



УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Щомісячний спеціалізований журнал

18
стор.

Анатолій Звон, генеральний директор «Бюро Верітас Сертифікейшн Україна»:

«В ОСНОВІ СИСТЕМИ ТАССР – НАВМИСНЕ ПОТРАПЛЯННЯ НЕБЕЗПЕЧНОГО ФАКТОРА У ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ, НА ВІДМІНУ ВІД НАССР, ДЕ ПОТРАПЛЯННЯ ВИПАДКОВЕ»

34
стор.

ПРАКТИКА ТА ОСОБЛИВОСТІ ВСТАНОВЛЕННЯ ФАКТУ ПОРУШЕННЯ
щодо використання екологічного маркування

42
стор.

ISO 9001:2015: як симфонію успіху не перетворити
на макулатурну систему заради сертифіката

63
стор.

ФАСОВАНА ПИТНА ВОДА:
вимоги до складу, зберігання та маркування

САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

TECH MEDIA GROUP

NEW

Практичне видання з доступом до електронної нормативної бази



НА СТОРІНКАХ:

- Нормативні вимоги до якості та безпечності харчової продукції (технічні регламенти, ДСТУ, СанПіН)
- Перевірки Держпродспоживслужби: підготовка, порядок проходження, виконання вимог, оскарження результатів
- Забезпечення безпеки виробництва та охорони праці на підприємствах харчової промисловості
- Упаковка, маркування і транспортування харчової продукції
- Проведення дезінфекційних та дезінсекційних заходів
- Все про збір, зберігання та утилізацію харчових відходів
- Особиста гігієна персоналу, проходження медоглядів, діагностика інфекційних захворювань
- Санітарно-епідеміологічні особливості різних галузей харчової промисловості
- Виробничий контроль, експертиза якості, стандарти якості (НАССР, ISO 22000)

ЕКСКЛЮЗИВ!

Організація харчового виробництва та підприємства громадського харчування:

- Загальні вимоги та структура
- Санітарні вимоги до території, будівель, приміщень, складів
- Водопостачання і каналізація
- Обслуговування та утримання будівлі та приміщень
- Підготовка води для виробництва харчової продукції
- Контроль за санітарним станом пунктів реалізації харчової продукції
- Обов'язкові договори на підприємстві громадського харчування

ТІЛЬКИ У НАС:

- **Періодичні оновлення до видання з урахуванням змін у законодавстві**
- **Доступ до електронної бази нормативної та технічної документації**

ОФОРМЛЮЙТЕ ПЕРЕДПЛАТУ НА II ПІВРІЧЧЯ 2019 РОКУ:



в інтернет-магазині
techmedia.com.ua



за передплатним індексом
76013



за телефоном
0-800-2015-522

ЕКСПЕРТНА РАДА

Віталій Цопа,

доктор технічних наук,
професор МІМ-Київ,
консультант, викладач
і аудитор за міжнародними
стандартами ISO

Михайло Безродний,

завідувач відділу управління
якістю та сертифікації
систем управління
ДП «ДержавтотрансНДІпроект»

Олександр Лисенко,

провідний викладач
Міжнародного реєстру
незалежних аудиторів (IRCA),
провідний аудитор НААУ

Наталія Пухальська,

консультант
з юридичних питань
«Асоціації з інтеграції НАССР»

Тетяна Литвиненко,

начальник відділу сертифікації
систем менеджменту
ДП «Одесастандарт-
метрологія», аудитор

Євгенія Литвинова,

президент Клубу експортерів
України

Віталій Белоусов,

керівник Центру сертифікації
товарів і систем ISO
ТОВ «СЕРТИФІКАНТ»

Євгеній Годнев,

консультант з управління,
директор ТОВ «Хелікс»

Святослав Бартош,

керівник юридичної фірми
«Bargen»



*Якістю можна
і потрібно керувати!*

Стандарт ISO 9001:2015 — найменший підручник з менеджменту, але найоб'ємніший за змістом. У ньому визначено вимоги до системи менеджменту, але підходи до їх виконання можуть різнитися. Як симфонію успіху не перетворити на макулатурну систему заради сертифіката (до речі, у самому стандарті про сертифікацію ні слова!) та під яким кутом поглянути на вже запроваджену систему менеджменту якості — фахові поради для тих, чиє мислення виходить за рамки запропонованого.

Вимоги щодо безпечності харчових продуктів невпинно зростають. Тенденція прямує до контролю факторів не тільки випадкового забруднення (система НАССР у поміч), а й свідомого, навмисного псування продукції. Про харчовий тероризм і систему ТАССР (запобігання шкідливим загрозам харчовим продуктам, як-то саботаж та ін.) крізь призму багаторічного аудиторського досвіду ексклюзивно для нашого журналу розповів генеральний директор «Бюро Верітас Сертифікейшн Україна» Анатолій Звон.

На сторінках цього випуску ви обов'язково знайдете відповіді й на інші запитання, що виникають у повсякденній роботі, адже ми працюємо для вас. Приймаємо й надалі ваші пропозиції та запити на незмінну електронну адресу редакції yakist@techmedia.com.ua.

*Щиро ваша
Марина Бурдейна,
шеф-редактор журналу «Управління якістю»*

Видається за інформаційної підтримки

Державної служби України
з питань безпечності харчових
продуктів та захисту споживачів



Державного підприємства
«Український науково-дослідний
і навчальний центр проблем
стандартизації, сертифікації
та якості»



Державного підприємства
«Всеукраїнський державний
науково-виробничий центр
стандартизації, метрології,
сертифікації та захисту прав
споживачів»



Засновник

ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП»

Щомісячний
спеціалізований журнал

Видається із січня 2018 року

№ 5 (17), травень 2019

Директор

Вікторія Заєць

**Виконавчий директор
і автор проекту**

Ганна Андрусенко

Шеф-редактор

Марина Бурдейна

Відповідальний редактор

Інна Одинець

Верстка

Євгеній Олійник

Керівник відділу передплати

Юлія Кириченко
тел.: 0-800-215-522
info@techmedia.com.ua

Відділ реклами

тел.: 0-800-215-522
info@techmedia.com.ua

Видавець

ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП»

Свідоцтво про державну
реєстрацію друкованого
засобу масової інформації
серія КВ № 22877-12777Р
від 19.08.2017 р.

Передплатні індекси

у каталозі ДП «Преса» –
60204, 60205

Адреса редакції та видавця:

вул. Є. Сверстюка, 11,
корпус «Б», оф. 412-414
м. Київ, 02002, Україна, а/с 111
тел./факс: 0-800-215-522

© ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП», 2019

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Друк: ТОВ «ВИДАВНИЧИЙ БУДИНОК "АВАНПОСТ-ПРИМ"»,
вул. Сурикова, 3, корпус 3, м. Київ, 03035, Україна.
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців, виготовлювачів і розповсюджувачів
видавничої продукції, серія ДК, № 5152 від 19.07.2016.

Наклад 5 700 прим. Замовлення № 883, від 13.03.2019 р.

Редакція не несе відповідальності за шкоду, заподіяну
в результаті використання, невикористання або неналежного
використання інформації, що міститься в цьому виданні.

Редакція не завжди поділяє думку автора.
Рукописи не рецензуються та не повертаються.
Матеріали друкуються українською мовою.

Відтворення матеріалів видання можливе лише за наявності
письмового дозволу редакції.

При підготовці номера використано матеріали Всеукраїнської мережі
ЛІГА-ЗАКОН (www.ligazakon.ua), інформацію профільних міністерств
та порталу www.iso.org.

Посилання на нормативні документи чинні на час підготовки номера.

Відповідальність за зміст реклами несе рекламодавець.

Журнал розповсюджується лише за передплатою, яку можна
оформити в редакції, відділеннях зв'язку «Укрпошта»
та передплатних агентствах.

Для нас важлива думка наших читачів, тож надсилайте побажання
щодо наповнення журналу, актуальні питання та проблемні ситуації,
що виникають під час роботи, на нашу електронну адресу
yakist@techmedia.com.ua

У нормативно-правовому полі // Дайджест

Інна Одинець

Коротко про головне: аналізуємо та враховуємо новації..... 4

Міжнародна стандартизація // Впровадження змін

Марина Бурдейна

Переглянуто міжнародні стандарти ISO 11607,
що забезпечують стерильність медичних виробів 14

Харчовий тероризм // Актуальне інтерв'ю

Анатолій Звон, генеральний директор «Бюро Верітас Сертифікейшн Україна»

«В основі системи ТАССР – навмисне потрапляння небезпечного фактора у продукт харчування, на відміну від НАССР, де потрапляння випадкове» 18

Якість та безпечність // Виявлення фальсифікації

Олександр Лисенко

Фальсифікація продовольчих товарів:
види, передумови та особливості у вітчизняних реаліях. Частина 1 26

У нормативно-правовому полі // Штрафні санкції

Людмила Хоміч

Практика та особливості встановлення факту порушення
щодо використання екологічного маркування..... 34

Міжнародні стандарти // Вимоги до системи менеджменту

Євгеній Годнев

ISO 9001:2015: як симфонію успіху не перетворити
на макулатурну систему заради сертифіката..... 42

Менеджмент якості // Технології управління

Віталій Цопа

Кайдзен – базова практика
постійного вдосконалення процесів підприємств 54

Безпечність харчових продуктів // Контроль питної води

Тетяна Литвиненко,

Фасована питна вода: вимоги до складу, зберігання та маркування 63

Безпечність харчових продуктів // Нормативно-правові вимоги

Валентина Остапенко

Вода питна: вітчизняне й міжнародне регулювання якості та безпечності 66

Особливості експорту продукції // Актуально

Євгенія Литвинова

Експорт до Ізраїлю: з чим та як потрапити на ринок? 70

Експертний коментар // Актуально

Запитуєте – відповідаємо

- Як оскаржувати результати перевірок Держпродспоживслужби?
- Як правильно отримати дозвіл на експлуатацію стерилізатора?
- Чи має право інспектор ДПСС перевіряти документи на повірку ваг?..... 73



Інна Одинець,

відповідальний редактор журналу «Управління якістю»

• Коли фінансування державного контролю відбувається за рахунків операторів ринку?

• Стартує безкоштовний навчальний курс для бізнесу, присвячений особливостям впровадження НАССР в Україні

• Погоджено ветеринарні сертифікати для експорту яєць та яловичини

• В Україні зміняться вимоги до питної води

Коротко про головне: аналізуємо та враховуємо новації

Набув чинності Технічний регламент вибухових матеріалів промислового призначення

6 квітня в Україні набув чинності Технічний регламент, що встановлює вимоги до вибухових матеріалів промислового призначення, проведення процедури оцінки відповідності таким вимогам, забезпечення надання їх на ринку та нагляду за ними.

Технічний регламент розроблено на основі Директиви 2014/28/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 26 лютого 2014 р. про гармонізацію законодавства держав-членів стосовно надання на ринку та нагляду за вибуховими матеріалами промислового призначення.



ВАЖЛИВО

Надання на ринку вибухових матеріалів промислового призначення, що були введені в обіг до дня набрання чинності цією постановою та перебувають в обігу не більш як два роки з дня набрання чинності цією постановою, не може бути заборонено чи обмежено у зв'язку з невідповідністю таких вибухових матеріалів вимогам нового Технічного регламенту.

Вступив у силу Технічний регламент щодо встановлення системи для визначення вимог щодо екодизайну енергоспоживаючих продуктів

Від 6 квітня в Україні набув чинності новий Технічний регламент, який започатковує впровадження важливого європейського інструменту — екодизайну. Він визначає вимоги щодо енергоефективності та екологічності різних енергоспоживаючих продуктів.

Регламент встановлює систему для визначення вимог щодо екодизайну енергоспоживаючих продуктів для забезпечення вільного руху таких продуктів на українському ринку. Документ розроблено на основі Директиви Європейського Парламенту та Ради 2009/125/ЄС від 21 жовтня 2009 року, що встановлює систему для визначення вимог щодо екодизайну, яка застосовується до енергоспоживаючих продуктів.

Згідно із зазначеною Директивою екодизайн означає інтеграцію екологічних аспектів у дизайн продукту з метою поліпшення екологічних характеристик продукту протягом усього його життєвого циклу.

Дізнайтеся, скільки коштуватиме порушення вітчизняного законодавства у сфері використання екологічного маркування на с. 34



ДОВІДКА

Вимоги екодизайну — це будь-які вимоги, пов'язані з продуктом або дизайном продукту, метою яких є поліпшення екологічних характеристик, або будь-які вимоги щодо інформування про екологічні аспекти продукту.

Технічний регламент визначає вимоги, яким повинні відповідати енергоспоживаючі продукти для їх уведення в обіг та/або в експлуатацію, а також сприяє підвищенню енергоефективності та рівня охорони навколишнього природного середовища, одночасно збільшуючи безпеку енергопостачання.



ВАЖЛИВО

Перед уведенням в обіг та/або в експлуатацію продукту, на який **поширюється дія технічних регламентів** щодо встановлення вимог до екодизайну за типами продуктів, виробник (його уповноважений представник) повинен нанести на нього знак відповідності технічним регламентам і скласти декларацію про відповідність.

Новий Технічний регламент не поширюється на транспортні засоби для пасажирських або вантажних перевезень.

Нові критерії оцінки ризику діяльності підприємств у сфері законодавчо регульованої метрології

У березні Кабмін постановою № 185 затвердив критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності у сфері законодавчо регульованої метрології та визначається періодичність здійснення Держпродспоживслужбою планових заходів метрологічного нагляду за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та кількістю фасованого товару в упаковках.

**ДОВІДКА**

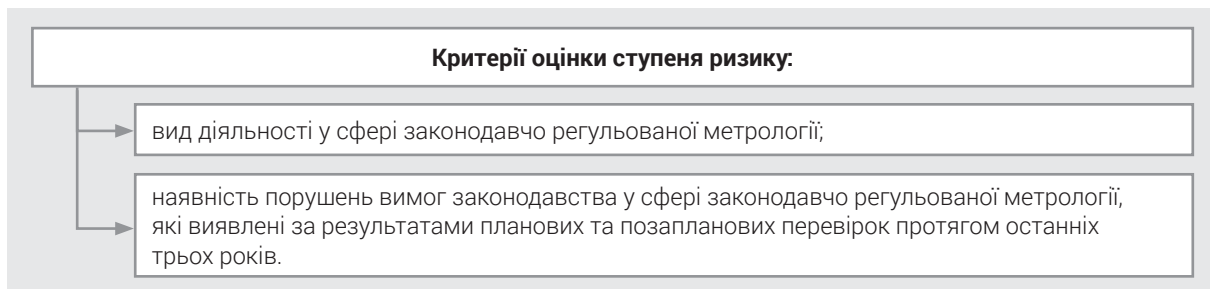
Відбирати суб'єктів господарювання до плану перевірок за новими критеріями буде **Держпродспоживслужба**.

Метою постанови є запровадження ризик-орієнтованого підходу до проведення перевірок, що дозволить вдосконалити систему відносин, які виникають при визначенні періодичності здійснення планових заходів метрологічного нагляду за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та кількістю фасованого товару в упаковках.

Критеріями, за якими оцінюється ступінь ризику, є такі (схема 1).



Схема 1

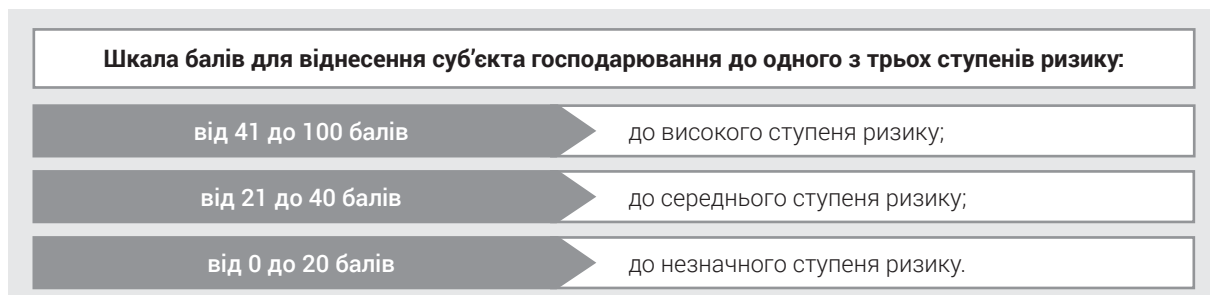


Постановою передбачено бальну систему оцінки показників критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність проведення планових заходів метрологічного нагляду.

Віднесення суб'єкта господарювання до одного з трьох ступенів ризику здійснюється з урахуванням суми балів, нарахованих за всіма критеріями відповідно до шкали балів (схема 2).



Схема 2





Рекомендуємо ознайомитися із новими критеріями ризику та перевірити, до якого ступеня ризику може бути віднесено ваше підприємство.

Встановлено порядок формування розмірів плати за проведення перевірки якості та безпечності харчової продукції

Наразі Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» визначено перелік випадків, коли фінансування державного контролю відбувається за рахунок операторів ринку (схема 3).



Схема 3

Випадки, коли фінансування державного контролю відбувається за рахунок операторів ринку:

- ❶ здійснення державного контролю вантажів, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України, у тому числі з метою транзиту, чи вивозяться (пересилаються) з неї, крім державного контролю, що здійснюється в межах щорічного плану державного моніторингу;
- ❷ здійснення передзабійного та післязабійного огляду відповідно до законодавства;
- ❸ здійснення позапланових заходів державного контролю, крім позапланових заходів, що проводяться:
 - за зверненням фізичної особи про порушення оператором ринку її законних прав, якщо за результатами здійснення цих заходів такі порушення не було підтверджено;
 - на підставі обґрунтованої підозри щодо невідповідності, якщо за результатами здійснення цих заходів така невідповідність не була підтверджена.

Кабінет Міністрів України постановою № 148 затвердив Порядок формування розмірів плати за здійснення державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що фінансується операторами ринку (схема 4).



Схема 4

При визначенні розміру плати за здійснення заходу контролю враховуватимуться:

- прямі витрати на оплату праці працівників, які здійснюють такі заходи;
- прямі матеріальні витрати, які безпосередньо пов'язані із перевіркою;
- постійні витрати, які розподіляються між об'єктами витрат з використанням розподілу видатків;
- інші прямі витрати, які безпосередньо пов'язані зі здійсненням заходів держконтролю.

На основі затвердженого Порядку також визначатимуть вартість лабораторних досліджень (випробувань) відібраних зразків, що проводяться в рамках заходу державного контролю в уповноважених лабораторіях.

Розраховувати вартість заходів буде Мінагрополітики разом з Мінфіном.



ДОВІДКА

Постанова фактично дозволить Мінагрополітики та Мінфіну розробити зрозумілі тарифи оплати за наведені види перевірок.

Відбулися зміни в переліку виробничих і технологічних операцій, за якими визначається країна походження товару

Внесено зміни в перелік виробничих і технологічних операцій, за якими визначається країна походження товару. Цей перелік затверджено постановою Кабміну № 1765 і тепер фактично викладено у новій редакції.



ВАЖЛИВО

Згідно із вказаною постановою визначається ступінь переробки товарів з метою отримання ними походження з відповідної території.

Наприклад, для того, щоб м'ясо свинини отримало походження з території України потрібно, щоб тварину перед забоєм не менше двох місяців годували в Україні.

Цей перелік застосовується до зовнішньоекономічних операцій. Якщо двосторонніми правилами походження між Україною та будь-якою іншою країною встановлено інші вимоги до обробки/переробки товарів, то застосовуються міжнародні правила. В інших випадках діє вказана постанова Кабміну.



ВАЖЛИВО

Якщо підприємство імпортує сировину для власного виробництва, вказані зміни можуть вплинути на розмір митних платежів, які сплачуються при її ввезенні.

Погоджено ветеринарний сертифікат для імпорту необробленої вовни

Держпродспоживслужба та компетентний орган Республіки Сербія погодили форму ветеринарного сертифікату для імпорту необробленої вовни в Україну з Республіки Сербія.



ДОВІДКА

Із сертифікатом можна ознайомитися на сайті www.consumer.gov.ua¹.

1



Затверджено критерії оцінювання ризику діяльності та періодичність планових перевірок у сфері біологічної і генетичної безпеки сільськогосподарських рослин

Кабінет Міністрів України затвердив критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) за додержанням заходів біологічної і генетичної безпеки щодо сільськогосподарських рослин під час створення, дослідження та практичного використання Держпродспоживслужбою генетично модифікованих організмів у відкритих системах.

Постанова спрямована на забезпечення виконання вимог Закону України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів» у частині проведення Держпродспоживслужбою планових заходів державного нагляду (контролю) щодо сортів сільськогосподарських рослин на основі генетично модифікованих організмів.



ДОВІДКА

Постанова містить перелік критеріїв та можливих ризиків провадження господарської діяльності, зазначається періодичність здійснення планових та позапланових заходів державного нагляду (контролю). Також подано шкалу балів, за якої буде відбуватися віднесення суб'єкта господарювання до високого, середнього або незначного ступеня ризику.



Також зазначається про можливе збільшення планового заходу державного нагляду (контролю) в 1,5 рази за умови, коли суб'єкт господарювання, віднесений до середнього та незначного ступеню ризику не мав суттєвих порушень вимог законодавства за додержанням заходів біологічної і генетичної безпеки щодо сільськогосподарських рослин під час створення, дослідження та практичного використання генетично модифікованих організмів у відкритих системах.

У новому стандарті на пшеницю не враховано протруєне зерно

У проекті нового стандарту на пшеницю не враховане питання протруєного зерна, яке штучно забарвлене і є візуальним маркером того, що воно не придатне для вживання в харчових цілях і як корм тварин.

”

Під час заготівлі аграрії підсипають до зерна, яке надходить на елеватори і порти, протруєне насіння. Тим самим вони псують великі партії вантажу для експорту. При цьому обмежувальних норм на таке зерно немає в жодному нормативному документі. З огляду на цей факт, було б правильним конкретизувати цей показник у новому стандарті на пшеницю. Це допоможе учасникам ринку чітко розуміти і не плутати протруєні небезпечні зерна із зерном, ураженим бактеріями і грибками, які також впливають на його забарвлення.

