



# УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Щомісячний спеціалізований журнал

- 31**  
стор. **КАТЕГОРИЗАЦІЯ ПОТУЖНОСТЕЙ  
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБОЮ:**  
аналізуємо порядок проведення та приклади  
складання актів про ступінь ризику
- 26**  
стор. **ЯКИХ ЗМІН ОЧІКУВАТИ ВИРОБНИКАМ**  
після прийняття Закону «Про упаковку та відходи упаковки?»
- 54**  
стор. **ЧИ ПОТРІБЕН ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ  
КОНДИТЕРСЬКОМУ ПІДПРИЄМСТВУ,**  
яке планує використовувати інгредієнт тваринного походження?
- 58**  
стор. **АВТОМОБІЛЬНІ ПЕРЕВЕЗЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ:**  
актуальний перелік документів та рекомендації для учасників

# Метрологія для підприємства

ЩОКВАРТАЛЬНИЙ  
МІЖГАЛУЗЕВИЙ  
ВИРОБНИЧО-ПРАКТИЧНИЙ  
ЖУРНАЛ

## У КОЖНОМУ НОМЕРІ:

- ▶ **Роз'яснення** змін у законодавстві, експертні коментарі від провідних фахівців
- ▶ **Підтвердження** технічної компетентності вимірювальних підрозділів (акредитація, атестація, повірка та калібрування)
- ▶ **Розробка** нових та удосконалення діючих засобів вимірювальної техніки (ЗВТ)
- ▶ **Практичні** рекомендації з ремонту, налагодження та регулювання ЗВТ
- ▶ **Еталонні** та стандартні зразки; забезпечення єдності, достовірності та необхідної точності вимірювань
- ▶ **Методи** та засоби метрологічного забезпечення виробництва у різних сферах діяльності (будівництво, медицина, харчова промисловість тощо)



## «ГАРЯЧІ» ТЕМИ НА СТОРІНКАХ У 2019 РОЦІ:



## ОФОРМЛЮЙТЕ ПЕРЕДПЛАТУ НА II ПІВРІЧЧЯ 2019 РОКУ:



в інтернет-магазині  
[techmedia.com.ua](http://techmedia.com.ua)



за передплатним індексом  
**60724**



за телефоном  
**0-800-215-522**  
(дзвінки у межах України безкоштовні)

## 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



*Попереджений –  
значить озброєний!*

До уваги виробників товарів в упаковці! У Плані пріоритетних заходів Мінприроди на 2019 рік передбачено прийняття Закону «Про упаковку та відходи упаковки». Як зміняться вимоги до виробництва, маркування, перероблення й утилізації відходів упаковки — говоримо у нинішньому випуску.

Наріжним каменем чинного законодавства в галузі безпечності харчових продуктів є здійснення заходів держконтролю на підставі оцінки ризику та доцільності. Ексклюзивно для Вас наші експерти аналізують порядок категоризації потужностей Держпродспоживслужбою на конкретних виробничих прикладах.

Законодавство мінливе, не всі встигають слідкувати за новинами. Тому ми вирішили зробити невеличку ревізію і визначити пакет документів, необхідних для автомобільних перевезень харчових продуктів.

Серед іншого Ви знайдете відповіді на такі питання:

- які вимоги до роботи з димедролом, якщо підприємство планує використовувати його у виробництві;
- чи потрібен експлуатаційний дозвіл кондитерському підприємству, яке планує використовувати інгредієнт тваринного походження.

Наш журнал — Ваш відкритий майданчик для професійної полеміки. Тож приймаємо й надалі пропозиції та запити на електронну адресу редакції [yakist@techmedia.com.ua](mailto: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»



*Інна Одинець***Коротко про головне: аналізуємо та враховуємо новації ..... 4**

- Відновлено дію міждержавних стандартів у галузі санітарно-гігієнічних вимог до виробничої діяльності
- Прийнято Технічний регламент щодо вимог до екодизайну для ламп і пов'язаного з ними обладнання
- Затверджено методи відбору зразків для контролю рівня нітратів у харчових продуктах
- Перевірки господарської діяльності та якості товарів можуть розділити

**Міжнародна стандартизація // Впровадження змін***Марина Бурдейна***Міжнародні стандарти ASTM та ISO на допомогу промисловцям, фармацевтам, харчовикам, екологам та управлінцям ..... 10**

- Перші міжнародні стандарти щодо оцінювання стійкості та простежуваності какао-бобів
- Новий стандарт для фахівців із сенсорного оцінювання (дегустаторів) та розробників продуктів
- Нові принципи для гнучкого підходу до поетапної реалізації системи еко-менеджменту
- Запровадження інновацій у каналізаційних і вентиляційних системах за стандартами ASTM
- Новації ISO для керівників організації, орієнтованої на людину

**Міжнародні стандарти // Вимоги до системи менеджменту***Євгеній Годнєв***ISO 9001:2015: як симфонію успіху не перетворити на макулатурну систему заради сертифіката. Частина 2 ..... 18**

Негативний результат може з'явитися досить швидко, якщо компанія починає змінювати без необхідності в них, призначає одного відповідального за все, не здатна відпустити старі проблеми та оцінити вплив змін на свій внутрішній і зовнішній контекст

**Сучасні концепції менеджменту // Ощадливе виробництво***Віталій Цопа***Стандарти в галузі ощадливого виробництва: чим послугувуватися при впровадженні Lean-культури ..... 22**

Перелік американських, німецьких, індійських і російських стандартів для побудови та реалізації принципів ощадливості на підприємстві

**У нормативно-правовому полі // Аналіз змін***Людмила Хоміч***Яких змін очікувати виробникам після прийняття Закону «Про упаковку та відходи упаковки»? ..... 26**

- Як зміняться вимоги до виробництва та маркування упаковки?
- Що передбачає декларування про відповідність умовам випуску упаковки?
- Яку відповідальність нести виробники за порушення вимог законодавства у сфері поводження з тарою та упаковкою?

**Безпечність харчових продуктів // Державний контроль***Руслан Нагорняк***Категоризація потужностей Держпродспоживслужбою: аналізуємо порядок проведення та приклади складання актів про ступінь ризику ..... 31**

**Безпечність харчових продуктів // Простежуваність на підприємствах***Тетяна Литвиненко***Простежуваність у ланцюгу виробництва — запорука швидкого виявлення небезпечної продукції та її вилучення ..... 42**

Розроблена та впроваджена система простежуваності дає змогу оперативної та чітко відслідкувати інформацію про харчовий продукт у всьому харчовому ланцюгу. Система простежуваності обов'язково має бути задокументована у процесах

**Безпечність харчових продуктів та кормів // Система HACCP***Вадим Турянчик***Виробничий контроль у межах HACCP: що враховуємо при складанні плану контролю ..... 47**

Якщо підприємство знаходиться в зоні високих ґрунтових вод, контроль буде залежати від періодичності опадів, стану інфраструктури, наявності спеціального обладнання для відкачування, що впливає на рівень вод і збільшує або зменшує ймовірність замокання продукції під час зберігання

**У нормативно-правовому полі // Видача експлуатаційних дозволів****Чи потрібен експлуатаційний дозвіл кондитерському підприємству, яке планує використовувати інгредієнт тваринного походження? ..... 54****У нормативно-правовому полі // Організація вантажоперевезень***Святослав Бартош***Автомобільні перевезення харчових продуктів: актуальний перелік документів та рекомендації для учасників ..... 58**

- Чи можливо оформити перевезення без підписання договору?
- Які основні вимоги щодо оформлення та експлуатації транспортних засобів?
- За що та у якому розмірі можуть оштрафувати перевізника?

**Безпечність харчових продуктів // Виявлення фальсифікації***Олександр Лисенко***Фальсифікація продовольчих товарів: види, передумови та особливості у вітчизняних реаліях. Частина 2 ..... 64**

- Як відбувається вартісна, інформаційна та комплексна фальсифікація товарів?
- Які вітчизняні закони застосовують для боротьби із фальсифікацією харчових продуктів?
- Як захистити власне маркування від підробок?

**Експертний коментар // Актуально***Євгенія Литвинова***Експортні можливості індійського ринку та як на нього вийти зі своїм продуктом? ..... 74**

- Чи є можливості в українського виробника вийти зі своїм продуктом на індійський ринок?
- З якими країнами потрібно буде конкурувати?
- Чи можливо в Україні наростити обсяги експорту до Індії та за рахунок чого?

**Експертний коментар // Актуально****Запитуєте — відповідаємо ..... 79**

Які вимоги до роботи з димедролом, якщо підприємство планує використовувати його у виробництві





**Інна Одинець,**  
відповідальний редактор  
журналу «Управління  
якістю»

- Затверджено методи відбору зразків для контролю рівня нітратів у харчових продуктах
- Парламентарі пропонують розділити перевірки господарської діяльності та якості споживчих товарів
- Схвалено проект ратифікації Угоди про вільну торгівлю між урядами України та Ізраїлю

## Коротко про головне: аналізуємо та враховуємо новації

### Відновлено дію міждержавних стандартів у галузі санітарно-гігієнічних вимог до виробничої діяльності

Відповідно до статті 11 Закону України «Про стандартизацію», Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про визначення державного підприємства, яке виконує функції національного органу стандартизації», та за пропозицією ТК 135 «Безпека промислової продукції та засоби індивідуального захисту працюючих» видано Наказ ДП «УкрНДНЦ» № 111 щодо відновлення дії міждержавних стандартів, які регулюють роботу підприємств та організацій у частині захисту від шуму, а також якості повітря.

Мова йде, зокрема, про:

1. ГОСТ 12.0.003–74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
2. ГОСТ 12.1.002–84 ССБТ. Электрические поля промышленной частоты. Допустимые уровни напряженности и требования к проведению контроля на рабочих местах.
3. ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
4. ГОСТ 12.1.036–81 ССБТ. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях.
5. ГОСТ 12.1.045–84 ССБТ. Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля.
6. ГОСТ 23337–78 Шум. Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий.



#### **ВАЖЛИВО**

Зазначені вище міждержавні стандарти будуть чинними в період від 26 квітня 2019 року до 01 січня 2022 року.

## Прийнято Технічний регламент щодо вимог до екодизайну для ламп і пов'язаного з ними обладнання

Документ встановлює вимоги до екодизайну щодо введення в обіг таких електричних освітлювальних виробів (у тому числі вмонтованих в інші продукти): лампи спрямованого випромінювання; світлодіодні лампи; пов'язане з ними обладнання, призначене для встановлення між мережею і лампами, у тому числі пускорегулювальні апарати для ламп, пристрої керування та світильники.

Також встановлюються вимоги до інформації про продукт для виробів спеціального призначення.

Технічний регламент розроблено на основі Регламенту Комісії (ЄС) № 1194/2012 від 12 грудня 2012 р., що доповнює Директиву Європейського Парламенту та Ради 2009/125/ЄС стосовно вимог щодо екодизайну для ламп спрямованого випромінювання, світлодіодних ламп і пов'язаного з ними обладнання.



### ВАЖЛИВО

Дія цього Технічного регламенту не поширюється на світлодіодні модулі, які продаються як частина світильників, що вводяться в обіг у кількості менше ніж 200 одиниць на рік.

**Технічний регламент набрав чинності 27.03.2019 р.**

## До кінця року всі оператори ринку мають упровадити систему НАССР

Відповідно до вимог законодавства, до кінця 2019 року всі оператори ринку, які працюють у сфері виробництва й обігу харчових продуктів, мають упровадити систему аналізу ризиків і контролю критичних точок НАССР, завдяки чому оператор ринку підвищує безпеку харчових продуктів.



*Законодавство передбачає не лише обов'язок бізнесу упровадити НАССР, але й зобов'язує інспекторів здійснювати аудит цієї системи. Саме тому бізнес та службовці Держпродспоживслужби повинні дуже чітко ці вимоги розуміти і відповідати їм. Для цього організуються різного роду тренінги, навчання та семінари із залученням експертів проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпеки харчових продуктів в Україні».*

**Володимир Лапа,  
Голова Держпродспоживслужби**



## Затверджено порядок розрахунку норм природних втрат зерна та продуктів його переробки

23 квітня 2019 року видано проект Наказу Мінагрополітики та продовольства України «Про затвердження Норм природних втрат зерна та продуктів його переробки при зберіганні на зернових складах та зернопереробних підприємствах та Порядку розрахунку норм природних втрат зерна та продуктів його переробки при зберіганні на зернових складах та зернопереробних підприємствах».

Департамент стратегії та економічного розвитку має забезпечити подання цього наказу в установленому порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України. Наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.



### ДОВІДКА

Проект Наказу містить додатки, в яких роз'яснено порядок розрахунку норми природних втрат, а також приклади розрахунку витрат для суб'єктів господарювання в частині ведення кількісно-якісного обліку зерна та продуктів його переробки і бюджетних витрат для органів державної влади чи місцевого самоврядування, що здійснюють адміністративне регулювання цього процесу.

## Триває процес забезпечення вільної торгівлі між Україною та Ізраїлем

Кабінет Міністрів України схвалив розроблений законопроект і розпорядження, якими пропонується ратифікувати Угоду про вільну торгівлю між урядами України та Держави Ізраїль. Відповідні документи будуть невдовзі передані до Верховної Ради України. Ратифікація угоди в парламенті дозволяє завершити внутрішньодержавні процедури, які потрібні для набуття чинності, а також сприятиме подальшому розвитку двостороннього торговельно-економічного співробітництва між Україною та Державою Ізраїль.



### ДОВІДКА

Угода про вільну торгівлю між урядами України та Держави Ізраїль була підписана 21 січня 2019 року. Дія документу спрямована на двосторонню лібералізацію та усунення бар'єрів у торгівлі між нашими державами, а також на створення додаткових можливостей для українських експортерів щодо розширення ринків збуту, кооперації, розвитку й модернізації власного виробництва в Україні.



Крім того, 24–26 червня відбудеться торгова місія українських компаній аграрного сектору, виробників продуктів харчування та напоїв до Ізраїлю для участі у програмі GOISRAEL2019, яка фінансується в рамках ініціативи ЄС EU4Business та реалізується ЄБРР.

Детально про експорт до Ізраїлю читайте у № 5 (2019) на с. 70

## Оновлюються вимоги до імпорту продуктів тваринного походження та кормів для тварин

У Міністерстві юстиції зареєстровано Наказ Мінагрополітики «Про затвердження Вимог щодо ввезення (пересилання) на митну територію України живих тварин та їхнього репродуктивного матеріалу, харчових продуктів тваринного походження, кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки» від 16.11.2018 № 553.



### ДОВІДКА

Проект нового наказу розроблено за підтримки Проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні, з використанням досвіду ЄС (15 регламентів, директив та рішень) та міжнародних стандартів (Кодекси здоров'я МЄБ).

Наказ набере чинності через півроку після опублікування (очікується в кінці 2019 року). Нові Вимоги замінять Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду, які діяли з 2004 року і вже не відповідають сучасним реаліям торговельних відносин. Зокрема, передбачено нововведення (схема 1):



Схема 1

### Найважливіші положення нових Вимог щодо ввезення до України харчових продуктів тваринного походження:

- застосування принципів зонування та компартменталізації, що дозволить імпортувати тварин або продукцію із зон або компартментів, якщо не вся територія країни-експортера є вільною від тєї чи іншої хвороби тварин;
- значне зменшення кількості діагностичних досліджень щодо живих тварин, що повинні проводитися на території країни-експортера. Очікується, що це зменшить фінансове навантаження на операторів ринку, що планують ввозити в Україну живих тварин;
- оновлення вимог щодо походження сировини для виробництва харчових продуктів. Наказ не встановлює вимоги щодо походження сировини для виробництва харчового продукту виключно з території країни-експортера, що слугує значним полегшенням для виробників;
- збільшення видового різноманіття продуктів, які можуть імпортуватись в Україну. Встановлено вимоги до таких нових категорій продуктів, як композитні продукти, желатин, колаген, молозиво, жаб'ячі лапки та равлики, 33 категорії побічних продуктів і продуктів їх оброблення, переробки.

## Внесено зміни до законодавства щодо ввезення молока й молочних продуктів до Республіки Молдова



Уряд Молдови прийняв Постанову № 218 «Про затвердження вимог до молока і молочних продуктів» (текст російською мовою додається)<sup>1</sup>, якою вносяться зміни до імпорتنих вимог для ввезення молока й молочних продуктів до Республіки Молдова.



### ДОВІДКА

Текст документу опубліковано в офіційному виданні Monitorul Oficial 29 березня, отже, постанова набуває чинності у вересні 2019 року (через 6 місяців після публікації), з одночасною втратою чинності Технічним регламентом «Молоко і молочні продукти» від 2010 року.

Детально  
про експорт  
до Республіки  
Молдова читайте  
у № 6 (2018) на с. 72.

Усі зацікавлені суб'єкти господарювання повинні ознайомитися з інформацією щодо змін у законодавстві Республіки Молдова в частині вимог до продукції, що підпадає під затверджені вимоги, на офіційному сайті Держпродспоживслужби в рубриці «Міжнародне співробітництво».

## Затверджено методи відбору зразків для контролю рівня нітратів у харчових продуктах

Після публікації в «Офіційному віснику України» набув чинності Наказ Мінагрополітики та продовольства України від 05.02.2019 № 34, яким затверджено Методи відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів нітратів у деяких харчових продуктах для цілей державного контролю.

Наказ розроблено на виконання Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Згідно зі статтею 21 цього Закону відбір зразків здійснюється в порядку:

1) планового відбору — для виконання щорічних планів держконтролю та/або держмоніторингу;

2) позапланового відбору — якщо під час здійснення держконтролю виникла обґрунтована підозра щодо порушення оператором ринку вимог законодавства або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені Законом.

Оператори ринку зобов'язані забезпечити умови для відбору зразків продукції (стаття 16 Закону).

**ВАЖЛИВО**

Визначені методи відбору прописують процедуру відбору зразків харчових продуктів, рослин у полі, дитячого харчування та харчових продуктів на основі зернових для дітей грудного та молодшого віку та зразків продукції на етапі роздрібної торгівлі. Також визначається необхідна мінімальна кількість точкових зразків, які необхідно відібрати від партії. Документ є обов'язковим для державних ветеринарних інспекторів (державних інспекторів) Держпродспоживслужби, акредитованих лабораторій та операторів ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

**Перевірки господарської діяльності та якості товарів можуть розділити**

У Верховній Раді зареєстровано законопроект № 10222 «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо підвищення конкурентоспроможності українських виробників та посилення захисту прав споживачів», яким депутати пропонують суттєво реформувати систему контролю якості споживчих товарів.

Передбачається, зокрема, не поширювати дію Закону «Про засади державного контролю (нагляду) у сфері господарської діяльності» на державний ринковий нагляд. Це зумовлено значною відмінністю в підходах та організації наглядової діяльності.

Предметом перевірки повинна стати продукція (окремий товар, партія), а не діяльність підприємства, що дозволить здійснювати перевірки більш фокусовано. Ступені ризику у плануванні перевірок встановлюватимуться не для суб'єктів господарювання, а для продукції. Крім того, для прийняття рішення про перевірку, що проводитиметься без попередження, необхідне буде документальне підтвердження небезпечності продукції.

Законопроект також передбачено вивести з-під дії Закону «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» будівельну та ювелірну галузі, а НКРЗІ — дозволити перевіряти електроніку. На непродовольчі б/в товари хочуть запровадити обов'язкову річну гарантію.

**ДОВІДКА**

Пропонується не застосовувати штрафи за формальні (несуттєві) порушення за умови їх усунення, а зупинення діяльності суб'єкта господарювання в адміністративному порядку заборонити та передати це рішення до юрисдикції суду. Разом з тим за невиконання рішень наглядових органів штрафи повинні суттєво зрости.



