

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

Методичні рекомендації

для практичних занять та самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент» денної та заочної форми здобуття вищої освіти

Миколаїв
2022

УДК 006.015.5

C77

Друкується за рішенням науково-методичною комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 16.09.2022 року протокол № 1.

Укладач:

С. І. Павлюк – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Миколаївський національний аграрний університет;

О. М. Дробітько – канд. с.-г., голова фермерського господарства «Олена» Вознесенського району Миколаївської області.

ПЕРЕДМОВА

Питання якості є завжди актуальним в сучасних умовах та для всіх учасників ринку. Безперечно, що стандартизація сприяла культурному, науково-технічному та економічному прогресу на усіх ступенях цивілізації. Зростаюча глобалізація та стрімкий розвиток суспільства відкривають нові ринкові можливості для виробників, зокрема пошуку і введення в дію усіх резервів збільшення ефективності виробництва та поліпшення якості і безпеки продукції. Останнім часом, більшість споживачів звертають увагу саме на якісні характеристики харчових продуктів та готові платити більше за корисну, екологічно чисту та безпечну продукцію. Таким чином, на міжнародному ринку стандартизація виступає як чинником або обмеженням в його функціонуванні, так і важелем розвитку виробництва, міжнародного обміну та суспільних відносин в цілому.

Метою навчальної дисципліни «Стандартизації та якість продукції»: формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології стандартизації та управління якістю продукції; принципів побудови та функціонування систем управління якістю; вивчення нормативно-правових, організаційних та економічних питань щодо управління якістю.

Завдання дисципліни спрямовані на забезпечення подальшого поглиблення теоретичних знань здобувачів вищої освіти та отримання ними практичних навичок з стандартизації та якості продукції, вміння самостійно ставити і вирішувати наукові та виробничі завдання щодо стандартизації й якості продукції.

Предметом навчальної дисципліни є вивчення методів розроблення та запровадження стандартів у господарській діяльності, їх впливу на якість продукції та послуг, а також базова система управління якістю та система управління безпечністю харчових продуктів.

У результаті вивчення курсу здобувачі вищої освіти повинні знати: категорійно-понятійний апарат зі стандартизації, управління якістю і безпечністю харчової продукції, основоположні та базові міжнародні й національні стандарти у сфері управління якістю; принципи розроблення та запровадження систем управління якістю; вимоги основоположних та базових стандартів щодо розроблення, оформлення, запровадження та ведення документів з управління якістю продукції.

Крім того, здобувачі вищої освіти повинні вміти: використовувати набуті знання у практичній діяльності; застосовувати отримані знання з метою створення умов для зростання виробництва конкурентоспроможної продукції.

Знання та вміння здобувачів вищої освіти з курсу необхідні для застосування їх у діяльності суб'єктів господарювання.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Стандартизація та якість продукції

Семінарське (практичне) заняття №1

Тема 1. Теоретичні та методичні основи стандартизації.

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з теоретичним і практичними аспектами стандартизації, історичним передумовами формування стандартизації

Рекомендована література – [3, 20, 31, 32]

План семінару:

1. Загальні відомості про стандартизацію.
2. Історичний огляд розвитку стандартизації.
3. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації.
4. Принципи, методи і форми стандартизації.
5. Значення стандартизації у покращенні якості сільськогосподарської продукції та підвищенні ефективності виробництва.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

а) значення стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами, теоретичні і практичні аспекти стандартизації;

б) відповіді на основні питання;

в) практичне завдання:

- здобувачі вищої освіти обговорюють наступні питання:

1. Як ви вважаєте з якою метою вивчають дисципліну «Стандартизація та якість продукції»?

2. У яких сферах професійної діяльності, на вашу думку, можна буде застосувати набуті знання з дисципліни?

3. Наведіть приклади стандартизації, які вам вдалось помітити у своєму повсякденному житті (наприклад, навчальний заклад, місце роботи, домівка та ін.).

4. Наведіть приклади, коли ви помітили відсутність стандартизації у своєму повсякденному житті.

- представлення презентацій з тематики «Стандартизація навколо нас».

Сутність завдання полягає у тому, що здобувачі вищої освіти мають звернути увагу на два питання:

1. Приклади стандартизації, які вдалось помітити у своєму повсякденному житті.

2. Приклади відсутності стандартизації, які вдалось помітити у своєму повсякденному житті.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Значення стандартизації у покращенні якості сільськогосподарської продукції та підвищенні ефективності виробництва (*країна на вибір*).

- виконати презентації.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Угода про асоціацію України з ЄС – шляхи реалізації переваг.

2. Стандартизація української продукції при виведенні на європейський ринок.

