатів вимірювання поділяють на прямий тип, непрямий тип, накопичувальний тип і комбінований тип.

Пряме вимірювання – це вимірювання, яке знаходить очікуване значення фізичної величини безпосередньо з експериментальних даних.

Непряме вимірювання – це вимірювання, результат якого визначається на основі прямого вимірювання величини, пов'язаної з вимірюваною величиною відомою залежністю.

Кумулятивне вимірювання – вимірювання, при якому одночасно вимірюють кілька однойменних величин і знаходять значення шуканої величини шляхом розв’язання системи рівнянь, отриманих під час прямого вимірювання.

Спільне вимірювання – це одночасне вимірювання двох чи більше величин з різними назвами для визначення функціонального зв’язку між ними.

Залежно від умов, які визначають точність результатів, вимірювання поділяються на три категорії:

1. Вимірюйте з максимально можливою точністю, доступною за допомогою сучасних технологій. По-перше, це еталонні вимірювання, пов'язані з максимально можливою точністю відтворення встановлених одиниць фізичних величин.

2. Перевірте вимірювання, і його похибка не повинна перевищувати певного заданого значення. Це, зокрема, вимірювання регіональними центрами державного нагляду щодо впровадження та відповідності стандартам та стану засобів вимірювальної техніки.

3. Технічне вимірювання, при якому похибка результату визначається характеристиками засобу вимірювання. Вони включають усі вимірювання, зроблені під час виробничого процесу продукту.

За способом вираження результати вимірювання поділяють на абсолютну

величину та відносну величину.

Абсолютні – це вимірювання, які основані на прямих вимірюваннях однієї або декількох основних величин, або з використанням значень фізичних констант.

Відносні – це вимірювання відношення величини до однойменної величини, що відіграє роль одиниці, або вимірювання величини по відношенню до однойменної величини, що прийнята за вихідну.

Усі методи вимірювання можуть виконуватися в контактному режимі, коли вимірювальна поверхня приладу взаємодіє з вимірюваним продуктом, або в безконтактному режимі, коли взаємодія відсутня.

Основними характеристиками вимірювання є: принцип вимірювання, метод вимірювання, похибка вимірювання, точність, точність і надійність.

Принцип вимірювань – фізичне явище або сукупність фізичних явищ, що покладені в основу вимірювань. Наприклад, вимірювання температури з використанням термоелектричного ефекту.

Метод вимірювань – сукупність прийомів використання принципів і засобів вимірювання. Засобами вимірювань є вживані технічні засоби, що мають нормовані метрологічні характеристики.

Вірність вимірювань – це якість вимірювання, шо відображає близькість до нуля систематичних похибок результатів.

Достовірність вимірювань – це довіра до результату вимірювання. Вимірювання можуть бути достовірними та недостовірними в залежності від того, відомі чи невідомі ймовірні характеристики їх відхилень від дійсних значень відповідних величин. Результати вимірювань, ймовірність яких невідома, не мають ніякої цінності і в деяких випадках можуть служити джерелом дезінформації.

Засоби вимірювань – це технічні засоби, що використовуються при вимірюваннях і які мають нормовані метрологічні характеристики. Засоби вимірювань поділяються на міри, вимірювальні прилади, вимірювальні перетворювачі, допоміжні засоби вимірювань, вимірювальні установки та

вимірювальних системи.

Міри – засіб вимірювання, розрахований на відтворення фізичної величини заданого розміру. Однозначна міра відтворює фізичну величину одного розміру, наприклад, кінцева міра довжини і міра маси (гиря).

Вимірювальні прилади – це засоби вимірювань, що призначені для вироблення сигналу вимірюваної інформації у формі, яка доступна для безпосереднього сприйняття спостерігачем. По характеру показників вони можуть бути показовими і аналоговими, а по принципу дії – приладами прямої дії, порівняння, інтегруючими та підсумовуючими.

За призначенням апаратуру поділяють на загальну і спеціальну, загальну – для вимірювання однакових фізичних величин різних об'єктів, спеціальну – для вимірювання параметрів однотипної продукції.

За принципом дії, покладеним в основу вимірювальної системи, апаратура поділяється на механічну, оптичну, оптико-механічну, пневматичну, електричну та ін.

Усі засоби вимірювання мають певні метрологічні властивості. Тому міри характеризуються номінальними та реальними значеннями.

Номінальна вартість міри – це значення величини, зазначене на мірі або приписане до неї.

Фактичне значення метрики – це фактичне значення величини, яку метрика відтворює.

Ціна поділки шкали – це різниця значень величини, що відповідає двом сусіднім відміткам шкали. Чутливість приладу визначається відношенням сигналу на виході приладу до викликаної ним зміни вимірюваної величини.

Початкове і кінцеве значення шкали – це найменше і найбільше значення вимірюваної величини, що визначена на шкалі.

Діапазон показань – це область значень вимірюваної величини, для якої нормовані допустимі похибки приладу.

Межа вимірювань – це найбільше або найменше значення діапазону вимірювань.

Варіації показів – це різниця показів приладу, відповідають даній точці діапазону вимірювань при двох напрямках повільних вимірювань показів приладу.

Стабільність засобу вимірювання – це якість засобу вимірювання, що відображає незмінні в часі його метрологічних характеристик.

Клас точності засобу вимірювання – це узагальнена його характеристика, визначена границями припустимих і додаткових похибок, а також іншими властивостями засобів вимірювання, що впливають на їх точність і визначаються стандартами на окремі види засобів вимірювання.

Класи точності, характеризуючи сукупність метрологічних властивостей даного засобу вимірювання, не визначають однозначно точність вимірювання, оскільки останнє залежить від методу вимірювання та умов його виконання.

У країні ведеться національний реєстр засобів вимірювальної техніки з метою:

– формувати обґрунтоване найменування засобів вимірювання та національних еталонних зразків, своєчасно розробляти нові засоби вимірювання та виключати відсталі засоби вимірювання;

– облік затверджених зразків засобів вимірювальної техніки та національних еталонних зразків та створення централізованого загальнодержавного фонду відомостей про засоби вимірювальної техніки та еталонні зразки, допущені до виробництва та обігу;

– надання необхідної інформації про державний реєстраційний фонд зацікавленим суб'єктам господарювання та організаціям, у тому числі державним органам інших державних метрологічних відомств.

При контролі якості матеріалів, напівфабрикатів, компонентів, процесів і готової продукції найчастіше використовуються такі засоби вимірювання.

Для вимірювання лінійних величин: металеві мірні стрічки, мікрометри, штангенциркулі, штангенциркулі, товщиноміри, кривоміри, мікроскопи.

Вимірювання величин кутів: транспортир з курсором, мікроскоп.

Для вимірювання маси – ваги технічні та лабораторні.

Для вимірювання сили – розривні машини і динамометри різних конструкцій.

Для вимірювання тиску – манометри різних конструкцій.

Для вимірювання температури – термометри ртутні скляні лабораторні, термометри біметалеві, потенціометри автоматичні самозаписуючі і показуючи різних конструкцій, термопари, термофарби.

Для вимірювання часу – секундоміри різних конструкцій, годинники пісочні настільні тощо.

Для вимірювання вологості повітря – гігрометри, гігрографи, психрометри різних конструкцій.

Для вимірювання швидкості переміщення повітря – анемометри різних конструкцій.

Для вимірювання електричних величин амперметри, вольтметри тощо.

Особливу групу засобів вимірювання складають еталони.

Еталон – це засіб вимірювання (або комплекс засобів вимірювання), що забезпечує відтворення і зберігання одиниці фізичної величини (або одну *з* цих функцій) з метою передачі розміру одиниці зразковим, а від них – робочим засобам вимірювань і затверджений як еталон згідно встановленого порядку.

Якщо еталон відтворює одиницю найвищої точності в країні, він називається первинним. Первинний еталон основних одиниць відтворює одиницю відповідно до її визначення. Прикладом великого еталона є комплекс вимірювальних приладів для відтворення вимірювачів в оптичній довжині хвилі випромінювання криптону-86. Спеціальні стандарти повторюють одиниці в особливих умовах, коли пряме перетворення розмірів одиниць із існуючих стандартів є технічно неможливим для досягнення необхідної точності (високий тиск, температура). У цих випадках він замінює основний стандарт.

Основні або спеціальні стандарти, які офіційно затверджуються державою як вихідні, називаються національними стандартами.

У метрологічній практиці дуже поширені вторинні еталони, значення

яких встановлюються на основі первинних еталонів.

За призначенням вимірювання вторинні еталони поділяються на еталони копій, еталони порівняння, еталони-свідки та еталони роботи.

Еталон-копія – це вторинний еталон, призначений, для збереження одиниці і передачі її розміру робочим еталонам.

Еталон-порівняння – це вторинний еталон, призначений для порівняння еталонів, які з тих чи інших причин не можуть бути безпосередньо порівняні один з одним.

Еталон-свідок – це вторинний еталон, призначений для перевірки збереження державного еталону, для заміни на випадок пошкодження або втрати. Еталон свідок використовується лише тоді, коли державний еталон є невідтворним.

Робочий еталон – це вторинний еталон, призначений для збереження одиниці і передачі п розміру зразковим засобам вимірювання самої високої точності, а при необхідності найбільш точним робочим мірам і вимірювальним приладам.

Вторинні еталони реалізуються у вигляді комплектів засобів вимірювання, індивідуальних еталонів, еталонів трупів і комплектів еталонів.

Національні еталони зберігаються в метрологічних інститутах та інших органах національного метрологічного відомства. З дозволу національних стандартів допускається зберігання та використання в підрозділах відділу вимірювань кафедри.

РОЗДІЛ 6

ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА

Практична робота 1

Суть стандартизації та сертифікації, їх мета і задачі. Основні положення

Мета роботи: вивчити визначення, що таке стандартизація та сертифікація їх суть. Роль міжнародної стандартизації, сертифікації продукції.

Теоретичні відомості

Основною задачею, яка стоїть перед галуззю сільського господарства – це постійне і повне забезпечення потреб населення України в продуктах харчування, а промисловості в с.-г. сировині. Вирішення цієї задачі можливе при збільшення об'ємів виробництва і поліпшення якості продукції шляхом впровадження досягнень науки і прогресивних форм організації виробництва, праці і управління.

Отже, стандартизація - це діяльність, яка розробляє і застосовує правила, які регламентують проведення організаційних, технічних, наукових і економічних заходів по підвищенню якості продукції сільського господарства, встановлює порядок роботи і відповідність кожного виконавця за забезпечення виробництва високоякісних продуктів.

Результатом конкретної роботи з стандартизації є нормативно-технічний документ (НТД) – **стандарт** – від англійського «standard», що в перекладі означає зразок, еталон, тому продукція, яка відповідає зразку (еталону) носить назву стандартної, а в противному випадку – нестандартної.

Таким чином стандарт – нормативно-технічний документ, яким

встановлюються вимоги до групи однорідної продукції, а в необхідних випадках до конкретної продукції, правила її розробки, виробництва і використання, а також вимоги до інших об'єктів стандартизації, які встановлює Кабінет Міністрів.

Технічні умови України (ТУУ) – нормативно-технічний документ, який встановлює вимоги до конкретної продукції.

Стандарти і ТУУ обов'язково повинні бути затверджені (узаконені) відповідним державним органом і можуть бути не лише у вигляді нормативно-технічного документа, який містить норми, правила і вимоги, але і у вигляді різних предметів, які виконують роль еталонів при вимірюваннях, лабораторні мірні циліндри, молокоміри, фізичних порівняннях (кг, мг), рулетки, сантиметрові стрічки, бланки встановленої форми звітності і ін.

З метою об'єднання робіт з стандартизації в Україні розроблена і введена в дію державна система стандартизації України (ДССУ). Це група положень та правил, які визначають мету і задачі стандартизації, категорії і види стандартів, порядок розробки, затвердження і впровадження, а також контролю за їх впровадженням і дотриманням. Як самостійна вона діє з 1993 року.

Державна система стандартизації оформлена в таких основних стандартах (табл. 6.1).

Таблиця 6.1

Основні стандарти державної система стандартизації

ДСТУ 1.0:2003	Основні положення
ДСТУ 1.2:2003	Порядок розроблення державних стандартів
ДСТУ 1.3.-93	Порядок розроблення, побудови, викладання на оформлення технічних умов.
ДСТУ 1.4-93	Стандарти підприємства. Основні положення.
ДСТУ 1.5:2003	Загальні вимоги до побудови, викладення, оформлення та змісту стандартів
ДСТУ 1.6:2004	Порядок державної реєстрації галузевих стандартів, стандартів науково-технічних та інженерних товариств і спілок.

Державна система стандартизації України встановлює єдиний порядок проведення робіт з стандартизації в країні, формуючи комплекс стандартів, які забезпечують створення системи нормативно-технічної документації, порядок розробки і впровадження стандартів, а також доведення встановлених у стандартах вимог до світового рівня.

В систему органів і служб державної стандартизації України входять:

Основними функціями державного комітету України з стандартизації (Держстандарт) є:

– виконання керівництва стандартизацією та вимірюваннями в країні;

– розробка науково-методичного обґрунтування стандартизації і метрології;

– виконання єдиної технічної політики і координації робіт з стандартизації в галузях народного господарства;

– участь й роботі з міжнародної стандартизації ISO і ін.

Науково-дослідні інститути і їх філіали, конструкторські бюро, дослідно-експериментальні бази, лабораторії Держнагляду за виконанням стандартів і станом засобів вимірювань відносяться до органів і служб Держстандарту.

Вони поділяються на головні і базові організації з питань розробки, узгодження і впровадження стандартів і ТУУ і призначаються галузевими Міністерствами. Галузеві НДІ, як правило є базовими організаціями (наприклад, НДІ свинарства УААН), а головні організації працюють в базових організаціях (науково-дослідні станції, лабораторії).

Керують роботами з стандартизації і уніфікації у відповідних галузях народною господарства - головні організації, вони виконують найбільш важливі роботи з стандартизації в межах встановленої спеціалізації, а керують роботами з стандартизації і уніфікації окремих груп продукції - базові організації та забезпечують їх технічне єднання в народному господарстві.

Яка ж мета стандартизації взагалі і в Україні в тім числі:

– впроваджувати єдину технічну політику у сферах стандартизації, метрології та сертифікації;

– захищати інтереси споживачів і країни щодо безпеки продукції (процесу, роботи, послуги), захисту навколишнього середовища тощо, що стосується життя, здоров'я та майна громадян;

– ґрунтуючись на науково-технічних досягненнях, народному господарстві та потребах населення, забезпечувати безпечність і якість продукції;

– забезпечення сумісності та взаємозамінності продукції, уніфікації, та її надійності;

– підвищення техніко-економічних показників виробництва та раціональне використання всіх видів ресурсів;

– з урахуванням ступеня ризику виникнення природних катаклізмів безпека народногосподарських об'єктів і запобігання аварій та техногенних катастроф;

– створення конкурентоспроможної продукції, усунення технічних та

термінологічних перешкод її виходу на світовий ринок;

– впровадження і застосування сучасних інформаційних та виробничих технологій;

– сприяння забезпеченню обороноздатності та мобілізаційної готовності країни.

Щоб добитися виконання поставленої мети, необхідно уже зараз вирішувати слідуючи задачі:

– стандартизація типових технологічних процесів, які мають спільні операції і прийоми;

– ліквідація багатьох вимог до властивостей продукції, які не характеризують її споживчої вартості;

– конкретизація вимог до безпечності та якості с.-г. продукції з урахуванням вимог її подальшої реалізації;

– забезпечення системного підходу до підвищення безпечності та якості продукції;

– удосконалення організації і методів заготівлі аграрної продукції;

– постійне удосконалення правових основ виробничих і комерційних взаємовідносин із сторонніми організаціями, підприємствами і закладами.

Випереджаючій стандартизації державна система стандартизації надає великої ролі - встановлення підвищених, по відношенню до досягнутого на практиці рівня норм, які, згідно прогнозам, будуть оптимальними в наступні роки. При цьому передбачається встановлювати норми безпечності та якості у вигляді ступенів, які мають строки впровадження.

Створюють випереджаючі стандарти на основі прогнозування об'ємів виробництва продукції, техніки, економіки і організації праці, які містять вимоги, які перевищують існуючий рівень, таким чином, орієнтують виробництво і науку на динамічний розвиток науково-технічного прогресу всього агропромислового комплексу України. Розвиток міжнародної торгівлі, експорту вітчизняної продукції формується на використанні норм міжнародної стандартизації.

В міжнародних стандартах є вся необхідна для товарообігу інформація, відомості про прибори і реактиви з допомогою яких контролюють якість, норми якості і методи їх перевірки, способи транспортування і ін., що дозволяє різним європейським країнам активно проводити зовнішню політику. Взаємний товарообіг дає можливість аналізувати і співставляти споживчі властивості товарів масового вжитку, які завозяться в країну.

Міжнародна організація з стандартизації (ISO) є основою міжнародного співробітництва, вона створена в 1946 році. З метою полегшення торгівлі між країнами задачею ISO є створення умов розвитку стандартизації в світовому масштабі та розширювати співробітництво в економічній, науково-технічній і інших галузях діяльності. Вищим органом ISO є Генеральна асамблея, яка вибирає свого президента строком на 3 роки. Розробку міжнародних стандартів виконують технічні комітети (ТК), підкомітети (ПК) і робочі групи (РГ). В їх роботі приймають участь найвідоміші спеціалісти з відповідних галузей та різних країн, вони створюють проєкт, який проходить декілька етапів перш ніж буде затверджений як міжнародний стандарт, щоб його вимоги задовольняли як розвинуті країни, так і ті, які активно розвиваються.

У задачу відділу з сільського господарства, який був створений у 1969 році, входить координація діяльності ТК 34 «Сільськогосподарські харчові продукти». В його склад входять ПК і РГ, робота яких охоплює фактично усі види сільгосппродукції. Слід відмітити, що питання про виконання, чи невиконання вимог міжнародних стандартів кожна країна вирішує самостійно. Не мають стандарти ISO сили обов'язкових і при міжнародній торгівлі. На основі взаємних домовленостей країн які співпрацюють між собою встановлюється їх статус.

В той же час одне із важливих направлень ISO – роботи по сертифікації. За допомогою сертифікату або знаку відповідності засвідчується, що продукт або послуга відповідає окремим міжнародним стандартом або ТУ. В цій роботі особливо зацікавлені країни, які розвиваються так, і як їх економіка в найбільшій мірі залежить від якості ввезених продуктів і технологій. Як

правило і вітчизняні, і міжнародні стандарти розробляються строком на 5 років, після чого їх вимоги переглядають в сторону підвищення якості і конкурентоздатності продукту чи послуги. Впровадження міжнародних стандартів у вітчизняну НТД сприяє значній економії засобів, матеріалів і скороченню строків при розробці вітчизняних стандартів, обладнання , технологій і технологічних процесів.

Отже, роль стандартизації важко переоцінити для тих країн, які розвиваються і мають бажання інтегруватися в світове співтовариство товаровиробників і споживачів виробленої продукції.

Завдання:

1. Дати визначення поняттям «стандартизація» і «стандарт». В чому полягає їх різниця і в чому їх загальні риси?
2. Вивчити міжнародну службу стандартизації.

Контрольні питання:

1. В чому полягає суть стандартизації?
2. Дайте визначення поняттю «стандартизація»?
3. Дайте визначення поняттям «стандарт, ТУ»?
4. В чому полягає мета сучасної стандартизації?
5. Які задачі стандартизації?

Практична робота 2

Теоретичні та методичні основи стандартизації та сертифікації

Мета роботи: вивчити визначення уніфікації в промисловому виробництві. Ознайомитись з нормоконтролем технічної документації.

Теоретичні відомості:

Роль уніфікації в промисловому виробництві. Уніфікація, як метод стандартизації полягає в деякому скорочені кількості типів і параметричних рядів продукції спорідненого призначення.

Залежно від сфери проведення робіт розрізняють міжгалузеву уніфікацію, галузеву і заводську.

У галузі існують такі види уніфікації:

– модифікація – структурна модифікація на основі базової моделі та базової моделі продукту;

– в межах типу (dimension – construct) між продуктами одного типу з різними параметрами;

– хрестовий тип – компоненти продукту зі схожими основними параметрами, але різними конструкціями;

– загальні – продукти зі схожим використанням, які не мають структурної чи технічної подібності.

Уніфікація може бути повною і неповною. У разі повної уніфікації уніфіковані всі елементи дизайну або існуючого продукту; якщо ні, уніфіковані лише деякі елементи.

Повна єдність передбачає єдність форми, розміру і матеріалу.

У процесі виробництва можна досягти лише часткової гармонізації, оскільки навіть невеликі зміни в конструкції призводять до змін в обладнанні та технології.

Нормоконтроль технічної документації. Технічні документи повинні відповідати ряду вимог, найважливіші з них:

– вимоги до конструкції, які визначають взаємозв'язок елементів, її раціональність, характер оздоблення, вірність вибору матеріалів тощо;

– технічні вимоги визначають можливість використання найбільш економічних і прогресивних технічних процесів і обладнання для виготовлення продукції;

– вимоги до конструкції визначають чіткість і видимість зображень на кресленнях всієї інформації, необхідної для виготовлення деталі або виробу.

Щоб розроблена технічна документація відповідала вищевказаним вимогам, необхідний безперервний процес, добре організований контроль – технічний, проектний і нормативний (стандартний контроль).

Мета нормоконтролю – повне додержання в нормативних документах вимог чинних стандартів, широке використання при проєктуванні стандартних і уніфікованих елементів.

Завершальним етапом створення технічної документації є нормоконтроль, значення якого з розвитком стандартизації постійно підвищується.

Нормоконтроль на підприємстві може бути і централізованим, і децентралізованим, все залежить від загальної схеми організації робіт з стандартизації та масштабу підприємства.

Здійснюється централізований нагляд, у відділі стандартизації створена група нагляду та контролю, яку очолює начальник відділу.

Регулюючий контроль децентралізований і здійснюється в різних частинах підприємства.

Права та обов'язки керівного персоналу визначаються відповідними положеннями та наказами по підприємству. Інспектори зі стандартів повинні бути висококваліфікованими фахівцями, які бездоганно знають своє виробництво, регулярно контролюють випуск нових стандартів та інших обов'язкових нормативних документів усіх категорій.

Вказівки нормоконтролера обов’язкові для виконання. Тільки головним інженером підприємства або директором його рішення може бути відмінено.

Технічна документація не підписана нормоконтролером, не приймається до подальшої роботи.

Техніко-економічні переваги стандартизації. Стандартизація є невід'ємною частиною створення нових технологій, часто характеризується високою економічною ефективністю, що дозволяє стандартизація:

– привести показники якості продукції у відповідність з науково-технічними досягненнями;

– комплексно пов'язувати продуктивність сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції;

– зменшити час і трудомісткість розробки, освоїти виробництво нових видів продукції;

– впорядкувати системи документації;

– підвищення рівня спеціалізації виробництва;

– здійснює нагляд за впровадженням і дотриманням стандартів у народному господарстві.

Стандартизація може бути визначена в масштабі всього народного господарства, окремої галузі виробництва чи будь-якого підприємства. Для цього виконують спеціальні економічні розрахунки, які проводяться:

– при включенні в план робіт зі стандартизації;

– при поданні проєктів стандартів та затвердження;

– після впровадження стандартів.

Розрахунки виконуються згідно з діючими нормативними документами.

Економічний ефект від стандартизації складає виражену в грошових чи в натуральних показниках економію матеріалізованої і живої праці в суспільному виробництві в результаті впровадження стандарту.

Проведення робіт зі стандартизації, особливо впровадження державних стандартів у виробництво, має економічні, технічні і соціальні наслідки.

Якщо впровадження стандарту дає економічний ефект при виробництві та експлуатації стандартизованої продукції, то його впровадження завжди є доцільним і доцільним.

Враховуючи різноманіття стандартизованих об'єктів, не завжди можливе і доцільне визначення економічної вигоди. Це відноситься до:

– норми, в яких техніко-економічні показники залишаються незмінними порівняно з базовими нормами;

– встановлення вищих стандартів щодо сенсорних властивостей продуктів;

– стандарти загально технічних і організаційних прийомів (опис технічного призначення продукції, положення, правила і норми, техніко-економічна інформація);

– стандарти термінології, визначень, класифікацій та назв.

За вказаними критеріями наведено якісні характеристики його зручності та вартості розробки та впровадження.

Завдання:

1. Які існують види уніфікації ?
2. В чому полягає мета нормоконтролю ?

Контрольні питання:

1. Роль уніфікації в промисловому виробництві.
2. Нормоконтроль технічної документації.
3. Техніко-економічна ефективність стандартизації

Практична робота 3

Визначення вгодованості великої рогатої худоби

Мета роботи: оволодіти методами та технікою визначення жиру у забійних тварин, а також ознайомитися з вимогами чинних стандартів забою великої рогатої худоби, яловичини та телятини та класифікації туш.

Теоретичні відомості

Встановлено, що підшкірний жир у всіх с/г тварин (крім свиней) спочатку відкладається на задній частині тулуба, починаючи від кореня хвоста, і послідовно розповсюджується у напрямку шиї. У зв'язку з цим для прощупування підшкірного жиру виділено сім зон на тулубі ВРХ.

Категорії вгодованості забійних тварин визначають за комплексом об’єктивних і суб'єктивних ознак:

– жива маса тварин;

– відкладання підшкірного жиру (місце і кількість);

– форма тіла тварин (округла, кутаста, виступи кісток скелету і розвиток м'язів).

Окомірно визначають форму тіла тварин, а шляхом промацування вказаних зон тулуба починаючи з задньої частини ВРХ – відкладання підшкірного жиру. Сьогодні м'ясо великої рогатої худоби оцінюють за ГОСТ 5110-55 «Велика рогата худоба для забою. Визначення вгодованості» залежності під віку і статі ВРХ для забою поділяється на чотири групи:

1 група - воли і корови;

2 група бики (бугаї);

3 група - молодняк у віці від 3-х міс до 3-х років (телиці, нетелі, бугайці і кастрати, які мають до 2-х пар постійних різців, до прорізування 3-ї пари);

4 група - телята віком від 14 днів до 3-х місяців, незалежно від статі.

Згідно вказаного стандарту за вгодованістю воли, корови і молодняк розділяють на три категорії - вищу, середню і нижче середню, а телята і бики (бугаї) – на дві категорії 1 і 2-у.

Визначення категорії вгодованості волів і корів проводять у відповідності з вимогами:

– вища – мускулатура розвинута добре, лопатки злегка виступають, форми тіла округлі, клуби і сідничні горби округлі, але злегка виступають, стегна добре виповнені, відкладання підшкірного жиру найкраще прощупуються біля кореня хвоста, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, на сідничних горбах, клубах, двох останніх ребрах, щуп добре заповнений, пружний, у волів калитка збільшена, заповнена жиром і туга;

– середня – мускулатура розвинута задовільно, форми тулуба дещо кутасті, стегна злегка підтягнуті, сідничні горби, клуби виступають, але не різко, лопатки виділяються, остисті відростки спинних і поперекових хребців, відкладання підшкірного жиру прощупуються біля кореня хвоста і на сідничних горбах, щуп виповнений слабко, у волів калитка слабко заповнена жиром, на дотик м'яка;

– нижче середня – мускулатура розвинута незадовільно, форми тулуба кутасті, остисті відростки спинних і поперекових хребців, стегна плоскі підтягнуті, клуби і сідничні горби помітно виступають, лопатки помітно виступають, відкладання підшкірного жиру можуть бути у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах і попереку і можуть не промацуватись, у волів калитка підтягнута, зморщена і без жирових відкладень.

Для биків (бугаїв) вимоги такі:

– 1-а категорія – форми тулуба округлі, спина, поперек і зад достатньо широкі, мускулатура розвинута добре, груди, кістки скелету не виступають, стегна і лопатки виповнені;

– 2-а категорія – форми тулуба дещо кутасті, кістки скелету злегка виступають, груди, спина, поперек і зад не широкі, мускулатура розвинута

задовільно, стегна і лопатки злегка підтягнуті.

Для молодняку ВРХ вимоги такі:

– вища вгодованість – форми тулуба округлі, поперек, зад і стегна добре виповнені, мускулатура розвинута добре, лопатки, відкладання підшкірного жиру прощупуються біля кореня хвоста, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, на сідничних горбах і в щупі, у бичків-кастратів в калитці помірне відкладання жиру;

– середня – форми тулуба недостатньо округлі, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають, мускулатура розвинута задовільно, стегна не підтягнуті, відкладання підшкірного жиру біля кореня хвоста можуть не прощупуватись;

– нижче середня – форми тулуба кутасті, мускулатура розвинута незадовільно, холка, остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби, клуби виступають, підшкірні жирові відкладення не прощупуються.

Телят ділять на такі категорії:

– 1-а категорія – телята молочники (випоєні лише молоком) живою масою не менше 30 кг, слизові оболонки повік білого кольору без червонуватого відтінку, губи і піднебіння білого або жовтуватого кольору, остисті відростки спинних і поперекових хребці її злегка прощупуються, ясна білого кольору або з легким рожевим відтінком, мускулатура розвинута задовільно, волосся гладеньке;

– 2-а категорія – телята, які одержували і інші корми, остисті відростки спинних і поперекових хребців дещо виступають, мускулатури розвинута менш задовільно, слизова оболонка повік; ясен, губ і піднебіння може бути червонуватого кольору.

До виснажених відносяться тварини, які не задовольняють вимогам нижче середньої вгодованості або другої категорії. Суперечки з визначення вгодованості ВРХ вирішуються шляхом контрольного забою відповідного поголів'я.

Визначення вгодованості великої рогатої худоби відповідно до ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови» та стандартизація шкіряної сировини, в залежності від віку і статі, розділяють на такі 4 групи:

– доросла худоба: корови, бики, воли, телиці старше 3-х років;

– корови первістки віком до 3-х років, які телилися один раз, з живою масою більше 350 кг;

Молодняк: бички, бички-кастрати і телиці віком від 3-х місяців до 3-х років.

В залежності від віку і живої маси молодняк поділяють на 4 класи:

– відбірний – жива маса більше 450 кг, а також молодняк віком до 2-х років з живою масою більше 420 кг;

– перший – жива маса 401-450 кг включно;

– другий – 351 -400 кг;

– третій – 300-350 кг включно.

До виснаженої відноситься ВРХ, яка за вгодованістю не відповідає вимогам даного ГОСТу. ВРХ, яка призначена для забою, приймають групами з оформленням на все поголів'я одного ветеринарного свідоцтва. У окремі групи виділяють молодняк віком до 2-х років живою масою 420 кг і корів первісток. Способи, прийоми, порядок та техніку визначення вгодованості тварин демонструє керівник занять. Для зручності демонстрації та економного використання часу вищеназвані групи тварин заздалегідь ставлять у певному порядку на прив'язі. Техніку визначення вгодованості студенти відпрацьовують самостійно, для цього навчальну групу ділять по 3-5 чоловік. Кожній ланці дають окреме завдання.

Пальцями та долонею прощупують жирові відкладення. Для дослідження окремих статей тіла використовують певні прийоми прощупування та враховують, що на ділянці з підшкірними жировими відкладеннями шкура достатньо рухлива та утворює різні за консистенцією і товщиною, швидко зникаючі, зморшки. Жирові відкладення, виявлені прощупуванням біля

кореня хвоста та на сідничних горбах, не завжди вказують на наявність їх на інших частинах тіла. Підшкірні жирові відкладення у молодняку вищої вгодованості менш виражені, ніж у дорослих тварин.

За вгодованістю м'ясо ділять на яловичину першої і другої категорій, за такими ознаками:

1. Яловичина 1-ї категорії:

– від дорослої худоби: м'язи розвинуті задовільно, остисті відростки хребців, сідничних горбів і клуби виступають не різко, допускаються значні просвіти, підшкірний жир покриває тушу від 8 ребра до сідничних горбів, шия, лопатки, передні ребра, стегна, тазова порожнина, про міжність (пах) мають відкладання жиру у вигляді невеликих ділянок;

– від молодих тварин: м'язи розвинуті задовільно, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають, підшкірні жирові відкладення чітко видно біля кореня хвоста і на верхній частині внутрішньої сторони стегна, лопатки без западин, стегна не підтягнуті, прошарки жиру на розрубі грудної частини і між остистими відростками перших 4-5 спинних хребців.

2. Яловичина 2-ї категорії:

– від дорослої худоби: м'язи розвинуті менш задовільно (стегна мають западини), сідничні горби і клуби, остисті відростки хребців виступають чітко, підшкірний жир у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах, попереку і останніх ребрах;

– від молодняку: м'язи розвинуті менш задовільно (стегна мають западини), сідничні горби і клуби, остисті відростки хребців виступають чітко, жирових відкладень може не бути.

М'ясо, яке має показники за вгодованістю нижче вимог цього стандарту, відносять до виснаженого. М'ясо не кастрованих биків (бугаїв) враховують за фактичною вгодованістю.

У вигляді поздовжніх напівтуш або четвертин м'ясо до реалізації допускають без внутрішніх поперекових м'язів (вирізки). Напівтуші на

четвертини розділяють між 11 і 12-м ребрами.

Допускають для промпереробки на харчові цілі: м'ясо бугаїв, м'ясо виснажене, м'ясо заморожене більше одного разу, м'ясо свіже, але яке змінило колір в ділянці шиї (потемніло) і нестандартні напівтуші.

Згідно категорії вгодованості і класу на кожній туші, напівтуші або четвертині повинно бути клеймо: на яловичину і телятину першої категорії наносять 5 круглих клейм, діаметром 40 мм на лопаткову, грудну, спинну, поперекову і стегнову частини; другої категорії - два квадратних клейма з розміром сторін 40 мм на лопаткову і стегнову частини; на виснажену яловичину і телятину-трикутне клеймо (45 х 50 х 50 мм) на лопаткову і стегнову частини; на яловичину від молодняку справа від клейма ставлять літеру - М, а від корів первісток -П, висотою 20 мм; на телятину на передній гомілці -Т; на м'ясо бугаїв - Б; на м'ясо молодняку класів: відбірний - МД, першого-М1, другого-М2, третього – М3, м'ясо на переробку – ПП, а на нестандартну напівтушу – НС. На кожному клеймі повинна бути скорочена назва держави, номер підприємства і слово «Ветогляд».

При використанні яловичини для роздрібної торгівлі розроблені певні правила розділення туші, напій і уші на окремі сортові відруби.

Відруби ділять на 1.2 і 3 сорти. До 1-го сорту відносяться: 1-тазостегновий, 2-поперековий, 3-спинний, 4-лопатковий (лопатка і підплечний край), 5-плечовий (плечова частина і частина передпліччя), 6-грудний. Перший сорт займає 88 % маси туші, напівтуші.

До 2-го сорту: 7-шийний і 8-пашина – 7% маси туші. До 3-го сорту: 9-заріз, 10-передня голяшка і 11-задня голяшка - 5% маси туші. При забої ВРХ одержують надзвичайно цінну шкірсировину для виготовлення одягу, взуття і шкіргалантереї. Згідно ГОСТ 382-41 розрізняють шкури телят і дорослої ВРХ. Приймають шкури за масою з точністю до 1 кг. Шкури телят, кг: склізок - незалежно від маси: опойок - незалежно віл маси; виросток - до 10 включно.

Шкури дорослої ВРХ, кг: напівшкурник - від 10 до 13 включно; бичок і ялівка легкі - понад 13 до 17 включно; ялівка середня і бичина легка - понад

17 до 25 включно; ялівка і бичина важка - понад 25 до 40 включно; бугай легкий - понад 17 до 25 включно; бугай важкий - понад 25 до 40 включно.

Завдання:

1. Па молочнотоварній фермі або у віварії факультету визначити вгодованість ВРХ різних статево-вікових груп з допомогою окомірного методу і методу прощупування. Порівняти їх і зробити відповідні висновки.

2. Освоїти методику клеймування туш ВРХ згідно її вгодованості. Позначити на абрисі туші ВРХ в лабораторному зошиті місця нанесення відповідного клейма.

3. Спочатку на муляжах і абрисах туш ВРХ, а потім в умовах м'ясокомбінату освоїти методику розділення туш яловичини на сортові відруби. Зробити висновок, чому саме такі анатомічні границі відрубів?

Контрольні питання:

1. Назвати головні показники м'ясної продуктивності ВРХ відповідно до ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови».

2. Які методи визначення вгодованості ВРХ. Їх характеристика?

3. Па яких ділянках тулуба тварин визначають ступінь розвитку м'язів?

4. На яких ділянках тулуба і в якій послідовності прощупують підшкірні жирові відкладення?

5. Про що говорить наявність підшкірних жирових відкладень на певних частинах тулуба тварин?

6. Які ознаки характеризують виту, середню і нижче середню категорії вгодованості ВРХ відповідно до ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови»?

7. Які ознаки характеризують 1 і 2 категорії вгодованості яловичини?

8. На стільки і на які відруби розділяють тушу ВРХ для роздрібної торгівлі?

9. Які сорти і процентне співвідношення сортів м'яса в тушах ВРХ?

10. Які відруби відносяться до I, 2 і 3 сортів яловичини?

11. За якими ознаками розділяють шкури ВРХ?

Практична робота 4

Вимоги державного стандарту до молока, яке заготовлюється

Мета роботи: вимоги державного стандарту до молока, яке заготовлюється.

Теоретичні відомості

Введений в дію державний с ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране закупівлі», порівняно з попереднім, більш жорсткий, але відповідає нормативним документам європейського співробітництва. Одночасно вступають в дію галузеві рекомендації «Сировина молочна, одержана від корів з господарств, неблагополучних щодо інфекційних хвороб» (1999).

Згідно стандарту молоко повинно бути чистим, натуральним, однорідним; від білого до ясно-жовтого кольору не властивих свіжому молоку, присмаків допускаються змішування молока від здорових і хворих корів та заморожування молока.

Тривалість зберігання молока у виробників повинна перевищувати 24 години за температури 18 год. - не вище 6°С, 12 год. - не вище 8°С.

Транспортування молока повинно проводитись автоцистернах або бідонах, щільно закриті прокладками з харчової гуми.

За фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними мікробіологічними показниками якості молоко поділяють на три гатунки (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Показники якості молока

Показники	Норми для ґатунків		
	Вищий	I	II
Кислотність, °Т	16-17	18-19	20
Ступінь чистоти за еталоном, група	I	I	II
Загальне бактеріальне обсіменіння, не більше тис. /см^3	300	500	3000
Температура, не вище °С	8	10	10
Вміст сухих речовин, не менше %	11,8	11,5	10,6

Примітки:

– не допускається у молоці вміст інгібуваотних речовин, (мийно-дезинфікуючих засобів, консервантів, лужних речовин, антибіотиків), таке молоко не може бути використане для харчових потреб і не підлягає закупівлі;

– підвищена кількість соматичних клітин свідчить про домішки молозива, молока стародійних корів, хворих маститами тварин та про інші порушення стану організму.

На основі бальної оцінки оформляють експертний лист.

ЕКСПЕРТНИЙ ЛИСТ

Дата оцінки _____

ПІБ експерта _____

Номер проби	Запах і смак молока	Оцінка в балах
1.		
2.		
3.		

Підпис:

Середню арифметичну результатів оцінок присуджених експертами приймають за кінцевий результат. Результат округлюють до цілого числа.

Молоко з оцінкою 5 і 4 бала відносять до вищого, першого або другого ґатунку в залежності від інших показників, встановлених стандартом.

Молоко з оцінкою 3 бала відносять у зимово-весняний період до другого ґатунку, в інші періоди – до несортового.

Молоко всіх ґатунків повинно мати густину не нижчу 1,027 г/см^3. За домовленістю сторін ґатункові молоко може бути прийняте неохолодженим, а також густиною 1,026 г/см^3, кислотністю 15°Т та 21°Т, яке оцінюється на підставі контрольної проби І та ІІ ґатунками.

По кожній партії визначаються показники якості молока, загальне бактеріальне обсіменіння, кількість соматичних клітин. Наявність інгібуючих речовин визначають один раз в декаду і додатково – за домовленістю сторін. Результати цих аналізів поширюються на молоко до наступного випробування.

Аналізи на визначення інгібуючих речовин виконуються двічі. Контрольну пробу відбирають у випадку неоднозначності результатів. Дані визначення є кінцевими і супроводжуються оформленням акту. Дослідження вмісту сухих речовин на відповідність вимогам стандарту проводиться у разі підозри на фальсифікацію молока водою. У випадку неоднозначності результатів відбирають контрольну пробу, результат якої є кінцевим і супроводжується оформленням акту.

Дослідження вмісту сухих речовин на відповідність вимогам стандарту проводять у разі підозри на фальсифікацію молока водою. У випадку підозри на фальсифікацію (нижча кислотність, невластивий молоку смак, запах тощо) проводиться визначення інгібуючих речовин.

Регулярний моніторинг показників безпеки молочної продукції здійснюється згідно з вимогами Методологічної директиви «Процедури та цикли моніторингу харчової сировини та показників безпечності харчових

продуктів» (1995 р.). звичайного молока вимірюють кожні півроку; Радіонукліди – щоквартально; Мікотоксини – щорічно.

Відповідно до умов договору контроль показників безпечності молока здійснюється атестованими та акредитованими лабораторіями.

На ціну закупівлі молока впливають такі фактори: кількість молока, фактична жирність і білковість, встановлена ціна молока першого сорту за основними нормами жирності і білка, вид молока, температура і калорійність.

В Україні встановлені базові показники 3,4% жиру та 3,0% білка. Виходячи з досвіду оплати молока в країні та за кордоном, ми рекомендуємо прийняти механізми ціни на основі жиру та білка, які становлять 40% та 60% від контрактної ціни відповідно.

Базова ціна – молоко першого ґатунку базових норм жиру та білка без ПДВ та дотацій. Залежно від якості сировини, виходячи з цієї ціни формується надбавка або знижка.

Надбавки або знижки встановлюються для підвищення або зниження якості молока. За термостійкість молока - до закупівельної ціни молока вищого та першого сортів додається надбавка 5%.

Молоко, яке не відповідає стандартним вимогам до температури, вважається незамороженим і знижується на основі жиру, білка та якості.

Молоко, що не відповідає вимогам стандарту (несортне), за домовленістю може бути використане на переробку, але ціна знижена. Фахівці з виробництва високобілкових сирів та інших високобілкових продуктів можуть укладати договори з постачальниками для узгодження умов оплати, які стимулюють підвищення вмісту білка в молоці.

Молоко приймають партіями. Партією вважають молоко з одного господарства, одного ґатунку та оформлене одним супровідним документом.

Відбір зразків молока і підготовка їх до аналізу проводять згідно з ГОСТ 13928; зовнішній вигляд, кок визначаються візуально, смак і запах – органолептично.

Перед відбором проб молоко в автомобільні бідонах перемішують колотівкою (мішалкою), вниз і догори 8-10 разів. При відборі проб молока застосовують металеві чи пластмасові трубки внутрішнім діаметром 9мм або черпаки з подовженими ручками.

Органолептичні показники і кислотність молока кожній пакувальній одиниці партії.

Проби молока, призначені для аналізів, розрахунку 20 крапель 10% розчину двохромовокислим калію або 1-2 краплі 40% розчину формаліну на 100 м: Перед дослідженням проби молока доводять 20±2°С.

Для визначення масової частки жиру в молоці як і інших показників, дозволяється використовувати різні: методи, які мають відповідне метрологічне забезпечення законодавством України.

Так, ГОСТ – 5867 Для визначення вмісту жиру в молоці встановлено два методи: відомий кислотний метод концентрованої сірчаної кислоти, ізоамілового спирту, водяної бані, центрифугування та інших кислот і інструментальний турбідиметричний метод, заснований на фотометричному вимірюванні ослаблення потоку випромінювання.

У Данії випускаються високоефективні маленькі тестери, дія яких заснована на використанні фотометричних і колориметричних методів. Застосування таких приладів не обмежується: ФЖ-І, принцип дії якого пов'язаний з визначенням вмісту жиру за інтенсивністю флуоресценції жирової фази молока, принцип дії якого полягає в перетворенні оптичного щільність молока в напругу і відображення результату на цифровому індикаторі портативні електронні аналізатори «Екомілк» і КАМ-98 мають досить широкий діапазон вимірювань і можуть визначати не тільки жирову масу, але і білок, сухий залишок знежиреного молока, відсоток додавання густина води і молока.

Для визначення масової частки загальної кількості білків у молоці державний стандарт рекомендує класичний метод класичний метод К’єльда (ГОСТ 23327) та колориметричний (ГОСТ 25179). Але перший з них складний

і призначений для випробувань при розробці прискорених методів другий використовується у дослідницькій діяльності.