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

- Перші міжнародні стандарти щодо оцінювання стійкості та простежуваності какао-бобів

- Новий стандарт для фахівців із сенсорного оцінювання (дегустаторів) та розробників продуктів

- Нові принципи для гнучкого підходу до поетапної реалізації системи еко-менеджменту

- Запровадження інновацій у каналізаційних і вентиляційних системах за стандартами ASTM

- Новації ISO для керівників організації, орієнтованої на людину

## Міжнародні стандарти ASTM та ISO

на допомогу промисловцям, фармацевтам, харчовикам, екологам та управлінцям

### Стандарт ASTM A370 регулює механічні випробування сталевих виробів

Сталь — відносно недорогий, але популярний матеріал, що значною мірою зумовлено відмінними характеристиками міцності й деформаційності.

Отримувати якісні продукти зі сталі, незалежно від її джерела (переробна фабрика чи сталеливарний завод), допомагає стандарт **ASTM A370-18 «Стандартні методи випробувань і терміни, що використовуються в ході механічних випробувань сталевих виробів»**. Документ описує випробування й визначення, які використовуються для оцінювання конкретних механічних властивостей сталі, нержавіючої сталі та супутніх сплавів.



#### ДОВІДКА

Текст ASTM A370-18 включає опис різних механічних випробувань: тестів на розтягування, згин, ударостійкість тощо.

### Міжнародний стандарт ASTM E3143 підтримує розроблення ліків із застосуванням нанотехнологій

Фармацевтичні компанії зможуть використовувати новий документ для забезпечення контролю якості у процесі розроблення ліків, включаючи ті, які в перспективі можна буде зробити менш токсичними та більш ефективними.

Технічний комітет ASTM International з нанотехнологій (E56) уже опублікував **ASTM E3143 «Стандартна практика виконання кріотрансмісійної електронної мікроскопії ліпосом»**.



### ДОВІДКА

Стандарт ASTM E3143 буде застосовуватися для розвитку ліпосомних наноматеріалів — найбільшого класу лікарських препаратів на основі нанотехнологій. Ліпосомні «мішечки» використовуються як носії ліків, знижуючи токсичність і змінюючи способи розподілу ліків в організмі.

За словами авторів документу, його використання має привести до скорочення обсягу документації, необхідної, коли виробник надає новий продукт регулюючому органу. Це може скоротити час вивчення продуктів регулятором та прискорити їх виведення на ринок.

### Стандартизовано способи підготовки проб і вимірювання вивіреної нафти

Документ **ASTM F3337 «Стандартні настанови щодо проведення вимірювань властивостей і поведінки вивітрених фракцій нафти»**, розроблено технічним комітетом ASTM International з небезпечних речовин і ліквідації розливів нафти (F20), важливий як для планування дій під час надзвичайних ситуацій, так і в ліквідації наслідків.

За словами авторів, нові настанови стандартизують способи підготовки лабораторіями проб нафти й вимірювання вивіреної нафти, що відрізняється від сирові.



### ДОВІДКА

**Вивірена нафта** — та, яка зазнала руйнування під дією атмосферних умов.

Аби зрозуміти, як нафта поводитиметься в навколишньому середовищі, необхідно підготувати проби вивіреної речовини з необхідними втратами фракцій у відсотках по масі, і лише потім можна буде вивчити такі зразки. Отримані дані можуть бути введені до систем моделювання розливу нафти, щоб допомогти передбачити зміну її властивостей і поведінки, включаючи траєкторію розливу.

Завдяки стандарту ASTM F3337 у спеціалістів служб швидкого реагування й інших зацікавлених сторін з'являться уніфіковані засоби, що дозволяють зрозуміти, як певний вид нафти буде поводитися після розливу, а потім використати цю інформацію в комп'ютерних моделях для прогнозування поведінки речовини та наслідків розливу, планування дій, а також для управління розливом, як тільки він відбудеться.



## Опубліковано перші міжнародні стандарти щодо оцінювання стійкості та простежуваності какао-бобів

Вирощування какао-бобів — складний процес: переважно на дрібних фермах у регіонах без адекватної інфраструктури та з поганими умовами життя працівників. Тому забезпечення екологічної та соціальної стійкості процесу виробництва шоколаду є досить серйозним завданням.

**Серія ISO 34101** на тему стійкості та простежуваності какао, розроблена зацікавленими сторонами з усіх секторів какао-індустрії, включає такі документи:

- ISO 34101-1:2019 «Стійке та простежуване какао — Частина 1: Вимоги до систем менеджменту стійкості какао».
- ISO 34101-2:2019 «Стійке та простежуване какао — Частина 2: Вимоги до ефективності (пов'язані з економічними, соціальними й екологічними аспектами)».
- ISO 34101-3:2019 «Стійке та простежуване какао — Частина 3: Вимоги до простежуваності».
- ISO 34101-4:2019 «Стійке та простежуване какао — Частина 4: Вимоги до схем сертифікації».



### ДОВІДКА

Нові стандарти охоплюють організаційні, економічні, соціальні та екологічні аспекти вироблення какао-бобів, а також містять вимоги до простежуваності, забезпечуючи ясність стосовно стійкості використовуваного какао.

## Новий міжнародний стандарт ASTM E3093: оцінюємо запах і смак продуктів

Для компаній важливим є визначення сенсорних характеристик продуктів із залученням до цього процесу невеликих груп людей. Такі тести іноді називають груповими, неформальними або технічними дегустаціями.

Технічний комітет ASTM International із сенсорного оцінювання (E18) розробив **ASTM E3093 — «Нові настанови для малих груп спеціалістів з оцінювання продуктів»**, які скоро будуть опубліковані.



### ДОВІДКА

Документ охоплює ситуації, коли група до 10 осіб оцінює продукт або серію продуктів для конкретної мети. Зацікавленим сторонам надається доступ до передового досвіду, який забезпечує достатню точність процесу та зводить до мінімуму систематичні помилки оцінювання, спрощуючи прийняття рішень на базі сенсорних характеристик.

Цільова аудиторія документа — фахівці із сенсорного оцінювання (дегустатори) та розробники продуктів. Найбільш вірогідні потенційні користувачі — незалежні асоціації споживачів, яким необхідно оцінювати товари із залученням невеликих груп дегустаторів.

## Поетапна реалізація принципів завдяки ISO 14005 допоможе малим та середнім підприємствам у запровадженні системи еко-менеджменту

Запровадження системи екологічного менеджменту на базі стандарту ISO 14001:2015 «Системи екологічного менеджменту — Вимоги й настанови до застосування» є досить складним процесом, але з ним легше впоратися, якщо розбити на окремі етапи. Допоможе нещодавно переглянутий збірник інструкцій — **ISO 14005:2019 «Системи екологічного менеджменту — Керівні принципи для гнучкого підходу до поетапної реалізації»**.



### ДОВІДКА

Документом можуть послуговуватися компанії будь-яких типів і розмірів у процесі запровадження системи екологічного менеджменту, щоб отримувати переваги на кожному етапі процесу.

Системи, засновані на стандарті ISO 14001, допомагають організаціям ефективно управляти ризиками та дають низку переваг, включаючи підвищення ефективності використання природних ресурсів і енергії, більш суворе дотримання вимог законодавства й поліпшення відносин із клієнтами.

Малі й середні підприємства часто стикаються з труднощами у процесі запровадження систем екологічного менеджменту через відносно невелику чисельність персоналу та малий обсяг доступних ресурсів. Стандарт ISO 14005 пропонує їм засоби подолання цієї перешкоди, допомагаючи виконувати вимоги поетапно і гнучко, адаптуючи запроваджувану систему до власних конкретних потреб. Це дозволяє отримувати вигоду з самого початку процесу, в результаті дотримуючись усіх вимог ISO 14001.

Детально про впровадження еко-менеджменту читайте в № 9 (2018), с. 44, № 10 (2018), с. 46 і № 11 (2018) с. 40

## Серію ISO 14064 доповнено оновленими стандартами

Зростає актуальність міжнародних стандартів серії ISO 14064, автори якої — спеціалісти підкомітету ПК 7 «Управління парниковими газами та пов'язана з цим діяльність» при технічному комітеті ISO TK 207 «Управління навколишнім середовищем».

У кінці минулого року було переглянуто перший такий стандарт — ISO 14064-1:2018 «Парникові гази — Частина 1: Вимоги та настанови щодо проведеного на рівні окремої організації кількісного оцінювання обсягу викидів і рівня видалення парникових газів, а також складання відповідної звітності».

Нещодавно завершився перегляд другого й був опублікований принципово новий, уже третій, документ, який доповнив серію. Ідеться, зокрема, про:

- ISO 14064-2:2019 «Парникові гази — Частина 2: Вимоги та настанови щодо проведення на рівні окремого проекту кількісного оцінювання й моніторингу вдосконалень, які стосуються зменшення або видалення викидів парникових газів, а також складання відповідної звітності»;
- ISO 14064-3:2019 «Парникові гази — Частина 3: Вимоги та настанови щодо перевірки й затвердження положень, які стосуються парникових газів».



### ВАЖЛИВО

ISO 14064-3 застосовуватимуть для перевірення звітів, розроблених з використанням різних інструментів кількісного оцінювання ПГ на рівні окремого проекту, підходить він і до звітів про вуглецевий слід.

Стандарт вводить нові принципи, новий розділ щодо затвердження, а також нові інструменти: узгоджені процедури та змішані завдання. Є роз'яснення щодо доцільних рівнів гарантій, з урахуванням непрямих викидів ПГ у розрізі життєвого циклу певного продукту.

Документи ISO 14064-2 і ISO 14064-3 можуть застосовуватися до всіх проектів у будь-якому секторі або регіоні та різними організаціями, незалежно від їх розміру й/або типу.

## Нові стандарти ASTM — настанови щодо запровадження інновацій у каналізаційних і вентиляційних системах

**ASTM F3202 «Стандартні настанови щодо полівінілхлоридних фітінгів із суцільними стінками для з'єднання трубопроводів із гофрованими стінками з поліетилену високої щільності та поліпропілену»** покликані підтримати інновації та вдосконалити процес створення каналізаційної трубопровідної інфраструктури. Стандарт дозволить запровадити більш ефективні та інноваційні способи з'єднання складних компонентів у зливових трубопроводах і каналізаційних трубах.



### ДОВІДКА

Новий стандарт усуває проблеми поєднуваності різних матеріалів, пов'язані зі втратою стійкості конструкціями, знижуючи вірогідність виникнення асиметричних деформацій за рахунок регламентування використання якісних водонепроникних фітінгів з ПВХ із суцільною стінкою, які відзначаються високою конструктивною міцністю.

**Документ ASTM F3371 «Стандартні настанови для поліолефінових труб і фітінгів у системах дренажу, каналізації та вентиляції»** має дозволити використовувати поліпропіленові або поліетиленові труби безнапірного класу для створення дренажних, стічних і вентиляційних систем.



#### **ДОВІДКА**

До появи нового стандарту виробникам доводилося керуватися вимогами іншого, більш широкого профілю, на поліолефінові труби та фітінги — ASTM F1412 «Стандартні настанови щодо поліолефінових труб і фітінгів для систем відведення агресивних відходів».

Документ ASTM F3371, призначений виключено для систем дренажу, каналізації та вентиляції, дає чіткіші інструкції та спрощує виведення на ринок нових продуктів, дозволяючи компаніям робити свій бізнес більш конкурентоспроможним, використовуючи альтернативні матеріали й методики.

### **Запропоновано спростити судову експертизу вибухових речовин**

Спеціалісти технічного комітету ASTM International із судово-медичної експертизи (E30) виступили з пропозицією про розроблення міжнародного стандарту, який має допомогти експертам-криміналістам, вибухотехнікам і слідчим виявляти й аналізувати вибухові матеріали, знайдені на місцях злочинів. Документ з робочою назвою **ASTM WK67862 «Новий збірник керівних вказівок щодо стандартної методики судової експертизи й ідентифікації непошкоджених вибухових речовин»** описує різні методи, які можуть використовуватися для ідентифікації непошкоджених вибухових матеріалів — чорний (димний) порох, бездимний порох (нітропорох), динаміт і піротехніка — які часто виявляють у ході кримінальних розслідувань.



#### **ВАЖЛИВО**

Пропонований стандарт, як очікується, буде використовуватися в першу чергу судово-медичними лабораторіями, які проводять експертизу вибухових речовин. Судмедексперти з відповідною підготовкою зможуть використовувати стандарт, зокрема, як інструкцію для вибору найбільш доцільних методів аналізу вибухівки.

## ISO опублікувала настанови для керівників організації, орієнтованої на людину

Сьогодні в роботі компаній на перший план виходить уже не стільки суть справи, навіть не корпоративна соціальна відповідальність, а підхід, орієнтований на людину, і пошук правильних інструментів для цього. Саме така концепція робить організації успішними та життєздатними.

Стандарт **ISO 27501:2019 «Організація, орієнтована на людину. Настанови для керівників»**, який розробила та опублікувала Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), може допомогти організаціям у вирішенні таких питань.

Новий документ розроблено на основі стандарту ISO 27500 «Організація, орієнтована на людину. Обґрунтування і загальні вимоги», який пояснює цінності та переконання, що роблять організацію орієнтованою на людину.

ISO 27501 визначає обов'язки менеджерів, починаючи від організаційної стратегії, розроблення процедур і процесів, які дають змогу зосередитися на людині, до впровадження цих процедур і процесів.



### ДОВІДКА

Вимоги та рекомендації стандарту призначені для застосування у великих або малих організаціях, а також у державному чи приватному секторі. І хоча не всі частини цього міжнародного стандарту будуть рівноцінними для всіх типів організацій, основні теми стосуються кожної.

## Як добровільний стандарт ISO 20252:2019 спрощує вивчення кон'юнктури ринку

Аналіз результатів ринкових досліджень допомагає підприємствам не тільки на етапах розроблення та подальшого просування нових товарів і послуг, але й у вивченні патернів поведінки споживачів, що, зокрема, сприяє зниженню ризиків, допомагає в уточненні та вдосконаленні бізнес-стратегій.



*Коли консалтингові та інші фірми діляться з громадськістю і всіма зацікавленими сторонами результатами своїх ринкових досліджень, що не ґрунтуються на загальноприйнятих принципах, вони не знижують, а можуть навіть ненавмисно збільшувати ризики для бізнесу і споживачів.*



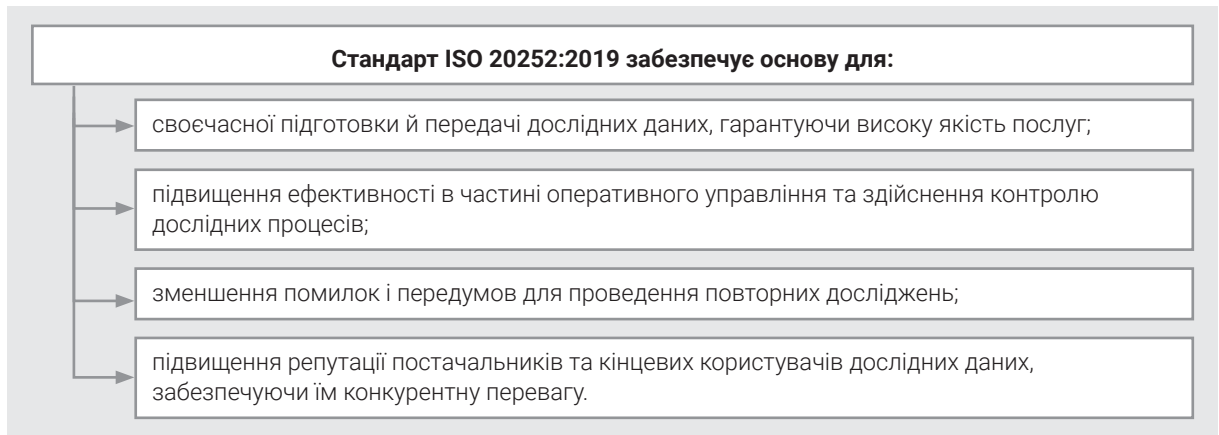
Так вважають фахівці технічного комітету ISO TC 225 («Дослідження ринку, виявлення думок і соціологічні дослідження»), автори документу **ISO 20252:2019 «Аналіз ринкового потенціалу нового продукту, виявлення думок і соціологічні дослідження, включаючи підготовку висновків за підсумками оброблення інформації та аналіз даних – Словник і вимога до послуги»**, актуалізована версія якого побачила світ на цьогоріч.

У міжнародному стандарті ISO 20252:2019 викладено керівні вказівки й вимоги, як слід планувати, проводити та контролювати аналіз ринку, а також передавати звіти клієнтам, що запускають відповідні дослідні проекти.

Очікується, що впровадження й поширення ISO 20252:2019 сприятиме максимізації прозорості та узгодженості методів проведення опитувань, а також упевненості в результатах і в постачальниках дослідних даних (схема 1).



Схема 1



### ДОВІДКА

Це третє видання стандарту ISO 20252:2019, розроблене з метою відображення нових або змінених дослідних методів. Охоплено всі етапи ринкового дослідження: від початкового налагодження контактів між клієнтом і постачальником дослідницьких послуг до передачі отриманих результатів замовникові.

Попередніми версіями документа користуються дослідницькі компанії, державні органи, асоціації споживачів, вищі навчальні заклади, дослідні інститути, маркетингові та рекламні агентства по всьому світу.



**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

Інтелектуальний  
капітал в усьому  
світі став визнаним  
активом

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

## Частина 2

### Планування змін

Для змін необхідний ентузіазм, сама необхідність змін, цілі, командна робота, планування, підготовка, фокусування, наполегливість і нові управлінські технології.



#### **ВАЖЛИВО**

Негативний результат може з'явитися досить швидко, якщо компанія починає зміни без необхідності в них, призначає одного відповідального за все, не здатна відпустити старі проблеми та оцінити вплив змін на свій внутрішній і зовнішній контекст.

Управління змінами має бути частиною корпоративної культури, а початок цьому можна покласти саме у проектах із системи менеджменту якості.



*Радимо також: «Управління змінами. Вимоги ISO 9001:2015 і методологія Адізеса» у № 4 (2019), с. 50*

### Середовище для виконання процесів

Пропонуємо звернути увагу на примітку з роз'ясненнями.



### ДОВІДКА

**Примітка з розділу 7.1.4.** Відповідне середовище може являти собою поєднання людських і фізичних факторів, таких як:

- а) соціальні (наприклад, відсутність дискримінації, спокій, безконфліктність);
- б) психологічні (наприклад, зниження рівня стресу, профілактика емоційного вигорання, емоційний захист);
- с) фізичні (наприклад, температура, тепловий потік, вологість, освітлення, рух повітря, гігієна, шум).

Зверніть увагу на соціальні та психологічні фактори. Як забезпечити це в колективі? Хтось із керівників розширює свій штат, включаючи до нього штатного психолога, інші працюють зі спеціалістом на аутсорсингу, ще в когось у планах підготовки персоналу з'являються тренінги з насильницького спілкування й роботи із запереченнями, а також зустрічі з арт-терапевтами. Досить часто саме з цього розділу стандарту компанія занурюється у вивчення емоційного інтелекту й використання його на практиці.

## Знання організації

Уважно читаємо вимоги стандарту:

- «Організація повинна визначити знання...»,
- «Знання повинні підтримуватися...»,
- «...оцінювати поточний рівень...».

Все це ознаки того, що компанія повинна мати свою систему управління знаннями. Це, власне, підтверджується роз'ясненнями самого стандарту: «Пункт 7.1.6 цього стандарту пов'язаний з потребою визначити і здійснювати менеджмент знань, підтримуваних організацією, для забезпечення функціонування її процесів і досягнення відповідності продукції та послуг». Звичайно, існує спокуса видати за управління знаннями компанії ведення переліків нормативної документації, наявність бібліотек, баз даних. Але управління знаннями значно ширше й об'ємніше.



### ДОВІДКА

**Управління знаннями** — інтегрований, системний підхід до процесів: ідентифікації, придбання, перетворення, розвитку, поширення, використання, розподілу і збереження знань організації та її персоналу для створення колективного знання, спрямованого на досягнення специфічних цілей компанії.