Прес-служба «Української зернової асоціації»

Також варто зазначити, що недостатня кількість білка у пшениці 3-го класу може знизити конкурентні можливості України. Під час прийняття проекту стандарту цей показник залишили на рівні 11%, хоча, згідно з експортними контрактами, необхідно зерно з вмістом білка не нижче 11,5%. Аналогічно і переробна (борошномельна) галузь потребує пшениці з більш високим вмістом білка і клейковини.

Погоджено ветеринарні сертифікати для експорту яєць та яловичини

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів і захисту прав споживачів та компетентні органи країн-імпортерів погодили форми міжнародних ветеринарних сертифікатів на експорт:

- яєць для споживання людиною з України до Боснії і Герцеговини;
- м'яса (яловичини) та продуктів з нього з України до Королівства Саудівська Аравія.

**ДОВІДКА**

Детально ознайомитися з ветеринарними сертифікатами можна на офіційному сайті Держпродспоживслужби в рубриці «Міжнародне співробітництво».

**Оприлюднено вимоги до ввезення столових яєць та яєць для подальшої переробки до США**

На сайті Держпродспоживслужби оприлюднено імпорتنі вимоги до ввезення столових яєць та яєць для подальшої переробки до США².

Інформація буде корисною для українських виробників столових яєць, що зацікавлені в експорті своєї продукції до США.

Зокрема, у вимогах зазначаються, які дані повинні бути вказані в заявках виробників для експорту своєї продукції до США, міститься перелік супровідних документів, а також опис належного маркування картонних упаковок та контейнерів, що використовуються для транспортування яєць. Файл містить корисні посилання щодо вимог та процедури експорту яєчної продукції до США, а також контакти для уточнення інформації.

2

**Українські науковці запатентували технологію змішаних посівів енергетичних культур**

В Інституті біоенергетичних культур та цукрових буряків розробили та запатентували технологію вирощування змішаних посівів енергетичних культур і вважають, що за нею майбутнє. Тим, хто вирішив вирощувати енергетичні культури, в інституті радять не робити ставку на одну з них, а організувати енергетичний конвеєр.

Окрім того, комбінація двох останніх культур робить зручнішим процес збирання біомаси: досвід показує, що світчграс взимку вилягає під снігом, натомість тверде стебло міскантусу його підтримує.

**ДОВІДКА**

Багатообіцяючими для енергетичних цілей культурами в Україні є швидкоростучі дерева (плантації різних видів верби і тополі), міскантус (*Miscanthus*) і сорго (*Sweet Sorghum*). Вони можуть використовуватися для спалювання і виробництва тепла й електроенергії.

Іншою перспективною можливістю є виробництво рідких палив, наприклад, з ріпаку. Енергетичну вербу радять вирощувати поруч із міскантусом або світчграсом.

Коли українці реєструватимуть худобу безкоштовно

Сьогодні українці реєструють та ідентифікують худобу власним коштом. В Україні обліковано понад 3,8 млн голів худоби. Послуги з ідентифікації та реєстрації тварин сплачуються за рахунок юридичних і фізичних осіб — власників цих тварин. Оплата послуг з ідентифікації та реєстрації тварин, власником яких є фізична особа, може також здійснюватися третьою (будь-якою юридичною або фізичною) особою.



ДОВІДКА

Діючі тарифи на роботи і послуги з ідентифікації тварин сформовані відповідно до постанови Кабінету міністрів України № 392 від 24 червня 2016 року. Але у разі прийняття законопроекту № 9022, фермери зможуть реєструвати та ідентифікувати тварин коштом держави.

У статті 10 проекту Закону передбачається спрощення механізму відшкодування коштів з Державного бюджету України за проведену ідентифікацію тварин для власників тварин – фізичних осіб.

Державна підтримка у сфері ідентифікації та реєстрації тварин здійснюватиметься за рахунок коштів Державного бюджету України шляхом проведення ідентифікації та реєстрації великої рогатої худоби, коней, свиней, овець та кіз, що утримуються та розводяться фізичними особами.

У разі схвалення документу, засоби ідентифікації тварин та засоби для їх кріплення, бланки ідентифікаційних та реєстраційних документів, ведення та підтримка Єдиного державного реєстру тварин будуть фінансуватися коштом бюджету.

В Україні зміняться вимоги до питної води

Гігієнічні норми стосуватимуться мінеральних та джерельних вод.

У Міністерстві аграрної політики та продовольства України відбулася робоча зустріч щодо обговорення поточної редакції проекту наказу «Про затвердження гігієнічних вимог до води природної мінеральної, а також окремі вимоги до води джерельної». У заході взяли участь представники Мінагрополітики, Міністерства охорони здоров'я України, Держпродспоживслужби, Американської торговельної палати, Європейської Бізнес Асоціації, Антимонопольного комітету України, галузевих об'єднань.

Про вимоги до фасованої питної води, вітчизняне й міжнародне регулювання якості та безпечності читайте на с. 63 та 66



ДОВІДКА

Імплементация українського законодавства в сфері безпеки харчових продуктів дозволить створити прозорі умови ведення господарської діяльності у сфері виробництва, постачання, обігу та реалізації води природної мінеральної.

Наразі проходить доопрацювання остаточної редакції проекту наказу Мінагрополітики з урахуванням пропозицій учасників наради, а також з урахуванням вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» та директив ЄС.

В Україні стартує безкоштовний навчальний курс для бізнесу, присвячений особливостям впровадження НАССР в Україні

Курс присвячений питанням створення безпечних харчових продуктів з точки зору українського законодавства.



ДОВІДКА

Платформа масових відкритих онлайн-курсів «Prometheus» спільно з Міністерством аграрної політики, Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів і Проектом ЄС «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні» розробили навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач».

Цей курс простою мовою пояснює непрості питання

Навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство сумлінний виробник, відповідальний споживач» роз'яснює:

- що таке нове харчове законодавство України;
- що харчове законодавство дає бізнесу та споживачам;
- хто такі оператори ринку;
- що таке простежуваність у харчовому законодавстві;
- що таке НАССР та як його правильно читати.

Курс стане у пригоді усім – представники бізнесу дізнаються, які нові вимоги тепер ставляться перед ними, фахівці державного сектору в харчовій галузі отримають пояснення їхньої рутинної роботи у цікавій манері.

Зареєструватися для проходження курсу можна за формою, яку ви знайдете за посиланням³. ■



3



Марина Бурдейна,
шеф-редактор журналу
«Управління якістю»

• За допомогою оновленого стандарту ISO максимізовано ефективність пакувальних елементів, що розробляються для стерилізованих медичних виробів

Переглянуто міжнародні стандарти ISO 11607, що забезпечують стерильність медичних виробів

Було переглянуто обидва стандарти із серії ISO 11607, присвячені пакувальним елементам для стерилізованих виробів та виробів медичного призначення. Мова про стандарт ISO 11607-1:2019, що стосується матеріалів, систем захисту стерильності і пакувальних елементів, та про документ ISO 11607-2:2019, який охоплює валідацію процесів герметизації й упаковки.



ДОВІДКА

Загальною метою цих стандартів є максимізація ефективності пакувальних елементів, що розробляються для стерилізованих медичних виробів. В обох стандартах активно використовується термін «система захисту стерильності», що описує мінімально достатню і необхідну упаковку для запобігання проникненню мікроорганізмів у продукцію. Цей термін був уведений ще у стандарті ISO 11607-1:2006.

Створення подібної упаковки, необхідної для забезпечення можливості виконання життєво важливих операцій за допомогою медичних виробів, є неймовірно складним процесом. І коректне виконання всіх завдань протягом цього процесу має вирішальне значення, оскільки будь-яка проблема може привести до найсерйозніших наслідків — аж до летального результату.

Зовнішній захисний пакувальний елемент забезпечує збереження системи захисту стерильності, і ця об'єднана пакувальна система призначена для забезпечення необхідних рівнів безпеки, надійності й ефективності стерилізованого медичного обладнання в руках кінцевого користувача. У випадку медичного обладнання забезпечення стерильності перед використанням є одним із найважливіших чинників успіху. Ніхто, звичайно, не хоче, щоб

нестерильні матеріали контактували з пацієнтом або взагалі перебували в середовищі медичного закладу.



ВАЖЛИВО

Для забезпечення необхідних результатів виробниками проводиться фінішна стерилізація, яка включає стерилізацію продукту і розміщення його в системі захисту стерильності. Система захисту стерильності, у свою чергу, повинна залишатися неушкодженою з моменту стерилізації до потрапляння продукту в руки кінцевого користувача.

З цією метою в першому документі серії ISO 11607 вказується відповідна інформація. У стандарті описуються методи випробувань матеріалів, попередньо сформованих систем захисту стерильності і пакувальних систем, що призначені для підтримки стерильності стерилізованих медичних виробів до моменту їх використання.

Бар'єрні системи для стерилізації виробів медичного призначення можуть мати багато спільних характеристик. Більшість мають верхню і нижню перегородки та засоби їх з'єднання. У випадку, коли потрібно легковідшаровуване з'єднання, наносять клейкий герметик, що дозволяє за допомогою термосклеювання з'єднувати два шари.



ДОВІДКА

Клейкий герметик, більш відомий як покриття, традиційно наносять на проникну перегородку. Наразі багато плівок містять клейкий герметик в якості шару (ів) плівкової конструкції.

Там, де потрібно зварене з'єднання, необхідно визначити сумісність перегородок, що дозволить здійснювати термосклеювання або ж використовувати інші методи, такі як ультразвукове зварювання.

Оновлений цього року стандарт під назвою **ISO 11607-1:2019 «Упаковка для медичних пристроїв, що пройшли фінішну стерилізацію — Частина 1: Вимоги до матеріалів, системам захисту стерильності і пакувальним системам»**, може застосовуватися на промислових об'єктах і в медичних установах, а також усюди, де медичні пристрої вміщуються у стерильні медичні системи і стерилізуються.

Однак він не охоплює всі керівні вказівки із систем захисту стерильності і пакувальних систем для медичних пристроїв, виготовлених в асептичних умовах, а також не описує системи забезпечення якості для контролю всіх етапів виробництва. Першим виданням цього стандарту був документ ISO 11607-1:2006. Третя, нинішня, версія багато у чому відрізняється від попередніх (*схема 1*).

 Схема 1

Зміни у стандарті ISO 11607-1:2019:

Використовувані в документі терміни та визначення приведено у відповідність до стандарту ISO 11139:2018 «Стерилізація виробів медичного призначення — Словник термінів, які використовуються при стерилізації, а також у стандартах на відповідне обладнання і процеси».

Додано нову інформацію для перевірки цілісності системи захисту стерильності перед використанням.

Додано новий підпункт для повторної валідації відповідно до вимог стандарту ISO 11607-2.

У Додаток В «Стандартні методи випробувань, керівні вказівки і процедури, які можна використовувати для демонстрації відповідності вимогам цього документа», додано чи видалено описи різних національних, міжнародних та європейських методів випробувань.

Додано новий Додаток D «Екологічні аспекти».

Додано новий додаток E «Проект керівних вказівок про те, як відрізнити систему захисту стерильності від захисної упаковки».

Другий стандарт цієї серії має назву **ISO 11607-2:2019 «Упаковка для медичних пристроїв, що пройшли фінішну стерилізацію — Частина 2: Вимоги до валідації процесів формування, герметизації і збирання»**. Як бачимо з назви документа, присвячений він розробці та валідації процесів упаковки медичних виробів, які перенесли процедуру фінішної стерилізації.

Як і перша частина серії, стандарт ISO 11607-2:2019 може застосовуватися на промислових об'єктах і в медичних установах — по суті всюди, де упаковують і стерилізують медичні прилади. Але він не охоплює всі керівні принципи для упаковки медичних виробів, що виготовляються в асептичних умовах. Однак на відміну від першої частини серії, ISO 11607-2:2019 зазнав змін, пов'язаних в основному з термінологією (схема 2).

 Схема 2

Зміни у стандарті ISO 11607-2:2019:

Додано терміни та визначення «змінна процесу», «параметр процесу» і «моніторинг процесів».

Термінологія, що стосується критичних параметрів процесу, видалена.

Уведена концепція специфікації процесу, щоб охопити всі елементи процесу виробництва продукту, відповідність яких специфікаціям послідовно забезпечується.

Як і у випадку з ISO 11607-1:2019 різні визначення при оновленні цього стандарту були приведені у відповідність до вимог документа ISO 11139:2018.



ДОВІДКА

Ці стандарти не застосовуються до пакувальних матеріалів та / або системам, у середині яких знаходяться контаміновані медичні вироби, у процесі їх транспортування до місця повторної обробки чи утилізації.

ВИНИКЛИ? РОБОЧІ ЗАПИТАННЯ ?


Пишіть

yakist@techmedia.com.ua


ОТРИМУЙТЕ КВАЛІФІКОВАНУ ВІДПОВІДЬ

на сторінках журналу
«Управління якістю»


ЕКСПЕРТИ ЖУРНАЛУ




Лисенко Олександр,
провідний викладач Міжнародного
реєстру незалежних аудиторів (IRCA),
провідний аудитор НААУ




Литвиненко Тетяна, начальник
відділу сертифікації систем менеджменту
ДП «Одесастандартметрологія», аудитор



Пухальська Наталія
консультант з юридичних питань
«Асоціації з інтеграції НАССР»



Белоусов Віталій,
керівник Центру сертифікації товарів
і систем ISO TCV «СЕРТИФІКАНТ»



Бартош Святослав,
керівник юридичної фірми «Vargen»

РЕКЛАМА

«В основі системи ТАССР – навмисне потрапляння небезпечного фактора у продукт харчування, на відміну від НАССР, де потрапляння випадкове»

Анатолій Звон,
генеральний директор
«Бюро Верітас
Сертифікейшн Україна»

-
- Які випадки на підприємствах харчової промисловості аудитор може кваліфікувати як біотероризм?
 - Чи актуальне питання біотероризму для фармацевтичної галузі?
 - Які попереджувальні дії здатні мінімізувати вплив потенційних терористів?
 - До чого слід готуватися виробникам харчових продуктів у найближчому майбутньому?

Про все це через призму багаторічного аудиторського як вітчизняного, так і закордонного досвіду — в ексклюзивній бесіді з генеральним директором «Бюро Верітас Сертифікейшн Україна» Анатолієм Васильовичем Звоном.



? Зазвичай не без усмішки на обличчі розпочинається розмова про таку обов'язкову вимогу оновлених версій кількох міжнародних харчових стандартів як «біотероризм». Та чи слід так легковажно ставитися до цього пункту?

Для початку хотілося б зазначити, що біотероризм є поняттям досить широким. Оскільки ми говоримо про харчову безпеку, виробництво продуктів харчування, варто зробити акцент на тому, що це є саме **харчовий тероризм**, адже під словом біотероризм розуміється мікробіологія у розрізі якихось воєнних дій.



У харчовому тероризмі питання пов'язані насамперед із захистом продуктів харчування у процесі виробництва, транспортування, збереження і, можливо, продажу. Тому біотероризм розглядаємо в контексті захисту продуктів харчування, біопильності та харчового тероризму.

Я рекомендував би ставитися до цього питання якомога серйозніше, адже українські підприємства успадковують той досвід, який є у наших колег у Західній Європі.

? Які міжнародні стандарти ввели у свій зміст поняття «біотероризм» та чи різняться його визначення?

Стандарти харчової безпеки, визнані GFSI, наприклад, FSSC 22000, IFS та BRC — вони всі містять вимоги щодо біотероризму. Вимоги ідентичні, адже якщо ці стандарти визнані GFSI, то і підхід до їх управління має бути ідентичним.



ДОВІДКА

GFSI (Global Food Safety Initiative — глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів) — організація, створена для безперервного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів, для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам у всьому світі.

Підхід GFSI — «сертифікований одного разу — визнаний усюди». Це говорить про те, що компанії, які приєдналися до GFSI, визнають сертифікати будь-якого зі стандартів, схвалених GFSI. Значною перевагою для виробників є те, що досить пройти сертифікацію за одним із перерахованих стандартів.

GFSI висуває вимоги до стандартів і схем сертифікації, відповідати яким потрібно для їх визнання. Наразі існують наступні стандарти та схеми сертифікації визнані для виробників харчових продуктів (схема 1).

 Схеми 1

Стандарти та схеми сертифікації, визнані GFSI

Для виробників харчових продуктів:

- BRC Global Standard, version 7
- GLOBALG.A.P, version 5 of IFA Aquaculture and IFA Fruits and Vegetables version 6
- FSSC 22000, version 4.1 (ISO 22000:2005 + ISO/TS 22002.1:2009 + додаткові вимоги)
- Global Aquaculture Alliance
- Global Red Meat Standard, version 4.1
- IFS Food Standard, version 6.1
- SQF, version 8
- Primus GFS Standard, version 3
- CanadaGAP, version 7.1

Для виробників харчової упаковки:

- BRC/IoP Global Standard for Packaging and Packaging Materials, Issue 5
- IFS PAC secure, version 1.1
- FSSC 22000
- SQF 7th edition, Level 2

Для підприємств, що надають дистриб'юторські і складські послуги:

- Primus GFS Standard, version 3
- IFS Logistics, version 2.2
- BRC Global Standard for Storage and Distribution, version 3
- SQF, version 8

Для агентів і брокерів:

- BRC Global Standard for Agents and Brokers, version 2

Хотілося б також наголосити, де конкретно користувачам, українським підприємствам, можна ознайомитися ближче та заглибитися в деталі вимог із захисту продуктів харчування. Я б рекомендував, у першу чергу, звертати увагу саме на стандарт PAS 96:2014, що говорить про біопильність, описує створення відповідної групи TACCP та ризики, які необхідно оцінювати. Це один із найбільш читабельних та корисних документів.



ДОВІДКА

PAS (public available specification) — специфікація, випущена британським інститутом стандартів для захисту продуктів харчування та напоїв від навмисного нападу, орієнтована на підприємства харчової промисловості. Оновлена версія специфікації вийшла в 2014 році і, відповідно, найновіші вимоги, що стосуються продуктів харчування, можна почерпнути у цьому документі.

**ВАЖЛИВО**

Захист продуктів харчування і біотероризм (далі — харчовий тероризм) повинні розглядати концептуально новий підхід, який зветься ТАССР.

Наприклад, несподівано у хлібині знаходимо каблучку, в палці ковбаси — крихітні уламки скла або випадково виявляємо потенційні фактори, які потрапляють у продукт у процесі виробництва. Це сфера управління харчовими ризиками з точки зору **випадкового потрапляння шкідливого фактора** у продукт харчування.

**ДОВІДКА**

ТАССР (Threat Assessment Critical Control Point) — попередження шкідливих загроз харчовим продуктам, таких як саботаж, вимагання або тероризм.

ТАССР — це **навмисне потрапляння небезпечного фактора** у продукт харчування (на відміну від НАССР, де потрапляння випадкове). І це те, що описує технічна специфікація (PAS) — концепцію та підхід, як цим необхідно керувати.

**Які дії чи випадки на підприємствах харчової промисловості аудитор може кваліфікувати як біотероризм?**

Поділюся одним випадком, який трапився на моїй практиці як аудитора з харчової безпеки. Під час перевірки м'ясокомбінатів спостерігав ситуацію, як під час обідньої перерви в залах, де йде підготовка фаршу для ковбасних виробів, відбувся інцидент, що можна ідентифікувати як харчовий тероризм.

А саме: у той час, коли всі працівники пішли на обідню перерву, людина в залі висипала у відкритий кутер для отримання фаршу щось із мішка. На мої запитання: «Що тут зараз відбувається? До якого технічного процесу це належить?» керівництво, яке супроводжувало мене, як аудитора, ухилилося від відповіді і намагалося перевести увагу на інші процеси. Я все ж таки наполіг на роз'ясненні ситуації.

Як виявилось, прибиральниця, яку вранці звільнили через те, що вона прийшла на робочу зміну у стані алкогольного сп'яніння, вирішила таким чином помститися керівництву. Знаючи внутрішню структуру роботи підприємства, у той час, коли всі пішли на обідню перерву, скористалася ситуацією і висипала в кутер із підготовленим фаршем каустичну соду (хімічну сполуку гідроксиду натрію), яка є небезпечним ризиком для ковбасних виробів. Тобто, відбулося навмисне забруднення продукту харчування біотерористом.

? Як давно у світі актуалізувалося питання харчового біотероризму?

Питання харчового тероризму було актуальним завжди, просто протягом останніх 25 років це було формалізовано у вигляді певних стандартів. Я гадаю, що відлік можна розпочинати із 2001 року, коли вийшло відповідне регулювання з боку ЄС. Надалі в документах, визначених стандартах, технічних специфікаціях почали описувати вимоги по біотероризму.

Українські компанії, націлені на експорт, звичайно зобов'язані виконувати вимоги, що існують на ринках споживання їхньої продукції. Тому вітчизняні споживачі безумовно завжди виконують ті правила, що необхідні для мінімізації впливу харчового тероризму.

”

Якщо власник бажає розвивати свій бізнес у довгостроковій перспективі, необхідно виконувати вимоги, спровоковані викликами сучасності. Якщо ж «жити» стандартами, що були 20–40 років тому, і не відповідають сучасним реаліям, зрозуміло, що це абсолютно безперспективно та неконкурентно.

? Чи актуальне питання біотероризму для фармацевтичної галузі?

Я би сказав, що не тільки харчовий тероризм, але і тероризм у фармацевтичному виробництві є так само актуальним. На це мають вплив як внутрішні, так і зовнішні фактори. Це може бути також і шахрайство, тобто підробки, які випускаються під певним брендом.

!

ВАЖЛИВО

Підробні ліки також класифікуються як випадок біотероризму.

Зрозуміло, що персонал компанії, яка займається виробництвом і випуском фармацевтичних препаратів, свідомо не виконує або навмисно заносить мікробіологічні фактори, які можуть впливати на безпеку фармацевтичних препаратів.

? Серед наших читачів значна кількість заготівельних підприємств (елеваторів) та виробників продуктів борошномельно-круп'яної промисловості. На що порадите звертати увагу в контексті біотероризму їм?