В умовах виробництва можливе використання приладів ІРФ-464, рефрактометра АМ -2, датського комбі-автомата та інших.

Густина молока визначається за допомогою згідно з ГОСТ 3625. Для визначення свіжості молока з: використовується титрометричний метод і при необхідності – метод граничної кислотності молока згідно з ГОСТ 3634.

Масова частка сухих речовин визначають при виникненні розбіжності в оцінці якості молока, шляхом висушування при 102±2°С наважки молока до постійної ваги або прискорений метод згідно ГОСТ 3626.

Ступінь чистоти молока за еталоном визначають шляхом фільтрування молока згідно з ГОСТ 8218. Для визначення загального бактеріального обсіменіння сирого молока згідно з ГОСТ 9225 приводиться метод визначення редуктази з метиленовим голубим (затрати часу на аналіз до 5,5 годин) або з резазурином (затрати до 1 години). Для уточнення ступеню обсіменіння передбачено визначення загальної кількості бактерій шляхом посіву.

Для визначення домішок анормального молока в збірному, тобто кількості соматичних клітин, згідно з ГОСТ 23453 може бути застосовано візуальний спосіб або з використанням віскозиметра ВМЛК. Більш практичним є застосування сучасного приладу «Соматас», який виготовляється в Прибалтиці.

Визначення інгібувальних речовин у молоці згідно з ГОСТ 23454 проводиться з індикаторами резазурином або метиленовим голубим. При необхідності у молоці можуть визначатись окремо домішки соди, аміаку, перекису водню (відповідно з ГОСТ 24065, ГОСТ 24066, ГОСТ 24067).

Молоко, яке використовується для виробництва продуктів дитячого харчування, повинно бути вищого або першого ґатунків, з кількістю соматичних клітин не більше 500 тис/см^3, термостійкістю згідно з ГОСТ 25228 не нижче другої групи.

Отже, виробникам та закупівельним молока необхідно прикласти зусиль для становлення дієвості вимог державного стандарту України.

Техніка проведення органолептичної оцінки молока

При прийманні молока піддають органолептичній оцінці – визначають колір, смак, запах і консистенцію, наявність тих чи інших вад і недоліків.

Колір визначають у циліндрі із безбарвного скла при відбитому денному світлі Колір молока здорових корів – білий або злегка жовтуватий. Жовтуватий відтінок залежить від наявності каротину і ліпохромів молочного жиру.

Смак встановлюють, взявши у рот ковток молока кімнатної температури, сполоснувши ним ротову порожнину до кореня язика. Смак нормального свіжого молока – приємний, злегка солодкуватий і у вирішальній мірі залежить від кормів, які поїдають корови. Слабі присмаки молока краще виявляються при підвищеній температурі. Тому холодне молоко бажано підігріти до температури біля 30 градусів.

Запах визначають при переливанні молока із відра у молокомір або підчас відкривання посудини, в якій доставлено молоко. Свіже молоко мас приємний, специфічний запах.

Консистенцію молока визначають при повільному переливанні його із однієї посудини в іншу. Консистенція нормального молока однорідна, не тягуча, без наявного слизу, пластівців, білка.

Відхилення в органолептичних властивостях молока від нормальних показників класифікуються як вади і можуть бути викликані різними факторами. Вади кормового походження (смак цибулі, часнику суріпиці і орг.) виявляються відразу після видоювання молока. Вади бактеріального походження (тягуче молоко, синє, червоне і т п.) виявляється при зберіганні.

Молодо з різким кормовим присмаком, прогіркле і гірке, з невластивими натуральному молоку запахами, тягучою консистенцією і ненормального кольору, до використання в їжу не допускають.

Техніка визначення:

1. Відбирають 60 $см^3$ молока в чисту суху колбу з притертим корком ємністю 100$см^3$ дезодоровану шляхом нагрівання в сушильній шафі при температурі (100±5^{O}C) не менше 30 хв., з наступним охолодженням до температури навколишнього середовища.

2. Відразу після відкривання колби визначають запах молока. Потім 20см3 молока наливають у суху чисту склянку і оцінюють смак.

3. Оцінку запаху і смаку проводять за п'ятибальною шкалою (орган. 4.2).

Таблиця 4.2

Органолептична оцінка якості молока

№ п/п	Запах і смак	Оцінка молока	Бали
1	Чистий, приємний, трохи солодкуватий.	Відмінно	5
2	Недостатньо виражений, порожній.	Добре	4
3	Слабкий кормовий, слабкий окислений, слабкий хлібний, слабкий нечистий.	Задовільно	3
4	Виражений кормовий, в т.ч. цибулі, часнику, полину та ін. трав, які надають молоку гірклий смак, хлібний, солений, окислений, затхлий запах.	Погано	2
5	Гірклий, прогірклий, цвілевий, гнильний; запах і смак нафтопродуктів, лікарських, миючих і дезинфікуючих засобів та ін. хімікатів.	Погано	1

Зберігання та транспортування. Тривалість зберігання молока у виробників до закупівлі не повинна перевищувати 24 год. за температури не вище 4°С, 18 год. - за температури не вище 6°С, 12 год. - за температури не вище 8°С.

Умови зберігання молока у виробників повинні відповідати вимогам «Санитарных й ветеринарных правил для молочных ферм колхозов, совхозов й подсобных хазяйств», які затверджені у встановленому порядку.

Транспортування. Транспортування молока повинно проводитися всіма видами транспорту відповідно до чинних правил перевезень швидкопсувних продуктів па цепному виді транспорту.

Транспортування молока повинно проводитися в автоцистернах згідно з або у флягах згідно діючих стандартів. Цистерни та фляги з молоком повинні бути щільно закриті кришками з прокладками з харчової гуми та опломбовані.

Контроль санітарно-гігієнічного стану молока

Визначення чистоти молока

Прилади і устаткування: прилад для визначення чистоти молока, фільтрувальні кружки, еталон.

Техніка роботи

1. Нагріти молоко до 36-40°С, щоб розчинити грудочки вершків які затримуються на фільтрі і маскують наявність механічних домішок.

2. На металічну сітку приладу покласти фільтрувальний кружок, зафіксувати його за допомогою пружини.

3. 250мл. молока старанно перемішати і швидко, не даючи механічним домішкам осісти, вилити у прилад по стінці, щоб не пошкодити фільтрувальний кружок Після закінчення фільтрування молока фільтр покласти на аркуш пергаментного паперу і просушити на повітрі, не допускаючи попадання пилу.

4. Фільтрувальний кружок порівняти з еталоном, встановити групу чистоти молока і приклеїти кружок у лабораторний зошит.

5. При наявності великої кількості механічних домішок молоко рахується недоброякісним, бо разом з механічними частинами в нього попадають мікроорганізми.

Фактори, які впливають на точність аналізу:

1. Не точно відмірена кількість молока.

2. Діаметр фільтрувальної поверхні приладу більший або менший.

Вирішити проблемну ситуацію

З однієї ферми поступило молоко з наступними показниками:

– густина - 1,030 г/см^3; кислотність -18°Т; температура - 10°С; консистенція тягуча. Що робити з такою партією молока?

– визначити густину молока, якщо відомі показники ареометра і температура молока.

Визначення кислотності молока титрометричним методом

Основні хімічні властивості молока – загальна (титруєма) кислотність, яка виражена у градусах Тернера (^{O}Т) або у відсотках молочної кислоти, а також є активна кислотність, яка виражається величиною pH.

По Р. Давидову (1973), кислотність свіжовидоєного молока дорівнює 16-18^{O}Т, причому білки об уславлюють 4-5^{O}Т, гази 1-2^{O}Т, однозамінні фосфорнокислі та інші солі, наприклад KH_2PO_4 і $Ca(H_2PO_4)_2$, - 10-11^{O}Т. На долю казеїну приходиться тільки 3-4^{O}Т. На загальну кислотність молока впливає основному фосфорнокислі солі та частково білки.

Кислотність є тестом свіжості молока і входить до складу показників молока. Розрізняють кислотність активну і титровану. Активна кислотність характеризується концентрацією іонів водню – pH. Величина pH для свіжого молока знаходиться в межах 6,5-6,7. титровану кислотність молока (вершків) виражають у градусах Тернера (^{O}Т) – це кількість мілілітрів 0,14н розчину (NaOH чи KOH), необхідного для нейтралізації 100мл продукту, розбавленого двома частинами води в присутності індикатора фенолфталеїну.

Кислотність молока визначають не раніше, ніж через 2 години після доїння, коли частина вуглекислоти вивітрюється.

Титрована кислотність свіжого молока (16-18^{O}Т) обумовлена кислотним характером казеїну (4-5^{O}Т), наявністю в ньому кислих солей (11-10^{O}Т) і вуглекислоти, утвореної при розчиненні вуглекислого газу в плазмі молока (1-2^{O}Т).

Висока кислотність свіжого молока може бути викликана складом корму та іншими факторами (дефіцит мінералів, згодовування кислих кормів). Знижена кислотність молока може викликати мастит у корів і потребує додавання води, нейтралізуючих речовин, лікування корови антибіотиками перед запуском. Через деякий час після доїння в молоці накопичується молочна кислота, оскільки мікроорганізми, які зброджують лактозу, ростуть, підвищуючи титровану кислотність.

Прилади і реактиви: конічна колба на 100 мл, піпетка на 10 і 20 мл, бюретка крапельниця, 0,1н. розчин їдкого натрію і 1% спиртовий розчин фенолфталеїну, контрольний еталон забарвлення.

Техніка роботи

1. В колбу відміряти 10 мл добре перемішаного молока, додати 20мл дистильованої води і три краплі фенолфталеїну.

2. Помішуючи вмістимо колби круговими рухами, відтитрувати його із бюретки 0,1н. лугом до появи рожевого забарвлення, яке відповідає контрольному еталону і не зникає впродовж 1 хвилини.

Кількість лугу, витрачена на нейтралізацію 10 мл молока, помножена на 10, дає кислотність в градусах Тернера. Розходження між паралельними визначеннями не повинні перевищувати + 1^{o}Т.

Фактори, які впливають на точність аналізу.

1. Концентрація лугу вища або нижча 0,1 н. розчину.
2. Брудний посуд.
3. Обов’язково повинен бути еталон за фарбуванням
4. Потрібно точно додавати в молоко воду і фенолфталеїн.
5. Зайва кількість води, добавлена при титруванні, приводить до занижених показників, а недостатня – до завищених.

6. Титрування проб молока раніше 1,5-2 годин після доїння корів. При цьому показник кислотності молока буде завищений.

7. Різниця швидкості титрування: при швидкому титрування результати нижчі, ніж при повільному.

8. Кількість індикатора.

9. Різниця в температурі суміші (молока і води). Температура суміші повинна бути близько 20^{O}C.

10. Тривале зберігання пробірок з лугом до визначення.

11. При титрування без води одежний результат зменшується на 2^{O}Т.

Завдання:

Завдання 1. Ознайомитися з ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови». Записати основні показники якості молока згідно стандарту.

Завдання 2. Ознайомитися правилами проведення оцінку запаху і смаку молока згідно ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса», записати вимоги до смаку і запаху молока за 5-бальною шкалою оцінювання.

Завдання 3. Оцінити якість пастеризованого молока різних виробників за смаком і запахом згідно ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса» та оформити експертний лист.

Контрольні питання:

1. В яких межах коливається кислотність свіжоздоєного молока і чим вона обумовлена?

2. Суть титрометричного методу визначення кислотності молока?

3. Як встановити граничну кислотність?

4. Як оцінюється молоко при закупівлі переробними підприємствами в залежності від кислотності?

Практична робота 5

Оцінка партії зерна

Мета роботи: оволодіти методикою визначення показників якості зерна пшениці

Завдання: визначити свіжість, зараженість комірними шкідниками і пошкодження клопом-черепашкою, вологість і засміченість зерна пшениці

Прилади та матеріали: сушильна шафа, технічні ваги, аналітичні ваги, лабораторний млин, розбірна дошка, фарфорова чашка, сито з діаметром отворів 0,8, 1,5 і 2,5 мм, пінцет, шпатель, білий папір, лупа, магніт, бюкси, ексикатор, склянка, гаряча вода, зерно пшениці

Теоретичні відомості

При визначенні показника свіжості круп пріоритет надається їх сенсорній оцінці за допомогою органів чуття (зору, нюху, смаку). Ознаками нормального здорового зерна є характерний колір, запах і смак.

Кожна культура, вид, сорт, сорт і сорт зерна мають свій колір і блиск, що є його постійною ботанічної характеристикою. Колір зерна тісно пов'язаний з деякими його технічними показниками, зерновими та кормовими перевагами. Наприклад, у червоної пшениці існує відповідність між кольором ядра, вітрифікацією та вмістом білка: темні ядра природного кольору зазвичай мають вищу вітрифікацію та вищий вміст білка.

Зміна характерного забарвлення зерна є першою ознакою того, що воно дозріло або зберігалося в несприятливих умовах, або були порушені технічні прийоми його приготування. Так, зелене зерно може бути недозрілим і піддаватися впливу морозу, відомого як мороз, або зібраного рано. Внаслідок тривалого перебування під час збирання атмосферних опадів зерна темніють, а при самозігріванні порушуються режими сушіння. Уражені комахами зерна мають на поверхні світлі плями.

Внаслідок розмноження мікроорганізмів на поверхні зерна воно втрачає характерний блиск.

Здорові зерна кожного врожаю мають свій унікальний запах. У зернах - слабкий, майже непомітний. Очевидна зміна запаху може бути наслідком адсорбційних властивостей зерна або процесів, які спричиняють розпад хімічних речовин.

У процесі зберігання зерно виділяє адсорбовані запахи - абсенту, часнику, кіптяви, олії, диму тощо. Оскільки зерна містять такі домішки, як стручки полину, дикий часник і спори сажі, зерна вироблятимуть адсорбовані запахи. Між частинками агломерату частинок, що має запах оселедця або триметиламіну, знаходиться багато твердих або вологих спор сажі. Ці адсорбовані запахи можна усунути шляхом промивання та сушіння зерна. При порушенні технології сушіння зерно починає пахнути димом і нафтопродуктами. Запах нафтопродуктів з'являється не тільки при безпосередньому контакті з ними, але і при зберіганні поблизу зерна. Запах диму та олії із зерна неможливо видалити, тому його повертають у господарство.

Запах розкладання капусти, солодовий і згірклий. Своєрідний запах у бурті зумовлений тривалим зберіганням зерна без вентиляції. Його можна усунути висушуванням, тому зерно з неприємним запахом допускається до приймання хлібоприймального пункту. Зерна набувають солодового запаху, оскільки вони самонагріваються та проростають. Це зумовлено розвитком фізіологічних, біохімічних і мікробних процесів у зерні в умовах підвищеної вологості. Технічна якість цього зерна погіршилася, воно вважається неякісним зерном, яке можна приймати лише з дозволу відповідного державного органу та зі знижкою 20-30% від закупівельної ціни.

Затхлий запах може мати вологий і сирий запах зерна через ріст цвілі, а також затхлий запах через розпад органічних речовин на мінерали (аміак тощо).

Стандарти не допускають зараження шкідниками будь-якої партії зерна, незалежно від цільового призначення. Як і показник свіжості, він починається з його визначення. Якщо в зразку зерна буде виявлено хоча б одного живого шкідника запасів зерна (крім кліщів), партія не буде прийнята. За наявності кліщів 1 та 2 ступеня зерно приймається зі знижкою 0,5%.

Комірні шкідники знижують якість і стійкість зерна при зберіганні, пошкоджуючи його і засмічуючи продуктами життєдіяльності. Найпоширенішими шкідниками є комірчасті довгоносики, рисові довгоносики, хлібні мокриці, мошки, борошнисті червці, совка та кліщі.

Чималої шкоди завдають комірні довгоносики. Їх розвиток від яєць до дорослих особин відбувається всередині зерна. Оптимальною для життєдіяльності комірцевого довгоносика є температура 21 - 25 °С і вологість зерна 15 - 16%. Від відкладання яєць до появи жука проходить 16 днів. Зниження температури до 12°С пригнічує ріст шкідників. Жуки не відкладають яйця при температурі нижче 13°С і вище 35°С. У зерні з вологістю 10-11 % довгоносики не зустрічаються. Комірні довгоносики гинуть під дією прямих сонячних променів і не переносять запаху скипидару, нафталіну, часнику, конопель, протягів. Жуки люблять жити в теплих місцях із зерновими купами. Вони можуть прожити під водою 10-12 днів і досить довго можуть обходитися без їжі.

Рисові довгоносики дрібніші (до 3,5 мм). Він відрізняється від нашийника тим, що може літати. Також має приховану форму зараження. Урожайніші і теплолюбніші за комірчасті. Витримує температуру -5°С до 5 днів. Він може жити цілий рік в рослинних залишках на полях і заражати зерно культур на коренях і в сховищах.

Кукурудзяний довгоносик за кольором схожий на рисового, але значно більший і може літати. За дією на нього низьких температур він знаходиться між рисовим довгоносиком і комірцевим довгоносиком. Пошкоджують

зерна пшениці та жита, роблячи їх непридатними для харчового використання.

Кліщі розмножуються в зерні і часто викликають нагрівання зерна. Вони ростуть при вологості продукту не менше 12%, а оптимальна для них 15-16% і вище. Сильніше пошкоджуються подрібнені зерна.

Його можна вирощувати на полях або в зерносховищах. Інфрачервоні промені в сонячному спектрі шкідливо впливають на багато видів кліщів. Від сонячного світла кліщі гинуть швидше, ніж від тепла від інших джерел тепла. Струми високої частоти та іонізуюче випромінювання вбивають кліщів на всіх стадіях розвитку.

Відбір проб. Зерно перевіряють на наявність шкідників перед засипанням у сховище, а також під час зберігання. В коморах (крім комор з похилою підлогою) та на майданчиках беруть локальні проби і формують із них середню пробу з кожного шару насипу зерна. При висоті насипу 1,5 м локальні проби відбирають з трьох шарів (верхнього, середнього, нижнього), а при висоті, меншій за 1,5 м, - з двох (верхнього і нижнього).

З автомобілів з довжиною кузова до 3,5 м точкові проби відбирають за схемою А, з довжиною кузова 3,5-4,5 м – за схемою Б, з довжиною кузова від4,5 і більше метрів згідно схемі В, при цьому відстань між точками повинна складати один крок, а відстань між точками відбору та бортом кузова повинна становити 0,5-1,0 м (рис. 5.1).

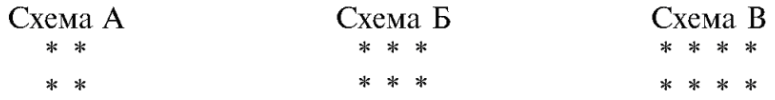


Рис. 5.1 Схема відбору точкових проб з кузова автомобіля залежно від його довжини

Точкові проби зерна, що зберігається в складах і на майданчиках при висоті насипу до 1,5 м, відбирають ручним щупом, при більшій висоті насипу

– складським щупом зі штангами, нагвинчуються. Для відбору точкових проб поверхню насипу ділять на секції площею 200 м^2. В кожній секції точкові проби відбирають в шести точках поверхні на відстані від стін складу 1м за схемою Г. При невеликих кількостях зерна в партії допускаються точкові проби відбирати в чотирьох точках поверхні секції площею до 100 м^2 за схемою Д (рис. 5.2).

Рис. 5.2 Схема відбору зерна залежно від площі секції

Точкові проби зерна, зберігаємого в силосах елеватора і складах з нахилою підлогою, відбирають при випущенні зерна із силоса або секції складу шляхом перетину потоку зерна ковшом.

Зразки відбирали із змішаного потоку зерна з нижнього шару зерна в силосі, а також із частково заповнених силосів. Також відбирайте проби там, де ймовірно скупчуються шкідники (найвищі, найвологіші, найпильніші місця на насипі, а також там, де температура в шарі зерна підвищується – біля стовпів, стовпів і стін). Зернові кульки, обвиті гусеницями метеликів, відбирають вручну і додають до середньої проби. Відібраний зразок помістити в герметичний контейнер. При пошаровому відборі проб аналізується середня проба, взята з кожного шару.

Крім сухої речовини в зернах міститься ще й вода. Одна його частина, частина молекул білка і крохмалю, називається зв’язком. Вода, що залишилася в гігроскопічному стані, називається вільною водою, яку можна відокремити шляхом висихання швидше, ніж зв'язану воду.

Вирішальним показником збереження зерна є вологість. Вільна вода має всі властивості води (питому вагу, діелектричну проникність, здатність

бути розчинником), тому вона текуча. Вільна волога підвищує активність ферментів зерна, що призводить до втрати сухої речовини під час зберігання

Зв'язана вода не бере участі в фізіологічних процесах, зерна, що містять цю вологу, можуть зберігатися тривалий час з невеликими втратами. Вміст вологи відомий як критична вологість, вище якої в зерні утворюється вільна волога. Його значення залежить від хімічного складу зерна. Отже, для пшениці це приблизно 14,5%.

При реалізації зерна вологість може вплинути на його чисту масу. Якщо вологість вище базової норми, з якості вираховується знижка, якщо вона нижча, то додається надбавка в один відсоток за кожен відсоток зниження. За вмістом вологи зерна поділяють на сухі, середньо сухі, вологі та сирі.

Вологість зерна можна вимірювати прямим і непрямим методами, причому перевага надається останньому. Основним (стандартом) є сушіння в електрошафі при температурі 130°С протягом 40 хв. Додатково - електростатичні методи вимірювання враховують властивості частинок - діелектричну провідність і електропровідність.

Хід роботи:

Визначення показників свіжості зерна пшениці.

Пшеницю, яка через несприятливі умови достигання, збирання чи зберігання втратила свій природний колір, визначають як «потемнілу» (за наявності темних відтінків) або як «знебарвлену» за ступенем знебарвлення (табл. 5.1.):

1-й - часткова втрата блиску і знебарвлення зерна на спинці (в колосі або на току при незначному зволоженні);

2-й - втрата блиску і знебарвлення зерна в ділянці спинки та з боків (за більш тривалого зволоження);

3-й - повне знебарвлення всієї поверхні зернівки (за тривалого зволоження зерна в колосі й на току).

Вміст у наважці зерен кожного ступеня знебарвлення X (%) визначають за формулою (5.1):

$$X=M\times100/20 \qquad (5.1)$$

де: M – маса зерен кожного ступеня знебарвлення, г;

20 – маса наважки, г

Таблиця 5.1

Показники ступеня знебарвлення за результатами розбирання наважки зерна

Ступінь знезараження	Вміст зерен, % за ступенями знебарвлення		
	I	I+II	у т. ч. III
Нормальне зерно	10	5	не допускається
Перша	не обмежується	25	2
Друга	не обмежується	не обмежується	15
Третя		не обмежується	16 і більше

Пшеницю тверду з відхиленнями в кольорі через вміст частково склоподібних і борошнистих зерен визначають як «нетипову за кольором».

Колір зерна встановлюють при розсіяному денному світлі.

Частково проросле зерно і те, що зберігається у зволоженому стані, стає тьмяним і набуває білуватого кольору. Для зерна, пошкодженого сушінням з порушенням температурного режиму або самозігріванням, нерідко характерний червонуватий колір різних відтінків - від темно-бурого до матово - червоного без блиску.

Визначають запах як цілого, так і меленого зерна. Для цього з попередньо перемішаного середнього зразка беруть в мілку залізну тару 100 г зерна кімнатної температури. Якщо вологість зерна вище 17% - пробу підсушують.

Щоб запах став більш відчутним, зерно висипають у склянку, заливають гарячою водою (35-40 °С), накривають склом. Через 30 хв. воду зливають і визначають запах зерна. В результатах визначення обов'язково вказують визначали в сухому чи запареному зерні.

Зараженість визначають за пробою, в якій виявлено кількість шкідників. В об'єднаній пробі зерна визначають зараженість за такою методикою: пробу зважують, просівають крізь сито з отворами діаметром 2,5 і 1,5 мм вручну впродовж 2 хв при 120 колових рухах за хвилину. Якщо температура зерна нижча за 5 °С, схід і прохід крізь сито підігрівають при температурі 25 - 30 °С протягом 10 - 20 хв, щоб активізувати комах, які заклякли. Схід із сита з отворами діаметром 2,5 мм вміщують на білий папір розбірної дошки, розрівнюють тонким шаром і розбирають вручну за допомогою шпателя, виявляючи великих за розміром шкідників.

Прохід крізь сито з отворами діаметром 2,5 мм розмішують на біле скло розбірної дошки для підрахунку живих комах (комірних довгоносиків), а прохід крізь сито з отворами діаметром 1,5 мм розсипають тонким шаром на розбірній дошці чорного кольору і розглядають під лупою підраховуючи кількість наявних кліщів.

Мертвих кліщів та ін. шкідників та їх частини вважають смітною домішкою і при визначенні зараженості зерна не враховують. Кількість виявлених живих шкідників перераховують на 1 кг зерна для встановлення ступеня його зараженості (табл. 5.2).

Таблиця 5.2

Ступені зараженості для довгоносиків та кліщів

Ступінь зараженості	Довгоносики, шт/кг	Кліщі, шт/кг
I	1-5	1-20
II	6-10	вище 20
III	вище 10	войлоховий шар

Для визначення зерен пшениці пошкоджених клопом – черепашкою із наважки зерна масою 50 г, яке залишилось після видалення сміткової і зернової домішок, беруть дві наважки цілого зерна по 10 г. З кожної виділяють пошкоджені зерна після огляду їх з боку борозенки і стінки. За зовнішнім виглядом розрізняють три ознаки пошкодженості клопом-черепашкою: 1) слід проколу на поверхні зерна у вигляді темної крапки, навколо якої різко окреслена світло-жовта пляма округлої або неправильної форми; 2) така сама пляма на поверхні зерна, в межах якої видно вдавленість або зморшки без сліду проколу; 3) така сама пляма на поверхні зерна в зародку без вдавленості або зморщок і слідів проколу. В усіх випадках консистенція зерна під плямою крихка і борошниста.

Зерна пшениці з жовтими плямами не в зародку, без сліду проколу, вдавленості, зморшкуватості в межах цих плям не відносять до пошкоджених клопом-черепашкою.

Пошкоджене зерно зважують з точністю до сотих часток грама. Вміст такого зерна $X_к$ у кожній наважці визначають за формулою (5.2):

$$X_к = M_п \times 10 \qquad (5.2)$$

де $M_п$ — маса пошкодженого зерна, г.

Кінцевий результат є середнім арифметичним двох паралельних визначень (5.3):

$$X_{к0} = X_{к1} \times X_{к2}/2 \qquad (5.3)$$

де $X_{к1}$, $X_{к2}$ — вміст зерен, пошкоджених клопом-черепашкою, відповідно в першій і другій наважках, %.

Між паралельними і контрольними визначеннями допускається розбіжність у межах 0,5 % при вмісті до 5 % і 1 % - понад 5 % пошкоджених клопом-черепашкою зерен.

Визначення вологості основним методом (без попереднього підсушування). Використовують сушильну шафу СЕШ-ЗМ з контактним термометром, який за допомогою магнітної пастки встановлюється на задану температуру.

Із середньодобової проби беруть беруть 20 г зерна і розмелюють на лабораторному млині ЛЗМ-1, відбирають дві наважки по 5 г у зважені бюкси і вміщують у шафу у відкритому вигляді при температурі 130 °С. При цьому температура знижується на 6-8 °С, а через 10 хв повертається до попередньої позначки. Через 40 хв бюкси виймають, закривають кришками, охолоджують в ексикаторі (не довше 2 годин).

Зважують із точністю до 0,01 г. Вологість визначають за формулою (5.4):

$$X= 20*(m_1-m_2)……(5.4).$$

де: m_1- маса бюксу з розмеленим зерном до сушіння,г

m_2- маса бюксу з розмеленим зерном після сушіння,г.

Для визначення явно зіпсованих і пошкоджених зерен беруть наважку масою 10 г і ділять навпіл. Явно зіпсоване зерно видаляють, зважують і визначають його вміст у відсотках за формулою (5.5):

$$X= M_3 \times M/5 \qquad (5.5)$$

де: X - вміст зіпсованих зерен, %; M_3 - маса зіпсованих зерен, видалених із наважки, *г,* M - маса зерна, що залишилась після видалення з наважки 50 г зернової та смітної домішок.

Якщо в наважках виявлено шкідливу домішку, то її вміст визначають за видами в додатковій наважці, виділеній із середньої проби після звільнення її від крупних смітних домішок.

Вміст гальки визначають у наважці зерна масою 500 г, звільненій від зернової та смітної домішок і просіяній крізь сито з отворами діаметром 1,5 мм. Із сходу з сита відбирають гальку і зважують.

Вміст металомагнітної домішки визначають у наважці зерна масою 1 кг. Його розсипають шаром 0,5 см, а потім магнітом повільно водять уздовж

і впоперек. Прилиплі до магніту частинки знімають і складають у чашку. Металодомішки зважують і масу їх виражають у міліграмах на 1 кг зерна.

Загальний вміст сміткої домішки в зерні визначають як суму результатів визначень у відсотках: крупної органічної домішки, органічної домішки, виділеної з основної наважки; крупної мінеральної домішки; гальки, насіння сміткних та культурних рослин, зіпсованих зерен, шкідливої домішки в додатковій наважці.

Аналіз результатів роботи. Заповнити карточку аналізу зерна. Зробити висновок про якість зерна пшениці.

Контрольні питання:

1. Завдяки яким властивостям зерна, воно набуває запахів?
2. З чим пов'язаний колір зерна?
3. Що зумовлює запах тухлого оселедця в зерні?
4. Як визначають запах зерна?
5. Назвіть ступені знебарвлення зерна.
6. Які існують схеми відбору зерна з кузовів автомобілів залежно від їх довжини?
7. За допомогою чого проводять відбір точкових проб?
8. Назвіть ступені зараження партії зерна довгоносиками?
9. До якої фракції відносять мертвих шкідників?
10. Для чого для визначення зараженості зерна в холодну пору року, його підігрівають до кімнатної температури?
11. Якими методами визначають вологість зерна?
12. При якій температурі визначають вологість зерна в сушильній електрошафі?
13. Назвіть види пошкодження зерна клопом - черепашкою.
14. Яка необхідна маса наважки зерна для визначення металодомішок та гальки?

Практична робота 6

Відбір зразків для оцінки якості та аналітичної проби плодів і овочів

Мета роботи: набути навиків правильного відбору середньої проби овочів та плодів і вміння підготувати аналітичну пробу для аналізу зразка.

Завдання: згідно методики відібрати середню пробу овочів та плодів для формування аналітичного зразка та зробити оцінку якості сировини.

Прилади та матеріали: ваги технічні на 10 кг, ваги технічні на 500 г, м'ясорубка або гомогенізатор, розбірні дошки білі, лінійка довжиною 20-40 см, сито з отворами Ǿ 1 мм, плоди, овочі, ягоди, горіхи.

Теоретичні відомості

Зовнішній вигляд, запах, смак продукту, наявність хворих, пошкоджених зразків визначають органами чуття, розміри — обмірами, наявність ґрунту – зважуванням. Якість продукції визначають відразу після відбору, але не пізніше 24 годин. Якість продуктів у пошкоджених пакувальних одиницях стосується лише продуктів у цих пакувальних одиницях.

Оцінка показників якості породи значною мірою залежить від правильного відбору середньої проби. Розрізняють загальні (польові), середні, лабораторні проби (частини, четвертинки, половинки плодів), аналітичні проби (зважені за проведеною методикою). При відборі проб вибирають найбільш рівну однорідну ділянку і збирають окремі екземпляри рослин через певні проміжки часу або безперервно на цій ділянці без відбору.

Плоди томатів, перцю, баклажанів і картоплі зривати через 6-10 кущів, а баштанних – через 3-5 кущів. При відборі невеликої площі у пробу слід включати урожай по 10 рослин кожного сорту. Зберіть 2-3 плоди з кожної рослини для великих плодів і 5-8 плодів для дрібних плодів. Загальна маса зразка повинна бути не менше 1 кг.

При відборі великих площ розділяйте їх по діагоналях і робіть відбір рослин по цих діагоналях так само, як і при відборі невеликих ділянок (за винятком недоліків).

Загальна вага зразка повинна бути не менше 3 кг (для

Великі плоди – не менше 10 кг) і повинні містити 40-50 шт. помідорів і картоплі; 60-80 шт. перцю; 35-40 шт. огірків, кабачків, баклажанів; 20-25 шт. цибулі і часнику; дині кл. зернових культур і капусти - 20 видів плодів. Середня маса наважок листових овочів повинна бути не менше 1,5 кг. Відібрані таким чином зразки розташовували у формі квадрата і ділили по діагоналі на 4 частини. Дві протилежні частини знову зводять у квадрат і ділять таким же чином, поки не буде досягнуто необхідної проби 3-4 кг.

Відбір середньої проби плодів і ягід проводять наступним чином: зерняткові (яблуні, груші, айва), цитрусові, гранат, хурма при 1-3 деревах роблять аналіз з одного дерева 15-20 плодів. Проби відбирають з різних сторін та ярусів дерева. Загальна маса повинна складати 1 кг. Кісточкові (сливи, черешня, вишня, абрикос, кизил та ін.) відбирають аналогічно (рис. 6.1.).

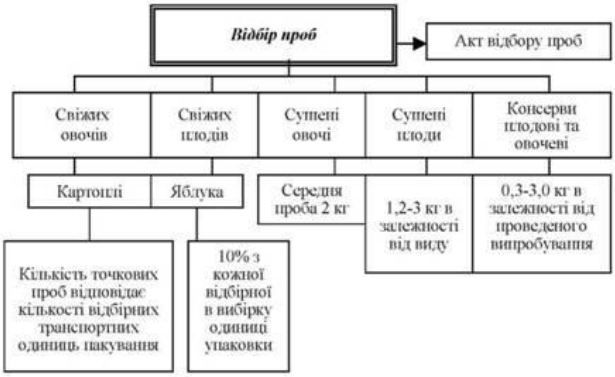


Рис. 6.1 Схема відбору середньої проби плодоовочевої сировини

Ягідні культури відбирають з 10 кущів, з різних сторін куща при масовому дозріванні. Загальна маса – 1 кг (не менше 100 ягід). Виноград відбирають з різних сторін куща та різних ярусів, враховуючи місце вирощування; рівнину, схил. Не можна проводити за середньою пробою оцінку сорту, якщо вона відібрана на різних схилах (північних, південних).

Відібраний для аналізу зразок повинен характеризувати всю партію продукції.

Партією вважають будь-яку кількість продукції одного ботанічного або помологічного і товарного сорту, упаковану в тару одного виду й типорозміру або не упаковану, доставлену в одному транспортному засобі і оформлену одним документом установленої форми, що засвідчує якість продукції, яку оцінюють за результатами оцінки вибірки. З ящиків (мішків), ящикових піддонів, відібраних у вибірку з різних шарів (зверху, зсередини, знизу по всій довжині) відбирають точкові проби загальною масою не менше 15 % від маси вибірки. Маса кожної точкової проби залежить від виду продукції, вона повинна бути не менше 3; 5; 10 кг. З відібраних точкових проб складають об'єднану пробу: для продукції, що надходить у тарі та в ящикових піддонах (табл. 6.1.) і насипом. Об'єднану пробу зважують, оглядають і сортують на фракції, потім визначають якість продукції.

Таблиця 6.1

Кількість вибірок у партії продукції

Продукція	Кількість одиниць упаковки, шт.		Кількість точкових проб з кожної одиниці упаковки, шт.	Маса об'єднаної проби, кг
	в партії	для об'єднаної проби		
1	2	3	4	5
Продукція, що надійшла у тарі				
Картопля	до 20 включно	3	1	кожна точкова проба не менше 3 кг
	21– 50	6	1	
	51– 100	9	1	
	101 – 150	12	1	
	понад 150 одиниць на кожні повні і неповні 50 одиниць додатково	1	1	точкові проби загальною масою не менше 15 % від маси вибірки
Буряк столовий, морква, капуста білоголова, цибуля ріпчаста	до 100 одиниць упаковки	3	3	кожна точкова проба не менше 3 кг
	понад 100 одиниць упаковки на кожні повні і неповні 50 одиниць упаковки	1	3	
Для продукції в ящикових піддонах				
Картопля	до 10 включно	2	3	кожна точкова проба не менше 3 кг
	11-20	3	3	
	21-50	5	3	
	понад 50 піддонів на кожні повні і неповні 25 піддонів додатково	1	3	

Продовження табл. 6.1

1	2	3		4	5
Буряк столовий, морква, капуста білоголова, цибуля ріпчаста	до 10 включно	2		3	кожна точкова проба цибулі не менше 3 кг, буряків і моркви – 5 кг, капусти – 10 кг
	11-20	3		3	
	21-50	5		3	
	понад 50 піддонів на кожні повні і неповні 25 піддонів додатково	1		3	

Таблиця 6.2

Кількість вибірок у продукції, що надходить насипом

Продукція	Маса партії	Кількість точкових проб, шт.	Маса об'єднаної проби не менше, кг
1	2	3	4
Картопля	до 10 т включно	6	18
	11 – 20	15	45
	21 – 40	21	63
	41 – 70	24	72
	71 – 150	30	90
	понад 150 т на кожні повні і неповні 50 т додатково	6	18
Буряк столовий	до 200 кг	2	10
	201 –500	4	20
	501 –1000	6	30
	1001 – 5000	12	60
	понад 500 кг на кожні повні і неповні 100 кг додатково	1	5
Капуста білоголова	до 200 включно	1	10
	201 – 500	2	20
	501 – 1000	3	30
	1001 – 5000	12	120
	понад 5000 кг на кожні повні і неповні 100 кг додатково	1	10

Олійні горіхові культури (волоські горіхи, фісташки, мигдаль, фундук) також були відібрані відповідно до умов вирощування та стадій розвитку. Зразки були взяті з урожаю кожного дерева після сушіння та очищення. У зразку повинно бути не менше 100 горіхів.

Якщо дерево саджанець, кількість горіхів має бути не менше 25. Оцінку хімічного складу плодів усіх культур проводять за найбільш типовим збором, наприклад під час масового дозрівання.

Плоди субтропічних культур і пізньостиглих сортів, таких як яблука і груші, повністю дозрівають, як тільки їх зривають з дерева. У зв'язку з цим сорт оцінювали двічі: по-перше, незабаром після зняття з дерева; по-друге, незабаром після зняття з дерева; по-друге, у повній зрілості, терміни зберігання та дозрівання кожного сорту залежать від максимального вмісту цукру в сорті.

Хід роботи

Овочі, ягоди та фрукти на відкидних дошках розкидані на столі у вигляді квадратів. Після цього розділіть лінійку по діагоналі на чотири трикутника. Відкиньте два протилежні трикутники, помістіть інші два знову в квадрати та розділіть, як і раніше, поки не залишиться середня проба (відповідно до кожного фрукта).

Потім готують лабораторні зразки. Яблуко розрізається навпіл і береться четверта частина. Кавуни та гарбузи розрізати на 8 часточок, вибрати найбільш характерні частини, подрібнити до частинок 1 мм на тертці чи блендері або пропустити через сито з розміром пор 1 мм і аналітично зважити на технічних вагах.

У відібраній пробі партії картоплі та овочів визначають вміст мінеральної та інших домішок. Об'єднану пробу зважують, продукцію перекладають на чисту поверхню, а ґрунт і домішки, що залишилися, збирають, зважують та визначають їх вміст – у відсотках до маси проби. Щоб визначити кількість ґрунту, який прилип до бульб картоплі, з різних місць об'єднаної проби відбирають наважку масою 5 кг, миють, чисті бульби

витримують на решітці упродовж 2-3 хв. для стікання води, потім зважують. Масу ґрунту, що прилипла, визначають у відсотках до взятої наважки. Сума показників якості за результатами аналізу об'єднаної проби повинна становити 100 %, враховуючи мінеральну домішку (ґрунт), яка може бути на поверхні бульб, коренеплодів у межах 1 %. Результати аналізу об'єднаних проб поширюються на всю партію продукції та записують у вигляді табл. 6.3.

Таблиця 6.3

Характеристика показників якості овочів, плодів та ягід

Вид продукції	Характеристика показників				
	зовнішній вигляд	розмір за найбільшим поперечним діаметром, мм	внутрішня будова	стиглість	допущені відхилення за сукупністю

Аналіз результатів роботи. Зробити аналіз результатів оцінки якості середньої проби аналітичного зразка овочів, плодів та ягід

Контрольні питання:

1. Як відбирається загальна (польова) проба плодів, овочів та ягід?
2. Як проводиться відбір середньої проби плодів, овочів та ягід?
3. Як проводиться відбір лабораторної проби плодів, овочів та ягід?
4. Що таке аналітична проба плодів, овочів та ягід?
5. Назвіть критерії оцінки хімічного складу плодів, овочів та ягід?
6. Вкажіть критерії оцінки хімічного складу субтропічних плодів та пізніх сортів яблук і груш?
7. Якими методами визначають якість продукції?
8. Що називають об'єднаною пробою?
9. Яка методика відбору вибірок у продукції, що надійшла в тарі і насипом?
10. За якими показниками визначають якість партії овочів?

Практична робота 7

Сертифікація послуг громадського харчування

Мета роботи: вивчити порядок та процедуру проведення робіт з сертифікації послуг громадського харчування.

Теоретичні відомості

Правила сертифікації послуг харчування встановлюють вимоги до проведення сертифікації послуг харчування в Україні.

Документ встановлює порядок, процедури та вимоги до проведення сертифікації послуг харчування, що надаються суб'єктами туристичної діяльності згідно зі статтею 15 Закону України «Про туризм».

Вимоги цих Правил є обов'язковими для органів з сертифікації послуг харчування, що акредитовані в Системі (далі – ОС ПХ), акредитованих випробувальних лабораторій (центрів) та суб'єктів туристичної діяльності, що надають послуги харчування.

Правила розроблено на підставі Законів України «Про туризм», «Про захист прав споживачів», «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

Громадське харчування – це сукупність підприємств різних організаційно-правових форм господарювання та власності, громадян-підприємців, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції, а також борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів.

Послуга громадського харчування – це результат діяльності підприємств та громадян-підприємців із задоволення потреб споживача в харчуванні і проведенні дозвілля.

Якість послуги – це сукупність характеристик послуги, що визначає її

здатність задовольняти встановлені або передбачувані потреби споживача.

Споживач послуги громадського харчування – це громадянин, який користується послугами харчування, обслуговування, дозвілля.

Виконавець послуги громадського харчування – це підприємство громадського харчування, громадяни-підприємці, які виконують роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Кулінарна продукція – це сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Якість кулінарної продукції – це сукупність властивостей кулінарної продукції, що зумовлює її придатність для подальшого оброблення та/або вживання, безпечність для здоров'я споживача, стабільність складу та споживчих властивостей.

Процес обслуговування – це сукупність операцій, що виконуються виконавцем послуги громадського харчування в разі безпосереднього контакту зі споживачем послуг під час реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Метод обслуговування споживача – це спосіб реалізації споживачам продукції громадського харчування.

Безпека послуги – це комплекс властивостей послуги (процесу), при яких вона під дією внутрішніх і зовнішніх небезпечних (шкідливих) факторів впливає на споживача, не піддаючи ризику його життя, здоров'я та майно.

Екологічність продукції (послуг) – комплекс властивостей продукції та послуг, при яких здійснюється вплив на навколишнє природне середовище, не завдаючи йому шкоди.

Умови обслуговування – це сукупність факторів, які впливають на споживача в процесі отримання послуги.

Суб'єкти туристичної діяльності – це підприємства, установи, організації незалежно від форм власності, фізичні особи, що зареєстровані в установленому чинним законодавством України порядку й мають ліцензію на здійснення діяльності, пов'язаної з наданням туристичних послуг.

Сертифікацію послуг харчування здійснюють ОС ПХ, які акредитовані в установленому порядку на проведення сертифікації послуг харчування в Системі та зареєстровані в Реєстрі Системи.