Фактично в цьому визначенні наведено все, що повинна включати система управління знаннями. Для кожної дії є свої інструменти та методи. Їх треба знати і вміти з ними працювати.

Інтелектуальний капітал в усьому світі став визнаним активом. Отримання, зберігання та використання знань компаній стало критичним елементом процесу формування будь-якої бізнес-стратегії. Можливо, саме тому у вищих навчальних закладах Європейського Союзу в переліку обов'язкових дисциплін є управління знаннями.

## Інформування

Цікавою є поява вимог щодо інформування: «Організація повинна визначити порядок внутрішнього і зовнішнього обміну інформацією». Знову доцільно буде вживати слово «система», а це означає, що ми говоримо про ще одну систему, яка вбудовується в систему менеджменту якості. Якщо проводити аналогію з будовою людини, то це нервова система.

Такі вимоги є в інших стандартах серії ISO. Наприклад, для системи екологічного менеджменту розроблено стандарт ISO 14063:2006 «Екологічний менеджмент. Екологічна комунікація. Настанови та приклади». На цей стандарт варто звернути увагу навіть тим, хто працює із системою менеджменту якості.

Стандарт фактично дає відповідь на питання, як побудувати систему зовнішніх і внутрішніх комунікацій. Розглянемо, як внутрішні комунікації впливають на показники бізнесу (схема 1).



Схема 1



## Управління виробництвом продукції

На що варто звернути увагу:

«g) виконання дій з метою запобігання помилкам, пов'язаним із людським фактором».

Це нова вимога, її не було в ISO 9001:2008. Що стоїть за цим? Які інструменти можуть застосовувати підприємства? Добре підходить 5S, наочність виробництва, можливе застосування статистичних методів управління процесами (SPC), концепції Рока-йоке, підтримка технологічного устаткування (TMP). Фактично в переліку зазначено підходи, які асоціюються з ощадливим виробництвом (lean practice).

Про практичні аспекти впровадження системи 5S читайте в «Журналі головного інженера»: № 6 (2018), с. 62 та № 7 (2018), с. 51

## Чого не вистачає у стандарті?

Чого конкретно бракує у процесі навчання за стандартом ISO 9001:2015 і в ході самого застосування документа? Можливо, його розробники припускають, що це зрозуміло з самого початку і керівники всіх рівнів, від топ-менеджменту до керівництва середньої ланки, володіють такими компетенціями. Отже:

- статична й динамічна складність системи;
- принцип важеля та побічні ефекти;
- зворотній зв'язок і яким він буває;
- можливості проведення точкових змін;
- контурне мислення і що з цим пов'язано;
- ментальні моделі.

Додайте це до навчальних програм, і результату вам не доведеться довго чекати.



*За допомогою системного мислення виникає можливість перейти від простої фіксації подій до розуміння структурних взаємозв'язків, що породжують певні послідовності подій. Сьогодні наші дії безпосередньо викликають більш довгострокові наслідки, ніж у минулому. Саме тому системне мислення має більше значення сьогодні, ніж будь-яка інша система. Системне мислення — основа чіткості в думках і спілкуванні. Це шлях до того, щоб бачити більше і на багато кроків вперед. Очевидні пояснення іноді неправильні, а правда не завжди на боці більшості. Бачачи іншу, більш широку, картину, ви зможете точніше зрозуміти, що відбувається, і діяти так, щоб у довгостроковій перспективі отримувати найкращі результати.*

**Із книги «Мистецтво системного мислення: необхідні знання про системи і творчий підхід до вирішення проблем»  
Дж. О'Коннор, І. Макдермотт**





**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)

Перелік американських, німецьких, індійських і російських стандартів для побудови та реалізації принципів ощадливості на підприємстві

## Стандарти в галузі ощадливого виробництва: чим послуговуватися при впровадженні Lean-культури

Народжені в Японії у 1950-х роках ідеї ощадливого виробництва (Lean production), що спочатку застосовувалися в автомобілебудуванні, згодом знайшли підтримку і в торгівлі, сфері послуг, комунальному господарстві, охороні здоров'я, збройних силах та секторі державного управління. Поступово ця концепція поширилася в усьому світі й перетворилася на міжнародну філософію.

### Предтечі концепції ощадливого виробництва

Ідеї шотландського економіста Адама Сміта про **поділ праці** можна назвати першим дослідженням ощадливого виробництва в частині зменшення втрат часу. Важливим є і **принцип взаємозамінності** — його автор, відомий у США винахідник Елі Вітні, почав формувати поняття якості в масовому виробництві.

**Концепція наукової організації праці (НОП)** починається з досліджень американського інженера Фредеріка Тейлора, результати яких викликали величезний інтерес і стимулювали пошуки різних способів раціоналізації процесів трудової діяльності.

Також розробленням **системи НОП** займався керівник Центрального інституту праці СРСР Олексій Гастев, який акцентував особливу увагу на людському факторі.



#### **ВАЖЛИВО**

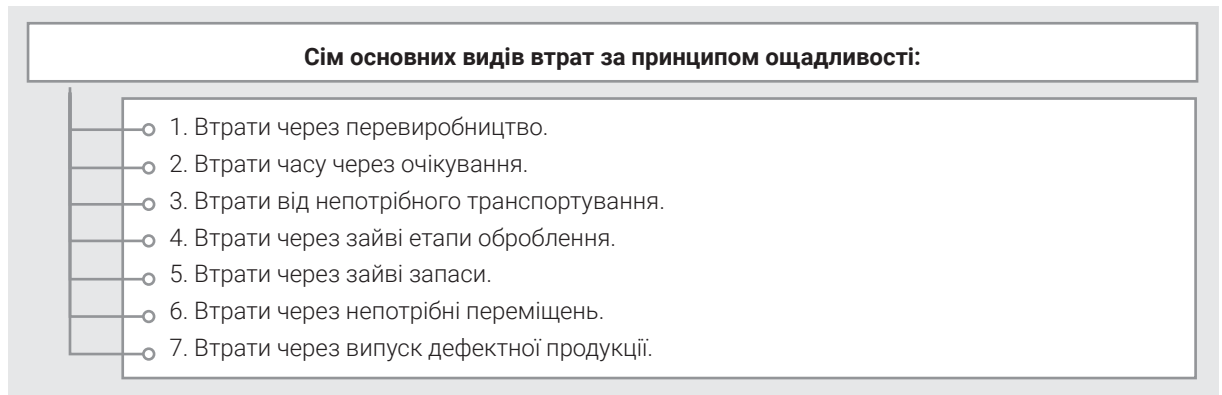
Ефективність організації починається з особистої ефективності кожного працівника — зокрема, з раціонального використання часу.

## Ощадливість як міжнародна філософія

Заснував концепцію ощадливого виробництва один із директорів компанії Toyota Таїті Оно. Він описав принципи функціонування розробленої ним системи, виділивши такі види втрат (схема 1).



Схема 1



Концепція поширилася в усьому світі й переросла в міжнародну філософію. З'явилися різні галузі (схема 2).



Схема 2



Поширення концепції та її інструментів у світі привели до появи Lean-культури. Ідеї захоплюють не тільки саму організацію, але і її партнерів, постачальників та клієнтів. Розвитку Lean production сприяє проведення різних міжнародних і регіональних заходів, конференцій. У США та Британії існують спеціалізовані інститути, що займаються організацією відповідних заходів: Lean Enterprise Institute та Lean Enterprise Academy. У деяких країнах впровадження ощадливого виробництва заохочується і підтримується державою.



### ДОВІДКА

В Україні популяризують Lean-мислення та системно займаються питаннями навчання й консалтингу з упровадження ощадливого виробництва:

1. **Lean Institute Ukraine** — є частиною Lean Global Network, яка на сьогодні включає більше 30 організацій. Lean Institute Ukraine був створений і приєднаний до Lean Global Network у 2016 році.

2. **Кайдзен-клуб України** — відкритий 13 грудня 2010 року в Києві за підтримки JICA, Посольства Японії в Україні та Міністерства фінансів України, на базі клубу діє Кайдзен-інститут.

## Стандарти в галузі ощадливого виробництва

Методам ощадливості й розвитку виробничих систем на основі досвіду компанії Toyota розвинуті країни приділяють значну увагу. Сьогодні у світі існує чимало стандартів у цій галузі (таблиця 1).



Таблиця 1

### Стандарти в галузі ощадливого виробництва

| № № | Стандарт                | Назва  | Видавець  |
|-----|-------------------------|--|---|
| 1.  | SAE J 4000-1999         | «Ідентифікація та оцінювання найвдалішої практики в реалізації ощадливого виробництва SAE»   | Американське товариство автомобільних інженерів (SAE) |
| 2.  | IS 15171: 2002          | «Методичні рекомендації для створення та впровадження концепції 5S»  | Національний індійський стандарт                      |
| 3.  | ANSI B 11.TR7-2007      | «Проектування для безпеки й ощадливого виробництва. Керівництво з інтегрування безпеки та принципів ощадливого виробництва у використанні техніки» | Американський національний інститут стандартів        |
| 4.  | VDI 2870-2012 частина 1 | «Системи ощадливого виробництва. Основні принципи, вступ і огляд»  | Союз німецьких інженерів                              |
| 5.  | СТО ОПЖТ 31 2013        | «Концепция внедрения бережливого производства на предприятиях железнодорожного машиностроения»   | Корпоративний стандарт залізниці РФ                   |
| 6.  | ГОСТ Р 56020-2014       | «Бережливое производство. Основные положения и словарь»  | Стандарт РФ   |

Таблиця 1. Закінчення

| № № | Стандарт                      | Назва   | Видавець                                  |
|-----|-------------------------------|---|---|
| 7.  | ГОСТ Р 56404-2015             | «Бережливое производство. Требования к системам менеджмента»  | Стандарт РФ                               |
| 8.  | ГОСТ Р 56405-2015             | «Бережливое производство. Процесс сертификации систем менеджмента. Процедура оценки»  | Стандарт РФ                               |
| 9.  | ГОСТ Р 56406-2015             | «Бережливое производство. Аудит. Аудит. Вопросы для оценки системы менеджмента»   | Стандарт РФ                               |
| 10. | ГОСТ Р 56407-2015             | «Бережливое производство. Основные методы и инструменты»  | Стандарт РФ                               |
| 11. | СТО СРО-С 60542960 00053-2016 | Объекты использования атомной энергии. Основные методы и инструменты бережливого производства при проведении строительных работ на ОИАЭ               | Корпоративный стандарт атомной энергии РФ |
| 12. | СТО СРО-С 60542960 00054-2016 | Объекты использования атомной энергии. Требования к системе менеджмента бережливого производства при проведении строительных работ по сооружению ОИАЭ | Корпоративный стандарт атомной энергии РФ |
| 13. | ГОСТ Р 56907-2016             | «Бережливое производство. Визуализация»   | Стандарт РФ                               |
| 14. | ГОСТ Р 56908-2016             | «Бережливое производство. Стандартизация работы»  | Стандарт РФ                               |
| 15. | ГОСТ Р 56906-2016             | «Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S)»   | Стандарт РФ                               |
| 16. | ГОСТ Р 57523-2017             | «Бережливое производство. Руководство по системе подготовки персонала»  | Стандарт РФ                               |
| 17. | ГОСТ Р 57524-2017             | «Бережливое производство. Поток создания ценности»  | Стандарт РФ                               |
| 18. | ГОСТ Р 57522-2017             | «Бережливое производство. Руководство по интегрированной системе менеджмента качества и бережливого производства»                                     | Стандарт РФ                               |

Українські фахівці досі змушені вивчати сучасні підходи до поліпшення виробничих систем за окремими історіями західних і російських успішних компаній, у яких часом використовуються неузгоджені й суперечливі терміни та визначення.

Та потрібно розуміти, що концепція ощадливого виробництва повинна бути одним із напрямів розвитку ефективності управління вітчизняними промисловими підприємствами.

Детально про принципи ощадливого виробництва читайте у № 2 (2018), с. 60, № 5 (2018), с. 48 та № 8 (2018), с. 57

Практику впровадження системи ощадливого виробництва й окремих її інструментів та методів на підприємствах різних галузей ви знайдете в наступних випусках видання.



**Людмила Хоміч,**  
адвокат, спеціалізація –  
природоохоронне  
законодавство

- Як зміняться вимоги до виробництва та маркування упаковки?
- Що передбачає декларування про відповідність умовам випуску упаковки?
- Яку відповідальність нести виробники за порушення вимог законодавства у сфері поводження з тарою і упаковкою?

## Яких змін очікувати виробникам після прийняття Закону «Про упаковку та відходи упаковки»?

Міністерством екології та природних ресурсів розроблено проект Закону України «Про упаковку та відходи упаковки». Прийняття вказаного законопроекту передбачено у Плані пріоритетних заходів міністерства на поточний рік.



### ДОВІДКА

Основною метою законопроекту є гармонізація вітчизняного законодавства у сфері поводження з упаковкою та її відходами із законодавством Європейського Союзу і встановлення правових основ для створення в Україні системи роздільного збирання, комплексного перероблення та утилізації відходів упаковки, збільшення обсягів їх використання як вторинної сировини, запровадження системи «розширеної відповідальності виробників товарів в упаковці», впровадження європейського досвіду функціонування таких систем.

Редакція журналу «Управління якістю» пропонує до вашої уваги аналіз основних положень проекту Закону України «Про упаковку та відходи упаковки» (надалі — Проект) у частині вимог до виробництва, маркування, виконання норм з перероблення відходів упаковки, які наведено в *таблицях 1, 2, 3, 4*, а також щодо організаційних та просвітницьких заходів у цій сфері, складання звітності виробниками і відповідальності за порушення вимог законодавства (*таблиці 5, 6, 7*).





Таблиця 1.

**Виробництво та маркування упаковки**

|                      |   |
|----------------------|---|
| Виробництво упаковки | Сума рівнів концентрації важких металів (свинцю, кадмію, ртуті та шестивалентного хрому), що є в упаковці чи компонентах упаковки, не повинні перевищувати 100 частин на мільйон за масою   |
|                      | Упаковка має вироблятися з врахуванням можливості її повторного використання та/або утилізації  |
|                      | Виготовлення упаковки має здійснюватися таким чином, щоб був мінімізований рівень токсичних та інших шкідливих речовин і матеріалів, що є складниками або компонентами упаковки, з урахуванням їхнього рівня у викидах, золі чи стічних водах, коли упаковка або залишки операцій із перероблення та утилізації відходів упаковки утилізуються чи видаляються |
|                      | Упаковка, що підлягає утилізації шляхом відновлення енергії, повинна мати мінімально необхідний показник теплотворності для здійснення процесу енергетичної утилізації  |
|                      | Упаковка, що утилізується шляхом органічного перероблення, має характеризуватися здатністю розкладатися під впливом мікроорганізмів, що не повинно перешкоджати її окремому збиранню  |
| Маркування упаковки  | Зворотна тара додатково повинна відповідати таким вимогам:<br>1) фізичні властивості та характеристики зворотної тари мають забезпечувати її багаторазове використання за нормальних передбачуваних умов використання;<br>2) можливість перероблення використаної зворотної тари, яка не підлягає подальшому використанню, з мінімізацією шкоди здоров'ю      |
|                      | Виробники товарів в упаковці здійснюють маркування упаковки з метою ідентифікації і класифікації відходів упаковки для забезпечення їхнього роздільного збирання, повторного використання та/або утилізації   |
|                      | Перелік видів упаковки, щодо яких за рішенням виробника товарів в упаковці маркування може не застосовуватися, визначається Мінприроди  |
|                      | На упаковці вказується інформація про матеріал (речовину), з якого (якої) виготовлено упаковку, а у випадках передбачених цим Законом — відповідна позначка, що дозволяє ідентифікувати таку упаковку як платну зворотну тару   |
|                      | Маркування має бути чітко видиме, зрозуміле, стійке і тривке, навіть після відкриття упаковки   |
|                      | Для ідентифікації та класифікації упаковки та пакувальних матеріалів використовується міжнародна система цифрової та буквеної кодифікації   |



Таблиця 2.

**Декларування відповідності умовам випуску упаковки, виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки**

| Декларування відповідності умовам випуску упаковки   |  | Виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки*   |  |
|--|--|--|--|
| Декларація про відповідність умовам випуску упаковки має містити інформацію  |  | Виробники товарів в упаковці з моменту випуску таких товарів <b>зобов'язані виконувати норми перероблення та утилізації відходів упаковки</b> шляхом |  |
| 1) назву та адресу виробника товару в упаковці;  | 2) матеріал (речовину) з якого (якої) виготовлено упаковку;              | самостійного виконання норми перероблення та утилізації відходів упаковки;   | <b>Виробники товарів в упаковці щорічно до 1 грудня поточного року зобов'язані подавати</b> до відповідного органу державного контролю за їх місцем розташування, <b>заяву про обраний на наступний календарний рік спосіб виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки</b> , з наданням підтверджуючих документів (договорів). |
| 3) дані щодо відповідності вимогам виробництва та маркування упаковки;   | 4) дату видачі, прізвище, підпис та посаду особи, яка видала декларацію. |  |  |
| Виробник товарів в упаковці <b>зобов'язаний надати на вимогу будь-якої особи декларацію</b> про відповідність упаковки вимогам, визначеним цим Законом |  |  |  |
|  |  |  |  |

\*До моменту набрання чинності цим Законом для виробників товарів в упаковці встановлюються такі норми перероблення та утилізації відходів упаковки (таблиця 3):

Таблиця 3  
Норми перероблення та утилізації відходів упаковки

| Види відходів упаковки | 1-й рік    |                      | 2-й рік    |                      | 3-й рік    |                      | 4-й рік    |                      | 5-й рік    |                      |
|------------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                        | утилізація | в т. ч. перероблення | утилізація | в т. ч. перероблення | утилізація | в т. ч. перероблення | утилізація | в т. ч. перероблення | утилізація | в т. ч. перероблення |
|                        | %          | %                    | %          | %                    | %          | %                    | %          | %                    | %          | %                    |
| Папір/ картон          | 35         | 30                   | 40         | 35                   | 50         | 42                   | 56         | 44                   | 65         | 50                   |
| Скло                   | 35         | 35                   | 40         | 40                   | 48         | 48                   | 56         | 56                   | 65         | 65                   |
| Пластмаси              | 15         | 15                   | 20         | 20                   | 25         | 25                   | 30         | 30                   | 35         | 35                   |
| Метали                 | 15         | 15                   | 20         | 20                   | 25         | 25                   | 30         | 30                   | 35         | 35                   |
| Дерево                 | 25         | 15                   | 30         | 20                   | 37         | 25                   | 43         | 30                   | 50         | 35                   |

Надалі норми перероблення та утилізації відходів упаковки затверджуються Кабінетом Міністрів України окремо по кожному виду відходів упаковки на кожний звітний рік не менше ніж на п'ятирічний період у такому діапазоні (таблиця 4):

Таблиця 4  
Діапазон для різних видів відходів (у %)

| Види відходів упаковки | Діапазон   |                      |            |                      |
|------------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                        | від        |                      | до         |                      |
|                        | утилізація | в т. ч. перероблення | утилізація | в т. ч. перероблення |
|                        | %          | %                    | %          | %                    |
| Папір/ картон          | 65         | 50                   | 70         | 60                   |
| Скло                   | 65         | 65                   | 70         | 70                   |
| Пластмаси              | 35         | 35                   | 55         | 55                   |
| Метали                 | 35         | 35                   | 50         | 50                   |
| Дерево                 | 50         | 35                   | 65         | 55                   |