3. Роль міжнародної стандартизації в економічному розвитку України.

4. Історичні основи розвитку стандартизації та сертифікації.

5. Сертифікація, її роль у підвищенні якості продукції й розвиток на міжнародному, регіональному та національному рівнях.

Питання для перевірки:

1. Що відображає національна стандартизація будь-якої країни у своїх стандартах?

2. Назвіть сутність, основні поняття і визначення стандартизації.

3. Вкажіть основні історичні дати, які важливі для розвитку стандартизації.

4. Охарактеризуйте основні цілі, завдання, принципи і функції стандартизації.

Семінарське (практичне) заняття №2

Тема 2. Національна система стандартизації України. Міжнародна стандартизація.

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з національною системою стандартизації, основами міжнародної сертифікації.

Рекомендована література – [3, 8, 11, 15, 17, 20, 31, 32]

План семінару:

1. Суб'єкти стандартизації.

2. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування

державної політики у сфері стандартизації.

3. Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації.

4. Національний орган стандартизації.

5. Технічні комітети стандартизації.

6. Підприємства, установи та організації, що здійснюють стандартизацію.

7. Основні засади, процедури розроблення і прийняття та застосування національних стандартів, кодексів ustalеної практики та змін до них.

8. Міжнародна стандартизація та її роль у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами.

9. Міжнародна організація з питань стандартизації. Організаційна структура.

10. Визначення, основні принципи та сфера застосування міжнародних стандартів.

11. Історія створення стандарту ISO і визначення його функції.

12. Основні принципи і правила розроблення та впровадження стандартів.

13. Міжнародні суб'єкти у сфері стандартизації.

14. Міжнародні стандарти та їх використання різними країнами.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

а) здобуття практичних навичок щодо ролі і функцій міжнародних організацій зі стандартизації та сертифікації, зокрема, діяльність ISO в галузі стандартизації і сертифікації

б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань;

в) практичне завдання:

Стандартизація – діяльність, що полягає в установленні положень для загального та неодноразового використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері.

Метрологія – наука про вимірювання та їх застосування.

Метрологія значною мірою пов'язана із стандартизацією. Оскільки стандарти встановлюють відповідні вимоги до матеріалів, виробів, технічної та технологічної документації, методів досліджень тощо. Таким чином, вимірювання з одного боку пронизані різними стандартами

(на засоби вимірювальної техніки, методики вимірювань та інше), а з іншого, стандарти забезпечуються методами та засобами контролю їх виконання.

мета: навчитися визначати числові значення позасистемних одиниць фізичних величин на основі експериментальних даних наведених в основних одиницях міжнародної системи СІ.

завдання:

за допомогою програм переведення одиниць фізичних величин (табл. 1) визначити позасистемні одиниці системи СІ для лінійних вимірювань, вимірювань температури та тиску.

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

1. Відповідно до порядкового номера здобувача вищої освіти в списку академічної групи вибрати варіант індивідуального завдання на виконання практичної роботи.

2. Використовуючи програмне забезпечення, обчислити значення наведених даних (табл. 1) у всіх можливих позасистемних одиницях вимірювання фізичних величин.

Таблиця 1 Варіанти завдань на виконання практичної роботи

Варіант завдання	Довжина, м	Температура, °К	Тиск, Па
1	23	293	101325
2	235	561	99856
3	245	125	99842
4	15	148	99632
5	198	159	99451
6	257	254	99411
7	589	45	99777
8	456	436	99521
9	254	126	99451
10	358	78	99456
11	259	178	99123
12	2458	189	99789
13	453	254	101563
14	126	256	156123
15	279	248	99887
16	486	249	99862
17	45896	345	89654
18	563	346	89236
19	2489	84	89777
20	4598	821	89123
21	578	912	99456
22	563	563	99123
23	964	521	99749
24	852	222	99532
25	561	213	99864

результати роботи:

Результати обчислень оформити в таблиці та зробити висновок.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

13. Міжнародні суб'єкти у сфері стандартизації *(на вибір)*.

- Міжнародна електротехнічна комісія (International Electrotechnical Commission (IEC));

- Міжнародний союз електрозв'язку (International Telecommunication Union);

- Європейський комітет із стандартизації в галузі електротехніки та електроніки (CEN/CENELEC);

- Європейський інститут телекомунікаційних стандартів (European Telecommunications Standards Institute (ETSI));

- Міжнародне бюро мір і ваг (Bureau international des poids et mesures, BIPM);

- Міжнародна організація законодавчої метрології (фр. Organisation Internationale de Métrologie Légale, OIML, англ. International Organization of Legal Metrology);

- Міжнародна конфедерація з вимірювань (International Measurement Confederation (IMEKO));

- Всесвітня метеорологічна організація (World Meteorological Organization (WMO));

- Система з сертифікації виробів електронної техніки (Quality Assessment System For Electronic Components (IECQ)).