Є чіткі, жорсткі вимоги, як необхідно мінімізувати або скорочувати вплив ризиків у розрізі харчового тероризму. Звичайно, різні завальні ями, зони, де є доступ до зерна, відкритого продукту, повинні контролюватися. Перш за все, тероризм залежить від людей, які мають як внутрішній доступ, а також — зовнішні відвідувачі, котрі можуть вносити небезпечні фактори.

**Які попереджувальні дії здатні мінімізувати вплив потенційних біотерористів (харчових терористів)?**

Я розділяю попереджувальні дії на три значних категорії (схема 2).



Схема 2

Попереджувальні дії для мінімізації впливу потенційних харчових терористів:

Відеоспостереження — як по периметру підприємства, так і в зонах виробництва, де є контакт персоналу з продуктом харчування.

Контрольований доступ на підприємство зовнішніх відвідувачів.

Обмеження внутрішнього переміщення всередині підприємства.

Щодо останнього, коли є можливість переміщення, наприклад, із відділу закупівель до безпосередньо відділу виробництва, виникає питання, а навіщо персоналу знаходитися у тому відділі, який не відповідає їхнім функціональним обов'язкам? Відповідь очевидна — він там знаходиться не повинен.

**ПРАКТИКА**

Щодо доступу зовнішніх відвідувачів до готових продуктів на етапі виробництва: Ви коли-небудь замислювалися, що робить водій автомобіля, який приїхав під завантаження готовими продуктами? Чим він займається? Фура (20 тонн) завантажується приблизно 40 хвилин, що в цей час робить водій? Він може спокійно переміщуватися територією підприємства, може зайти у складське приміщення та в інші виробничі зони підприємства.

Тобто, у той час, коли він переміщується територією складських приміщень або має доступ до виробничих приміщень, він виступає в ролі потенційного харчового терориста, який може внести небезпечний фактор для харчової безпеки.

Виконання вимог ми можемо побачити на прикладі міжнародних компаній-виробників у нас в Україні. Це, зокрема:

- контроль доступу із відповідними документами (на вхід-вихід із підприємства),
- супровід під час переміщення територією підприємства відповідальним персоналом,
- відеонагляд.

Тобто, у зовнішніх відвідувачів має бути чітке обмеження доступу до зон, де відбувається виробництво продуктів харчування.

? Ви дуже часто перебуваєте за кордоном та маєте змогу спостерігати за новими світовими тенденціями. Тож зорієнтуйте, яких викликів часу очікувати та до чого готуватися виробникам харчових продуктів у найближчому майбутньому?

Детально про фальсифікацію харчових продуктів читайте на с. 26 та у наступному випуску журналу

Із кожним роком вимоги щодо запобігання харчовому тероризму і харчовому шахрайству зростають. Тенденція таки прямує до розгляду факторів, що впливають не тільки на випадкове зараження/забруднення продуктів харчування, а й за визначеними, свідомими цілями.

Я напевно тут озвучив би загальну тенденцію до контролю харчового шахрайства. Це можна розглядати і як окрему, досить цікаву тему.



ДОВІДКА

Харчове шахрайство — розведення, заміна, приховування, несанкціоновані налаштування, неправильне маркування, сірий ринок (у тому числі витік, паралельна торгівля), контрабанда, крадіжки і підробки харчових продуктів, що призводять до вразливості споживачів від використання та споживання.

Для прикладу, багато хто купує оливкову олію. Є оливкова олія холодного першого віджиму і є, наприклад, олія другого віджиму. Підміна цих олій одна одною виражається у значній цінній зміні.

Або ж, наприклад, якщо взяти до уваги вершкове масло. Багато хто, напевно, пам'ятає скандали, які були у нас за останні півроку, коли продавали вершкове масло з повною заміною складу рослинними жирами.



Отже, новою тенденцією є перехід до управління харчовим тероризмом і розгляду як додаткового механізму управління — зниження фактів для можливостей харчового шахрайства.

Хочу знову ж таки зацентувати увагу на документах для розширення знань та кращого розуміння. Окрім згаданого вище PAS 96:2014, почерпнути інформацію варто і з настанови, що випустила IFS. Її можна безкоштовно завантажити з їхнього офіційного сайту і подивитися, яким чином описані вимоги до управління як біотероризмом, так і харчовим шахрайством.

Зазвичай, кожний стандарт випускає свої тлумачення, на що необхідно постійно звертати увагу.

Бесіду вела Марина Бурдейна



28

Міжнародна спеціалізована виставка обладнання та технологій для харчової промисловості



INPRODMASH®

www.inprodmash.ua

10-12
ВЕРЕСНЯ
2019



ufi
Approved
Event

Головні події харчової промисловості України

За підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України

📍 Київ, Броварський пр-т, 15
Міжнародний виставковий центр

ОРГАНІЗАТОР: **SACCO**® international since 1992 044 456 3804

Інформаційна підтримка:

МІР
упаковки

МІР
продуктов

Продукты &
ингредиенты

ХАРЧОВИК
Україна для харчової промисловості

МБ М'ЯСНОЇ
БІЗНЕС

FOOD Technologies
& Equipment

20

Міжнародна спеціалізована виставка обладнання та технологій для упаковки



UPAKOVKA®

www.upakovka.ua



Олександр Лисенко,

провідний викладач Міжнародного реєстру незалежних аудиторів (IRCA), провідний аудитор НААУ, технічний директор навчально-наукового центру «Ощадливе виробництво» НТУУ «КПІ ім. І. Сікорського», старший науковий співробітник НДІ ПЕ

- Чи належать до фальсифікованої продукції замінники і дефектні товари?
- У чому полягає асортиментна, якісна та кількісна фальсифікація продуктів?
- Коли пересортиця розцінюється як фальсифікація?

Фальсифікація продовольчих товарів: види, передумови та особливості у вітчизняних реаліях

Частина 1

Фальсифікація товарів з'явилася з моменту появи перших товарних ринків.



ДОВІДКА

Сьогодні Україна, посідаючи 9-те місце, входить у десятку світових «лідерів» за обсягами фальсифікованої продукції.

Найпоширеніші порушення: у м'ясній продукції — підвищений вміст вологи, наявність штучних барвників, вміст сої, занижений вміст білків, у молочній продукції — наявність немолочного жиру, занижений вміст жиру.

Фальсифікація — дії, направлені на обман покупця і/або споживача способом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою. Тому фальсифікація у широкому розумінні може розглядатися як дії, спрямовані на погіршення тих чи інших властивостей товару або зменшення його кількості чи збереження найхарактерніших показників, які не є суттєвими для споживача.

При використанні терміну «фальсифіковані товари» багато хто плутає його з такими поняттями, як «підробки-замінники» (сурогати, імітатори) і «дефектні товари» (отримані через недосконалість технології або низьку кваліфікацію робітників). І це відбувається не випадково, тому що в багатьох випадках підробки-замінники і дефектні товари широко застосовуються з метою фальсифікації натуральних продуктів, при цьому одержувачу і/чи споживачеві або навмисне не надається необхідна інформація, або надається перекрученою.

**ВАЖЛИВО**

Слід зазначити, що замітники і дефектні товари не належать до фальсифікованих, якщо на маркуванні і в товарно-супровідній документації вказані їх справжнє найменування і сорт, а ціна відповідає якості та походженню.

Найчастіше в Україні підробляють продукти, які містять велику кількість жирів. Зокрема, це вершкове масло, згущене молоко та сири. У цих продуктах молочний жир замінюють на рослинний.



Чим складніший продукт і чим більше у його складі компонентів, тим легше його фальсифікувати.

Крім того, більш доцільно для виробника фальсифікувати ті продукти, у яких компоненти дорожчі, або які користуються щоденним попитом, — це переважно молочні продукти.

Фальсифікацію поділяють на асортиментну, якісну, кількісну, інформаційну, вартісну і комплексну.

Асортиментна фальсифікація

Асортиментна фальсифікація здійснюється шляхом підміни сировини або продукту необхідної якості іншою: більш низького сорту, категорії, виду.

Цього виду фальсифікація має місце там, де нормативні документи допускають поділ на сорти і категорії, де продукти мають візуальну, сенсорну схожість і для диференціації продукту потрібні спеціальні знання.

Для асортиментної фальсифікації тієї чи іншої групи товарів необхідна низка умов (схема 1).



Схема 1

Умови для асортиментної фальсифікації:

- 1) наявність у продажу товарів інших груп, близьких за споживчими властивостями і деякими показниками якості;
- 2) розподіл якості товару на сорти;
- 3) виробництво і реалізація імітаторів цієї групи товарів;
- 4) виробництво і реалізація товарів, що відрізняються за показниками якості та наявністю дефектів;
- 5) уніфікація упаковки, що використовується для різних груп товарів.

До асортиментної фальсифікації насамперед відносять **пересортицю** товарів.



ДОВІДКА

Пересортиця — дії, спрямовані на обман одержувача і/або споживача шляхом заміни товарів вищих сортів нижчими.

Пересортиця може бути викликана як через незнання, так і в корисливих цілях. До фальсифікації буде належати лише пересортиця, зроблена з корисливою метою виробником або реалізатором визначеної продукції.



ВАЖЛИВО

Пересортиця м'яса, ковбас, борошна, круп, крохмалю, кави при реалізації в торгівлі завжди кваліфікується як фальсифікація, тому що якість цих товарів повністю сформовано при їх виробництві і не змінюється при зберіганні.

Разом з тим є значна група товарів, якість яких при зберіганні істотно змінюється і при цьому знижуються і показники якості, що визначають їх товарний сорт. У цьому випадку виникає пересортиця об'єктивного характеру, і якщо вона не використовується в корисливих цілях, то і не кваліфікується як фальсифікація. Прикладом можуть слугувати яйце куряче дієтичне, байховий чай, сичужні сири, виноградні вина та інші товари, сорт яких встановлюється дегустацією за бальною системою.



ВАЖЛИВО

Необхідність підвищення уваги до асортиментної фальсифікації встановлена тим, що багато харчових продуктів, які випускаються за технічними умовами, видають за продукцію, виготовлену за ГОСТ, ДСТУ, а замість органічних продають продукти з умістом сторонніх речовин, близьких до гранично допустимої концентрації.

Як засоби приховування асортиментної фальсифікації використовують різні барвники, ароматизатори, емульгатори, антиокислювачі і т. д. У цьому випадку асортиментна фальсифікація поєднується з якісною.

При асортиментній фальсифікації, як правило, використовуються харчові замітники — дешевші продукти харчування, що відрізняються зниженою

харчовою цінністю і схожістю з натуральним продуктом за одною або декількома ознаками.

Як об'єкт при асортиментній фальсифікації найбільш часто використовують такі харчові замітники (схема 2).



Схема 2

Харчові замітники при асортиментній фальсифікації:

- подібні товари з іншої групи, що мають більш низькі споживчі властивості;
- імітатори натурального продукту, схожі за певними, найбільш характерними, ознаками;
- товари, отримані з генетично модифікованої сировини;
- продукти з незакінченими біохімічними або іншими технологічними процесами.

Асортиментною фальсифікацією може називатися тільки підробка, що реалізується **повною заміною натурального продукту** його заміником. Якщо ж відбувається часткова заміна — це якісна фальсифікація.

До асортиментної фальсифікації відносять і продукти, отримані з генетично модифікованої сировини.

Якісна фальсифікація

Якісна фальсифікація має місце при виробництві продуктів, до складу яких привнесені і не задекларовані харчові і нехарчові інгредієнти. Для якісної фальсифікації тієї чи іншої групи товарів необхідні наступні умови (схема 3).



Схема 3

Умови для якісної фальсифікації:

1. Наявність у продажу різних харчових барвників, ароматизаторів, замутнювачів, загусників, антиокислювачів, консервантів та інших компонентів.
2. Дія законодавчих нормативів щодо застосування різних харчових добавок у продовольчі товари.
3. Відсутність надійного контролю за рівнем внесення тих чи інших добавок.
4. Відсутність законів і їх нечинність з інформаційного обдурення населення і поширення завідомо неправдивої інформації про властивості товару.

Залежно від використовуваних засобів фальсифікації, ступеня введення замітника і порушення рецептурного складу продукту розрізняють такі способи фальсифікації (схема 4).


 Схема 4

Способи якісної фальсифікації:

- додавання води;
- уведення більш дешевих компонентів за рахунок більш дорогих;
- часткова заміна натурального продукту імітатором;
- додавання або повна заміна продукту чужорідними добавками;
- введення різних харчових добавок;
- часткова або повна заміна продукту харчовими відходами;
- підвищений вміст допустимих нормативно-технічною документацією неякісної продукції або компонентів;
- введення консервантів, антиокислювачів та антибіотиків без їх вказівок на маркуванні товару.

Усі добавки і компоненти, що використовуються при якісній фальсифікації, поділяють на дві групи: харчові та нехарчові.

У свою чергу, харчові добавки поділяють на допустимі для:

- здорової людини;
- дітей;
- дорослої людини та дитини при тих чи інших захворюваннях.

Нехарчові добавки підрозділяють на такі, що не завдають шкоди людині, отруйні, канцерогенні та наркотичні (схема 5).


 Схема 5

Приклади нехарчових добавок:



Добавки, що не завдають шкоди людині: крейда, гіпс, терта цегла, вапно, інертні наповнювачі і т. п.



Отруйні добавки: насіння отруйних рослин, присутні у великих кількостях, ніж передбачено нормативно-технічною документацією, листя отруйних рослин в чайних пакетиках, п'яний мед і т. п.



Канцерогенні добавки: хімічні речовини, що сприяють формуванню в організмі людини онкоклітин.



Наркотичні добавки: додавання в пиво, вино, горілку наркотичних речовин, що призводять до залежності споживача у вживанні саме цієї продукції.

Вода є найбільш поширеною добавкою до рідких продовольчих товарів. Особливо часто розбавляються водою такі продовольчі товари: соки, пиво, горілка, спирт, прозорі безбарвні наливки, настоянки, вина, мінеральні води, молоко і молочні продукти, мед, м'ясо, ковбасні вироби, риба і т. п. При розведенні забарвлених напоїв водою зазвичай застосовується додаткове підфарбовування, що імітує колір натурального продукту. Наприклад, при якісній фальсифікації коньяку, рому, вин, пива,

квасу, забарвлених безалкогольних напоїв, воду підфарбовують паленою сахарозою (цукровий колер).



ДОВІДКА

Дослідженнями доведено, що розведення харчових продуктів на 10% водою, або іншими інертними до смаку і запаху компонентами, дегустаторами, а тим більше споживачами, не помічається.

При додаванні 20% води або інших компонентів приблизно третина дегустаторів починає висловлювати сумніви з приводу якості, а споживачі зазвичай не помічають цю фальсифікацію. Лише при 25-30% розведеннях як більшість дегустаторів, так і деякі споживачі починають вказувати на водянистість, розбавлені смакові відчуття. Тільки при розведенні рідких продовольчих товарів (соки, вина, пиво і т. п.) водою більш ніж на 30% починають змінюватися їх фізико-хімічні показники.

У ковбасні вироби дозволяється вводити до 25% різної, так званої «нетрадиційної» сировини (молочні білки, соєві білки, гідролізат кістки, пера, сполучної тканини і т. п.) і таким чином формувати новий асортимент таких виробів.



ДОВІДКА

Добавки — речовини або інші компоненти, які вводяться в харчові продукти як для надання їм тих чи інших властивостей, так і для імітації окремих споживчих якостей товару.

Добавки поділяються на чужорідні і харчові (схема 6).



Схема 6

Чужорідні та харчові добавки

До чужорідних добавок належать компоненти, які зазвичай відсутні в харчових продуктах і при їх введенні обов'язково повинні проводитися клінічні випробування на їх нешкідливість.

До харчових добавок належать речовини, які присутні в харчових продуктах, але в таких виробках (до яких їх додають) вони або відсутні, або присутні в недостатніх кількостях.

Наприклад, у м'ясних виробках відсутні полісахариди (за винятком глікогену), і введення інсуліну, крохмалю та інших полісахаридів для збалансування цих продуктів за харчовою цінністю можна кваліфікувати як харчові добавки.

**ДОВІДКА**

На маркуванні багатьох вітчизняних та імпортованих товарів, особливо західноєвропейських, вказуються ті чи інші харчові добавки, що рекомендуються для введення у харчові продукти для здорових людей. Їх, відповідно до «Кодексу аліментаріус», маркують знаком «Е» з порядковим номером харчової добавки (наприклад, Е 300 — аскорбінова кислота). Використання таких харчових добавок у дієтичних і діабетичних товарах, а також у продуктах, які найчастіше вживають діти, можна відносити до фальсифікації.

Розцінюють як якісну фальсифікацію підфарбовування чи ароматизацію харчових продуктів добавками, не передбаченими рецептурою і технологією виробництва, і призначеними для додання продукту органолептичних властивостей, що дозволяють імітувати їх підвищену харчову цінність. Кінцева мета такої фальсифікації — створення споживчих переваг на товари зниженої якості шляхом надання їм видимості підвищених споживчих властивостей.

**ДОВІДКА**

Різновидом якісної фальсифікації товарів слід вважати **часткову або повну заміну натурального продукту харчовими або нехарчовими відходами**, які утворюються після вилучення з нього найбільш цінних компонентів.

До цього виду фальсифікації належить додавання чи неповне очищення від домішок бур'янів, інших видів зернових культур або протравленого насіннєвого зерна, обробленого отрутохімікатами.

При заготівлі картоплі і коренеплодів поширеним способом фальсифікації є домішки понад встановлені норми землі, коренів, рослинних залишків та інших органічних і неорганічних домішок.

**ДОВІДКА**

До якісної фальсифікації належать також **харчові продукти з незакінченим технологічним процесом**.

Наприклад, такою фальсифікацією може бути виробництво вин, коньяку, сирів з незавершеним процесом дозрівання або ферментації. Якісну фальсифікацію також здійснюють, використовуючи так звану прискорену технологію у процесі ферментації при виробництві солінь і квашення овочів.

Введення консервантів, антиокислювачів, антимікробних препаратів, барвників, ароматизаторів, розпушувачів та інших харчових добавок в певних рамках допускається. Внесення харчових добавок, їх гранично допустимий вміст, регламентовані законами та нормативними документами. Якщо інформація про ці інгредієнти на етикетках і в супровідних документах відсутня, це розцінюється як фальсифікація продукту.

Кількісна фальсифікація

Кількісна фальсифікація — омана споживача шляхом відхилень параметрів товару (маси, об'єму і т. п.) від допустимих норм (обвіс, пересортиця).

У практичній діяльності кількісну фальсифікацію називають обміром. Способи і засоби цієї фальсифікації засновані на неточних вимірах з грубими похибками завжди у бік зменшення кількісних характеристик вимірюваного об'єкта, а вартісний розрахунок товару здійснюється за регламентованими або збільшеними кількісними показниками.

Кількісна фальсифікація є одним із найбільш давніх способів омани, який не вимагає від фальсифікатора спеціальних знань (схема 7).



Схема 7

При кількісній фальсифікації використовують:

- підроблені засоби вимірювань (гирі, метри, вимірювальний посуд);
- неточні вимірювальні технічні пристрої (ваги, прилади тощо) або вимірювальні пристрої з більш низькою чутливістю;
- спеціальні прийоми і/або психологічний вплив на покупця;
- неправильний вимір товару.

Підроблені або неточні засоби вимірювання — це найбільш поширений спосіб кількісної фальсифікації товару. При цьому використовуються підроблені та неточні прилади без повірочних тавр та свідоцтв, що наносяться і видаються органами державних метрологічних служб. Відсутність або прострочені дати повірочних тавр на гирях, вагах, метрах і т. д. послугують також підставою для твердження про підробку засобів вимірювання і легко перевіряються. Причиною неточності, грубих похибок можуть бути також несправні прилади й фасувальне обладнання.

Неправильні методики вимірювань, що застосовуються продавцем або виробником, також можуть стати причиною грубих помилок при вимірюванні, що призводить до недоважування, недоміру.

Кількісна фальсифікація також може здійснюватися на виробництві — при фасуванні товарів, розливі напоїв або на підприємствах торгівлі, масового харчування при обслуговуванні споживача.

Про вартісну, інформаційну та комплексну фальсифікацію, а також як захистити харчові товари від фальсифікації читайте у наступному випуску журналу «Управління якістю».



Людмила Хоміч,
адвокат, спеціалізація –
природоохоронне
законодавство

- Які структури стоять на захисті прав споживача?
- Які дії визнаються порушеннями та яка відповідальність передбачена за них у сфері використання екологічного маркування?

Практика та особливості встановлення факту порушення щодо використання екологічного маркування

Відомості про екологічні характеристики товару чи послуг, у т. ч. застосування екологічного маркування, надає виробнику конкурентні переваги. Виробники здійснюють дослідження ринку, сферу обороту товару (взаємозамінних товарів), на який протягом певного проміжку часу і в межах певної території є попит і пропозиція.



ДОВІДКА

Для прикладу, дослідження думки споживачів щодо розміщення напису «ЕКОЛОГІЧНЕ» на упаковці масла солодковершкового бутербродного із вмістом жиру 63%, шляхом опитування у вигляді анкетування, дають наступні результати:

- з 330 опитаних осіб у 66,7% розміщення напису «ЕКОЛОГІЧНЕ» на упаковці масла солодковершкового бутербродного із вмістом жиру 63% **вплинуло б на вибір продукції;**
- з 330 опитаних осіб у 67,3% розміщення напису «ЕКОЛОГІЧНЕ» на упаковці масла солодковершкового бутербродного із вмістом жиру 63% **сприймається як така продукція, що має кращі смакові та споживчі властивості, кращу якість,** ніж продукція на якій така інформація відсутня.

На запитання в анкеті: «Чи надали б ви перевагу у виборі продукції на упаковці якої розміщена інформація «ЕКОЛОГІЧНЕ» перед аналогічною продукцією (масло солодковершкове бутербродне) на якій така інформація відсутня?» — з 330 опитаних осіб **65% осіб стверджують, що «Так».**

Часто виробники зловживають певними термінами і застосовують нечіткі та неконкретні твердження та формулювання на зразок «еко», «екологічний», «екологічно чистий», «екологічно безпечний», «зелений», «дружній до довкілля», «натуральний» тощо.

