



Для виходу на іноземні ринки виробникам кормів, кормових добавок, інгредієнтів і преміксів потрібно дуже відповідально поставитися до сертифікації. Одним із ключових питань для повноцінної торгівлі з ЄС є одержання сертифіката за стандартом GMP+ (вимоги до системи менеджменту безпеки кормів).



**Що** таке стандарт GMP+? Схема сертифікації кормів GMP+ була ініційована та розроблена в 1992 році учасниками комбікормової промисловості Нідерландів. Спочатку схема впроваджувалась у національному масштабі країни, згодом виросла до рівня

міжнародної системи. У 2013 р. був опублікований перший стандарт щодо забезпечення відповідальності за виробництво кормів. Для цього були створені два модулі: забезпечення безпеки кормів GMP+ і забезпечення відповідального кормовиробництва GMP+.

## Корми для тваринництва: безпека і якість

# Що таке стандарт GMP+?

Якщо підприємство планує продавати в Європу вирощене зерно для переробки, а саме: для виробництва жирних кислот, олії, комбікорму чи преміксів, то сертифікат GMP+ є обов'язковим. Зараз в Україні майже сто підприємств сертифіковані за цим стандартом, у Росії — двадцять, у Білорусі — сім.

Система безпеки кормових продуктів у ЄС більш жорстка, ніж харчових. Це пов'язано з тим, що досить важко виявити, чим насправді хвора тварина, і часто зоотехнік приймає рішення, що тварину легше зарізати, ніж лікувати. Тому для зменшення вірогідних захворювань продукцію перевіряють на всіх етапах.

За словами генерального директора компанії MNC Group Григорія Мазура, одержання сертифіката має важливе значення, бо за його відсутності постачальник продукції про-

сто «вилітає» з ринку: «GMP+ — це передусім питання безпечності продукції. Крізь правила сертифікації червоною ниткою проходять питання запобігання забрудненню, дотримання зобов'язань (складу, технології, стратегії контролю, управління змінами і т.п.). Дуже важливо, щоб власники і топ-менеджери були готові до сертифікації GMP+ і розуміли її необхідність. Ті, хто цього не зрозуміють, будуть втрачати контракти, тому що не зможуть забезпечити навіть мінімально необхідний рівень якості продукції.»

Для чого потрібна система безпеки кормового виробництва?

Система виробництва за стандартом GMP+ описує порядок дій на виробництві, починаючи від вхідної сировини, повністю всі технологічні процеси, як із ними працювати і т.п., до продажу.

«Сертифікація потрібна для того, щоб коза, курка, свиня чи корова добре розвивалася, швидко росла, гарно доїлася. Якщо корм високоякісний і безпечний, то проблем із вирощуванням худоби не буде. Тобто ті норми, на які розраховує виробник, будуть виконані. Якщо у кормовому виробництві відбувся збій, чогось не доклали, тоді одразу йде недовиробництво», — розповідає Григорій Мазур.

У вітчизняній законодавчій базі немає вимог сертифікації за GMP+. Однак нещодавно прийнятий закон «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження». Він повністю списаний із стандарту ISO22000, який в GMP+ становить близько 60%. Тобто все, що є в законі, те й у стандарті, однак стандарт значно ширший. Загалом вимог

до системи кормового виробництва більше, ніж, наприклад, до системи сироваріння.

«Додержання законодавства з виробництва продукції — це один бік. Інший — репутація і маркетинг, тобто, якщо підприємство думає про вихід на ринок супермаркетів чи експорт за кордон, то вже зараз потрібно впроваджувати систему безпеки харчових продуктів. Мінус нашого менталітету — багато хто з виробників вважає, що сертифікат можна просто купити. З іншого боку, виробники, які цінують свою репутацію, мають досконалі системи менеджменту з високим рівнем безпеки харчових продуктів», — зазначає генеральний директор MNC Group.

Існують чотири основні стандарти GMP+, кожен з яких стосується конкретної сфери діяльності. Один — загальний, з широкою сферою дії, та три специфічні для вужчих сфер.

GMP+ B1 — це найширший стандарт, який поширюється на всі види діяльності від виробництва комбікормів, преміксів, кормових добавок та інгредієнтів до їх зберігання і відвантаження, крім послуг перевезення. Структура стандарту аналогічна ISO, що дає змогу легко комбінувати його з іншими стандартами, а також він посилений вимогами GMP+ та HACCP.

GMP+ B2 стосується лише виробництва добавок та кормових інгредієнтів.

GMP+ B3 поширюється на компанії, сфера діяльності яких включає продаж кормів та інгредієнтів, послуги зберігання і відвантаження, а також збір зернових, олійних і бобових культур.

GMP+ B4 призначений для компаній, які займаються фрактуванням, надають послуги з перевезення.

## Випробування — це дослідження якості продукції з метою оцінки відповідності

Політика ДП «Черкасистандартметрологія» спрямована на задоволення потреб підприємств регіону та постійне вдосконалення для того, щоб надати змогу цим підприємствам підвищити рівень якості і конкурентоспроможності продукції, яку вони виробляють.

Випробувальний центр ДП «Черкасистандартметрологія» може здійснювати широкий спектр досліджень, зокрема й фахову оцінку за показниками безпеки та якості зразків такої продукції:

**Добрива (мінеральні, хімічні, органічні):** визначення азоту (амонійної, амідної, нітратної форми); загальної сірки; органічної речовини; лужності; густини; гумінових кислот; калію; магнію; сульфатів; золи тощо.