14. Міжнародні стандарти та їх використання різними країнами.

- виконати презентації.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Діяльність ISO в галузі стандартизації і сертифікації.

2. Значення міжнародної стандартизації для розвитку промисловості та торговельних зв'язків між державами.

3. Міжнародна сертифікація, історія і розвиток.

4. Призначення стандартів ISO в різних сферах застосування (на вибір).

Питання для перевірки:

1. Яку роль грає міжнародна стандартизація у підвищенні ефективності суспільного виробництва?

2. Що відображає міжнародна стандартизація у своїх стандартах?

3. Які основні завдання міжнародного науково-технічного співробітництва має Україна в галузі стандартизації?

4. Яку роль грає міжнародна організація зі стандартизації (ISO) у світовій спільноті?
5. Структура та склад основних органів ISO.
6. Які основні принципи розробки та впровадження міжнародних стандартів?
7. Вказати сфери застосування міжнародних стандартів.
8. Яка історія створення стандарту?
9. Назвіть основні фактори, що вплинули на розробку та впровадження міжнародного стандарту?
10. Вказати етапи та правила розробки та впровадження міжнародних стандартів?

Семінарське (практичне) заняття №3

Тема 3. Базова концепція загального управління якістю

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з теоретичними та практичними аспектами управління якістю, історичними передумовами формування системи управління якістю.

Рекомендована література – [20, 31, 32]

План семінару:

1. Історія розвитку тотального управління якістю (США, Японія, Великобританія, Німеччина та ін.).
2. Основні складові та принципи TQM.
3. Принципи оцінки систем якості та їх критерії.
4. Досвід впровадження системи TQM у різних сферах діяльності.
5. Реалізація методів тотального управління якістю в Україні.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- а) теоретичні і практичні аспекти управління якістю, історичні передумови формування управління якістю
- б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань;

в) практичне завдання:

мета: ознайомитися та закріпити основні теоретичні положення системи управління якістю;

завдання:

1. Охарактеризуйте та зробіть порівняльні оцінки основних положень з теорії «Управління якістю».

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

Варіанти завдань (вибір за порядковим номером ЗВО)

1. Здійснить порівняльну характеристику принципів управління якістю Е.Демінга та сучасних принципів СУЯ, визначених міжнародним стандартом ISO 9000. Визначити спільні та відмінні риси.
2. Визначте особливості та охарактеризувати специфічні ознаки японського, американського та європейського підходів до управління якістю.
3. Здійснить порівняльну характеристику трьох відомих премій з якості (японської премії за якість Е.Демінга, американської нагороди в галузі якості Малколма Болдріджа, Європейської нагороди за якість) за такими ознаками: критерії якості; моделі оцінки результатів; сфера використання, умови надання. Порівняйте з системою преміювання якості в Україні «100 кращих товарів України».
4. Опишіть процедуру та наведіть етапи проведення стратифікації якості продукції. Охарактеризуйте умови та визначте основні сфери її застосування.
5. Наведіть та опишіть процедуру побудови діаграм розсіювання. Охарактеризуйте умови та визначте основні сфери їх застосування.
6. Охарактеризуйте процедуру побудови контрольних карт. Визначте умови та основні сфери їх застосування.
7. Наведіть та опишіть процедуру побудови гістограм. Охарактеризуйте умови та визначте основні сфери її застосування.
8. Наведіть та опишіть процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю діаграми спорідненості. Охарактеризуйте умови та визначте основні сфери її застосування.
9. Охарактеризуйте процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю діаграми зв'язку. Опишіть переваги її застосування.
10. Охарактеризуйте процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю деревовидної діаграми. Опишіть переваги її застосування.
11. Охарактеризуйте процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю матричної діаграми (таблиць якості). Опишіть переваги її застосування.
12. Охарактеризуйте процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю стрілкової діаграми. Опишіть переваги її застосування.
13. Охарактеризуйте процедуру побудови та умови використання в управлінні якістю карти технологічного процесу. Визначте переважаючі сфери їх застосування.
14. Охарактеризуйте «петлю якості». Схематично відобразіть основні взаємозв'язки в системі управління якістю

15. Обґрунтуйте дотримання основних принципів системи управління якістю.

16. Охарактеризуйте основні вимоги до систем управління якістю, закладених в ISO 9000 та визначте критерії ефективності її впровадження.