Зазвичай способом поширення екологічних декларувань є реклама в засобах масової інформації, на листівках, засобах зовнішньої реклами, телебаченні, радіо тощо, це може бути будь-який носій інформації.

”

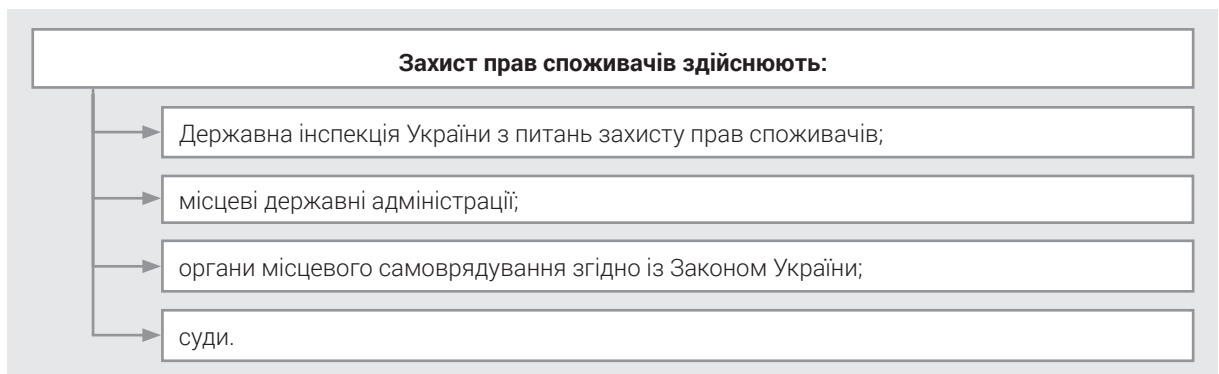
Споживач повинен мати можливість вільного вибору продукції, придбання та використання продукції відповідно до своїх потреб, гарантії придбання або одержання бажаної продукції і водночас бути захищеним.

Хто може захистити споживача? Які дії визнаються порушеннями та яка відповідальність передбачена за вчинення порушень у сфері використання екологічного маркування?

Отже, захист прав споживачів здійснюють наступні структури (схема 1).



Схема 1

**ВАЖЛИВО**

Захист прав споживачів у сфері безпечності та якості харчових продуктів, інформування про їх властивості, у тому числі маркування, здійснює Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Порушення у сфері застосування екологічного маркування умовно можна розділити на дві групи:

- поширення інформації, що вводить в оману;
- порушення законодавства у сфері маркування органічної продукції.

Розглянемо кожну із вказаних груп та можливі наслідки вчинення порушення.

Поширення інформації, що вводить в оману

Поширення інформації, що вводить в оману, регламентується статтею 15-1 Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції». Зокрема, це повідомлення суб'єктом господарювання, безпосередньо або через іншу особу, одній, кільком особам або невизначеному колу осіб, у тому числі в рекламі, неповних, неточних, неправдивих відомостей, зокрема внаслідок обраного способу їх викладення, замовчування окремих фактів чи нечіткості формулювань, що вплинули або можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання (замовлення) чи реалізації (продажу, поставки, виконання, надання) товарів, робіт, послуг цього суб'єкта господарювання.

Інформацію, що вводить в оману, можна ідентифікувати за наступними критеріями (схема 2).



Схема 2

Критерії ідентифікації інформації, що вводить в оману:

відомості, які містять неповні, неточні або неправдиві дані про походження товару, виробника, продавця, спосіб виготовлення, джерела та спосіб придбання, реалізації, кількість, споживчі властивості, якість, комплектність, придатність до застосування, стандарти, характеристики, особливості реалізації товарів, робіт, послуг, ціну і знижки на них, а також про істотні умови договору;

відомості, які містять неповні, неточні або неправдиві дані про фінансовий стан чи господарську діяльність суб'єкта господарювання;

відомості, які приписують повноваження та права, яких не мають, або відносини, в яких не перебувають;

відомості, які містять посилання на обсяги виробництва, придбання, продажу чи поставки товарів, виконання робіт, надання послуг, яких фактично не було на день поширення інформації.

Відповідальність (штрафні санкції)

Вчинення суб'єктами господарювання дій, визначених як недобросовісна конкуренція, тягне за собою накладення штрафу **у розмірі до п'яти відсотків доходу (виручки) від реалізації продукції** (товарів, робіт, послуг) суб'єкта господарювання за останній звітний рік, що передував року, в якому накладається штраф.



ДОВІДКА

Якщо доходу (виручки) немає або відповідач на вимогу органів Антимонопольного комітету України, голови його територіального відділення не надав відомостей про розмір доходу (виручки), штраф, передбачений частиною першою цієї статті, накладається **у розмірі до десяти тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян (до 170 000 гривень)**.

Пам'ятаємо, що особи, яким завдано шкоду внаслідок вчинення вказаних дій, можуть звернутися до суду із позовом про її відшкодування:

- **вилучення товарів** (органи Антимонопольного комітету України або особи, права яких порушені, мають право звернутися до суду із позовом про вилучення відповідних товарів з неправомірно використаним позначенням, копій виробів іншого суб'єкта господарювання і у виробника, і у продавця);
- **спростування інформації** (у разі встановлення факту дискредитації суб'єкта господарювання органи Антимонопольного комітету України мають право прийняти рішення про офіційне спростування за рахунок порушника поширених ним неправдивих, неточних або неповних відомостей у строк і спосіб, визначені законодавством або цим рішенням).

Практика та особливості встановлення факту порушення

Вищий господарський суд України у справі № 921/918/13-г/7, що стосується товариства «Галичина», звернув увагу на передчасність висновків судів попередніх інстанцій.

Обставини справи наводимо нижче.

1 Товариство «Галичина» є власником свідоцтва України № XXXX на знак для товарів і послуг «З чистих Карпат» та здійснює маркування молочної продукції (кефір, йогурт, молоко тощо) зареєстрованим позначенням.

2 Товариство «Галичина» розмістило на власному веб-сайті та пакуванні молочних продуктів власного виробництва відомості щодо території походження сировини товару, а саме поєднавши позначення «З чистих Карпат» з написом «Галичина» родом з Карпат, де природа є екологічно чистою, а корівки дають особливо корисне та багате на смак молоко.

3 Позначення «З чистих Карпат» в поєднанні з написом проставляється на пакуваннях наступної номенклатури продукції: гусянка (стакан), йогурт (пляшка), кефір (картон, пляшка), молоко (пляшка), ряжанка (пляшка), сметана (стакан) та масло солодковершкове (фольга 200 грам).

4 Загальні обсяги закупівлі молока для промислової переробки в 2012 році в перерахунку на базисне молоко становили 87601,5 тонни, у тому числі:

- від сільськогосподарських підприємств виробників: 17804,5 тонн або 20,3%;
- від індивідуальних господарств населення — 50113,8 тонн або 57,2%;
- від інших організацій та посередників — 19683,2 тонн або 22,5%.

5 Територією закупівлі молока для промислової переробки є наступні адміністративні області України: Волинська (15,9%), Львівська (19,3%), Тернопільська (19,7%), Хмельницька (16,45%), Житомирська (3,9%), Київська (0,3%) та Рівненська (2,0%). Територію походження сировини

при закупівлі молока від інших організацій та посередників в розмірі 22,5% не визначено.

6 965,4 тонн молока закуплені товариством «Галичина» в 2012 році для промислової переробки в населених пунктах віднесених до зон радіоактивного забруднення внаслідок чорнобильної катастрофи, перелік яких затверджений постановою Кабінету міністрів УРСР від 23.07.1991 р. № 106: Житомирська область — 601,1 тонн; Київська область — 167,5 тонн.

7 За повідомленням Інституту екології Карпат Національної академії наук України (лист № 70 від 20.03.2013 року), сировина чи продукція із зазначенням дефініції «З чистих Карпат» теоретично передбачає їхня походження з території Карпатського регіону держави, в яку входять території Закарпатської, Івано-Франківської, Чернівецької та Львівської областей.



ДОВІДКА

Саме на території Львівської області знаходиться товариство та його виробничі потужності, при цьому з цієї території здійснено менше 20% заготівлі молока для промислової переробки.

8 За результатами перевірки Територіальним відділенням Антимонопольного комітету України (надалі – АМК) прийнято рішення «Про порушення законодавства про захист економічної конкуренції та накладення штрафу» (надалі — Рішення).

Рішення Антимонопольного комітету України стосовно справи товариства «Галичина»

Визнано дії товариства «Галичина», з повідомлення невизначеному колу осіб на власному веб-сайті та при пакуванні молочних продуктів власного виробництва неправдивих відомостей щодо території походження сировини товару (позначення «З чистих КАРПАТ» у поєднанні з написом «Галичина» родом з Карпат, де природа є екологічно чистою, а корівки дають особливо корисне та багате на смак молоко), порушенням законодавства про захист економічної конкуренції, передбаченим статтею 15-1 Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції» у вигляді поширення інформації, що вводить в оману, в частині повідомлення суб'єктом господарювання невизначеному колу осіб неправдивих відомостей, що можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання товарів цього суб'єкта господарювання (пункт 1).

Відповідно до статті 21 Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції» за вчинення порушення законодавства про захист економічної конкуренції на товариство «Галичина» накладено штраф у розмірі 68 000,00 грн (пункт 2).

Товариство «Галичина» зобов'язане припинити порушення законодавства про захист економічної конкуренції шляхом усунення на пакуванні молочної продукції та веб-сайті неправдивої інформації щодо території походження сировини молочної продукції, про що повідомити АМК протягом двох місяців з дня отримання рішення, та надати підтверджуючі документи щодо припинення порушення (пункт 3).

9 Суд першої інстанції у розгляді цієї справи, беручи до уваги підстави заявленого позову, надавши ретельну оцінку доводам сторін і наявним доказам, дослідивши зміст рішення АМК стосовно обставин вчинення товариством «Галичина» дій, визначених як недобросовісна конкуренція, **дійшов обґрунтованого висновку щодо правомірного прийняття АМК рішення** у межах наданих йому повноважень та з дотриманням приписів чинного законодавства.

10 Суд апеляційної інстанції зазначив, що наявність свідоцтва України на знаки і послуги, підтверджує факт відповідності позначення «З чистих Карпат» нормам законодавчих актів, і це є ніким не оскаржено та не скасовано у встановленому порядку, та **спростовує твердження, що таке позначення є оманливим або таким, що може ввести в оману щодо товару, послуги або особи, яка виробляє товар або надає послугу.**

11 Вищий господарський суд України у справі № 921/918/13-г звернув увагу на **передчасність висновків суду апеляційної інстанції, яка переоцінивши значення свідоцтва на знак для товарів і послуг «З чистих Карпат» помилково не врахувала, що реєстрація знака для товарів і послуг хоча і надає право на маркування товару, для якого відповідний знак для товарів і послуг зареєстровано, проте не надає права на поширення інформації, що вводить в оману із посиланням на відповідне свідоцтво** та не може переважати право інших осіб (у тому числі потенційних споживачів) на одержання достовірної інформації про харчові продукти, зокрема правдивих даних про місце походження сировини, з якої виготовлений продукт (у разі якщо таке місце не збігається із місцезнаходженням виробничих потужностей), у зв'язку з чим безпідставно скасував законне і обґрунтоване рішення місцевого господарського суду зі справи.

Відповідальність за порушення законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції

Відповідальність за порушення законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції регламентується статтею 40 Закону України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції».

Порушеннями у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції є наступне (схема 3).



Схема 3

Порушеннями у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції є:

- невиконання, несвоєчасне виконання законних вимог (приписів, розпорядчих актів) щодо усунення порушень вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції;
- маркування продукції державним логотипом для органічної продукції або використання у маркуванні позначень та написів «органічний», «біодинамічний», «біологічний», «екологічний», «органік» та/або будь-яких однокореневих та/або похідних слів від цих слів з префіксами «біо», «еко» тощо будь-якими мовами, за відсутності сертифіката, що засвідчує відповідність процесу виробництва продукції та її обігу вимогам законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції;
- введення в обіг або реалізація продукції без сертифіката, що засвідчує відповідність процесу виробництва продукції та/або її обігу вимогам законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції або вимогам законодавства держави походження такої продукції.

Відповідальність (штрафні санкції)



ДОВІДКА

Вчинення суб'єктами дій, які є порушенням законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції тягнуть за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі 33 384 грн (вісім мінімальних заробітних плат) та на фізичних осіб-підприємців — у розмірі 20 865 грн (п'ять мінімальних заробітних плат).

Штраф підлягає сплаті протягом п'ятнадцяти днів після набрання законної сили постанови про накладення штрафу.

Сплата штрафу не звільняє особу, щодо якої винесено постанову у справі, від обов'язку усунення допущеного правопорушення, а також від обов'язку відшкодування пов'язаної з ним шкоди (завданих збитків).

Якщо штраф не сплачено у строк, встановлений частиною двадцять третьою цієї статті, примусове виконання постанови про накладення штрафу здійснюється в порядку, встановленому Законом України «Про виконавче провадження».

Тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів

Рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів, може бути прийнято, якщо таке виробництво та/або обіг становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини та/або тварини.



ДОВІДКА

Рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів повинно обмежувати відповідну господарську діяльність лише в частині, що є необхідною та достатньою для усунення загрози для життя та/або здоров'я людини та/або тварини, та має визначати, який конкретний вид діяльності та з використанням якої потужності (її частини) підлягає тимчасовому припиненню.

Якщо для усунення порушення законодавства про харчові продукти та/або корми необхідно припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів та/або кормів на час, що перевищує граничний строк, встановлений частиною другою цієї статті, головний державний інспектор (головний державний ветеринарний інспектор) звертається в порядку, встановленому Кодексом адміністративного судочинства України, до суду з позовом про зобов'язання оператора ринку тимчасово припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів та/або кормів.

Позов про зобов'язання оператора ринку тимчасово припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів та/або кормів має бути подано до суду не пізніше закінчення строку дії рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів.



ДОВІДКА

При маркуванні харчових продуктів пам'ятаємо, що основні вимоги до етикетування харчових продуктів визначені Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів» (надалі Технічний регламент), затвердженим наказом Держспоживстандарту України № 487 від 28.10.2010 року та ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчування. Маркування для споживачів. Загальні правила» (надалі ДСТУ 4518-2008).

Враховуючи вимоги вказаних нормативів, зауважуємо:

- назва харчового продукту повинна бути зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізнити певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів харчових продуктів;
- назву продукту складають, як правило, з декількох слів, і вона має бути зрозумілою для споживача, конкретно та правдиво характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, давати змогу відрізнити один продукт від інших;
- загальні назви харчових продуктів повинні відповідати назвам, які використовують в чинних нормативних документах. Крім назви допустимо додатково використовувати власну назву продукту. ■



Євгеній Годнєв,
консультант
з управління, директор
ТОВ «Хелікс» (м. Київ),
член Всеукраїнської
асоціації консультантів
з управління СМС-Ukraine,
сертифікований
консультант з управління
(СМС), консалтингова
діяльність із застосування
стандартів ISO 9001,
ISO 14001 та OHSAS 18001

Стандарт
ISO 9001:2015
є найменшим
підручником
з менеджменту,
але найоб'ємнішим
за змістом

ISO 9001:2015: як симфонію успіху не перетворити на макулатурну систему заради сертифіката

Минуло понад три роки з моменту прийняття діючої редакції стандарту ISO 9001:2015. За цей час одні підприємства перейшли на цей стандарт, інші вперше застосували, хтось продовжує думати, зважувати, сумніватися в доцільності такої роботи.

У стандарті вимоги до системи менеджменту визначено, але підходи до їх виконання можуть бути різні. Факторів, які впливають на вибір підходів до виконання вимог стандарту, багато. На одному з них варто зупинитися більш докладно. Мова йде про процедуру розробки, обговорення, прийняття та затвердження самого стандарту ISO 9001.



ДОВІДКА

Технічному комітету №176 Міжнародної організації зі стандартизації у ході роботи необхідно враховувати не тільки чисто технічні аспекти, спрямовані на управління якістю, а й соціокультурні особливості країн, рівні їх економічного розвитку, віросповідання.

Стандарт ISO 9001 має бути універсальним і зрозумілим для всіх. Але це певною мірою працює і проти самого стандарту, створюючи ілюзію легкості використання на основі поверхневого сприйняття. На жаль, цьому сприяють і «консультанти», які звели стандарт до отримання сертифіката і «макулатурної системи менеджменту». Хоча в самому стандарті про сертифікацію ні слова.

**ВАЖЛИВО**

У вступі «Розділ 1. Загальні положення» написано: «Справжній стандарт може застосовуватися внутрішніми та зовнішніми сторонами».

По-перше, все що написано у вступі стандарту ISO 9001 носить роз'яснювальний характер. Вступ не містить вимог, обов'язкових до виконання.

По-друге, у тому ж таки вступі дається пояснення: «може» вказує на здатність або можливість, але не означає обов'язковість. Для цього є: «повинен», що вказує на вимогу.

Система менеджменту як людський організм

Стандарт ISO 9001:2015 є найменшим підручником з менеджменту, але найоб'ємнішим за змістом.

Можна провести аналогію між системою менеджменту підприємства і будовою організму людини, яка є результатом тривалої еволюції (таблиця 1). Стандарт теж еволюціонує, розвивається. Кожна система людського організму виконує свої функції, чим забезпечується життєдіяльність організму в цілому. Збій роботи однієї системи впливає на роботу інших систем. Видалить одну із систем і організм загине.



Таблиця 1

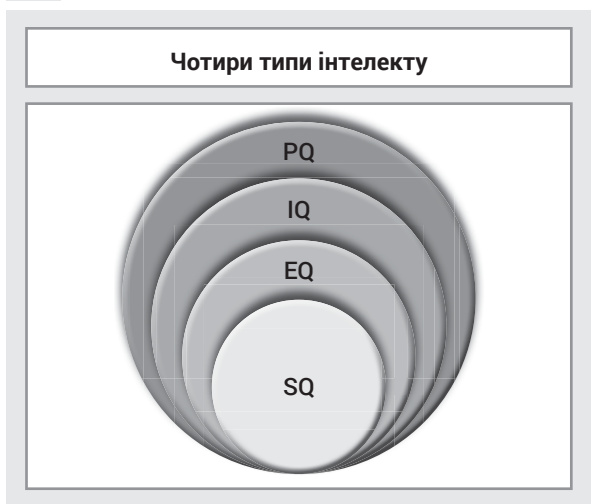
Аналогія між системою менеджменту підприємства і будовою організму людини

Людина	Компанія
Скелетна система	Організаційна структура
М'язова система	Співробітники компанії з власними знаннями, компетенціями
Лімфатична система	Внутрішній перерозподіл ресурсів
Нервова система, включаючи головний мозок	Вище керівництво, внутрішні комунікації, координація дій
Сечовидільна система	Управління відходами
Травна система	Використання всіх видів ресурсів для здійснення випуску продукції, надання послуг
Кровоносна система	Розподіл ресурсів
Дихальна система	Забезпечення унікальним видом ресурсу забезпечення діяльності компанії
Гормональна система	Забезпечення реалізації прийнятих рішень
Репродуктивна система	Масштабування компанії

”

ДНК — макромолекула, що забезпечує зберігання, передачу з покоління в покоління, реалізацію генетичної програми розвитку і функціонування живих організмів. У компаніях роль ДНК виконує документована інформація, знання співробітників.

Схема 1



При практично однаковій будові одна людина відрізняється від іншої. І ці відмінності пов'язані з ментальністю, усвідомленням того «Хто я», емоціями, переконаннями, віросповіданням, інтелектом (схема 1) і т. д.

Фізичний інтелект (PQ): усвідомлення свого тіла і вміле користування ним.

Когнітивний інтелект (IQ): облік безлічі перспектив одночасно, включаючи всі зацікавлені сторони, здатністю мислити «системно».

Емоційний інтелект (EQ): навички міжособистісного спілкування, засновані на емоційній самосвідомості, емоційному співчутті і самоврядуванні.

Духовний інтелект (SQ): здатність вести себе з мудрістю і співчуттям, зберігаючи при цьому внутрішнє і зовнішнє умиротворення незалежно від ситуації.

Так і компанії, вони відрізняються прийомами, знаннями, переконаннями, цінностями, здібностями до розвитку. Якими бути — вибір за компаніями.



ДОВІДКА

Стандарт ISO 9001:2015 можна умовно розділити на дві частини:

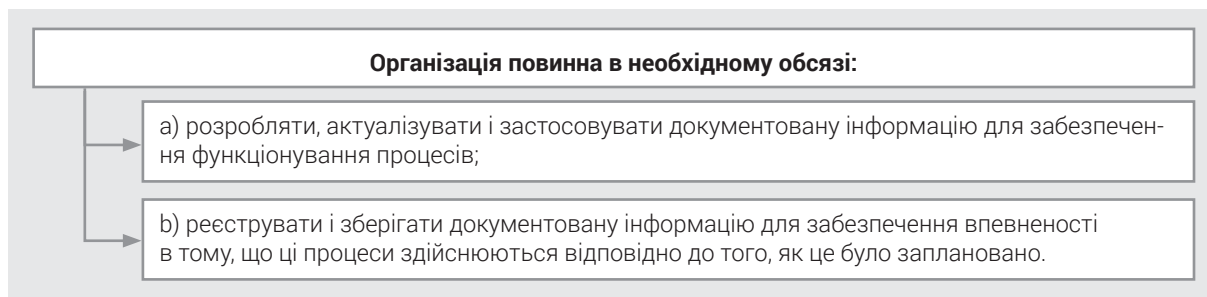
1-ша — те, що вже було в ISO 9001:2008. Так, змінилися розділи, переформульовано зміст, але вимоги залишилися колишніми;

2-га — нові вимоги. Саме ці нові вимоги зробили стандарт максимально близьким до бізнесу, підвищили його цінність як інструменту розвитку, підвищення ринкової вартості. Нові вимоги стандарту ISO 9001:2015 вимагають нових знань, навичок, компетенцій у консультантів.