Основними функціями Центру сертифікації організацій і методик громадського харчування є:

– координує та організовує діяльність органів із сертифікації, випробувальних (соціологічних) лабораторій у сфері громадського харчування;

o брати участь та організовувати розробку організаційно-методичних документів з обов'язкової сертифікації громадського харчування, методик визначення та оцінки показників якості послуг;

– узагальнювати та поширювати вітчизняний та зарубіжний досвід сертифікації громадського харчування та розробляти пропозиції до національних споживчих стандартів України щодо вдосконалення порядку та методів роботи в цій сфері;

– надавати на договірних засадах органи з сертифікації громадського харчування та випробувальні (соціологічні) лабораторії документи з питань нормативно-правової та організаційної методики надання послуг харчування та його сертифікації;

– підготовка документів, необхідних для акредитації органів сертифікації та випробувальних (соціологічних) лабораторій у сферах акредитації, включаючи послуги харчування, та участь у їх акредитації.

В сертифікації головними об'єктами є:

– послуги харчування;
– процес надання послуг харчування;
– результати послуг харчування;
– системи якості.

Сертифікація закладів харчування в цій системі здійснюється відповідно до обов'язкових вимог чинних нормативних документів України з питань безпеки життя і здоров'я людей, охорони майна та охорони навколишнього

природного середовища.

У процесі сертифікації послуг громадського харчування необхідно перевірити вимоги до безпеки та навколишнього середовища, які мають бути прийняті, щоб дозволити:

– повністю та достовірно підтвердити відповідність послуг громадського харчування вимогам, передбаченим цією технічною умовою щодо забезпечення життя і здоров’я громадян, збереження майна, охорони навколишнього середовища та іншим вимогам, передбаченим цим законом. законодавчі акти мають бути підтверджені протягом періоду обов’язкової атестації;

– визначати страви та кулінарні вироби;

– перевірте членство підприємства в класифікаційній групі.

Добровільна сертифікація послуг громадського харчування в системі полягає в дотриманні обов'язкових вимог, які не містяться в законах, постановах і нормативних документах або в інших документах, узгоджених між PH Operating Systems і заявником. При цьому буде проведена сертифікація, яка відповідає всім обов'язковим вимогам.

Вартість робіт із сертифікації громадського харчування в системі оплачує заявник відповідно до умов договору.

Вітчизняна та імпортна сировина, продукти харчування та напівфабрикати підлягають обов'язковій сертифікації в Україні та мають мати сертифікати відповідності.

Процес сертифікації громадського харчування передбачає:

– подачу заявки на сертифікацію послуг громадського харчування;

– розгляд та приймати рішення щодо заявок на призначені схеми сертифікації;

– відбір, ідентифікація та випробування зразків кулінарної продукції (вибіркова перевірка послуг);

– перевірка процесу надання послуг відповідно до встановленої схеми сертифікації;

– атестація виробництва за визначеною схемою сертифікації;

– сертифікацію системи якості відповідно до встановленої схеми сертифікації;

– аналіз отриманих результатів для прийняття рішення про можливість видачі сертифіката відповідності;

– розробку проєкту сертифіката відповідності, реєструє його в системному реєстрі та видає заявнику за позитивного результату сертифікації послуг громадського харчування;

– технічний нагляд за стабільністю надання сертифікованих послуг з харчування;

– повідомлення про результати сертифікації послуг громадського харчування.

Для проведення сертифікації послуг харчування в Системі заявник подає заявку до будь-якого з акредитованих у Системі органів з сертифікації послуг харчування, а за відсутності інформації про його наявність – до Держспоживстандарту України.

Разом із заявкою заявник подає в ОС ПХ заповнену опитувальну анкету згідно з формою, що наведена в додатку Б – 2, а також вихідну документацію для проведення оцінки підприємства. Перелік запитань опитувальної анкети може уточнюватися під час розгляду заявки.

Заявку розглядає орган з сертифікації, який:

– реєструє заявку в журналі обліку й розпочинає окрему справу про сертифікацію послуг харчування, в якій надалі зберігаються все листування та документи з сертифікації;

– проводить експертизу заявки на правильність заповнення реквізитів, наявність та актуалізацію залучених у заявці нормативних документів на послугу.

Щоб прийняти рішення щодо заявки, група виконання ОС ПХ виконує таку процедуру:

–аналізує вихідні документи та визначає перелік додаткових документів,

які додаються до заяви, якщо вихідні документи не відповідають вимогам нормативних документів;

– проводити аналіз застосовності сертифікації за нормативними документами;

– проведення переговорів із заявником щодо визначення відповідного плану сертифікації послуг на основі конкретних обставин і особливостей надання послуг;

– визначити (з урахуванням побажань заявника) акредитовані в системі випробувальні лабораторії, які здійснюватимуть випробування кулінарної продукції відповідно до заявки та узгодити умови проведення окремих видів сертифікаційних робіт та оплату їх проведення;

– визначати кількість досліджуваних зразків, нормативні документи для відбору зразків та організовувати процес відбору;

– підготувати проєкт рішення по заявці за формою, наведеною в додатку Б - 3 та подати його на підпис керівнику ОС ПХ, а також проект договору із заявником на проведення атестації робіт (за типовою формою).

Строк обговорення та прийняття рішення не повинен перевищувати 30 днів з дня реєстрації. Рішення щодо заявки будуть надіслані протягом трьох днів:

–заявнику;

–випробувальній лабораторії, де проводяться випробування.

Підписана копія рішення щодо заявки зберігається у спеціальному файлі сертифікації громадського харчування.

Схема сертифікації заявленої послуги громадського харчування визначається виконавчою командою ОС ПХ за погодженням із заявником перед початком робіт з сертифікації послуги та залежить від виду, назви та обсягу наданої послуги громадського харчування, кількості закладів харчування. продукція, що випускається, вид підприємства громадського харчування та інші вихідні дані.

Термін дії сертифіката відповідності при сертифікації послуг харчування

за *схемою 1* не повинен перевищувати одного року.

У передбачених випадках (у разі впровадження на підприємстві Настанови з якості, яка відповідає вимогам ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості». Частина 2. Настанови щодо послуг) сертифікат відповідності може мати термін дії до двох років.

Термін дії сертифіката відповідності при сертифікації послуг харчування за *схемою 2* встановлюється з урахуванням терміну дії атестата виробництва й не повинен перевищувати трьох років.

Термін дії сертифіката відповідності при сертифікації послуг харчування за *схемою 3* встановлюється з урахуванням терміну дії сертифіката системи якості й не повинен перевищувати п'яти років.

Усі схеми сертифікації послуг харчування передбачають перевірку наявності висновків органів санепіднагляду, ветеринарних свідоцтв для продуктів тваринництва, карантинного дозволу на сировину й продукцію рослинного походження, пожежного нагляду стосовно відповідності підприємств харчування санітарно-гігієнічним вимогам і вимогам протипожежної безпеки, а також наявності сертифікатів відповідності на використані харчові продукти та продовольчу сировину, що застосовуються для виготовлення кулінарної продукції.

Для оцінки якості послуги харчування перевіряється дотримання вимог щодо:

– умов виробництва кулінарної продукції, зберігання, реалізації та організації споживання;

– умов обслуговування;

– умов матеріально-технічного оснащення;

– рівня професійної підготовки та кваліфікації обслуговуючого персоналу.

Для випробування якості кулінарної продукції здійснюють її органолептичну оцінку, контроль маркування, пакування, транспортування та зберігання. За результатами органолептичного контролю складають протокол

за формою.

У разі сумнівної якості продукції, що контролюється, представник ОС ПХ направляє відібрані зразки до акредитованої випробувальної лабораторії для проведення оцінки за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

Для випробувань відбирають зразки кулінарної продукції, які є найбільш вразливими з мікробіологічної точки зору або в технологічному процесі приготування яких передбачені ручні операції після проведення термічної обробки. Зразки відбирають згідно з ГОСТ 26668-85 та ГОСТ 26669-85.

Зразки-свідки кулінарної продукції не відбираються.

Відбір зразків кулінарної продукції для випробувань здійснюється представниками ОС ПХ у присутності представників заявника та оформляється актом відбору зразків із зазначенням:

– місце і дата відбору проб;

– назва та адреса виробника товару;

– назва нормативного документа;

– назва продукту;

– кількість і характеристики партії продукту (маса, маса брутто і нетто кулінарного продукту);

– кількість транспортних та споживчих контейнерів;

– дата і час виготовлення кулінарного виробу;

– терміни та умови зберігання;

– відібрана кількість зразків перевіряється.

Рахунок складається у трьох примірниках і підписується представниками органу з акредитації послуг, який здійснює відбір, та представниками заявника. Один примірник залишається у заявника, другий примірник надсилається на збереження до органу сертифікації, а третій примірник (разом із дослідним зразком) передається до акредитованої випробувальної лабораторії.

Відібрані пробні зразки маркуються та опечатуються.

Заявники за власні кошти закуповують зразки кулінарної продукції для

проведення випробувань в акредитованій випробувальній лабораторії.

Ідентифікація кулінарної продукції (відібраних зразків), у тому числі імпортної продукції, здійснюється представниками ОС ПХ під час відбору проб у присутності представників заявника.

За результатами аналізу інформації відібраний зразок ідентифікується та зазначається на етикетці чи маркуванні та візуальний огляд відібраного зразка:

- дата виготовлення та термін придатності;

– назву та адресу виробника;

– наявність сертифікатів відповідності на використану сировину, покупні товари та вино-горілчані вироби, які в Україні підлягають обов'язковій сертифікації;

- маркування, упаковка.

Товари без етикеток, явних позначень, без відповідної інформації, з явними ознаками пошкодження упаковки, без терміну придатності або з вичерпаним терміном придатності не маркуються.

За результатами ідентифікації зразків кулінарної продукції представник ПК ОС разом із заявником або уповноваженою особою заявника складає акт ідентифікації згідно з додатком.

Відібрані та ідентифіковані проби опломбовують або опломбовують і разом з відбором та ідентифікацією передають до випробувальної лабораторії у разі необхідності дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників.

Відібрані для випробувань зразки кулінарної продукції передаються до випробувальної лабораторії за рахунок заявника.

Загальні відомості про відбір проб (дата, найменування продукції, кількість, заявник та його адреса, прізвище особи, яка відібрала пробу, тощо) записують у спеціальний «Журнал обліку зразків», який ведеться в лабораторії. У разі необхідності зразки можуть бути ідентифіковані за номерами, ярликами або іншими засобами та відповідно записані в журналі.

У разі передачі зразків кулінарної продукції до випробувальної

лабораторії необхідно забезпечити відповідність умов зберігання досліджуваних зразків кулінарної продукції протягом усього терміну зберігання вимогам нормативної документації на кулінарну продукцію.

Випробування зразків кулінарної продукції проводяться лише системно акредитованими випробувальними лабораторіями, визначеними органом із сертифікації у рішенні про заявку.

Випробувальні лабораторії не приймають самостійних рішень щодо проведення випробувань зразків для цілей сертифікації продукції.

Програма тестування розроблена випробувальною лабораторією та працює з операційною системою. Його обсяг повинен відповідати вимогам специфікації конкретного кулінарного продукту.

За результатами випробувань лабораторія подає до органу з сертифікації протокол випробувань кулінарної продукції. Договір має бути підписаний особою, яка виконує роботи, та затверджений керівником випробувальної лабораторії.

Протокол випробувань повинен містити дані згідно з ДСТУ 3412-96 п. 5.2.8. Відповідна група контролю за виконанням операційної системи ПХ розгляне надані протоколи тестування, щоб визначити відповідність:

– кількість тестів, необхідних для програми;

– методи та засоби випробувань, прийняті відповідно до вимог нормативних документів з методів випробувань;

– фактично отримані результати випробувань відповідно до вимог технічного документу про кулінарну продукцію.

На основі позитивних результатів перевірки протоколу та додаткових робіт, зазначених у рішенні щодо заявки, команда впровадження ОС ПХ продовжить роботу з сертифікації.

При отриманні негативного результату хоча б за одним показником випробування з метою сертифікації припиняються.

Інформація про негативний результат буде надана заявнику та ОС ПХ протягом трьох днів, а ОС ПК анулює заявку.

Повторне випробування можна проводити лише після того, як було завершено нову заявку і заявник надав переконливі докази того, що були вжиті коригувальні дії для усунення причини невідповідності показника вимогам технічного документа.

Огляд процесу надання послуг громадського харчування полягає в оцінці технічних можливостей заявника та забезпеченні надання сертифікованих послуг громадського харчування зі стабільними показниками та повною відповідністю вимогам нормативних документів.

ОС ПХ утворила комісію для проведення перевірки надання послуг харчування. Аудитори призначаються головою Атестаційної комісії служби. Членами комітету можуть бути аудитори громадського харчування та кандидати в сертифіковані аудитори (включаючи позаштатних працівників). Кваліфіковані спеціалісти громадського харчування, які не зацікавлені в результатах сертифікації, можуть брати участь у цьому комітеті.

Огляд процесу надання послуг харчування та напоїв проводився відповідно до плану, затвердженого директором ОС ПХ, як показано в додатку:

–гігієнічні та технічні умови виробництва та реалізації кулінарної продукції;

– відповідати якості послуг громадського харчування та типу та рівню підприємств громадського харчування;

– умови обслуговування клієнтів;

– стан метрологічної підтримки виробництва;

– стан технічного оснащення (матеріальна база, технічне та сантехнічне обладнання, ліфти, системи вентиляції, складські приміщення, посуд, меблі тощо);

– асортимент кулінарної продукції відповідає сортності підприємства громадського харчування;

– нормативно-технічна документація з надання послуг харчування та кулінарної продукції за сортами;

– виконувати вимоги до обслуговуючого та виробничого персоналу;

– результати надання послуг громадського харчування (за основними споживчими ознаками, якістю надання послуг та вимогами безпеки щодо захисту життя і здоров'я громадян, власності та навколишнього природного середовища).

Результати надання послуг харчування можуть бути перевірені методами соціологічного опитування із залученням у разі потреби акредитованої соціологічної лабораторії. ОС ПХ може самостійно проводити соціологічні дослідження, якщо в його штаті є експерти з відповідною кваліфікацією та визнаними методиками.

Заявник повинен створити умови для її роботи, у тому числі забезпечити безперешкодний доступ до всіх приміщень та забезпечити її всіма необхідними матеріалами.

За позитивними результатами перевірки процесу надання послуг громадського харчування виконавець складає проект звіту про результати перевірки процесу надання послуг харчування згідно з додатком, який повинен містити аналіз перевірки та обґрунтовувати висновки щодо доцільності видачі сертифіката відповідності або необхідність впровадження коригувальних дій (у тому числі за результатами перевірки надання послуг) та рекомендації. Звіт підписується головою та членами комісії. Копія звіту надається заявнику.

Сертифікація виробництва продукції в системі здійснюється групою впровадження за рішенням ОС ПХ, або заявником відповідно до вимог документу специфікації системи.

При проведенні сертифікації за схемою 2 заявник разом із нормативними документами сертифікованої служби подає до операційної системи ПК розроблені та затверджені в установленому порядку інструкції з сертифікації технічної компетентності.

Позитивні результати сертифікації призведуть до видачі сертифіката виробництва.

Сертифікація системи якості підприємств громадського харчування спеціально проводиться органом сертифікації системи якості відповідно до вимог заявника.

Процедури сертифікації розроблені органом із сертифікації системи якості відповідно до вимог нормативних документів системи.

У разі проходження заявником сертифікації системи якості йому видається сертифікат системи якості підприємства громадського харчування.

Якщо заявник має сертифікат відповідності системи якості, застосовний до виробництва продукції, для якої запитується сертифікація, заявник повинен додати копію сертифіката відповідності до заявки.

Після отримання заяви та копії сертифіката відповідності системи якості орган сертифікації надсилає органу сертифікації системи якості запит на документальне підтвердження належної роботи системи якості підприємства. Отримавши документи, що підтверджують, що функціонування системи якості відповідає вимогам нормативних документів, що застосовуються до системи, та за позитивними результатами їх аналізу орган із сертифікації визначає схему сертифікації шляхом оцінки якості сертифікації. система.

На підставі позитивних результатів аналізу випробувальних матеріалів для обов'язкової сертифікації, надання послуг харчування чи сертифікації виробництва або звіту про перевірку процесу для сертифікації системи якості, виконавча команда ОС ПХ готує сертифікат відповідно до однієї з таблиць, визначених у системою та менеджером. Інші файли, підписані ОС ПХ, перевіряються на узгодженість і визначають термін дії сертифіката.

Необхідно заповнити всі дані, наведені у формі сертифіката відповідності. У разі невиконання заходів, зазначених у реквізитах довідки, у реквізитах робиться запис: «Не проведено», «Не відзначено», «Не застосовано».

При видачі сертифіката відповідності з вимогами «Сертифікат поширюється на...» у разі потреби має бути зазначено: «Для продукції, що випускається серійно, враховується дата, коли вона придатна до споживання».

На звороті бланка сертифіката (бланка) серед деталей проведених тестів спочатку зазначте наступне:

– найменування організації санітарно-епідеміологічної служби моз України, яка дозволяє комерційним структурам надавати послуги з харчування, виготовляти та реалізувати кулінарну продукцію;

– реєстраційний номер та дата видачі ліцензії.

Виконавча група протягом трьох днів готує із заявником проект ліцензійного договору на отримання права використання сертифіката відповідності та позначення знаком відповідності супровідних документів.

Уповноважена керівником ОС ПХ особа отримує реєстраційний номер сертифіката відповідності при реєстрації системи в Держспоживстандарті України.

Оригінал сертифікату разом з ліцензійним договором буде виданий заявнику протягом трьох днів, а якщо послуга харчування заявника сертифікована, копія виданого сертифікату та ліцензійного договору зберігається в Управлінні охорони здоров'я. Другий примірник подано до Держспоживстандарту в Україні.

Заявник не пізніше ніж за 3 місяці до закінчення терміну дії сертифіката відповідності подає до ОС ПХ нову заявку на проведення наступної сертифікації.

Технічний нагляд за сертифікованими послугами здійснюється ОС ПХ або іншими організаціями, що діють за її дорученням, для визначення відповідності наданих послуг вимогам щодо її сертифікації.

Відповідно до схеми сертифікації застосовуються такі види технічного нагляду:

– регулярні вибіркові перевірки результатів обслуговування (проби кулінарної продукції) та перевірка процесу надання послуг;

– регулярно проводити випробування зразків кулінарної продукції та технічний нагляд за сертифікованим виробництвом заявника;

– проводити регулярні випробування зразків кулінарної продукції та

оцінювати роботу сертифікованої системи якості заявника.

Цикл, план та порядок здійснення технічного нагляду встановлюються ОС ПХ згідно з додатком Е ДСТУ 3413-96.

За результатами технічного нагляду підрядник складає та подає до ОС ПХ звіт із зазначенням невідповідностей встановленим вимогам, можливих причин та рекомендованих заходів щодо виправлення.

ОС ПХ може призупинити дію сертифікатів і ліцензійних угод за таких обставин:

– невідповідність процесу надання послуг з тестування вимогам, встановленим у процесі сертифікації;

– заявник порушує вимоги ліцензійного договору;

– зміни нормативних документів, методів обслуговування, складу продукції тощо, внесені виробником без попереднього погодження з ОС ПХ, можуть вплинути на відповідність служби сертифікації встановленим вимогам.

Якщо заявник може вжити коригувальних заходів для усунення невідповідності та її причин протягом одного місяця та немає необхідності проводити випробування в акредитованій випробувальній лабораторії для підтвердження відповідності сертифікату, рішення про призупинення дії сертифіката приймається. можна скасувати. Послуги, що відповідають встановленим вимогам.

В інших випадках сертифікат відповідності та ліцензійний договір будуть анульовані в установленому порядку.

Усі витрати на впровадження коригувальних дій та контроль за їх виконанням несе заявник.

ОС ПХ та організації, що діють від її імені, повинні забезпечувати конфіденційність інформації, яка становить комерційну або професійну таємницю, і несуть відповідальність за розголошення згідно з чинним законодавством.

Апеляційний розгляд між ОС ПХ та заявником здійснюється згідно з ДСТУ 3413-96.

Апеляційна комісія органу сертифікації розглядає апеляцію протягом 1 місяця після її отримання. На засіданні апеляційної комісії для розгляду апеляції повинні бути присутні голова та всі члени комісії.

Для розгляду апеляції апеляційній комісії необхідно мати такі документи:

– звернення заявника;

– листування щодо спірних питань між заявниками, випробувальними (соціологічними) лабораторіями та органами з акредитації;

– протоколи випробувань продукції;

– зразки продукції або фотографії;

– фотографії будинку;

– відповідні матеріали перевірки та акти технічного нагляду;

– нормативні документи на продукцію, послуги та ін.

Орган з акредитації надає документи голові та членам апеляційної комісії не пізніш як за два тижні до засідання комісії.

Усі зацікавлені особи мають право висловлювати свою думку на засіданнях апеляційної комісії та запрошувати експертів для надання пояснень.

Апеляційна комісія розглядає спірні питання таємно. У процесі прийняття рішень можуть брати участь лише всі члени комітету.

Апеляційний комітет зазвичай приймає одне з таких рішень:

– видача сертифіката відповідності;

– відмова у видачі сертифіката відповідності;

– анулювання виданого сертифіката відповідності.

Про рішення комісії заявнику та органу сертифікації буде повідомлено в письмовій формі протягом п’яти робочих днів після засідання.

Усі роботи з сертифікації громадського харчування оплачуються заявником за договором на виконання робіт з:

– орган сертифікації;

– випробувальна лабораторія.

Плата заявника за сертифікацію громадського харчування входить до собівартості продукції.

Завдання:

1. Ознайомитися із загальними правилами атестації громадського харчування. Можливість вибору програм сертифікації громадського харчування.

2. Заповнити заяву на атестацію послуги громадського харчування.

3. Підготуйте анкету сертифікації громадського харчування.

4. Прийняти рішення після розгляду заяви про атестацію послуг громадського харчування. Заповнити протокол сенсорного контролю якості кулінарної продукції. Результати огляду оформляються протоколом.

5. Розглянути процедури сертифікації виробництва продукції та реєстрації сертифіката відповідності.

6. Заповнити звіт про результати перевірки процесу надання послуг харчування та напоїв.

Контрольні питання:

1. Дайте визначення понять: «громадське харчування», «послуга громадського харчування», «якість обслуговування», «безпека обслуговування».

2. Опишіть процес сертифікації громадського харчування.

3. Вкажіть термін дії сертифіката сертифікації громадського харчування.

4. Як визначити продукти приготування?

5. Опишіть процедури дослідження процесів надання послуг харчування.

6. Як здійснюється технічний нагляд за стабільністю сертифікаційних послуг, що надаються?

7. Опишіть процес розгляду апеляцій між ОС ПХ і заявником.

Практична робота 8

Правила до проведення сертифікації систем забезпечення якості послуг громадського харчування на підставі Законів України

Мета роботи: ознайомитися із законами України «Про туризм», «Про захист прав споживачів», «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»; вивчити порядок та процедуру проведення робіт з обстеження процесу надання послуги громадського харчування, випробування результатів надання послуг, сертифікації харчової продукції та систем якості підприємства харчування.

Теоретичні відомості

Правила до проведення сертифікації послуг харчування в Українській державній системі сертифікації продукції. Документ встановлює порядок, процедури та вимоги до проведення сертифікації послуг харчування, що надаються суб'єктами туристичної діяльності згідно зі статтею 15 Закону України «Про туризм».

Вимоги цих Правил є для органів з сертифікації послуг харчування, що акредитовані в Системі (далі – ОС ПХ), акредитованих випробувальних лабораторій (центрів) та суб'єктів туристичної діяльності, що надають послуги харчування.

Правила розроблено на підставі Законів України «Про туризм», «Про захист прав споживачів», «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

Громадське харчування – це сукупність підприємств різних організаційно-правових форм власності та господарювання, громадян-підприємців, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання харчової продукції.

Послуга громадського харчування – це результат діяльності підприємств та громадян-підприємців із задоволення потреб споживача в харчуванні і проведенні дозвілля.

Якість послуги – це сукупність характеристик послуги, що визначає її здатність задовольняти встановлені або передбачувані потреби споживача.

Споживач послуги громадського харчування – це громадянин, який користується послугами харчування, обслуговування, дозвілля.

Виконавець послуги громадського харчування – це підприємство громадського харчування, громадяни-підприємці, які виконують роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Кулінарна продукція – це сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Якість кулінарної продукції – це сукупність властивостей кулінарної продукції, що зумовлює її придатність для подальшого оброблення та/або вживання, безпечність для здоров'я споживача, стабільність складу та споживчих властивостей.

Процес обслуговування – це сукупність операцій, що виконуються виконавцем послуги громадського харчування в разі безпосереднього контакту зі споживачем послуг під час реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Метод обслуговування споживача – це спосіб реалізації споживачам продукції громадського харчування.

Безпека послуги – це комплекс властивостей послуги (процесу), при яких вона під дією внутрішніх і зовнішніх небезпечних (шкідливих) факторів впливає на споживача, не піддаючи ризику його життя, здоров'я та майно.

Екологічність продукції (послуг) – комплекс властивостей продукції та послуг, при яких здійснюється вплив на навколишнє природне середовище, не завдаючи йому шкоди.

Умови обслуговування – це сукупність факторів, які впливають на споживача в процесі отримання послуги.

ОС ПХ здійснюють сертифікацію послуг харчування, які акредитовані в установленому порядку на проведення сертифікації послуг харчування в Системі та зареєстровані в Реєстрі Системи.

Основними функціями організаційно-методичного центру з сертифікації послуг харчування є:

– координація та організація діяльності органів з сертифікації, випробувальних (соціологічних) лабораторій у сфері послуг харчування;

– участь та організація у розробленні документів із проведення обов'язкової сертифікації послуг харчування, а також методів визначення та оцінювання показників якості послуг;

– підготовка пропозицій для Держспоживстандарту України щодо вдосконалення порядку та методів проведення робіт у цій сфері та поширення вітчизняного й зарубіжного досвіду сертифікації послуг харчування;

– забезпечення на договірних засадах органів з сертифікації послуг харчування й випробувальних (соціологічних) лабораторій нормативною та організаційно-методичною документацією щодо послуг харчування та їх сертифікації;

– проведення експертизи документів, які необхідні для акредитації органів з сертифікації та випробувальних (соціологічних) лабораторій.

Об'єктами сертифікації в Системі є послуги харчування, результати послуг харчування, процес надання послуг харчування, системи якості.

Під час сертифікації послуг харчування повинні перевірятися вимоги безпеки та екологічності послуг й умов обслуговування, а також використовуватися методи, які дозволяють:

– повно й достовірно підтвердити відповідність послуги харчування вимогам, спрямованим на забезпечення безпеки для життя та здоров'я громадян, їх майна, охорони навколишнього природного середовища, що встановлені в нормативних документах для цієї послуги, а також іншим вимогам, які згідно із законодавчими актами повинні підтверджуватися під час сертифікації;

– провести ідентифікацію кулінарної продукції та послуг харчування;

– перевірити належність підприємства до класифікаційного угруповання.

Добровільна сертифікація послуг харчування в Системі здійснюється на відповідність вимогам законодавства та нормативними документами. При цьому неодмінно виконується сертифікація на відповідність усім обов'язковим вимогам.

На договірних умовах оплачується заявником вартість робіт з сертифікації послуг харчування в Системі.

Заявник подає заявку до будь-якого з акредитованих у Системі органів з сертифікації послуг харчування. Також, разом із заявкою заявник подає в ОС ПХ заповнену опитувальну анкету згідно з формою з метою проведення сертифікації послуг харчування в Системі. Перелік запитань опитувальної анкети може уточнювати під час розгляду заявки.

Заявку розглядає орган з сертифікації, який:

– реєструє заявку та розпочинає окрему справу про сертифікацію послуг харчування, в якій надалі зберігаються усі необхідні для сертифікації документи;

– проводить експертизу та актуалізацію залучених у заявці відповідних нормативних документів на послугу.

– Для ухвалення рішення за заявкою виконавча група ОС ПХ здійснює такі процедури:

– якщо не дотримуються вимоги нормативних документів то проводить аналіз вихідних документів та визначає додатковий перелік документів, що мають додаватися до заявки;

– проводить аналіз нормативних документів на придатність їх для сертифікації;

– залежно від специфіки та особливостей надання послуги визначає за погодженням із заявником відповідну схему сертифікації послуги;

– визначає (з урахуванням побажань заявника) акредитовані в Системі

випробувальні лабораторії, які проводитимуть випробування харчової продукції за заявкою, а також узгоджує необхідні терміни з метою проведення окремих видів робіт з сертифікації та їхню економічну затратність;

– визначає кількість необхідних зразків для проведення випробувань та організовує процедуру відбору;

– підготовлює й подає на підпис керівнику ОС ПХ проєкт рішення за заявкою згідно з формою, а також проєкт договору із заявником (за типовою формою) на проведення робіт з сертифікації.

Термін розгляду заявки та ухвалення рішення за нею не повинні перевищувати 30 діб від дня її реєстрації. Рішення за заявкою в триденний термін надсилається:

– заявникові;

– випробувальній лабораторії, яка проводитиме випробування.

Копія підписаного рішення за заявкою зберігається у справі з сертифікації зазначених послуг харчування.

Причиною відмови в розгляді заявки може бути офіційна інформація санітарно-епідеміологічної станції чи Держпожежнагляду щодо невідповідності підприємства санітарним правилам та нормам або відсутність висновків.

Схема сертифікації заявлених послуг харчування визначається виконавчою групою ОС ПХ і залежить від кількості виробленої харчової продукції, виду надання послуги харчування, типу підприємства харчування та інших вихідних даних.

Сертифікація послуг харчування передбачає перевірку наявності висновків органів санепіднагляду, карантинного дозволу на сировину й продукцію рослинного походження, ветеринарних свідоцтв для продуктів тваринництва, пожежного нагляду стосовно відповідності підприємств харчування санітарно-гігієнічним вимогам і вимогам протипожежної безпеки і наявності сертифікатів відповідності на використані харчові продукти та продовольчу сировину, що застосовуються для виготовлення кулінарної продукції.

Для оцінки якості послуги харчування перевіряється дотримання вимог щодо:

– умов виробництва кулінарної продукції, зберігання, реалізації, у тому числі сировини й продовольчих товарів, які використовуються для виробництва кулінарної продукції;

– умов обслуговування;

– умов матеріально-технічного оснащення;

– рівня професійної підготовки та кваліфікації обслуговуючого персоналу.

Для випробування якості кулінарної продукції здійснюють її органолептичну оцінку, контроль маркування, пакування, транспортування та зберігання. Складають протокол за результатами органолептичного контролю.

Для проведення оцінки за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками у разі сумнівної якості продукції відібрані зразки направляють до акредитованої випробувальної лабораторії.

Для випробувань відбирають зразки харчової продукції, в технологічному процесі приготування яких передбачені ручні операції після проведення термічної обробки та які є найбільш вразливими з мікробіологічної точки зору.

Виключно в присутності представника заявника здійснюється відбір зразків харчової продукції для випробувань й оформлюється актом відбору зразків із зазначенням:

–місця й дати відбору зразків;

– назви та адреси виробника продукції;

– назви нормативного документа;

– назви продукції;

– номера та розміру партії продукції (маси, брутто й нетто кулінарної продукції);

– кількості транспортної та споживчої тари;

– дати й часу виготовлення кулінарної продукції;

– терміну та умов зберігання;

– відібраних кількості зразків, для випробувань.

Сформований акт оформлюється у трьох примірниках і підписується представником органу з сертифікації послуг. Відібрані зразки для випробувань маркують і пломбують.

Заявник за свої кошти оплачує зразки продукції, яка підлягає дослідженню для проведення досліджень в акредитованій лабораторії.

Ідентифікація харчової продукції (відібраних зразків), у тому числі імпортної, проводиться представником ОС ПХ під час відбору зразків у присутності представника заявника.

Ідентифікація відібраних зразків здійснюється за результатами аналізу інформації, що наведена на етикетці чи в маркуванні та візуального огляду відібраних зразків щодо:

– дати виготовлення та терміну придатності до споживання;

– найменування та адреси виробника;

– наявності сертифікатів відповідності на використану сировину, покупні товари й вино-горілчані вироби, які підлягають сертифікації в Україні;

– маркування, пакування.

Не підлягає ідентифікації продукція без чіткого маркування, без належної інформації, з виявленими ознаками пошкодження упаковок і така, для якої термін придатності до споживання не зазначений або вичерпаний.

Представник ОС ПХ разом із заявником чи уповноваженою особою заявника за результатами ідентифікації зразків харчової продукції складають

акт ідентифікації.

Відібрані та ідентифіковані зразки пломбують і разом з актом відбору та ідентифікації передають у акредитовану лабораторію для проведення фізико-хімічних й мікробіологічних досліджень.

Зразки харчової продукції, що використані для ідентифікації та/або випробувань, підлягають списанню.

Якщо зразки харчової продукції були передані у випробувальну акредитовану лабораторію, то вона повинна забезпечувати умови зберігання зразків для випробувань згідно з вимогами нормативного документа протягом усього терміну зберігання.

Списання використаних для ідентифікації та/або випробувань зразків скріплюється підписами заявника або його представника й відповідальної особи лабораторії в графі про списання в «Журналі обліку зразків».

Випробування зразків харчової продукції проводять виключно акредитовані в Системі випробувальні лабораторії, які визначені органом з сертифікації в рішенні за заявкою.

Програма випробувань розробляється випробувальною лабораторією та узгоджується з ОС ПХ. Її обсяг повинен відповідати вимогам нормативних документів на конкретну кулінарну продукцію та ГОСТ 30390-95.

За результатами випробувань лабораторія подає до органу з сертифікації протокол випробувань. Протокол повинен бути підписаний виконавцями робіт і затверджений керівником випробувальної лабораторії. Якщо випробування здійснювались у випробувальній лабораторії, що акредитована в Системі тільки на технічну компетентність, то протокол випробувань повинен бути підписаний також представником органу з сертифікації, який (за дорученням органу з сертифікації) брав участь у випробуваннях.

Протокол випробувань повинен містити дані згідно з ДСТУ 3412-96. Наданий протокол випробувань розглядається відповідною виконавчою групою ОС ПХ з метою визначення відповідності:

– обсягу випробувань вимогам програми;

– застосованих методів та засобів випробувань вимогам нормативних документів на методи випробувань;

– фактично одержаних результатів випробувань вимогам нормативних документів на кулінарну продукцію.

За позитивних результатів розгляду протоколу та інших робіт, що передбачені в рішенні за заявкою, виконавча група ОС ПХ продовжує подальші роботи з сертифікації.

У разі одержання негативних результатів хоча б за одним з показників випробування з метою сертифікації припиняються.

Повторні випробування можуть бути виконані тільки після оформлення нової заявки та надання заявником ОС ПХ переконливих доказів проведення коригувальних заходів з усунення причин, що призвели до невідповідності показника вимогам нормативного документа.

Обстеження процесу надання послуги харчування здійснюється з метою оцінки технічних можливостей заявника забезпечити надання сертифікованих послуг харчування із стабільними показниками, у повній відповідності до обов'язкових вимог нормативних документів.

ОС ПХ формує комісію з проведення обстеження надання послуги харчування. Головою комісії призначають аудитора з сертифікації послуг. Членами комісії можуть бути аудитори та кандидати в аудитори з сертифікації послуг харчування (у тому числі позаштатні). До складу комісії можуть бути залучені кваліфіковані фахівці з послуг харчування, які не зацікавлені в результатах сертифікації.

Обстеження процесу надання послуги харчування здійснюється за затвердженою керівником ОС ПХ програмою із зазначенням:

– санітарно-гігієнічних і технологічних умов виробництва та реалізації кулінарної продукції;

– відповідності якості послуг харчування, типу та класу підприємства харчування;

– умов обслуговування споживачів;

– стану метрологічного забезпечення виробництва;

– стану технічного оснащення (матеріальна база, технологічне та сантехнічне устаткування, підйомники, система вентиляції, склад приміщень, посуд, меблі тощо);

– відповідності асортименту кулінарної продукції класу підприємства харчування;

– наявності технологічної та нормативної документації на послуги харчування й харчову продукцію відповідно до асортименту;

– відповідності вимог до обслуговуючого та виробничого персоналу;

– результату надання послуги харчування.

Випробування результату надання послуги харчування може проводитися за методиками соціологічного опитування із залученням, у разі потреби, акредитованої соціологічної лабораторії. ОС ПХ може здійснюватися соціологічне опитування власними силами за наявності в штаті ОС ПХ фахівців відповідної кваліфікації та затверджених методик.

Заявник повинен надати комісії всі потрібні матеріали та створити умови для її роботи, у тому числі забезпечити безперешкодний доступ до всіх приміщень.

За позитивними результатами обстеження процесу надання послуги харчування виконавча група оформлює звіт про результати обстеження процесу надання послуг харчування, який повинен містити аналіз обстеження й обґрунтовані висновки (у тому числі з випробувань результату надання послуги) та пропозиції щодо доцільності видачі сертифіката відповідності або потреби проведення коригувальних заходів. Звіт підписують голова та члени комісії. Один примірник звіту передається заявникові.

Атестація виробництва продукції в Системі здійснюється виконавчою групою відповідно до рішення ОС ПХ або за ініціативою заявника згідно з вимогами нормативних документів Системи.

Сертифікацію системи якості підприємства харчування здійснює орган з сертифікації систем якості виключно за бажанням заявника.

Порядок проведення сертифікації встановлюється органом з сертифікації систем якості з урахуванням вимог нормативних документів Системи.

Позитивні результати сертифікації системи якості заявника оформляються сертифікатом на систему якості підприємства харчування.

За наявності в заявника сертифіката відповідності на систему якості, що поширюється на виробництво заявленої на сертифікацію продукції, заявник додає до заявки копію цього сертифіката відповідності.

Орган з сертифікації після одержання заявки та копії сертифіката відповідності на систему якості надсилає запит до органу з сертифікації систем якості щодо документального підтвердження задовільного на підприємстві системи якості функціонування. Після одержання документів, які підтверджують відповідність функціонування системи якості вимогам нормативних документів, що поширюються на систему, і за позитивними результатами їх аналізу орган з сертифікації визначає схему сертифікації з оцінкою сертифікованої системи якості.

Заповнення всіх передбачених у формах сертифікатів відповідності реквізитів обов'язкове. Якщо заходи, передбачені в реквізитах форм сертифікатів, не проводилися, то в реквізиті робиться запис: «не проводилось», «не маркується», «не наноситься».

Під час оформлення сертифіката відповідності в реквізиті «Сертифікат поширюється на…» у разі потреби робиться запис: «серійно виготовлену продукцію з урахуванням терміну її придатності до споживання».

На зворотному боці форми (бланка) сертифіката в реквізиті випробувань, що проведені, першими зазначаються:

– назва організації санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України, яка дала дозвіл суб'єкту господарювання на надання послуг харчування, виготовлення та реалізацію кулінарної продукції;

– реєстраційний номер дозволу й дата його видачі.

Виконавча група протягом трьох днів підготовлює проект ліцензійної угоди із заявником на право використання сертифіката відповідності та

маркування супровідних документів знаком відповідності.

Уповноважена керівником особа ОС ПХ одержує від Держспоживстандарту України реєстраційний номер сертифіката відповідності в Реєстрі Системи.

Оригінал сертифіката разом з ліцензійною угодою в триденний термін видається заявнику, копія виданого сертифіката з ліцензійною угодою зберігається ОС ПХ у справі про сертифікацію послуг харчування заявника. Другий екземпляр копії подається до органу сертифікації України.

Не пізніше ніж за 3 місяці до закінчення терміну дії сертифіката відповідності заявник подає нову заявку до ОС ПХ для проведення наступної обов'язкової сертифікації.

Технічний нагляд за сертифікованими послугами здійснює ОС ПХ чи за його дорученням інша організація з метою встановлення, що надана послуга продовжує відповідати вимогам, на які вона була сертифікована.

Залежно такі види технічного нагляду:

– проведення періодичних вибіркових перевірок результату послуги (випробувань зразків кулінарної продукції), а також обстеження процесу надання послуги;

– проведення періодичних випробувань зразків кулінарної продукції, а також технічний нагляд за атестованим виробництвом заявника;

– проведення періодичних випробувань зразків кулінарної продукції, а також оцінка функціонування сертифікованої системи якості в заявника.

Періодичність проведення технічного нагляду, програму та порядок його здійснення встановлює ОС ПХ згідно з ДСТУ 3413-96.

За результатами технічного нагляду виконавець складає та подає до ОС ПХ звіт із зазначенням, за наявності, невідповідностей встановленим вимогам, можливих причин та коригувальних заходів, які пропонуються.

ОС ПХ може призупинити дію сертифіката та ліцензійної угоди в разі:

– виявлення невідповідності процесу надання послуг вимогам, що встановлені під час сертифікації;

– порушення заявником вимог ліцензійної угоди;

– зміни виробником нормативних документів, методів обслуговування, складу продукції тощо, які можуть вплинути на відповідність сертифікованої послуги встановленим вимогам, без попереднього узгодження з ОС ПХ.

Рішення про призупинення дії сертифіката відповідності може бути скасоване в тому разі, якщо проведенням коригувальних заходів заявник може усунути невідповідності та причини їх виникнення в місячний термін і без проведення випробувань в акредитованій випробувальній лабораторії підтвердити відповідність послуги встановленим вимогам.

За інших умов сертифікат відповідності та ліцензійна угода скасовуються в установленому порядку.

Усі витрати із здійснення коригувальних заходів та контролю за їх виконанням несе заявник.

ОС ПХ та організації, які діють за їх дорученням, повинні забезпечувати конфіденційність інформації, що становить комерційну або професійну таємницю, та несуть відповідальність за її розголошення згідно з чинним законодавством.

Розгляд апеляцій між ОС ПХ і заявником здійснюється згідно з ДСТУ3413-96.

Апеляція розглядається апеляційною комісією органу з сертифікації не пізніше, ніж через один місяць після її одержання. Для розгляду апеляції на засіданні апеляційної комісії потрібна присутність голови та всіх членів комісії.

Апеляційна комісія розглядає спірні питання конфіденційно. Під час ухвалення рішення мають бути присутні тільки члени комісії в повному складі.

Апеляційна комісія, як правило, ухвалює одне з таких рішень:

– видати сертифікат відповідності;

– відмовити у видачі сертифіката відповідності;

– скасувати виданий сертифікат відповідності.

Рішення комісії письмово доводиться до відома заявника та органу з сертифікації протягом п'яти робочих днів після проведення засідання.

Усі роботи з обов'язкової сертифікації послуг харчування оплачуються заявником за договорами на проведення робіт, що укладаються між заявником та:

– органом з сертифікації;
– випробувальними (соціологічними) лабораторіями.

Витрати заявника на проведення робіт з сертифікації послуг харчування відносяться на собівартість продукції.

Завдання:

1. Ознайомитися із загальними правилами забезпечення систем якості сертифікації послуг харчування згідно з законами України.

2. Вміти визначати порядок сертифікації послуг харчування.

3. Заповнити заявку на сертифікацію послуг харчування та скласти опитувальну анкету сертифікації послуг харчування.

4. Ухвалити рішення, розглянувши заявку на проведення сертифікації послуг харчування. Заповнити протокол органолептичного контролю якості кулінарної продукції, що виготовлена. Результати перевірки занести до протоколу.

5. Розглянути порядок атестації виробництва продукції та оформлення сертифіката відповідності.

Контрольні питання:

1. Дайте визначення таким поняттям: «громадське харчування», «послуга громадського харчування», «якість послуги», «безпека послуги».

2. Охарактеризуйте порядок проведення сертифікації послуг харчування.

3. Назвіть терміни дії сертифіката відповідності при сертифікації послуг харчування.

4. Яким чином проводиться ідентифікація кулінарної продукції?

5. Охарактеризуйте порядок обстеження процесу надання послуги харчування.

6. Яким чином здійснюється технічний нагляд за стабільністю надання сертифікованої послуги?

7. Охарактеризуйте процедуру розгляду апеляцій між ОС ПХ і заявником.

Практична робота 9

Державна метрологічна система України, її структура та функції

Мета роботи: ознайомитися зі структурою Державної метрологічної системи України та її діяльністю.

Теоретичні відомості:

Характеристика української національної системи вимірювань. Враховуючи важливість метрологічної діяльності для національної економіки, Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» вперше запровадив поняття національної метрологічної системи.

Національна метрологічна система – сукупність нормативно-правових актів, організаційних структур, науково-технічних і наглядових засад у галузі метрології, призначених для забезпечення єдності національної метрології.