17. Поясніть та обґрунтуйте твердження: «якість є багатоаспектним, динамічним та відносним поняттям».

18. Поясніть, в чому полягають відмінності в поняттях якості та цінності товару у виробника та споживача. Змодельуйте ці відмінності графічно.

19. Охарактеризуйте зміст та види витрат на якість. Визначте основні методи їх оцінки.

результати роботи:

результати обчислень оформити в презентації.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Досвід впровадження системи TQM у різних сферах діяльності.

2. Реалізація методів тотального управління якістю в Україні.

- виконати презентації.

3. Ситуаційна задача (виконати письмово).

Наведемо декілька цитат Акіо Моріта, співвласника і президента компанії Sony.

1. «Ніякі теорія, програма або урядова політика не можуть зробити підприємство успішним: це можуть зробити тільки люди».

2. «Найважливіше завдання японського менеджера полягає в тому, щоб встановити нормальні відносини з робітниками, створити відношення до корпорації, як до рідної сім'ї, сформулювати розуміння того, що у робітників і керівників одна доля».

3. «Працюючи в промисловості з людьми, ми зрозуміли, що вони працюють не лише заради грошей, і що якщо ви хочете їх стимулювати, гроші не є найефективнішим засобом. Щоб стимулювати людей, треба зробити їх членами сім'ї та поводитися з ними, як з шановними її членами».

4. «Ми вважаємо недоцільним і непотрібним занадто чітко окреслювати коло обов'язків кожного, тому що всіх навчають діяти як у сім'ї, де кожен готовий робити те, що необхідно».

5. «Якщо десь виник брак, вважається поганим тоном, якщо керівник почне в'ясняти, хто припустив цю помилку».

- прокоментувати кожну цитату та навести приклади (відповідності чи ні власному досвіду або практичній діяльності).

Питання для перевірки:

1. У чому полягає сутність поняття «якість»?
2. На Вашу думку, які основні наслідки недостатнього рівня якості продукції?
3. Назвіть основні показники якості та наведіть приклади.
4. Назвіть основні принципи TQM системи менеджменту якості.
5. Який основний зміст управління якістю продукції?
6. Дайте визначення системи якості та її основних елементів.
7. Дайте характеристику «петлі якості».
8. У чому полягає сутність циклу постійного поліпшення Демінга.
9. Назвіть основні фактори, що впливають на якість продукції.
10. Яким чином можна забезпечити якість?
11. Назвіть функції управління якістю.
12. Назвіть основні концепції управління якістю.
13. Яким чином можна класифікувати показники якості?
14. У чому полягає взаємозв'язок загального менеджменту і менеджменту якості?
15. Охарактеризуйте вітчизняний досвід управління якістю.
16. Охарактеризуйте міжнародний досвід управління якістю.
17. Назвіть основні премії у сфері управління якістю.
18. Історія розвитку тотального управління якістю.
19. Назвіть методи та засоби тотального управління якістю.
20. Які основні принципи оцінки систем якості та їх критерії?

Семінарське (практичне) заняття №4

Тема 4. Системи управління якістю у стандартах ISO серії 9000

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти із стандартами серії ISO 9000 – Менеджмент якості.

Рекомендована література – [20, 31, 32]

План семінару:

1. Серія стандартів ISO 9000.
2. Рекомендації та інструментарій для компаній і організацій відповідно до серії стандартів ISO 9000.
3. Призначення та сфера застосування ISO 9001:2015.
4. Основоположні поняття та принципи управління якістю.
5. Розроблення СУЯ з використанням основоположних понять і принципів.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- a) сутність категорій: зміст та призначення стандартів серії ISO 9000,

поняття та принципи управління якістю.

б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань.

в) практичне завдання:

мета: дослідити переваги та недоліки сертифікації системи управління підприємства;

завдання:

Ділова гра на тему: «Допоможіть шефу прийняти рішення щодо доцільності розробки системи управління якістю та її сертифікації».

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

1. Шеф – має позицію інвестора, який має заплатити значну суму за розробку системи управління якістю та її сертифікацією. Коливається, оскільки не знає яке рішення йому прийняти;

2. Радники 1, 2, 3 – пропонують розробляти систему управління якістю власними силами та сертифікувати її у відповідному спеціалізованому органі;

3. Радники 4, 5, 6 – пропонують розробляти систему управління якістю за участю групи сторонніх консультантів та сертифікувати її у відповідному спеціалізованому органі;

4. Працівник на якого мають бути покладені задачі щодо розробки системи управління якістю;

5. Група сторонніх консультантів-аудиторів системи якості.