Таблиця 5  
Зобов'язання виробників товарів та організації розширеної відповідальності

|   |  |
|---|--|
| Виробники товарів, які самостійно виконують норми перероблення та утилізації відходів упаковки, забезпечують: | роздільне збирання, перевезення та утилізацію відходів упаковки, що утворилися в процесі використання товарів в упаковці, повернення зворотної тари, в тому числі безпосередньо від споживачів товарів в упаковці та інформувати їх про розташування санкціонованих місць такого збирання;   |
|   | обладнання санкціонованих місць контейнерами, урнами чи іншими засобами для роздільного збирання відходів упаковки;  |
|   | облік обсягів випущеного товару в упаковці та виконаних норм утилізації та перероблення відходів упаковки;   |
|   | надання органам державного контролю за своїм місцем знаходження (місцезнаходженням їхніх філій, відділень, інших відокремлених підрозділів, що не мають статусу юридичної особи) звіту про виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки;  |
|   | виробники товарів в упаковці зобов'язані повідомляти споживачів товарів в упаковці про припинення приймання платної зворотної тари не пізніше ніж за 6 місяців до моменту такого припинення шляхом розміщення відповідного оголошення на своєму веб-сайті. Прийом платної зворотної тари не повинен припинятися протягом такого періоду. |

Таблиця 5. Закінчення

|  |  |
|--|--|
| <b>Організація розширеної відповідальності (надалі — ОРВ):</b> | ОРВ звертається до органів місцевого самоврядування із пропозиціями співпраці в частині організації роздільного збирання, сортування, відходів упаковки, здійснення інформаційно-роз'яснювальної роботи серед населення тощо;                                      |
|  | ОРВ укладає договори зі спеціалізованими організаціями зі збирання відходів упаковки та/або спеціалізованими організаціями з вивезення побутових відходів з метою забезпечення роздільного збирання, перевезення, перероблення та утилізації відходів упаковки;    |
|  | ОРВ забезпечує розроблення та фінансування плану заходів інформаційно-роз'яснювальної роботи та методичних рекомендацій щодо його впровадження;  |
|  | ОРВ спільно з органами місцевого самоврядування організовує освітню та просвітницьку діяльність серед населення щодо проблем безпечного та ресурсозберігаючого поводження з відходами упаковки та необхідності організації роздільного збирання відходів упаковки; |
|  | ОРВ надає консультації у сфері запобігання утворенню відходів упаковки і маркування упаковки, діяльність з дослідження, поширення знань чи сприяння розвитку у сфері поводження з відходами упаковки.  |



Таблиця 6


**Вимоги щодо обліку та звітності для виробників тари й упаковки**

| Облік та звітність  |  | Реєстр виробників товарів в упаковці та організацій розширеної відповідальності   |
|---|--|---|
| <p>Виробники товарів в упаковці зобов'язані вести облік обсягів здійсненого <b>випуску товарів в упаковці</b> протягом відповідного звітнього року.</p>                                     | <p>ОРВ та виробники товарів в упаковці, які самостійно виконують норми перероблення та утилізації відходів упаковки, зобов'язані <b>вести облік обсягів виконаних норм перероблення та утилізації відходів упаковки.</b></p> | <p>Виробники товарів в упаковці та організації розширеної відповідальності включаються до Реєстру виробників товарів в упаковці та організацій розширеної відповідальності (надалі — Реєстр).</p> |
| <p>Форми звітів, порядок їх подання та використання зазначеної в них інформації затверджується Мінприроди.</p>  |  |   |
| <p>Щорічно до 1 червня року, наступного за звітним, Держекоінспекція формує зведений звіт про діяльність виробників товарів в упаковці та публікує його на своєму офіційному веб-сайті.</p> |  |   |

Таблиця 7


### Відповідальність за порушення вимог законодавства у сфері поводження з тарою і упаковкою


|  |  |
|--|--|
| Виробники товарів в упаковці сплачують штраф за: | неподання на вимогу особи декларації або подання недостовірних даних у такій декларації — у розмірі 150 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>2 550 грн</b> ;   |
|  | порушення вимог до складу упаковки, передбачених ст. 4 цього Закону — у розмірі 10 % загальної вартості такої упаковки, але не менше ніж 450 неоподаткованих мінімумів доходів громадян, відповідно, не менше ніж <b>7 650 грн</b> ;   |
|  | порушення вимог щодо обліку та звітування про виконання норм перероблення й утилізації відходів упаковки — у розмірі 300 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>5 100 грн</b> ;  |
|  | неподання або несвоєчасне подання заяви про включення до Реєстру виробників товарів в упаковці та організацій розширеної відповідальності — у розмірі 400 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>6 800 грн</b> ;   |
|  | порушення вимог щодо прийому платної зворотної тари — у розмірі 350 неоподаткованих мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>5 950 грн</b> .   |
|  | подання недостовірних даних про виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки — у розмірі 1 000 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>17 000 грн</b> ;  |
| ОРВ сплачують штраф за:                          | невиконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки або їх виконання в обсязі меншому, ніж встановлено для відповідного звітного року, — у подвійному розмірі середньоринкової плати за виконання норм перероблення й утилізації одиниці маси відповідного виду відходів упаковки, встановленої організаціями розширеної відповідальності на відповідний період, розрахованої виходячи з обсягів невиконання таких норм; |
|  | несвоєчасне розміщення інформації, передбаченої цим Законом на власному веб-сайті або розміщення недостовірної інформації, — у розмірі 300 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>5 100 грн</b> ;  |
|  | неподання або несвоєчасне подання заяви про включення до Реєстру виробників товарів в упаковці та організацій розширеної відповідальності — у розмірі 400 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>6 800 грн</b> ;   |
|  | порушення вимог щодо обліку та звітування про виконання норм перероблення й утилізації відходів упаковки — у розмірі 500 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>8 500 грн</b> ;  |
|  | подання недостовірних даних про виконання норм перероблення та утилізації відходів упаковки — у розмірі 1 000 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, відповідно, <b>17 000 грн</b> .  |




**У виданні все про:**

- упаковку, маркування і транспортування харчової продукції;
- умови зберігання готової продукції, терміни придатності й реалізації;
- виробничий контроль у межах системи НАССР


за телефоном  
**0-800-215-522**


за передплатним  
індексом **76012**


в інтернет-магазині  
**techmedia.com.ua**

Оформлюйте передплату:

- розклад редакційних зустрічей
- перелік розподільчих дилерів
- умови суб'єктам розподілу

Реклама



**Руслан Нагорняк,**  
директор Центру  
безпечності харчових  
продуктів

*Категоризація харчових підприємств як шлях до здійснення заходів державного контролю на основі оцінки ризику та доцільності*

## Категоризація потужностей Держпродспоживслужбою: аналізуємо порядок проведення та приклади складання актів про ступінь ризику

Наріжним каменем чинного законодавства в галузі безпечності харчових продуктів є здійснення заходів державного контролю на основі оцінки ризику та доцільності.



### ДОВІДКА

Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі — Закон) визначено, що державний контроль має бути ризик-орієнтованим та здійснюватися з періодичністю, що є достатньою для досягнення цілей цього Закону.

Періодичність здійснення планових заходів державного контролю кожної потужності визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу та має враховувати такі критерії (схема 1).



Схема 1

### Періодичність здійснення планових заходів державного контролю має враховувати:

- 1) визначені ризики, пов'язані з харчовими продуктами, операторами ринку, використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів;

- 2) результати здійснення попередніх заходів державного контролю;
- 3) ефективність процедур, які застосовуються оператором ринку з метою дотримання законодавства про харчові продукти;
- 4) інформацію, яка може свідчити про невідповідність.

Для реалізації положень Закону Кабінетом Міністрів України прийнято Постанову «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» від 31 жовтня 2018 р. № 896. Цією постановою затверджено Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження.

Порядок надає визначення того, хто, коли та як проводить категоризацію потужностей. І передбачає п'ять критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику (схема 2).


 Схема 2

#### П'ять критеріїв Порядку, за якими оцінюється ступінь ризику

- 1** Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з харчовими продуктами та операторами ринку.
- 2** Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів.
- 3** Вплив попередніх заходів державного контролю на безпечність об'єктів санітарних заходів.
- 4** Вплив процедур, які застосовуються оператором ринку та впливають на безпечність об'єктів санітарних заходів.
- 5** Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини.

За кожен критерій виставляється певний бал. Якщо підприємство одночасно відповідає декільком характеристикам одного критерію, йому нараховується найвищий бал. Далі виставляється сума балів за всіма критеріями.

Відповідно до суми отриманих балів кожна потужність належить до відповідного ступеня ризику, за яким визначається періодичність планових заходів державного контролю.

У таблиці 1 наведено частоту проведення заходів державного контролю залежно від ступеня ризику. Інспектування — перевірка дотримання підприємством гігієнічних умов, аудит — перевірка НАССР.



Таблиця 1

### Частота проведення заходів державного контролю залежно від ступеня ризику

| Ступінь ризику              | Кількість балів | Інспектування              | Аудит                      |
|-----------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|
| Незначний ступінь ризику    | до 20           | не більше 1 разу на 2 роки | аудит не проводиться       |
| Низький ступінь ризику      | 21–39           | не більше 1 разу на рік    | не більше 1 разу на 2 роки |
| Середній ступінь ризику     | 40–69           | не більше 2 разів на рік   | не більше 1 разу на рік    |
| Високий ступінь ризику      | 70–89           | не більше 3 разів на рік   | не більше 1 разу на рік    |
| Дуже високий ступінь ризику | від 90          | не більше 4 разів на рік   | не більше 1 разу на рік    |

## Процес категоризації

Постанова визначає, що акти категоризації потужності складають державні інспектори територіальних органів Держпродспоживслужби.



### ДОВІДКА

Акт категоризації потужності складається **не пізніше 10 робочих днів** з дня їх державної реєстрації або видачі експлуатаційного дозволу.

Також категоризацію всіх об'єктів проводять державні інспектори щороку щодо кожної потужності **не пізніше 1 листопада поточного року на підставі відомостей, наявних станом на 30 вересня**. Відомості отримуються з державних реєстрів, інформації, отриманої за результатами заходів державного контролю, інших публічних даних. За результатами категоризації об'єктам може бути підвищено ступінь ризику, якщо протягом року було виявлено порушення, і знижено, коли порушень виявлено не було.

У Додатках 1 та 2 розглянуто складання актів категоризації потужностей.



### ВИСНОВОК ФАХІВЦЯ

Процес категоризації у такому вигляді є новим для нашої країни, існує низка неточностей у законодавстві та різних поглядів. Це може спричинити багато питань на початку процесу, але перший крок зроблено, і здолає дорогу той, хто йде.



Підприємство здійснює виробництво фаршу замороженого, потужність мала (малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж 10 осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв. м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж 5 осіб робочого персоналу), підприємство новостворене, перевірки не проводились.

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**категоризації потужності у сфері безпеки та окремих**  
**показників якості харчових продуктів**

1. Найменування або прізвище, ім'я, по батькові, ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідному контролюючому органу і мають відмітку у паспорті), місцезнаходження або місце проживання оператора ринку:

ФОП Іванов Іван Іванович, ідентифікаційний код 1234567890, 01001, м. Київ, вул. М'ясна, 1, кв.1

2. Назва потужності та її адреса:

Цех по виробництву фаршу замороженого, 01001, м. Київ, вул. Рибна, 1

3. Реєстраційний номер або особистий реєстраційний номер потужності:

a-UA-26-00-001

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|--|-----------------|---|
| 1. Визначені ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з харчовими продуктами та операторами ринку | мала потужність  | 3               | 3   |
|  | потужність, яка одночасно є аптечним закладом, у тому числі мала потужність  | 1               |   |
|  | заклад громадського харчування розташований у закладі освіти, будинку-інтернаті, закладі охорони здоров'я або санаторно-курортному закладі, на території аеропорту, залізничного вокзалу, автовокзалу (автостанції), морського або річкового порту | 20              |   |
|  | агропродовольчий ринок   | 25              |   |
|  | інші потужності, крім зазначених у цьому пункті  | 10              |   |

## Додаток 1. Продовження

| Категорія оцінки ризику   | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|---|--|-----------------|---|
| 2. Визначені ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадження діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів | первинне виробництво харчових продуктів, а також пов'язана з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції, крім виробництва молока сирого  | 3               |   |
|   | виробництво молока сирого  | 10              |   |
|   | виробництво харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу  | 30              | 30  |
|   | зберігання харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу   | 40              |   |
|   | виробництво харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу   | 20              |   |
|   | надання послуг з громадського харчування. Зберігання харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу, крім випадків, визначених у абзацах сьомому, восьмому цього пункту  | 10              |   |
|   | транспортування харчових продуктів   | 2               |   |
|   | виробництво та реалізація в місці виробництва кінцевим споживачам, у тому числі з використанням торговельних автоматів, напоїв на основі кави, чаю або інших рослин, крім тих, в яких інгредієнтами є неперероблені продукти тваринного походження. Зберігання та реалізація кінцевим споживачам, у тому числі з використанням торговельних автоматів, заправлених хлібобулочних, кондитерських виробів (крім тих, що містять м'ясні продукти, неперероблені продукти тваринного походження), питної води та безалкогольних напоїв | 1               |   |
|   | інші види діяльності, не зазначені в цьому пункті  | 10              |   |

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|--|-----------------|---|
| 3. Вплив попередніх заходів державного контролю на безпечність об'єктів санітарних заходів   | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи) та/або наявні скарги споживачів, які стосуються виробництва та/або обігу об'єктів санітарних заходів, які становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини   | 30              |   |
|  | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) не виконано в повному обсязі та/або не виконано   | 10              |   |
|  | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) виконано, приписи не видавалися   | 0               | 0   |
| 4. Вплив процедур, які застосовуються оператором ринку та впливають на безпечність об'єктів санітарних заходів   | на потужності протягом 12 останніх місяців дотримуються гігієнічні вимоги та ефективно застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах HACCP   | 0               | 0   |
|  | на потужності за результатами останнього заходу державного контролю встановлено невідповідність діяльності оператора ринку (потужності) вимогам законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів  | 10              |   |
| 5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини | правопорушення, яке спричинило смерть людини або стало підставою для прийняття судом постанови про зобов'язання оператора ринку тимчасово припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів, або правопорушення, передбачене пунктом 18 частини першої статті 65 Закону «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі — Закон), або не менше будь-яких двох з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або не менше будь-яких трьох з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або не менше будь-яких чотирьох з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону | 80              |   |

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|--|-----------------|---|
| 5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини | правопорушення, яке стало підставою для прийняття головним державним інспектором (головним державним ветеринарним інспектором) рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів, або будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які три з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону | 60              |   |
|  | будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону   | 30              |   |
|  | будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону  | 15              |   |
|  | правопорушення відсутні  | 0               | 0   |

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| Сума балів, нарахована на потужності                                     |   | 33                         |
| Ступінь ризику від провадження господарської діяльності                  |   | низький ступінь ризику     |
| Періодичність здійснення планових заходів державного контролю потужності | Інспектування   | не більше 1 разу на рік    |
|  | Аудит (крім потужностей, на яких здійснюється первинне виробництво) | не більше 1 разу на 2 роки |



#### КОМЕНТАР ФАХІВЦЯ

Оскільки підприємство є малою потужністю, здійснює виробництво харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу, не має негативних результатів попередніх перевірок, **воно отримує 33 бали та належить до низького ступеня ризику. Відповідно, інспектуванню буде підлягати не більше 1 разу на рік, аудиту НАССР — не частіше одного разу на 2 роки.**

Велике підприємство, яке здійснює виробництво кондитерських виробів, хлібобулочних виробів та їх доставку споживачам. Протягом року були виявлені порушення значень параметрів безпеки об'єктів санітарних заходів або кормів, встановлених законодавством про харчові продукти та корми, за що підприємство було притягнуто до відповідальності.

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**категоризації потужності у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів**

1. Найменування або прізвище, ім'я, по батькові, ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідному контролюючому органу і мають відмітку у паспорті), місцезнаходження або місце проживання оператора ринку:

ТОВ «Хліб», 12345678, 01001, м. Київ, вул. Хлібна, 1

2. Назва потужності та її адреса:

Хлібо-булочний комбінат, 01001, м. Київ, вул. Хлібна, 1

3. Реєстраційний номер або особистий реєстраційний номер потужності:

r-UA-26-00-0002

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію  | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|---|-----------------|---|
| 1. Визначені ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з харчовими продуктами та операторами ринку   | мала потужність   | 3               |   |
|  | потужність, яка одночасно є аптечним закладом, у тому числі мала потужність   | 1               |   |
|  | заклад громадського харчування розташований у закладі освіти, будинку-інтернаті, закладі охорони здоров'я або санаторно-курортному закладі, на території аеропорту, залізничного вокзалу, автовокзалу (автостанції), морського або річкового порту                    | 20              |   |
|  | агропродовольчий ринок  | 25              |   |
|  | інші потужності, крім зазначених у цьому пункті   | 10              | 10  |
| 2. Визначені ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпеку харчових продуктів | первинне виробництво харчових продуктів, а також пов'язана з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції, крім виробництва молока сирого | 3               |   |
|  | виробництво молока сирого   | 10              |   |

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|--|-----------------|---|
| 2. Визначені ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів | виробництво харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу  | 30              |   |
|  | зберігання харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу   | 40              |   |
|  | виробництво харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу   | 20              | 20  |
|  | надання послуг з громадського харчування. Зберігання харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу, крім випадків, визначених у абзацах сьомому, восьмому цього пункту  | 10              |   |
|  | транспортування харчових продуктів   | 2               |   |
|  | виробництво та реалізація в місці виробництва кінцевим споживачам, у тому числі з використанням торговельних автоматів, напоїв на основі кави, чаю або інших рослин, крім тих, в яких інгредієнтами є неперероблені продукти тваринного походження. Зберігання та реалізація кінцевим споживачам, у тому числі з використанням торговельних автоматів, заправлених хлібобулочних, кондитерських виробів (крім тих, що містять м'ясні продукти, неперероблені продукти тваринного походження), питної води та безалкогольних напоїв | 1               |   |
|  | інші види діяльності, не зазначені в цьому пункті  | 10              |   |
| 3. Вплив попередніх заходів державного контролю на безпечність об'єктів санітарних заходів   | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи) та/або наявні скарги споживачів, які стосуються виробництва та/або обігу об'єктів санітарних заходів, які становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини   | 30              |   |
|  | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) не виконано в повному обсязі та/або не виконано   | 10              |   |
|  | протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) виконано, приписи не видавалися   | 0               | 0   |

| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію   | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|--|-----------------|---|
| 4. Вплив процедур, які застосовуються оператором ринку та впливають на безпечність об'єктів санітарних заходів   | на потужності протягом 12 останніх місяців дотримуються гігієнічні вимоги та ефективно застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР   | 0               |   |
|  | на потужності за результатами останнього заходу державного контролю встановлено невідповідність діяльності оператора ринку (потужності) вимогам законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів  | 10              | 10  |
| 5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини | правопорушення, яке спричинило смерть людини або стало підставою для прийняття судом постанови про зобов'язання оператора ринку тимчасово припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів, або правопорушення, передбачене пунктом 18 частини першої статті 65 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі — Закон), або не менше будь-яких двох з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або не менше будь-яких трьох з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або не менше будь-яких чотирьох з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону | 80              |   |
|  | правопорушення, яке стало підставою для прийняття головним державним інспектором (головним державним ветеринарним інспектором) рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів, або будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які три з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону   | 60              |   |
|  | будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону   | 30              | 30  |



| Категорія оцінки ризику  | Показник (характеристика) критерію  | Кількість балів | Кількість балів, нарахована на потужності за кожним критерієм |
|--|---|-----------------|---|
| 5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини | будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону | 15              |   |
|  | правопорушення відсутні   | 0               |   |

|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| Сума балів, нарахована потужності  |   | 70                       |
| Ступінь ризику від провадження господарської діяльності                  |   | високий ступінь ризику   |
| Періодичність здійснення планових заходів державного контролю потужності | Інспектування   | не більше 3 разів на рік |
|  | Аудит (крім потужностей, на яких здійснюється первинне виробництво) | не більше 1 разу на рік  |



#### КОМЕНТАР ФАХІВЦЯ

По першому розділу отримуємо 10 балів, оскільки підприємство не підпадає під жоден показник цього критерію.

