



Реалії

Ризик придбати проблемну продукцію МОЖНА ЗВЕСТИ ДО МІНІМУМУ

Купуючи той чи інший товар, замовляючи послугу, ми сподіваємося на їхню високу якість. І маємо на це право, закріплене законодавством України. Але в продажі нерідко з'являється різноманітна «проблемна» продукція. Це стосується будь-яких товарів. Наш кореспондент зустрівся з керівником випробувального центру ДП «Черкасистандартметрологія» Світланною Сотник і попросив розповісти про очолюваний нею підрозділ та його роль у виявленні неякісної продукції.

Випробувальний центр ДП «Черкасистандартметрологія» — це потужний підрозділ, оснащений сучасним устаткуванням і укомплектований висококваліфікованими фахівцями.

Компетентність персоналу регулярно підтверджується участю в програмах професійного тестування лабораторій як національних, так і міжнародних. Ми проводимо випробування харчової продукції та продовольчої сировини, мийних засобів, парфюмерно-косметичних виробів, посуду, товарів легкої промисловості, засобів індивідуального захисту, взуття, іграшок, виробів медичного призначення, будівельних матеріалів, виробів та конструкцій, обладнання технологічного для харчової промисловості, сільськогосподарської техніки тощо.

Прагнемо задовольнити всі потреби підприємств регіону. В зв'язку з цим постійно розширюємо асортимент послуг, уводячи до сфери акредитації нові види продукції. На сьогодні сфера акредитації налічує близько 50 груп харчової продукції, широкий асортимент товарів легкої промисловості, близько 60 видів будматеріалів і конструкцій.

— Але все ж таки сумнівна, а то й бракована продукція час

від часу з'являється на прилавках магазинів...

— У зв'язку з тим, що перевірки суб'єктів господарювання інспекціями з питань захисту прав споживачів нині не здійснюються через продовження мораторію на перевірки контролюючими органами, споживачеві залишається сподіватись на сумлінного виробника та бути уважним при виборі тієї чи іншої продукції.

Небезпечно, коли споживачі купують неякісні продовольчі товари. Досвід лабораторних досліджень харчової продукції, відібраної в торговельних мережах, свідчить, що нормативним документам не відповідає майже половина перевірених зразків ковбасних виробів, м'ясних та рибних консервів, молочної продукції. Трапляється й груба фальсифікація вершкового масла — часткова або навіть повна заміна молочного жиру на жири немолочно походження. На жаль, визначити неякісну або фальсифіковану продукцію можливо лише лабораторними дослідженнями.

— Зрозуміло, не бідеш кожен товар нести до лабораторії. Але як мінімізувати ризики?

— Це не так і важко. Наприклад, не купуйте продукти на стихійних ринках. Віддайте перевагу продукції відомого вам та перевіреного виробни-

ка. Обов'язково звертайте увагу на зовнішній вигляд, цілісність пакування продукції, термін придатності та умови зберігання продукції. Уважно читайте інформацію на маркуванні.

Особливо актуальною є якість виробів для дітей. Наприклад іграшки. На сьогоднішній день в Україні діє технічний регламент безпечності іграшок, який визначає вимоги до безпечності виробів, процедури оцінки відповідності, обігу іграшок на території України (як імпортованих, так і вітчизняного виробництва). В Україні виробників іграшок небагато, переважна більшість цієї продукції потрапляє з-за кордону. Великий кількості подібної продукції вдається уникнути процедур, передбачених технічним регламентом.

— На що мамам і татам слід звертати особливу увагу?

— М'яконабивні іграшки часом не зберігають цілісність швів, матеріали не витримують випробування на вогнестійкість та розтягнення. Зустрічаються вироби з недостатньо закріпленими дрібними деталями, які дитина може проковтнути. Пластикові іграшки не завжди витримують випробування корпусу на міцність. Крім того, в неякісних іграшках, як правило, виявляється відсутність належної попереджувальної інформації на маркуван-

ні для споживачів. Отже, обираючи іграшку, батькам слід уважно читати інформацію на маркуванні.

Часто трапляються в продажі й інші неякісні вироби для дітей.

— Наскільки відомо, чимало браку й у виробках для дорослих, у промисловій продукції...

— На жаль, це правда. Приміром, серед засобів індивідуального захисту (захисний одяг, рукавиці, спеціальне взуття) найчастіше виявляємо порушення, пов'язані з невідповідністю за показниками: розривне та роздиральне навантаження, стійкість до пропалювання, вогнестійкість, повітропроникність, поверхнева густина, зміна лінійних розмірів після мокрих обробок, стійкість пофарбування до прання, невідповідності щодо лінійних вимірів. Такі вироби не можуть забезпечити захист працюючих від тієї чи іншої небезпеки в процесі роботи.

Чимало проблемної продукції є й серед будівельних виробів. Наприклад, купуючи керамічну цеглу, слід звернути увагу на такий показник, як морозостійкість. Він далеко не завжди відповідає нормі. Щодо вікон із полівінілхлоридних профілів — характерним недоліком в основному є неякісне складання конструкції. Бетон не завжди відповідає заявленій виробником марці щодо своєї міцності.

Отже будьмо уважними під час придбання згаданих та інших товарів широкого вжитку. Від їхньої якості залежить наше здоров'я й благополуччя.

Семінар

Сучасні вимоги

ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

На базі ДП «Черкасистандартметрологія» відбувся науково-практичний семінар «Принципи менеджменту безпеності продуктів харчування (FSSC 22000)».