результати роботи:

Шеф має прийняти обґрунтоване рішення щодо доцільності розробки системи управління якістю та її сертифікації. Пояснити своє рішення групі.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Стандарти систем менеджменту ISO.

2. Терміни та визначення понять в ISO 9001:2015.

3. Стандарти СУЯ, інші системи управління та моделі досконалості.

- виконати реферати.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Перелік національних стандартів України, що гармонізовані з міжнародними стандартами, що визначено в стандарті ISO 9001:2015.

2. Міжнародні стандарти якості.

Питання для перевірки:

1. Які стандарти входять до серія ISO 9000 ?

2. Назвіть призначення та сферу застосування ISO 9001:2015.

4. Які основоположні поняття та принципи управління якістю?
5. Яким чином здійснюють розроблення СУЯ відповідно до ISO 9001:2015?

Семінарське (практичне) заняття №5

Тема 5. Системи управління безпечністю харчових продуктів

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з змістом системи управління безпечністю харчових продуктів та призначенням, стандарт ISO 22000 – Система управління безпекою харчової продукції.

Рекомендована література – [6, 7, 20, 21, 22, 25, 29]

План семінару:

1. Системи управління безпечністю харчових продуктів.
2. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
3. Політика щодо безпечності харчових продуктів.
4. Планування системи управління безпечністю харчових продуктів.
5. Вимоги до організацій харчового ланцюгу.
6. ISO 22000 – Система управління безпекою харчової продукції.
7. Актуалізація системи менеджменту харчової безпеки.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

а) основні принципи й вимоги до безпечності та якості харчових продуктів; зміст та призначення стандарту ISO 22000 – Система управління безпекою харчової продукції;

б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань;

в) практичне завдання:

мета: формування системи знань у здобувачів вищої освіти з законодавчо-нормативної бази щодо основних принципів та вимог до безпечності та якості харчових продуктів

завдання

ознайомитися з документами, що складають нормативну базу безпечності та якості харчових продуктів та вибрати один з документів для реферативного огляду.

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

1. Здобувачу вищої освіти необхідно ознайомитися з документами, що складають нормативну базу безпечності та якості харчових продуктів.
2. Із цією метою здобувач вищої освіти вивчає один з документів,

який обирає за варіантом, що визначається за номером у списку групи.

3. Відомості про цей документ обсягом до 2-х сторінок викладаються в роботі.

результати роботи:

за результатами завдання необхідно зробити доповідь в аудиторії.

Варіант завдання	Назва документу
1	ISO 22000 Система управління безпекою харчової продукції
2	ISO / TS 22002-1: 2009 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 1: Виробництво продуктів харчування
3	ISO / TS 22002-2: 2013 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 2: Харчування
4	ISO / TS 22002-3: 2011 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 3: Сільське господарство
5	ISO / TS 22002-4: 2013 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 4: Виробництво упаковки для харчових продуктів
6	ISO / TS 22002-5: 2019 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 5: Транспортування та зберігання
7	ISO / TS 22002-6: 2016 Необхідні програми з безпеки харчових продуктів - Частина 6: Виробництво кормів та продуктів харчування для тварин
8	ISO / TS 22003: 2013 Системи управління безпечністю харчових продуктів - Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів
9	ISO 22005: 2007 Простежуваність у ланцюгу живлення та харчування - Загальні принципи та основні вимоги до проектування та впровадження системи
10	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
11	Закон України «Про захист прав споживачів»
12	Закон України «Про молоко та молочні продукти»
13	Закон України «Про ветеринарну медицину»
14	Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них»
15	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин»
16	Закон України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності»
17	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
18	Закон України «Про загальну безпечність нехарчової продукції»
19	Наказ МОЗ України «Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок»

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Актуалізація системи менеджменту харчової безпеки.

- виконати реферати.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Запровадження стандартів як основа екологічного менеджменту.
2. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі.
3. Теоретичні основи екологічного менеджменту.
4. Міжнародний підхід до екологічного менеджменту.
5. Етапи розроблення системи НАССР на молокопереробному підприємстві.
6. Запровадження НАССР у закладах громадського харчування.
7. Шляхи формування екологічного менеджменту в Україні.

Питання для перевірки:

1. Яка роль та призначення серія міжнародних стандартів ISO 22000?
2. Роль стандартів у забезпеченні безпеки харчових продуктів.
3. Яка роль міжнародних стандартів в забезпеченні безпеки глобальної збутової виробничої мережі?
4. У чому полягає роль екологічного менеджменту в формуванні конкурентоспроможності?
5. НАССР: розробка, впровадження та контроль.

Семінарське (практичне) заняття №6

Тема 6. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з основними засадами забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції.