По другому розділу наше підприємство підпадає під два показники: виробництво харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу (20 балів), та транспортування харчових продуктів (2 бали). Відповідно до Постанови нараховується найвищий бал.

У третьому розділі маємо 0 балів, оскільки приписи не видавалися.

У четвертому розділі отримуємо 10 балів, оскільки за результатами останнього заходу державного контролю встановлено невідповідність діяльності оператора ринку (потужності) вимогам законодавства.

Оскільки підприємство було притягнуто до відповідальності відповідно до пункту 13 статті 65 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», йому нараховується 30 балів.

**Таким чином, сума балів становить 70. Потужність належить до високого ступеня ризику та підлягає інспектуванню не частіше ніж 3 рази на рік, аудиту НАССР — не частіше ніж 1 раз на рік.**



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

*Розроблена та впроваджена система простежуваності дає змогу оперативно та чітко відслідкувати інформацію про харчовий продукт у всьому харчовому ланцюгу*

## Простежуваність у ланцюгу виробництва — запорука швидкого виявлення небезпечної продукції та її вилучення

Тема простежуваності на харчових підприємствах має високий ступінь складності, але необхідна для застосування в харчовому ланцюгу всіх підприємств, тому, відповідно, має бути впроваджена кожним.



### ДОВІДКА

Відповідно до Закону України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі — Закон):

**Простежуваність** — можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

**Оператор ринку харчових продуктів (далі — оператор ринку)** — суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону

та законодавства про безпечність і окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку й займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок.

**Вилучення харчового продукту** — заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам.

**Відкликання харчового продукту** — заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано чи передано споживачеві або який є доступним споживачеві.

Регламентуючі вимоги для всіх операторів ринку визначено в Законі. Ще один важливий для нас документ — це Регламент 178:2002, який є основним харчовим законом для країн ЄС.

Відповідно до чинного законодавства кожний виробник зобов'язаний виконати вимоги щодо простежуваності на своєму підприємстві, щонайменше забезпечивши виконання принципів «крок вперед» та «крок назад». Тобто всі оператори ринку повинні ідентифікувати того, хто їм постачає сировину, інгредієнти, послуги та мати систему простежуваності для ідентифікації подальшого руху своєї продукції.



### **ВАЖЛИВО**

Система простежуваності обов'язково має бути задокументована у процесах!

Розроблена та впроваджена система простежуваності дає змогу оперативно та чітко відслідкувати інформацію про харчовий продукт у всьому харчовому ланцюгу.

Системи простежуваності можна поділити на такі (схема 1).



Схема 1

#### **Основні принципи діяльності ОКУ за новим Законом:**

**Внутрішня** — діє всередині підприємства і включає в себе дані щодо приймання продукції, зберігання, перероблення, результати аналізів, переміщення всередині підприємства, інформування на транспортній та споживчій упаковках (маркування).

**Зовнішня «від споживача до виробника»,** або «трейсінг» — дозволяє за ідентифікаційними прикметами визначити виробника та сировину.

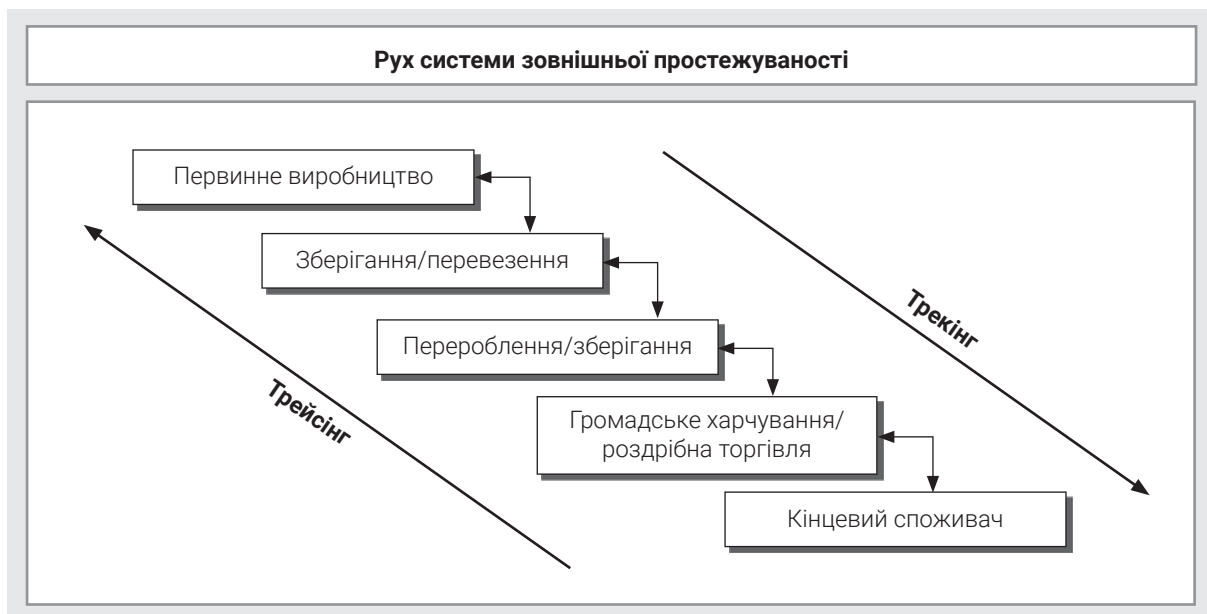
**Зовнішня «від виробника до споживача»,** або «трекінг» – дозволяє визначити місцезнаходження продукції, що, у свою чергу, значно полегшує процес відкликання/вилучення.

Тобто зовнішні системи простежуваності дозволяють відслідкувати життєвий цикл продукції у двох напрямках — від первинного виробництва до реалізації кінцевому споживачеві та навпаки.

Схематичний приклад руху системи зовнішньої простежуваності наводимо далі (схема 2).



Схема 2



Основою у зовнішній системі простежуваності є інформування щодо харчового продукту за допомогою маркування, супровідних документів і документів щодо якості, безпечності та походження продукту (сертифікат, декларація тощо).

**Внутрішня система простежуваності** має бути документально оформленою (на паперових чи електронних носіях). Вона фіксує рух продукції, сировини, інгредієнтів, пакувальних матеріалів та послуг, які передано на аутсорсинг, від моменту потрапляння їх на підприємство до моменту відвантаження продукції замовникові. Вся продукція, яка виходить з підприємства, має бути маркованою відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Документація про відправлену продукцію повинна містити інформацію про те, кому, скільки, коли і як було відвантажено. **Термін зберігання документованої інформації становить від 6 місяців до 3 років залежно від виду харчового продукту.**



### ДОВІДКА

Радимо послуговуватися ISO 22005:2007 «Простежуваність в ланцюгу виробництва кормів та харчових продуктів. Загальні принципи і основні вимоги до проектування та впровадження системи».

## Відкликання. Вилучення

Основною метою системи простежуваності є швидке виявлення небезпечної продукції та подальше її вилучення/відкликання.



### ВАЖЛИВО

На кожному підприємстві має бути розроблений алгоритм дій у разі виявлення невідповідної продукції, який буде включати вилучення/відкликання, утилізацію, а також обов'язкове повідомлення офіційних органів та всіх зацікавлених сторін.

Якщо інформацію про небезпечну продукцію виявлено на підприємстві, тоді керівництво зобов'язане провести вилучення (повернення продукції з дистриб'юторських каналів) або відкликання (повернення на підприємство продукції, включаючи ту, яка вже була продана кінцевому споживачеві). А також необхідна низка заходів, аби уникнути повторення подібної ситуації в майбутньому.

Для оперативного вирішення проблеми на підприємстві формується кризова група, яка повинна розробити план дій щодо реагування на кризову ситуацію (схема 3).



Схема 3

### План дій щодо реагування на кризову ситуацію має включати:

- ✓ аналіз характеру невідповідності;
- ✓ виявлення глибини розповсюдження продукції (її треба відкликати або вилучати);
- ✓ аналіз внутрішньої простежуваності;
- ✓ аналіз зовнішньої простежуваності («крок вперед», «крок назад»);
- ✓ прийняття рішення щодо поводження з повернутою продукцією (перероблення, утилізація);
- ✓ оперативне сповіщення всіх зацікавлених сторін (контролюючі органи, споживачі, ЗМІ та інші);
- ✓ визначення коригувальних та запобіжних заходів, які необхідно провести, щоб запобігти виникненню подібних невідповідностей у майбутньому;
- ✓ передбачення дій щодо відшкодування витрат замовників.

У цьому випадку буде застосовано зовнішню простежуваність від виробника до споживача (трекінг).

Якщо ж виникла ситуація, коли небезпечну продукцію було виявлено споживачем чи контролюючим органом, проводяться ретельні заходи щодо виявлення оператора ринку, який став причиною небезпечності. У цьому випадку простежуваність буде застосовуватися від споживача до виробника (трейсінг). Інспектор контролюючого органу має погодити дії, пов'язані зі зберіганням та утилізацією небезпечної продукції, а відповідальне підприємство підпаде під дію санкцій згідно з вимогами чинного законодавства.

## Міжнародна практика

Відповідно до законодавства ЄС, Постанови № 178:2002, простежуваність сировини та продуктів харчування забезпечується на всіх стадіях виробництва, перероблення і збуту, а керівники підприємств харчової галузі повинні мати змогу ідентифікувати особу, від якої вони отримали продукцію.



### ДОВІДКА

За інформацією з сайту товариства із захисту прав споживачів ЄС, восени 2004 року національні компетентні органи під час моніторингу вмісту діоксинів у молочці на одній із голландських ферм виявили високий рівень діоксину. Вони негайно закрили поставки з ферми та почали відстежувати продукт через ланцюжок.

Швидко з'ясувалося, що джерелом забруднення стала глина, яка використовується в харчовій промисловості для відділення високоякісної картоплі від картоплі низької якості. Через глину було забруднене картопляне лушпиння, що використовувалося для годування тварин.

**RASFF** (Rapid Alert System for Food and Feed — система швидкого оповіщення про якість продуктів харчування і кормів у ЄС) допомогла скористатися цими даними для ініціювання швидкого обміну між національними органами, і було встановлено, що глина також поставлялася до кількох підприємств харчової промисловості, розташованих у Нідерландах, Бельгії, Франції та Німеччині.

Влада визначила ці підприємства, і було призупинено торгівлю на більш ніж 200 фермах, які отримали потенційно заражене картопляне лушпиння. Завдяки системі відстеження цих заходів було вжито вчасно, а забруднені продукти не дійшли до споживачів.



**Вадим Турянчик,**  
радник президента  
Української зернової  
асоціації з кормової  
та харчової безпеки

*Періодичність контролю залежить від ризику для кожної конкретної продукції та визначається безпосередньо підприємством, якщо інше не встановлено законодавством.*

# Виробничий контроль у межах HACCP: що враховуємо при складанні плану контролю

Система HACCP — інструмент управління безпечністю харчової продукції та кормів, який знижує ризик виникнення інцидентів з безпекою продукції, проте не ліквідує ризик у цілому.

## Потенційні ризики у технологічних процесах

Групою HACCP повинні бути розглянуті та проаналізовані всі потенційні ризики для кожного етапу технологічної схеми: біологічні, хімічні, фізичні небезпечні чинники, починаючи від приймання сировини й закінчуючи відвантаженням продукції замовникові.



### **ВАЖЛИВО**

Необхідно звертати увагу на небезпечні фактори, наведені в державних санітарних правилах, гігієнічних нормативах, нормативних документах, контрактах зі споживачем.

Наведемо види небезпечних факторів за допомогою *схеми 1*.



Схема 1

### **Цілі процесу керування якістю на підприємстві:**

**Біологічний небезпечний фактор (Б):** можливий розвиток патогенної мікрофлори (біологічне забруднення ззовні або розвиток у процесі виробництва чи зберігання).



**Хімічний небезпечний фактор (Х):** занесений іззовні з сировиною або допоміжним матеріалом, продукти розпаду будь-яких хімічних сполук (допоміжні матеріали й тара, які використовуються у виробництві).

**Фізичний небезпечний фактор (Ф):** потрапляння у продукцію сторонніх предметів.

Про навмисне потрапляння небезпечного фактора у продукт харчування читайте у № 5 (2019), с. 18

Група HACCP повинна створити перелік небезпечних факторів і оцінити значимість несприятливого впливу їх на здоров'я людини або тварини. Всі три групи ризику розглядаються й аналізуються за сировиною та допоміжними матеріалами для кожного етапу виробництва.

Ідентифікацію небезпечних факторів група HACCP проводить на таких підставах (схема 2).



Схема 2

#### Підстави проведення ідентифікації небезпечних факторів групою HACCP:

опис сировини, хімічних речовин, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві харчового/кормового продукту;

опис харчового/кормового продукту;

технологічні схеми;

вимоги технологічного регламенту;

нормативні вимоги;

досвід;

зовнішня інформація.

Далі проводиться аналіз ризиків із визначенням для плану HACCP, які з них мають такий характер, що повинні бути усунені або зменшені до прийнятних рівнів для виробництва безпечної харчової/кормової продукції та чи необхідний контроль для досягнення встановлених прийнятних рівнів. Потрібно оцінити ймовірність настання ризику та ступінь небезпеки кожного ризику, виходячи з обґрунтування оцінки його значущості.

Наприклад, якщо підприємство знаходиться в зоні високих ґрунтових вод, контроль буде залежати від періодичності опадів, стану інфраструктури, наявності спеціального обладнання для відкачування, що впливає на рівень вод і збільшує або зменшує ймовірність замокання продукції під час зберігання.

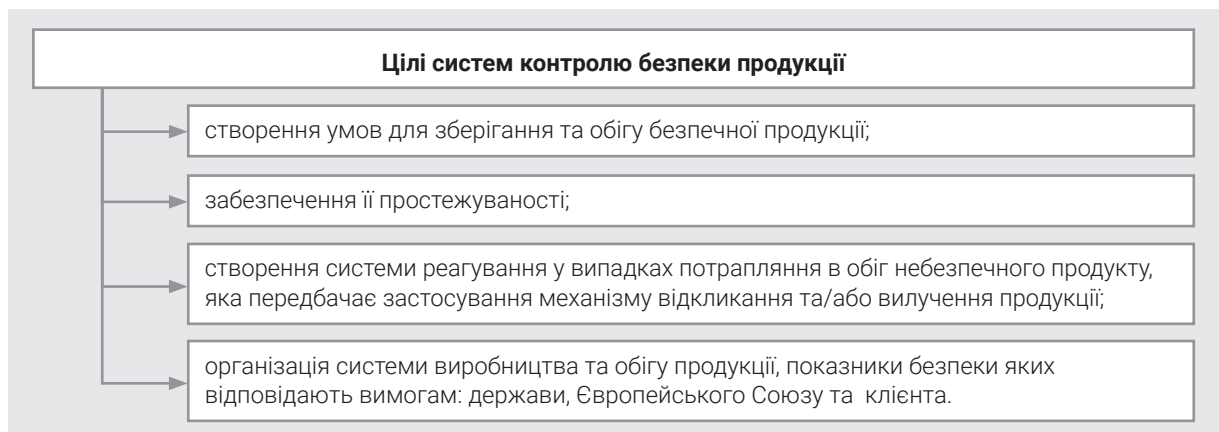
Або коли, постачаючи сировину чи продукцію, підприємство надає протоколи безпеки на продукцію, наприклад, на залишки пестицидів, то й контроль порівняно з постачальником, який не надає подібних протоколів, буде проводитися рідше.

Контроль залежить від результатів оцінювання ризику, якщо не встановлено інших законодавчих вимог або положень стандартів чи вказівок клієнта.

Основні цілі будь-якої системи, що використовується для контролю безпеки харчових продуктів і кормів (схема 3):



Схема 3



Відповідно, і мета контролю — щоб усі заходи із забезпечення, приймання, зберігання та випуску відповідної продукції виконувалися. Здебільшого заходи контролю направлені на забезпечення підтримання показників якості, безпечності, технологічних параметрів у межах вимог, встановлених нормативними документами. Це може бути і визначення показників якості та безпечності під час приймання продукції, і контроль вологості й температури повітря під час зберігання, а також параметри сушіння продукції та доведення її до кондицій.

До заходів контролю також можна віднести контроль санітарного стану на підприємстві, інспекцію або аудит технічного стану обладнання, контроль якості проведення обслуговуючих робіт, чистоту та справність транспортних засобів перед завантаженням і відправленням — усе це належить до заходів виробничого контролю на зберігальному підприємстві.

**У розробленні плану виробничого контролю в межах системи HACCP обов'язково мають враховуватися 7 принципів.**

**Аналіз небезпечних чинників.** Необхідно ідентифікувати небезпечні чинники на етапах технологічного процесу, встановити вид кожного з них (фізичний, хімічний, біологічний), оцінити ступінь ризику і встановити заходи контролю та коригувальні дії (таблиця 1).

Детально про простежуваність у ланцюгу виробництва читайте на с. 42

Принцип

1

Таблиця 1  
Ідентифікація небезпечних чинників

| № п/п | Етап технологічного процесу | Небезпечний чинник | Вид небезпечного чинника |         | Рівень ризику |             | Дерево рішень |          |    |     |    |    | Заходи контролю | Коментарі |    |
|-------|-----------------------------|--------------------|--------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|----------|----|-----|----|----|-----------------|-----------|----|
|       |                             |                    | Біологічні               | Хімічні | Фізичні       | Імовірність | Серйозність   | Висновок | П1 | П1а | П2 | П3 |                 |           | П4 |
|       |                             |                    |                          |         |               |             |               |          |    |     |    |    |                 |           |    |
|       |                             |                    |                          |         |               |             |               |          |    |     |    |    |                 |           |    |
|       |                             |                    |                          |         |               |             |               |          |    |     |    |    |                 |           |    |

Принцип  
**2**

**Встановлення критичних контрольних точок (ККТ).** За результатами аналізу небезпечних чинників шляхом фахового обґрунтування необхідно встановити ККТ.

Принцип  
**3**

**Встановлення критичних меж для ККТ.** Критична межа встановлюється для гарантії того, що ККТ залишається під контролем.

Принцип  
**4**

**Встановлення процедури моніторингу для ККТ.** Потрібно встановити порядок проведення запланованої серії спостережень і вимірювань параметрів контролю з метою оцінювання результативності заходів контролю для ККТ.

Принцип  
**5**

**Встановлення коригувальних дій для ККТ.** Необхідно встановити процедуру коригувальних дій, у якій буде чітко визначено такі позиції (схема 4).



Схема 4

**У процедурі коригувальних дій мають бути визначені:**

- компетенції, відповідальність і відповідні повноваження персоналу;
- корекції, які потрібно впровадити, щоб привести ККТ під контроль;
- поведіння з потенційно небезпечною продукцією (з моменту останнього успішного контролю ККТ);
- визначення й усунення причини відхилення;
- інформування всіх зацікавлених осіб;
- порядок ведення записів.

Форму плану HACCP наведено далі (таблиця 2).

Таблиця 2  
Форма плану HACCP

| № п/п | Етап технологічного процесу | Небезпечний чинник | Заходи контролю | Критичні межі | Моніторинг |    |      |     | Коригувальна дія/відповідальна особа | Звіт/запис | Перевірка звітів/записів |
|-------|-----------------------------|--------------------|-----------------|---------------|------------|----|------|-----|--------------------------------------|------------|--------------------------|
|       |                             |                    |                 |               | що         | як | коли | хто |                                      |            |                          |
|       |                             |                    |                 |               |            |    |      |     |                                      |            |                          |
|       |                             |                    |                 |               |            |    |      |     |                                      |            |                          |
|       |                             |                    |                 |               |            |    |      |     |                                      |            |                          |

**Встановлення процедури верифікації.** Процедура верифікації розробляється з метою отримання підтвердження на підставі об'єктивних даних того, що вимоги були виконані.