**Ґрунти:** визначення вологості; сухої речовини; загального азоту; нітратів; нітритів; амонію; рН; обмінної кислотності; зольності; органічної речовини; заліза; загальної сірки; марганцю, цинку; кадмію; кобальту; міді; нікелю; хрому; свинцю; фосфатів; калію; кальцію; магнію; натрію; залишкових кількостей пестицидів (хлороорганічних, фосфорорганічних, групи похідних симтриазинів, групи синтетичних піретроїдів).

**Корми для сільськогосподарських та інших тварин, сировина для їх виготовлення. Комбі-**

**корми та комбікормова сировина, премікси. Тверді залишки рослинних жирів та олій:**

активність уреаз; вологість; зараженість шкідниками; вуглеводи, що легко гідролізуються; домішки (металомігнітна, сторонні, мінеральні); зола; хлорид натрію; сирий жир; олія; сирий протеїн (білок, білкові речовини, азот); розчинний протеїн; білковий азот; показник водневих іонів; загальна кислотність; кислотне число жиру; перекисне число жиру; сира клітковина; кальцій; вуглекислий кальцій; фосфор; водорозчинні хлориди; фосфорвмісні речовини; марганець; активна кислотність; фосфати; ерукова кислота в олії; сечовина; загальна енергетична поживність; активність інгібіторів трипсину; глюкоза; сахароза; лігнін; целюлоза; сума геміцелюлози та крохмалю.

Випробування на відповідність державним стандартам та іншим нормативним документам (як національним, так і гармонізованим з європейськими) виконуються кваліфікованими фахівцями з використанням діючих стандартів, сучасних методів та обладнання.

**Випробувальний центр гарантує забезпечення достовірності та точності результатів випробувань продукції та дотримання термінів виконання випробувань.**

## Семинар

# Безпечність кормів — ЗАВДАННЯ ДЕРЖАВНОЇ ВАГИ

У ДП «Черкасистандартметрологія 9 квітня 2019 р. відбудеться семінар на тему: «Вимоги євроінтеграційних законів щодо безпечності харчових продуктів та кормів. Практичні аспекти впровадження системи HACCP при виробництві кормів та на елеваторах». У семінарі візьмуть участь керівники сільськогосподарських та переробних підприємств, зокрема елеваторів та хібоприймальних, агрономів, технологи, завідувачі лабораторіями, власники фермерських господарств, підприємці та фахівці сільського господарства.

Аудитор з сертифікації систем якості та систем безпечності харчових продуктів Людмила Грачова прочитає лекцію про впровадження сучасних вимог щодо безпечності харчових продуктів та кормів, які ґрунтуються на вимогах законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про безпечність та гігієну кормів». Учасники семінару матимуть змогу детально ознайомитися з наказами Міністерства охорони здоров'я України № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»; Міністерства охорони здоров'я України № 368 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»;

Міністерства аграрної політики та продовольства України № 550 у новій редакції від 11 жовтня 2017 року «Нормування вмісту небезпечних речовин у харчових продуктах і кормах», які регламентують вимоги до лабораторного контролю показників безпечності.

Учасники семінару також опрацюють основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», основні вимоги стандарту ISO 22000 «Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

**Велику увагу учасники семінару приділять вивченню практичних аспектів впровадження системи HACCP на підприємстві.**

## Правильний облік — запорука ощадливості

# Кожному лічильнику необхідна перевірка

Державне підприємство «Черкасистандартметрологія» у зв'язку з численними запитаннями та зверненнями громадян щодо перевірки лічильників холодної та гарячої води повідомляє, що відповідно до ст.3 Закону «Про метрологію та метрологічну діяльність» розрахунки між споживачем та постачальником під час постачання та споживання енергетичних ресурсів (води) є сферою законодавчо регульованої метрології. Засоби виміральної техніки, які застосовуються у цій сфері, підлягають періодичній повірці через міжповірочні інтервали (ч.1 ст.17 закону), які встановлені відповідно до наказу Мінекономрозвитку від 13.10.2016 №1747.

Для лічильників води міжповірочний інтервал становить чотири роки. Порядком подання засобів виміральної техніки на періодичну повірку, обслуговування та ремонт, затвердженого постановою Кабінету міністрів України від 08.07.2015 №474, визначена процедура подання лічильників, які є власністю фізичних осіб, на періодичну повірку, обслуговування та ремонт (у тому числі демонтаж, транспорту-



вання та монтаж).

Відповідно до Порядку проведення перевірки законодавчо регульованих засобів виміральної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів, перевірку проводить персонал організації, які уповноважені на проведення такої перевірки.

ДП «Черкасистандартметрологія» уповноважене Мінекономрозвитку на проведення перевірки засобів виміральної техніки, має кваліфікований персонал, оснащене необхідними еталонами.

Повірка лічильників води може проводитися на стаціонарних проливних повірочних установках (для цього необхідно виконати демонтаж лічильників), а також з використанням переносної повірочної установки на місці експлуатації, тобто без їх демонтажу.

Щоб уникнути можливого шахрайства під час перевірки лічильників води на місці їх експлуатації звертаємо вашу увагу на таке:

1) перевірку лічильників води на всіх етапах її проведення виконує персонал уповноваженої організації;

2) законодавством не передбачено виконання частини операцій перевірки лічильників води суб'єктами господарювання, які не уповноважені на проведення перевірки;

3) на вимогу споживача персонал організації, яка надає послуги з перевірки лічильників води на місці експлуатації, зобов'язаний пред'явити посвідчення.

У разі виникнення сумнівів щодо персоналу, який здійснює перевірку лічильників води на місці експлуатації, просимо звертатися до ДП «Черкасистандартметрологія» телефонами: 33-30-69 або 33-07-13.

**Інформацію щодо вартості та термінів перевірки лічильників води можна отримати телефоном 33-07-14 або звернувшись за адресою: м.Черкаси, вул.Гоголя, 278.**