Рекомендована література – [6, 7, 20, 21, 22, 25, 29, 30, 31]

План семінару:

1. Безпечність та якість харчової продукції.
2. Санітарні та фітосанітарні заходи.
3. Маркування продукції. Інформування споживачів. Маркування складових, які спричиняють алергію чи непереносимість. Інформація про харчову цінність.
4. Продукція, що вимагає особливого дозволу. Новітні харчові продукти.
5. Дієтичні добавки. Харчові добавки.
6. Матеріали, що контактують з харчовими продуктами.
7. Критерії безпечності харчової продукції.
8. Мікробіологічні критерії.
9. Забруднюючі речовини в харчових продуктах.
10. Залишки пестицидів.

11. Контроль за безпечністю харчових продуктів.
12. Класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів.
13. Екологічна політика і законодавство в ЄС.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- а) основні ключові складові забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції.
- б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань;

мета: документально оформити забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

завдання:

Ознайомитися з рекомендаціями щодо оформлення сертифіката здоров'я при експорті харчових продуктів нетваринного походження.

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

1. Ознайомитися з Методичними рекомендаціями щодо оформлення сертифіката здоров'я при експорті харчових продуктів нетваринного походження. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobotnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/sertifikati-zdorovya>

2. Заповнити сертифікат здоров'я.

результати роботи:

Результати оформити в індивідуальній роботі.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Контроль за безпечністю харчових продуктів.
 2. Класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів.
 3. Екологічна політика і законодавство в ЄС..
- виконати презентації.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Інтеграція аграрного сектору України до внутрішнього ринку Європейського Союзу.
2. Європейська система оцінки відповідності та акредитації.
3. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
4. Інноваційно-технологічне забезпечення розвитку переробно-

харчових галузей. Ресурсні можливості розвитку аграрного сектора економіки України.

5. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

Питання для перевірки:

1. Узагальніть інформацію щодо вимог з безпеки харчових продуктів.
2. Яка логічна послідовність розроблення та впровадження системи НАССР?
3. Назвіть принципи впровадження системи НАССР.
4. Назвіть основні чинники, що впливають на безпеку харчових продуктів.
5. Наскільки важливо вказувати інформацію про алергени при маркуванні харчової продукції?
6. У чому полягає особливість впровадження системи НАССР на підприємствах?
7. Які вимоги висуваються до робочої групи НАССР?
8. У чому полягає сутність складання опису блок-схеми технологічних процесів виробництва?
9. Чому необхідно проводити аналіз небезпечних чинників?
10. Розкрийте сутність критичних контрольних точок.
11. Установлення заходів моніторингу для кожної критичної контрольної точки.
12. Охарактеризуйте основні види документації щодо обробки системи НАССР.

Семінарське (практичне) заняття №7

Тема 7. Особливості сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції в країнах ЄС

Мета заняття – ознайомити здобувачів вищої освіти з основними правилами та порядком сертифікації.

Рекомендована література – [22, 24, 25, 26, 29, 33]

План семінару:

1. Вимоги до нехарчової продукції.
2. Етапи відповідності нехарчової продукції вимогам ЄС.
3. Маркування продукції відповідно до вимог ЄС. ЕКО-маркування.
4. Вимоги до харчової продукції.
5. Європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і

корми (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF).

6. Сертифікат з перевезення товарів EUR.1.

7. Добровільні стандарти. BRC Global Standard for Food Safety, Органічне землеробство ЄС (EU organic farming), KRAV, Global G.A.P.

8. Галузеві асоціації.

При опрацюванні теми здобувач вищої освіти повинен:

знати:

а) основні правила та порядок сертифікації нехарчової та харчової продукції;

б) відповіді на основні питання.

вміти:

- виконувати завдання для перевірки знань.

в) практичне завдання:

мета: ознайомитися з вимогами щодо сертифікації нехарчової та харчової продукції.

завдання:

Ділова гра на тему: «Що краще для країни: обов'язкова чи добровільна сертифікація?»

рекомендації щодо підготовки до практичного заняття:

1. Завдання передбачає поділ здобувачів вищої освіти на 2 групи, які мають альтернативне бачення:

- група 1 підтримує політику обов'язкової сертифікації;

- група 2 підтримує політику добровільної сертифікації.

результати роботи:

Здобувачі вищої освіти у групах по-черзі презентують свою позицію.

Самостійна робота:

- підготувати питання, що винесені на самостійне опрацювання:

1. Галузеві асоціації.

- виконати презентації.

Орієнтовний список тем для рефератів

1. Сертифікація харчової продукції в Україні.

2. Чи потрібна сертифікація харчових продуктів?

3. Безпечність, якість та сертифікація харчових продуктів.

4. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні.

5. Практичні аспекти співпраці з ЄС. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС.

Питання для перевірки:

1. Які основні вимоги до безпеки та якості нехарчової продукції?
2. Охарактеризуйте основні етапи відповідності, що встановлені до нехарчової продукції.
3. Яким чином необхідно маркувати нехарчову продукцію?
4. Яка роль екологічного маркування ЄС?
5. Назвіть основні вимоги до безпеки та якості харчової продукції.
6. Система RASFF, її значення.
7. Які вимоги встановлено до маркування харчової продукції?
8. З якою метою проводиться контроль за продуктами тваринного походження та за здоров'ям рослин?
9. Охарактеризуйте зміст сертифікат з перевезення товарів EUR.1.
10. Розкрийте сутність добровільної стандартизації. Наведіть приклади.
11. Якими добровільними стандартами керуються у своїй роботі оператори ринку в Україні.

Перелік тем індивідуальних робіт

1. Органолептична оцінка якості молочних та кисломолочних продуктів (сметана, сир, сирки, масло та ін.) та аналіз маркування.
2. Органолептична оцінка якості фруктових-ягідних напоїв та аналіз маркування.
3. Органолептична оцінка якості меду та аналіз маркування.
4. Органолептична оцінка якості чаю та аналіз маркування.
5. Органолептична оцінка якості шоколаду та аналіз маркування.
6. Органолептичних показників якості кондитерських виробів та наліз маркування.
7. Органолептична оцінка питної води.
8. Аналіз маркування харчових продуктів.
9. Аналіз маркування нехарчових продуктів.
10. Визначення дії харчових добавок на організм людини (соціологічне дослідження).

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

1. Стандартизація – це:

а) діяльність, що полягає в установленні положень для загального та неодноразового використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері

б) діяльність, що полягає в установленні положень для загального використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері

в) це діяльність з метою досягнення оптимального ступеня впорядкування у певній галузі шляхом установлення положень для загального й багаторазового використання щодо реально існуючих чи можливих завдань.

2. Метою стандартизації в Україні є:

а) забезпечення відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню; керування різноманітністю, застосовність, сумісність, взаємозамінність об'єктів стандартизації; забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних правил, настанов і процедур

б) забезпечення охорони життя та здоров'я; забезпечення прав та інтересів споживачів; забезпечення безпечності праці

в) збереження навколишнього природного середовища і економія всіх видів ресурсів; усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції

3. Принципами стандартизації є:

а) усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції

б) добровільне застосування національних стандартів та кодексів усталеної практики, якщо інше не передбачено нормативно-правовими актами

в) забезпечення відповідності об'єктів стандартизації своєму призначенню

4. Принципами стандартизації є:

а) керування різноманітністю, застосовність, сумісність, взаємозамінність об'єктів стандартизації

б) забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування

визнаних правил, настанов і процедур

в) відповідність національних стандартів та кодексів усталеної практики законодавству

5. Принципами стандартизації є:

а) адаптація до сучасних досягнень науки і техніки, сприяння впровадженню інновацій та підвищення конкурентоспроможності продукції вітчизняних виробників

б) усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції

в) дотримання міжнародних та регіональних правил і процедур стандартизації

6. Принципами стандартизації є:

а) немає правильної відповіді

б) доступність національних стандартів та кодексів усталеної практики, а також інформації про них для користувачів

в) пріоритетність прийняття в Україні міжнародних і регіональних стандартів та кодексів усталеної практики як національних

7. Об'єктами стандартизації є:

а) матеріали, складники, обладнання, системи, їх сумісність

б) правила, процедури, функції, методи, діяльність чи її результати, включаючи продукцію, персонал, системи управління

в) вимоги до термінології, позначення, фасування, пакування, маркування, етикетування тощо

г) відповіді б) та в)

д) відповіді а), б) та в)

8. Залежно від рівня суб'єкта стандартизації, що приймає нормативні документи, вони поділяються на:

а) національні стандарти та кодекси усталеної практики, прийняті національним органом стандартизації

б) стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови, прийняті підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють стандартизацію

в) правильна відповідь а)

9. Суб'єктами стандартизації є:

а) центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування

державної політики у сфері стандартизації; національний орган стандартизації; технічні комітети стандартизації

б) центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації; центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації; національний орган стандартизації

в) центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації; центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації; національний орган стандартизації; технічні комітети стандартизації; підприємства, установи та організації, що здійснюють стандартизацію

10. До повноважень національного органу стандартизації належить:

а) організація та координація діяльності щодо розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та відновлення дії національних стандартів, кодексів ustalеної практики