Національна система вимірювань України включає:

– нормативно-правова база, включаючи закони, положення та інші нормативно-правові акти та національні стандарти з метрології, що регулюють взаємовідносини між сферами метрології та метрологічної діяльності;

– департамент метрології України;

– технічна база, включаючи національну еталонну базу;

– освітні та консалтингові організації, що поширюють знання та досвід у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Діяльність національної метрологічної системи України. Національна метрологічна система забезпечує необхідну основу для забезпечення єдності вимірювань в країні, а її діяльність спрямована на:

– реалізовувати єдину технічну політику у сфері метрології;

– захистити громадян та національну економіку від ненадійних вимірювань;

– підвищення рівня фундаментальних досліджень і наукових розробок;

– економити різні матеріальні ресурси;

– забезпечення якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції;

– створити правові, нормативні, науково-технічні та організаційні основи для забезпечення національної єдності вимірювань.

Національна метрологічна система координується Метрологічною службою України через стандарти Держпродспоживслужби України.

Структура метрологічного відомства України та його функції. Структура Метрологічної служби України та її функції визначаються Законом України «Про метрологію та метрологічну діяльність».

Національний інститут метрології – система національних метрологічних відомств, відповідальних за забезпечення національної єдності вимірювань (Згідно ДСТУ 2681-94 «Метрологія. Терміни та визначення»).

Національні відділи метрології включають:

– спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади у сфері метрології;

– Національний центр наукової метрології;

– національний науковий метрологічний центр України;

– регіональний орган національних споживчих стандартів України;

– Національна служба гармонізованого часу та еталонної частоти;

– служба національних стандартних зразків складу та властивостей речовин і матеріалі;

– українська державна служба стандартних довідкових даних для фізичних сталей і речовин і властивостей матеріалів.

На державний департамент з метрології покладається розробка та координація діяльності, спрямованої на забезпечення національної метрологічної уніфікації та здійснення державного метрологічного контролю відповідно до вимог цього Закону, інших метрологічних нормативно-правових документів та метрологічних нормативних документів.

Відділ метрології організовує та здійснює роботу, пов'язану із забезпеченням уніфікації метрології, в основному включає:

– організація та здійснення метрологічного контролю та нагляду;

– розробка методик вимірювань, методик метрологічної атестації, повірки та калібрування засобів вимірювальної техніки;

– організувати надання на державні випробування та повірку, а також організувати технічне обслуговування засобів вимірювальної техніки.

Завдання:

1. Дайте визначення поняття «єдність вимірювань».

2. Перерахуйте повноваження Держпродспоживслужби України щодо забезпечення єдності вимірювань.

3.Які категорії стандартів чинні в Україні?

Контрольні питання:

1. Дайте визначення поняття «єдність вимірювань».

2. Перерахуйте повноваження Держпродспоживслужби України щодо забезпечення єдності вимірювань.

3. Які функції національного наукового метрологічного центру, державних наукових метрологічних центрів і територіальних органів Держпродспоживслужби України?

4. В чому полягає діяльність державних служб?

5. Яка мета та сфера державного метрологічного контролю і нагляду?

6. Перелічіть об’єкти та види державного метрологічного контролю і нагляду.

Практична робота 10

Законодавчо-нормативна база у сфері метрології

Мета роботи: ознайомитися з видами нормативних документів метрології та проаналізувати деякі чинні державні та міждержавні нормативні документи.

Теоретичні відомості

Нормативні документи вимірювань. Законодавчою базою у сфері метрології є Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність», а також постанови та розпорядження Кабінету Міністрів України, спрямовані на забезпечення єдності вимірювань.

Основним призначенням національних метрологічних стандартів та інших нормативних документів є оцінка точності результатів вимірювань із забезпеченням вірогідності.

Нормативна база включає:

– нормативно-правовий документ українських метрологічних стандартів, зареєстрований у Міністерстві юстиції України;

– організаційно-методичні документи з метрології;

– національні еталони (основні еталони, еталони плану калібрування, методи калібрування засобів вимірювальної техніки тощо);

– міждержавні стандарти, запроваджені в Україні.

Відповідно до об'єктів стандартизації, положень документів і порядку їх дії нормативні документи вимірювань поділяються на:

– нормативний документ про національні споживчі стандарти України;

– нормативні документи з питань вимірювання інших центральних органів управління;

– нормативні документи з обмірів підприємств і організацій.

За об'єктами стандартизації розроблені такі види нормативних документів:

– основні (організація та методи, загальні методики, включаючи вимоги до вимірювання та термінологію);

– організовані.

У галузі метрологічної термінології чинними насьогодні в Україні є також Міждержавні рекомендації РМГ 29-99 «Государственная система обеспечения единства измерений. Метрология. Основные термины и определения». Це найсучасніший нормативний документ, який базується на міжнародному словнику International vocabulary of basic and general terms in metrology. Але не існує офіційного перекладу РМГ 29-99 українською мовою, що ускладнює його використання в процесі розробляння нормативних документів з метрології українською мовою.

Все вищевикладене засвідчує необхідність активнішої діяльності стосовно створення основоположних нормативних документів з метрології для впровадження нових понять у метрологічну практику.

Методичні стандарти встановлено на:

– визначення похибок або невизначеності вимірювань,

– визначення метрологічних характеристик засобів вимірювальної техніки (ЗВТ);

– методи вимірювання, аналізування, контролювання;

– методики виконання вимірювання;

– методики повірки (калібрування) ЗВТ;

– державні повірочні схеми;

– програми та методики метрологічної атестації ЗВТ;

– типові програми державних випробувань ЗВТ.

Виконання метрологічних робіт здійснюється відповідно до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність», згідно з основними стандартами за видами робіт:

– ДСТУ 3215-95 «Метрологія. Метрологічна атестація засобів вимірювальної техніки. Організація й порядок проведення»;

– ДСТУ 2708:2006 «Метрологія. Повірка засобів вимірювальної техніки. Організація й порядок проведення»;

– ДСТУ 3989-2000 «Метрологія. Калібрування засобів вимірювальної техніки. Основні положення, організація, порядок проведення та оформлення результатів»;

– ДСТУ 3400:2005 «Метрологія. Державні випробування засобів вимірювальної техніки. Основні положення, організація, порядок проведення і розгляду результатів», а також за методиками повірки (калібрування) і програмами та методиками метрологічної атестації на конкретні типи засобів вимірювальної техніки.

Завдання:

1. Що таке нормативний документ з метрології?

2. Дайте визначення термінам «числове значення фізичної величини», «забезпечення єдності вимірювань», «об’єкт вимірювання» згідно з ДСТУ.

Контрольні питання:

1. Яка мета державних випробувань засобів вимірювальної техніки?

2. Що таке атестація? Щодо яких засобів вимірювальної техніки проводиться метрологічна атестація?

3. Що таке повірка засобів вимірювальної техніки? Які види повірок існують?

4. Які засоби вимірювальної техніки підлягають калібруванню?

ПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ

1. Основні напрями та перспективи розвитку системи технічного нагляду з питань якості та безпеки продукції України.

2. Стандартизація, як важлива складова системи технічного регулювання.

3. Історичні періоди розвитку світової стандартизації.

4. Національні та міжнародні організації зі стандартизації.

5. Державна політика в сфері стандартизації.

6. Історичні періоди розвитку вітчизняної стандартизації.

7. Державна система стандартизації України.

8. Основні засади національної системи стандартизації України.

9. Об’єкти стандартизації.

10. Нормативні документи у сфері стандартизації. Термінологія стандартизації.

11. Методологічні принципи та правила формування планування національної стандартизації.

12. Процедури розробки, затвердження та впровадження стандартів.

13. Зміст кожної частини технічних умов та загальні вимоги до оформлення.

14. Державний нагляд за дотриманням стандартів.

15. Сучасні стратегії діяльності у сфері стандартизації.

16. Організація, методи та правові принципи сертифікації.

17. Характер сертифікації. Тенденції його історичного розвитку.

18. Стандартизація термінології у сфері сертифікації.

19. Сертифікація, як складова технічного регламенту.

20. Історичний розвиток сертифікації.

21. Нормативно-правова база сертифікації та підтвердження відповідності в Україні.

22. Сертифікація та технічні бар'єри в торгівлі.

23. Концептуальні засади національної політики у сфері сертифікації.

24. Сформуйте правові основи атестації.

25. Концептуальні засади національної політики у сфері сертифікації.

26. Порядок сертифікації української продукції (процесів, техніки, послуг).

27. Добровільна сертифікація.

28.Сучасна концепція системи НАССР.

29. Стандартизація сільськогосподарської продукції.

30. Сертифікація харчових продуктів.

31. Система управління безпечністю харчових продуктів.

32. Особливості сертифікації харчових продуктів.

33. Процедура визначення безпеки харчових продуктів.

34. Сертифікація системи управління якістю продукції.

35. Сертифікація системи менеджменту якості.

36. Етапи розвитку та основні поняття метрології.

37. Основні завдання наукового вимірювання.

38. Основні етапи розвитку метрології.

39. Фізичні величини та їх вимірювання.

40. Одиниця вимірювання.

41. Засоби вимірювання та їх метрологічні характеристики.

42. Методи та вимірювання.

43. Основи теорії вимірювання.

44. Єдині вимірювальні правила вимірювання.

45. Технічні основи вимірювального забезпечення єдиного вимірювання.

46. Державний нагляд та відомчий контроль за еталонами і методиками вимірювань.

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

1. Стандартизація – це:

a. розроблення стандартів

b. зведеня до мінімуму різноманітності різних виробів

c. діяльність з метою досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній галузі.

d. сукупність об'єктів, на які розповсюджуються вимоги стандарту

2. Об'єктом стандартизації є:

a. технічні умови

b. підприємство, продукція

c. продукція, процес, послуга

d. продукція, послуга, технічні умови

3. На які категорії ділять нормативні документи із стандартизації?

a. ДСТУ, ГСТУ, ТК, ТУУ, СТП

b. ДСТУ, ГСТУ, СТТУ, ТУУ, СТП

c. ДСТУ, ГСТУ, СТП

d. ДСТУ, УкрНДІССІ, ДНДІ «Система», УкрЦСМ, ТК

4. Похибки за способом вираження поділяються на:

a. систематичні, випадкові

b. абсолютні, відносні.

c. статистичні, динамічні

d. усі відповіді вірні

5. Засоби вимірювань – це:

a. це здатність засобу вимірювання зберігати свої метрологічні характеристики в заданих границях

b. дійсне значення величини, відтворене і збережене мірою

c. технічні засоби, що використовуються при вимірюваннях і які мають нормовані метрологічні характеристики

d. узагальнена характеристика, визначена границями припустимих і додаткових похибок

6. Відхилення результату вимірів від дійсного значення вимірюваної величини - це:

a. спосіб вимірювання

b. похиби вимірювань

c. клас точності

d. чутливість засобу вимірювання

7. Для комплексної стандартизації характерні три головних методичних принципи:

a. повторювання, варіантність, взаємозамінність

b. системність, оптимальність, плановість

c. системність, уніфікація, симпліфікація

d. агрегатування, типізація, взаємозамінність

8. За яким документом було створено міждержавну стандартизацію?

a. декрет «Про захист прав споживачів»

b. декрет «Про стандартизацію і сертифікацію»

c. угода «Про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації»

d. декрет «Про забезпечення єдності вимірювань»

9. ***В якому році була створена Міжнародна організація зі стандартизації (ISO)?***

a. 1970

b. 1956

c. 1946

d. 1936

10. ***Який орган є постійно діючим робочим органом в галузі міждержавної стандартизації?***

a. технічний секретаріат

b. технічний комітет

c. технічна рада

d. національний орган зі стандартизації

11. ***Що є об'єктом стандартизації?***

a. нормативний документ, затверджений відповідним органом зі стандартизації

b. документ, який встановлює правила, що торкаються різних видів діяльності або результатів

c. предмет, що підлягає стандартизації

d. немає вірної відповіді

12. Що таке категорія стандарту?

a. характеристика стандарту, що визначає сферу його дії

b. специфіка об'єкта стандартизації

c. орган зі стандартизації, що розробляє і затверджує стандарт

d. сукупність об'єктів стандартизації, на яку розповсюджуються вимоги стандарту

13. Встановлення одиниць фізичних величин і узаконення певних одиниць вимірювань - це:

a. об’єкт метрології

b. завдання метрології

c. значення метрології

d. класифікація метрології

15. Завданнями метрології є:

a. розробка методик вимірювань та засобів вимірювальної техніки

b. облік матеріальних цінностей

c. розвиток загальної теорії вимірювань

d. встановлення одиниць фізичних величин і узаконення певних одиниць вимірювань

e. забезпечення стандартних параметрів якості

16. На що розробляються галузеві стандарти України?

a. на продукцію, послуги, процеси якщо відсутні національні стандарти

b. на продукцію (процеси, послуги), на яку відсутні національні стандарти і якщо необхідно встановити вимоги, які перевершують або доповнюють національні стандарти

c. на продукцію (процеси, послуги), що виробляють на конкретному підприємстві

17. Стандартизація, яка здійснюється на рівні однієї держави – це:

a. Регіональна стандартизація

b. Галузева стандартизація

c. Національна стандартизація

d. немає вірної відповіді

18. Функціонування державної системи стандартизації здійснює:

a. Міждержавна рада із стандартизації країн СНД

b. Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики (Держспоживстандарт)

c. Українське Агентство зі Стандартизації

d. Державна система сертифікації УкрСЕПРО

19. Основоположні стандарти це –

a. Галузь розповсюдження стандартів

b. Категорія стандартів

c. Характеристика стандартів

d. Вид стандартів

20. Стандарт, прийнятий міжнародною організацією зі стандартизації, - це

a. Міждержавний стандарт

b. Міжнародний стандарт

c. Національний стандарт

d. Регіональний стандарт

21. У чому полягає основне завдання стандартизації?

a. зведеня до мінімуму різноманітності різних виробів

b. створювати системи нормативної документації, що визначають прогресивні вимоги до продукції та послуг

c. розробляти галузеві стандарти

d. немає вірної відповіді

22. Об'єктом метрології є:

a. розвиток загальної теорії вимірювань
b. міри, вимірювальні прилади
c. еталони
d. розробка методик вимірювань
e. засоби вимірювань

23. Дії третьої сторони, які встановлюють відповідність продукції конкретному нормативному документу – це:

a. сертифікація
b. уніфікація
c. стандартизація
d. симпліфікація

24. Технічне регулювання – це правове регулювання відносин у сфері встановлення, застосування та виконання обов'язкових вимог до:

a. продукції
b. процесів, систем і послуг
c. персоналу
d. немає вірної відповіді
e. усі відповіді вірні

25. Метрологія - це:

a. наука, яка вивчає питання, пов'язані з вимірюванням якості продукції

b. наука про підтвердження відповідності продукції, послуг

c. наука про виміри, методи і засоби забезпечення їхньої єдності і необхідної точності

d. усі відповіді вірні

26. Нормативна функція стандартизації у готельно-ресторанному бізнесі проявляється через:

a. формування вимог до продукції, процесів, послуг, методів

b. вплив на ринок товарів і послуг, захист вітчизняного виробника та споживача

c. забезпечення безпеки та якості товарів, послуг; захист прав споживачів

d. *усі відповіді вірні*

27. Продовольча сировина - це:

a. продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів

b. товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення

c. продукція, яку виробляють заклади ресторанного господарства і продають як кулінарну продукцію

d. харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності

28. Соціальна функція стандартизації проявляється через:

a. вплив на ринок товарів і послуг, захист вітчизняного виробника та споживача

b. забезпечення безпеки та якості товарів, послуг; захист прав споживачів

c. формування вимог до продукції, процесів, послуг, методів

d. допомогу у веденні бізнесу

29. Державні стандарти України (скорочена назва)

a. ГСТУ

b. ДСТУ

c. ГОСТ

d. НСТУ

30. Що відноситься до основних завдань стандартизації?

a. захист інтересів споживачів та держави в питаннях безпеки продукції, охорони здоров'я

b. забезпечення якості продукції відповідно з досягненнями науки та техніки

c. реалізація єдиної технічної політики

d. інформація споживачів продукції і послуг

e. ведення правових дій у бізнесі

31. За версією ISO найважливішими результатами стандартизації повинні бути:

a. підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню

b. розробка стандартів і технічних умов

c. сприяння науково-технічному співробітництву

d. усунення перешкод у торгівлі

e. планування змін у стандарти для підвищення науково-технічного прогресу

32. Цілі стандартизації можна підрозділити на:

a. загальні і конкретні

b. перспективні і не перспективні

c. великі, середні і малі

d. усі відповіді вірні

33. Документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів це:

a. припис

b. нормативний документ

c. положення

d. стандарт

34. Предмет, який підлягає стандартизації це:

a. суб'єкт стандартизації

b. об'єкт стандартизації

c. завдання стандартизації

d. мета стандартизації

35. Стандарт – це:

a. розробка норм, вимог, правил

b. правила, поняття, визначення

c. зразок або еталон якості, через який держава здійснює науково обґрунтоване управління якістю

d. державний класифікатор

36. Стандарт, який прийнятий регіональною міжнародною організацією зі стандартизації лише одного географічного, політичного або економічного регіону - це:

a. національний стандарт

b. регіональний стандарт

c. міжнародний стандарт

d. міждержавний стандарт

37. Стандарт, що прийнятий національним органом з стандартизації та доступний широкому колу підприємців і споживачів - це:

a. Національний стандарт

b. Міжнародний стандарт

c. Гармонізований стандарт

d. Міждержавний стандарт

СЛОВНИК ТЕРМІНІВ

Основні терміни, що використовуються у галузі контролю харчових продуктів, визначаються Законами України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Акредитована лабораторія – лабораторія будь-якої форми власності, що розташована в Україні або іншій країні, акредитована на відповідність вимогам стандарту ISO/IEC 17025 (ДСТУ ISO/IEC 17025) Національним органом України з акредитації, іноземним органом з акредитації, який є повним членом ILAC (Міжнародної організації із співробітництва в галузі акредитації лабораторій), або іншим іноземним органом з акредитації, діяльність якого відповідає вимогам стандарту ISO/IEC 17011 (ДСТУ ISO/IEC 17011). 40

Арбітражне лабораторне дослідження (випробування) – лабораторне дослідження (випробування), що проводиться акредитованою лабораторією з використанням підтверджувальних (референс) методів на вимогу особи, яка оскаржує результати основного лабораторного дослідження (випробування);

Ароматизатори – продукти, за винятком тих, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак, які не вживаються окремо та додаються до харчових продуктів з метою надання їм аромату та/або смаку, або модифікації аромату та/або смаку і можуть містити харчові продукти та/або ароматизатори, та/або харчові добавки. До ароматизаторів належать ароматичні речовини, ароматичні препарати, термічно оброблені ароматизатори, ароматизатори коптильні, попередники аромату, а також інші ароматизатори та їх суміші, що не підпадають під зазначені категорії.

Аудит – систематичне та незалежне вивчення певної дії з метою визначення того, чи відповідає така діяльність та пов'язані з нею результати запланованим заходам і чи такі заходи впроваджені результативно та у спосіб,

який дозволяє досягти поставленої мети.

Безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.

Валідація – перевірка і забезпечення об'єктивних доказів того, що план виконання дій будь-якого виду, у тому числі визначений нормативно-правовим актом, нормативним актом, стандартом, методом (методикою) проведення досліджень (випробувань), дає змогу з високою вірогідністю досягти поставленої мети.

Відбір зразків – форма державного контролю, що полягає у здійсненні відбору зразків харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження або будь-яких речовин (у тому числі з довкілля), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин, з метою перевірки шляхом проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань) відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Вилучення харчового продукту – заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам.

Виробництво – діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта.

Відкликання харчового продукту – заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу.

Відповідні міжнародні організації – Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро (МЕБ) та інші міжнародні організації, якими розробляються рекомендації, інструкції, стандарти, інші документи, що стосуються захисту

здоров'я та 41 життя людей від ризиків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, а також інших окремих показників якості харчових продуктів.

Вода питна – харчовий продукт, придатний для споживання людиною.

Вода чиста – вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпечності води морської чистої.

Гігієнічні вимоги – заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням.

Державний інспектор – особа, яка працює в системі компетентного органу, має вищу освіту (ступінь не нижче спеціаліста/магістра), досвід роботи не менше одного року у сфері застосування (здійснення) санітарних та/або фітосанітарних, та/або ветеринарно-санітарних заходів та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю.

Державний контроль – діяльність компетентного органу, його територіальних органів, державних інспекторів, державних ветеринарних інспекторів, помічників державного ветеринарного інспектора та уповноважених осіб, що здійснюється з метою перевірки відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також усунення наслідків невідповідності та притягнення до відповідальності за порушення відповідних вимог. Державний контроль включає також діяльність з перевірки відповідності законодавству про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких продуктів на митну територію України.

Державний моніторинг – здійснення в межах заходів державного контролю послідовних спостережень та/або вимірювань відповідно до плану державного моніторингу з наступним їх аналізом та узагальненням з метою отримання загального уявлення про стан справ щодо дотримання законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.

Дієтична добавка – харчовий продукт, що споживається у невеликих визначених кількостях додатково до звичайного харчового раціону, який є

концентрованим джерелом поживних речовин, у тому числі білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин (цей перелік не є виключним), і виготовлений у вигляді таблеток, капсул, драже, порошків, рідин або інших формах.

Експлуатаційний дозвіл – документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторові ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену цим Законом діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження.

Забруднення – наявність або поява небезпечного фактора в харчовому продукті.

Забруднююча речовина – будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпечності харчового продукту.

Законодавство про харчові продукти – закони та інші нормативно-правові акти, якими встановлюються вимоги до харчових продуктів на будь-яких стадіях їх виробництва та обігу.

Кінцевий споживач – споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання.

Компетентний орган – центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Компонент – сукупність інгредієнта (інгредієнтів) та речовини (речовин).

Максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень залишків) – максимально допустимий вміст у харчових продуктах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів

і їх залишки, включаючи похідні такої речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для організму людини у разі перевищення їх максимально допустимого вмісту в харчових продуктах, що споживаються людьми.

Максимально допустимий рівень – максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту.

Малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 $м^2$, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п’ять осіб робочого персоналу.

Методичні настанови – настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об’єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним органом державної влади.

Міжнародний сертифікат – сертифікат здоров’я, міжнародний ветеринарний сертифікат або інший документ, що видається компетентним органом країни походження або країни-експортера і засвідчує здоров’я тварини та/або безпечність харчового продукту, корму, сіна, соломи або побічного продукту тваринного походження.

Небезпечний фактор у харчовому продукті – будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров’я людини.

Небезпечний харчовий продукт – харчовий продукт, що є шкідливим для здоров’я та/або непридатним для споживання. Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

– звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;

– інформація про харчовий продукт, надана споживачеві, зокрема шляхом зазначення у маркуванні, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

Під час встановлення шкідливості харчового продукту для здоров'я враховуються:

– можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління;

– можливий накопичувальний ефект токсичності;

– особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів.

Невідповідність – порушення оператором ринку вимог цього Закону, законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Не перероблений харчовий продукт – харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження.

Неправильно маркований харчовий продукт – харчовий продукт, маркування якого не відповідає вимогам законодавства.

Непридатний харчовий продукт – харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів. Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такого споживання, не має шкідливого впливу на здоров'я людини.

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт – харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача.

Об'єкти санітари за одів – харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

Обіг – реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом.

Окремі показники якості харчового продукту – показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

– відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів.

– встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги.

– інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування.

Оператор ринку харчових продуктів (оператор ринку) – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів

санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агро-продовольчий ринок.

Побічні продукти тваринного по ходження – побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, та продукти їх оброблення і переробки, визначені Законом України "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною".

Параметри безпечності – науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини.

Партія – будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Позначка придатності – позначка, яка застосовується згідно із законодавством для підтвердження придатності не переробленого харчового продукту тваринного походження для споживання людиною.

Прості дослідження (випробування) – органолептичні дослідження (на запах, колір, консистенцію, смак), прості фізичні та хімічні дослідження (розрізання, розморожування, нагрівання тощо), дослідження (випробування) за допомогою методів експрес-діагностики, що не потребують направлення відібраних зразків до лабораторії та проводяться у визначених законодавством випадках за місцем проведення заходів державного контролю.

Референс-лабораторія – акредитована лабораторія, якій згідно з вимогами Закону надано повноваження щодо виконання визначених Законом функцій.

Система аналізу небезпечни факторів та контролю у критичну точка (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) – система, яка 45

ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Технічні умови – документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва.

Традиційний харчовий продукт – харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного.

Уповноважена лабораторія – акредитована лабораторія, якій компетентним органом надано повноваження проводити для цілей державного контролю лабораторні дослідження (випробування) відібраних зразків харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження та речовин (у тому числі з довкілля), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин.

Харчова добавка – речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва та у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей).

Харчовий продукт – речовина або продукт (непереоблений, частково переоблений або переоблений), призначені для споживання людиною. До

харчових продуктів належать напої (в тому числі вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

Термін «харчовий продукт» не включає:

– корми;

– тварин, які не призначені для споживання людиною живими;

– рослини (до збору врожаю);

– лікарські засоби; – косметичні продукти;

– тютюн і тютюнові вироби; – наркотичні і психотропні речовини у межах визначень Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року і Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року;

– залишки та забруднюючі речовини.

Харчовий продукт для спеціальних медичних цілей – спеціально розроблений та виготовлений продукт, який споживається під наглядом лікаря. Цей продукт призначений для часткової або повної заміни звичайного раціону харчування пацієнтів з обмеженою, ослабленою або порушеною здатністю приймати, перетравлювати, засвоювати звичайні харчові продукти або певні поживні речовини, що містяться в них, або їх метаболіти. Харчові продукти для спеціальних медичних цілей також можуть призначатися для повного або часткового годування пацієнтів з іншими визначеними лікарями потребами, які неможливо задовольнити шляхом модифікації звичайного раціону харчування.

Харчовий продукт для контролю ваги – спеціально розроблений та виготовлений харчовий продукт, призначений для вживання під час дотримання низькокалорійного раціону харчування для зменшення ваги, який при вживанні згідно з інструкцією оператора ринку заміняє щоденний раціон харчування.

Харчовий продукт тваринного походження – молоко, м’ясо, риба, молюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх

органів та/або тканин, призначені для споживання людиною.

Харчовий ензим – продукт, отриманий з рослин, тварин або мікроорганізмів, або продуктів з них, включаючи продукт, отриманий у процесі ферментації з використанням мікроорганізмів, що має у складі один або кілька ензимів, здатних каталізувати характерні біохімічні реакції, та доданий до харчового продукту для технологічного призначення на будь-якому етапі виробництва, переробки, приготування, обробки, пакування, транспортування або зберігання харчових продуктів.

ДОДАТКИ

Сертифікат системи менеджменту якості ISO 9001:2015

УКРАЇНСЬКИЙ ОРГАН СЕРТИФІКАЦІЇ
СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ

СИСТЕМА СЕРТИФІКАЦІЇ "РОСУКРСЕРТ"

СЕРТИФІКАТ

Зареєстрований у Реєстрі
Системи сертифікації "РОСУКРСЕРТ"
№ЯО059-5560-21
Первинна сертифікація 04 жовтня 2021 р.
Дійсний до 03 жовтня 2024 р.

ПІДТВЕРДЖУЄ, ЩО СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

"ЕВЕРТЕК"

Код ЄДРПОУ 41922095
Адреса: 61072, Україна, Харківська обл., м. Харків, просп. Науки, буд. 31-А

СТОСОВНО:

- ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ КОМП'ЮТЕРАМИ, ПЕРИФЕРІЙНИМ УСТАТКОВАННЯМ І ПРОГРАМНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ;
- ВИРОБНИЦТВА КОМП'ЮТЕРІВ І ПЕРИФЕРІЙНОГО УСТАТКОВАННЯ;
- ЕЛЕКТРОМОНТАЖНИХ РОБІТ;
- МОНТАЖУ ВОДОПРОВІДНИХ МЕРЕЖ, СИСТЕМ ОПАЛЕННЯ ТА КОНДИЦІОНУВАННЯ;
- ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ ПОБУТОВИМИ ЕЛЕКТРОТОВАРАМИ Й ЕЛЕКТРОННОЮ АПАРАТУРОЮ ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ, ЗАПИСУВАННЯ, ВІДТВОРЮВАННЯ ЗВУКУ Й ЗОБРАЖЕННЯ;
- ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ ЕЛЕКТРОННИМ І ТЕЛЕКОМУНІКАЦІЙНИМ УСТАТКОВАННЯМ, ДЕТАЛЯМИ ДО НЬОГО;
- НАДАННЯ В ОРЕНДУ ОФІСНИХ МАШИН І УСТАТКОВАННЯ, У ТОМУ ЧИСЛІ КОМП'ЮТЕРИ;
- РЕМОНТУ КОМП'ЮТЕРІВ І ПЕРИФЕРІЙНОГО УСТАТКОВАННЯ;
- ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ ІНШИМИ ОФІСНИМИ МАШИНАМИ Й УСТАТКОВАННЯМ;
- РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ КОМП'ЮТЕРАМИ, ПЕРИФЕРІЙНИМ УСТАТКОВАННЯМ І ПРОГРАМНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ У СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ МАГАЗИНАХ;
- ВИДАННЯ ІНШОГО ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ;
- ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ПРОВОДОВОГО ЕЛЕКТРОЗВ'ЯЗКУ;
- ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ БЕЗПРОВОДОВОГО ЕЛЕКТРОЗВ'ЯЗКУ;
- КОМП'ЮТЕРНОГО ПРОГРАМУВАННЯ;
- КОНСУЛЬТУВАННЯ З ПИТАНЬ ІНФОРМАТИЗАЦІЇ;
- ДІЯЛЬНОСТІ ІЗ КЕРУВАННЯ КОМП'ЮТЕРНИМ УСТАТКОВАННЯМ;
- ІНШОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ;
- ОБРОБЛЕННЯ ДАНИХ, РОЗМІЩЕННЯ ІНФОРМАЦІЇ НА ВЕБ-ВУЗЛАХ І ПОВ'ЯЗАНОЇ З НИМИ ДІЯЛЬНОСТІ;
- ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ АРХІТЕКТУРИ;
- ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ІНЖИНІРИНГУ, ГЕОЛОГІЇ ТА ГЕОДЕЗІЇ, НАДАННЯ ПОСЛУГ ТЕХНІЧНОГО КОНСУЛЬТУВАННЯ В ЦИХ СФЕРАХ;
- ОПТОВОЇ ТОРГІВЛІ ІНШИМИ ТОВАРАМИ ГОСПОДАРСЬКОГО ПРИЗНАЧЕННЯ;
- ДІЯЛЬНОСТІ ПОСЕРЕДНИКІВ У ТОРГІВЛІ ТОВАРАМИ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ

ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ НАЦІОНАЛЬНОГО СТАНДАРТУ

ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

"Системи управління якістю. Вимоги"

Контроль відповідності сертифікованої системи управління якістю вимогам зазначеного стандарту здійснюється шляхом наглядового аудиту.
Сертифікат вважається чинним за умови щорічного підтвердження.
2022 р. – до 04.09.2022 р.
2023 р. – до 04.09.2023 р.
Сертифікат виданий на підставі результатів перевірки та оцінки системи управління якості Органом Сертифікації "РОСУКРСЕРТ".
Юридична адреса: 02192, м. Київ, вул. Юнкерська, 16, тел.: +38 (044) 573-24-33, www.ukrcert.com.ua

Керівник органу сертифікації **О. С. Щербина**

Чинність сертифіката можливо перевірити в Реєстрі ОС РОСУКРСЕРТ за тел. (096) 559-04-34 або на офіційному сайті

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про стандартизацію

(Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058)

{Із змінами, внесеними згідно із Законом
№ 124-VIII від 15.01.2015, ВВР, 2015, № 14, ст.96}

Цей Закон установлює правові та організаційні засади стандартизації в Україні і спрямований на забезпечення формування та реалізації державної політики у відповідній сфері.

Розділ I
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Визначення термінів

1. У цьому Законі терміни вживаються в такому значенні:

1) європейський стандарт - регіональний стандарт, прийнятий європейською організацією стандартизації;

2) заінтересована сторона - будь-яка фізична або юридична особа, яка має безпосередній або опосередкований інтерес щодо діяльності у сфері стандартизації та/або застосування її результатів;

3) каталог - документ, що містить систематизований звід або перелік будь-яких об'єктів та дає змогу віднайти кожний об'єкт за певним позначенням. Каталог може містити характеристики, показники та інші дані щодо об'єктів, внесених до нього;

4) кодекс усталеної практики - нормативний документ, що містить рекомендації щодо практик чи процедур проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування або експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів;

5) коментарі - зауваження і пропозиції до проектів національних стандартів та кодексів усталеної практики;

6) консенсус - загальна згода, що характеризується відсутністю серйозних заперечень з суттєвих питань у більшості заінтересованих сторін та досягається в результаті процедури, спрямованої на врахування думки всіх сторін і зближення розбіжних поглядів. Консенсус не обов'язково є одностайним;

7) міждержавний стандарт - регіональний стандарт, передбачений Угодою про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації від 13 березня 1992 року та прийнятий Міждержавною радою із стандартизації, метрології і сертифікації;

8) міжнародна організація стандартизації - організація, що займається стандартизацією, членство в якій відкрите для відповідних національних органів усіх держав;

9) міжнародна стандартизація - стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав;

10) міжнародний стандарт - стандарт, прийнятий міжнародною організацією із стандартизації і доступний для широкого кола користувачів;

{Пункт 10 частини першої статті 1 із змінами, внесеними згідно із Законом № 124-VIII від 15.01.2015}

11) національна стандартизація - стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави;

12) національний орган стандартизації - орган стандартизації, визнаний на національному рівні, що має право бути національним членом відповідних міжнародних та регіональних організацій стандартизації;

13) національний стандарт - стандарт, прийнятий національним органом стандартизації та доступний для широкого кола користувачів;

14) нормативний документ - документ, що встановлює правила, настанови чи характеристики щодо діяльності або її результатів;

15) перевірка - розгляд нормативного документа з метою встановлення необхідності його подальшого застосування, перегляду чи скасування;

16) перегляд - внесення всіх необхідних змін до змісту та оформлення нормативного документа, результатом якого є прийняття нового нормативного документа;

17) регіональна організація стандартизації - організація, що займається стандартизацією, членство в якій відкрите для відповідних національних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору;

18) регіональна стандартизація - стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору;

19) регіональний стандарт - стандарт, прийнятий регіональною організацією стандартизації і доступний для широкого кола користувачів;

20) стандарт - нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері;

21) стандартизація - діяльність, що полягає в установленні положень для загального та неодноразового використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері;

22) технічні умови - нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги.

2. Терміни "розумне пристосування" та "універсальний дизайн" вживаються у значенні, наведеному в Законі України "Про ратифікацію Конвенції про права інвалідів і Факультативного протоколу до неї", термін "технічний регламент" вживається у значенні, наведеному в Законі України "Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності", а термін "продукція" - у значенні, наведеному в Законі України "Про підтвердження відповідності".

Стаття 2. Сфера дії Закону

1. Цей Закон регулює відносини, пов’язані з діяльністю у сфері стандартизації та застосуванням її результатів.

2. Дія цього Закону не поширюється на санітарні заходи безпечності харчових продуктів, ветеринарно-санітарні та фітосанітарні заходи, будівельні норми, лікарські засоби, стандарти медичної допомоги, бухгалтерського обліку, оцінки майна, освіти та інші соціальні стандарти, передбачені законодавством.

Стаття 3. Законодавство України у сфері стандартизації

1. Законодавство України у сфері стандартизації складається з цього Закону, чинних міжнародних договорів України та інших нормативно-правових актів, що регулюють відносини у відповідній сфері.

Стаття 4. Мета стандартизації та основні принципи державної політики у сфері стандартизації

1. Метою стандартизації в Україні є:

1) забезпечення відповідності об’єктів стандартизації своєму призначенню;

2) керування різноманітністю, застосовність, сумісність, взаємозамінність об’єктів стандартизації;

3) забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних правил, настанов і процедур;

4) забезпечення охорони життя та здоров’я;

5) забезпечення прав та інтересів споживачів;

6) забезпечення безпечності праці;

7) збереження навколишнього природного середовища і економія всіх видів ресурсів;

8) усунення технічних бар’єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції.

2. Державна політика у сфері стандартизації базується на збалансованому застосуванні таких принципів:

1) забезпечення участі фізичних і юридичних осіб у розробленні національних стандартів та кодексів усталеної практики;

2) відкритості та прозорості процедур розроблення і прийняття національних стандартів та кодексів усталеної практики з урахуванням інтересів усіх заінтересованих сторін;

3) неупередженого прийняття національних стандартів та кодексів усталеної практики на засадах консенсусу;

4) добровільного застосування національних стандартів та кодексів усталеної практики, якщо інше не передбачено нормативно-правовими актами;

5) відповідності національних стандартів та кодексів усталеної практики законодавству;

6) адаптації до сучасних досягнень науки і техніки, сприяння впровадженню інновацій та підвищення конкурентоспроможності продукції вітчизняних виробників;

7) доступності національних стандартів та кодексів усталеної практики, а також інформації про них для користувачів;

8) пріоритетності прийняття в Україні міжнародних і регіональних стандартів та кодексів усталеної практики як національних;

9) дотриманні міжнародних та регіональних правил і процедур стандартизації;

10) участі в міжнародній та регіональній стандартизації;

11) прийняття і дотримання суб’єктами стандартизації Кодексу доброчинної практики з розробки, прийняття та застосування стандартів відповідно до Угоди Світової організації торгівлі про технічні бар’єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської Угоди про заснування Світової організації торгівлі від 15 квітня 1994 року.

Стаття 5. Об’єкти стандартизації

1. Об’єктами стандартизації є:

1) матеріали, складники, обладнання, системи, їх сумісність;

2) правила, процедури, функції, методи, діяльність чи її результати, включаючи продукцію, персонал, системи управління;

3) вимоги до термінології, позначення, фасування, пакування, маркування, етикетування тощо.

Стаття 6. Нормативні документи

1. Залежно від рівня суб’єкта стандартизації, що приймає нормативні документи, вони поділяються на:

1) національні стандарти та кодекси усталеної практики, прийняті національним органом стандартизації;

2) стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови, прийняті підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють стандартизацію.

Стаття 7. Мова національних стандартів та кодексів усталеної практики

1. Національні стандарти та кодекси усталеної практики приймаються державною мовою або в разі потреби однією з мов відповідних міжнародних або регіональних організацій стандартизації.

Розділ II
ОРГАНІЗАЦІЯ СТАНДАРТИЗАЦІЇ

Стаття 8. Суб'єкти стандартизації

1. Суб'єктами стандартизації є:

1) центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації;

2) центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації;

3) національний орган стандартизації;

4) технічні комітети стандартизації;

5) підприємства, установи та організації, що здійснюють стандартизацію.

Стаття 9. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації

1. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, належить:

1) забезпечення нормативно-правового регулювання у сфері стандартизації;

2) визначення пріоритетних напрямів розвитку у сфері стандартизації;

3) інформування та надання роз'яснень щодо реалізації державної політики у сфері стандартизації;

4) узагальнення практики застосування законодавства у сфері стандартизації, розроблення пропозицій щодо його вдосконалення та внесення на розгляд в установленому порядку проектів законодавчих актів, актів Президента України, Кабінету Міністрів України;

5) погодження програми робіт з національної стандартизації.

2. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, виконує інші повноваження згідно із законами.

Стаття 10. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації

1. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації, належить:

1) вжиття обґрунтованих заходів для прийняття і дотримання суб'єктами стандартизації Кодексу доброчинної практики з розробки, прийняття та застосування стандартів відповідно до Угоди Світової організації торгівлі про технічні бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської Угоди про заснування Світової організації торгівлі від 15 квітня 1994 року;

2) здійснення контролю за дотриманням національним органом стандартизації процедур у сфері стандартизації відповідно до принципів, норм і вимог, установлених цим Законом та іншими нормативно-правовими актами.

2. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації, виконує інші повноваження згідно із законами.

Стаття 11. Національний орган стандартизації

1. Функції національного органу стандартизації виконує державне підприємство, що не підлягає приватизації, утворене центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації.

Національний орган стандартизації не може мати на меті одержання прибутку від своєї діяльності.

2. До повноважень національного органу стандартизації належить:

1) організація та координація діяльності щодо розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та відновлення дії національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них відповідно до цього Закону;

2) прийняття, скасування та відновлення дії національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них відповідно до цього Закону;

3) вжиття заходів щодо гармонізації національних стандартів та кодексів усталеної практики з відповідними міжнародними, регіональними стандартами та кодексами усталеної практики;

4) розроблення за погодженням з центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації, національних стандартів та змін до них щодо:

процедур розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та відновлення дії національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них;

критеріїв, форми і процедур розгляду пропозицій щодо проведення робіт з національної стандартизації;

процедур створення, діяльності та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації;

5) забезпечення відповідності національних стандартів та кодексів усталеної практики законодавству;

6) забезпечення адаптації національних стандартів та кодексів усталеної практики до сучасних досягнень науки і техніки;

7) підготовка та затвердження програми робіт з національної стандартизації;

8) прийняття рішень щодо створення та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації, визначення сфери їх діяльності;

9) координація діяльності технічних комітетів стандартизації;

10) участь у підготовці міжнародних, регіональних стандартів та кодексів усталеної практики, що розробляються відповідними міжнародними та регіональними організаціями стандартизації, членом яких є національний орган стандартизації чи з якими він співпрацює згідно з положеннями таких організацій або відповідними договорами, а також забезпечення врахування інтересів України під час провадження зазначеної діяльності;

11) забезпечення та сприяння співробітництву у сфері стандартизації між виробниками, постачальниками, споживачами продукції та відповідними державними органами;

12) заохочення суб'єктів малого і середнього підприємництва до участі в розробленні національних стандартів та кодексів усталеної практики, забезпечення доступу зазначених суб'єктів до текстів таких документів;

13) підготовка щорічного звіту про свою діяльність, внесення його після схвалення керівною радою на розгляд до центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, та оприлюднення на офіційному веб-сайті не пізніше п'яти робочих днів з дня схвалення цього звіту керівною радою, але не пізніше 1 квітня наступного за звітним року.

3. Національний орган стандартизації виконує інші функції та повноваження згідно із законами та статутом.

4. Статут національного органу стандартизації та зміни до нього затверджуються центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації.

Стаття 12. Керівник національного органу стандартизації

1. Національний орган стандартизації очолює керівник, який призначається на посаду та звільняється з посади керівником центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації.

2. Керівник національного органу стандартизації призначається на посаду за пропозицією керівної ради.

3. Керівником національного органу стандартизації може бути громадянин України, який проживає в Україні останні п’ять років, має повну вищу освіту, загальний стаж роботи на керівних посадах не менш як три роки, досвід роботи у сфері стандартизації не менш як п’ять років та в якого відсутня не погашена або не знята судимість за вчинення злочину.

4. Керівник національного органу стандартизації є членом керівної ради, не може бути обраний її головою (заступником голови) або головувати на її засіданнях.

Стаття 13. Керівна рада

1. Керівна рада є дорадчо-наглядовим органом національного органу стандартизації та формується на паритетних засадах з представників:

1) центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, інших центральних органів виконавчої влади та державних органів;

2) наукових установ, навчальних закладів, науково-технічних та інженерних товариств (спілок);

3) громадських об’єднань суб’єктів господарювання (у тому числі суб’єктів малого і середнього підприємництва), організацій роботодавців та їх об’єднань;

4) громадських організацій споживачів (об’єднань споживачів);

5) інших громадських об’єднань та професійних спілок.

Члени керівної ради виконують свої обов’язки на громадських засадах.

2. Голова керівної ради та його заступники обираються керівною радою.

3. До повноважень керівної ради належить:

1) підготовка пропозицій щодо:

формування державної політики у сфері стандартизації;

здійснення контролю за дотриманням національним органом стандартизації процедур у сфері стандартизації;

процедур у сфері стандартизації;

приєднання до міжнародних та регіональних організацій стандартизації, укладення договорів про співробітництво та проведення робіт у сфері стандартизації з національними органами стандартизації інших держав;

2) схвалення проектів:

рішень щодо створення та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації, визначення сфери їх діяльності;

програми робіт з національної стандартизації;

щорічного звіту про діяльність національного органу стандартизації;

3) моніторинг та оцінка діяльності технічних комітетів стандартизації;

4) здійснення нагляду за виконанням національним органом стандартизації його повноважень.

4. Організаційне забезпечення діяльності керівної ради здійснюється національним органом стандартизації.