Принцип  
**6**

**Впровадження документування всіх процедур і протоколів.** Дії за всіма перерахованими вище кроками мають бути відображені в процедурах, а процедури — обов'язково задокументовані.

Принцип  
**7**

### План виробничого контролю

Якщо говоримо про зерно, то законом, стандартом чи іншим документом не встановлено вимог до вигляду плану контролю чи будь-якої документації HACCP. Є лише вимога, що операції, процеси, інші важливі для безпечності продукції дії мають документуватися, а сама документація — відповідати обов'язковим основним вимогам (схема 5).

Схема 5

**Документація повинна:**

- охоплювати всю систему HACCP;
- мати ідентифікаційні номери для всіх документів (процедур, протоколів, записів тощо);
- контролюватися;
- бути відкритою до записів;
- бути чинною і акуратною.

Протоколи якості та безпечності продукції мають перевірятися й аналізуватися.

Усі підрозділи повинні підтримувати протоколи якості та безпечності продукції, що належать до діяльності цього підрозділу та його співробітників (схема 6).


 Схема 6

### Приклади протоколів якості та безпеки продукції

- ✓ Дані про якість продукції/сировини.
- ✓ Протоколи випробувань.
- ✓ Дані про результати вхідного та вихідного контролю сировини й матеріалів.
- ✓ Дані про результати контролю продукції у процесі виробництва/доопрацювання.
- ✓ Дані про результати контролю технологічних режимів.
- ✓ Звіти про внутрішні аудити системи якості та безпеки продукції.
- ✓ Звіти про результати зовнішніх аудитів: аудитів другої та третьої сторони.
- ✓ Дані про аналіз контрактів.
- ✓ Дані про оцінку постачальників.
- ✓ Дані про претензії та скарги клієнтів.
- ✓ Інформацію про перевірки контролюючими органами підрозділу.
- ✓ Дані про перевірку, калібрування засобів вимірювальної техніки та атестації випробувального обладнання.
- ✓ Дані аналізу функціонування системи якості та безпеки продукції з боку найвищого керівництва.
- ✓ Дані про проведення навчання та підвищення кваліфікації персоналу.
- ✓ Протоколи нарад та інші протоколи.

План контролю є невід'ємною частиною єдиного виробничого контролю підприємства, показників якості та безпеки, технологічних процесів.

Приклад форми плану виробничого контролю, який враховує місце відбору проб, показники, що контролюються (якості та безпеки продукції), методи контролю (відповідно до якого стандарту, нормативного акту, перевіряється показник), граничний рівень показника, періодичність, з якою проводиться контроль того чи іншого параметру, та хто безпосередньо контролює, наведено в таблиці 3.

Такий документ обов'язково узгоджується з усіма учасниками процесу, затверджується керівником підприємства й розповсюджується всім, хто зацікавлений.


 Таблиця 3  
**Форма плану виробничого контролю**

| № п/п | Місце відбору проб | Показники, що контролюються | Методи контролю (методика аналізу, державний або галузевий стандарт) | + | Періодичність проведення контролю | Контроль здійснює |
|-------|--------------------|-----------------------------|--|---|-----------------------------------|-------------------|
|       |                    |                             |  |   |                                   |                   |
|       |                    |                             |  |   |                                   |                   |
|       |                    |                             |  |   |                                   |                   |

Документи, на основі яких здійснюється виробничий контроль, — це, в першу чергу, законодавчі вимоги, такі як державні та міжнародні стандарти, законодавчі акти, санітарні правила й норми, гігієнічні нормативи, внутрішні інструкції тощо.

Наприклад, якщо ми говоримо про визначення вологи в насінні соняшнику, це ДСТУ 4811:2007 «Насіння олійних культур. Методи визначення вологості», ДСТУ ISO 665:2008 «Насіння олійних культур. Визначення вмісту вологи та летких речовин (ISO 665:2000, IDT)».



#### ДОВІДКА

Такий показник безпечності, як наявність генетично модифікованих організмів (ГМО) в сої, визначається відповідно до ДСТУ ISO 21569:2008 «Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Якісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти (ISO 21569: 2005, IDT)».

Періодичність контролю залежить від ризику для кожної конкретної продукції та визначається безпосередньо підприємством, якщо інше не встановлено законодавством. Наприклад, показники якості рекомендуємо, залежно від культури, перевіряти на кожний транспортний засіб, у свою чергу, показники безпеки на партію продукції або вантажну партію — залежно від конкретного показника.



#### ДОВІДКА

Відповідно до розділу 1 ст. 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»:

- **партія** — будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблено за визначений цим оператором період за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;
- **партія вантажна** — вантаж, прийнятий до перевезення від одного відправника на адресу одного або декількох отримувачів по одній або декількох накладних.

Якщо говорити про відповідальність за проведення контролю, то все залежить від стадії технологічного процесу та від показника, який контролюється.

Для показника якості відповідальною буде лабораторія, для показника безпеки — лабораторія, акредитована на відповідність ДСТУ/ISO 17025 — у НААУ (Національне агентство з акредитації України). Що стосується технологічних процесів, наприклад, сушіння зерна — це буде спеціаліст або майстер виробництва. ■



LCG - Integration

Юристи компанії  
LCG INTEGRATION

### З листа до редакції:

Підприємство займається виробництвом кондитерської продукції, проведено державну реєстрацію потужностей (виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та перероблені продукти тваринного походження). Планується використовувати інгредієнт тваринного походження — курячі яйця. Чи потрібно в такому випадку підприємству отримувати експлуатаційний дозвіл?

## Чи потрібен експлуатаційний дозвіл кондитерському підприємству, яке планує використовувати інгредієнт тваринного походження?

**Експлуатаційний дозвіл** — документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторів ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку займатися визначеною цим Законом **діяльністю з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження**.



### ДОВІДКА

**Харчовий продукт тваринного походження** — молоко, м'ясо, риба, молюски й ракоподібні, в тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною.

При цьому статтею 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначено, що оператори ринку, які провадять **діяльність**, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження, отримують експлуатаційний дозвіл.



### ВАЖЛИВО

Тобто, відповідно до вимог Закону, дозвіл необхідно отримувати в тому випадку, якщо ваша діяльність безпосередньо пов'язана з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.



У цьому випадку мається на увазі не сама діяльність зі зберігання харчових продуктів тваринного походження (яєць), а зберігання їх як інгредієнту для подальшого виробництва харчових продуктів нетваринного походження.



### ПРАКТИКА

Вказаний правовий висновок узгоджується і з судовою практикою, зокрема, колегія суддів Шостого апеляційного адміністративного суду у своїй постанові від 30.01.2019 р., прийнятій у справі № 826/4080/18, зазначає, що обов'язок з отримання експлуатаційного дозволу поширюється виключно на операторів ринку, що провадять діяльність із виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження, а відповідні нормативні приписи на товариство з обмеженою відповідальністю «Херсонський завод кондитерських виробів» не поширюються, оскільки він є постачальником виключно хлібобулочних та кондитерських виробів.

Варто зауважити, що обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється на операторів ринку, чия діяльність пов'язана з первинним виробництвом та/або транспортуванням, зберіганням, продажем харчових продуктів, що не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10°C, лишаючись придатними для споживання людиною.

Також дозвіл не потрібен установам та потужностям, наведеним у схемі 1.



Схема 1

#### Дозвіл не потрібен:

закладам громадського харчування;

потужностям, що здійснюють виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;

закладам роздрібної торгівлі, обсяги продажів окремих харчових продуктів яких не перевищують рівні, затверджені відповідною постановою Кабінету Міністрів України з урахуванням найкращих міжнародних та європейських практик, а також документів відповідних міжнародних організацій. У разі відсутності зазначеної постанови ця норма поширюється на всі заклади роздрібної торгівлі.

При цьому яйця є таким харчовим продуктом тваринного походження, що може зберігатися при температурі вище 10°C, залишаючись придатним для споживання людиною.

Крім того, додатком 3 до Порядку ведення реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 10.02.2016 № 40, чітко визначено категорії потужностей за видами господарської діяльності з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження (таблиця 1).

 Таблиця 1  
**Категорії потужностей за видами господарської діяльності з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження**

| Код категорії  | Назва категорії  |
|--|--|
| 1  | 2  |
| <b>СЕКЦІЯ 0. Потужності загального призначення</b>                                     |  |
| CS   | Холодильний склад (незалежний, автономний)   |
| RW   | Потужність з повторного первинного пакування та перепакування (незалежна, автономна) |
| WM   | Оптовий ринок, агропродовольчий ринок  |
| RV   | Рефрижераторне судно   |
| <b>СЕКЦІЯ I. М'ясо свійських копитних</b>  |  |
| SH   | Бійня  |
| CP   | Потужність з розбирання та обвалювання м'яса   |
| <b>СЕКЦІЯ II. М'ясо свійської птиці та зайцеподібних</b>                               |  |
| SH   | Бійня  |
| CP   | Потужність з розбирання та обвалювання м'яса   |
| <b>СЕКЦІЯ III. М'ясо диких тварин, вирощених на фермі</b>                              |  |
| SH   | Бійня  |
| CP   | Потужність з розбирання та обвалювання м'яса   |
| <b>СЕКЦІЯ IV. М'ясо диких тварин</b>   |  |
| GHE  | Потужність з обробки диких тварин  |
| CP   | Потужність з розбирання та обвалювання м'яса   |
| <b>СЕКЦІЯ V. Кускове м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання</b> |  |
| MM   | Потужність з виробництва кускового м'яса   |
| MP   | Потужність з виробництва м'ясних напівфабрикатів                                     |
| MSM  | Потужність з механічного обвалювання м'яса   |
| <b>СЕКЦІЯ VI. М'ясні продукти, у тому числі продукти крові та екстракти м'яса</b>      |  |
| PP   | Потужність з виробництва   |
| <b>СЕКЦІЯ VII. Живі двостулкові молюски</b>  |  |
| DC   | Потужність зі збирання та відправлення   |
| PC   | Потужність з очищення  |

Таблиця 1. Закінчення

| Код категорії  | Назва категорії                                  |
|--|--|
| 1  | 2  |
| <b>СЕКЦІЯ VIII. Рибні продукти</b>   |  |
| FV   | Рибпромислове судно                              |
| ZV   | Рибоморозильне судно                             |
| FFPP   | Завод свіжих рибних продуктів                    |
| PP   | Потужність з переробки                           |
| WM   | Оптовий ринок                                    |
| АН   | Рибний аукціон                                   |
| <b>СЕКЦІЯ IX. Молозиво, сире молоко, молочні продукти та продукти на основі молозива</b> |  |
| CC   | Потужність зі збирання                           |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ X. Яйця та яєчні продукти</b>  |  |
| PC   | Потужність з пакування                           |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| LEP  | Потужність з виробництва рідких яєчних продуктів |
| <b>СЕКЦІЯ XI. Жаб'ячі лапки та слимаки</b>   |  |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ XII. Топлені тваринні жири та шкварки</b>                                      |  |
| CC   | Потужність зі збирання                           |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ XIII. Оброблені шлунки, міхури та кишки</b>                                    |  |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ XIV. Желатин</b>   |  |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ XV. Колаген</b>  |  |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| <b>СЕКЦІЯ XVI. Інші харчові продукти тваринного походження</b>                           |  |
| PP   | Потужність з виробництва                         |
| SP   | Потужність зі зберігання                         |
| PS   | Потужність з реалізації                          |

Про те, чи є обов'язковим отримання висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на розроблені технічні умови України для кондитерських виробів, читайте в наступному випуску видання.



**Святослав Бартош,**  
керівник юридичної фірми  
*Vargen*

- Чи можливо оформити перевезення без підписання договору?
- Які основні вимоги щодо оформлення та експлуатації транспортних засобів?
- За що та у якому розмірі можуть оштрафувати перевізника?

## Автомобільні перевезення харчових продуктів: актуальний перелік документів та рекомендації для учасників

Законодавство часто змінюється, не всі встигають стежити за новинами. Тому ми вирішили зробити невеличку ревізію та визначити пакет документів, необхідний для транспортування харчових продуктів. Одразу зазначимо, що в цьому матеріалі проаналізуємо тільки автомобільні перевезення.



### ДОВІДКА

Основний список документів, що регулюють транспортування харчових продуктів, міститься в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 та у Правилах перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 (далі — Правила перевезення). Деякі пункти є в інших галузевих нормативних актах.

### Документ

#### 1

Всі перевезення починаються з **договору**. Чи можна без нього? Так, можна. Підписання угоди щодо перевезення підтверджує товарно-транспортна накладна (ч. 3 ст. 909 Цивільного кодексу України).

Ми все ж таки радимо укладати окремий письмовий договір перевезення з обов'язковим врегулюванням усіх можливих спірних моментів, які можуть виникнути під час транспортування.

Найбільшу увагу зверніть на порядок фіксації випадків пошкодження/втрати вантажів та алгоритм визначення розміру компенсації за пошкоджений вантаж і порядок її сплати.

Основним документом для перевізника є **товарно-транспортна накладна (ТТН)**. Форма ТТН міститься в додатку 7 до Правил перевезень (форма № 1-ТН).

Документ

2



### ДОВІДКА

Є окремі форми ТТН для деяких харчових продуктів:

- для хлібобулочних виробів — форма № 1-ТТН (хліб), затверджена Наказом Міністерства агрополітики України № 13 від 06.06.2001;
- для молочної сировини — форма № 1-ТН (МС), затверджена Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 457 від 01.12.2015.

ТТН можна заповнити і в довільній формі (*див. Додаток 1*). Мінімальний перелік даних, які в ній мають бути зазначені, наведено у *схемі 1*.



Схема 1

### Дані, обов'язкові для оформлення товарно-транспортної накладної:

- назва документа;
- дата й місце складання;
- найменування (прізвище, ім'я, по батькові) перевізника та/або експедитора, замовника, вантажовідправника, вантажоодержувача;
- найменування та кількість вантажу, його основні характеристики та ознаки, які надають можливість однозначно ідентифікувати цей вантаж, автомобіль (марка, модель, тип, реєстраційний номер), причіп/напівпричіп (марка, модель, тип, реєстраційний номер);
- пункти навантаження та розвантаження із зазначенням повної адреси, посади, прізвища та підписів відповідальних осіб вантажовідправника, вантажоодержувача, водія та/або експедитора.



### ВАЖЛИВО

Випишує ТТН відправник, мінімум у 4 екземплярах. Максимальна кількість не обмежена.

Документ

3

**Санітарна книжка водія** не є товаросупровідним документом, однак має бути у працівників підприємства, що здійснює перевезення харчових продуктів. Усі вантажники, водії та експедитори зобов'язані проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди (п. 12.4 Правил перевезень та Постанова Кабміну № 559 від 23.05.2001 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок»).

Документ

4

#### **Рішення про державну реєстрацію потужності.**

Вимогу реєструвати транспортні засоби як потужності, що використовуються у процесі обігу харчових продуктів, містить стаття 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».



#### **ВАЖЛИВО**

Якщо оператор ринку харчових продуктів уже має зареєстровану потужність або вже отримав експлуатаційний дозвіл і використовує транспортні засоби виключно для тих перевезень, що пов'язані з експлуатацією такої потужності, то окремо реєструвати транспортні засоби не потрібно.

Визначати, чи пов'язані перевезення з експлуатацією потужності, треба в кожному конкретному випадку. Якщо є сумніви, то краще зареєструвати автомобіль окремо.



#### **ДОВІДКА**

##### **Процедура реєстрації автомобіля доволі проста.**

- Направляється заява до територіального управління Держпродспоживслужби не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку виконання перевезень.
- Про реєстрацію потужності та про її реєстраційний номер Держпродспоживслужба повідомляє підприємство звичайним листом, який і є підтвердженням реєстрації.

Документ

5

Харчові продукти, що відправляють на експорт, повинні супроводжуватися **оригіналами міжнародних сертифікатів** або інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення.

**ДОВІДКА**

Міжнародні сертифікати видають територіальні управління Держпродспоживслужби.

У кожний контейнер відправник повинен вкладати **опис вантажу, який засвідчується його підписом, із зазначенням кількості завантажених місць і вартості кожного вантажного місця** (п. 17.14 Правил перевезення).

Такий опис часто називають «пакувальним листом».

Документ

**6**

**Сертифікат (паспорт) якості** (схема 2). Ця вимога поширюється на перевезення швидкопсувних вантажів (п. 29.8 Правил перевезення).

Документ

**7**

Схема 2

**У сертифікаті якості відправник вказує:**

відомості про температуру вантажу перед завантаженням;

допустимий термін доставки вантажу;

якісний стан вантажу та упаковки.

Відомості про сертифікат якості зазначаються в ТТН у графі «Супровідні документи на вантаж».

Правила перевезення (п. 29.7) містять вимогу супроводжувати перевезення швидкопсувних вантажів **листом контрольної перевірки температури**. Відправник перед завантаженням продуктів у кузов автомобіля-рефрижератора відмічає температуру в ТТН і в листі контрольної перевірки температури. Далі водій повинен проводити періодичний контроль температури та вносити записи до листа контрольних перевірок (див. Додаток 2). Проте ніде не закріплено періодичність такого контролю.

Документ

**8****Графіки та маршрути.**

Цей пункт стосується тільки хлібобулочних виробів (п. 25.2.3 Правил перевезення). Відправник разом з одержувачем та перевізниками розробляють і погоджують графіки й маршрути перевезення хліба та хлібобулочних виробів.

Документ

**9**

Вимоги до транспортних засобів, які можуть використовуватися для перевезення харчових продуктів, містяться у статті 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

## Вимоги до транспортних засобів

Основні вимоги щодо оформлення та експлуатації транспортних засобів наведено у схемі 3.