Виконання вимог стандарту не призводить до бюрократії, як про це часто говорять, лякаючи великими обсягами документації, необхідністю розширення штату співробітників. Стандартом однозначно визначено наступне (схема 2).



Схема 2



Ключовою є фраза: «...в необхідному обсязі». Підприємство саме визначає цей обсяг виходячи зі складності процесів, кваліфікації персоналу, встановлених компетенцій, показників і т. д.



Тільки чотири рази по тексту зустрічається «...підтримує документовану інформацію», де маються на увазі інструкції, програми, документальні процедури та ін. Що стосується записів, по тексту 17 разів зазначено: «...зберігає документовану інформацію». Ось і вся бюрократія. Немає вже обов'язкових процедур, немає ні слова про посібник з якості.

Багато процесів автоматизуються, алгоритми зашиваються у програми, а співробітникам при цьому необхідно розвивати нові компетенції, пов'язані з аналізом даних, розвивати свої аналітичні здібності. Такі зміни у стандарті створили більше незручностей для аудиторів, адже значно звузили «критерії аудиту» і «свідчення аудиту». Такі зміни в стандарті привнесли зміни у саму технологію консультаційного супроводу. Консультант з «письменника» і «оповідача вимог стандарту» повинен стати носієм знань, інструментів, методик. Крім того, у компетенціях повинні з'явитися навички фасилітатора, коуча.

Стратегія, орієнтована на сталий розвиток

У стандарті, зокрема у вступі, є два дуже важливі пояснення, на які не завжди звертають увагу, точніше на одне з двох.



Застосування системи менеджменту якості є стратегічним рішенням для організації, яка може допомогти поліпшити результати її діяльності та забезпечити міцну основу для ініціатив, орієнтованих на сталий розвиток.

Згадка про стратегію є ще в кількох місцях по тексту стандарту, зокрема в контексті встановлення політики у сфері якості. А ось про сталий розвиток практично ніхто не говорить. А це вкрай важливо.



ДОВІДКА

Сталий розвиток (sustainable development) — розвиток, який задовольняє потреби теперішнього часу, не ставлячи під сумнів можливості майбутніх поколінь задовольняти свої потреби.

Цілі сталого розвитку наведено на *схемі 3*.



Схема 3

Цілі сталого розвитку:

- | | |
|---|---|
| 1. Подолання бідності | 9. Промисловість, інновації та інфраструктура |
| 2. Подолання голоду, розвиток сільського господарства | 10. Скорочення нерівності |
| 3. Міцне здоров'я і благополуччя | 11. Сталий розвиток міст і громад |
| 4. Якісна освіта | 12. Відповідальне споживання та виробництво |
| 5. Гендерна рівність | 13. Пом'якшення наслідків зміни клімату |
| 6. Чиста вода та належні санітарні умови | 14. Збереження морських ресурсів |
| 7. Доступна та чиста енергія | 15. Захист та відновлення екосистем суші |
| 8. Гідна праця та економічне зростання | 16. Мир, справедливість та сильні інститути |
| | 17. Партнерство заради сталого розвитку |

Можна без значних зусиль виділити цілі, досягнення яких пов'язано зі стандартом ISO 9001:2015. І це є більш важливим, ніж акцентувати увагу на тому, що у стандарті наразі Структура Високого Рівня. Хоча і це важливо для стандарту у випадку його інтеграції з іншими стандартами.

Тепер про стратегію: у стандарті ISO 9001 немає прямих вимог до розробки стратегії, але пов'язуючи виконання частини вимог зі стратегією, стандарт підштовхує компанію до цього. Чи потрібна для цього розробка окремо документованої процедури «Розробка стратегічних цілей»? Однозначної відповіді немає. Можливо це комусь треба.

При розробці стратегії компанії допускають два класи помилок: світоглядні і методологічні. Основною світоглядною помилкою є: «Стратегія — це я», коли за стратегію приймається думка першої особи, куди і як повинна рухатися компанія. Результати в цьому випадку залежать від здатності першої особи розуміти й оцінювати тренди зовнішнього середовища, конкуренцію на ринку, зміни в потребах споживачів, а також від послідовності і точності втілення її установок виконавцями. Ця помилка виправляється тільки зі зміною світогляду власника щодо ролі управлінської команди в розвитку компанії.



ДОВІДКА

Методологічні помилки — це ті помилки, які можна виправити досить швидко, освоївши методики і технології стратегічного аналізу та розробки стратегії або за допомогою зовнішнього консультанта (схема 4).



Схема 4

До методологічних помилок можна віднести:

підміну розробки стратегії проведенням стратегічної сесії;

неправильне застосування PEST-аналізу;

недостатнє розуміння потреб споживачів;

помилки використання SWOT-аналізу;

недостатнє розуміння ризиків;

відсутність економічних розрахунків.

Стратегію, як правило, розробляють на три-п'ять років. У ході діяльності компанії, з урахуванням змін у зовнішньому і внутрішньому контекстах, стратегію переглядають і коригують. До речі, один із чинників відстеження виконання стратегії є обов'язкове включення цього питання до програми проведення нарад і не тільки у вищого керівництва.

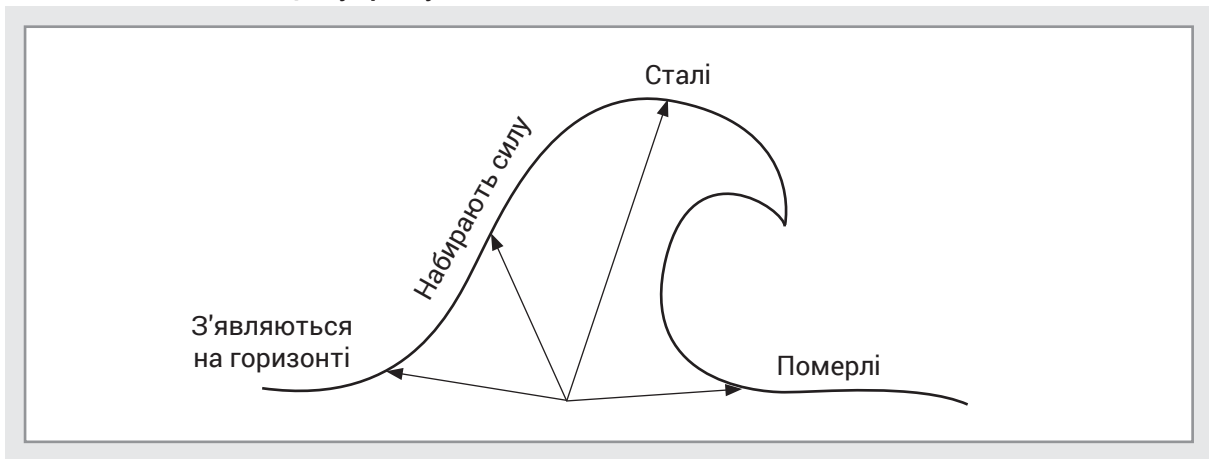
Контекст організації

Наразі виконання четвертого розділу стандарту звели до проведення SWOT-аналізу. Зовнішній контекст (макросередовище) аналізується за допомогою PEST-аналізу, галузевого аналізу, аналізу конкуренції Портера, аналізу потреб і поведінки споживачів. Найкритичніші чинники потім переносяться у SWOT-аналіз як можливості й загрози. І знову-таки у вигляді тенденцій і ймовірності настання. Це лише кілька інструментів. Вибір і застосування залишається за компанією, а це означає, що потребуються нові знання, навчання та нові компетенції.

Ще одне важливе зауваження: під час роботи із зовнішнім контекстом обов'язково потрібно не тільки працювати з поточними показниками, а й відстежувати тренди змін цих показників (схема 5).



Схема 5

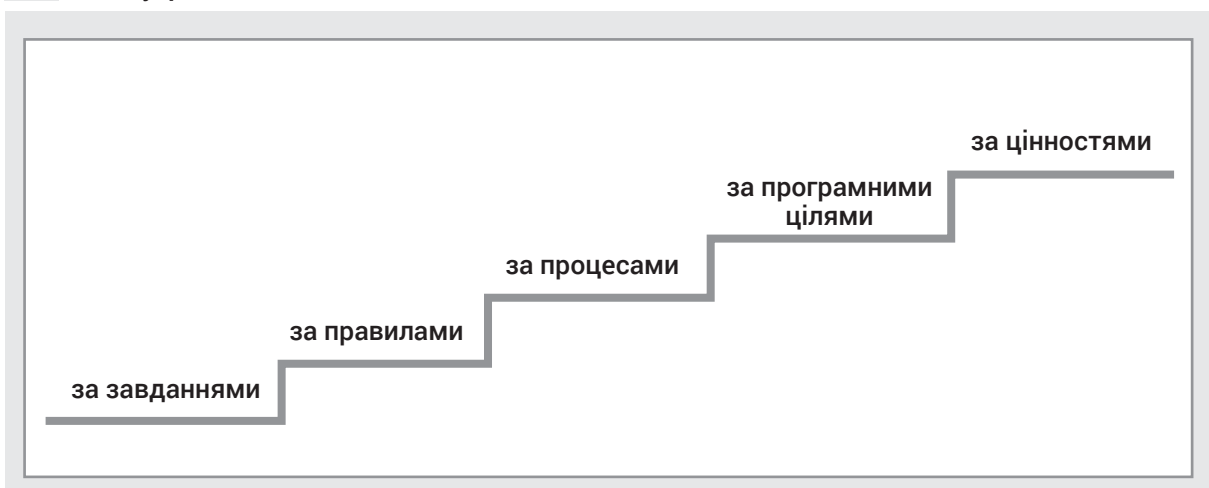
Хвиля життєвого циклу тренду

Не менш цікавою є робота із внутрішнім контекстом. У примітці 3 до розділу 4.1 даються пояснення щодо внутрішнього контексту: цінності, культура, знання, показники.

Робота з цінностями в компанії може бути окремим проектом у рамках проекту з системи менеджменту якості. Розрізняють різні рівні управління компанією (схема 6). Управління за цінностями належить до вищої форми управління, і в той же час – до найскладнішої за реалізацією.



Схема 6

Рівні управління компанією

Приклад з проекту впровадження ISO 9001:2015

Для виконання вимог стандарту п. 4.1 «Розуміння організації та її контексту» рекомендується розробка (схема 7), затвердження та впровадження в дію Кодексу ділової етики (Кодекс).



Схема 7

Розробка Кодексу включає:

- Крок № 1 → Формування переліку ділових цінностей підприємства.
- Крок № 2 → Визначення правил, виконання яких забезпечує підтримку ділових цінностей. Девіз, заклик, поведінкові моделі, моделі компетенцій.
- Крок № 3 → Розробка Кодексу ділової етики відповідно до запропонованої структури.
- Крок № 4 → Обговорення Кодексу та внесення коректив при необхідності.
- Крок № 5 → Затвердження Кодексу.

Крок № 1

1.1. Ознайомити директора з переліком ділових цінностей. При необхідності внести доповнення до переліку.

1.2. Провести опитування співробітників за категоріями:

- керівники (власники) підприємства;
- інженерно-технічний персонал (офіс);
- робочі на виробництві.

Зразкове звернення до співробітників: *«Шановні Колеги! Ми змінюємося. Змінюється наша компанія. Ми стаємо кращими, активнішими, мобільнішими і ще більш клієнтоорієнтованими. Нам необхідно розвивати нашу культуру, яка є одним із факторів нашого успіху. Тому я звертаюся до вас. Нам необхідно визначити, узгодити і затвердити наші ділові цінності. Але найголовніше, ми повинні будемо їх дотримуватися, як би нам це не було складно.*

Я міг би самостійно прийняти рішення, але мені важливо знати вашу думку. Прошу ознайомитися з переліком ділових цінностей і показати ваш вибір. Цінності — це наші життєві орієнтири, за якими ми вибудовуємо свою поведінку, ставлення до колег по роботі, кар'єру, ставимо цілі і визначаємо обмеження. Як директор, я буду будувати й оцінювати свою роботу на основі прийнятих ділових цінностей, створювати і підтримувати умови для їх реалізації, що дає мені моральне право вимагати від кожного з вас будувати свою роботу на основі ділових цінностей. З повагою, директор.»

Відповіді за категоріями подаються окремо, перемішування не допускається. Опитування проводиться анонімно.

1.3. Результати опитування передати консультанту для попереднього аналізу та підготовки їх для обговорення.

1.4. Запросити для обговорення отриманих результатів співробітників підприємства і провести обговорення.

Зразкове звернення до співробітників: *«Шановні Колеги! Дозвольте подякувати за ваш вибір. Із представлених вами відповідей ви обрали ті, які знайшли найбільший відгук і підтримку серед вищого керівництва, інженерно-технічного персоналу, робочих на виробництві. Тепер нам необхідно обговорити і вийти з рішенням, яку цінність ми будемо вважати базовою і які цінності будемо вважати провідними. Остаточне рішення за мною, як за директором і власниками підприємства. Запрошую всіх, хто зацікавлений в успішній роботі нашого підприємства на зустріч з питань ділових цінностей. З повагою, директор.»*

1.5. Виділити базову та провідні цінності.

1.6. Директор затверджує вибрані ділові цінності.

Крок № 2

2.1. Визначити правила, виконання яких дозволить реалізовувати затверджені ділові цінності. Запропонувати девіз та заклик. Рекомендується співробітникам самостійно виконати цю роботу. Постановка завдання здійснюється на зустрічі, присвяченій обговоренню результатів вибору ділових цінностей і після їх затвердження.

2.2. Отримані пропозиції проаналізувати, вибрати найбільш конструктивні та реалістичні, досяжні. Рекомендується продумати мотивацію найбільш активних і продуктивних співробітників.

Крок № 3

Консультант спільно з менеджером з персоналу готує проект Кодексу ділової етики з урахуванням отриманих результатів Крок № 1, Крок № 2.

Крок № 4

Обговорення представленого проекту Кодексу ділової етики. Кодекс обов'язково повинен пройти експертизу у юрисконсульта підприємства на предмет відповідності положень Кодексу чинному законодавству України.

Крок № 5

Директор затверджує Кодекс ділової етики та забезпечує доведення положень Кодексу до співробітників підприємства.

Запускаються механізми моніторингу виконання положень Кодексу. Співробітники підприємства наділяються повноваженнями повідомляти про всі порушення Кодексу або вносити пропозиції про внесення змін із метою поліпшень підприємства. Всі повідомлення/пропозиції розглядаються із наданням зворотного зв'язку.

Таку послідовність і обсяги робіт було використано для підприємств із чисельністю до 100 співробітників. Кроки можуть відрізнятися тривалістю виконання. Для великих компаній необхідно ще передбачати визначення каналів комунікації, отримання зворотного зв'язку, включати тренінги і заходи щодо командного формування, візуалізацію. При хорошому відділі з управління персоналом, активних менеджерів це реалізується успішно, результативно й ефективно.

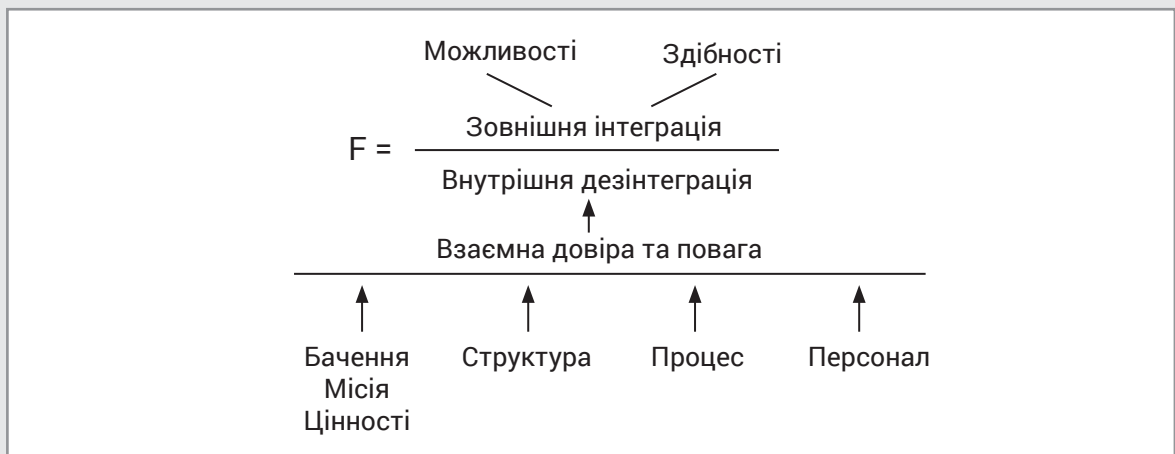
”

Стандарт не дає визначення терміну «культура». Але швидше за все, мається на увазі корпоративна культура. Це поле діяльності менеджерів з персоналу. Дуже добре, якщо вони мають методики діагностики корпоративної культури.

Розуміння зовнішнього і внутрішнього контексту і робота з ними є критично важливими для компанії. Чому? Відповідь є у книзі Іцхака Адізеса «Управління змінами. Як ефективно управляти змінами в суспільстві, бізнесі та особистому житті». Подається вона у вигляді «Формули успіху» (схема 8).



Схема 8
Формула успіху



Зовнішня інтеграція — ступінь інтеграції системи (організації) до зовнішнього світу, ступінь відповідності здібностей, якими володіє система (організація), потребам зовнішнього оточення (зовнішній контекст). Зміни в компаніях відбуваються під впливом зовнішнього середовища.

Внутрішня дезінтеграція — стримуюча сила, на подолання якої необхідно затратити енергію, перш ніж від системи буде отриманий бажаний результат. Внутрішня дезінтеграція пов'язана з внутрішнім контекстом компанії. Від того, наскільки компанія розуміє «Хто я є» залежить її перебування на ринку.

Лідерство

У попередньому стандарті ISO 9001:2008 це — «Відповідальність керівництва» (Management responsibility). Якщо проаналізувати вимоги, то вони доповнилися такими двома пунктами:

- d) сприяння застосуванню процесного підходу і ризик-орієнтованого мислення;
- j) підтримка інших відповідних керівників у демонстрації ними лідерства у сфері їхньої відповідальності.



ВАЖЛИВО

Найголовніша, принципова зміна — це назва розділу, яка чітко й однозначно вказує на необхідність наявності, розвитку та підтримки лідерських навичок у вищого керівництва.

За наявності підтвердження виконання всіх вимог розділу 5, чи дійсно керівник є лідером? Якщо підходити з позиції технічної, формального визначення відповідності, то так. Але на практиці не все так однозначно. Лідерство значно складніше, глибше і критичніше для компанії.

Поводження з ризиками і можливостями

Саме ці нові вимоги стандарту потребують найбільше уваги. Управління ризиками і можливостями вбудовується в систему менеджменту якості.



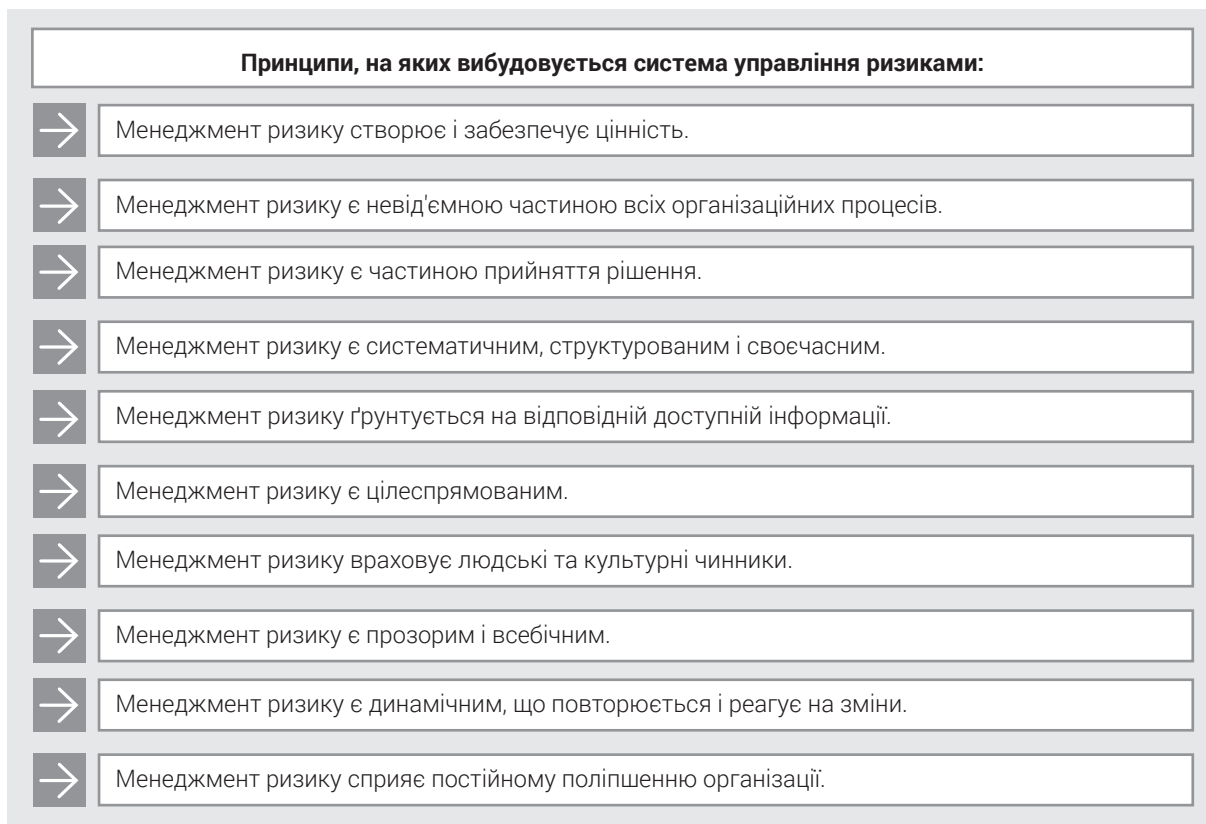
ДОВІДКА

У поясненнях до стандарту зазначено: «Не дивлячись на те, що 6.1 вказує, що організація повинна планувати дії щодо ризиків, стандарт **не вимагає** формалізованих методів менеджменту ризиків або документованого процесу менеджменту ризиків. Організації **можуть вирішувати**, чи слід розробляти більш широкую методологію менеджменту ризику, ніж потрібно цьому стандарту, наприклад, за рахунок застосування інших керівних вказівок або стандартів».