5. Положення про керівну раду та її склад затверджуються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації.

Стаття 14. Комісія з апеляцій

1. Будь-яка заінтересована сторона або технічний комітет стандартизації має право звернутися до комісії з апеляцій шляхом подання апеляції, якщо вважає, що рішенням, дією чи бездіяльністю національного органу стандартизації були порушені процедури у сфері стандартизації.

Предметом апеляції не може бути зміст національного стандарту, кодексу усталеної практики чи його проекту.

Подання апеляції не обмежує права заявника на звернення до суду.

2. У разі якщо комісія з апеляцій визнає, що рішення, дія чи бездіяльність національного органу стандартизації порушує процедури у сфері стандартизації, вона

приймає рішення про підтримання апеляції, в якому рекомендує національному органу стандартизації усунути виявлені порушення.

Рішення комісії з апеляцій надається сторонам у письмовій формі.

3. Рішення комісії з апеляцій може бути оскаржене в судовому порядку.

4. Комісія з апеляцій не має статусу юридичної особи.

До складу комісії з апеляцій не можуть входити працівники національного органу стандартизації. Член комісії з апеляцій не може брати участь у розгляді апеляції в разі, якщо він перебував або перебуває у службовій чи іншій залежності від осіб, які є сторонами апеляції, або за наявності інших обставин, що викликають сумнів у неупередженості такого члена.

5. Комісія з апеляцій подає на розгляд керівної ради щорічний звіт про свою діяльність.

6. Положення про комісію з апеляцій, її склад та порядок розгляду апеляцій затверджує центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації.

Стаття 15. Технічні комітети стандартизації

1. Технічним комітетом стандартизації є форма співробітництва заінтересованих юридичних та фізичних осіб з метою організації і виконання робіт з міжнародної, регіональної, національної стандартизації у визначених сферах діяльності та за закріпленими об'єктами стандартизації.

Технічні комітети стандартизації не мають статусу юридичної особи.

2. До роботи в технічних комітетах стандартизації залучаються уповноважені представники органів виконавчої влади, інших державних органів, органів місцевого самоврядування, суб'єктів господарювання та їх громадських об'єднань, організацій роботодавців та їх об'єднань, наукових установ та навчальних закладів, науково-технічних та інженерних товариств (спілок), громадських організацій споживачів (об'єднань споживачів), інших громадських об'єднань, професійних спілок, провідних науковців і фахівців.

Технічні комітети стандартизації формуються з урахуванням принципу представництва всіх заінтересованих сторін.

Членство в технічних комітетах стандартизації є добровільним.

3. До повноважень технічних комітетів стандартизації належить:

1) участь у роботі відповідних технічних комітетів стандартизації міжнародних і регіональних організацій стандартизації;

2) розроблення і погодження національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них;

3) участь у формуванні програми робіт з національної стандартизації;

4) перевірка і перегляд національних стандартів та кодексів усталеної практики, розробниками яких вони є;

5) погодження і надання пропозицій щодо скасування та відновлення дії національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них.

4. У разі відсутності технічного комітету стандартизації, сфера діяльності якого поширюється на певні об'єкти стандартизації:

1) робочі групи, утворені національним органом стандартизації, до складу яких входять представники заінтересованих сторін, розробляють міжнародні, регіональні, національні стандарти та кодекси усталеної практики на відповідні об'єкти стандартизації;

2) національний орган стандартизації погоджує, проводить перевірку, переглядає, розробляє зміни до національних стандартів та кодексів усталеної практики і приймає рішення щодо їх скасування та відновлення дії.

5. Роз'яснення щодо положень національних стандартів та кодексів усталеної практики надають відповідні технічні комітети стандартизації, а в разі їх відсутності - національний орган стандартизації.

6. Положення про технічні комітети стандартизації затверджує національний орган стандартизації.

7. Організаційне забезпечення діяльності технічних комітетів стандартизації здійснюють їх секретаріати.

Функції секретаріату технічного комітету стандартизації покладаються національним органом стандартизації на організацію, що є юридичною особою - резидентом України та офіційно заявить про намір виконувати функції секретаріату і підтвердить спроможність організаційно, технічно та фінансово забезпечити його діяльність.

Національний орган стандартизації може виконувати функції секретаріату технічних комітетів стандартизації.

8. Технічні комітети стандартизації не можуть мати на меті одержання прибутку від своєї діяльності.

Стаття 16. Підприємства, установи та організації, що здійснюють стандартизацію

1. Підприємства, установи та організації мають право у відповідних сферах діяльності та з урахуванням своїх господарських і професійних потреб організовувати та виконувати роботи із стандартизації, зокрема:

1) розробляти, приймати, перевіряти, переглядати та скасовувати стандарти, кодекси усталеної практики, технічні умови і зміни до них, установлювати процедури їх розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та застосування;

2) застосовувати прийняті ними стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови;

3) брати участь у роботі спеціалізованих міжнародних та регіональних організацій стандартизації відповідно до положень про такі організації;

4) створювати та вести фонди нормативних документів і видавати каталоги нормативних документів для забезпечення своєї діяльності та інформаційного обміну;

5) видавати і розповсюджувати прийняті ними стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови, документи відповідних спеціалізованих міжнародних організацій стандартизації, членами яких вони є чи з якими співпрацюють на підставі положень про такі організації або відповідних договорів.

2. Стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови, прийняті підприємствами, установами та організаціями, застосовуються на добровільній основі.

3. Право власності на стандарти, кодекси усталеної практики і технічні умови, прийняті підприємствами, установами та організаціями, і видані ними каталоги належать відповідним підприємствам, установам та організаціям.

Розділ ІІІ
ОСНОВНІ ЗАСАДИ, ПРОЦЕДУРИ РОЗРОБЛЕННЯ І ПРИЙНЯТТЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНИХ СТАНДАРТІВ, КОДЕКСІВ УСТАЛЕНОЇ ПРАКТИКИ ТА ЗМІН ДО НИХ

Стаття 17. Основні засади розроблення національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них

1. Національні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них розробляються у спосіб, що не створює технічних бар'єрів у торгівлі та запобігає їх виникненню.

2. Національні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них розробляються на основі:

1) міжнародних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них, якщо вони вже прийняті або перебувають на завершальній стадії розроблення, або відповідних їх частин, крім випадків, якщо такі стандарти, кодекси та зміни є неефективними або невідповідними, зокрема з огляду на недостатній рівень захисту, суттєві кліматичні чи географічні фактори або технологічні проблеми;

2) регіональних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них або відповідних їх частин у разі, якщо міжнародні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них не можуть бути використані з причин, зазначених у пункті першому цієї частини;

3) стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них або відповідних їх частин держав, що є членами відповідних міжнародних чи регіональних організацій стандартизації та з якими укладено відповідні міжнародні договори України про співробітництво і проведення робіт у сфері стандартизації;

4) наукових досягнень, знань і практики.

3. У разі якщо міжнародні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них, визначені частиною другою цієї статті, не беруться за основу для національного стандарту, кодексу усталеної практики та змін до них, національний орган стандартизації надає письмове пояснення на запит заінтересованої сторони.

4. У разі прийняття європейського стандарту як національного забезпечується ідентичність національного стандарту відповідному європейському стандарту. З дня набрання чинності національним стандартом, що є ідентичним європейському стандарту, повинен бути скасований національний стандарт, положення якого суперечать положенням відповідного національного стандарту, що є ідентичним європейському стандарту.

5. Національні стандарти та кодекси усталеної практики повинні бути точними, чіткими та структурно уніфікованими, а їх положення у відповідних випадках повинні стосуватися експлуатаційних характеристик продукції, а не її конструктивних чи описових характеристик.

6. Національні стандарти та кодекси усталеної практики викладаються в такий спосіб, щоб їх неможливо було використовувати з метою введення в оману споживачів продукції, якої стосується національний стандарт та кодекс усталеної практики, або надавати перевагу виробнику продукції чи продукції залежно від місця її виготовлення.

7. З метою реалізації інвалідами прав та свобод людини і громадянина під час розроблення національних стандартів та кодексів усталеної практики враховуються потреби інвалідів та/або застосовуються принципи розумного пристосування та універсального дизайну.

Стаття 18. Пропозиції щодо проведення робіт з національної стандартизації

1. Заінтересовані сторони подають національному органу стандартизації пропозиції щодо проведення робіт з національної стандартизації, які стосуються розроблення, перегляду, скасування національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них.

2. Пропозиції щодо проведення робіт з національної стандартизації розглядаються відповідним технічним комітетом стандартизації з урахуванням пріоритетних напрямів розвитку стандартизації та вимог, установлених у частині другій статті 17 цього Закону.

3. Національний орган стандартизації письмово повідомляє стороні, яка подала пропозицію щодо проведення робіт з національної стандартизації, про включення такої пропозиції до програми робіт з національної стандартизації або про відмову в її включенні до програми із зазначенням підстав для відмови не пізніше ніж через 60 календарних днів з дня отримання відповідної пропозиції.

4. Національний стандарт, кодекс усталеної практики та зміни до них вважаються такими, що перебувають на стадії розроблення, з дня прийняття рішення про включення пропозиції щодо їх розроблення до програми робіт з національної стандартизації до дня їх прийняття національним органом стандартизації.

Стаття 19. Підготовка програми робіт з національної стандартизації

1. Національний орган стандартизації готує програму робіт з національної стандартизації, до якої включаються роботи з розроблення, перегляду, скасування національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них.

2. Програма робіт з національної стандартизації складається для координації виконання відповідних робіт.

3. Національний орган стандартизації повинен вживати заходів для уникнення дублювання робіт із стандартизації, що виконуються відповідними міжнародними або регіональними організаціями стандартизації.

4. Програма робіт з національної стандартизації повинна містити для кожного національного стандарту, кодексу усталеної практики та змін до них інформацію про етап, досягнутий у їх розробленні, і посилання на міжнародні чи регіональні стандарти та кодекси усталеної практики, взяті за основу.

5. Національний орган стандартизації повинен щонайменше один раз на шість місяців оприлюднювати програму робіт з національної стандартизації із зазначенням свого найменування та адреси, а також назв конкретних національних стандартів та кодексів усталеної практики, що розробляються, переглядаються, скасовуються та до яких вносяться зміни. Повідомлення про оприлюднення програми робіт з національної стандартизації публікуються в офіційному друкованому виданні національного органу стандартизації та не пізніше п’яти робочих днів з дня оприлюднення програми розміщуються на офіційному веб-сайті.

6. Після оприлюднення програми робіт з національної стандартизації національний орган стандартизації повинен повідомити про це відповідні міжнародні чи регіональні організації стандартизації, членом яких він є, з використанням їх форми звітності.

Стаття 20. Повідомлення про проекти національних стандартів, кодексів усталеної практики та зміни до них, запити щодо коментарів

1. Після розроблення першої редакції проекту національного стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них національний орган стандартизації оприлюднює повідомлення про такий проект у своєму офіційному друкованому виданні та не пізніше п’яти робочих днів з дня завершення розроблення його першої редакції розміщує зазначене повідомлення на офіційному веб-сайті. У повідомленні зазначаються:

1) позначення та назва проекту національного стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до нього;

2) усі відхилення проекту національного стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них від відповідного міжнародного, регіонального стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них;

3) адреса та строк подання коментарів усіма заінтересованими сторонами;

4) інформація про спосіб отримання проекту національного стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них.

2. Коментарі до проектів національних стандартів, кодексів усталеної практики чи змін до них надаються протягом 60 календарних днів з дня оприлюднення інформації, визначеної частиною першою цієї статті, крім термінових питань оборони держави, охорони здоров’я, безпеки навколишнього природного середовища та підготовки проекту національного стандарту для розроблення відповідного технічного регламенту.

3. Коментарі заінтересованих сторін щодо проектів національних стандартів, кодексів усталеної практики чи змін до них розглядаються відповідним технічним комітетом стандартизації або робочою групою, яка розробляє проект національного стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них.

4. Відповіді на коментарі щодо проектів національних стандартів, кодексів усталеної практики чи змін до них, отримані від органів стандартизації інших держав, міжнародних або регіональних організацій стандартизації, що дотримуються Кодексу доброчинної практики з розробки, прийняття та застосування стандартів відповідно до Угоди Світової організації торгівлі про технічні бар’єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської Угоди про заснування Світової організації торгівлі від 15 квітня 1994 року, надаються в стислий строк, але не пізніше строку прийняття. Відповідь повинна містити пояснення щодо необхідності відхилення від міжнародного або регіонального стандарту, кодексу усталеної практики чи змін до них.

5. Розробник проектів національних стандартів, кодексів усталеної практики чи змін до них після закінчення строку подання коментарів розглядає їх та враховує в остаточному проекті або обгрунтовано відхиляє.

Стаття 21. Прийняття і скасування національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них

1. Проекти національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них не підлягають погодженню з центральними органами виконавчої влади, іншими державними органами.

2. Міжнародні та регіональні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них приймаються як національні стандарти, кодекси усталеної практики та зміни до них національним органом стандартизації.

3. У разі досягнення консенсусу щодо проекту національного стандарту, кодексу усталеної практики та змін до них національний орган стандартизації приймає їх та визначає строк набрання ними чинності з урахуванням періоду підготовчих заходів.

4. За пропозиціями заінтересованих сторін національний орган стандартизації у разі необхідності встановлює строк одночасної дії прийнятого національного стандарту чи кодексу усталеної практики та чинного національного стандарту чи кодексу усталеної практики на один і той самий об'єкт стандартизації.

5. У разі якщо технічний комітет стандартизації погоджує пропозиції щодо скасування національних стандартів та кодексів усталеної практики, національний орган стандартизації приймає рішення із зазначеного питання.

6. Інформація про прийняті і скасовані протягом календарного місяця національні стандарти, кодекси усталеної практики, зміни до них та ті з них, дію яких відновлено, оприлюднюється наступного календарного місяця в офіційному друкованому виданні національного органу стандартизації та розміщується не пізніше п'яти робочих днів з дня завершення звітного місяця на офіційному веб-сайті.

Стаття 22. Перевірка національних стандартів та кодексів усталеної практики

1. Національний орган стандартизації організовує та координує діяльність з проведення перевірки національних стандартів та кодексів усталеної практики на відповідність законодавству, потребам виробників та споживачів, рівню розвитку науки і техніки, інтересам держави, вимогам міжнародних, регіональних стандартів та кодексів усталеної практики.

Національні стандарти та кодекси усталеної практики перевіряються не рідше одного разу на п'ять років з дня їх прийняття.

Стаття 23. Застосування національних стандартів та кодексів усталеної практики

1. Національні стандарти та кодекси усталеної практики застосовуються безпосередньо чи шляхом посилання на них в інших документах.

2. Національні стандарти та кодекси усталеної практики застосовуються на добровільній основі, крім випадків, якщо обов'язковість їх застосування встановлена нормативно-правовими актами.

3. Національний орган стандартизації забезпечує розміщення на офіційному веб-сайті текстів національних стандартів та кодексів усталеної практики, обов'язковість застосування яких установлена нормативно-правовими актами, не пізніше ніж через 30 календарних днів з дня офіційного опублікування таких актів з безоплатним доступом до зазначених національних стандартів та кодексів усталеної практики.

{Частина третя статті 23 із змінами, внесеними згідно із Законом № 124-VIII від 15.01.2015}

4. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики з питань національної безпеки у воєнній сфері, сфері оборони і військового будівництва, враховуючи особливості таких сфер, визначає порядок застосування національних стандартів та кодексів усталеної практики для забезпечення потреб оборони України відповідно до покладених на нього завдань.

Розділ IV
ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ПРАВО ВЛАСНОСТІ НА НАЦІОНАЛЬНІ СТАНДАРТИ, КОДЕКСИ УСТАЛЕНОЇ ПРАКТИКИ ТА КАТАЛОГИ І ВИКОРИСТАННЯ КОШТІВ, ОДЕРЖАНИХ ВІД ЇХ РЕАЛІЗАЦІЇ

Стаття 24. Інформаційне забезпечення

1. Національні стандарти, кодекси усталеної практики, зміни до них та розроблені національним органом стандартизації каталоги видаються, відтворюються та розповсюджуються національним органом стандартизації.

2. Видання, відтворення і розповсюдження документів міжнародних та регіональних організацій стандартизації, членом яких є національний орган стандартизації, здійснюються зазначеним органом відповідно до правил таких організацій.

3. Для подання інформації заінтересованим сторонам національний орган стандартизації формує та веде національний фонд нормативних документів, функціонує як Національний інформаційний центр міжнародної інформаційної мережі (ISONET), складає та веде каталог національних стандартів та кодексів усталеної практики.

4. Інформаційні послуги надаються національним органом стандартизації на договірних засадах шляхом видання, відтворення та розповсюдження офіційних текстів національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них, розроблених національним органом стандартизації каталогів, іншої друкованої продукції щодо прийнятих національних стандартів, кодексів усталеної практики та змін до них, а також стандартів, кодексів усталеної практики, документів та змін до них відповідних міжнародних та регіональних організацій стандартизації, членом яких є національний орган стандартизації чи з якими він співпрацює відповідно до положень таких організацій або відповідних договорів, інших інформаційних та довідкових видань з питань стандартизації, а також шляхом їх розповсюдження інформаційними мережами в порядку ініціативи та на замовлення.

Стаття 25. Право власності на національні стандарти, кодекси усталеної практики та каталоги

1. Право власності на національні стандарти, кодекси усталеної практики та розроблені національним органом стандартизації каталоги належить державі.

2. Національний стандарт та кодекс усталеної практики можуть розроблятися на продукцію, що є об’єктом стандартизації та одночасно об’єктом інтелектуальної або промислової власності, якщо національний орган стандартизації отримав дозвіл від власника прав на продукцію в установленому законом порядку.

3. Забороняється повністю чи частково видавати, відтворювати з метою розповсюдження і розповсюджувати як офіційні видання будь-які національні стандарти, кодекси усталеної практики та розроблені національним органом стандартизації каталоги або їх частини на будь-яких носіях інформації без дозволу національного органу стандартизації чи уповноваженої ним особи.

4. У разі видання, відтворення чи розповсюдження національного стандарту, кодексу усталеної практики та розробленого національним органом стандартизації каталогу або їх частини без дозволу національного органу стандартизації зазначений орган не несе відповідальності за невідповідність тексту розповсюджуваного документа його офіційному тексту чи за наслідки, спричинені застосуванням розповсюдженого документа.

5. Національний орган стандартизації має право на відшкодування збитків, завданих йому недозволеним виданням, відтворенням та розповсюдженням національного стандарту, кодексу усталеної практики та розробленого національним органом стандартизації каталогу або їх частини, відповідно до закону.

Стаття 26. Використання коштів, одержаних від реалізації стандартів, кодексів усталеної практики та каталогів

1. Кошти, одержані від реалізації національних, регіональних, міжнародних стандартів, кодексів усталеної практики та розроблених національним органом стандартизації каталогів, у повному обсязі спрямовуються на виконання робіт з національної стандартизації та розвиток науково-технічної бази.

Розділ V
МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО ТА ФІНАНСУВАННЯ РОБІТ ІЗ СТАНДАРТИЗАЦІЇ

Стаття 27. Міжнародне співробітництво у сфері стандартизації

1. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, вживає заходів щодо адаптації законодавства України у сфері стандартизації до законодавства Європейського Союзу.

2. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, та національний орган стандартизації в межах своїх повноважень здійснюють співробітництво у зазначеній сфері з відповідними органами інших держав.

3. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, представляє інтереси України в міжурядових організаціях стандартизації, укладає міжнародні договори України про співробітництво та проведення робіт у сфері стандартизації з такими організаціями та відповідними урядовими і міжурядовими органами інших держав відповідно до Закону України "Про міжнародні договори України".

Національний орган стандартизації представляє інтереси України в міжнародних та регіональних організаціях стандартизації, приймає рішення про приєднання до них, укладає договори про співробітництво та проведення робіт у сфері стандартизації з національними органами стандартизації інших держав.

Національний орган стандартизації вживає заходів щодо виконання зобов'язань, узятих за результатами участі в міжнародних та регіональних організаціях стандартизації.

4. У разі якщо міжнародними договорами України, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, застосовуються правила міжнародних договорів.

Стаття 28. Джерела фінансування

1. Роботи із стандартизації фінансуються їх замовниками.

2. Джерелами фінансування є:

1) кошти Державного бюджету України;

2) кошти, передбачені на виконання програм і проектів;

3) власні та залучені кошти суб'єктів господарювання;

4) інші не заборонені законодавством джерела фінансування.

3. Забезпечення участі центральних органів виконавчої влади та національного органу стандартизації в роботі керівних органів міжнародних, регіональних та міжурядових організацій стандартизації та сплата членських внесків до таких організацій здійснюються за рахунок коштів Державного бюджету України.

Стаття 29. Витрати на виконання робіт із стандартизації

1. Витрати суб'єктів господарювання, пов'язані з розробленням стандартів, кодексів усталеної практики, у тому числі національних, та технічних умов, участю в роботі міжнародних та регіональних організацій стандартизації, належать до витрат, пов'язаних з науково-технічним забезпеченням їх господарської діяльності.

2. Витрати бюджетних установ, пов'язані з розробленням стандартів, кодексів усталеної практики, у тому числі національних, та технічних умов, відшкодовуються за рахунок коштів, передбачених на утримання таких установ.

3. Замовниками послуг з виконання робіт з національної стандартизації за рахунок коштів Державного бюджету України є центральні органи виконавчої влади, а єдиним надавачем таких послуг - національний орган стандартизації.

4. Державна закупівля послуг з виконання робіт з національної стандартизації за рахунок коштів Державного бюджету України здійснюється відповідно до Закону України "Про здійснення державних закупівель".

5. Методика визначення трудомісткості та вартості робіт з національної стандартизаціївстановлюється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації.

Президент України	**П.ПОРОШЕНКО**
м. Київ **5 червня 2014 року** **№ 1315-VII**	

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про технічні регламенти та оцінку відповідності

(Відомості Верховної Ради (ВВР), 2015, № 14, ст.96)

Цей Закон визначає правові та організаційні засади розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів і передбачених ними процедур оцінки відповідності, а також здійснення добровільної оцінки відповідності.

Розділ I
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Визначення термінів

1. У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

введення в експлуатацію - використання продукції за її призначенням споживачем (користувачем) в Україні в перший раз;

введення в обіг - надання продукції на ринку України в перший раз;

визначені вимоги - заявлені потреби чи очікування, які зафіксовані в технічних регламентах, стандартах, технічних специфікаціях або в інший спосіб;

випробувальна лабораторія - орган з оцінки відповідності, який проводить випробування;

випробування - визначення однієї чи кількох характеристик об'єкта оцінки відповідності згідно з процедурою;

виробник - будь-яка фізична чи юридична особа (резидент чи нерезидент України), яка виготовляє продукцію або доручає її розроблення чи виготовлення та реалізує цю продукцію під своїм найменуванням або торговельною маркою. Положення цього Закону щодо виробників також застосовуються до монтажників ліфтів;

гармонізований європейський стандарт - стандарт, який прийнятий однією з європейських організацій стандартизації на основі запиту, зробленого Європейською Комісією, та номер і назву якого опубліковано в "Офіційному віснику Європейського Союзу";

декларування відповідності - підтвердження відповідності першою стороною (особою, що надає об'єкт оцінки відповідності);

документ про відповідність - декларація (в тому числі декларація про відповідність), протокол (у тому числі протокол випробувань), звіт, висновок, свідоцтво, сертифікат (у тому числі сертифікат відповідності) або будь-який інший документ, що підтверджує виконання визначених вимог, які стосуються об'єкта оцінки відповідності;

заінтересована сторона - будь-яка фізична чи юридична особа або громадське об'єднання без статусу юридичної особи (резидент чи нерезидент України), що має безпосередній або опосередкований інтерес стосовно діяльності з розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів і передбачених ними процедур оцінки відповідності та/або використання результатів оцінки відповідності вимогам технічних регламентів;

знак відповідності технічним регламентам - маркування, за допомогою якого виробник вказує, що продукція відповідає вимогам, які застосовуються до зазначеної продукції та визначені в технічних регламентах, якими передбачене нанесення цього маркування;

імпортер - будь-яка фізична чи юридична особа - резидент України, яка вводить в обіг на ринку України продукцію походженням з іншої країни;

інспектування - перевірка продукції, процесу, послуги чи установки або їх проектування та визначення їх відповідності конкретним вимогам або, на основі професійного судження, загальним вимогам;

коментарі - зауваження та пропозиції до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності та їх проектів;

модуль оцінки відповідності - уніфікована процедура оцінки відповідності чи її частина, визначена згідно з відповідним актом законодавства Європейського Союзу;

надання на ринку - будь-яке платне або безоплатне постачання продукції для розповсюдження, споживання чи використання на ринку України в процесі здійснення господарської діяльності;

об'єкт оцінки відповідності - конкретний матеріал, продукція, установка, процес, послуга, система, особа чи орган, до яких застосовується оцінка відповідності;

орган з інспектування - орган з оцінки відповідності, який здійснює інспектування;

орган з оцінки відповідності - підприємство, установа, організація чи їх структурний підрозділ, що здійснює діяльність з оцінки відповідності, включаючи випробування, сертифікацію та інспектування;

орган із сертифікації - орган з оцінки відповідності, який є третьою стороною та управляє схемами сертифікації;

орган, що призначає, - центральний орган виконавчої влади, уповноважений призначати органи з оцінки відповідності (в тому числі визнані незалежні організації), обмежувати сферу їх призначення, тимчасово припиняти чи поновлювати дію рішень про призначення або анулювати ці рішення;

оцінка відповідності - процес доведення того, що визначені вимоги, які стосуються продукції, процесу, послуги, системи, особи чи органу, були виконані. Оцінка відповідності органу здійснюється шляхом акредитації органів з оцінки відповідності;

підтвердження відповідності - видача документа про відповідність, яка ґрунтується на прийнятому після критичного огляду рішенні про те, що виконання визначених вимог було доведене;

презумпція відповідності - припущення, яке визнається достовірним, поки не буде доведено інше, про те, що продукція, пов'язаний з нею процес або метод виробництва чи інший об'єкт відповідає вимогам відповідного технічного регламенту, що визначені в ньому, а орган з оцінки відповідності відповідає спеціальним вимогам до призначених органів з оцінки відповідності (далі - призначений орган) чи визнаних незалежних організацій;

призначення - надання органом, що призначає, органу з оцінки відповідності (в тому числі визнаній незалежній організації) права виконувати як третій стороні певні завдання з оцінки відповідності згідно з відповідним технічним регламентом;

продукція - речовина, препарат або товар, виготовлений у ході виробничого процесу;

процедура оцінки відповідності - будь-яка процедура, яка безпосередньо чи опосередковано використовується для визначення того, що визначені вимоги виконуються;

ризик - можливість виникнення та вірогідні масштаби наслідків негативного впливу протягом певного періоду часу;

розповсюдження - надання продукції на ринку України після введення її в обіг;

розповсюджувач - будь-яка інша, ніж виробник або імпортер, фізична чи юридична особа в ланцюгу постачання продукції, яка надає продукцію на ринку України;

сертифікація - підтвердження відповідності третьою стороною (особою, яка є незалежною від особи, що надає об'єкт оцінки відповідності, та від особи, що заінтересована в такому об'єкті як споживач чи користувач), яке стосується продукції, процесів, послуг, систем або персоналу;

система оцінки відповідності - правила, процедури та управління для проведення оцінки відповідності;

суб'єкти господарювання - виробник, уповноважений представник, імпортер та розповсюджувач;

сфера призначення - перелік процедур оцінки відповідності та видів продукції, стосовно яких згідно з відповідним технічним регламентом призначено орган з оцінки відповідності;

технічна специфікація - документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна задовольняти продукція, процес або послуга;

технічне регулювання - правове регулювання відносин у сфері визначення та виконання обов'язкових вимог до характеристик продукції або пов'язаних з ними процесів та методів виробництва, а також перевірки їх додержання шляхом оцінки відповідності та/або державного ринкового нагляду і контролю нехарчової продукції чи інших видів державного нагляду (контролю);

технічний регламент - нормативно-правовий акт, в якому визначено характеристики продукції або пов'язані з ними процеси та методи виробництва, включаючи відповідні процедурні положення, додержання яких є обов'язковим. Він може також включати або виключно стосуватися вимог до термінології, позначень, пакування, маркування чи етикетування в тій мірі, в якій вони застосовуються до продукції, процесу або методу виробництва;

уповноважений представник - будь-яка фізична чи юридична особа - резидент України, яка одержала від виробника письмове доручення діяти від його імені стосовно визначених у цьому дорученні завдань.

2. Терміни "користувач", "ланцюг постачання продукції", "постачання продукції", "суспільні інтереси" вживаються у значенні, наведеному в Законі України "Про загальну безпечність нехарчової продукції".

3. У технічних регламентах та процедурах оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами, терміни та їх визначення, зазначені у частині першій цієї статті, можуть доповнюватися та/або уточнюватися.

Стаття 2. Сфера дії Закону

1. Цей Закон регулює відносини, що виникають у зв'язку з розробленням та прийняттям технічних регламентів і передбачених ними процедур оцінки відповідності, їх застосуванням стосовно продукції, яка вводиться в обіг, надається на ринку або вводиться в експлуатацію в Україні, а також здійсненням добровільної оцінки відповідності.

Технічними регламентами та процедурами оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами, можуть бути встановлені особливості регулювання відносин, на які поширюється дія цього Закону.

2. Дія цього Закону поширюється на всі види продукції, за винятком:

виробів мистецтва та унікальних виробів народного художнього промислу;

предметів колекціонування та антикваріату.

3. Дія цього Закону не поширюється на:

санітарні та фітосанітарні заходи;

оцінку відповідності якості зерна та продуктів його переробки, насіння та садивного матеріалу згідно із законами України "Про зерно та ринок зерна в Україні", "Про насіння і садивний матеріал";

оцінку відповідності колісних транспортних засобів та їх частин;

оцінку відповідності сільськогосподарських та лісогосподарських тракторів, їх причепів і змінного причіпного обладнання, систем, складових частин та окремих технічних вузлів;

заходи щодо державної експертизи у сферах криптографічного та технічного захисту інформації;

обов'язкову оцінку відповідності послуг.

Обов'язкова оцінка відповідності послуг здійснюється відповідно до законодавства.

4. Дія цього Закону не поширюється на законодавчу процедуру, пов'язану з розглядом Верховною Радою України проектів технічних регламентів і процедур оцінки

відповідності, які затверджуються законами, їх прийняттям, внесенням змін до них та визнанням їх такими, що втратили чинність.

Процедурні питання, пов'язані з розробленням та прийняттям технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами, внесенням змін до них, визнанням їх такими, що втратили чинність, та їх скасуванням, які не визначені цим Законом, визначаються відповідними нормативно-правовими актами.

5. Дія цього Закону не поширюється на відносини, пов'язані із здійсненням сертифікації продукції в державній системі сертифікації, крім положень розділів III-V цього Закону, які застосовуються з урахуванням особливостей, визначених Декретом Кабінету Міністрів України від 10 травня 1993 року № 46-93 "Про стандартизацію і сертифікацію".

Стаття 3. Законодавство про технічні регламенти та оцінку відповідності

1. Законодавство про технічні регламенти та оцінку відповідності складається з цього Закону, міжнародних договорів України, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України, та інших нормативно-правових актів, що регулюють відносини в цій сфері.

2. У разі якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені законодавством про технічні регламенти та оцінку відповідності, застосовуються правила міжнародного договору України.

Стаття 4. Конфіденційність інформації

1. Уся інформація, яка є конфіденційною або надана відповідно до положень цього Закону на конфіденційній основі, захищається в режимі комерційної таємниці. Відповідні органи не розголошують таку інформацію без дозволу осіб або органів, що її надали, якщо інше не визначено законом.

Розділ II
ПОВНОВАЖЕННЯ ОРГАНІВ ВИКОНАВЧОЇ ВЛАДИ У СФЕРІ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

Стаття 5. Повноваження Кабінету Міністрів України у сфері технічного регулювання

1. Кабінет Міністрів України:

забезпечує здійснення державної політики у сфері технічного регулювання;

спрямовує і координує роботу центральних органів виконавчої влади, на які покладаються функції технічного регулювання у визначених сферах діяльності (далі - відповідні центральні органи виконавчої влади);

визначає сфери діяльності, в яких відповідні центральні органи виконавчої влади здійснюють функції технічного регулювання;

у межах своєї компетенції затверджує технічні регламенти, якщо їх не затверджено законами чи актами центральних органів виконавчої влади;

{Технічні регламенти: Постанови КМ № 753, № 754, № 755, № 607, № 1062, № 1067, № 1077, № 1193, № 94, № 163, № 1025, № 1055, № 355, № 359, № 360, № 380, № 381}

затверджує процедури оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами;

укладає міжнародні договори України про взаємне визнання результатів оцінки відповідності;

здійснює інші повноваження у сфері технічного регулювання, визначені законами України.

Стаття 6. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання

1. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання:

визначає пріоритетні напрями розвитку технічного регулювання в Україні;

забезпечує нормативно-правове регулювання у сфері технічного регулювання;

координує діяльність з розроблення та перегляду технічних регламентів і процедур оцінки відповідності;

затверджує план розроблення технічних регламентів на один або кілька календарних років;

погоджує проекти технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, розроблені відповідними центральними органами виконавчої влади;

здійснює методичне забезпечення діяльності з розроблення та перегляду технічних регламентів і процедур оцінки відповідності;

визначає порядок формування та ведення бази даних про технічні регламенти і реєстру призначених органів і визнаних незалежних організацій;

готує пропозиції щодо укладення міжнародних договорів України про взаємне визнання результатів оцінки відповідності та з інших питань технічного регулювання;

здійснює міжнародне співробітництво у сфері технічного регулювання з відповідними органами інших держав;

здійснює інші повноваження, визначені законами України.

Стаття 7. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання

1. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання:

призначає за пропозиціями відповідних центральних органів виконавчої влади органи з оцінки відповідності (в тому числі визнані незалежні організації) для виконання ними як третіми сторонами певних завдань з оцінки відповідності згідно з технічними регламентами, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності із залученням призначених органів чи визнаних незалежних організацій;

організовує проведення відповідними центральними органами виконавчої влади оцінювання органів з оцінки відповідності, які претендують на призначення (далі - претендент на призначення), стосовно їх відповідності вимогам до призначених органів чи визнаних незалежних організацій (далі - оцінювання претендентів на призначення);

проводить із залученням відповідних центральних органів виконавчої влади моніторинг призначених органів і визнаних незалежних організацій стосовно їх відповідності вимогам до призначених органів чи визнаних незалежних організацій і виконання ними своїх обов'язків, установлених цим Законом та відповідними технічними регламентами (далі - моніторинг призначених органів і визнаних незалежних організацій);

формує та веде базу даних про технічні регламенти і реєстр призначених органів і визнаних незалежних організацій;

здійснює інші повноваження, визначені законами України.

2. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, є органом, що призначає.

Стаття 8. Повноваження інших центральних органів виконавчої влади у сфері технічного регулювання

1. Відповідні центральні органи виконавчої влади в межах їх компетенції:

розробляють та переглядають технічні регламенти і процедури оцінки відповідності у визначених сферах діяльності;

беруть участь у розробленні проектів нормативно-правових актів у сфері технічного регулювання;

забезпечують впровадження розроблених та/або прийнятих ними технічних регламентів;

проводять оцінювання претендентів на призначення та за його результатами подають центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, пропозиції щодо призначення органів з оцінки відповідності чи відмови в їх призначенні;

беруть участь у проведенні моніторингу призначених органів і визнаних незалежних організацій;

здійснюють інші повноваження у сфері технічного регулювання, визначені законами України.

2. Крім повноважень, установлених частиною першою цієї статті, центральні органи виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах, у межах своєї компетенції затверджують:

технічні регламенти, якщо їх не затверджено законами чи актами Кабінету Міністрів України;

методичні рекомендації із застосування технічних регламентів;

переліки національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів вимогам технічних регламентів.

Розділ III
ТЕХНІЧНІ РЕГЛАМЕНТИ ТА ПРОЦЕДУРИ ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ

Стаття 9. Технічні регламенти

1. Цілями прийняття технічних регламентів є захист життя та здоров'я людей, тварин і рослин, охорона довкілля та природних ресурсів, забезпечення енергоефективності, захист майна, забезпечення національної безпеки та запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживача (користувача) в оману.

Законами також можуть бути визначені інші цілі прийняття технічних регламентів.

2. Технічні регламенти розробляються, приймаються та застосовуються на основі принципів, установлених Угодою Світової організації торгівлі про технічні бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської угоди про заснування Світової організації торгівлі 1994 року.

3. Технічні регламенти розробляються на основі:

міжнародних стандартів, якщо вони вже прийняті або перебувають на завершальній стадії розроблення, чи їх відповідних частин, за винятком випадків, коли такі міжнародні стандарти чи їх відповідні частини є неефективними або невідповідними засобами для досягнення визначених цілей прийняття технічних регламентів, зокрема внаслідок суттєвих кліматичних чи географічних чинників або суттєвих технологічних проблем;

регіональних стандартів, національних стандартів України чи інших держав, актів законодавства Європейського Союзу, інших економічних об'єднань або інших держав чи відповідних частин таких стандартів і актів законодавства.

4. Технічні регламенти затверджуються законами, актами Кабінету Міністрів України та центральних органів виконавчої влади.

{Технічний регламент: Постанова КМ № 1194}

Технічні регламенти, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності, затверджуються законами або актами Кабінету Міністрів України.

5. Нормативно-правовий акт, що має визначені цим Законом ознаки технічного регламенту, вважається технічним регламентом незалежно від використання в назві такого акта слів "технічний регламент".

6. Визначення в різних технічних регламентах спеціальних вимог, що спрямовані на запобігання чи усунення одного й того ж виду ризику стосовно одного й того ж виду продукції, забороняється.

Стаття 10. Зміст, форма та структура технічних регламентів

1. Технічні регламенти, як правило, містять, не обмежуючись цим переліком:

визначення видів продукції або пов'язаних з нею процесів чи методів виробництва, на які поширюється дія технічних регламентів, та в разі потреби визначення видів продукції або пов'язаних з нею процесів чи методів виробництва, на які не поширюється дія цих технічних регламентів;

технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, що вводиться в обіг, надається на ринку або вводиться в експлуатацію. Зазначені технічні вимоги можуть бути визначені як суттєві вимоги, що визначають рівень захисту суспільних інтересів та формулюються з точки зору результатів, яких необхідно досягти;

права та обов'язки суб'єктів господарювання, які стосуються введення продукції в обіг, надання її на ринку або введення її в експлуатацію, а в разі якщо технічними регламентами передбачене залучення до цієї діяльності інших, ніж суб'єкти господарювання, фізичних чи юридичних осіб, - також їх права та обов'язки;

вимоги щодо надання супровідної інформації про продукцію для споживачів (користувачів), зокрема маркування, інструкцій з користування;

спеціальні вимоги щодо здійснення державного ринкового нагляду стосовно продукції.

2. Технічні регламенти, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності, також, як правило, містять, не обмежуючись цим переліком:

процедури оцінки відповідності, які повинні або можуть застосовуватися для оцінки відповідності продукції технічним вимогам, визначеним у технічних регламентах, а в разі якщо такі процедури затверджені іншими нормативно-правовими актами, - посилання на них;

спеціальні вимоги до призначених органів, їх обов'язки (у разі якщо технічними регламентами передбачене застосування процедур оцінки відповідності із залученням призначених органів);

вимоги щодо складання, зберігання та надання органам державного ринкового нагляду декларації про відповідність та технічної документації, необхідної для оцінки відповідності продукції;

правила та умови нанесення знака відповідності технічним регламентам.

3. У разі якщо технічний регламент розробляється на основі акта законодавства Європейського Союзу, зміст, форма та структура такого технічного регламенту повинні максимально повно і точно відповідати змісту, формі та структурі відповідного акта законодавства Європейського Союзу з урахуванням можливості врегулювання конкретних суспільних відносин нормами актів законодавства України.

Кабінет Міністрів України визначає правила розроблення проектів технічних регламентів, що затверджуються Кабінетом Міністрів України, на основі актів законодавства Європейського Союзу.

4. У разі потреби разом з технічними регламентами, крім тих, що затверджені законами, затверджуються плани заходів з їх впровадження. Плани заходів із впровадження технічних регламентів, затверджених законами, у разі потреби затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Стаття 11. Відповідність вимогам технічних регламентів

1. Відповідність введеної в обіг, наданої на ринку або введеної в експлуатацію в Україні продукції вимогам усіх чинних технічних регламентів, які застосовуються до такої продукції, є обов'язковою, за винятком випадків, визначених у зазначених технічних регламентах та статті 12 цього Закону.

2. Відповідність продукції вимогам технічних регламентів може бути забезпечена шляхом застосування національних стандартів та/або технічних специфікацій, посилання на які містяться у відповідних технічних регламентах. У технічному регламенті зазначається, чи відповідність продукції таким національним стандартам та/або технічним специфікаціям є єдиним способом, чи одним із способів задоволення відповідних вимог технічного регламенту.

3. Технічним регламентом може бути передбачено, що відповідність продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів національним стандартам, перелік яких затверджений відповідним центральним органом виконавчої влади, або їх частинам надає презумпцію відповідності такої продукції, пов'язаних з нею

процесів або методів виробництва чи інших об'єктів вимогам зазначеного технічного регламенту, які охоплюються цими стандартами або їх частинами та визначені в технічному регламенті.

4. У разі якщо стандарт з переліку національних стандартів не повною мірою задовольняє вимоги, на охоплення яких спрямований цей стандарт та які визначені у відповідному технічному регламенті, відповідний центральний орган виконавчої влади за результатами консультацій з національним органом стандартизації включає такий стандарт до переліку національних стандартів, не включає його, включає його з обмеженням, залишає його в переліку, залишає його в переліку з обмеженням або виключає його з переліку.

У переліку національних стандартів для стандартів, що включені до нього або залишені в ньому з обмеженням, зазначається зміст обмежень у наданні презумпції відповідності вимогам відповідного технічного регламенту внаслідок застосування зазначених стандартів чи їх окремих положень.

У разі потреби відповідні центральні органи виконавчої влади звертаються до національного органу стандартизації щодо необхідності забезпечення перевірки та перегляду тих стандартів, які містяться в переліку національних стандартів і застосування яких не надає презумпції відповідності вимогам технічного регламенту або надає її лише частково.

5. У разі включення до переліку національних стандартів нового стандарту на заміну стандарту, що раніше був включений до переліку, зазначається дата припинення надання презумпції відповідності внаслідок застосування заміненого стандарту. При цьому може бути передбачено, що до настання цієї дати презумпція відповідності надається внаслідок застосування як нового, так і заміненого національного стандарту.

6. У разі якщо технічний регламент було розроблено на основі акта законодавства Європейського Союзу, яким передбачене надання презумпції відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів, що відповідають гармонізованим європейським стандартам, до переліку національних стандартів включаються лише національні стандарти, що є ідентичними відповідним гармонізованим європейським стандартам.

При цьому в переліку національних стандартів враховуються відомості про періоди надання та обмеження у наданні презумпції відповідності внаслідок застосування відповідних гармонізованих європейських стандартів.

7. Переліки національних стандартів формуються згідно з методичними рекомендаціями, затвердженими центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

Національний орган стандартизації за запитами відповідних центральних органів виконавчої влади надає їм інформаційну та методологічну допомогу стосовно формування переліків національних стандартів.

Перелік національних стандартів затверджується вперше до набрання чинності відповідним технічним регламентом, а після цього оновлюється в разі потреби шляхом його затвердження.

Відповідні центральні органи виконавчої влади розміщують затверджені ними переліки національних стандартів на своїх офіційних веб-сайтах не пізніше п'яти робочих днів з дня їх затвердження.

8. Виробники мають право приймати інші рішення для задоволення вимог технічних регламентів, крім застосування стандартів з переліку національних стандартів.

9. Крім відповідності стандартам з переліку національних стандартів, технічними регламентами можуть бути передбачені інші випадки надання презумпції відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів.

Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, розміщує на своєму офіційному веб-сайті

посилання на документи, що містять технічні специфікації, прийняті Міжнародною організацією законодавчої метрології (нормативні документи Міжнародної організації законодавчої метрології), та переліки частин зазначених нормативних документів, відповідність яким надає презумпцію відповідності засобів вимірювальної техніки суттєвим вимогам технічного регламенту щодо засобів вимірювальної техніки, які охоплюються такими частинами нормативних документів. Зазначені посилання та переліки формуються на основі відповідних посилань і переліків, опублікованих в "Офіційному віснику Європейського Союзу".