Схема 3

### Цілі процесу керування якістю на підприємстві:

- транспортні засоби та/або контейнери повинні бути чистими, утримуватися в належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, і мати таку конструкцію, яка гарантуватиме результативне чищення та/або дезінфекцію;
- перевозити нехарчові продукти в таких транспортних засобах та контейнерах можна тільки якщо це не призведе до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися;
- у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових і нехарчових продуктів або в разі одночасного перевезення різних харчових продуктів необхідно забезпечити таке розділення продуктів, яке унеможливлуватиме їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення необхідно забезпечити результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;
- перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів необхідно здійснювати в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери повинні бути чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мати маркування «тільки для харчових продуктів»;
- харчові продукти потрібно розміщувати у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

## Відповідальність

**За перевезення вантажів без оформлення передбачених законодавством документів** на перевізника можуть накласти **штраф** у розмірі 100 неоподаткованих мінімумів доходів громадян — наразі це **1 700 грн.**

**За порушення гігієнічних вимог до перевезення харчових продуктів**, якщо це створює загрозу для життя та/або здоров'я людини чи тварини, на перевізника можуть накласти **штраф**:

- для юридичних осіб — у розмірі 10 мінімальних заробітних плат, відповідно, **41 730 грн**;
- для фізичних осіб-підприємців — у розмірі 6 мінімальних заробітних плат, відповідно, **25 038 грн.**



1 прим. – вантажівдправнику  
2 прим. – вантажодержувачу  
3 і 4 прим. – перевізнику

**ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНА НАКЛАДНА**  
№ **000000** « **10** » лютого **2014** р.

Форма № 1-ТН  
Затверджена наказом Міністерства України  
05.12.2013 р. № 983

Автомобіль Volvo FH12 сідловий тягач AA1234CE Причип/напівпричип Kogel н/причип AA0123XX Вид перевезень покілометровий тариф  
(марка, модель, тип, реєстраційний номер) (марка, модель, тип, реєстраційний номер)

Автомобільний перевізник ПП "Перевізник" Водій Іванов С.В.  
(найменування ПІБ) (ПІБ, номер посвідчення водія)

Замовник ТОВ "Калина"  
(найменування ПІБ)

Вантажівдправник Товариство з обмеженою відповідальністю "Калина", м. Херсон, вул. Садова 7  
(повне найменування, місцезнаходження ПІБ, місце проживання)

Вантажодержувач Товариство з обмеженою відповідальністю "Консервний завод", м. Київ, вул. Промислова 1  
(повне найменування, місцезнаходження ПІБ, місце проживання)

Пункт навантаження м. Херсон, вул. Садова 7 Пункт розвантаження м. Київ, вул. Промислова 1  
(місцезнаходження) (місцезнаходження)

Переадресування вантажу \_\_\_\_\_  
(найменування, місцезнаходження ПІБ, місце проживання носія вантажодержувача, ПІБ, посада та підпис відповідальної особи)

Відпуск за довіреністю вантажодержувача: серія АА № 012345 від « 10 » лютого 2014 р., виданою ТОВ "Консервний завод"

Вантаж наданий для перевезення у стані, що відповідає правилам перевезень відповідних вантажів, номер пломби (за наявності) 1053  
(відповідальне відношення) (словами) (словами)

кількість місць десять, масою бруто, т десять, отримав водій/експедитор Іванов С.В., водій  
(словами) (словами) (ПІБ, посада, підпис)

Бухгалтер (відповідальна особа вантажівдправника) Сергієнко Л.В., гол. бухгалтер Відпуск дозволив Сідоров М.О., нач. відділу  
(ПІБ, посада, підпис) (ПІБ, посада, підпис, печатка)

Усього відпущено на загальну суму п'ятнадцять тисяч грн., 00 коп., у т.ч. ПДВ 2500 грн., 00 коп.  
(словами, з урахуванням ПДВ)

Супровідні документи на вантаж Заявка № від 00.00.00р., Договір № від на перевезення, Санітарне свідоцтво № від, Довідка № від...

Транспортні послуги, які надаються автомобільним перевізником: кріплення вантажу, розвантажувальні роботи, доставка вантажу, упакувка

**ВІДОМОСТІ ПРО ВАНТАЖ**

| № з/п   | Найменування вантажу (номер контейнера), у разі перевезення небезпечних вантажів, клас небезпечних речовин, до якого віднесено вантаж | Одиниця виміру | Кількість місць | Ціна без ПДВ за одиницю, грн | Загальна сума з ПДВ, грн | Вид пакування | Документи з вантажем              | Маса бруто, т |
|---------|---|----------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| 1       | 2   | 3              | 4               | 5                            | 6                        | 7             | 8                                 | 9             |
| 1       | Плоди ягід - Калина   | т.             | 10              | 1 250,00                     | 15 000,00                | ящик          | Санітарне св-во № від 00.00.00 р. | 10,00         |
| Всього: |   |                | 10              |                              | 15 000,00                |               |                                   | 10,00         |

Здав (відповідальна особа вантажівдправника) Тарасов А.Г., комірник Приймав водій/експедитор Іванов С.В., водій Здав водій/експедитор Іванов С.В., водій Приймав (відповідальна особа вантажодержувача) Семенова Є.В., комірник  
(ПІБ, посада, підпис, печатка) (ПІБ, посада, підпис) (ПІБ, посада, підпис) (ПІБ, посада, підпис, печатка)

**ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНІ ОПЕРАЦІЇ**

| Операція      | Маса бруто, т | Час (год., хв.)    |                    |         | Підпис відповідальної особи |
|---------------|---------------|--------------------|--------------------|---------|-----------------------------|
|               |               | прибуття           | вибуття            | простою |                             |
| 10            | 11            | 12                 | 13                 | 14      | 15                          |
| Навантаження  | 10,00         | 11.02.2014 / 9-00  | 11.02.2014 / 14-00 | -       | <u>Іванов С.В.</u>          |
| Розвантаження | 10,00         | 12.02.2014 / 11-20 | 12.02.2014 / 13-00 | -       | <u>Іванов С.В.</u>          |

**Журнал  
обліку температурного режиму холодильного обладнання**

|                                       |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---------------------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Найменування автотранспортного засобу |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Найменування холодильного обладнання  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Місяць                                |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| ПІБ відповідального                   | Підпис | Температура у градусах °C (допустима -4 °C ± 2°C) |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                       |        | Дні місяця  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                       |        | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|                                       | 8:00   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                       | 18:00  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                       | 8:00   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                       | 18:00  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |



**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

• Як відбувається  
вартісна, інформаційна  
та комплексна фальсифікація товарів?

• Які вітчизняні  
закони застосовують  
для боротьби  
з фальсифікацією  
харчових продуктів?

• Як захистити  
власне маркування  
від підробок?

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

## Частина 2

### Вартісна фальсифікація

Саме вартісна фальсифікація є найпоширенішою, бо дозволяє отримати незаконний дохід шляхом незаконного підвищення вартості товару.



#### ДОВІДКА

Вартісна фальсифікація — продаж продукту нижчого сорту за ціною продукту вищого сорту або продукту з меншою масою та об'ємом за ціною відповідного продукту з більшою масою і об'ємом.

В умовах ринкової економіки, однією з характерних рис якої є вільні ціни, регульовані тільки конкуренцією між окремими виробниками, вартісна фальсифікація може використовуватися або для реалізації фальсифікованої низькоякісної продукції чи навіть небезпечних товарів, або з метою цінової конкуренції, зокрема, для формування споживчих переваг до товару за допомогою демпінгових цін.

### Інформаційна фальсифікація

Об'єктом інформаційної фальсифікації є супровідна документація, сертифікати, маркування, етикетка, реклама.



### ДОВІДКА

Інформаційна фальсифікація — свідоме створення помилкової, перекрученої, неповної, двоякої інформації про склад і/або властивості продукту.

До інформаційної фальсифікації, а точніше до контрафакту, належить імітування оригінального дизайну вихідного продукту, його зовнішнього вигляду, етикетки, виробничої або споживчої упаковки відомих фірм, брендів.

Розглянуті нами раніше види фальсифікації в більшості випадків доповнюються й інформаційною фальсифікацією про склад і властивості товару. В іншому випадку фальсифікація легко виявляється.



### ДОВІДКА

Способи доведення інформації про склад і властивості товару до споживача регламентуються Законом України «Про захист прав споживачів», де зазначається, на якому товарі або групі товарів має бути те чи інше маркування. Відсутність маркування відповідно до цього закону може стати підставою для встановлення інформаційної фальсифікації та віднесення такої продукції до фальсифікату.

Від 7 серпня 2019 року вводиться в дію ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Він встановлює правові й організаційні засади надання точної, достовірної та зрозумілої для споживача інформації про харчові продукти.

При інформаційній фальсифікації товару спотворюються або вказуються неточно такі дані (схема 1).



Схема 1

#### При інформаційній фальсифікації товару зазвичай спотворюються:

- найменування товару та його логотип;
- країна походження товару;
- фірма-виробник товару та її поштова адреса;
- кількість товару;
- склад продукту;
- умови й терміни зберігання.

Зустрічаються підробки під фірмову продукцію, яка вже завоювала прихильність споживача. У цьому випадку матеріальних і моральних збитків зазнає не тільки покупець, але й підприємство, чий фірмовий знак був сфальсифікований.

”

*Фальсифікують не тільки маркування й упаковку, а й товарно-супровідні документи, причому найчастіше підробляють накладні та сертифікати якості.*

У товарно-транспортних накладних на фальсифіковані товари найчастіше підробляється найменування, досить часто — назва виробника та кількість товару (кількісна фальсифікація). Виявити підробку цих реквізитів у накладній можна тільки ідентифікацією продукції на асортиментну приналежність і походження, а також кількісним вимірюванням усієї товарної партії (переважування, перерахунок, обмірювання).

Останнім часом дуже поширений вид фальсифікації документів — підроблення сертифікатів якості. Інспекційний контроль у багатьох випадках виявляє до 50% фальшивих сертифікатів, що підлягають анулюванню.

Існує кілька способів підроблення сертифікатів (схема 2).



Схема 2

#### Цілі процесу керування якістю на підприємстві:

підроблення з використанням справжнього бланка встановленої форми та внесенням усіх реквізитів фальсифікованого або такого, що не пройшов сертифікаційні випробування, товару, при цьому використовуються фальшиві печатки органів із сертифікації;

підроблення справжньої копії сертифіката зі справжніми печатками шляхом видалення деяких записів (найменування фірми-виробника або посередника, терміну дії, дати видачі тощо) і внесення нових реквізитів, що характеризують фальсифікований товар;

відбір зразків для проведення сертифікації з інших партій з аналогічними назвами товару та виробника, під які підробляється фальсифікат, при цьому фальсифікатори отримують справжні сертифікати;

видача справжніх сертифікатів органом із сертифікації, який перед проведенням випробувань для підтвердження безпеки не провів ідентифікацію товару на справжність і приналежність до конкретної товарної партії або виробника.

Одна з причин значного поширення подібної фальсифікації — високі ціни на сертифікаційні послуги, причому порядок визначення цих цін віддано на відкуп органам із сертифікації.

## Комплексна фальсифікація

Як правило, один вид фальсифікації породжує інший, і в результаті одночасно присутній конгломерат правових порушень. Наслідки підроблення продуктів позначаються як мінімум у трьох сферах:

- економічні втрати;
- завдання шкоди здоров'ю, погіршення структури харчування;
- втрата репутації.



### ДОВІДКА

Залежно від місця формування фальсифікації вона буває технологічна та передреалізаційна.

У разі технологічної фальсифікації підроблення товарів здійснюється у процесі технологічного циклу виробництва.

Передреалізаційна фальсифікація — коли підроблення відбувається у процесі підготовки продукції до продажу або відпуску споживачеві (схема 3).



Схема 3

### Приклади технологічної та передреалізаційної фальсифікації

Технологічною фальсифікацією може бути: виробництво горілки, вин, лікєро-горілочаних виробів з використанням технічного спирту; додавання нем'ясної сировини в ковбасні вироби тощо. Також до технологічної належить фальсифікація шляхом введення різних харчових добавок без їх зазначення при маркуванні тощо.

Передреалізаційна фальсифікація: реалізація маргарину, що видається за вершкове масло, заміна етикеток на низькоцінних консервах етикетками з найменуванням високоцінних, продаж м'яса нижчих категорій і сортів за ціною із зазначенням більш високих градацій та ін.

## Законодавство у боротьбі з фальсифікацією харчових продуктів

Оскільки фальсифіковані товари найчастіше завдають певної шкоди здоров'ю споживачів, то під час створення законодавчих актів щодо фальсифікації виходять із того, що і виробник, і торговий посередник не тільки повинні остерігатися введення в оману покупця за допомогою однієї з тих дій, що кваліфікуються як шахрайство, а й зобов'язані зробити все необхідне для того, щоб він мав чітке уявлення про справжню відповідність своєї покупки.

Нині в Україні розроблено цілий ряд законів і постанов, що регламентують якість товару й недопущення у продаж фальсифікованої та неякісної продукції (схема 4).

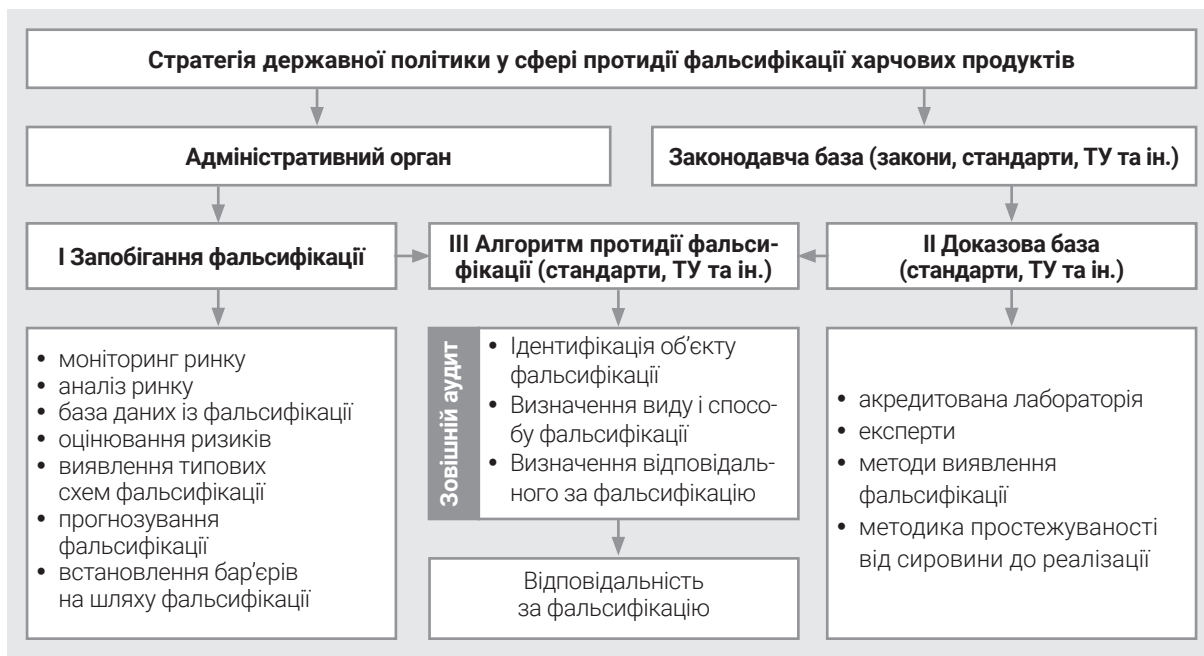

 Схема 4

**Документи, що регламентують якість товару й недопущення у продаж фальсифікованої та неякісної продукції:**

- ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
- ЗУ «Про захист прав споживачів» (прийнятий ще в 1991 році, перший серед країн СНД)
- ЗУ «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»
- ЗУ «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»
- Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах»
- Кодекс України «Про адміністративні правопорушення»:
  - ст. 155-1 «Обман покупця чи замовника»,
  - ст. 167 «Випуск і реалізація продукції, яка не відповідає вимогам стандартів» та інші.

Також необхідно зазначити, що Кримінальний кодекс України у ст. 227 «Випуск або реалізація недоброякісної продукції» передбачає відповідальність у формі штрафу або виправних робіт терміном до двох років за виготовлення і збут неякісної продукції.

Також набув чинності Закон України від 18 травня 2017 року № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Стратегію державної політики щодо протидії фальсифікації продукції наведено у схемі 5.


 Схема 5


## Запобігання фальсифікації

**Моніторинг і аналіз ринку.** Відповідно до вирішення поставленої мети необхідна організація системи сканування ринку, спостереження за станом ринку харчових продуктів, визначення та оцінювання реального рівня фальсифікації, вивчення тенденцій.

**Створення бази даних із фальсифікації.** База даних формується на основі моніторингу. Всі дані з фальсифікованої продукції повинні являти собою структуровану відповідно до певних правил систему. Це наукові статті, аналітичні та статистичні розрахунки, нормативні документи.

## Оцінювання та управління ризиками



### ВАЖЛИВО

Ризики — це види діяльності, за яких існує реальна небезпека появи на ринку фальсифікованої продукції.

Існує ймовірність завдання шкоди життю або здоров'ю громадян, майну фізичних або юридичних осіб, державі, навколишньому середовищу, життю або здоров'ю тварин і рослин з урахуванням тяжкості цієї шкоди.

Науково обґрунтована оцінка ризиків дозволяє проводити заходи з профілактики фальсифікації, мінімізації пов'язаних з нею моральних і матеріальних втрат. У ринкових відносинах оцінка ризиків при аналізі стану проблеми дозволить побудувати відповідні бар'єри, що перешкоджають фальсифікації.

## Прогнозування фальсифікації



### ДОВІДКА

У широкому розумінні прогнозування — це спосіб об'єктивно, на підставі аналізу стану питання, з певною часткою ймовірності оцінити рівень і значимість проблеми в майбутньому.

Прогнозування включає понад 150 науково обґрунтованих методів. Тільки на основі результатів адекватного прогнозування можна побудувати стратегію, визначити індикативні параметри й механізми протидії фальсифікації. Висновки та оцінки, отримані на основі всебічного аналізу ринку й застосування сучасних методів, дозволяють спрогнозувати рівень фальсифікації.



**Виявлення типових схем фальсифікації та встановлення бар'єрів на шляху фальсифікації.** Це важливий засіб профілактики. Мета — виділити складові елементи й потенційно небезпечні ділянки, конкретні точки виникнення фальсифікації.

Для кожного елемента, в якому закладено потенціал виникнення фальсифікації, повинні бути розроблені заходи контролю, комплекс заходів щодо запобігання або мінімізації наслідків фальсифікації.

До цих заходів належить диференціація всього шляху продукту, від теоретичного його розроблення до передачі споживачеві, на окремі ділянки, включаючи оформлення нормативних документів, закупівлю сировини, виробництво, зберігання, перевезення, реалізацію тощо.

На потенційно небезпечних ділянках повинні бути встановлені додаткові форми звітності, введені й розширені елементи зовнішнього контролю та ін. Прикладом встановлення такого бар'єру може служити метод аутентифікації, заснований на використанні ДНК-маркерів, які можуть бути вбудовані в упаковку, щоб забезпечити унікальний захист від підробок та перевірки цілісності упакованого продукту.

## БЛОК

## 2

**Доказова база.**

Правова й доказова база будується на методології виявлення фальсифікації та включає методики встановлення її ознак і визначення, яким чином, на якій стадії, коли, де, ким сфальсифіковано товар та хто відповідальний за це.

**ДОВІДКА**

Дії щодо правової та доказової бази повинні проводитися за регламентом розслідування в рамках зовнішнього аудиту, що забезпечує легітимність отриманих даних. Для досягнення цієї мети необхідно розробити методологію виявлення фальсифікації, яка включає організацію акредитованих саме в цій галузі лабораторій, розроблення спеціальних підходів і методів виявлення в продукті ознак фальсифікації, створення школи експертів, організувати систему контролю і простеження продукту від сировини до споживача.

**Методи.** Розроблені в харчовій промисловості методи переважно спрямовані на визначення якості та безпеки продуктів. Власне методів, призначених для вирішення завдань виявлення фальсифікації продуктів, обмежена кількість.

Тільки окремі результати фізико-хімічних, біологічних, мікробіологічних досліджень можуть відповідати специфіці вимог, що пред'являються до роботи з виявлення фальсифікованої продукції. У зв'язку з цим необхідно розробити спеціальні методи, що дозволяють виявляти фальсифікацію харчових продуктів, з урахуванням специфіки об'єктів і конкретної мети дослідження.



Ці методи повинні відповідати умовам ефективності, доступності, точності й відтворюваності, безпеки та економічності.

Оскільки фальсифікація трансформується, відповідно, і методи виявлення повинні постійно адаптуватися та вдосконалюватися. На основі наукових методів мають розроблятися прийоми, методики, створюватися лабораторії.

### Лабораторії



#### ДОВІДКА

Відповідно до статті 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не є обов'язковою.

**Експерт.** Необхідно погодитися з авторитетною думкою, що виявити шахрайство в харчовому ланцюгу можливо тільки коли відомо, що шукати.

Сумний приклад цього: до відомих подій ніхто не шукав у сухому молоці меламін — тільки вузьке коло фахівців могло припускати кримінальний бік збільшення вмісту азоту (білка) в продукті.



*Тільки експерти можуть визначити, чого не повинно бути в харчовому продукті та чого йому не вистачає, і тільки експерт може інтерпретувати отримані результати.*

Експерт, крім загальновідомих, загальнодоступних знань, повинен володіти вузькопрофесійними навичками. Необхідно готувати фахівців, компетентних у галузі харчових технологій, нутриціології, нутрицевтики, хімії та біохімії їжі.