Тут два діаметрально протилежних меседжі: «не вимагає» і «можуть вирішувати». Ризиками і можливостями треба займатися професійно або не займатися взагалі. Як допомогу рекомендується використовувати стандарт ISO 3100, ISO 31010. При цьому в роботі з ризиками ключовим словом є «управління» або «менеджмент». А це вже про систему з усіма її складовими і характеристиками (*схема 9*).



Схема 9



Якщо у ході проекту із системи менеджменту якості в питанні ризиків і можливостей за основу взяти ці принципи, компанія вибудує ще одну систему — систему менеджменту ризиками. І така робота повинна починатися з першого дня проекту. Управління ризиками — фактичне підвищення фінансових можливостей компанії. Реалізований ризик призводить до фінансових втрат. Попередження менш витратне, ніж ліквідація наслідків і збитків.

Слід пам'ятати, приймати і розуміти: «Те, що важливо для управління ризиками та використання можливостей — не методи, а знання. Методи та обладнання можуть бути впроваджені, знання і розуміння — ні».

Про планування змін, середовище для виконання процесів, знання організації, управління виробництвом продукції та чого не вистачає у стандарті ISO 9001:2015 читайте у наступному випуску журналу «Управління якістю».



Віталій Цопа,

доктор технічних наук,
професор МІМ-Київ,
консультант, викладач
і аудитор за міжнародними
стандартами якості
(ISO 9001), екології
(ISO 140001), енерго-
менеджменту (ISO 50001),
управління ризиками
(ISO 31000) та безпекою
праці (ISO 45001)

- Принципи, методики та інструменти Кайдзен-менеджменту
- Відмінності Кайдзен і традиційного управління в західних компаніях
- Чому не всі компанії озброюються методиками Кайдзен?
- 10 фатальних помилок при використанні Кайдзен

Кайдзен — базова практика постійного вдосконалення процесів підприємств

Кайдзен — «безперервне вдосконалення», «поліпшення» або «зміна на краще». Інакше кажучи, це японська філософія або практика, яка фокусується на безперервному вдосконаленні процесів виробництва, розробки допоміжних бізнес-процесів і управління, а також усіх аспектів життя організації (рисунок 1).



Рисунок 1.

Переклад японського слова «кайдзен»



Система Кайдзен заснована на науковому підході: спочатку робиться аналіз окремих елементів виробничого процесу, а потім пропонуються шляхи поліпшення цих елементів. Ощадливе виробництво пронизане ідеєю Кайдзен або безперервного поліпшення — невеликих, поступових і послідовних змін, що вживаються постійно та надають позитивний вплив на загальний стан виробництва.



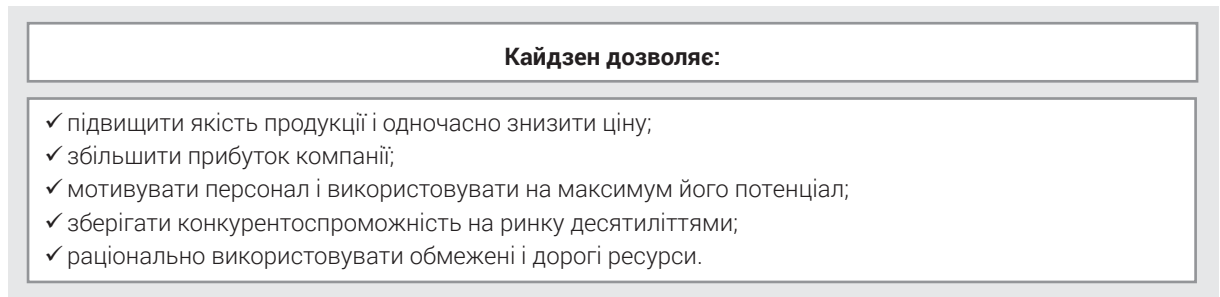
Основна мета Кайдзен — задоволення споживача.

Щоб домогтися цього, вище керівництво компанії встановлює чіткі пріоритети якості продукції, витрат і дисципліни поставки, розгортаючи їх згори вниз на все підприємство.

Крім задоволеності споживача Кайдзен дозволяє наступне (схема 1).



Схема 1



Кайдзен-менеджмент

Філософія Кайдзен припускає, що наше життя в цілому (трудове, суспільне і приватне) повинно бути орієнтоване на постійне поліпшення.

Підходи Кайдзен менеджменту різко відрізняються від прийнятих на заході методів управління. В Японії особливе значення надають персоналу і процесу виробництва, а на заході керівництво компаній орієнтується на продукт і результат.

Тож розглянемо далі виробничу систему компанії (схема 2).



Схема 2



Основні принципи виробничої системи компанії наведено в таблиці 1.

Таблиця 1
Основні принципи виробничої системи компанії

№	Принципи Кайдзен	Коментарі
1.	Споживач — головний елемент виробничої системи	Найважливіша ланка в ланцюжку виробництва, і всі зусилля компанії спрямовані на те, щоб він отримав якісний товар за низькою ціною, а компанія, в свою чергу, отримала зворотній зв'язок від споживача.
2.	Персонал — найцінніший актив компанії	Відносини з персоналом на японських підприємствах побудовані так, що співробітники самі зацікавлені у випуску якісної і конкурентоспроможної продукції. Тут добробут підприємства означає добробут персоналу.
3.	Прагнення до досконалості	П'ять систем формування відносин між персоналом і організацією: <ul style="list-style-type: none"> • система довічного найму; • система навчання на робочому місці; • система ротації; • система переваг; • система винагород.
4.	Лідерство вищого керівництва базується на основі своїх знань, досвіду, прийнятих рішень та особистого прикладу	Японські менеджери відкриті для підлеглих, багато часу проводять на виробництві, вільно спілкуються зі співробітниками будь-якого рівня. Без підтримки топ-менеджменту розгорнути Кайдзен в компанії неможливо: цілі щодо вдосконалення встановлюються на верхньому рівні і розгортаються зверху вниз. Реалізація намічених планів вимагає прийняття рішень та вкладення інвестицій. Чим вище менеджер по ієрархії, тим більше дій щодо вдосконалення від нього очікується.
5.	Орієнтація на процес, а не на результат	В основі Кайдзен лежить процесне мислення, тому що вдосконалення процесів призводить до поліпшення результату. В Японії цінуються зусилля співробітників по оптимізації процесу роботи, навіть якщо це не несе прямої економії компанії. На заході ж співробітники орієнтовані на отримання результату за всяку ціну. Будь-яка пропозиція розглядається з позиції отримання прибутку в наступному кварталі.
6.	Поступовий розвиток плюс інновації	Західні компанії вважають за краще стрибкоподібний розвиток за допомогою впровадження інновацій, не піклуючись про незначні поліпшення. Японці поєднують Кайдзен та інновації і домагаються довгострокового зростання.
7.	Вбудовування якості в процес	Японці стали вбудовувати якість в усі стадії виробництва, починаючи від розробки продукту і вибору постачальників, і закінчуючи доставкою товарів споживачам.
8.	Наступний процес — це споживач	Будь-яке виробництво товарів або послуг можна розкласти на ланцюжок процесів. У Кайдзен кожен наступний процес прийнято розглядати як кінцевого споживача. Тому наступна ланка виробництва ніколи не отримує в роботу дефектні деталі або неточну інформацію.

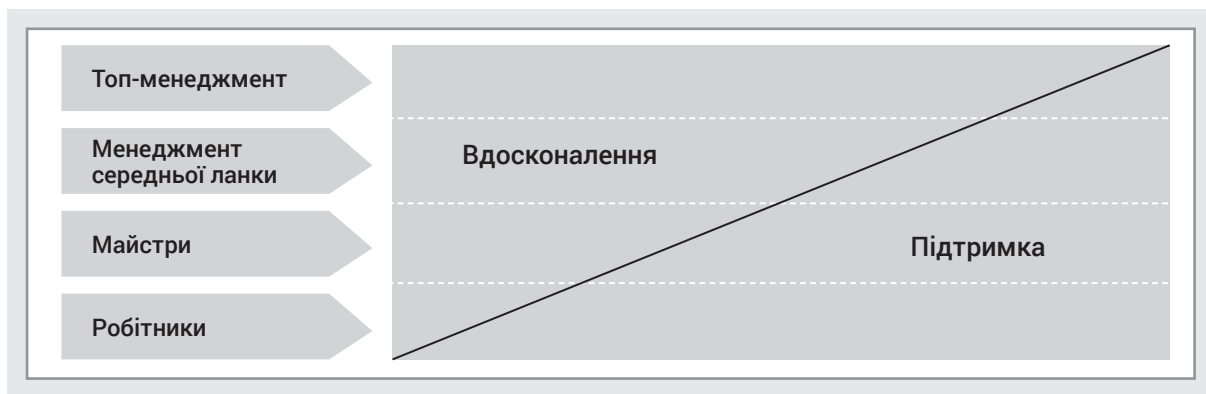
Десять основних принципів поліпшення виробництва за методикою Кайдзен:

1. Відкиньте стереотипи.
2. Думайте про те, що потрібно зробити, щоб метод спрацював, а не про те, чому він не спрацює.
3. Не приймайте відмовки чи не задовольняйтеся статус-кво.
4. Не прагніть до ідеалу. Якщо ви реалізуєте задумане на 50 %, але відразу — це відмінний показник.
5. Виправляйте помилки на місці.
6. Не витрачайте багато коштів на поліпшення.
7. Ставтеся до проблем як до можливості щось поліпшити.
8. Щоб з'ясувати першопричину проблеми, задавайте питання «чому?» як мінімум п'ять разів.
9. Врахуйте, що один — добре, а десятьох — краще.
10. Пам'ятайте, що досконалість не має меж.

Дуже важливо при застосуванні Кайдзену розуміти співвідношення діяльності з підтримання і вдосконалення у різних рівнів персоналу компанії (схема 3).



Схема 3
Співвідношення діяльності з підтримання і вдосконалення у різних рівнів персоналу



Відмінності японського підходу Кайдзен і традиційного менеджменту в західних компаніях наведено в таблиці 2.



Таблиця 2
Відмінності Кайдзен і традиційного менеджменту в західних компаніях

	Кайдзен	Західний стиль менеджменту
Орієнтація на	Процес	Результат
Розвиток	Поступовий, що виявляється згодом, іноді плюс інновації	Стрибокподібний, тільки за рахунок інновацій
Ресурси	Бережливе витрачання ресурсів	Нераціональне витрачання ресурсів — поки є прибуток, немає сенсу оптимізувати витрати
Відносини в колективі	Взаємодопомога, підтримка, обмін знаннями	Індивідуалізм, конкуренція між особистостями і підрозділами
Керівництво	Лідер, наділений авторитетом і досвідом	Начальник, наділений владою
Сприятливе середовище для застосування	Повільне зростання економіки при нестачі ресурсів	Економічний бум, ресурси в надлишку
Перспектива	Довгострокова	Короткострокова

Застосування методів у Кайдзен

На практиці Кайдзен реалізується за допомогою практичних інструментів і методик. Розглянемо деякі з них (таблиця 3).

Таблиця 3
Інструменти й методики Кайдзен

№	Метод	Коментарі
1.	Орієнтація на споживачів	Орієнтація на споживачів — це стратегічне рішення про концентрацію усіх ресурсів компанії на обслуговуванні та задоволенні споживачів. Ця стратегія має на увазі виробництво нових або вдосконалення існуючих продуктів та розвиток методів маркетингу, сфокусованих на ключових, хоча й таких, що змінюються, цільових ринкових об'єктах.
2.	Загальне управління якістю (TQC — Total Quality Control)	Філософія менеджменту, яка полягає в поліпшенні якості продукції, скороченні витрат, задоволенні споживачів і співробітників компанії.
3.	Система раціоналіза-торських пропозицій	Практику подачі пропозицій із вдосконалення виробництва японці перейняли у США. Існує два варіанти методики — індивідуальні пропозиції та пропозиції малих груп. Система пропозицій підтримує Кайдзен, формує почуття причетності робочих до долі компанії. Японське керівництво всіляко підтримує пропозиції співробітників і видає премії та подяки за проявлену ініціативу. Рекордна кількість пропозицій, поданих в одній компанії однією людиною за рік, становила 16821.
4.	Автоматизація	Автоматизація виробництва — вищий рівень розвитку машинної техніки, коли регулювання й управління виробничими процесами здійснюються без участі людини, а лише під її контролем. Сучасний стан розвитку автоматизації виробництва привів до появи якісно нової системи технологічних машин з керуючими засобами, що базуються на застосуванні електронних обчислювальних машин, програмованих логічних контролерів, інтелектуальних засобів вимірювання і контролю, інформаційно-об'єднаних промисловими мережами.
5.	Дисципліна на робочому місці	Дисципліна праці — дотримання кожним працівником вимог і обов'язків, що впливають з його місця у виробничому процесі, узгодження його діяльності з діями інших учасників виробництва у процесі спільної праці.
6.	Загальний догляд за обладнанням (TPM — Total Productive Maintenance)	TPM — це турбота кожного співробітника про довірене йому обладнання і робоче місце. Догляд за верстатом надовго зберігає його працездатність, дозволяє передбачати можливі поломки. Дії робітників підкріплюються розробкою стандартів експлуатації обладнання, організації і порядку на робочому місці, виявлення проблем, дрібного ремонту.
7.	Канбан	Метод, створений в компанії Toyota як частина методики «точно вчасно». Канбан — це бирки, які прикріплюються до тари з виробничими деталями. Тара рухається по складській лінії і робочі відбирають потрібні деталі. Коли всі деталі обрані, порожня тара повертається за наступною партією, а бирка служить бланком заявки. По суті це система спілкування між виробничими і складськими працівниками, яка мінімізує зберігання деталей на виробництві.
8.	Підвищення якості	Принципи комплексного управління якістю: <ul style="list-style-type: none"> • якість продукції — це не специфічна відокремлена функція тільки технічних і спеціальних підрозділів, а різнобічний процес, що охоплює всі підрозділи компанії, а також її споживачів та постачальників, це спосіб управління організацією; • підвищення якості має забезпечуватися на етапах маркетингу, проектно-конструкторських робіт, виробництва й технічного обслуговування виробів; • постійне поліпшення якості потребує застосування нових технологій; • належної якості можна домогтися тільки тоді, коли створено чітко орієнтовану на споживача систему управління якістю.
9.	Система виробництва «точно вчасно» (just-in-time)	Суть в тому, що потрібні для виробництва деталі подаються на складську лінію у строго визначений термін і в потрібній кількості. Готова продукція випускається невеликими партіями і не складається, а відразу відвантажується споживачам. Таким чином компанія йде від змісту складів, що є неможливим в умовах обмежених дорогих ресурсів і території, а також підвищує якість і швидкість збірки, повністю оптимізувавши процес виробництва.

Таблиця 3. Закінчення

№	Метод	Коментарі
10.	Нуль дефектів (ZD — zero defects)	Програма нуль дефектів була розроблена американцем Філіпом Кросбі. Її суть в тому, що ніякий рівень дефектів на виробництві не є допустимим. Кількість дефектів має бути нульовою. Ця мета реалізується в такий спосіб: <ul style="list-style-type: none"> • потрібно перешкоджати виникненню дефектів, а не знаходити і виправляти їх; • потрібно докладати зусиль для зниження кількості дефектів; • споживач заслуговує на бездефектну продукцію і обов'язок виробника — надати її; • керівництво має чітко ставити цілі підвищення якості продукції; • якість визначається не тільки в процесі виробництва, але і діяльністю невинного персоналу; • забезпечення якості має піддаватися фінансовому аналізу.
11.	Відносини співпраці між менеджерами і робітниками	Гармонічна співпраця менеджерів та робітників компанії.
12.	Робота малих груп	Прямо в цехах групи робітників з 6-10 чоловік шукають способи підвищити якість процесів і продукції, скоротити простой і витрату матеріалів.
13.	Підвищення продуктивності праці	Питання підвищення продуктивності праці потребує системного підходу, тобто кардинальних змін, суттєвого вдосконалення факторів, що обумовлюють продуктивність. Потрібно розробляти пошук резервів підвищення ефективності праці шляхом мобілізації її факторів: інтенсифікації виробництва, освоєння ресурсо- та енергоощадних технологій, вдосконалення організації праці та механізму розрахунку. Для вирішення цього питання можна користуватися такими важелями, як мотиваційні, техніко-організаційні та моральні фактори підвищення продуктивності праці, що суттєво впливає на результати виробничої діяльності.
14.	Розробка нової продукції	Тобто створення оригінальних товарів, випуск нових торгових марок силами науково-дослідного відділу компанії або при залученні інших фірм. Новизна товару має такі рівні: <ul style="list-style-type: none"> • піонерський (товар випущений вперше); • покращений (має кращі споживчі властивості); • здешевлений (має нижчу ціну без зниження якості).

Якщо на вашому підприємстві ніколи раніше не практикували Кайдзен, ця система суттєво вплине на підходи до організації праці. Кайдзен передбачає осмислене ставлення до виконання операцій і вимагає певного часу для того, щоб навчитися усвідомлено робити вибір кращих методів роботи. Для аналізу ідей щодо поліпшення виробництва доведеться використовувати різні методи ощадливого виробництва, адже воно лежить в основі системи Кайдзен.

Кайдзен-дії спрямовані на усунення втрат з кожної операції і кожного процесу та збільшення часу створення додаткових цінностей.

Детальніше про ощадливе виробництво як метод усунення втрат читайте у № 09 (2018), с. 36 та № 05 (2018), с. 48



ДОВІДКА

Дії, що додають цінність — будь-які дії, що у процесі трансформації сировини для готового продукту збільшують його корисність для споживача.
Втрати — дії, що збільшують витрати або забирають час, не додаючи продукту цінності.

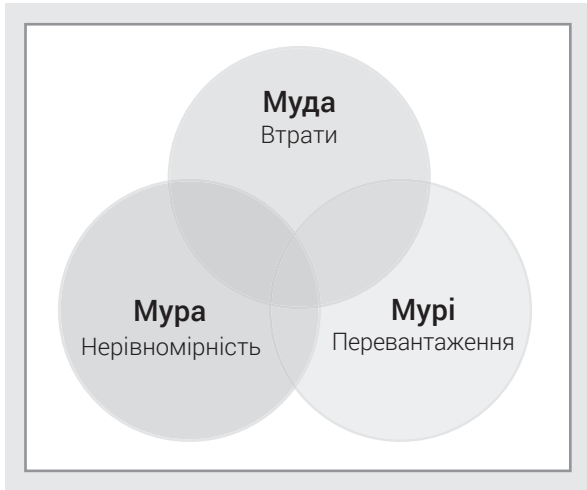
Муда, мура та мурі

Крім поняття «Муда» — втрати, у японському менеджменті існують ще такі поняття як «Мура» і «Мурі» (схема 4).



Схема 4

Муда, мура та мурі



Мура — нерівномірність. При нерівномірному попиту утворюються черги, збільшується час виконання. Потрібні додаткові матеріали і запаси для виконання пікового попиту. Робота в авральному режимі, стомлюють людей і знижують їх ефективність та якість роботи.

Мурі — перевантаження людей або обладнання. Ми змушуємо машини або людей працювати на межі можливостей. Перевантаження людей загрожує їхній безпеці і викликає проблеми з якістю. Перевантаження обладнання веде до аварій і дефектів.

Ці три «М» — єдина система. Як правило, корінь проблем — це «Мура», оскільки нерівномірність призводить до перевантаження. У цій системі можна виділити ефективний і неефективний стан процесу. Якщо у процесі присутні одна чи всі втрати, то процес неефективний.

Обдумування підходів до виконання роботи і способів її поліпшення допомагає усвідомити взаємозв'язок процесів і зрозуміти, яким чином робота впливає на інші операції. Після аналізу того, як робітники виконують операції, можна приступати до організації роботи кайдзен-команд.

Працюючи в одній команді з колегами, ви зможете виявити слабкі місця в операціях і процесах, виконуваних спільно з іншими робітниками. Обговорення виробничих проблем у кайдзен-командах допомагає краще зрозуміти специфіку роботи на різних виробничих ділянках і визначити оптимальні способи взаємодії. Крім того, командна робота в Кайдзен дає змогу вирішувати поточні питання (наприклад, як краще розташувати обладнання в робочих зонах) і опрацьовувати ідеї щодо поліпшення операцій і процесів.

Переваги Кайдзен для компанії та робітників наведено в схемі 5.



Схема 5

Переваги Кайдзен для компанії:

- Допомагає зменшити приховані витрати, які викликані різними видами втрат, що виникають у процесі виробництва.
- Збільшує частку роботи, додаючи цінність, що дозволяє поставити споживачу продукцію високої якості та низької вартості і в найкоротші терміни.
- Забезпечує швидке впровадження змін на конкретних ділянках і не вимагає зупинки виробництва.
- Задовольняє споживачів.
- Рационально використовує ресурси і устаткування.

Переваги Кайдзен для робітників:

- Допомагає усунути зайві рухи і простої, що дозволяє виконувати роботу легше і більш розмірено.
- Дає можливість аналізувати свою роботу і покращувати її виконання, відтак пропонувати ідеї, що підвищують ефективність процесів всього підприємства.
- Дозволяє вдосконалювати виробничий процес.
- Приносить позитивні результати тільки в тому випадку, якщо всі співробітники підприємства будуть залучені до справи вдосконалення процесів виробництва.
- Створює атмосферу взаємодопомоги і співробітництва.
- Мотивує співробітників.

Чому не всі компанії озброюються методиками Кайдзен?

Кайдзен впровадити не так просто. Потрібно перебудувати не тільки процес виробництва, але і мислення персоналу компанії.

Ось на які **труднощі** наштовхуються компанії на шляху до досконалості:

- вдосконалення процесів вимагає інвестицій, які окупляться не відразу;
- потрібно багато часу, щоб побачити ефект (3–5 років);
- не підходить для тих, хто стрімко розвивається;
- дуже важко залучити співробітників усіх рівнів;
- заважають людські фактори: лінь, жадібність, несумлінність;
- відсутні практики довічного найму, горизонтальної ротації, суміщення декількох функцій;
- пропозиції співробітників не сприймаються всерйоз.