У разі якщо технічними регламентами, розробленими на основі актів законодавства Європейського Союзу, передбачене надання презумпції відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів, що відповідають іншим, крім стандартів з переліку національних стандартів, нормативним документам і технічним специфікаціям (їх положенням), та за умови, що посилання на такі нормативні документи і технічні специфікації (їх положення) опубліковані в "Офіційному віснику Європейського Союзу", відповідні центральні органи виконавчої влади розміщують на своїх офіційних веб-сайтах переліки відповідних посилань.

10. Конкретні умови надання презумпції відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів визначаються технічними регламентами, якими передбачене її надання.

Стаття 12. Особливості перехідних періодів застосування технічних регламентів

1. Нормативно-правовим актом, яким затверджено технічний регламент, може бути встановлено, що надання на ринку або введення в експлуатацію продукції, яка відповідає вимогам технічного регламенту, що був чинним раніше, та була введена в обіг до дня набрання чинності новим технічним регламентом чи не пізніше іншого терміну (строку), встановленого нормативно-правовим актом, яким затверджено новий технічний регламент, не може бути заборонено або обмежено з причин невідповідності такої продукції вимогам нового технічного регламенту.

2. Нормативно-правовим актом, яким затверджено технічний регламент, що був прийнятий вперше чи дія якого раніше не поширювалася на певний вид продукції, може бути встановлено право надавати на ринку або вводити в експлуатацію продукцію, яка не відповідає усім чи окремим вимогам цього технічного регламенту та була введена в обіг до дня набрання ним чинності чи не пізніше іншого терміну (строку), встановленого нормативно-правовим актом, яким затверджено зазначений технічний регламент.

3. Надання на ринку або введення в експлуатацію продукції, визначеної в частинах першій та другій цієї статті, може бути обмежено терміном (строком), встановленим нормативно-правовим актом, яким затверджено відповідний технічний регламент. У разі якщо технічні вимоги до продукції, визначені у новому технічному регламенті, не змінилися чи змінилися неістотно порівняно з технічним регламентом, що був чинним раніше, зазначений термін (строк), як правило, не встановлюється.

Стаття 13. Методичні рекомендації із застосування технічних регламентів

1. Відповідні центральні органи виконавчої влади в разі потреби затверджують методичні рекомендації із застосування технічних регламентів, що були ними розроблені та/або прийняті, з метою роз'яснення їх положень і забезпечення їх узгодженого застосування.

2. Методичні рекомендації із застосування технічних регламентів не пізніше п'яти робочих днів з дня їх затвердження розміщуються на офіційних веб-сайтах відповідних центральних органів виконавчої влади, що їх затвердили.

Стаття 14. Процедури оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами

1. Процедури оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами, розробляються, приймаються та застосовуються на основі принципів,

установлених Угодою Світової організації торгівлі про технічні бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської угоди про заснування Світової організації торгівлі 1994 року.

2. Процедури оцінки відповідності, застосування яких передбачене технічними регламентами, розробляються на основі:

настанов або рекомендацій міжнародних організацій стандартизації, якщо вони вже прийняті або перебувають на завершальній стадії розроблення, чи їх відповідних частин, за винятком випадків, коли, як буде належним чином роз'яснено за запитом держав - членів Світової організації торгівлі (далі - СОТ), такі настанови або рекомендації чи їх відповідні частини є невідповідними з таких причин, зокрема, як захист життя чи здоров'я людей, тварин або рослин, охорона довкілля чи природних ресурсів, забезпечення енергоефективності, захист майна, забезпечення національної безпеки, запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживача (користувача) в оману, суттєві кліматичні чи інші географічні чинники, суттєві технологічні або інфраструктурні проблеми;

настанов або рекомендацій регіональних організацій стандартизації, актів законодавства Європейського Союзу, інших економічних об'єднань або інших держав чи відповідних частин таких настанов, рекомендацій і актів законодавства.

3. У разі якщо технічними регламентами передбачене застосування процедур оцінки відповідності, такі процедури містяться в технічних регламентах, затверджених законами чи актами Кабінету Міністрів України, або окремо затверджуються Кабінетом Міністрів України.

4. Кабінет Міністрів України затверджує модулі оцінки відповідності, які використовуються відповідними центральними органами виконавчої влади для розроблення процедур оцінки відповідності, та правила використання модулів оцінки відповідності.

Модулі оцінки відповідності застосовуються як процедури оцінки відповідності в разі посилання на них у відповідних технічних регламентах. У разі якщо в документах, на основі яких згідно з частиною третьою статті 9 цього Закону розробляються технічні регламенти, містяться процедури оцінки відповідності, у відповідних технічних регламентах не допускається посилання на модулі оцінки відповідності, затверджені Кабінетом Міністрів України.

Розділ IV
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБЛЕННЯ ТА ПРИЙНЯТТЯ ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ І ПРОЦЕДУР ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ

Стаття 15. План розроблення технічних регламентів

1. План розроблення технічних регламентів формується за пропозиціями заінтересованих сторін на один або кілька календарних років з метою забезпечення координації цієї діяльності.

2. Заінтересовані сторони подають у довільній формі пропозиції щодо розроблення технічних регламентів, внесення змін до них або визнання їх такими, що втратили чинність, центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

3. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання:

разом з відповідними центральними органами виконавчої влади розглядає всі одержані пропозиції на предмет їх відповідності вимогам, визначеним статтею 9 цього Закону, підтримує чи відхиляє їх;

на основі підтриманих пропозицій формує проект плану розроблення технічних регламентів і затверджує план або вносить відповідні зміни до нього;

не пізніше п'яти робочих днів з дня затвердження плану розроблення технічних регламентів і змін до нього розміщує їх на своєму офіційному веб-сайті.

Стаття 16. Особливості розроблення проектів технічних регламентів і процедур оцінки відповідності

1. Національний орган стандартизації за запитами відповідних центральних органів виконавчої влади, що розробляють проекти технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, надає їм:

інформацію про чинність національних стандартів, які застосовуються у сфері, що є предметом правового регулювання проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, або їх очікуване прийняття, а також інформацію про чинність відповідних міжнародних і регіональних стандартів, настанов та рекомендацій міжнародних і регіональних організацій стандартизації щодо процедур оцінки відповідності, а в разі їх відсутності - відповідних національних стандартів інших держав;

методологічну допомогу стосовно правильності посилань у проектах технічних регламентів і процедур оцінки відповідності на національні стандарти.

2. Проекти технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, розроблені відповідними центральними органами виконавчої влади, підлягають погодженню з центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, стосовно відповідності проектів вимогам законодавства про технічні регламенти та оцінку відповідності.

Стаття 17. Особливості оприлюднення та обговорення проектів технічних регламентів і процедур оцінки відповідності

1. Не пізніше дня подання проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності для погодження заінтересованими органами відповідний центральний орган виконавчої влади, що його розробив, розміщує на своєму офіційному веб-сайті повідомлення про оприлюднення відповідного проекту, а в разі потреби - додатково оприлюднює це повідомлення в інший спосіб, визначений Законом України "Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності".

Крім інформації, визначеної Законом України "Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності", у повідомленні про оприлюднення проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності додатково зазначаються:

назва проекту та найменування відповідного центрального органу виконавчої влади, що його розробив;

види продукції, на які передбачається поширити дію розробленого технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності;

стисле зазначення цілі та обґрунтування необхідності прийняття технічного регламенту або процедури оцінки відповідності;

інформація про відповідність проекту відповідним міжнародним стандартам або настановам чи рекомендаціям міжнародних організацій стандартизації щодо процедур оцінки відповідності.

2. Проект технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності повинен бути оприлюднений на офіційному веб-сайті відповідного центрального органу виконавчої влади, який його розробив, та розміщуватися на ньому з дня розміщення на цьому ж веб-сайті повідомлення про оприлюднення відповідного проекту до закінчення строку подання письмових коментарів до цього проекту. У разі потреби відповідний центральний орган виконавчої влади додатково оприлюднює проект технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності в інший спосіб, визначений Законом України "Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності".

3. У разі якщо відповідний міжнародний стандарт або настанова чи рекомендація міжнародної організації стандартизації щодо процедури оцінки відповідності відсутня або технічний зміст розробленого технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності не відповідає технічному змісту відповідних міжнародних стандартів або настанов чи рекомендацій міжнародних організацій стандартизації щодо процедур оцінки відповідності та якщо технічний регламент або процедура оцінки відповідності може мати істотний вплив

на торгівлю з державами - членами СОТ, відповідний центральний орган виконавчої влади, що його (її) розробив, повинен:

невідкладно після оприлюднення проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності на своєму офіційному веб-сайті, але не пізніше п'яти робочих днів з дня такого оприлюднення, надати державам - членам СОТ повідомлення про відповідний проект технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності за формою, в обсязі та порядку, визначених правилами СОТ;

за запитами компетентних органів держав - членів СОТ надавати їм детальний опис або копії тексту проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, а також, за можливості, зазначати ті частини проекту, в яких він суттєво відхиляється від відповідних міжнародних стандартів або настанов чи рекомендацій міжнародних організацій стандартизації щодо процедур оцінки відповідності;

надати можливість компетентним органам держав - членів СОТ подати письмові коментарі до проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, обговорити такі коментарі за їх запитами та взяти до уваги ці письмові коментарі і результати їх обговорення.

Повідомлення та інші документи, визначені цією частиною, надаються відповідними центральними органами виконавчої влади через центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, відповідно до вимог статті 22 цього Закону. Відповіді на письмові коментарі компетентних органів держав - членів СОТ повинні надаватися до дня прийняття відповідного технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності.

4. Істотний вплив технічних регламентів і процедур оцінки відповідності на торгівлю з державами - членами СОТ встановлюється згідно з критеріями, визначеними правилами СОТ.

5. Строк подання письмових коментарів до проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності не може бути меншим ніж 60 днів з дня:

оприлюднення проекту на офіційному веб-сайті відповідного центрального органу виконавчої влади - для подання коментарів заінтересованими сторонами;

розповсюдження Секретаріатом СОТ повідомлення про відповідний проект серед держав - членів СОТ - для подання коментарів компетентними органами зазначених держав.

Термін подання письмових коментарів повинен бути визначений таким чином, щоб було забезпечено достатній час для обговорення одержаних коментарів із заінтересованими сторонами та можливість внесення в разі потреби необхідних змін до проектів технічних регламентів чи процедур оцінки відповідності з урахуванням установленого законодавством порядку розроблення нормативно-правових актів.

6. Відповідні центральні органи виконавчої влади повідомляють державам - членам СОТ про стандарти, обов'язковість застосування яких установлена технічними регламентами та які мають інші визначені цим Законом ознаки технічного регламенту, одночасно з повідомленням про проекти технічних регламентів, якими передбачається встановити обов'язковість застосування таких стандартів. Надання повідомлень та інших документів стосовно зазначених стандартів та їх обговорення здійснюються в порядку, визначеному частиною третьою та абзацами першим, третім та четвертим частини п'ятої цієї статті.

7. Міжнародними договорами України та зобов'язаннями, що випливають із членства України в міжнародних та регіональних організаціях, можуть бути передбачені додаткові заходи щодо обміну інформацією про проекти технічних регламентів і процедур оцінки відповідності з іншими державами.

Стаття 18. Особливості розроблення та прийняття технічних регламентів і процедур оцінки відповідності за невідкладних обставин

1. У разі виникнення або загрози виникнення невідкладних проблем у сфері захисту життя чи здоров'я людей, тварин або рослин, охорони довкілля чи природних ресурсів або

національної безпеки, які вимагають термінового прийняття технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, відповідний центральний орган виконавчої влади має право не виконувати всіх або окремих обов'язків, що встановлені частиною третьою статті 17 цього Закону, за умови, що після прийняття зазначеного технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності цей орган повинен:

не пізніше п'яти робочих днів з дня офіційного опублікування технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, прийнятих за невідкладних обставин, надати державам - членам СОТ повідомлення про відповідний технічний регламент чи процедуру оцінки відповідності за формою, в обсязі та порядку, визначених правилами СОТ;

за запитами компетентних органів держав - членів СОТ надавати їм копії тексту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, прийнятих за невідкладних обставин;

надати можливість компетентним органам держав - членів СОТ подати письмові коментарі до технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, прийнятих за невідкладних обставин, обговорити такі коментарі за їх запитами та взяти до уваги ці письмові коментарі і результати їх обговорення.

Повідомлення та інші документи, визначені цією частиною, надаються відповідними центральними органами виконавчої влади через центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, відповідно до вимог статті 22 цього Закону.

2. Наявність чи відсутність невідкладних обставин, які визначені частиною першою цієї статті, встановлюється у відповідному висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання. Зазначений висновок готується за результатами розгляду письмового обґрунтування наявності невідкладних обставин, поданого відповідним центральним органом виконавчої влади, та надається цьому органу в установленому порядку.

3. Строк подання компетентними органами держав - членів СОТ письмових коментарів до технічного регламенту або процедури оцінки відповідності, прийнятих за невідкладних обставин, не може бути меншим ніж 60 днів з дня розповсюдження Секретаріатом СОТ повідомлення про відповідний технічний регламент чи процедуру оцінки відповідності серед зазначених держав.

Строк подання заінтересованими сторонами письмових коментарів до розробленого за невідкладних обставин проекту технічного регламенту чи процедури оцінки відповідності, який встановлений частиною п'ятою статті 17 цього Закону, може бути скорочений, але не може бути меншим, ніж мінімальний строк, передбачений Законом України "Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності".

4. Відповідні центральні органи виконавчої влади повідомляють державам - членам СОТ про стандарти, обов'язковість застосування яких установлена технічними регламентами та які мають інші визначені цим Законом ознаки технічного регламенту, одночасно з повідомленням про технічні регламенти, прийняті за невідкладних обставин, якими встановлюється обов'язковість застосування таких стандартів. Надання повідомлень та інших документів стосовно зазначених стандартів та їх обговорення здійснюються в порядку, визначеному частиною першою та абзацом першим частини третьої цієї статті.

5. Відповідний центральний орган виконавчої влади за результатами розгляду письмових коментарів компетентних органів держав - членів СОТ переглядає технічний регламент чи процедуру оцінки відповідності, прийняті за невідкладних обставин, у строк, визначений частиною третьою статті 20 цього Закону.

Стаття 19. Особливості опублікування технічних регламентів і процедур оцінки відповідності та набрання ними чинності

1. Усі нормативно-правові акти, якими затверджуються технічні регламенти і процедури оцінки відповідності, та нормативно-правові акти про внесення змін до зазначених нормативно-правових актів чи затверджених ними технічних регламентів і

процедур оцінки відповідності або про визнання зазначених нормативно-правових актів такими, що втратили чинність, чи їх скасування підлягають опублікуванню в інформаційному бюлетені "Офіційний вісник України" незалежно від їх опублікування в інших офіційних друкованих виданнях, визначених законодавством.

2. Нормативно-правові акти, якими затверджуються технічні регламенти і процедури оцінки відповідності або вносяться зміни до них, за винятком нормативно-правових актів, прийнятих за невідкладних обставин, що визначені статтею 18 цього Закону, набирають чинності у термін, визначений цими нормативно-правовими актами, але не раніше ніж через шість місяців з дня їх офіційного опублікування, з метою надання суб'єктам господарювання часу для приведення своєї продукції або пов'язаних з нею процесів чи методів виробництва відповідно до нових вимог.

Стаття 20. Перегляд технічних регламентів і процедур оцінки відповідності

1. Відповідні центральні органи виконавчої влади переглядають технічні регламенти та процедури оцінки відповідності, які вони розробили та/або прийняли, на предмет їх відповідності вимогам цього Закону з метою визначення потреби у внесенні змін до них або визнанні їх такими, що втратили чинність.

Перегляд технічних регламентів і процедур оцінки відповідності з інших підстав, ніж ті, що визначені цим Законом, здійснюється відповідно до законодавства.

2. Технічні регламенти переглядаються не рідше ніж один раз на п'ять років з дня:

набрання ними чинності;

набрання чинності змінами до них, які були внесені за результатами попереднього перегляду;

надання відповідними центральними органами виконавчої влади інформації про залишення їх без змін за результатами попереднього перегляду.

У базі даних про технічні регламенти вказуються нормативно-правові акти, якими вносяться зміни до технічних регламентів за результатами їх перегляду, із зазначенням дати набрання чинності цими змінами. Технічні регламенти позначаються в базі даних про технічні регламенти як такі, що за результатами їх перегляду були залишені без змін, із зазначенням дати надання відповідними центральними органами виконавчої влади інформації про це центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

3. Технічні регламенти та процедури оцінки відповідності, які були прийняті за невідкладних обставин, крім строків, визначених частиною другою цієї статті, також переглядаються не пізніше шести місяців з дня їх офіційного опублікування.

4. Технічні регламенти та процедури оцінки відповідності також підлягають перегляду в разі внесення змін до документів, на основі яких згідно з частиною третьою статті 9 та частиною другою статті 14 цього Закону були розроблені такі технічні регламенти і процедури оцінки відповідності, визнання цих документів такими, що втратили чинність, чи їх скасування.

5. Відповідні центральні органи виконавчої влади після завершення перегляду надають центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, інформацію про зроблені ними висновки щодо потреби у внесенні змін до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, визнанні їх такими, що втратили чинність, або залишенні їх без змін.

У разі якщо перегляд технічних регламентів і процедур оцінки відповідності з підстав та у строки, що визначені цим Законом, не було проведено, вони переглядаються відповідними центральними органами виконавчої влади за пропозицією центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

Стаття 21. Внесення змін до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності

1. Проекти змін до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності розробляються та оприлюднюються відповідно до статей 16-18 цього Закону.

2. Прийняті зміни до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності опубліковуються та набирають чинності відповідно до статті 19 цього Закону.

Розділ V
НАДАННЯ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ТЕХНІЧНІ РЕГЛАМЕНТИ, СТАНДАРТИ ТА ПРОЦЕДУРИ ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ

Стаття 22. Обмін інформацією про технічні регламенти, стандарти та процедури оцінки відповідності з державами - членами СОТ

1. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, здійснює функції центру обробки запитів та надання повідомлень у рамках виконання Угоди Світової організації торгівлі про технічні бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської угоди про заснування Світової організації торгівлі 1994 року.

2. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, щодо надання інформації про технічні регламенти, стандарти та процедури оцінки відповідності належать:

1) надання відповідей і відповідних документів на обґрунтовані запити держав - членів СОТ та заінтересованих сторін у зазначених державах стосовно:

технічних регламентів і національних стандартів, які прийняті або розробляються в Україні;

прийнятих або розроблюваних процедур оцінки відповідності, застосування яких в Україні передбачене технічними регламентами;

членства та участі України, органів виконавчої влади, інших державних органів, органів влади Автономної Республіки Крим, органів місцевого самоврядування та юридичних осіб публічного права в міжнародних і регіональних організаціях стандартизації та системах оцінки відповідності, укладання ними двосторонніх і багатосторонніх договорів (у тому числі міжнародних договорів України) щодо технічних регламентів, стандартів і процедур оцінки відповідності та взаємного визнання результатів оцінки відповідності, а також положень таких систем та договорів;

джерел опублікування повідомлень про оприлюднення проектів технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, про оприлюднення програми робіт з національної стандартизації та про проекти національних стандартів або способу одержання відомостей про джерела опублікування зазначених повідомлень;

місцезнаходження інших центрів обробки запитів та надання повідомлень в Україні, якщо буде прийнято рішення про створення кількох центрів;

2) організаційне, методичне та інформаційне забезпечення підготовки та надання відповідними центральними органами виконавчої влади повідомлень і документів, визначених частиною третьою статті 17 та частиною першою статті 18 цього Закону, державам - членам СОТ, а також обговорення коментарів, поданих компетентними органами зазначених держав;

3) організаційне, методичне та інформаційне забезпечення підготовки та подання запитів і коментарів відповідних центральних органів виконавчої влади та інших українських заінтересованих сторін щодо проектів чи прийнятих технічних регламентів і процедур оцінки відповідності, про які держави - члени СОТ надали відповідні повідомлення;

4) інформування відповідних центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, українських суб'єктів господарювання про технічні регламенти, стандарти та процедури оцінки відповідності держав - членів СОТ.

3. У разі розроблення, прийняття або застосування технічного регламенту, який може мати істотний вплив на торгівлю з державами - членами СОТ, відповідний центральний орган виконавчої влади на запит держави - члена СОТ роз'яснює необхідність такого технічного регламенту з точки зору принципів розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів, установлених Угодою Світової організації торгівлі про технічні

бар'єри у торгівлі, що є додатком до Марракеської угоди про заснування Світової організації торгівлі 1994 року.

У разі укладання двосторонніх та багатосторонніх договорів (у тому числі міжнародних договорів України) щодо технічних регламентів, стандартів і процедур оцінки відповідності, які можуть мати істотний вплив на торгівлю держав - членів СОТ, що не є сторонами цього договору, центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, надає зазначеним державам повідомлення про такі договори за формою та в порядку, визначеними правилами СОТ.

4. Відповідні центральні органи виконавчої влади повинні надавати центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, всі документи та відомості, необхідні для здійснення ним своїх повноважень, визначених частинами другою та третьою цієї статті.

5. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері економічного розвитку, за запитами держав - членів СОТ повинен надавати їм переклади документів, які стосуються конкретних повідомлень, на одну з робочих мов СОТ або, якщо обсяг документів є великим, переклади стислого викладу зазначених документів на одну з таких мов.

6. Розмір плати за надання згідно з цим Законом копій документів за запитами держав - членів СОТ та заінтересованих сторін у зазначених державах повинен бути однаковим як для українських, так і для іноземних сторін, за винятком фактичної вартості доставки цих документів.

Стаття 23. Систематизація відомостей про технічні регламенти

1. Відомості про прийняття технічних регламентів, їх перегляд, внесення до них змін, визнання їх такими, що втратили чинність, чи їх скасування вносяться до бази даних про технічні регламенти, яка формується та ведеться центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання.

До бази даних про технічні регламенти вносяться також відомості про стандарти, обов'язковість застосування яких установлена технічними регламентами та які мають інші визначені цим Законом ознаки технічного регламенту.

2. Відомості з бази даних про технічні регламенти розміщуються у систематизованому вигляді на офіційному веб-сайті центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, не пізніше п'яти робочих днів з дня офіційного опублікування відповідних нормативно-правових актів або з дня надання відповідними центральними органами виконавчої влади інформації про висновки, зроблені за результатами перегляду.

3. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, стосовно кожного технічного регламенту розміщує на своєму офіційному веб-сайті та постійно оновлює:

перелік національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів вимогам технічного регламенту (в разі його затвердження);

методичні рекомендації із застосування технічного регламенту (в разі їх затвердження);

перелік призначених органів (якщо технічним регламентом передбачене застосування процедур оцінки відповідності із залученням призначених органів), а стосовно технічного регламенту щодо обладнання, що працює під тиском, - також перелік визнаних незалежних організацій.

Розділ VI
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ

Стаття 24. Добровільна оцінка відповідності

1. Здійснення добровільної оцінки відповідності не вимагається технічними регламентами.

2. Добровільна оцінка відповідності здійснюється на добровільних засадах, в будь-яких формах, включаючи випробування, декларування відповідності, сертифікацію та інспектування, та на відповідність будь-яким заявленим вимогам.

3. Орган з оцінки відповідності (в тому числі призначений орган чи визнана незалежна організація) залучається до здійснення добровільної оцінки відповідності на умовах, визначених договором між заявником і таким органом.

Стаття 25. Оцінка відповідності вимогам технічних регламентів

1. Оцінка відповідності вимогам технічних регламентів здійснюється у випадках і шляхом застосування процедур оцінки відповідності, які визначені в таких технічних регламентах.

2. Процедури оцінки відповідності вимогам технічних регламентів застосовуються виробниками, а у випадках, в яких згідно з відповідними технічними регламентами обов'язки виробників покладаються на імпортерів або розповсюджувачів, - імпортерами або розповсюджувачами.

Як виняток з положень частини першої цієї статті, частини першої статті 28 і частин першої та третьої статті 30 цього Закону, у випадках та за умов, визначених технічним регламентом щодо прогулянкових суден і квадроциклів, інші, ніж суб'єкти господарювання чи органи з оцінки відповідності, особи також повинні застосовувати процедури оцінки відповідності вимогам зазначеного технічного регламенту, складати декларацію про відповідність та наносити знак відповідності технічним регламентам.

Виробники та інші особи, зазначені в цій частині, застосовують процедури оцінки відповідності вимогам технічних регламентів самостійно, а у випадках, визначених у технічних регламентах чи передбачених ними процедурах оцінки відповідності, - із залученням відповідних органів з оцінки відповідності.

3. У разі якщо це передбачено технічним регламентом чи визначеною ним процедурою оцінки відповідності, уповноважений представник може виконувати від імені виробника та під його відповідальність окремі обов'язки виробника, пов'язані із застосуванням такої процедури оцінки відповідності, за умови визначення цих обов'язків у письмовому дорученні виробника.

4. Для виконання завдань з оцінки відповідності вимогам технічних регламентів у випадках, визначених у відповідних технічних регламентах чи передбачених ними процедурах оцінки відповідності, повинні або можуть бути залучені такі органи з оцінки відповідності:

призначені органи, якими є органи із сертифікації та органи з інспектування, а для виконання окремих завдань з оцінки відповідності будівельних виробів - також випробувальні лабораторії;

визнані незалежні організації - для виконання визначених завдань з оцінки відповідності технології виконання нерознімних з'єднань, персоналу, який виконує нерознімні з'єднання, та/або персоналу, який проводить неруйнівний контроль, згідно з технічним регламентом щодо обладнання, що працює під тиском;

акредитовані випробувальні лабораторії виробників - для виконання визначених завдань з випробувань (контролю) продукції, які визначені у деяких процедурах оцінки відповідності, якщо такими процедурами для виробника передбачений вибір щодо звернення до власної акредитованої випробувальної лабораторії або до призначеного органу.

5. Встановлення вимог щодо залучення акредитованих органів з оцінки відповідності для застосування процедури внутрішнього контролю виробництва забороняється.

Стаття 26. Визнані незалежні організації

1. Надання статусу визнаних незалежних організацій здійснюється шляхом прийняття органом, що призначає, рішень про призначення визнаних незалежних організацій на здійснення оцінки відповідності технології виконання нерознімних з'єднань, персоналу,

який виконує нерознімні з'єднання, та/або персоналу, який проводить неруйнівний контроль, згідно із зазначеним технічним регламентом.

2. Визнані незалежні організації можуть бути призначені на здійснення оцінки відповідності технології виконання нерознімних з'єднань, персоналу, який виконує нерознімні з'єднання, та/або персоналу, який проводить неруйнівний контроль, згідно з технічним регламентом щодо обладнання, яке працює під тиском, за умови, що вони:

1) відповідають таким загальним вимогам до визнаних незалежних організацій:

є юридичними особами - резидентами України незалежно від форми власності;

мають досвід виконання робіт з оцінки відповідності (атестації) технології виконання нерознімних з'єднань, персоналу, який виконує нерознімні з'єднання, та/або персоналу, який проводить неруйнівний контроль, протягом останніх трьох років;

уклали договір обов'язкового страхування професійної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам;

2) відповідають спеціальним вимогам до визнаних незалежних організацій, визначеним у технічному регламенті щодо обладнання, що працює під тиском, а в разі якщо такі вимоги не визначені у зазначеному технічному регламенті - спеціальним вимогам до призначених органів, установленим Кабінетом Міністрів України.

3. Визнаним незалежним організаціям не присвоюються ідентифікаційні номери.

4. Визнані незалежні організації можуть бути призначеними органами.

5. До визнаних незалежних організацій застосовуються положення статей 33, 34, статті 35(крім частини першої, пунктів 6 і 7 частини другої, частини п'ятої), статей 36-44 цього Закону.

Стаття 27. Акредитовані випробувальні лабораторії виробників

1. Акредитована випробувальна лабораторія виробника може бути використана для здійснення діяльності з оцінки відповідності для підприємства, частиною якого вона є, з метою виконання окремих процедур оцінки відповідності, визначених у відповідних технічних регламентах. Така випробувальна лабораторія повинна бути окремою та визначеною частиною підприємства та не повинна брати участі в розробленні, виробництві, постачанні, встановленні, використанні або обслуговуванні продукції, яку вона оцінює.

2. Акредитована випробувальна лабораторія виробника повинна відповідати таким вимогам:

бути акредитованою національним органом України з акредитації або національним органом з акредитації іншої держави;

випробувальна лабораторія та її персонал повинні мати визначене місце в організаційній структурі та використовувати такі методи звітування в межах підприємства, частиною якого є зазначена випробувальна лабораторія, які забезпечують їх неупередженість і демонструють цю неупередженість відповідному національному органу з акредитації;

випробувальна лабораторія та її персонал не повинні бути відповідальними за розроблення, виготовлення, постачання, встановлення, експлуатацію або обслуговування продукції, яку вони оцінюють, та не повинні займатися будь-якою діяльністю, яка могла б суперечити незалежності їх суджень або їх доброчесності стосовно їх діяльності з оцінки відповідності;

випробувальна лабораторія повинна надавати свої послуги виключно підприємству, частиною якого вона є.

3. Акредитована випробувальна лабораторія виробника не підлягає призначенню. Підприємство, частиною якого є акредитована випробувальна лабораторія виробника, або національний орган України з акредитації повинні надавати органу, що призначає, за його запитом інформацію стосовно акредитації відповідної випробувальної лабораторії.

Стаття 28. Декларування відповідності вимогам технічних регламентів

1. У випадках, визначених у технічних регламентах, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності, виробник або уповноважений представник (від імені та під відповідальність виробника) повинен складати декларацію про відповідність.

2. У декларації про відповідність заявляється про те, що виконання вимог, які застосовуються до продукції та визначені у відповідних технічних регламентах, було доведено.

3. Декларація про відповідність складається згідно з вимогами до її змісту, примірною структурою чи формою, що встановлюються відповідними технічними регламентами.

4. У разі якщо на певний вид продукції поширюється дія кількох технічних регламентів, що вимагають складання декларації про відповідність, повинна бути складена єдина декларація про відповідність стосовно всіх таких технічних регламентів, якщо це передбачено відповідними технічними регламентами. В такій декларації про відповідність повинні бути зазначені відповідні технічні регламенти, включаючи відомості про їх офіційне опублікування.

Єдина декларація про відповідність може мати форму досьє, яке складається з відповідних окремих декларацій про відповідність.

5. У випадках та відповідно до вимог, визначених у певних технічних регламентах, продукція при наданні на ринку або введенні в експлуатацію (експлуатації) повинна супроводжуватися декларацією про відповідність, її копією чи спрощеною декларацією про відповідність.

6. Декларація про відповідність повинна бути складена державною мовою, а в разі якщо вона була складена іншою мовою - перекладена на державну мову.

Якщо технічним регламентом вимагається супроводження продукції при наданні на ринку або введенні в експлуатацію (експлуатації) декларацією про відповідність, її копією чи спрощеною декларацією про відповідність, така декларація повинна бути складена або перекладена згідно з вимогами закону про порядок застосування мов.

Окремими технічними регламентами можуть бути встановлені вимоги щодо додаткового застосування в декларації про відповідність або її копії інших мов.

7. Виробник шляхом складання декларації про відповідність бере на себе відповідальність за відповідність продукції вимогам, визначеним у відповідних технічних регламентах.

8. Технічними регламентами, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності, можуть передбачатися інші, крім складення декларації про відповідність, випадки декларування відповідності вимогам технічних регламентів.

Стаття 29. Знак відповідності технічним регламентам

1. У випадках, визначених у технічних регламентах, які передбачають застосування процедур оцінки відповідності, на продукцію та/або на інші об’єкти, що визначені такими технічними регламентами (табличку з технічними даними, пакування, супровідні документи тощо), повинен наноситися знак відповідності технічним регламентам.

Нанесенням знака відповідності технічним регламентам на продукцію вважається також нанесення цього знака на будь-який інший, ніж сама продукція, об’єкт, який визначений у відповідному технічному регламенті.

2. Форма та опис знака відповідності технічним регламентам встановлюються Кабінетом Міністрів України.

Певними технічними регламентами може бути передбачено застосування знака відповідності технічним регламентам, що має іншу форму, ніж та, що встановлюється Кабінетом Міністрів України. У цих випадках форма знака відповідності технічним регламентам встановлюється відповідними технічними регламентами.

3. Знак відповідності технічним регламентам застосовується згідно із загальними принципами маркування зазначеним знаком, установленими статтею 30 цього Закону, у разі якщо в технічних регламентах міститься посилання на такі загальні принципи

маркування. У певних технічних регламентах можуть бути встановлені додаткові загальні принципи маркування знаком відповідності технічним регламентам.

4. Правила та умови нанесення знака відповідності технічним регламентамвстановлюються технічними регламентами, якими передбачене його нанесення, а в разі якщо такі правила та умови не встановлені певними технічними регламентами, - Кабінетом Міністрів України.

5. У разі якщо це передбачено технічним регламентом, до знака відповідності технічним регламентам додається ідентифікаційний номер залученого призначеного органу, який наноситься згідно з вимогами відповідного технічного регламенту.

6. У випадках, визначених у технічних регламентах щодо морського обладнання та пересувного обладнання, що працює під тиском, на відповідну продукцію та/або на інші об'єкти, що визначені такими технічними регламентами, замість знака відповідності технічним регламентам повинні наноситися інші знаки відповідності, форма, загальні принципи маркування і правила та умови нанесення яких встановлюються відповідними технічними регламентами.

Стаття 30. Загальні принципи маркування знаком відповідності технічним регламентам

1. Знак відповідності технічним регламентам повинен наноситися лише виробником або його уповноваженим представником.

2. Знак відповідності технічним регламентам повинен наноситися лише на продукцію, для якої його нанесення передбачене конкретними технічними регламентами, та не повинен наноситися на будь-яку іншу продукцію.

3. Виробник шляхом нанесення знака відповідності технічним регламентам ним самим або його уповноваженим представником вказує на те, що він бере на себе відповідальність за відповідність продукції всім вимогам, які застосовуються до зазначеної продукції та визначені у відповідних технічних регламентах, якими передбачене нанесення знака відповідності технічним регламентам.

4. Знак відповідності технічним регламентам повинен бути єдиним маркуванням, що засвідчує відповідність продукції вимогам, які застосовуються до зазначеної продукції та визначені у відповідних технічних регламентах, якими передбачене нанесення знака відповідності технічним регламентам.

5. Нанесення на продукцію інших маркувань, знаків або написів, які можуть вводити в оману третіх осіб щодо значення чи форми знака відповідності технічним регламентам, забороняється. Будь-яке інше маркування може бути нанесене на продукцію за умови, що це не вплине негативно на видимість, розбірливість та значення знака відповідності технічним регламентам.

Стаття 31. Визначення вартості робіт з оцінки відповідності

1. Вартість робіт з оцінки відповідності вимогам технічних регламентів, що виконуються призначеними органами та визнаними незалежними організаціями, визначається згідно з правилами, які встановлюються Кабінетом Міністрів України.

2. Вартість робіт з добровільної оцінки відповідності визначається на договірних засадах.

Розділ VII
ПРИЗНАЧЕНІ ОРГАНИ

Стаття 32. Вимоги до призначених органів

1. Органи з оцінки відповідності можуть бути призначені для виконання ними як третіми сторонами певних завдань з оцінки відповідності згідно з відповідними технічними регламентами за умови, що вони:

1) відповідають таким загальним вимогам до призначених органів:

є юридичними особами - резидентами України незалежно від форми власності;

мають досвід виконання робіт з оцінки відповідності продукції протягом останніх трьох років;

мають власні акредитовані випробувальні лабораторії для проведення принаймні деяких видів випробувань продукції в межах сфери призначення та уклали угоди з іншими акредитованими випробувальними лабораторіями для проведення видів випробувань продукції в межах сфери призначення, які не проводяться їх власними лабораторіями;

уклали договір обов'язкового страхування професійної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам;

2) відповідають спеціальним вимогам до призначених органів, визначеним у відповідних технічних регламентах, якими передбачене застосування процедур оцінки відповідності із залученням призначених органів, а в разі якщо такі вимоги не визначені в певних технічних регламентах, - спеціальним вимогам до призначених органів, установленим Кабінетом Міністрів України.

Стаття 33. Презумпція відповідності органу з оцінки відповідності спеціальним вимогам до призначених органів

1. Доведення органом з оцінки відповідності своєї відповідності критеріям, установленим відповідними національними стандартами, перелік яких затверджений центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, або частинами цих стандартів, надає такому органу з оцінки відповідності презумпцію відповідності спеціальним вимогам до призначених органів у тій мірі, в якій національні стандарти, що застосовуються, охоплюють зазначені вимоги.

2. До переліку національних стандартів, визначеного частиною першою цієї статті, включаються лише національні стандарти, що є ідентичними відповідним гармонізованим європейським стандартам.

Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, формує перелік національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності органів з оцінки відповідності спеціальним вимогам до призначених органів, в порядку, встановленому частинами четвертою, п'ятою та абзацом другим частини шостої статті 11 цього Закону.

Зазначений перелік національних стандартів оновлюється в разі потреби шляхом його затвердження.

Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, розміщує затверджений ним перелік національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності органів з оцінки відповідності спеціальним вимогам до призначених органів, на своєму офіційному веб-сайті не пізніше п'яти робочих днів з дня його затвердження.

3. Відповідність органу з оцінки відповідності критеріям, установленим стандартами з переліку національних стандартів, визначеного частиною першою цієї статті, може бути доведена виключно шляхом акредитації такого органу національним органом України з акредитації, а в разі якщо національний орган України з акредитації не здійснює акредитацію стосовно відповідних видів діяльності з оцінки відповідності, - національним органом з акредитації іншої держави.

Стаття 34. Залучення призначеними органами субпідрядників та дочірніх підприємств до виконання робіт з оцінки відповідності

1. У разі якщо призначений орган залучає до виконання певних робіт, пов'язаних з оцінкою відповідності, субпідрядника або дочірнє підприємство, він повинен пересвідчитися у відповідності зазначеного субпідрядника чи дочірнього підприємства спеціальним вимогам до призначених органів та повідомити про це орган, що призначає.

2. Призначені органи несуть повну відповідальність за роботи, що виконуються субпідрядниками або дочірніми підприємствами, незалежно від їх місцезнаходження.

3. Субпідрядник або дочірнє підприємство можуть бути залучені до виконання робіт з оцінки відповідності лише за згодою замовника.

4. Призначені органи повинні зберігати для надання на запити органу, що призначає, відповідні документи стосовно оцінювання кваліфікації залучених субпідрядників чи

дочірніх підприємств і робіт, що виконуються ними згідно з конкретними процедурами оцінки відповідності, визначеними у відповідних технічних регламентах.

Стаття 35. Видача або відмова у видачі рішення про призначення органу з оцінки відповідності на здійснення оцінки відповідності вимогам відповідного технічного регламенту, розширення сфери призначення

1. Призначення здійснюється шляхом прийняття органом, що призначає, рішення про призначення органу з оцінки відповідності на здійснення оцінки відповідності вимогам відповідного технічного регламенту (далі - рішення про призначення).

2. Претендент на призначення подає органу, що призначає, заяву на призначення згідно з формою, встановленою Кабінетом Міністрів України.

До заяви на призначення додаються:

1) опис сфери призначення згідно з відповідним технічним регламентом, стосовно якої претендент на призначення заявляє про свою компетентність. Зазначений опис складається згідно з формою, встановленою Кабінетом Міністрів України, та підписується претендентом на призначення. В описі зазначаються:

види продукції із зазначенням категорій та/або груп продукції (якщо вони визначені в технічному регламенті) чи інших деталізованих визначень продукції;

процедури оцінки відповідності з посиланням на положення технічного регламенту чи додатки до нього, в яких визначені ці процедури;

додаткові відомості щодо сфери призначення, якщо це вимагається технічним регламентом;

2) засвідчена претендентом на призначення копія атестата про акредитацію, що засвідчує відповідність претендента на призначення спеціальним вимогам до призначених органів. Сфера акредитації претендента на призначення повинна охоплювати процедури оцінки відповідності та види продукції, стосовно яких він заявляє про свою компетентність;

3) нотаріально засвідчена копія статуту (положення) відповідної юридичної особи;

4) довідка про досвід виконання робіт з оцінки відповідності продукції за останні три роки, підписана претендентом на призначення;

5) відомості про кваліфікацію персоналу органу з оцінки відповідності, підписані претендентом на призначення;

6) довідка з інформацією про власні акредитовані випробувальні лабораторії претендента на призначення для проведення випробувань продукції в межах сфери призначення, стосовно якої він заявляє про свою компетентність, підписана претендентом на призначення;

7) нотаріально засвідчені копії угод, укладених претендентом на призначення з іншими акредитованими випробувальними лабораторіями для проведення видів випробувань у межах сфери призначення, які не проводяться власними лабораторіями претендента на призначення;

8) нотаріально засвідчена копія договору про обов’язкове страхування професійної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам.

3. Орган, що призначає:

проводить аналіз поданого претендентом на призначення пакета документів та перевіряє повноту відомостей;

надсилає копії заяви на призначення та пакета документів, що додаються до неї, відповідному центральному органу виконавчої влади для проведення ним оцінювання претендента на призначення.

Відповідний центральний орган виконавчої влади проводить оцінювання претендента на призначення та готує пропозиції щодо його призначення чи відмови в призначенні протягом 50 днів з дня одержання цим органом копії заяви на призначення та пакета документів, що додаються до неї.

Орган, що призначає, видає рішення про призначення або в разі відмови в призначенні надсилає претенденту на призначення письмове повідомлення про відмову у видачі рішення про призначення із зазначенням підстав для такої відмови.

Рішення про призначення складається у двох примірниках, один з яких видається призначеному органу, а другий зберігається в органі, що призначає. Копія рішення про призначення чи письмового повідомлення про відмову у видачі рішення про призначення надсилається відповідному центральному органу виконавчої влади.

4. Строк видачі рішення про призначення або надсилання претенденту на призначення письмового повідомлення про відмову у видачі рішення про призначення не може бути більшим ніж 90 днів з дня одержання органом, що призначає, заяви на призначення та пакета документів, що додаються до неї.

5. Орган, що призначає, присвоює призначеним органам ідентифікаційні номери.

Кожному призначеному органу присвоюється лише один ідентифікаційний номер незалежно від того, чи був цей орган призначений згідно з кількома технічними регламентами.

6. У рішенні про призначення зазначаються:

1) найменування та місцезнаходження призначеного органу;

2) ідентифікаційний номер призначеного органу;

3) сфера призначення згідно з відповідним технічним регламентом:

види продукції із зазначенням категорій та/або груп продукції (якщо вони визначені в технічному регламенті) чи інших деталізованих визначень продукції;

процедури оцінки відповідності з посиланням на положення технічного регламенту чи додатки до нього, в яких визначені ці процедури;

додаткові відомості щодо сфери призначення, якщо це вимагається технічним регламентом.

7. Рішення про призначення видається на необмежений строк.

8. Підставами для відмови у видачі рішення про призначення є:

подання претендентом на призначення неповного пакета документів, необхідних для призначення;

виявлення в документах, поданих претендентом на призначення, недостовірних відомостей;

невідповідність претендента на призначення вимогам до призначених органів.

У разі усунення претендентом на призначення причин, що стали підставою для відмови у видачі рішення про призначення, видача рішення про призначення або надсилання письмового повідомлення про відмову у видачі рішення про призначення здійснюється в порядку та строки, встановлені частинами другою - четвертою цієї статті.

У разі якщо підставою для відмови у видачі рішення про призначення є виявлення в документах, поданих претендентом на призначення, недостовірних відомостей, заява на призначення може бути повторно подана не раніше ніж через рік після прийняття рішення про відмову у видачі рішення про призначення.

9. Розширення сфери призначення згідно з технічним регламентом, стосовно якого орган з оцінки відповідності було призначено раніше, здійснюється в порядку та строки, встановлені цією статтею для видачі рішення про призначення, з видачею призначеному органу примірника рішення про призначення із внесеними змінами, що пов’язані з розширенням сфери призначення.