**Алгоритм протидії фальсифікації.** Це комплекс заходів, який консолідує два попередні блоки.

БЛОК  
3



#### ДОВІДКА

Алгоритм протидії фальсифікації включає ідентифікацію конкретного об'єкта, виявлення виду та способу фальсифікації, знаходження того, ким і коли вироблено фальсифіковану продукцію, хто за це несе відповідальність.



### ДОВІДКА

Завершальний розділ системи — невідворотна, абсолютна відповідальність виробника в ланцюгу «виробник-продавець» за продукцію та санкції щодо них у разі доведеного факту фальсифікації.

Детальніше про біотероризм (харчовий тероризм) читайте в актуальному інтерв'ю у № 5 (2019), с. 18

Фальсифікація, будучи наслідком безконтрольного обігу харчових продуктів, становить загрозу безпеці, привносить додаткові ризики і створює умови для біотероризму.

### Захист маркування харчових товарів від фальсифікації

Проблема захисту продукції від підробок стає все більш актуальною. Використання різних видів етикеток може служити не тільки для оформлення упаковки, але і для захисту вмісту від розкрадання чи банальної підміни.

Деякі види самоклеючих етикеткових матеріалів виконують одночасно кілька функцій. Така упаковка показує, чи були порушені умови зберігання продукту (під дією тепла через певний час змінюється колір фону етикетки). Ця ж особливість дозволяє впевнитися в достовірності товару.



*Абсолютного засобу захисту від підробок не існує. Все, що виготовлено однією людиною, може бути відтворено іншою.*

Захист товару повинен бути якомога дешевшим для виробника, оскільки усі способи тягнуть за собою додаткові витрати. Для упаковки вартість її виготовлення є вкрай важливою характеристикою, оскільки вона додається до вартості товару, знижуючи його конкурентоспроможність.



### ВАЖЛИВО

Можливо, використовувати той чи інший засіб просто недоцільно. Необхідно розуміти, що фальсифікатори візьмуться тільки за той товар, який є сенс підробляти, тобто вартість фальсифікації окупиться продажем підробленого продукту.

У разі, якщо його вартість дорівнює або майже дорівнює вартості оригіналу, підробка втрачає будь-який сенс.

Виробникові необхідно вибрати такий засіб захисту, який буде для нього недорогим, але зможе створити великі (чи навіть непереборні) проблеми для фальсифікаторів.

Нині найбільш поширені такі способи захисту маркування від підробок (схема 6).



Схема 6

#### Цілі процесу керування якістю на підприємстві:

**Водяні знаки.** Дво- або тривимірні водяні знаки можуть бути включені в різні види паперу на замовлення. Вони можуть бути помітні як на просвіт, так і в разі розглядання етикетки під різними кутами.

**Захисні волокна.** Волокна різної довжини й кольору можуть бути введені до складу паперу. Ці волокна можуть бути як видимими, так і флуоресціюючими (побачити можна тільки в УФ-променях).

**Спеціальні металеві нитки, введені до складу матеріалу для виготовлення етикетки.** Для підроблення подібної етикетки потрібне придбання такого самого матеріалу. Якщо виробник товару замовляє нитки з особливим зображенням (або текстом), придбати такий самий матеріал фальсифікаторові буде вкрай складно. Маленькі металеві смужки можуть бути включені в папір. Вони бувають видимими як у звичайному, так і у відбитому світлі.

**Спеціальні металеві нитки, введені до складу матеріалу для виготовлення етикетки.** Для підроблення подібної етикетки потрібне придбання такого самого матеріалу. Якщо виробник товару замовляє нитки з особливим зображенням (або текстом), придбати такий самий матеріал фальсифікаторові буде вкрай складно. Маленькі металеві смужки можуть бути включені в папір. Вони бувають видимими як у звичайному, так і у відбитому світлі.

**Папір, чутливий до різних розчинників.** При спробі видалити етикетку за допомогою розчинників на такому папері залишаються плями.

**Частинки, які флуоресціюють у найближчому ІЧ-світлі.** Такі частинки, які видно в разі опромінення етикетки лазером, займають усю площу матеріалу або ж бувають вкрапленнями в неї, утворюючи малюнок. Непомітні неозброєному оку штрих-коди або написи можуть ідентифікувати продукт або містити приховану інформацію.

**Хімічні реактиви.** Хімічні мітки базуються на генній технології. Це біокодування засноване на антитілах, які можуть бути виявлені лише відповідним біологічним детектором.

**Мікрочастки.** Патентовані багатобарвні багаточарові полімерні частки (20–400 мкм) мають спеціальні коди під замовлення. Вони хімічно стабільні, інертні, стійкі до дії більшості розчинників та кислот і можуть бути додані у клей або поверхнєве покриття.

Надруковане приховане маркування стає видимим тільки в разі дотримання певної концентрації кольорових часток. ■



**Євгенія Литвинова,**  
президент *Клубу експортерів України*

- Чи є можливості в українського виробника вийти зі своїм продуктом на індійський ринок?
- З якими країнами потрібно буде конкурувати?
- Чи можливо в Україні наростити обсяги експорту до Індії та за рахунок чого?

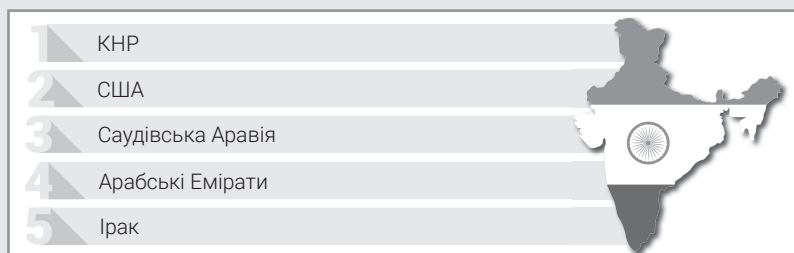
## Експортні можливості індійського ринку та як на нього вийти зі своїм продуктом?

Індія, як і інші країни, має свої унікальні стандарти, але спочатку розберемося, хто є найбільшим постачальником продуктів до Індії (схема 1).



Схема 1

**ТОП-5 постачальників продуктів до Індії (станом на 2018 рік)**



Найцікавіше, що на шостому місці Швейцарія. Але чому саме так і чи є у цьому списку Україна? На жаль, ми не на провідних позиціях, до речі, Росія теж, вона опинилася на 25 місці.

Відкриємо таємницю, що наші підприємства виробляють більшість товарів, які імпортує Індія, однак чи відповідає ця продукція стандартам?



### ДОВІДКА

Імпорт в Індії регулюється Політикою зовнішньої торгівлі та затверджується на 5 років. Ознайомитися з цим документом можна на сайті Directorate General of Foreign Trade (DGFT).

Чинна редакція 01.04.2015 — 31.03.2020 рр. слугуватиме підготовкою для подальших 5 років, плани на які будуть опубліковані вже наступного року.



Потрібно пам'ятати, що ця політика встановлює вимоги до процедур імпорту та експорту і спрямована, головним чином, на стимулювання експорту. Існують схеми, які допускають ввезення товарів за зниженими митами й товарів, що не відповідають стандартам, і це викликає неабиякий інтерес, якщо вони необхідні для виробництва товарів, призначених для експорту Export Oriented Unit (EOU).



### **ВАЖЛИВО**

Перед тим як почати вивчати ринок Індії, обов'язково перевірте недоступні для імпорту товари: заборонені, обмежені, такі, що вимагають дозволу, на сайті ITC HS (Indian Trade Clarification based on Harmonized System of Coding).

**Ліцензія на імпорт товарів з обмеженим доступом дійсна протягом 24 місяців** для основних груп і **18 місяців** для всіх інших товарів.

Існує також продукція, яку можуть імпортувати тільки спеціальні агентства, ці товари називаються «канальними», до них належать:

- нафтопродукти,
- сипучі сільськогосподарські продукти (зерно й рослинні масла),
- деякі фармацевтичні вироби.



### **ВАЖЛИВО**

Кожен індійський імпортер повинен мати IEC (Importer Exporter Code). Код присвоюється DGFT. **Жодна організація не може здійснювати імпорт або експорт без отримання коду IEC.**

Заявку на ввезення в Індію можна подати через електронну систему ICEGATE (Customs Electronic Commerce/Electronic Data interchange (EC/EDI) Gateway).

Крім електронної реєстрації, ICEGATE також надає безліч інших послуг:

- електронний платіж,
- онлайн-реєстрація прав на IPR,
- статус відстеження документів в EDI (Customs Electronic Data Interchange System),
- онлайн-перевірка ліцензій, статусу коду IEC (що важливо для перевірки контрагентів для українського виробника).

## **Стандарти та де їх знайти**

Ознайомитися зі стандартами ви зможете на сайтах, зазначених у *схемі 2*. Звертаємо увагу на те, що діють як національні, так і міжнародні стандарти ISO та IEC.

 **Схема 2****Джерела індійських стандартів для експорту продукції**

Бюро індійських стандартів (Bureau of Indian Standards (BIS)) – займається розробленням і затвердженням стандартів, питаннями оцінювання відповідності.

Управління безпеки харчових продуктів і стандартів Індії (Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)), діє як статутний орган для встановлення стандартів на продукти харчування і регулювання виробництва, перероблення, розподілу, продажу та імпорту продуктів харчування.

FSSAI керується такими документами:

- Food Safety and Standards Act, 2006;
- Food Safety and Standards Rule, 2011;
- Правилами Food Safety and Standards Regulations.
- Всі імпортери та бізнес-оператори повинні бути зареєстровані або мати ліцензію. Номер ліцензії обов'язково має бути нанесений на упаковку, тому шукайте надійного імпортера.

**Що потрібно пройти іноземним виробникам, аби експортувати до Індії?**

Передбачена схема сертифікації Foreign Manufacturers Certification Scheme (FMCS). Вона застосовується для всіх товарів, за винятком електроніки та ІТ-продуктів (смартфони, дисплеї та інше). Сертифікацією займається Бюро індійських стандартів.

За ІТ-продукти відповідає Міністерство електроніки та інформаційних технологій — Ministry of Electronics & Information Technology (MeitY), а саме Департамент електроніки та інформаційних технологій (Department of Electronics and Information Technology (DeitY)). Для таких товарів діє схема обов'язкової реєстрації виробника і товару — Compulsory Registration Scheme (CRS). Добровільна сертифікація потребує оформлення декларації про відповідність за встановленою формою. У будь-якому випадку оформлення декларації можливе тільки на підставі протоколу випробувань продукції від визнаної BIS лабораторії.

**ВАЖЛИВО**

Протокол повинен бути отриманий не більше ніж за 90 днів до моменту подання заяви на ліцензію.

Для виробника обладнання важливо з'ясувати, чи підлягає товар обов'язковій сертифікації. Існує обов'язкова сертифікація FMCS (побутова техніка, медичне обладнання, обладнання під тиском та ін.) і обов'язкова реєстрація CRS (електроніка та супутні товари: ноутбуки, телефони, сканери, принтери, блоки живлення тощо).



### ДОВІДКА

У разі обов'язкової сертифікації або реєстрації митне оформлення дозволять тільки після того, як продукція буде сертифікована й матиме знак відповідності.

Товари, що потрапляють під обов'язкову сертифікацію, вимагають отримання ліцензії виробником. Підтвердженням для покупця є такий знак (рисунок 1).

Ліцензія видається терміном на 1 рік і може бути продовжена за заявою виробника або уповноваженого представника, але не більше ніж на 2 роки.

Ліцензія діє також до моменту скасування стандарту, під який потрапляє продукт. У цьому випадку вона вважається недійсною з дати скасування.

Отримання ліцензії потребує тестування зразків продукції в лабораторіях, визнаних BIS, і аудиту виробництва з боку BIS не менше, ніж 2 рази на рік за рахунок виробника. Також бажано відкрити філію (дочірню організацію) або знайти уповноваженого представника, який буде нести відповідальність за дотримання законів.



Рисунок 1.

**Знак відповідності сертифікованої продукції**



### ВАЖЛИВО

Маркування є важливим елементом для експорту продукції до Індії. Англійська мова найбільше підходить для маркування. Усі контейнери й окремі місця повинні містити інформацію про вантаж.

Індійська митниця гарантує, що імпортовані товари мають усю юридично необхідну інформацію, перш ніж вони увійдуть на роздрібний ринок або будуть продані для споживання, за винятком тих продуктів, які потрапляють під сегмент EOU.

## Митні бар'єри

Калькулятор мит надається на онлайн-порталі акцизів і митниці ICEGATE<sup>1</sup>. Середню величину мит в Індії на 2018 рік зазначено у *схемі 3*.



Схема 3



В Індії діє додаткове мито (додатковий податок на товари й послуги Integrated Goods and Services Tax (IGST)). Деякі товари, такі як газовані напої, тютюнові вироби та автотранспортні засоби, вимагають додаткового збору коштів (GST Compensation Cess), крім IGST. Cess розраховується за вартістю угоди або за ціною, за якою продаються товари.

# ВИНИКЛИ? РОБОЧІ ЗАПИТАННЯ


Пишіть

[yakist@techmedia.com.ua](mailto: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 TOB «СЕРТИФІКАНТ»



**Бартош Святослав**,  
керівник юридичної фірми «Vargen»



# Запитуєте – Відповідаємо



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



0-800-215-522



yakist@techmedia.com.ua



Підприємство планує використовувати у виробництві димедрол. Які вимоги до роботи з ним (використання, зберігання, транспортування, облік тощо) і в яких законодавчих актах це зазначено?



Відповідно до чинного законодавства України, димедрол належить до лікарських засобів, його використання регулюється Законом України «Про лікарські засоби», а саме:

- ст. 11 — виробництво;
- ст. 12 — маркування.

Також станом на 13.05.2019 р. чинними є:

- Перелік сильнодіючих засобів за міжнародними непатентованими або загальноприйнятими назвами, в якому зазначено дифенгідрамін (димедрол);
- Наказ МВС України від 29.01.2018 р. № 52 «Про затвердження Вимог до об'єктів і приміщень, призначених для здійснення діяльності з обігу наркотичних засобів, психотропних речовин, прекурсорів та зберігання вилучених з незаконного обігу таких засобів і речовин»;
- Постанова КМУ від 13 квітня 2011 року № 469 «Деякі питання видачі дозволу на використання об'єктів і приміщень, призначених для провадження діяльності, пов'язаної з обігом наркотичних засобів, психотропних речовин і прекурсорів».
- Порядок ввезення димедролу до України визначає Наказ МОЗ України від 26.04.2011 № 237 «Про затвердження Порядку ввезення на територію України незареєстрованих лікарських засобів, стандартних зразків, реагентів».



**Інна Якубовська**

інженер з охорони  
навколишнього середовища

Відповідає . . .



*Щодо ведення документації на підприємстві рекомендую застосовувати «Методичні рекомендації ведення обліку лікарських засобів та медичних виробів у закладах охорони здоров'я».*

Питання утилізації визначає Наказ МОЗ України від 24.04.2015 р. № 242 «Про затвердження Правил утилізації та знищення лікарських засобів».

# УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Спеціалізований журнал

№ 6 (18), червень 2019

Щомісячний спеціалізований журнал

Видається із січня 2018 року

## Засновник

ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП»

## Директор

Ганна Андрусенко

## Шеф-редактор

Марина Бурдейна

## Редактори

Інна Одинець, Світлана Кирилаш

## Дизайн і верстка

Євгеній Олійник

## Керівник відділу передплати

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

## Відділ реклами

тел.: 0-800-215-522  
reklama@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.

Передплатний індекс 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**

## 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 № 1707, від 24.05.2019 р.

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

Рукописи не рецензуються та не повертаються.

Редакція не завжди поділяє думку автора.

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**

© ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП», 2019



Постачальник: Товариство з обмеженою відповідальністю «ТЕХ МЕДІА ГРУП»

Р/р 26009052769845, Банк ПЕЧЕРСЬКА ФІЛІЯ КБ "ПРИВАТБАНК", Київ, МФО 300711 02002, м. Київ, вул. Євгена Сверстюка, будинок № 11, корпус Б, тел./факс: 0-800-215-522, код за ЄДРПОУ 40556681, ІПН 405566826538,

Є платником податку на прибуток на загальних підставах. Є платником ПДВ.

## Рахунок на оплату № 16/7 від 04 червня 2019 р.

Покупець:

| №                        | Товар   | Місяці |   |   |   |   |   | Рік           | Кількість | Ціна з ПДВ | Сума з ПДВ      |
|--------------------------|---|--------|---|---|---|---|---|---------------|-----------|------------|-----------------|
|                          |   | 1      | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Періодичність |           |            |                 |
| 1                        | Електронна версія журналу «Управління якістю» | 0      | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2019          | 6 шт      | 360,00     | 2 160,00        |
|                          |   | 1      | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1/місяць      |           |            |                 |
| <b>Разом:</b>            |   |        |   |   |   |   |   |               |           |            | <b>2 160,00</b> |
| <b>У тому числі ПДВ:</b> |   |        |   |   |   |   |   |               |           |            | <b>360,00</b>   |

Всього найменувань 1, на суму 2 160,00 грн

**Дві тисячі сто шістдесят гривень 00 копійок**

**У т.ч. ПДВ: Триста шістдесят гривень 00 копійок**

Директор



Г. В. Андрусенко

TECHMEDIA.COM.UA  
Щомісячний  
спеціалізований журнал

# ЖУРНАЛ ГОЛОВНОГО ЕНЕРГЕТИКА

- 18 **ЗАКУПІВЛЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ:**  
як правильно обрати постачальника?
- 10 **АНАЛІЗ ЦІН НА ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ:**  
з чим завершили 2018 рік та розпочали 2019-й?
- 30 **ВОДОПОСТАЧАННЯ ТА ВОДОВИВІДЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ:**  
отримання технічних умов, проектування, монтаж та підключення систем
- 42 **НОВИЙ РИНОК ЕЛЕКТРИЧНОЇ ЕНЕРГІЇ В УКРАЇНІ:**  
перспективи тарифної політики

РЕДАКЦІЙНИЙ ТИРАЖ 60187



Виходить за інформаційної підтримки  
Біоенергетичної асоціації України

# ЖУРНАЛ ГОЛОВНОГО ЕНЕРГЕТИКА

## ЧИТАЙТЕ У НАЙБЛИЖЧИХ ВИПУСКАХ:

- ▶ **Новий Технічний регламент обладнання, що працює під тиском:** аналіз змін
- ▶ **Природне і штучне освітлення:** рекомендації із застосування нової редакції ДБН В. 2.5-28:2018
- ▶ **Підбір та облаштування оптимальної системи електрозабезпечення на виробництві**
- ▶ **Ефективний енергоменеджмент на підприємстві** — з чого почати?
- ▶ **Як розробити енергетичний бюджет промислового підприємства?**
- ▶ **Введення в експлуатацію котлів різних типів:** документація та отримання дозволів
- ▶ **Практика проведення енергоаудиту** зі зразками супровідної документації
- ▶ **Поради практиків щодо енергоефективного мікроклімату:** опалення, вентиляція, освітлення
- ▶ **Все про електроустановки:** технічна експлуатація, оперативне та планове обслуговування
- ▶ **Газовий ринок України:** перспективи створення та особливості функціонування

## У КОЖНОМУ НОМЕРІ:



**Підготовка**  
до енергетичних перевірок



**Алгоритми дій** при експлуатації енергетичного обладнання



**Гарантовані відповіді** на запитання читачів



**Роз'яснення головних змін** у законодавстві



**Зразки заповнення** технічної документації



**Практика впровадження** сучасних технологій

## ОФОРМЛЮЙТЕ ПЕРЕДПЛАТУ ЗРУЧНИМ ДЛЯ ВАС СПОСОБОМ:



в інтернет-магазині  
**techmedia.com.ua**



за телефоном  
**0-800-215-522**



за індексом  
**60187**