Наведемо помилки неправильного використання Кайдзен (таблиця 4).



Таблиця 4

10 фатальних помилок тих, хто неправильно використовує Кайдзен

№	Помилка	Коментарі
1.	Повільне схвалення ідей	Найкращим варіантом реакції буде відповідь день у день. Тобто як тільки отримано пропозицію від співробітника, ви можете: <ul style="list-style-type: none"> • сказати йому: «Зробіть це!»; • виступити в ролі наставника або доручити комусь наставництво (у разі необхідності доопрацювання проекту); • створити команду проекту або запропонувати ініціативному працівникові розбити програму на мікрозадачі (якщо мова йде про глобальну або комплексну ідею).
2.	Створення комітетів схвалення ідей	Краще побачити проблему «в обличчя» на виробництві, ніж обговорювати її з кимось усно.
3.	Накопичення пропозицій, які очікують розгляду і реалізації	У питанні про пропозиції завжди важливіша якість, ніж кількість. Акцент робиться на рішеннях, здатних виключити невеликі проблеми. Це дозволяє дуже швидко реалізовувати ідеї і впроваджувати їх у виробничий процес. Крім того, співробітники стають більш впевненими в собі і вчаться більш грамотно використовувати різні інструменти для вирішення проблем.
4.	Реалізація менше 99 % ідей	Важливо визначити стандарти, які будуть критерієм якості гарної кайдзен-пропозиції: націленість ідей на усунення невеликих проблем, її конкретність, пропозиція повинна бути спрямована на ліквідацію муда, на поліпшення виробництва з точки зору безпеки та екології і т. п. Співвідношення поданих і реалізованих пропозицій має ретельно відслідковуватися і візуалізуватися. Також необхідно створити команду управлінців, які будуть забезпечувати перехід від поточного стану до цільового відсотка реалізації ідей (99 %).

Таблиця 4. Закінчення

№	Помилка	Коментарі
5.	Недоречні кайдзен-пропозиції	Щоб уникнути цієї помилки, необхідно розробити стандарти хороших ідей. Генерувати ідеї слід дотримуючись концепції «Безпека — Якість — Витрати — Поставка», а приділяти увагу потрібно не окремим людям, а всьому процесу модернізації.
6.	Анонімні кайдзен-пропозиції	Анонімність у Кайдзен не передбачена. Якість Кайдзен безпосередньо залежить від рівня розвитку співробітників. А якщо ви не знаєте сильні і слабкі сторони ваших колег, ви не можете забезпечити генератору ідей необхідний коучинг. Важливо розуміти, якщо співробітники вважають за краще анонімно подавати пропозиції, значить у колективі немає довіри і панує несприятливе середовище для Кайдзен й ощадливого виробництва. Тому перед запуском системи подачі пропозицій треба налагодити здоровий клімат у колективі й анонімність пропозицій зникне.
7.	Несправедливість винагороди	Будь-який працівник повинен бути винагороджений навіть за найменшу реалізовану ідею. Щоб отримати більш велику винагороду, співробітник повинен бути ознайомлений з критеріями, розробленими керівництвом. Вони мають бути максимально прості та зрозумілі: витрачені зусилля, творчий підхід, ефект і т. д. Якщо на підприємстві велике значення надається командним пропозиціям, і ви хочете стимулювати командну роботу, то і винагорода повинна видаватися групам осіб, які формують таке об'єднання.
8.	Використання тільки матеріальної мотивації	У рамках системи Кайдзен обов'язково повинні застосовуватися методи нематеріальної стимуляції: <ul style="list-style-type: none"> • визнання заслуг, засноване на уважному ставленні до співробітників з боку керівництва; • забезпечення можливості для самореалізації, розвиток навичок працівників підприємства; • визнання досягнення результату; • підвищення безпеки роботи або захисту навколишнього середовища завдяки кайдзен-пропозиції.
9.	Недостатня підтримка і просування програми кайдзен-пропозицій	У першу чергу варто зробити акцент на активній генерації ідей усередині команд, при цьому не забуваючи про те, що якість важливіша за кількість.
10.	Повільна реалізація ідей	Ця помилка виникає у зв'язку з відсутністю ресурсів для реалізації ідей (час, гроші, матеріали і т. д.). Завдання керівництва полягає в тому, щоб ліквідувати брак ресурсів та інші перешкоди на шляху до втілення хорошої пропозиції.

Висновки

Впровадження Кайдзен на практиці є складним і відповідальним завданням. Для цього недостатньо однієї людини — необхідна злагоджена робота колективу людей, які повинні розуміти сенс змін і бути переконані в їх правильності. Поспішність може тільки призвести до переконання, що «з нашим менталітетом це неможливо» або «у нас це не працює».

Не маючи успішного досвіду реалізації таких проектів, краще йти «від малого до великого», поступово нарощуючи масштаби змін, щоб спираючись на успішний досвід, робити зміни незворотними і збільшувати число прихильників змін. У цих умовах надзвичайно важливим є стимулювання ініціативи працівників і матеріальна винагорода за виявлену ними ініціативу. Необхідно по-новому подивитися на систему винагороди за раціоналізаторські пропозиції, а також на винагороду працівників, які займаються реорганізацією виробничого процесу. ■



Тетяна Литвиненко,
начальник відділу
сертифікації систем
менеджменту
ДП «Одесастандарт-
метрологія», аудитор

Незважаючи на те,
що майже в кожному
домі є кран,
з якого тече
більш-менш якісна
вода, основним
джерелом питної
води для багатьох
людей є вода,
розлита у пляшки

Фасована питна вода: вимоги до складу, зберігання та маркування

Відповідно до Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10) — **вода питна, призначена для споживання людиною** — це вода, склад якої за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства, призначена для забезпечення фізіологічних, санітарно-гігієнічних, побутових та господарських потреб населення, а також для виробництва продукції, що потребує використання питної води.



ДОВІДКА

Фасована питна вода — питна вода підземних джерел питного водопостачання або питна вода централізованого питного водопостачання, додатково оброблена з метою поліпшення її якості, у герметичній тарі. (Закон України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення»).

Для консервування питної води фасованої можуть використовуватися діоксид вуглецю, срібло тощо. Вода фасована не повинна мати у складі ароматизаторів, підсолоджувачів та інших харчових чи харчосмакових речовин.

Показники фізіологічної повноцінності мінерального складу питної води наведено в таблиці 1.

Таблиця 1
Показники фізіологічної повноцінності мінерального складу питної води

№	Найменування показника	Нормативи
1.	Загальна жорсткість	1,5–7,0 ммоль/дм ³
2.	Загальна лужність	0,5–6,5 ммоль/дм ³
3.	Йод	20–30 мкг/дм ³

Таблиця 1. Закінчення

№	Найменування показника	Нормативи
4.	Калій	2–20 мг/дм ³
5.	Кальцій	25–75 мг/дм ³
6.	Магній	10–50 мг/дм ³
7.	Натрій	2–20 мг/дм ³
8.	Сухий залишок	200–500 мг/дм ³
9.	Фториди	0,7–1,2 мг/дм ³

Питна вода для немовлят із перших днів життя

Питну фасовану воду можна споживати дітям із перших днів їх життя у тому разі, якщо вона відповідає таким вимогам:

- не обробляється реагентами, не містить консервантів та не є штучно мінералізованою;
- фасується у скляну тару і тару одноразового використання об'ємом не більше 6,0 дм³;
- на етикетці зазначається строк її придатності та умови зберігання після розгерметизації тари;
- вміст амонію не перевищує 0,1 мг/дм³;
- розливається на лінії розливу, що не використовується для розливу мінеральних вод, алкогольних та безалкогольних напоїв.

Маркування фасованої питної води

Відповідно до ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» на етикетці повинна бути зазначена така інформація (схема 1).



Схема 1

На етикетці води питної слід зазначати таке:

- «вода питна», її назва, вид (оброблена, необроблена (природна));
- штучно-мінералізована, штучно-фторована, штучно-йодована, з оптимальним вмістом мінеральних речовин;
- газована (сильно-, середньо-, слабо-) и негазована;
- склад («вода питна» та перелік уведених речовин, зокрема консервантів, макро- та мікроелементів);
- фактичні значення показників фізіологічної повноцінності мінерального складу питної води;
- умови зберігання;
- об'єм тари;
- дата виготовлення та дата закінчення строку придатності до споживання;
- найменування, місцезнаходження та телефони виробника і місце її виготовлення;
- місцезнаходження підземного джерела питного водопостачання та номер і глибина свердловини;
- номер партії виробництва;
- назва нормативного документа, який визначає вимоги щодо якості питної води.

Питну фасовану воду необхідно зберігати в місцях, захищених від впливу прямих сонячних променів.



ЗАБОРОНЕНО

На етикетці питної води фасованої забороняється розміщувати інформацію та графічні зображення:

- що можуть призвести до хибного розуміння споживачами походження, природи, складу чи властивостей питної води фасованої;
- що можуть збігатися з назвами вітчизняних та закордонних мінеральних вод;
- щодо наявності лікувальних властивостей питної води фасованої.

Орієнтовний перелік законодавчих та нормативних документів, якими слід керуватися виробникам фасованої води:

- Водний кодекс України;
- Закон України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення»;
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;
- Технічний Регламент щодо правил маркування харчових продуктів;
- ДСТУ (ГОСТ) щодо показників якості та безпечності, випробувань, пакування, маркування та інше;
- Європейські регламенти.

Про порівняння вітчизняних та міжнародних вимог до питної води читайте на с. 66



ВИСНОВОК ФАХІВЦЯ

Виробникам бутильованої води також необхідно пам'ятати про необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог на виробництві (розробити та виконувати всі необхідні програми-передумови) та впровадження системи НАССР. У цьому їм допоможе «Настанова з належної гігієнічної практики для бутильованої води», розроблена для європейських країн.

Метрологія для підприємства

Щоквартальний
міжгалузевий
виробничий журнал

Замовляйте за телефоном
0-800-215-522

за передплатним
індексом 60724

в інтернет-магазині
techmedia.com.ua

РЕКЛАМА



**Валентина
Остапенко,**

*к. т. н., доцент кафедри
Технології цукру
та підготовки води НУХТ,
директор з якості
та розвитку ТОВ «Росяна»*

*Вода є досить
чутливою до хімічних,
фізичних і мікро-
біологічних забруд-
нень і у розвинених
країнах світу
контролюється
жорсткими
стандартами*

Вода питна: вітчизняне й міжнародне регулювання якості та безпечності

Споживання щоденної норми чистої води підвищує якість життя та продовжує його, тому міжнародні організації дбають про те, аби доступ до якісної питної води могли отримати усі люди, а водні ресурси використовувались якомога раціональніше.



ДОВІДКА

Згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602 від 22.07.2014 року питна вода є харчовим продуктом, але не вся.

Відповідно до Закону України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення» № 2047-VIII від 18.05.2017 року вода питна не є харчовим продуктом у системі питного водопостачання та в пунктах відповідності якості.

В Україні якість усієї питної води регулюється Державними нормами і правилами ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги, до води питної, призначеної до споживання людиною».

Гігієнічні нормативи включають різні групи показників. Питна вода повинна відповідати таким основним критеріям (схема 1).



Схема 1

Основні критерії води питної:

- нешкідливість з точки зору хімічного складу,
- безпечність в епідеміологічному та радіологічному відношенні,
- наявність приймних органолептичних властивостей.

Вода є досить чутливою до хімічних, фізичних і мікробіологічних забруднень і у розвинених країнах світу контролюється жорсткими стандартами.



ДОВІДКА

За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) через низьку якість питної води помирає близько 5 млн. осіб і 500 тис. осіб отримують інфекційні захворювання саме через воду.

Тому державний моніторинг якості питної води є необхідною умовою для збереження та зміцнення здоров'я нації. Спектр таких вимог достатньо широкий. Існують світові, європейські та внутрішні вимоги конкретної країни.



ДОВІДКА

Наприклад, в США діють основні та другорядні національні стандарти на питну воду. Перші є обов'язковими, а другі рекомендованими. Також є додаткові вимоги в окремих штатах. Гігієнічні нормативи США до питної води суттєво відрізняються від вітчизняних вимог. Так, наприклад, у перших регламентується 53 органічні речовини, натомість у вимогах ДСанПіН 2.2.4-171-10 лише 5. При цьому в американському стандарті не нормується, наприклад, жорсткість води.

Наведемо аналіз світових та вітчизняних вимог до питної води. Основні показники якості та безпечності питної води представлено в *таблицях 1, 2*.



Таблиця 1

Основні неорганічні та органічні показники якості та безпечності питної води в міжнародних та вітчизняних документах

Найменування показника	ДСанПіН 2.2.4-171-10, Україна	NPDWP, США	Директива Ради Європейського Союзу 98/83/ЄС	Рекомендації Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), 2004
Неорганічні та органічні санітарно-хімічні показники				
Масова концентрація неорганічних компонентів, мг/дм³				
Алюміній	0,2 (0,5)	0,05-0,2	0,2	0,2
Миш'як	0,01	—	0,01	0,01
Нітрити	0,1-3,3	1,0	0,5	3,0
Нітрати	10 (50)	10	50,0	50,0
Фтор	1,5	2,0	1,5	1,5

Таблиця 1. Закінчення

Найменування показника	ДСанПіН 2.2.4-171-10, Україна	NPDWP, США	Директива Ради Європейського Союзу 98/83/ЄС	Рекомендації Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), 2004
Свинець	0,01	0,015	0,01	0,01
Натрій	200 (2–20)	—	200	200
Масова концентрація органічних компонентів, мг/дм³				
Тригалогенметани (сума)	0,1	—	0,1	—
Пестициди (сума)	0,0005	—	0,0005	—
Окислюваність перманганатна, мг О ₂ /дм ³	2,0–5,0	—	5,0	—
Загальний органічний вуглець, мг/дм ³	3,0	—	без аномальних змін	—

Аналіз регламентуючих вимог на питну воду показав, що в Україні прописані вимоги є в основному ідентичними до європейських та світових. У ДСанПіН 2.2.4-171-10 передбачений контроль понад 80 показників, а якість питної води в нашій країні залишається на досить низькому рівні. Тож основне питання полягає не в декларуванні вимог, а в оснащенні лабораторій сучасним надчутливим обладнанням, у компетентних висококваліфікованих фахівців та застосуванні інноваційних технологій підготовки питної води.



Таблиця 2

Основні органолептичні та деякі фізико-хімічні показники якості та безпечності питної води в міжнародних та вітчизняних документах

Найменування показника	ДСанПіН 2.2.4-171-10, Україна	NPDWP, США	Директива Ради Європейського Союзу 98/83/ЄС	Рекомендації Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), 2004
Органолептичні показники				
Запах, показник розведення до зникнення запаху	3	0	Прийнятний для споживачів, без аномальних змін	—
Мутність, нефелометричні одиниці мутності	0,5–3,5	1,0	Те саме	—
Забарвленість, град.	10–35	5	— ” —	15
Присмак, бали	0–3	—	— ” —	—
Фізико-хімічні показники				
pH (водневий показник)	6,5...8,5	6,5...8,5	6,5...9,5	—

Таблиця 2. Закінчення

Найменування показника	ДСанПіН 2.2.4-171-10, Україна	NPДWP, США	Директива Ради Європейського Союзу 98/83/ЄС	Рекомендації Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), 2004
Мінералізація загальна (сухий залишок), мг/дм ³	100–1500	500	Вода не повинна бути агресивною	—
Жорсткість загальна, ммоль/дм ³	1,5–7,0 (10,0)	1,0	2,0	2,0 (1,0)
Мідь, мг/дм ³	1,0	0,05	0,05	0,5 (0,1)
Марганець, мг/дм ³	0,05–0,5			0,1
Залізо, мг/дм ³	0,2	0,05–0,2	0,2	0,3
Алюміній, мг/дм ³	0,1–0,5	0,3	0,2	1,5

Наведені дані свідчать про вимоги ВООЗ і регламентують значну кількість показників, хоча вони мають рекомендаційний характер, але ґрунтуються на дослідних даних.



ДОВІДКА

ДСанПіН 2.2.4-171-10 у більш повному обсязі регламентує вимоги до різних типів вод, у тому числі за фізіологічною повноцінністю.

У Директиві Ради Європейського Союзу враховані мікробіологічні та хімічні показники, що враховують особливості технології фасованих вод. Але слід зазначити, що Директива є загальною інструкцією для країн-членів ЄС, яка дозволяє її використовувати у національних законодавствах для гармонізації правової бази в рамках співдружності.



ВИСНОВОК ФАХІВЦЯ

Порівнявши світові та державні вимоги до якості та безпечності питної води, можна зробити висновок, що система декларування кількості показників у ДСанПіН навіть перевищує світові вимоги, а якість та безпечність кінцевого продукту залишається на досить низькому рівні. І це тоді, коли Україна має порівняно високий відсоток прісних вод на своїй території, зі значною кількістю підземних.

У реаліях сьогодення справу зможуть виправити тільки науковці та фахівці об'єднавшись разом, створюючи прикладну науку і маючи при цьому фінансову підтримку держави, бо питна вода, в переважній більшості, не просто харчовий продукт, а харчовий продукт першої необхідності.



Євгенія Литвинова,
президент Клубу
експортерів України

- Що наразі експортується із України до Ізраїлю?
- Яка частка України в імпорті Ізраїлю?
- На які товарні категорії варто звернути особливу увагу при експорті?

Експорт до Ізраїлю: з чим та як потрапити на ринок?

Україна може експортувати в Ізраїль усю продукцію, яка відповідає стандартам країни призначення, та на початку 2019 року представники урядів України та Ізраїлю спростили співробітництво ще більше, підписавши угоду про зону вільної торгівлі (ЗВТ) між двома країнами. Всі переваги можна буде побачити після вступу ЗВТ в силу. Тому кожному виробникові необхідно звернути увагу на цей ринок вже сьогодні, як на потенційний для збуту продукції, та проаналізувати, чи можливий експорт саме для вас.



ДОВІДКА

Останні 5 років імпорт Ізраїлю із України падає (приблизно до 8% на рік). Чому так відбувається? Тому що інші країни виходять на ринок із більш конкурентною продукцією та надають більш привабливі ціни для імпортерів Ізраїлю.

Після вступу ЗВТ у силу, українські виробники зможуть стати конкурентоспроможнішими, оскільки не потрібно буде сплачувати мита на 80% товарів із України.

Розглянемо, що наразі експортується із України до Ізраїлю, динаміку та частку України в імпорті Ізраїлю (таблиця 1).



Таблиця 1.

Показники експорту України до Ізраїлю

Назва продукції	тис., USD	Середньорічне зростання/па- діння за останні 5 років	Частка України в імпорті Ізраїлю, %
Залізо і сталь	15,459	-21	1
Деревина та вироби з деревини; деревне вугілля	12,841	48	2

Таблиця 1. Закінчення

Назва продукції	тис., USD	Середньорічне зростання/ падіння за останні 5 років	Частка України в імпорті Ізраїлю, %
Олійні насіння та плодові олії; різні зерна, насіння та фрукти	11,615	153	3
Жири і масла тваринного або рослинного походження та продукти їх розщеплення; готові їстівні жири	8,257	-7	4
Злаки	7,334	-15	1
Машини, механічні прилади, ядерні реактори, котли, їх частини	5,873	-30	0
Молочні продукти; яйця птахів; натуральний мед; харчові продукти тваринного походження	5,429	57	4
Продукти борошномельної промисловості; солод; крохмалі; інулін; пшеничний глютен	4,423	6	7
Різні харчові препарати	4,151	13	1
Напої, спиртні напої та оцет	3,878	0	1

Як бачимо з таблиці — експорту із України до Ізраїлю не багато.

Рейтинг країн світу, з яких Ізраїль купує більшість продукції, наведено на схемі 1.



Схема 1

Найбільше Ізраїль імпортує з таких країн



А що саме імпортується із вищезазначених держав? На сьогодні це такі товари (у переліку першими зазначено товарні категорії із найбільшими обсягами) (схема 2).



Схема 2

Товарні категорії, що імпортуються до Ізраїлю:

- Машини, механічні прилади, ядерні реактори, котли та їх частини
- Мінеральні палива, мінеральні масла та продукти їх перегонки, бітумні речовини
- Натуральні або культивовані перли, дорогоцінні або напівдорогоцінні камені, дорогоцінні метали
- Транспортні засоби, крім залізничного або трамвайного рухомого складу, а також їх частини та приладдя
- Пластмаси та вироби з них
- Фармацевтичні продукти
- Органічні хімікати
- Залізо і сталь
- Меблі, постільні принадлежності, матраци, опори для матраців
- Одяг та аксесуари для одягу
- Злаки
- Різні хімічні продукти, неорганічні хімікати
- Літаки, космічні апарати та їх частини
- Папір та картон, вироби з паперової маси
- Деревина та вироби з деревини, деревне вугілля
- М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти
- Алюміній та вироби з нього
- Товари, що не вказані в іншому місці
- Ефірні олії
- Риби та ракоподібні, молюски та інші водні безхребетні
- Керамічні вироби
- Сіль, сірка, штукатурні матеріали, вапно і цемент
- Залишки та відходи харчової промисловості, приготований корм для тварин
- Різні харчові препарати
- Олійні насіння та плодові олії, різні зерна, насіння та фрукти
- Безалкогольні та алкогольні напої, оцет
- Мило, органічні поверхнево-активні речовини, миючі засоби, мастильні препарати
- Іграшки, ігри та спортивні реквізити, їх частини та приладдя
- Фрукти та горіхи
- Скло та вироби зі скла
- Препарати з круп, борошна, крохмалю або молока, вироби для кондитерських виробів
- Вироби з каменю, гіпсу, цементу, азбесту, слюди або аналогічних матеріалів
- Тютюн і вироблені замінники тютюну
- Цукор і цукрові кондитерські вироби
- Мідь і вироби з них
- Штучні синтетичні волокна
- Вироби зі шкіри
- Жири і масла тваринного або рослинного походження та продукти їх розщеплення
- Молочні продукти, яйця птахів, натуральний мед, харчові продукти тваринного походження та інше



1

Але кожен із видів продукції потрібно аналізувати окремо відповідно до вимог Ізраїлю. Наприклад, із фітосанітарними вимогами ви можете ознайомитися за посиланням ¹ обравши потрібну країну.