Стаття 36. Переоформлення та видача дубліката рішення про призначення

1. Підстави для переоформлення та видачі дубліката рішення про призначення встановлюються Законом України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".

2. Орган, що призначає, протягом 15 робочих днів з дня одержання заяви про переоформлення рішення про призначення та оригіналу рішення, що додається до заяви,

повинен видати призначеному органу переоформлене на новому бланку рішення про призначення з урахуванням змін, зазначених у заяві про його переоформлення.

3. Орган, що призначає, протягом 15 робочих днів з дня одержання заяви про видачу дубліката рішення про призначення повинен видати призначеному органу дублікат рішення про призначення замість втраченого або пошкодженого.

Стаття 37. Обмеження сфери призначення, тимчасове припинення і поновлення дії та анулювання рішення про призначення

1. Якщо за результатами моніторингу призначених органів встановлено, що призначений орган не відповідає вимогам до призначених органів або не виконує своїх обов'язків, визначених цим Законом та відповідними технічними регламентами, згідно з якими його призначено, орган, що призначає, звертається у порядку та строки, встановлені законом, з позовом до адміністративного суду щодо обмеження сфери призначення, тимчасового припинення дії або анулювання рішення про призначення залежно від ступеня невідповідності вимогам чи невиконання обов'язків.

2. Орган, що призначає, приймає рішення про обмеження сфери призначення, тимчасове припинення дії або анулювання рішення про призначення:

у разі звернення призначеного органу з відповідною заявою;

у разі повідомлення національним органом України з акредитації відповідно про обмеження сфери акредитації, тимчасове зупинення дії чи скасування атестата про акредитацію призначеного органу.

Орган, що призначає, анулює рішення про призначення також у разі припинення призначеного органу (злиття, приєднання, поділу, перетворення або ліквідації).

3. Тимчасове припинення дії рішення про призначення може поширюватися як на сферу призначення в цілому, так і на окремі види продукції та процедури оцінки відповідності.

4. Орган, що призначає, приймає рішення про поновлення дії рішення про призначення:

у разі встановлення за результатами моніторингу призначених органів відповідності призначеного органу вимогам до призначених органів або виконання ним своїх обов'язків стосовно видів продукції та процедур оцінки відповідності, щодо яких було прийнято рішення про тимчасове припинення дії рішення про призначення;

у разі повідомлення національним органом України з акредитації про поновлення дії атестата про акредитацію призначеного органу.

5. Орган, що призначає, приймає рішення про обмеження сфери призначення, тимчасове припинення чи поновлення дії або анулювання рішення про призначення протягом 30 днів з дня одержання відповідної заяви, повідомлення, інформації з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб - підприємців, результатів моніторингу призначених органів.

У разі прийняття рішення про обмеження сфери призначення орган, що призначає, видає призначеному органу примірник рішення про призначення із внесеними змінами, що пов'язані з обмеженням сфери призначення.

6. Національний орган України з акредитації невідкладно повідомляє органу, що призначає, та відповідному центральному органу виконавчої влади про обмеження сфери акредитації, тимчасове зупинення чи поновлення дії або скасування атестата про акредитацію призначеного органу.

7. У разі обмеження сфери призначення, тимчасового припинення дії або анулювання рішення про призначення орган, що призначає, за пропозицією відповідного центрального органу виконавчої влади вживає відповідних заходів для того, щоб комплекти документації, пов'язаної з оцінкою відповідності, яка здійснювалася таким органом, в подальшому опрацьовувалися іншим призначеним органом або зберігалися для надання органу, що призначає, відповідному центральному органу виконавчої влади та відповідним органам державного ринкового нагляду за їх запитами.

Стаття 38. Організація діяльності з призначення

1. Орган, що призначає, та відповідні центральні органи виконавчої влади у своїй діяльності з оцінювання претендентів на призначення, їх призначення та моніторингу призначених органів повинні:

забезпечувати запобігання виникненню конфлікту інтересів з органами з оцінки відповідності;

гарантувати об'єктивність та неупередженість своєї діяльності;

забезпечувати прийняття кожного рішення, яке стосується призначення органу з оцінки відповідності, компетентними особами, що є іншими, ніж особи, які провели оцінювання цього органу;

забезпечувати конфіденційність одержаної інформації;

мати у своєму розпорядженні достатню кількість компетентного персоналу для належного виконання своїх завдань.

2. Моніторинг призначених органів здійснюється шляхом:

проведення планових та позапланових перевірок;

розгляду звернень щодо обмеження сфери призначення, тимчасового припинення дії рішень про призначення чи анулювання цих рішень, які надаються органу, що призначає, органами державного ринкового нагляду у випадках, визначених Законом України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції";

аналізу відомостей, які надаються органу, що призначає, призначеними органами відповідно до частин першої і четвертої статті 27, абзаців третього і п'ятого частини першої статті 42 цього Закону.

Моніторинг призначених органів здійснюється відповідно до Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності".

3. Посадові особи органу, що призначає, та відповідних центральних органів виконавчої влади, які здійснюють оцінювання претендентів на призначення або моніторинг призначених органів, мають право:

безперешкодно відвідувати, за умови пред'явлення службового посвідчення та посвідчення (направлення) на проведення оцінювання або моніторингу, претендентів на призначення чи призначених органів;

вимагати від претендентів на призначення чи призначених органів надання документів і матеріалів, необхідних для проведення оцінювання або моніторингу, одержувати копії таких документів і матеріалів;

вимагати від посадових осіб претендентів на призначення чи призначених органів надання у погоджений з ними строк усних чи письмових пояснень з питань, що виникають під час проведення оцінювання або моніторингу.

4. Делегування повноважень щодо проведення оцінювання претендентів на призначення, їх призначення та моніторингу призначених органів іншим особам або залучення в будь-який спосіб до цієї діяльності інших осіб, крім посадових осіб органу, що призначає, та відповідних центральних органів виконавчої влади, забороняється.

Стаття 39. Вимоги до порядку призначення

1. Орган, що призначає, повідомляє відповідному центральному органу виконавчої влади та національному органу України з акредитації про призначення, відмову в призначенні, розширення або обмеження сфери призначення, тимчасове припинення чи поновлення дії рішень про призначення або анулювання цих рішень не пізніше п'яти робочих днів з дня прийняття відповідних рішень.

2. Принципи організаційної єдності та мовчазної згоди до порядку призначення не застосовуються.

3. Видача, переоформлення та видача дубліката рішення про призначення, розширення та обмеження сфери призначення, тимчасове припинення і поновлення дії рішення про призначення та анулювання цього рішення здійснюються на безоплатній основі.

4. Спори з питань призначення вирішуються в судовому порядку.

5. Порядок видачі або відмови у видачі рішення про призначення, його переоформлення та видачі його дубліката, розширення та обмеження сфери призначення, тимчасового припинення і поновлення дії рішення про призначення та анулювання цього рішення встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Стаття 40. Оприлюднення інформації про призначені органи

1. Орган, що призначає, розміщує на своєму офіційному веб-сайті рішення про призначення, розширення та обмеження сфери призначення, тимчасове припинення і поновлення дії рішень про призначення та анулювання цих рішень не пізніше п'яти робочих днів з дня прийняття відповідних рішень.

2. Відомості про призначені органи вносяться до реєстру призначених органів, який формується та ведеться органом, що призначає.

3. Орган, що призначає, розміщує на своєму офіційному веб-сайті та постійно оновлює переліки призначених органів стосовно кожного технічного регламенту, яким передбачене застосування процедур оцінки відповідності із залученням призначених органів.

У переліках призначених органів зазначаються їх найменування та місцезнаходження, присвоєні їм ідентифікаційні номери та сфери їх призначення.

Стаття 41. Обов'язки призначених органів стосовно їх діяльності

1. Призначені органи повинні проводити оцінки відповідності згідно з процедурами оцінки відповідності, визначеними у відповідних технічних регламентах.

2. Оцінки відповідності повинні проводитися у пропорційний спосіб, без покладання зайвого навантаження на суб'єктів господарювання. Призначені органи повинні здійснювати свою діяльність з належним урахуванням величини підприємства, що замовляє роботи з оцінки відповідності, галузі, в якій воно діє, його структури, ступеня складності технології виробництва відповідної продукції та масового чи серійного характеру виробничого процесу.

При цьому призначені органи повинні дотримуватися ступеня вимогливості та рівня захисту, що є необхідними для відповідності продукції вимогам відповідного технічного регламенту.

3. У разі якщо призначений орган вважає, що виробником не були виконані вимоги, визначені в технічному регламенті, відповідних стандартах з переліку національних стандартів, відповідність яким надає презумпцію відповідності продукції, пов'язаних з нею процесів або методів виробництва чи інших об'єктів вимогам технічного регламенту, чи технічних специфікаціях, зазначений орган повинен вимагати від виробника вжиття відповідних коригувальних заходів та не видавати документ про відповідність.

4. У разі якщо під час проведення моніторингу відповідності після видачі документа про відповідність призначений орган виявить, що продукція вже не відповідає вимогам, зазначений орган повинен вимагати від виробника вжиття відповідних коригувальних заходів і в разі необхідності призупинити або скасувати документ про відповідність.

5. У разі якщо коригувальних заходів не було вжито або вони не дали необхідних результатів, призначений орган залежно від обставин повинен обмежити сферу, призупинити або скасувати будь-які документи про відповідність.

6. Технічними регламентами та визначеними у них процедурами оцінки відповідності можуть бути встановлені додаткові обов'язки призначених органів стосовно їх діяльності.

Стаття 42. Обов'язки призначених органів стосовно надання інформації

1. Призначені органи повинні інформувати орган, що призначає, про:

будь-які відмови у видачі, обмеження сфери, призупинення або скасування документів про відповідність;

будь-які обставини, що впливають на сферу та умови призначення цих органів;

будь-які запити щодо надання інформації стосовно діяльності з оцінки відповідності, одержані ними від органів державного ринкового нагляду.

На запит органу, що призначає, призначені органи також повинні інформувати його про діяльність з оцінки відповідності, здійснену в межах сфери їх призначення, та будь-яку

іншу здійснену діяльність, включаючи транскордонну діяльність та роботи за договорами субпідряду.

2. Призначені органи повинні надавати іншим органам з оцінки відповідності, які призначені згідно з тим же технічним регламентом та здійснюють подібну діяльність з оцінки відповідності, що охоплює таку саму продукцію, відповідну інформацію з питань, які стосуються негативних результатів оцінки відповідності, а на запит - також позитивних результатів оцінки відповідності.

3. Технічними регламентами та визначеними у них процедурами оцінки відповідності можуть бути встановлені додаткові обов'язки призначених органів стосовно надання інформації.

4. Інформація, зазначена в частинах першій - третій цієї статті, надається призначеними органами не пізніше п'яти робочих днів з дня прийняття ними відповідних рішень, виникнення обставин або одержання запитів, якщо у відповідних технічних регламентах чи процедурах оцінки відповідності не визначено інший строк надання інформації або не зазначено, що певна інформація надається періодично.

5. Орган, що призначає, накопичує, систематизує та зберігає інформацію, одержану ним від призначених органів, шляхом формування та ведення відповідних баз даних.

Порядок формування та ведення відповідних баз даних, одержаних органом, що призначає, від призначених органів, визначається центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання.

Стаття 43. Розгляд апеляцій на рішення призначених органів

1. Особа, яка надає об'єкт оцінки відповідності, має право подати призначеному органу апеляцію з вимогою переглянути будь-яке рішення, прийняте цим органом стосовно об'єкта оцінки відповідності.

2. Призначений орган розглядає апеляцію згідно з положеннями національних стандартів, що стосуються розгляду апеляцій органами з оцінки відповідності.

3. У разі незгоди заявника з рішенням призначеного органу, прийнятим за результатами розгляду апеляції, це рішення може бути оскаржене шляхом подання апеляції апеляційній комісії, утвореній центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання (далі - апеляційна комісія).

4. Подання апеляції призначеному органу та апеляційній комісії не обмежує права заявника на звернення до суду.

Рішення апеляційної комісії може бути оскаржене в судовому порядку.

5. Витрати на подання апеляції та проведення повторної оцінки відповідності здійснюються за рахунок заявника. У разі якщо результати повторної оцінки відповідності відрізняються від результатів попередньої, зазначені витрати заявника відшкодовуються призначеним органом, який одержав недостовірні результати попередньої оцінки відповідності.

6. Положення про апеляційну комісію, її склад та порядок розгляду нею апеляцій затверджує центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

Стаття 44. Координація призначених органів

1. У разі якщо це передбачено певним технічним регламентом, відповідна координація та співпраця між органами з оцінки відповідності, призначеними згідно із зазначеним технічним регламентом, впроваджуються та належним чином функціонують у формі секторальної або міжсекторальної групи чи груп призначених органів.

2. Призначені органи беруть участь у роботі секторальної або міжсекторальної групи чи груп призначених органів безпосередньо або через визначених представників.

3. Орган, що призначає, утворює та ліквідовує секторальні (міжсекторальні) групи призначених органів, а також визначає технічні регламенти та/або передбачені ними процедури оцінки відповідності, що належать до сфери відповідальності зазначених груп.

4. Секторальні (міжсекторальні) групи призначених органів мають право розробляти та ухвалювати документи, спрямовані на забезпечення узгодженості в технічному застосуванні призначеними органами процедур оцінки відповідності вимогам технічних регламентів, що належать до сфери відповідальності зазначених груп. Призначені органи повинні застосовувати такі документи як загальні настанови.

Розділ VIII
ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ

Стаття 45. Визнання результатів оцінки відповідності, проведеної за межами України

1. Результати оцінки відповідності вимогам технічних регламентів, проведеної в іншій державі, приймаються і визнаються в Україні, якщо застосовані в цій державі процедури оцінки відповідності (навіть якщо вони відрізняються від українських процедур) забезпечують такий самий рівень відповідності вимогам відповідних технічних регламентів, як і українські процедури оцінки відповідності.

2. Документи про відповідність вимогам технічних регламентів, видані за результатами оцінки відповідності, проведеної в іншій державі, приймаються у разі, якщо між Україною та іншою державою укладено міжнародний договір України про взаємне визнання результатів робіт з оцінки відповідності.

3. Призначені органи мають право визнавати результати оцінки відповідності вимогам технічних регламентів, проведеної іноземними акредитованими органами з оцінки відповідності, на підставі договорів з такими органами з оцінки відповідності, за умови якщо:

національні органи з акредитації, які акредитують органи з оцінки відповідності як в Україні, так і в іншій державі, є членами міжнародної або регіональної організації з акредитації та/або уклали угоду про взаємне визнання з такою організацією стосовно відповідних видів діяльності з оцінки відповідності;

призначений орган на підставі документа про відповідність, виданого іноземним органом з оцінки відповідності, застосовує процедуру оцінки відповідності або її частину та видає документ про відповідність, передбачений цією процедурою, під свою відповідальність.

4. Документи про відповідність, видані за результатами добровільної оцінки відповідності, визнаються згідно з правилами, визначеними українським та іноземним органами з оцінки відповідності, які домовляються про таке визнання, або згідно з правилами міжнародних чи регіональних систем оцінки відповідності, членами яких є український та іноземний органи з оцінки відповідності.

Розділ IX
КОНТРОЛЬ ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Стаття 46. Контроль за додержанням законодавства про технічні регламенти та оцінку відповідності

1. Контроль відповідності продукції вимогам технічних регламентів здійснюється шляхом державного ринкового нагляду і контролю нехарчової продукції, а в разі якщо певні види продукції, на які поширюється дія технічних регламентів, не підлягають державному ринковому нагляду і контролю нехарчової продукції, - шляхом здійснення інших видів державного нагляду (контролю) відповідно до закону.

2. Орган, що призначає, із залученням відповідних центральних органів виконавчої влади проводить моніторинг призначених органів і визнаних незалежних організацій відповідно до цього Закону.

Стаття 47. Відповідальність за порушення законодавства про технічні регламенти та оцінку відповідності

1. Особи, винні в порушенні законодавства про технічні регламенти та оцінку відповідності, притягуються до відповідальності згідно із законом.

Розділ IV
СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ В ДЕРЖАВНІЙ СИСТЕМІ СЕРТИФІКАЦІЇ";

б) назву, частину першу та абзац перший частини другої статті 13 викласти в такій редакції:

"**Стаття 13.** Види та мета сертифікації продукції в державній системі сертифікації

Сертифікація продукції в державній системі сертифікації поділяється на обов'язкову та добровільну.

Сертифікація продукції в державній системі сертифікації здійснюється призначеними на те органами з сертифікації - підприємствами, установами і організаціями з метою";

в) статтю 14 викласти в такій редакції:

"**Стаття 14.** Державна система сертифікації

1. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання:

визначає основні принципи, структуру та правила державної системи сертифікації;

затверджує перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації, та визначає терміни її запровадження;

встановлює вимоги до призначених органів з сертифікації в державній системі сертифікації (далі - призначений орган);

встановлює правила визнання сертифікатів відповідності інших держав;

здійснює інші повноваження, визначені законами України.

2. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання:

призначає органи із сертифікації, акредитовані національним органом України з акредитації, а у разі якщо національний орган України з акредитації не здійснює акредитацію стосовно відповідних видів діяльності із сертифікації, - національним органом з акредитації іншої держави;

розглядає спірні питання щодо проведення сертифікації;

здійснює державний нагляд за дотриманням органами із сертифікації правил і порядку сертифікації продукції шляхом проведення планових та позапланових перевірок;

веде Реєстр державної системи сертифікації (далі - Реєстр);

організовує інформаційне забезпечення з питань сертифікації;

здійснює інші повноваження, визначені законами України";

г) доповнити статтями 14^1 та 15^1 такого змісту:

"**Стаття 14^1.** Реєстр та внесення до нього інформації про сертифікати відповідності та свідоцтва про визнання відповідності

1. Сертифікати відповідності та свідоцтва про визнання відповідності реєструються в Реєстрі на безоплатній основі на підставі прийнятого органами із сертифікації рішення про видачу сертифікатів відповідності та свідоцтв про визнання відповідності.

2. Вимоги до змісту інформації про прийняті рішення щодо видачі, відмови у видачі, анулювання, призупинення дії сертифікатів відповідності чи свідоцтв про визнання відповідності, яка подається для включення до Реєстру, та порядок ведення Реєстру встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

3. Органи із сертифікації присвоюють виданим ними сертифікатам відповідності та свідоцтвам про визнання відповідності реєстраційні номери у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання. Інформація про прийняття рішення щодо видачі, відмови у видачі, анулювання, призупинення дії сертифікатів відповідності чи свідоцтв про визнання відповідності подається органами із сертифікації в день прийняття відповідного рішення для включення до Реєстру з використанням засобів електронного зв'язку центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання.

4. Подання інформації про прийняття рішення щодо видачі, відмови у видачі, анулювання, призупинення дії сертифікатів відповідності чи свідоцтв про визнання відповідності з порушенням вимог до змісту інформації, встановлених центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання, відповідно до пункту 2 цієї статті, є підставою для відмови у включенні зазначеної інформації до Реєстру.

Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, подає органам із сертифікації письмове рішення про відмову у включенні інформації до Реєстру з обґрунтуванням причини відмови.

Органи із сертифікації не пізніше наступного робочого дня з дня одержання рішення про відмову у включенні інформації щодо видачі, відмови у видачі, анулювання, призупинення дії сертифікатів відповідності чи свідоцтв про визнання відповідності усувають причини, що були підставою для прийняття зазначеного рішення, та повторно подають таку інформацію для включення її до Реєстру";

"**Стаття 15[1].** Видача, відмова у видачі, переоформлення та видача дубліката рішення про призначення органу з сертифікації в державній системі сертифікації, розширення сфери призначення та анулювання рішення про призначення

1. Призначення органів з сертифікації в державній системі сертифікації здійснюється шляхом видачі центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, рішення про призначення органу з сертифікації в державній системі сертифікації (далі - рішення про призначення).

2. Організація, яка претендує на призначення (далі - претендент), подає центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, заявку на призначення згідно з формою, встановленою центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

До заявки на призначення додаються:

1) проект сфери призначення, стосовно якої претендент заявляє про свою компетентність, який підписується ним та у якому зазначаються:

види продукції із зазначенням категорій та/або груп продукції чи інших деталізованих визначень продукції і кодів згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності;

відповідні схеми (моделі) сертифікації;

2) засвідчена претендентом копія атестата про акредитацію, що засвідчує відповідність претендента вимогам до призначених органів. Сфера акредитації претендента повинна охоплювати схеми (моделі) сертифікації та перелік видів продукції, щодо яких він заявляє про свою компетентність;

3) копія статуту організації, засвідчена в установленому порядку;

4) відомості про кваліфікацію персоналу органу з сертифікації, підписані претендентом;

5) відомості про штатних та/або залучених аудиторів, атестованих у встановленому порядку відповідно до проекту сфери призначення;

6) довідка з інформацією про власні акредитовані лабораторії (центри) для проведення випробувань продукції, підписана претендентом, та/або копії укладених відповідних угод з іншими акредитованими лабораторіями (центрами), з якими співпрацює орган з сертифікації, засвідчені в установленому порядку;

7) загальний опис власної системи управління якістю (настанова з якості), копія сертифіката відповідності власної системи управління якістю вимогам стандарту ISO 9001 або ДСТУ ISO 9001 (за наявності сертифіката);

8) довідка про досвід проведення робіт з сертифікації продукції за останні три роки, підписана претендентом;

9) копія договору про страхування, завірена в установленому порядку, або підписана претендентом довідка про наявність коштів у розмірі, достатньому для відшкодування в

установленому законодавством порядку фізичним чи юридичним особам збитків, заподіяних внаслідок провадження ним діяльності як призначеного органу з сертифікації.

3. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, протягом 90 днів з дня одержання заявки на призначення:

1) проводить аналіз поданих претендентом документів та перевіряє повноту відомостей;

2) приймає рішення про призначення, копію якого надсилає призначеному органу;

3) у разі відмови в призначенні надсилає претенденту письмове повідомлення про відмову в призначенні із зазначенням підстав для такої відмови.

4. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, присвоює ідентифікаційні номери призначеним органам.

5. У рішенні про призначення зазначаються:

1) найменування та місцезнаходження призначеного органу;

2) ідентифікаційний номер призначеного органу;

3) сфера призначення:

види продукції із зазначенням категорій та/або груп продукції чи інших деталізованих визначень продукції;

відповідні схеми (моделі) сертифікації.

6. Рішення про призначення видається на необмежений строк.

7. Підставами для відмови у видачі рішення про призначення є:

1) подання претендентом неповного пакета документів, необхідних для призначення;

2) виявлення в документах, поданих претендентом, недостовірних відомостей;

3) невідповідність претендента вимогам до призначених органів.

8. Розширення сфери призначення призначеного органу здійснюється в порядку та строки, встановлені цією статтею для видачі рішення про призначення.

9. Підстави для переоформлення та видачі дубліката рішення про призначення встановлюються Законом України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".

Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, протягом 15 робочих днів з дня одержання заяви про переоформлення рішення про призначення та оригіналу рішення, що додається до заяви, повинен видати призначеному органу переоформлене на новому бланку рішення про призначення з урахуванням змін, зазначених у заяві про його переоформлення.

Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, протягом 15 робочих днів з дня одержання заяви про видачу дубліката рішення про призначення повинен видати призначеному органу дублікат рішення про призначення замість втраченого або пошкодженого.

10. Підставами для анулювання рішення про призначення є:

1) звернення призначеного органу з відповідною заявою;

2) повідомлення національним органом України з акредитації про скасування атестата про акредитацію призначеного органу;

3) припинення призначеного органу (злиття, приєднання, поділ, перетворення або ліквідація).

11. Видача, переоформлення та видача дубліката рішення про призначення органу з сертифікації в державній системі сертифікації, розширення сфери призначення та анулювання рішення про призначення здійснюються на безоплатній основі";

г) статтю 16 доповнити частинами четвертою та п’ятою такого змісту:

"Виробник зобов’язаний надавати постачальнику інформацію про обов’язкову сертифікацію продукції шляхом зазначення реєстраційних номерів сертифікатів відповідності чи свідоцтв про визнання відповідності в документах, згідно з якими передається відповідна продукція.

Постачальник зобов'язаний реалізовувати продукцію, що підлягає обов'язковій сертифікації, за умови наявності в документах, згідно з якими йому передано відповідну продукцію, реєстраційних номерів сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності";

д) статтю 18 викласти в такій редакції:

"**Стаття 18.** Обов'язкова сертифікація продукції, що імпортується

Відповідність продукції (товару), що ввозиться і реалізується на території України та включена до переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації, стандартам, що діють в Україні, повинна підтверджуватися сертифікатом відповідності чи свідоцтвом про визнання відповідності, виданим призначеним органом.

Органи доходів і зборів здійснюють митне оформлення імпортних товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації, на підставі інформації, включеної до Реєстру, у встановленому Кабінетом Міністрів України порядку.

4. Установити, що тимчасово, до імплементації актів законодавства Європейського Союзу щодо класифікації, маркування та пакування речовин і сумішей, а також щодо реєстрації, оцінки, авторизації і обмеження хімічних речовин та препаратів, у тексті технічних регламентів з метою визначення категорій хімічних речовин і сумішей (препаратів) допускається пряме посилання на ці акти законодавства Європейського Союзу із зазначенням їх номерів, назв та джерел опублікування у тому разі, якщо такі самі посилання містяться в актах законодавства Європейського Союзу, на основі яких розробляються відповідні технічні регламенти.

5. Відповідні центральні органи виконавчої влади протягом п'яти років з дня набрання чинності цим Законом повинні:

переглянути розроблені та/або прийняті ними технічні регламенти та процедури оцінки відповідності на предмет їх відповідності вимогам цього Закону з метою визначення потреби у внесенні змін до них або визнанні їх такими, що втратили чинність, у порядку, встановленому частиною п'ятою статті 20 цього Закону;

привести прийняті ними технічні регламенти та інші нормативно-правові акти у відповідність з технічними регламентами, прийнятими законами України та актами Кабінету Міністрів України.

6. У разі прийняття технічного регламенту, дія якого поширюється на певний вид продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації згідно з вимогами Декрету Кабінету Міністрів України від 10 травня 1993 року № 46-93 "Про стандартизацію і сертифікацію", сертифікація цього виду продукції в державній системі сертифікації здійснюється до набрання чинності відповідним технічним регламентом.

7. Не раніше ніж через рік з дня набрання чинності порядком та правилами проведення обов'язкового страхування професійної відповідальності призначених органів з оцінки відповідності та визнаних незалежних організацій за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам, органи з оцінки відповідності чи визнані незалежні організації можуть бути призначені за умови, якщо ними укладено договір добровільного страхування професійної чи цивільної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам, або в них наявні кошти в розмірі, достатньому для відшкодування в установленому законодавством порядку фізичним чи юридичним особам збитків, завданих внаслідок здійснення ними діяльності як призначеними органами чи визнаними незалежними організаціями. Зазначені органи з оцінки відповідності замість копії договору обов'язкового страхування професійної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам, подають до органу, що призначає, нотаріально засвідчену копію договору добровільного страхування професійної чи цивільної відповідальності за шкоду, яку може бути заподіяно третім особам, або підписану претендентом на призначення довідку про наявність коштів у розмірі, достатньому для відшкодування в установленому законодавством порядку фізичним чи юридичним особам збитків, завданих внаслідок здійснення ними діяльності як призначеними органами чи визнаними незалежними організаціями.

8. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері технічного регулювання, протягом трьох років з дня набрання чинності цим Законом повинен переглянути рішення про призначення органів з оцінки відповідності на виконання робіт з оцінки відповідності продукції, процесів і послуг вимогам технічних регламентів, що були прийняті до набрання чинності цим Законом, на предмет відповідності відповідних призначених органів вимогам до призначених органів, установленим цим Законом, та у разі виявлення невідповідності вжити заходів щодо приведення їх діяльності у відповідність із зазначеними вимогами або обмеження сфери призначення, тимчасового припинення дії чи анулювання рішень про призначення.

9. Рішення про призначення неакредитованих органів із сертифікації в державній системі сертифікації, прийняті до набрання чинності цим Законом, є чинними не більш як протягом двох років з дня набрання чинності цим Законом, крім випадків, якщо протягом зазначеного строку такі органи із сертифікації будуть акредитовані стосовно відповідних видів діяльності із сертифікації.

Президент України	**П.ПОРОШЕНКО**
м. Київ **15 січня 2015 року** **№ 124-VIII**	

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про метрологію та метрологічну діяльність

(Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 30, ст.1008)

{Із змінами, внесеними згідно із Законами
№ 124-VIII від 15.01.2015, ВВР, 2015, № 14, ст.96
№ 2119-VIII від 22.06.2017}

Цей Закон регулює відносини, що виникають в процесі провадження метрологічної діяльності.

Розділ I
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Визначення основних термінів

1. У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

1) вторинний еталон - еталон, установлений шляхом калібрування за первинним еталоном для величини того самого роду;

2) державний еталон - первинний або вторинний еталон, що перебуває в державній власності;

3) експертна повірка засобів вимірювальної техніки - повірка, яка проводиться у разі виникнення спірних питань щодо метрологічних характеристик, придатності до застосування і правильності експлуатації засобів вимірювальної техніки;

4) еталон - реалізація визначення даної величини із встановленим значенням величини та пов'язаною з ним невизначеністю вимірювання, що використовується як основа для порівняння;

5) єдність вимірювань - стан вимірювань, за якого їх результати виражаються в одиницях вимірювання, визначених цим Законом, а характеристики похибок або невизначеності вимірювань відомі з певною ймовірністю і не виходять за встановлені границі;

6) засоби вимірювальної техніки - засоби вимірювань, вимірювальні системи, матеріальні міри, стандартні зразки та будь-які частини засобів вимірювань або вимірювальних систем, якщо ці частини можуть бути об'єктом спеціальних вимог та окремого оцінювання відповідності;

7) затвердження типу засобу вимірювальної техніки - рішення призначеного органу з оцінки відповідності, прийняте на основі звіту про оцінку типу, про те, що тип засобу вимірювальної техніки відповідає встановленим вимогам і може використовуватися у сфері законодавчо регульованої метрології у спосіб, за якого він, як очікується, забезпечить надійні результати вимірювань протягом визначеного періоду часу;

8) інспекційна повірка засобів вимірювальної техніки - повірка засобів вимірювальної техніки, яка проводиться під час здійснення метрологічного нагляду;

9) калібрувальна лабораторія - підприємство, організація або їх відокремлений підрозділ, що здійснює калібрування засобів вимірювальної техніки;

10) калібрування - сукупність операцій, за допомогою яких за заданих умов на першому етапі встановлюється співвідношення між значеннями величини, що забезпечуються еталонами з притаманними їм невизначеностями вимірювань, та відповідними показами з пов'язаними з ними невизначеностями вимірювань, а на другому етапі ця інформація використовується для встановлення співвідношення для отримання результату вимірювання з показу;

11) категорія законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки - сукупність законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки того самого призначення;

12) метрологічна діяльність - діяльність, пов'язана із забезпеченням єдності вимірювань;

13) метрологічна простежуваність (простежуваність) - властивість результату вимірювань, яка полягає в тому, що цей результат може бути пов'язаний з еталоном через задокументований нерозривний ланцюг калібрувань, кожне з яких робить свій внесок у невизначеність вимірювання;

14) метрологія - наука про вимірювання та їх застосування;

15) первинна повірка засобів вимірювальної техніки - повірка засобів вимірювальної техніки, що не були повірені раніше;

16) первинний еталон - еталон, установлений з використанням первинної референтної методики вимірювань або створений як артефакт, обраний за угодою;

17) періодична повірка засобів вимірювальної техніки - повірка, що проводиться протягом періоду експлуатації засобів вимірювальної техніки через встановлений проміжок часу (міжповірочний інтервал);

18) повірка засобів вимірювальної техніки - сукупність операцій, що включає перевірку та маркування та/або видачу документа про повірку засобу вимірювальної техніки, які встановлюють і підтверджують, що зазначений засіб відповідає встановленим вимогам;

19) повірочна лабораторія - підприємство чи організація або їх відокремлений підрозділ, що проводить повірку засобів вимірювальної техніки;

20) повторна перевірка - перевірка, що проводиться для встановлення факту усунення порушення метрологічних вимог, наведених у відповідному приписі;

21) позачергова повірка засобів вимірювальної техніки - повірка засобів вимірювальної техніки, що проводиться у таких випадках:

за потреби заявника пересвідчитися у придатності засобів вимірювальної техніки до застосування;

у разі пошкодження відбитка повірочного тавра, а якщо таке тавро не передбачено - у разі втрати свідоцтва про повірку;

під час введення в експлуатацію засобів вимірювальної техніки, що пройшли первинну повірку, у випадках, передбачених технічними регламентами;

22) суб'єкт господарювання - зареєстрована в установленому законодавством порядку юридична особа (підприємство, установа, організація) незалежно від організаційно-правової форми і форми власності (далі - підприємства та організації) та фізична особа - підприємець, які провадять діяльність на території України;

23) тип засобу вимірювальної техніки - сукупність засобів вимірювальної техніки того самого призначення, які мають один і той самий принцип дії, подібну конструкцію та виготовлені за тією самою технічною документацією;

24) фасований товар - призначений для продажу товар, упакований за відсутності кінцевого споживача, при цьому кількість товару в упаковці має певне значення, зазначене на упаковці, що відповідає заздалегідь вибраному номінальному значенню і яке не може бути змінене без розкривання упаковки або її видимого пошкодження.

Стаття 2. Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність

1. Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність складається з цього Закону та інших нормативно-правових актів, що регулюють відносини в цій сфері.

2. У разі якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені законодавством України про метрологію та метрологічну діяльність, застосовуються правила міжнародного договору.

Стаття 3. Сфера законодавчо регульованої метрології

1. Сферою законодавчо регульованої метрології є визначені цим Законом види діяльності, щодо яких з метою забезпечення єдності вимірювань та простежуваності здійснюється державне регулювання стосовно вимірювань, одиниць вимірювання та засобів вимірювальної техніки.

До сфери законодавчо регульованої метрології належать такі види діяльності:

1) забезпечення захисту життя та охорони здоров'я громадян;

2) контроль якості та безпечності харчових продуктів і лікарських засобів;

3) контроль стану навколишнього природного середовища;

4) контроль безпеки умов праці;

5) контроль безпеки дорожнього руху та технічного стану транспортних засобів;

6) топографо-геодезичні, картографічні та гідрометеорологічні роботи, роботи із землеустрою;

7) торговельно-комерційні операції та розрахунки між покупцем (споживачем) і продавцем (постачальником, виробником, виконавцем), у тому числі під час надання транспортних, побутових, комунальних, телекомунікаційних послуг, послуг поштового зв'язку, постачання та/або споживання енергетичних і матеріальних ресурсів (електричної і теплової енергії, газу, води, нафтопродуктів тощо);

8) обчислення сум податків і зборів, податковий та митний контроль;

9) роботи, пов'язані з визначенням параметрів будівель, споруд і території забудови;

10) роботи із забезпечення технічного захисту інформації згідно із законодавством;

11) роботи з використання апаратури глобальних супутникових навігаційних систем;

12) роботи, що виконуються за дорученням органів досудового розслідування, органів прокуратури та судів;

13) реєстрація національних і міжнародних спортивних рекордів.

Стаття 4. Метрологічна система України

1. Метрологічна система України створює необхідні засади для забезпечення єдності вимірювань у державі.

Основними завданнями цієї системи є:

1) реалізація єдиної технічної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності;

2) захист громадян і національної економіки від наслідків недостовірних результатів вимірювань;

3) здійснення фундаментальних і прикладних досліджень та наукових розробок у сфері метрології та метрологічної діяльності;

4) економія всіх видів енергетичних і матеріальних ресурсів;

5) забезпечення якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції;

6) створення нормативно-правових, нормативних, науково-технічних та організаційних основ забезпечення єдності вимірювань у державі.

2. Метрологічна система України включає:

національну метрологічну службу;

нормативно-правову базу, у тому числі законодавчі акти, технічні регламенти та інші нормативно-правові акти, що регулюють відносини у сфері метрології та метрологічної діяльності;

національну еталонну базу та систему передачі розмірів одиниць вимірювання;

систему добровільної акредитації калібрувальних лабораторій, а також систему акредитації випробувальних лабораторій, органів з оцінки відповідності у випадках, визначених цим та іншими законами України;

навчальні заклади, науково-дослідні установи, організації, що поширюють знання та досвід у сфері метрології та метрологічної діяльності.

3. Діяльність, пов'язану із забезпеченням функціонування та розвитку метрологічної системи України, координує центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Розділ II
ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ. НАЦІОНАЛЬНІ ЕТАЛОНИ. ВИМІРЮВАННЯ. ЗАСОБИ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ

Стаття 5. Одиниці вимірювання

1. Одиницею вимірювання вважається визначена і прийнята за угодою величина, з якою може бути порівняна будь-яка інша величина того самого роду для вираження співвідношення двох величин у вигляді числа.

2. В Україні застосовуються одиниці вимірювання Міжнародної системи одиниць (SI), прийнятої Генеральною конференцією з мір та ваг і рекомендованої Міжнародною організацією законодавчої метрології, а саме:

1) основні одиниці SI:

метр як одиниця довжини (позначення одиниці: українське - м, міжнародне - m);

кілограм як одиниця маси (позначення одиниці: українське - кг, міжнародне - kg);

секунда як одиниця часу (позначення одиниці: українське - с, міжнародне - s);

ампер як одиниця сили електричного струму (позначення одиниці: українське - А, міжнародне - A);

кельвін як одиниця термодинамічної температури (позначення одиниці: українське - К, міжнародне - K);

моль як одиниця кількості речовини (позначення одиниці: українське - моль, міжнародне - mol);

кандела як одиниця сили світла (позначення одиниці: українське - кд, міжнародне - cd);

2) похідні одиниці SI;

3) десяткові кратні і частинні від одиниць SI.

В Україні застосовуються також:

одиниці, що не входять до SI, але дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності (далі - дозволені позасистемні одиниці);

комбінації одиниць SI та дозволених позасистемних одиниць.

3. Визначення основних одиниць SI, назви та визначення похідних одиниць SI, десяткових кратних і частинних від одиниць SI, дозволених позасистемних одиниць, а також їх позначення та правила застосування одиниць вимірювання і правила написання назв та позначень одиниць вимірювання і символів величин встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

{Частина третя статті 5 із змінами, внесеними згідно із Законом № 124-VIII від 15.01.2015}

4. Характеристики і параметри експортних товарів (у тому числі засобів вимірювальної техніки) та послуг (у тому числі з вимірювань, повірки, калібрування), що виробляються та надаються для іноземних замовників, можуть бути подані в одиницях вимірювання, встановлених такими замовниками.

Стаття 6. Національні еталони

1. Національним еталоном вважається еталон, визнаний центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, як основа для передачі значень величини іншим еталонам відповідної одиниці величини, що є в державі.

2. Статус національних еталонів надається:

первинним еталонам (у тому числі державним еталонам і еталонам, що є власністю підприємств та організацій);

вторинним еталонам (у тому числі державним еталонам і еталонам, що є власністю підприємств та організацій), які мають найвищі метрологічні властивості серед еталонів даної одиниці, що є в державі.

Надання еталонам статусу національних еталонів здійснюється центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, відповідно до критеріїв та в порядку, встановлених Кабінетом Міністрів України.

3. Створення та вдосконалення державних еталонів здійснюється відповідно до державних науково-технічних програм, які розробляються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, з метою задоволення потреб життєдіяльності людини, економіки і оборони України та інших сфер.

Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, є відповідальним за виконання завдань зазначених програм і технічний рівень створених еталонів.

4. Реєстрація національних еталонів та контроль за додержанням правил і умов їх зберігання та застосування здійснюються центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

5. З метою забезпечення визнання на міжнародному рівні національних еталонів, а також результатів вимірювань, повірки та калібрування такі еталони повинні звірятися з відповідними еталонами інших держав або міжнародними еталонами.

6. Зберігання та застосування національних еталонів здійснюється в порядку, встановленому нормативно-правовим актом центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

7. Відповідальність за додержання порядку зберігання та застосування національних еталонів покладається на керівників наукових метрологічних центрів, підприємств та організацій, де зберігаються еталони, та вчених зберігачів таких еталонів, які визначаються центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Стаття 7. Вимірювання

1. Вимірюванням вважається процес експериментального визначення одного або декількох значень величини, які можуть бути обґрунтовано приписані величині.

2. Результати вимірювань можуть бути використані у сфері законодавчо регульованої метрології за умови, що для таких результатів відомі відповідні характеристики похибок або невизначеність вимірювань.

3. Методики вимірювань у сфері законодавчо регульованої метрології, що є обов'язковими до застосування, визначаються в нормативно-правових актах або в нормативних документах, на які є відповідні посилання в нормативно-правових актах.

4. Повноваження центральних органів виконавчої влади, інших державних органів уповноважувати підприємства та організації, їх відокремлені підрозділи та фізичних осіб - підприємців на проведення певних вимірювань, не пов'язаних з оцінкою відповідності продукції, процесів та послуг, у сфері законодавчо регульованої метрології визначаються законом.

5. Результати вимірювань повинні бути доступні юридичним і фізичним особам, які мають щодо них обґрунтований інтерес.

Стаття 8. Засоби вимірювальної техніки

1. У сфері законодавчо регульованої метрології застосовуються засоби вимірювальної техніки, які відповідають вимогам щодо точності, регламентованим для таких засобів, у встановлених умовах їх експлуатації.

2. Експлуатація засобів вимірювальної техніки, які застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології (далі - законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки), здійснюється з дотриманням правил застосування таких засобів, встановлених у нормативно-правових актах, і вимог щодо їх експлуатації, встановлених в експлуатаційних документах на такі засоби.

3. Законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки, які мають елементи або функції настроювання, повинні мати захист від вільного доступу до зазначених елементів і функцій (включаючи програмне забезпечення) з метою запобігання несанкціонованому втручанню.

4. Законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки дозволяється застосовувати, випускати з виробництва, ремонту та в продаж і видавати напрокат лише за умови їх відповідності цьому Закону та іншим нормативно-правовим актам, що містять вимоги до таких засобів вимірювальної техніки.

Розділ III
НАЦІОНАЛЬНА МЕТРОЛОГІЧНА СЛУЖБА

Стаття 9. Структура національної метрологічної служби

1. До національної метрологічної служби належать:

1) центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності;

2) центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності;

3) центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду;

4) наукові метрологічні центри;

5) державні підприємства, які належать до сфери управління центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, та провадять метрологічну діяльність в Автономній Республіці Крим, областях, містах Києві та Севастополі, містах обласного значення (далі - метрологічні центри);

6) Служба єдиного часу і еталонних частот, Служба стандартних зразків складу та властивостей речовин і матеріалів, Служба стандартних довідкових даних про фізичні сталі та властивості речовин і матеріалів;

7) метрологічні служби центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, підприємств та організацій;

8) органи з оцінки відповідності засобів вимірювальної техніки та повірочні лабораторії.

Стаття 10. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності

1. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, здійснює державне управління забезпеченням єдності вимірювань в Україні.

2. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, належать:

забезпечення нормативно-правового регулювання у сфері метрології та метрологічної діяльності;

організація проведення фундаментальних досліджень у сфері метрології;

забезпечення функціонування та вдосконалення національної еталонної бази;

розроблення або участь у розробленні державних наукових і науково-технічних програм, що стосуються забезпечення єдності вимірювань;

представництво та участь від України в діяльності міжнародних, європейських та інших регіональних організацій з метрології;

здійснення інших повноважень, визначених законами та покладених на нього актами Кабінету Міністрів України.

Стаття 11. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності

1. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, належать:

координація діяльності щодо забезпечення функціонування метрологічної системи України;

організація функціонування та підготовка пропозицій з удосконалення національної еталонної бази;

уповноваження на проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації;

здійснення інших повноважень, визначених законами та покладених на нього актами Кабінету Міністрів України.

Стаття 12. Наукові метрологічні центри

1. Наукові метрологічні центри визначаються Кабінетом Міністрів України з числа державних підприємств, установ та організацій, що належать до сфери управління центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, і створюють, удосконалюють, зберігають і застосовують національні еталони.