Перед присутніми фахівцями у сфері управління якістю, виробництва та обігу харчових продуктів виступив директор підприємства Михайло Чорнопищук, який поінформував про зміни у вітчизняному харчовому законодавстві та підкреслив, що запровадження на харчових підприємствах системи управління безпечністю харчових продуктів в країнах Євросоюзу є обов'язковим. Він зазначив, що ДП «Черкасистандартметрологія» має кваліфікований персонал, значні інформаційні ресурси і потужну випробувальну базу для допомоги підприємствам регіону з питань безпеності та якості харчової продукції.

Директор ТОВ «Центр експертних рішень» (м.Київ), кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, FSSC 22000 українського відділення компанії DQS-UL Сергій Чорний прочитав змістовну лекцію щодо загальних принципів гігієни продуктів харчування, тенденцій розвитку систем менеджменту якості та безпеки продуктів харчування.

Детально розглянуті національні та міжнародні стандарти/схеми системи менеджменту безпеки продуктів харчування.

До уваги операторів ринку харчових продуктів!

15 червня 2015 року ДП «Черкасистандартметрологія» проводить семінар «Якість та безпечність харчових продуктів. Особливості маркування харчових продуктів».

Мета семінару: інформування представників бізнесу про зміни у вітчизняному харчовому законодавстві, які проводяться з метою гармонізації його з європейським, після підписання економічної частини Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. Усі учасники забезпечуються комплектом інструктивно-методичних матеріалів.

Шановні фахівці! Запрошуємо вас узяти участь у семінарі.

3 організаційних питань звертатися телефоном (0472) 32-14-26.

Метрологія

Від повірки — ДО КАЛІБРУВАННЯ

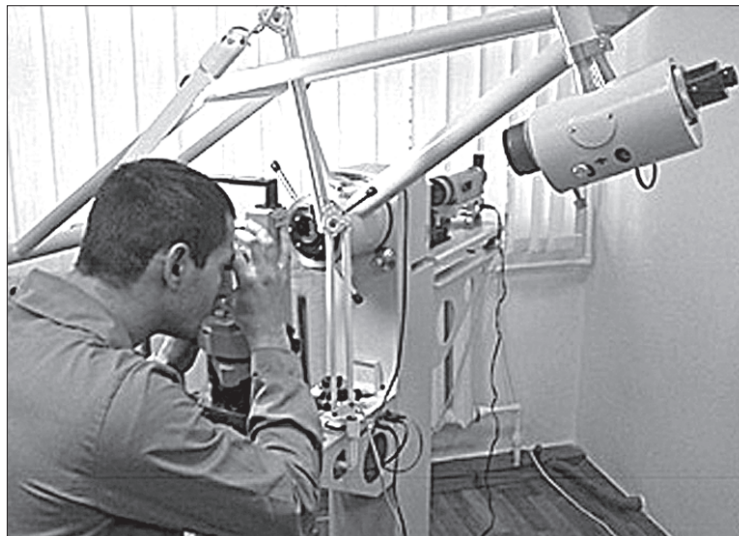
Якщо досі у вітчизняній практиці основною процедурою роботи з вимірними приладами була їхня повірка з визначенням похибки вимірювань, то тепер на перше місце виходить їхнє калібрування з розрахунками невизначеності.

Калібрування — це більш інформативний процес, ніж повірка, але й технічно складніший, який вимагає створення з «нуля» методик роботи з калібрування та великої кількості інших нормативних документів, навчання персоналу, а головне — практичного освоєння.

Жоден вимірювальний прилад не буває абсолютно точним — відмінність між показаннями й дійсним значенням вимірюваної величини називається похибкою. Допустимі значення похибок регламентуються спеціальними нормативними документами для кожного приладу. Тому сутність

повірки — це порівняння отриманих значень похибки приладу із допустимими й прийнятими за результатами рішення «придатний — не придатний». При цьому власник приладу знає, що прилад справний, і його покази перебувають у межах допустимої похибки, але не має інформації про величину цих відхилень. А за результатами калібрування він одержить протокол, де зазначені дійсні показання приладу, за якими можна обчислити відхилення від дійсних значень вимірюваних величин і тим самим значно підвищити точність і вірогідність вимірювань.

Останнім часом провідні



європейські метрологічні центри перейшли до використання поняття невизначеності вимірювань замість традиційного визначення похибки. Це — комплексна оцінка, що встановлює інтервал, у якому з заданою ймовірністю повинні перебувати вимірювані значення. При цьому враховуються всі показники, що впливають на процес вимірювання, — кліматичні, методичні, інструмен-

тальні, а також особливості вже одержаних результатів вимірювань.

У ДП «Черкасистандартметрологія» чітко зрозуміли перспективу й важливість цього напрямку. Почалося навчання провідних спеціалістів центру методикам розрахунків невизначеності вимірювань, розроблені перші комп'ютерні програми, що автоматизували виконання цих розрахунків. Усі

ці процеси помітно активізувалися після того, як було ухвалено рішення про акредитацію підприємства на проведення калібрування відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 у Національному агентстві з акредитації України.

Тепер підприємство має можливість запропонувати замовникам одночасно як повірку, так і калібрування засобів вимірювальної техніки відповідно до сфери акредитації. У цей час у центрі власними силами ведеться активна робота з комп'ютеризації процесів калібрування та розрахунків невизначеностей. Це дасть змогу зменшити гостроту проблеми дорогої підготовки компетентних кадрів вищої кваліфікації й частково знизити високі витрати на калібрування, викликані складністю й більшим обсягом операцій у порівнянні з повіркою (вартість калібрувальних робіт у середньому в 1,5-2 рази вище вартості повірочних).

Олександр КАМША, заступник директора з питань метрології ДП «Черкасистандартметрологія»