Для імпортерів продуктів харчування буде корисним знати про можливість імпортувати продукти харчування нетваринного походження і без алергенів. Якщо такі продукти ввозяться і з оформленням усіх необхідних документів, вони не потребують вибіркового перевірок або попередньої реєстрації продукції.

Будьте уважні, шукайте нові можливості та аналізуйте, чи вигідно ваш товар експортувати до Ізраїлю. Можливо, нова зона ЗВТ надасть саме вашій компанії шанс бути більш конкурентною, завоювати та закріпити нові позиції на ринку. ■

Запитуєте – відповідаємо



«Управління якістю»
вул. Є. Сверстюка, 11, корп. «Б», оф. 412–414
м. Київ, 02002



0-800-215-522



yakist@techmedia.com.ua



Як правильно оскаржувати результати перевірок
Держпродспоживслужби?



Постанова про накладення штрафу може бути оскаржена у два спо-
соби (схема 1).



Схема 1

Способи оскарження постанови про накладення штрафу:

У адміністративному (досудовому) порядку поданням через орган, який
виніс постанову, скарги до територіального органу компетентного органу
вищого рівня або компетентного органу.

Подання позову до відповідного адміністративного суду в порядку визначено-
му Кодексом адміністративного судочинства України (далі – КАСУ).



Наталія Пухальська

Консультант з юридичних
питань «Асоціації
з інтеграції НАССР»

✎ Відповідає...

Скаргу на постанову у справі, подану в адміністративному (досудовому)
порядку, не розглядають у разі оскарження цієї постанови до суду.



КОМЕНТАР ЕКСПЕРТА

Оскільки на сьогодні порядок адміністративного (досудового) оскарження постанови
у справі про порушення законодавства про харчові продукти та корми не затвер-
джено, радимо оскаржувати відповідні постанови виключно в судовому порядку.

Відповідно до КАСУ встановлено шестимісячний строк для звернення
до суду за захистом прав, свобод та інтересів особи, який обчислюють від
дня, коли особа дізналася або повинна була дізнатися про порушення сво-
їх прав, свобод чи інтересів.

**КОМЕНТАР ЕКСПЕРТА**

З метою уникнення пред'явлення постанови про накладення штрафу на примусове виконання до органів державної виконавчої служби, радимо не затягувати з поданням відповідної позовної заяви.

Судовий збір за подання до адміністративного суду позовної заяви станом на лютий 2019 року складає 1921.00 грн.

До того ж, до адміністративного суду можуть бути оскаржені будь-які дії та/або бездіяльність посадових осіб Держпродспоживслужби.

Зокрема й рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів, яке видають у порядку встановленому статтею 67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII.

**КОМЕНТАР ЕКСПЕРТА**

Випадки порушення посадовими особами органів державного нагляду (контролю) процедури та строків здійснення контролю можуть бути оскаржені до Державної регуляторної служби України.

Саме Державну регуляторну службу України наділено повноваженнями перевіряти контролюючі органи.



Як правильно отримати дозвіл на експлуатацію стерилізатора, якщо з наявних документів є лише міжнародний сертифікат якості іноземною мовою? Якщо необхідно отримати дозвіл на застосування, то що для цього потрібно зробити, яка послідовність дій?

**Тимур Душко**

Провідний інженер з охорони праці
ДУ «Інститут ендокринології та обміну речовин ім. В. П. Комісаренка НАМН України»

Відповідає...

Автоклави (парові стерилізатори) — обладнання для стерилізації та дезінфекції насиченою під тиском водяною паром лабораторного посуду, медичних інструментів, матеріалів медичного призначення тощо.

Паровим методом стерилізують також деталі приладів, апаратів з корозійностійких металів, скла, білизну, перев'язувальний матеріал, вироби з гуми, латексу, окремих видів пластмас. За конструкцією розрізняють автоклави вертикальні, горизонтальні, переносні, шафоподібні тощо.

Фактично автоклави є обладнанням, що працює під тиском води, з температурою вище 115 °С, тому під час їх використання слід дотримуватися вимог безпечної експлуатації. Недотримання цих вимог може призвести до вибуху або іншої аварії, причинами якої, зокрема, може бути недостатня кваліфікація обслуговуючого персоналу чи перевищення граничної межі тиску.



ДОВІДКА

Автоклави обладнують манометрами — контрольно-вимірювальними приладами, призначеними для вимірювання, контролю і регулювання тиску пари. Оскільки автоклави є посудинами, що працюють під тиском, під час їх експлуатації, насамперед, слід керуватися міжгалузевими Правилами будови і безпечної експлуатації посудин, що працюють під тиском, затвердженими Держгіртехнаглядом СРСР від 27.11.1987 (НПАОП 0.00-1.59-87).

Крім цих Правил, питання безпечної експлуатації автоклавів встановлюють такі нормативні документи (схема 1).



Схема 1

Нормативні документи, що встановлюють питання безпечної експлуатації автоклавів:

«Правила по устройству, эксплуатации, технике безопасности и производственной санитарии при работе в аптеках», затверджені МОЗ СРСР у 1976 році;

ОСТ 26-01-124-80 «ССБТ. Автоклавы с быстросъемными крышками. Требования безопасности»;

ОМУ 42-21-35-91 «Правила эксплуатации и требования безопасности при работе на паровых стерилизаторах», затверджені наказом МОЗ СРСР від 10.10.1991 № 28.

Щодо «Правил по эксплуатации и технике безопасности при работе на автоклавах», затверджених МОЗ СРСР від 30.03.1971 року, то вони втратили чинність з 01.07.1992 року на підставі ОМУ 42-21-35-91.

Слід зазначити, що згідно з постановою Верховної Ради України «Про порядок тимчасової дії на території України окремих актів законодавства Союзу РСР» від 12.09.1991 № 1545-XII до прийняття відповідних законодавчих актів на території України застосовуються акти законодавства Союзу РСР за умови, що вони не суперечать Конституції та законам України.



ВАЖЛИВО

Нормативно-правові акти, прийняті за радянських часів, є чинними в Україні за умови, що їм на заміну не прийнято нових нормативно-правових актів та якщо нормативні документи радянських часів не суперечать законодавству України.

У закладі охорони здоров'я під час експлуатації автоклавів можна керуватися ОМУ 42-21-35-91 у частині, що не суперечить іншим нормативно-правовим актам України. Порядок експлуатації стерилізаційного обладнання визначають Державні санітарні норми і правила «Дезінфекція, передстерилізаційне очищення та стерилізація медичних виробів в закладах охорони здоров'я», затверджені наказом МОЗ від 11.08.2014 № 552, набирають чинності 01.09.2016.



ДОВІДКА

Згідно з пунктом 17 додатка 3 до Порядку видачі дозволів на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 26.10.2011 № 1107, посудини, що працюють під тиском понад 0,05 МПа, належать до устаткування підвищеної небезпеки.

Відповідно до пункту 63 Переліку робіт з підвищеною небезпекою, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15 (НПАОП 0.00-8.24-05), до робіт підвищеної небезпеки належить випробування та обслуговування парових і водогрійних котлів, економайзерів, паропроводів, трубопроводів гарячої води, пароперегрівників, теплообмінників, тепломеханічного устаткування, посудин, що працюють під тиском.

Оскільки паровий стерилізатор під час роботи є посудиною, що працює під тиском (від 0,05 МПа до 0,21 МПа), то його (технічне) випробування та обслуговування належить до робіт з підвищеною небезпекою.

Персонал, який залучають до роботи з автоклавами, має проходити інструктаж з питань охорони праці за відповідною інструкцією та дотримання вимог експлуатаційної документації. Працівники, яких залучають до обслуговування автоклавів (налагодження, ремонт, технічне обслуговування) мають пройти спеціальне навчання (щорічне навчання працівників, яких залучають до виконання робіт з підвищеною небезпекою) та мати відповідне посвідчення. За необхідності до обслуговування автоклава можна залучити спеціалізовану організацію на умовах договору.

Перелік документів, необхідних для висновку експертизи, наведено у схемі 2.



ДОВІДКА

Копії документів завіряються підписом керівника та мокрою печаткою підприємства-замовника. Документи скласти в папку та пронумерувати згідно з наведеним Переліком.



Схема 2

Перелік документів для висновку експертизи:

- ◆ Довідка про включення до Єдиного державного реєстру підприємств (Свідоцтво, Витяг).
- ◆ Відомості про структуру підприємства (перелік служб і посадових осіб із зазначенням покладених на них обов'язків з питань охорони праці та списки працівників, що експлуатують автоклави, загальна кількість працюючих на підприємстві).
- ◆ Копії дозволів чи ліцензій (попередні, якщо були).
- ◆ Перелік устаткування підвищеної небезпеки, що експлуатується (автоклави).
- ◆ Перелік нормативних документів, що регламентують безпечну експлуатацію посудин, що працюють під тиском (автоклави).
- ◆ Експлуатаційні документи на обладнання підвищеної небезпеки (паспорт, технічний опис, інструкція з експлуатації, складальні креслення, розрахунки).
- ◆ Результати первинного або періодичного технічного огляду автоклавів, а в разі закінчення граничного строку їх експлуатації — результати проведення позачергового технічного огляду за наявності позитивного висновку експертного обстеження.
- ◆ Положення про систему управління охороною праці (СУОП).
- ◆ Положення про службу охорони праці підприємства.
- ◆ Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці.
- ◆ Інструкції з експлуатації устаткування підвищеної небезпеки (автоклави).
- ◆ Інструкції з питань безпечного ведення робіт підвищеної небезпеки (якщо обслуговують свої фахівці).
- ◆ Посадові інструкції керівників підприємства й ІТР з указівкою відповідальності за охорону праці.
- ◆ Документи (витяги з протоколів, посвідчення), що підтверджують проходження навчання в спеціалізованих учбових центрах керівника про перевірку знань Закону України «Про охорону праці» (Загальний курс з ОП — обов'язково!), ІТР з питань охорони праці та безпечної експлуатації обладнання підвищеної небезпеки — НПАОП 0.00-1.59-87 (1 раз на 3 роки для комісії не менше 3 чоловік).
- ◆ Документи (витяги з протоколів, посвідчення), що підтверджують проходження навчання працівників, які експлуатують автоклави, в спеціалізованих учбових центрах з питань безпечної експлуатації обладнання підвищеної небезпеки (автоклави) — щорічно.
- ◆ Протоколи перевірки знань із питань охорони праці ІТР та робітників комісією підприємства.
- ◆ Наказ про створення комісії з питань охорони праці, якщо це передбачено. Наказ про створення комісії з перевірки знань із питань охорони праці ІТР та робітників комісією підприємства.
- ◆ Наказ про призначення відповідальної особи (із числа інженерно-технічних працівників) на підприємстві за справний стан і безпечну дію посудин, а також відповідального по нагляду за технічним станом та експлуатацією посудин (для підприємства з невеликою (до 10) кількістю посудин, обов'язки по нагляду за технічним станом і експлуатацією посудин можуть бути покладені на відповідального за справний стан).
- ◆ Накази про затвердження Положень та інструкцій з охорони праці.
- ◆ Довідка, протоколи вимірів, копія Дозволу електролабораторії, свідоцтво акредитації.
- ◆ Атестація робочих місць. Копія Дозволу лабораторії.
- ◆ Довідка про проходження медичного огляду персоналу, що працює на об'єктах підвищеної небезпеки. Копія Дозволу на проведення проф. оглядів.
- ◆ Довідка про забезпечення спецодягом, ЗІЗ (засоби індивідуального захисту). Копія Сертифікатів ЗІЗ.
- ◆ Копія Договору на обслуговування автоклавів з організацією, яка має на це Дозвіл.
- ◆ Заява на проведення експертизи на в.о.директора ДП «Київський ЕТЦ» Солнцева І.В.



У журналі «Управління якістю» № 01 січень 2018 року на ст. 70 в табл. 2 «Продукція, що має найменший обсяг експорту до Китаю» вказано яйця та яєчні продукти (дані за 2015-2016 рр.), але в Держпродспоживслужбі (м. Дніпро) стверджують, що експорт яєчної продукції до Китаю заборонено. Проясніть, будь ласка, ситуацію.



**Свєнєнєя
Литвинова**

Президент Клубу
експортерів України

Відповідає ...

Згідно з постановою № 107 на 2005-2018 роки експорт до КНР свіжих яєць та свіжої продукції був заборонений. Детальніше на сайті митниці КНР — www.customs.gov.cn.

Але наголошуємо, що саме свіжої продукції. У КНР є достатня кількість переробленої продукції із яєць та яєчних продуктів, про експорт якої було і зазначено у згаданій таблиці.



Із задоволенням повідомляємо, що на сьогодні, згідно з постановою КНР № 206 (2018 рік), заборону відмінено та відновлено експорт птиці, а також її похідних продуктів (яйця та яєчні продукти).



1

Обов'язковими платежами є мито: 20%, ПДВ: 10%. Деталі за посиланням¹.



Чи має право та за яких умов інспектор ДПС при перевірці суб'єктів господарювання перевіряти документи на повірку ваг?



Анна Андрущак,

Заступник Голови
Держпродспоживслужби
України

Відповідає ...



ДОВІДКА

Метрологічним наглядом є діяльність, яка провадиться у сфері законодавчо регульованої метрології з метою перевірки додержання суб'єктами господарювання вимог Закону про метрологію, технічних регламентів та інших нормативно-правових актів у сфері метрології та метрологічної діяльності.

Відносини, що виникають у процесі провадження метрологічної діяльності, регулюються Законом України «Про метрологію і метрологічну діяльність» (далі — Закон про метрологію).



ДОВІДКА

Статтями 20–26 Закону про метрологію визначено положення щодо метрологічного нагляду, а також повноваження центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, права та обов'язки державних інспекторів з метрологічного нагляду.

Відповідно до статті 22 Закону про метрологію під час метрологічного нагляду за законодавчо регульованими засобами вимірювальної техніки (далі — ЗВТ), що перебувають в експлуатації, у суб'єктів господарювання проводиться перевірка за наступними пунктами (схема 1).



Схема 1

Метрологічний нагляд за засобами вимірювальної техніки щодо:

стану та дотримання правил застосування ЗВТ;

додержання вимог до періодичної повірки ЗВТ;

застосування дозволених одиниць вимірювання під час експлуатації ЗВТ.

Метрологічний нагляд за законодавчо регульованими ЗВТ, що перебувають в експлуатації, здійснюється шляхом проведення перевірок відповідно до Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності», яким визначено правові та організаційні засади, основні принципи та порядок здійснення державного нагляду (контролю), їх посадових осіб, права, обов'язки та відповідальність суб'єкта господарювання під час здійснення державного нагляду (контролю).

Перелік питань для здійснення перевірки з метрологічного нагляду за ЗВТ, що перебувають в експлуатації, із зазначенням вимог нормативно-правових актів, яких повинен дотримуватися суб'єкт господарювання, визначено в уніфікованій формі акта, що складається за результатами проведення планової (позапланової) перевірки з метрологічного нагляду у сфері законодавчо регульованої метрології, затвердженого наказом Мінекономрозвитку від 01.11.2016 № 1837, зареєстрованим у Мін'юсті 18.11.2016 за № 1501/29631.

Відповідно до статті 17 Закону про метрологію законодавчо регульовані ЗВТ, що перебувають в експлуатації, підлягають періодичній повірці та повірці після ремонту.

Періодичній повірці підлягають ЗВТ, визначені в Переліку категорій законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що підлягають періодичній повірці, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 04 червня 2015 року № 374, до якого належать автоматичні зважувальні прилади (пункт 1) та неавтоматичні зважувальні прилади (пункт 50).



ДОВІДКА

Суб'єкти господарювання зобов'язані подавати ЗВТ на періодичну повірку з дотриманням встановлених міжповірочних інтервалів, затверджених наказом Мінекономрозвитку від 13.10.2016 № 1747, зареєстрованим у Мін'юсті 01.11.2016 за № 1417/29547.

Повірка ЗВТ проводиться відповідно до Порядку проведення повірки законодавчо регульованих ЗВТ, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів, затвердженого наказом Мінекономрозвитку від 08.02.2016 № 193, зареєстрованим у Мін'юсті 24.02.2016 за № 278/278/28408.

Позитивні результати повірки засвідчують відбитком повірочного тавра на ЗВТ чи записом з відбитком повірочного тавра у відповідному розділі експлуатаційних документів та/або оформлюють свідоцтво про повірку ЗВТ за встановленою формою. На вимогу суб'єкта господарювання можливе поєднання зазначених видів засвідчення результатів повірки.

Відповідно до статті 24 Закону про метрологію центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері метрологічного нагляду, у разі виявлення порушення 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.



ВАЖЛИВО

Порушення умов і правил проведення повірки ЗВТ, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, а також проведення такої повірки не уповноваженими організаціями тягнуть за собою накладення штрафу на посадових осіб підприємств та організацій незалежно від форми власності, фізичних осіб-підприємців **від трьох до тридцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян (від 12 519 до 125 190 гривень).**

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

TECH MEDIA
GROUP

NEW

Практичне видання
з доступом
до електронної
нормативної бази



РЕКЛАМА

НА СТОРІНКАХ:

- Нормативні вимоги до якості та безпеки харчової продукції (технічні регламенти, ДСТУ, СанПіН)
- Перевірки Держпродспоживслужби: підготовка, порядок проходження, оscarження результатів
- Вимоги безпеки до продовольчої харчової сировини: контроль, робота з постачальниками, умови зберігання
- Організація та утримання приміщень, де виробляється харчова продукція. Санітарні вимоги
- Умови зберігання готової харчової продукції. Ротація, терміни придатності й реалізації. Поводження з відходами
- Упаковка, маркування і транспортування харчової продукції
- Вибір стандарту для побудови системи управління безпеки харчових продуктів (HACCP, BRC, ISO 22000, IFS, FSSC 22000)

ЕКСКЛЮЗИВ!

Усе про розробку та впровадження політики HACCP:

- 7 принципів і 12 кроків впровадження. Порядок ведення необхідної документації. Типові помилки та навчання персоналу
- Аналіз небезпек. Оцінка ризиків — матриця ризиків і контролю. Визначення критичних контрольних точок
- Методика та практика проведення внутрішнього аудиту. Управління невідповідностями. Розробка коригувальних і запобіжних дій
- Блок-схеми кожного етапу процесу та схеми руху продукції на підприємстві. Верифікація блок-схем

ТІЛЬКИ У НАС:

- **Періодичні оновлення до видання** з урахуванням змін у законодавстві
- **Доступ до електронної бази нормативної та технічної документації**

ОФОРМЛЮЙТЕ ПЕРЕДПЛАТУ НА II ПІВРІЧЧЯ 2019 РОКУ:



в інтернет-магазині
techmedia.com.ua

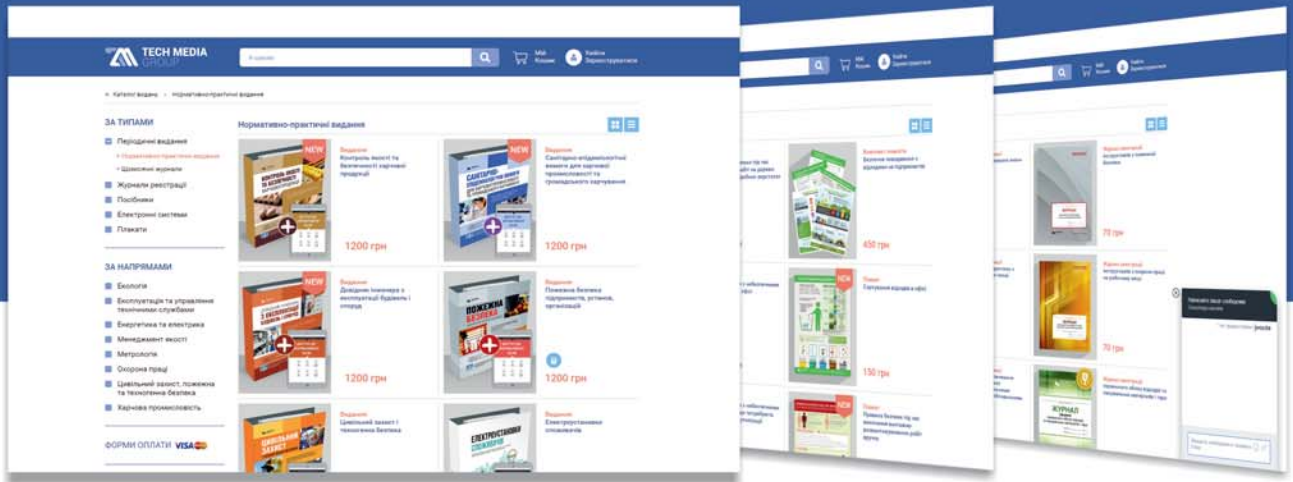


за телефоном
0-800-215-522



за передплатним індексом
76012

Інтернет-магазин для інженерно-технічних працівників **techmedia.com.ua**



КУПУЙТЕ ОНЛАЙН 24/7:

Плакати та журнали реєстрації

Професійну періодику

Нормативно-технічні видання

Практичні посібники

Доступ до консультаційних систем

ГОЛОВНІ НАПРЯМИ:

- менеджмент якості
- метрологія
- промислова екологія
- експлуатація та управління технічними службами
- енергетика та електрика
- охорона праці
- цивільний захист, пожежна та техногенна безпека

КОМУ:

- керівникам відділу якості
- працівникам лабораторій
- екологам, керівникам СЕМ
- головним інженерам, інженерам з експлуатації
- головним енергетикам, відповідальним за електрогосподарство
- інженерам з охорони праці, керівникам СУОП
- інженерам з пожежної безпеки



Оплата
банківською картою
Visa/MasterCard

10% ЗНИЖКИ
для постійних
клієнтів



Швидка
доставка
у ваш офіс