Положення про наукові метрологічні центри затверджуються центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

2. Наукові метрологічні центри у сферах діяльності, визначених положеннями про них та нормативно-правовими актами:

1) здійснюють фундаментальні наукові дослідження у сфері метрології, а також виконують роботи, пов'язані з розробленням та реалізацією державних програм з метрології та концепції розвитку метрологічної системи України;

2) здійснюють науково-прикладні дослідження та виконують науково-дослідні роботи, пов'язані із створенням, удосконаленням, зберіганням, звіренням, застосуванням національних еталонів, створенням систем передачі розмірів одиниць вимірювання;

3) беруть участь у розробленні проектів технічних регламентів, інших нормативно-правових актів, а також нормативних документів у сфері метрології та метрологічної діяльності;

4) здійснюють координацію та науково-методичне супроводження робіт із забезпечення єдності вимірювань за відповідними напрямами діяльності;

5) проводять оцінку відповідності засобів вимірювальної техніки;

6) проводять калібрування та повірку засобів вимірювальної техніки;

7) проводять вимірювання у сфері законодавчо регульованої метрології;

8) ведуть інформаційний фонд за напрямами своєї діяльності;

9) здійснюють міжнародне співробітництво з питань, що належать до їх компетенції.

3. Наукові метрологічні центри за договорами з юридичними та фізичними особами можуть виконувати інші роботи (надавати інші послуги), пов'язані із забезпеченням єдності вимірювань.

Стаття 13. Служба єдиного часу і еталонних частот, Служба стандартних зразків складу та властивостей речовин і матеріалів, Служба стандартних довідкових даних про фізичні сталі та властивості речовин і матеріалів

1. Служба єдиного часу і еталонних частот здійснює міжгалузеву координацію та виконання робіт, спрямованих на забезпечення єдності вимірювань часу і частоти та визначення параметрів обертання Землі та надання часо-частотної інформації споживачам в економіці, у сфері науки та оборони, а також фізичним та юридичним особам, у тому числі надання інформації для забезпечення застосування єдиного обліково-звітного часу.

2. Служба стандартних зразків складу та властивостей речовин і матеріалів здійснює міжгалузеву координацію та забезпечує виконання робіт, пов'язаних із розробленням і впровадженням стандартних зразків складу та властивостей речовин і матеріалів.

3. Служба стандартних довідкових даних про фізичні сталі та властивості речовин і матеріалів здійснює міжгалузеву координацію та забезпечує виконання робіт, пов'язаних з

розробленням і впровадженням стандартних довідкових даних про фізичні сталі та властивості речовин і матеріалів.

4. Завдання та основні засади діяльності служб, зазначених у цій статті, визначаються положеннями про них, затвердженими Кабінетом Міністрів України.

Стаття 14. Метрологічні служби центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, підприємств та організацій

1. У центральних органах виконавчої влади, крім центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, і центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, в інших державних органах, в органах управління об'єднань підприємств, на підприємствах та в організаціях можуть утворюватися метрологічні служби для проведення робіт (надання послуг), пов'язаних із забезпеченням єдності вимірювань у визначених сферах діяльності.

2. На підприємствах та в організаціях, які виконують роботи у сфері законодавчо регульованої метрології, обов'язково утворюються метрологічні служби або призначаються особи, відповідальні за забезпечення єдності вимірювань.

3. Структура, функції, права та обов'язки метрологічних служб центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, органів управління об'єднань підприємств, підприємств та організацій, які виконують роботи у сфері законодавчо регульованої метрології, визначаються положеннями про такі служби, які затверджуються керівниками цих органів, підприємств та організацій.

4. Типове положення про метрологічні служби центральних органів виконавчої влади, інших державних органів, органів управління об'єднань підприємств, підприємств та організацій, які виконують роботи у сфері законодавчо регульованої метрології, затверджується центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Стаття 15. Метрологічне забезпечення діяльності у сфері оборони України

1. Метрологічне забезпечення діяльності у сфері оборони України здійснюється з урахуванням особливостей, визначених Кабінетом Міністрів України.

Розділ IV
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ ТА ПОВІРКА ЗАСОБІВ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ

Стаття 16. Оцінка відповідності засобів вимірювальної техніки

1. Оцінка відповідності законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів, у тому числі первинна повірка та затвердження типу засобів вимірювальної техніки, проводиться у разі, коли це передбачено відповідними технічними регламентами.

Оцінку відповідності законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів проводять виробники цих засобів, призначені органи з оцінки відповідності та інші суб'єкти, визначені у відповідних технічних регламентах або передбачених ними процедурах оцінки відповідності.

{Абзац другий частини першої статті 16 із змінами, внесеними згідно із Законом № 124-VIII від 15.01.2015}

Порядок проведення оцінки відповідності законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки встановлюється технічними регламентами та іншими нормативно-правовими актами.

2. Призначені органи з оцінки відповідності повідомляють науковому метрологічному центру, уповноваженому центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, на ведення реєстру затверджених типів засобів вимірювальної техніки, про видані ними сертифікати затвердження типу засобів вимірювальної техніки.

Сертифікат затвердження типу засобу вимірювальної техніки є документом, який засвідчує, що тип засобу вимірювальної техніки затверджено.

Порядок ведення реєстру затверджених типів засобів вимірювальної техніки встановлюється нормативно-правовим актом центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Технічними регламентами можуть встановлюватися вимоги щодо надання призначеними органами з оцінки відповідності іншої інформації, пов'язаної з виконанням ними процедур оцінки відповідності законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки.

3. Оцінка відповідності засобів вимірювальної техніки, які не застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, проводиться на добровільних засадах.

Стаття 17. Повірка засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації

1. Законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, підлягають періодичній повірці та повірці після ремонту.

Не підлягають періодичній повірці та повірці після ремонту законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки, що застосовуються:

органами з оцінки відповідності (у тому числі випробувальними та калібрувальними лабораторіями), акредитованими національним органом України з акредитації чи національними органами з акредитації інших держав, для провадження діяльності, стосовно якої їх було акредитовано;

науковими метрологічними центрами, метрологічними центрами та калібрувальними лабораторіями, які проводять калібрування засобів вимірювальної техніки відповідно до частини другої статті 27 цього Закону, стосовно засобів вимірювальної техніки, що використовуються ними при калібруванні.

Стосовно законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, може також проводитися позачергова, експертна та інспекційна повірка.

2. Перелік категорій законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що підлягають періодичній повірці, встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Міжповірочні інтервали законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки за категоріями встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Порядок встановлення міжповірочних інтервалів визначається Кабінетом Міністрів України.

3. Суб'єкти господарювання зобов'язані своєчасно з дотриманням встановлених міжповірочних інтервалів подавати законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, на періодичну повірку.

4. Періодична повірка, обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) засобів вимірювальної техніки (результати вимірювань яких використовуються для здійснення розрахунків за спожиті для побутових потреб електричну енергію і газ), що є власністю фізичних осіб, спільною власністю співвласників багатоквартирного будинку, здійснюються за рахунок суб'єктів господарювання, що надають послуги з електро- і газопостачання, якщо інше не встановлено договором, укладеним відповідно до законів, що регулюють відносини у сферах електроенергетики та газопостачання.

{Абзац перший частини четвертої статті 17 в редакції Закону № 2119-VIII від 22.06.2017}

Відповідальність за своєчасність проведення періодичної повірки, обслуговування та ремонту (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) засобів вимірювальної техніки (результати вимірювань яких використовуються для здійснення розрахунків за спожиті для побутових потреб електричну енергію і газ), що є власністю фізичних осіб, спільною власністю співвласників багатоквартирного будинку, покладається на суб'єктів господарювання, що надають послуги з електро- і газопостачання. Відповідальність за

своєчасність проведення періодичної повірки, обслуговування та ремонту (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) засобів вимірювальної техніки (результати вимірювань яких використовуються для здійснення комерційних розрахунків за спожиті теплову енергію і воду) покладається на суб'єктів господарювання, що здійснюють обслуговування відповідних засобів вимірювальної техніки.

{Абзац другий частини четвертої статті 17 в редакції Закону № 2119-VIII від 22.06.2017}

Періодична повірка засобів вимірювальної техніки (результати вимірювань яких використовуються для здійснення розрахунків за спожиті електричну енергію і газ) проводиться за рахунок тарифів на електро- і газопостачання або за рахунок постачальника послуг комерційного обліку. Періодична повірка засобів вимірювальної техніки (результати вимірювань яких використовуються для здійснення комерційних розрахунків за спожиті теплову енергію і воду) проводиться за рахунок внесків за обслуговування вузлів комерційного обліку, встановлених відповідно до Закону України "Про комерційний облік теплової енергії та водопостачання".

{Абзац третій частини четвертої статті 17 в редакції Закону № 2119-VIII від 22.06.2017}

Порядок подання таких засобів на періодичну повірку, обслуговування та ремонт, а також порядок оплати за періодичну повірку, обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспортування та монтаж) встановлюються Кабінетом Міністрів України.

5. Повірка законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, проводиться:

науковими метрологічними центрами, які мають міжнародно визнані калібрувальні та вимірювальні можливості за відповідними видами та підвидами вимірювань, та/або із застосуванням національних еталонів;

науковими метрологічними центрами, метрологічними центрами та повірочними лабораторіями, уповноваженими на проведення повірки відповідних засобів.

6. Порядок проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів, а також норми часу, необхідного для проведення повірки таких засобів, встановлюються нормативно-правовими актами центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

7. Повірка засобів вимірювальної техніки, які не застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології та перебувають в експлуатації, проводиться на добровільних засадах.

Стаття 18. Уповноваження на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації

1. Органом з уповноваження на проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, є центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

2. Для проведення зазначеної у частині першій цієї статті повірки науковим метрологічним центрам, метрологічним центрам та повірочним лабораторіям необхідно одержати свідоцтво про уповноваження на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології (далі - свідоцтво про уповноваження), яке видається центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

3. Заявники документально підтверджують додержання критеріїв, встановлених центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, яким повинні відповідати уповноважені наукові метрологічні центри, метрологічні центри та повірочні лабораторії (далі - уповноважені організації).

4. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, протягом 60 робочих днів після надходження заяви на уповноваження:

проводить аналіз поданих заявником документів та перевіряє достовірність і повноту відомостей;

проводить перевірку заявника на відповідність встановленим критеріям;

видає заявнику свідоцтво про уповноваження;

у разі відмови в уповноваженні повертає заявнику документи разом із вмотивованим висновком.

5. До проведення робіт з уповноваження залучаються аудитори з метрології, атестовані у порядку, встановленому нормативно-правовим актом центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності.

6. У свідоцтві про уповноваження зазначаються категорії засобів вимірювальної техніки, повірку яких мають право проводити уповноважені організації.

За видачу свідоцтва про уповноваження, його переоформлення та видачу дубліката свідоцтва про уповноваження справляється плата, розмір якої затверджується Кабінетом Міністрів України.

Підстави для відмови у видачі свідоцтва, його переоформлення та видачі дубліката свідоцтва про уповноваження встановлюються Законом України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".

Підставою для відмови у видачі свідоцтва про уповноваження є також невідповідність уповноважених організацій встановленим критеріям.

Строк дії свідоцтва про уповноваження становить п’ять років.

7. Спори з питань уповноваження на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, розв’язуються в судовому порядку.

8. Уповноважені організації включаються до Державного реєстру наукових метрологічних центрів, метрологічних центрів і повірочних лабораторій, уповноважених на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, який ведеться центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Зазначений реєстр має бути доступним для громадськості в електронній та/або іншій формі та опублікованим на офіційному веб-сайті центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, та постійно оновлюватися.

9. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, проводить моніторинг відповідності уповноважених організацій вимогам цього Закону та критеріям, яким вони повинні відповідати, і приймає рішення щодо анулювання свідоцтва про уповноваження, якщо вони не виконують свої обов’язки, визначені цим Законом.

Свідоцтво про уповноваження також підлягає анулюванню з підстав, встановлених Законом України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".

Анулювання свідоцтва про уповноваження здійснюється на безоплатній основі.

10. Порядок видачі свідоцтва про уповноваження або відмови в його видачі, переоформлення зазначеного свідоцтва, видачі його дубліката, анулювання встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Стаття 19. Обов’язки уповноважених організацій

1. Уповноважені організації зобов’язані:

додержуватися критеріїв, відповідно до яких вони були уповноважені;

посилатися на уповноваження тільки стосовно тих категорій засобів вимірювальної техніки, на проведення повірки яких їх уповноважено;

після отримання рішення про анулювання свідоцтва про уповноваження припинити діяльність, на провадження якої вони були уповноважені.

Розділ V
МЕТРОЛОГІЧНИЙ НАГЛЯД

Стаття 20. Метрологічний нагляд та його види

1. Метрологічним наглядом є діяльність, яка провадиться у сфері законодавчо регульованої метрології з метою перевірки додержання суб'єктами господарювання вимог цього Закону, технічних регламентів та інших нормативно-правових актів у сфері метрології та метрологічної діяльності.

2. Видами метрологічного нагляду є:

державний ринковий нагляд за відповідністю законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів;

метрологічний нагляд за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації;

метрологічний нагляд за кількістю фасованого товару в упаковках.

3. Метрологічний нагляд здійснюється центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду.

Стаття 21. Державний ринковий нагляд за відповідністю законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів

1. Державний ринковий нагляд за відповідністю законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів здійснюється відповідно до Закону України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції".

Стаття 22. Метрологічний нагляд за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації

1. Під час метрологічного нагляду за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, у суб'єктів господарювання проводиться перевірка щодо:

стану та дотримання правил застосування засобів вимірювальної техніки;

додержання вимог до періодичної повірки засобів вимірювальної техніки;

застосування дозволених одиниць вимірювання під час експлуатації засобів вимірювальної техніки.

2. Метрологічний нагляд за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, здійснюється шляхом проведення перевірок відповідно до Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності".

Стаття 23. Метрологічний нагляд за кількістю фасованого товару в упаковках

1. Метрологічному нагляду за кількістю фасованого товару в упаковках підлягають готові упаковки будь-якого виду під час фасування і продажу товару в разі, коли вміст таких упаковок не може бути змінений без їх розкривання чи деформування, а кількість товару зазначена в одиницях маси, об'єму або іншої фізичної величини.

2. На упаковці фасованого товару повинна бути зазначена номінальна кількість товару в одиницях маси, об'єму або іншої фізичної величини, якщо інше не передбачено нормативно-правовими актами, а у випадках, встановлених нормативно-правовими актами, - також інша інформація згідно з метрологічними вимогами до відповідних фасованих товарів.

3. Метрологічні вимоги до фасованих товарів, у тому числі вимоги до відхилень кількості фасованих товарів в упаковках від номінального значення, встановлюються технічними регламентами або іншими нормативно-правовими актами.

4. Метрологічний нагляд за кількістю фасованого товару в упаковках здійснюється шляхом проведення перевірок відповідно до Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності".

Стаття 24. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду

1. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду:

1) перевіряє діяльність суб'єктів господарювання щодо додержання ними вимог цього Закону, технічних регламентів та інших нормативно-правових актів у сфері метрології та метрологічної діяльності (далі - метрологічні вимоги);

2) подає законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, для інспекційної повірки у випадках, передбачених законодавством;

3) перевіряє кількість фасованого товару в упаковках під час його фасування та продажу;

4) у разі виявлення порушення метрологічних вимог:

забороняє застосування та випуск з ремонту законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, до моменту усунення порушень метрологічних вимог;

анулює результати повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації;

видає приписи та встановлює строки усунення порушень метрологічних вимог;

забороняє реалізацію партій фасованого товару, з яких відбиралися зразки упаковок фасованих товарів, до моменту усунення порушень метрологічних вимог;

вживає в порядку, встановленому цим та іншими законами України, заходів для притягнення до відповідальності осіб, винних у порушенні законодавства про метрологію та метрологічну діяльність;

вносить центральному органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, пропозиції про анулювання свідоцтв про уповноваження;

надсилає правоохоронним органам матеріали про порушення метрологічних вимог у випадках, передбачених законодавством;

5) здійснює інші повноваження, визначені законами та покладені на нього актами Кабінету Міністрів України.

2. Поновлення застосування та випуску з ремонту законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, реалізації партій фасованих товарів в упаковках здійснюється на підставі позитивних висновків повторної перевірки.

3. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, щодо здійснення державного ринкового нагляду за відповідністю законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів встановлюються Законом України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції".

Стаття 25. Права та обов'язки державних інспекторів з метрологічного нагляду

1. Державні інспектори з метрологічного нагляду, якими є уповноважені посадові особи центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду (далі - державні інспектори), під час виконання своїх обов'язків мають право:

відповідно до вимог законодавства та за умови пред'явлення службового посвідчення відвідувати суб'єктів господарювання з додержанням встановлених у них порядку і режиму роботи;

за згодою суб'єктів господарювання, що перевіряються, використовувати під час проведення перевірки їх технічні засоби та залучати до перевірок їх працівників;

одержувати необхідні відомості та матеріали з метрологічної діяльності;

складати протоколи про адміністративні правопорушення у сфері метрології та метрологічної діяльності;

видавати приписи про усунення порушення метрологічних вимог;

вносити пропозиції щодо передачі до правоохоронних органів матеріалів про порушення метрологічних вимог.

2. Справи про адміністративні правопорушення у сфері метрології та метрологічної діяльності розглядаються керівником центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, його заступниками та іншими уповноваженими керівником посадовими особами за місцезнаходженням цього органу.

3. Державні інспектори зобов'язані здійснювати метрологічний нагляд з додержанням вимог цього Закону, технічних регламентів та інших нормативно-правових актів у сфері метрології та метрологічної діяльності.

4. Права та обов'язки державних інспекторів у межах здійснення державного ринкового нагляду за відповідністю законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів встановлюються Законом України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції".

Стаття 26. Відносини державних інспекторів з правоохоронними органами

1. Працівники правоохоронних органів повинні надавати допомогу державним інспекторам у виконанні ними службових обов'язків та припиняти незаконні дії осіб, які перешкоджають виконанню обов'язків, покладених на державних інспекторів.

Розділ VI
КАЛІБРУВАННЯ ЗАСОБІВ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ

Стаття 27. Калібрування засобів вимірювальної техніки

1. Калібруванню в добровільному порядку можуть підлягати засоби вимірювальної техніки, які застосовуються у сфері та/або поза сферою законодавчо регульованої метрології.

2. Калібрування засобів вимірювальної техніки проводиться:

науковими метрологічними центрами;

метрологічними центрами, калібрувальними лабораторіями, акредитованими національним органом України з акредитації;

метрологічними центрами, калібрувальними лабораторіями, які мають документально підтверджену простежуваність своїх еталонів до національних еталонів, еталонів інших держав або міжнародних еталонів відповідних одиниць вимірювання.

3. Калібрування засобів вимірювальної техніки та оформлення його результатів проводяться відповідно до національних стандартів, гармонізованих з відповідними міжнародними та європейськими стандартами, та документів, прийнятих міжнародними та регіональними організаціями з метрології.

Розділ VII
ФІНАНСУВАННЯ МЕТРОЛОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Стаття 28. Фінансування діяльності національної метрологічної служби

1. Фінансування діяльності національної метрологічної служби здійснюється за рахунок:

коштів державного бюджету;

надходжень від виконання робіт (надання послуг), зазначених у розділах IV і VI цього Закону, та інших метрологічних робіт (послуг);

коштів від виконання науково-дослідних робіт (надання послуг);

інших надходжень, визначених законом.

При цьому фінансування діяльності центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, і центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, здійснюється виключно за рахунок коштів Державного бюджету України.

2. За рахунок коштів Державного бюджету України здійснюється фінансування таких робіт:

фундаментальні та прикладні наукові дослідження, розроблення нормативних документів у сфері метрології та метрологічної діяльності;

створення та вдосконалення державних еталонів, утримання та експлуатація державних первинних еталонів, а також звірення державних первинних еталонів з національними еталонами інших держав і міжнародними еталонами;

роботи, пов'язані з діяльністю служб, зазначених у статті 13 цього Закону;

роботи, пов'язані з виконанням державних та багатогалузевих науково-технічних програм у сфері метрології та метрологічної діяльності;

участь у роботі міжнародних та регіональних організацій з метрології.

Стаття 29. Оплата метрологічних робіт та використання коштів, отриманих за їх виконання

1. Оплата суб'єктами господарювання робіт і послуг з проведення оцінки відповідності законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів та повірки таких засобів, що перебувають в експлуатації, здійснюється в порядку та відповідно до методики визначення вартості зазначених робіт і послуг, затверджених Кабінетом Міністрів України.

2. Кошти, отримані за проведення робіт (надання послуг), зазначених у частині першій цієї статті, використовуються науковими метрологічними центрами і метрологічними центрами для забезпечення їх виробничої та наукової діяльності.

Розділ VIII
ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ МЕТРОЛОГІЧНИХ РОБІТ, ПРОВЕДЕНИХ В ІНШИХ ДЕРЖАВАХ

Стаття 30. Визнання результатів метрологічних робіт, проведених в інших державах

1. За наявності відповідних міжнародних договорів України визнаються результати оцінки відповідності, повірки та калібрування засобів вимірювальної техніки, проведених в інших державах.

Розділ IX
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО МЕТРОЛОГІЮ ТА МЕТРОЛОГІЧНУ ДІЯЛЬНІСТЬ

Стаття 31. Відповідальність за порушення законодавства про метрологію та метрологічну діяльність

1. Особи, винні в порушенні законодавства про метрологію та метрологічну діяльність, несуть відповідальність згідно із законом.

Стаття 32. Розгляд скарг

1. Скарги на рішення центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, і центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, їх посадових осіб та на дії зазначених осіб розглядаються в порядку, встановленому законодавством.

2. Подання скарги не зупиняє виконання рішень центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері метрології та метрологічної діяльності, центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрології та метрологічної діяльності, і центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, їх посадових осіб та дій зазначених осіб.

Президент України	**П.ПОРОШЕНКО**
м. Київ **5 червня 2014 року** **№ 1314-VII**	

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. N 219
Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N680/6968
(редакція діє з 30.06.2015)

ПРАВИЛА РОБОТИ ЗАКЛАДІВ (ПІДПРИЄМСТВ) РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Загальні положення

1.1. Цими Правилами регламентуються основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

1.2. У своїй діяльності суб'єкти господарської діяльності керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

1.3. У Правилах вживаються терміни в такому значенні:

ресторанне господарство - вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього;

заклад ресторанного господарства - організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів;

тип закладу ресторанного господарства - сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства;

клас закладу ресторанного господарства - сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів;

технологічний процес закладу ресторанного господарства - сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж;

продукція *власного виробництва* - продукція, яку виробляють заклади ресторанного господарства і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби /далі - продукція/;

страва - кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам;

кулінарний виріб - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення);

кулінарний напівфабрикат - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів;

кулінарна продукція - сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів;

закупний товар - товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення);

фірмова страва - страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною

авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності;

продовольча сировина - продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів;

технологічна документація на страви та вироби - документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

1.4. Суб'єктами господарської діяльності здійснюється діяльність у сфері ресторанного господарства після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюється суб'єктами господарської діяльності за наявності відповідних ліцензій.

1.5. Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами: **фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани та бари** - також на класи (**перший, вищий, люкс**).

Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно з урахуванням вимог законодавства України.

Суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства для заняття торговельною діяльністю можуть мати також дрібнороздрібну торговельну мережу.

1.6. Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку.

1.7. На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства повинна розміщуватися вивіска із зазначенням його типу /класу/, назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму робот.

Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

Режим роботи повинен додержуватися закладами (підприємствами) ресторанного господарства всіх форм власності.

Суб'єктами господарської діяльності повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень відповідно до вимог Санітарних правил для підприємств громадського харчування, затверджених Міністерством охорони здоров'я СРСР та Міністерством торгівлі СРСР від 19.03.91 N 5777-91 (далі - Санітарні правила), а також прилеглої до підприємства території, упорядкування та озеленіння.

У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

1.8. Засоби вимірювальної техніки, що використовуються в ресторанному господарстві, повинні бути у справному стані та мати чіткий відбиток перевірочного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

На торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

1.9. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка пред'являється для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій. Суб'єкти господарської діяльності повинні мати також журнал реєстрації перевірок.

1.10. Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

2. Організація виробництва та продаж продукції

2.1. Суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється діяльність згідно з асортиментом продукції, затвердженим відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства) керівником підприємства, а також забезпечується наявність продукції, зазначеної у меню, прейскуранті.

2.2. Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні додержуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

Суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право:

заміняти (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічну документацію на страви та вироби і калькуляційні карти;

з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

2.3. Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.

2.4. Партії страв виготовлюються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені нормативною документацією.

2.5. Продаж Продукції за межами закладів (підприємств) здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу місцевих органів виконавчої влади, установ державної санітарно-епідеміологічної служби та за умови додержання встановлених для цієї продукції вимог законодавства України.

2.6. Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залою, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування підприємства-виробника, його адреси, нормативного документа, відповідно до якого вона виготовлена, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання, маси одиниці розфасування /упаковки/ і ціни за одиницю розфасування або ваги продукції.

2.7. У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть зашкодити.

У разі, коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів.

Виробник зобов'язаний відшкодувати в повному обсязі завдані споживачам збитки, пов'язані відкликанням продукції.

3. Організація обслуговування споживачів

3.1. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства використовуються такі методи обслуговування як самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований тощо.

При всіх методах обслуговування здійснюється попереднє сервірування столів залежно від типу (класу) підприємства.

3.2. Розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі (платіжні картки, платіжні чеки тощо) із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система тощо) або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок.

3.3. У закладах (підприємствах) самообслуговування й магазинах кулінарних виробів розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція тощо) видається споживачеві після оплати вартості продукції готівкою.

У закладах (підприємствах) з обслуговуванням офіціантами оплата вартості продукції здійснюється споживачем безпосередньо офіціанту відповідно до рахунка, який виписується на бланку встановленої форми.

Після розрахунку офіціантом споживачеві надається розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція).

3.4. У меню зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції. У прейскуранті зазначається перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів, маса, об'єм і ціна на відповідну одиницю

продукту, крім того, для алкогольних напоїв - ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів.

Меню і прейскурант мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) і скріплені печаткою суб'єкта господарської діяльності.

3.5. Поруч з основною діяльністю закладами (підприємствами) ресторанного господарстваможуть надаватися додаткові послуги, перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарської діяльності та указуються в прейскуранті на послуги.

Під час обслуговування в закладах (підприємствах) ресторанного господарства за бажанням споживачів кулінарна продукція та закупні товари, у тому числі алкогольні напої, можуть бути продані на винос у відповідній упаковці.

3.6. Споживачам надаються можливості:

ознайомитися з меню, прейскурантами алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, додаткових послуг, що надаються, до початку обслуговування;

перевірити об'єм, вагу та ціну продукції, що підлягає продажу (послуги, що надається), відповідність її якості вимогам нормативних документів.

3.7. При виявленні недоліків у якості продукції та наданні послуг, недоважування або обрахунку суб'єкти господарської діяльності на вибір споживача зобов'язані:

безкоштовно усунути виявлені недоліки;

зменшити розмір оплати за продукцію або послугу;

замінити на аналогічну продукцію належної якості або вдруге надати послугу;

повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з придбанням неякісної продукції або наданої послуги.

3.8. При прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки. У разі відмови замовника від обслуговування в день проведення заходу він зобов'язаний викупити замовлену продукцію, яка не може бути продана іншим споживачам.

У разі, коли суб'єкт господарської діяльності не може виконати замовлення споживача, він зобов'язаний повідомити про це замовника не пізніше ніж за п'ять днів.

Замовнику забороняється приносити до закладу (підприємства) ресторанного господарствапродовольчу сировину, харчові продукти, у тому числі алкогольні та безалкогольні напої, а також залучати сторонніх осіб до приготування страв.

3.9. Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

3.10. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства (незалежно від типу і класу) для осіб, які не курять, відводиться не менше ніж половина площі громадських місць цих закладів, розміщеної так, щоб тютюновий дим не поширювався на цю територію. На території для осіб, які не курять, персоналу та споживачам забороняється куріння будь-яких тютюнових виробів, а також розміщення попільничок. У разі відведення суб'єктом господарської діяльності спеціальних місць для куріння ці місця мають бути обладнані витяжною вентиляцією або іншими засобами для видалення тютюнового диму, а також розміщена в куточку споживача наочна інформація про розташування таких місць та про шкоду, яку завдає здоров'ю людини куріння тютюнових виробів.

3.11. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані забезпечити збереження речей споживачів у гардеробі. За зникнення речей з гардероба суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

3.12. Книга відгуків і пропозицій установленого зразка повинна знаходитися на видному та доступному для споживачів місці. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані обладнати на видному місці Куточок споживача, де вміщується інформація для споживачів.

4. Ціни і ціноутворення

4.1. Продаж продукції суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється за цінами, що встановлюються відповідно до законодавства.

5. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності

5.1. Контроль за якістю і безпекою продукції, додержанням норм і правил, установлених для закладів (підприємств) ресторанного господарства, а також цих Правил здійснюється органами місцевого самоврядування, а також іншими органами в межах їх компетенції, наданої законодавством.

5.2. За відмову пред'явити контролюючим особам продукцію, яка підлягає перевірці, суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

Суб'єкти господарської діяльності повинні безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій нормативно-правовими актами.

5.3. За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

5.4. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані здійснювати контроль за додержанням підлеглими цих Правил. У разі порушення Правил винні несуть відповідальність згідно із законодавством.

Начальник управління
громадського харчування та
побутових послуг **О. Шалимінов**

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» 2014, № 30, ст.1008. Із змінами, внесеними згідно із Законами № 1060-IX від 03.12.2020, ВВР, 2021, № 22, ст.196.

2. Закон України «Про стандартизацію» 2014, № 31, ст.1058 Із змінами, внесеними згідно із Законами № 2254-IX від 12.05.2022.

3. ДСТУ 4268-4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

4. ДСТУ EN ISO/IEC 17065:2019 «Оцінка відповідності. Вимоги до органів з сертифікації продукції, процесів та послуг (EN ISO/IEC 17065:2012, IDT; ISO/IEC 17065:2012, IDT)».

5. Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності»

6. Закон України «Про підтвердження відповідності».

7. Закон України «Про міжнародні договори України».

8. Закон України «Про захист прав споживачів».

9. ДСТУ 3966:2009 Термінологічна робота. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять.

10. ДСТУ 1.0:2003 Національна стандартизація. Основні положення.

11. ДСТУ 1.2:2003 Національна стандартизація. Правила розроблення національних нормативних документів.

12. ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів (ISO/IEC Directives — Part 2, 2001, NEQ) .

13. ДСТУ 1.7 «Національна стандартизація. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів» (ISO/IEC Guide 21:1999, NEQ).

14. ДСТУ 1.11:2004 «Національна стандартизація. Правила проведення експертизи проектів національних нормативних документів».

15. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (від 15.01.2015 № 124-VIII) наступним чином дає визначення сертифікації.

16. ДСТУ 2681-94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологія. Терміни і визначення.

17. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

18. ДСТУ 4673:2006 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови»

19. ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

20. ДСТУ ISO 3974:2013 «Вівці для забою. Визначення вгодованості».

21. ДСТУ ISO 3975:2013 «Коні для забою».

22. ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови».

23. ДСТУ 3143-95 «М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови».

24. ДСТУ ISO 1442:2005 «М`ясо та м`ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний метод)».

25. ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови».

26. ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний».

27. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 1998 зі змінами, внесеними згідно із Законом від 31.05.2007).

28. Закон України «Про Державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів про безпечність та якість харчових продуктів» від 31.05.2007.

29. Постанова Кабінету міністрів України № 468 «Порядок етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг».

30. Закону України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції».

31. Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

32. ISO 9000: 2005 «Системи менеджменту якості. Основні положення і

словник».

33. ISO 9001: 2008 «Системи менеджменту якості. Вимоги».

34. ISO 9004: 2000 «Системи менеджменту якості. Рекомендації щодо поліпшення діяльності».

35. ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів».

36. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».

37. ДСТУ 2422-94. Зерно заготівельне і постачальне. Терміни та визначення. [Чинний від 01.01.95]. Київ, 1995. 5 с. (Інформація та документація).

38. ДСТУ 3768:2019. Пшениця. Технічні умови. [Чинний від 2019-06-10]. Київ, 2019. 15 с. (Інформація та документація).

39. ДГПіН Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368.

40. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137.

41. ДГН 6.6.1.1-130–2006. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів 137Cs та 90Sr у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006 № 256.

42. ДСТУ 4522:2006. Жито. Технічні умови зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту України від «28» серпня 2009 р. № 307. [Чинний від 1998-07-01]. Київ, 2009. 18 с. (Інформація та документація).

43. ДСТУ 3769-98. Ячмінь. Технічні умови. З Поправкою (ІПС № 6-99). [Чинний від 1998-07-01]. Київ, 1998. 13 с. (Інформація та документація).

44. ДСТУ 4525:2006. Кукурудза. Технічні умови зі змінами згідно наказу Держспоживстандарту ЗМІНА№ 1 - №326 від 12.09.2009. [Чинний від 2007-04-01]. Київ, 2009. 21 с. (Інформація та документація).

45. ДСТУ 4962:2008. Сорго. Технічні умови. [Чинний від 2010-07-01]. Київ, 2010. 10 с. (Інформація та документація).

46. ДСТУ 4963:2008. Овес. Технічні умови. [Чинний від 2010-07-01]. Київ, 2010. 10 с. (Інформація та документація).

47. ДСТУ 4523:2006. Горох. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ, 2007. 10 с. (Інформація та документація).

48. ДСТУ 4964:2008. Соя. Технічні умови. [Чинний від 2010-07-01]. Київ, 2010. 8 с. (Інформація та документація).

49. ДСТУ 7011:2009. Соняшник. Технічні умови. [Чинний від 2010-01-01]. Київ, 2010. 8 с. (Інформація та документація).

50. ДСТУ 4966:2008. Насіння ріпаку для промислового перероблення. Технічні умови. [Чинний від 2010-07-01]. Київ, 2010. 6 с. (Інформація та документація).

51. Органік Стандарт : веб-сайт. URL: https://organicstandard.ua/standards/organic-law-of-ukraine (дата звернення: 07.02.2024).

52. Пелих В.Г., Каращук Г.В., Казанок О.О. Лабораторний практикум з технології консервування та біохімічного аналізу плодів і овочів : навч. посіб. Херсон, 2022. 202 с.

53. Пелих В.Г., Каращук Г.В., Левченко М.В., Ушакова С.В., Юзюк Т.В. Методичні рекомендації до проведення практичних занять з дисципліни «Методи і організація досліджень» для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Спеціальність 204 “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”. Факультет біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ». 2020. 26 с.

54. Пелих В.Г., Каращук Г.В., Ушакова С.В., Юзюк Т.В. Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з дисципліни «Методи і

організація досліджень» для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Освітньо-наукова програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Спеціальність 204 “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”. Факультет біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ». 2020. 28 с.

55. G. Karashcuk, V. Ilchuk, S. Lavrenko. The impact of varieties, inter-row spacing and doses of fertilizers on fruit productivity and effectiveness of pumpkin production in the South of Ukraine. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 28 (No 1) 2022, 89–95.

56. Каращук Г.В., Казанок О.О. Урожай та якість зерна сортів ячменю озимого залежно від регуляторів росту рослин в умовах Південного Степу України. Науковий журнал «Аграрні інновації». Херсон. 2021. №9. С. 21-25.

57. Каращук Г.В., Поліщук О.В. Урожай і якість зерна сортів пшениці озимої залежно від регуляторів росту рослин при зрошенні на півдні України Таврійський науковий вісник. Сільськогосподарські науки. Зб. наук. пр. 2019. Вип. 105. С.90-94.

58. Каращук Г.В., Панкєєв С.В. Спосіб вирощування пшениці озимої з високими хлібопекарськими показниками якості зерна. Патент на корисну модель №136886. Бюл. №17 від 10.09.2019.

59. Гамаюнова В.В., Каращук Г.В. Спосіб вирощування сорізу з високими показниками якості зерна в умовах зрошення півдня України. Патент на корисну модель № 17633. Бюл. №10 від 16.10. 2006.

60. Пелих В.Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О. Технологія переробки молока: навчально-методичний посібник до виконання лабораторно-практичних робіт. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 166 с.

61. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Сертифікація товарів та послуг / Навчальний посібник для вузів. Херсон, Гринь, 2011. 420с ISBN-978-966-2660-22-7.

62. Горач О.О., Домбровська О.П., Чурсіна Л.А. Інноваційні напрями використання насіння льону олійного та екологічна безпека харчової

продукції / Колективна монографія «Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в XXI столітті». Т. 2. Херсон, 2021. С. 593-619.

63. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів / Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с. http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9055

64. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг / Навчальний посібник для вузів. Херсон: ХНТУ, 2017. 380 с.

65. Чурсіна Л.А., Горач О.О., Янюк Т.І. Наукові основи комплексної переробки льону олійного / Монографія. Херсон: Олді-плюс, 2011. 356 с.

66. Горач О.О., Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., та ін.. Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання / О.О. Горач, Н.В. Новікова, О.В. Дзюндзя, О.П. Сумська, Д.П. Крамаренко, Н.І. Рєзвих, І.О. Ряполова, А.Л. Єфимова Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання. ХДАЕУ, 2023. 141 с. http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9059.

67. Пешук Л.В., Штик І.І., Кривобік Р.А., Новікова Н.В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів: навч. посіб. для вузів / Пешук Л.В., Штик І.І., Кривобік Р.А., Новікова Н.В., Дніпро, 2023. 287 с.

68. Ряполова І.О., Новікова Н.В., Кіпіоро І.М. Експертиза розробленої консервної продукції функціонального призначення «Свинина з грибами» / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. №3. 2023. С. 156-167.

69. Ряполова І.О., Новікова Н.В. Санітарно-гігієнічні показники молока-сировини, які впливають на якість сиру. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2020. №1 (72) с.129.

70. Новікова Н.В., Єфимова А.Л., Лещик О.А. Вивчення харчової та

біологічної цінності пресервів покращенної якості / Таврійський науковий вісник (Секція «Технічні науки»). 2023 р. Вип. 2. С.89-95.

71. Пелих В.Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О. Технологія переробки молока: навчально-методичний посібник до виконання лабораторно-практичних робіт. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 166 с.

72. Балабанова І.О. Пакувальні матеріали та температурні режими – якість та строк придатності готового йогурту / Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки. Вип. № 134, 2023. С. 223-235. https://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/134_2023/29.pdf

73. Пелих Н.Л., Овдієнко К.Т., Юзва Ю.С. Ефективність вирощування свиней великої білої породи різної селекції / Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки. Вип. № 134, 2023. с. 291-296. https://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/134_2023/37.pdf

74. Gorach O., Dombrovska O., Tikhosova A. Development of resource-saving technologies for obtaining composite materials based on the use of oilseed flax fibers / Inmateh - agricultural engineering, 2021. Vol. 65. № 3/2021. P. 275-283

75. Gorach O., Dombrovska O., Tikhosova A. Scientific development of innovative technologies of obtaining composite materials from of oilseed flax fibers / Fibres and Textiles. Vlákna a textil 28(4), 2021. P. 25-30.

76. Gorach O., Dzyundzya O., Rezvykh N. Innovative Technology for the Production of Gluten-free Food Products of a New Generation, Current Nutrition & Food Science 2024; 20 (6) . https://dx.doi.org/10.2174/0115734013280307231123055025

77. Balabanova I.O. Reduction in the amount of fruit filling in yogurt production / Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 135. Ч. 1. с. 130-139. https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.135.1.18

78. Danylova O., Serdyuk M., Pylypenko L., Lopotan I., Iegorova A., Pelykh, V. Screening of Agricultural Raw Materials and Long-Term Storage Products to

Identify Bacillary Contaminants Nadykto V. (eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019; 641-653.https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_63

79. Pylypenko LN, Lopotan IV, Yamborko G V, Pelykh, V. H. Ilyeva E.S. Safety and toxin-producing ability of bacillary microbiota of Ukrainian plant raw materials and products. J pub health catalog 2018 Volume 1 Issue. P. 39-40

80. Pelykh, V. H., Levchenko, M. V., Ushakova, S. V., Pelykh, N. L., & Vashchenko, P. A. Compensatory growth and piglets weight variability within the litter as breeding criteria for ukrainian meat pig breed performance. Agricultural Science and Practice. 2023. 10(1). P. 3-11. https://doi.org/10.15407/agrisp10.01.003

81. Пелих В.Г., Ушакова С.В. М'ясні якості свиней різних генотипів / Таврійський науковий вісник. Херсон., 2015. Вип. 94. С. 103–108.

82. Пелих В.Г., Балабанова І.О., Катан Н.В. Оптимізація якісних та кількісних показників молока при виробництві сметани / Таврійський науковий вісник. Сільськогосподарські науки. 2018. Вип. 103. С. 209-215.

83. Пелих В.Г., Ушакова С.В. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів з харчовою клітковиною / Таврійський науковий вісник. 2020. №115. С. 211-215.

84. Бокшань Г.І., Кушнеренко В.Г., Пелих Н.Л. Тлумачний українсько-англійський словник професійних термінів і понять для спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Херсон: Олді Плюс, 2021. 324с. http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/7523

85. Пелих Н.Л. Ефективність відгодівлі свиней різних генотипів / Таврійський науковий вісник. Вип. 122. 2021. С. 262-268. http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/7842

86. Пелих В., Шишман В., Ушакова С. Особливості виробництва м’яких сирів з використанням рослинної клітковини / Таврійський науковий вісник. 2021. №122. С. 320-325. https://doi.org/10.32851/2226-0099.2021.122.38

87. Чернишов І.В., Ушакова С.В., Каращук Г.В., Карпенко О.В., Левченко М.В. Ресурсозберігаючі технології первинної обробки молока в

умовах півдня України / Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 130. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2023. С. 406-412. ttps://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.130.55

88. Карпенко О.В., Козка Ю.О. Дослідження особливостей виробництва варено – копчених ковбасних виробів з застосуванням консервантів та різних видів оболонок / Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 116. Т. 1. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. С.153-158. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.116.1.21

89. Карпенко О.В., Рак О.В. Дослідження якісних показників варених ковбасних виробів з м'ясом птиці із додаванням вологоутримуючих добавок / Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 116. Т. 1. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. С. 153-158. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.116.1.2

90. Чернишов І.В., Ушакова С.В., Каращук Г.В., Карпенко О.В., Левченко М.В. Ресурсозберігаючі технології первинної обробки молока в умовах півдня України / Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 130. С. 406-412. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.130.55

91. Чернишов І.В., Благида О.С., Степанченко Ю.О. Оцінка якості м'ясорослинних консервів різних рецептур. Таврійський науковий вісник / 2021. Вип. 122. С. 290-294. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2021.122.43

92. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019 Vol. 3. Issue 11 (99), 52–59.

93. Дзюндзя О., Шинкарук М. Вплив овочевих порошків на якість макаронних виробів / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2021 (3), С. 72-78.

94. Antonenko A., Dzyundzya O., Voievoda N., Brovenko M., Kryvoruchko G. Tolok and el. Research of medical and biological indicators of eggplant powder EUREKA: Life Sciences. 2022, 3. P. 3-8.

95. Stryhunivska O., Dzyundzya O., Rasulov R. Harmonizacja podejścia do przeplanowania układów przestrzennych w zakładach przemysłu spożywczego według zasad GOZ. Innowacje w naukach inżynieryjno- -technicznych – wybrane aspekty : Monografia naukowa. Wydawnictwo Naukowe TYGIEL. Lublin, 2023. P.107-119.

96. Дзюндзя О.В., Резніченко А.В. Сучасні вимоги до якості безглютенової хлібобулочної продукції / Таврійський науковий вісник. Технічні науки. №4. 2022. С. 55-63

97. Дзюндзя О., Шинкарук М. Вплив овочевих порошків на якість макаронних виробів / Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2021 (3). С. 72-78.

98. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik Vi. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. 4 (11 (100). C. 56–63. http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234

Agrar Media Print

Підписано до друку 25.06.2025 .
Формат 60x84 1/16. Папір офсетний.
Друк цифровий. Ум. друк. арк. 30,25
Тираж 50 прим.

Віддруковано ФО-П Білецький Р.Г.,
Типографія Аграр Медіа Прінт.
Адреса потужностей: м. Київ, вул. В.Некрасова, 3
e-mail: info@agrarmedia.com
тел.: (067) 407 87 23

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців ДК №8116 від 21.06.2024р.
www.agrarmedia.com