б) забезпечення нормативно-правового регулювання у сфері стандартизації

в) визначення пріоритетних напрямів розвитку у сфері стандартизації

11. До повноважень центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, належить:

а) здійснення контролю за дотриманням національним органом стандартизації процедур у сфері стандартизації відповідно до принципів, норм і вимог

б) визначення пріоритетних напрямів розвитку у сфері стандартизації

в) забезпечення відповідності національних стандартів та кодексів ustalеної практики законодавству

12. Технічним комітетом стандартизації це:

а) орган стандартизації, визнаний на національному рівні, що має право бути національним членом відповідних міжнародних та регіональних організацій стандартизації

б) організація, що займається стандартизацією, членство в якій відкрите для відповідних національних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору

в) форма співробітництва заінтересованих юридичних та фізичних осіб з метою організації і виконання робіт з міжнародної, регіональної, національної стандартизації у визначених сферах діяльності та за

закріпленими об'єктами стандартизації

13. Нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері – це:

- а) стандарт
- б) нормативний документ
- в) технічні умови

14. Нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги – це:

- а) стандарт
- б) нормативний документ
- в) технічні умови

15. Національні стандарти, кодекси ustalеної практики та зміни до них розробляються на основі:

- а) міжнародних стандартів, регіональних стандартів, стандартів, наукових досягнень, знань і практики
- б) міжнародних стандартів, регіональних стандартів, стандартів, кодексів ustalеної практики та наукових досягнень, знань і практики
- в) міжнародних стандартів, регіональних стандартів, стандартів

16. Виділяють рівня стандартизації:

- а) міжнародна, регіональна, національна
- б) міжнародна та національна
- в) міжнародна та регіональна

17. Загальна згода, що характеризується відсутністю серйозних заперечень з суттєвих питань у більшості заінтересованих сторін та досягається в результаті процедури, спрямованої на врахування думки всіх сторін і зближення розбіжних поглядів – це:

- а) коментар
- б) консенсус
- в) загальна згода

18. Міжнародна стандартизація – це:

а) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав

національна стандартизація - стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави

б) стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави

в) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору

19. Національна стандартизація – це:

а) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав

б) стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави

в) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору

20. Регіональна стандартизація – це:

а) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав

б) стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави

в) стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору

21. Поняття управління якістю було введено в:

а) 1957 р.

б) 1978 р.

в) 1961 р.

22. Якість відповідно до стандарту ISO 9000:2015 –це:

а) сукупність властивостей та характеристик, що надають їй спроможність задовольняти потреби (користувачів) установлені та передбачувані

б) ступінь, до якого сукупність власних характеристик об'єкта задовольняє вимоги

в) сукупність її властивостей, що зумовлюють спроможність задовольняти певну потребу відповідно до її призначення

23. Принципи управління якістю:

а) орієнтація на замовника; процесний підхід; поліпшення; прийняття рішень на підставі фактичних даних; керування взаємовідносинами

б) орієнтація на замовника; лідерство; процесний підхід; прийняття рішень на підставі фактичних даних; керування взаємовідносинами

в) орієнтація на замовника; лідерство; задіяність персоналу; процесний підхід; поліпшення; прийняття рішень на підставі фактичних даних; керування взаємовідносинами

24. Якість продукції та послуг організації визначають здатністю задовольняти замовників, а також передбаченим і непередбаченим впливом на відповідні зацікавлені сторони.

а) так

б) ні

25. Яке з перерахованих тверджень у повній мірі відображає визначення. Система управління якістю:

а) охоплює дії, за допомогою яких організація ідентифікує свої цілі та визначає процеси й ресурси, потрібні для досягнення бажаних результатів

б) керує взаємодійними процесами та ресурсами, потрібними, щоб створити цінності та здобути результати для відповідних зацікавлених сторін

в) дає змогу найвищому керівництву оптимізувати використання ресурсів, урахуваючи короткострокові та довгострокові наслідки його рішень

г) забезпечує засоби ідентифікування дій щодо вирішування передбачених і непередбачених наслідків у постачанні продукції та наданні послуг

26. Середовища організації – це процес, який визначає чинники, які впливають на призначеність, цілі та сталість організації. Він ураховує:

а) внутрішні чинники, зокрема цінності, культуру, знання та дієвість організації

б) зовнішні чинники, такі як правове, технологічне, конкурентне, ринкове, культурне, соціальне та економічне середовища

в) тільки внутрішні чинники

д) тільки зовнішні чинники

27. Система управління якістю становить основу для;

а) планування, моніторингу та поліпшення показників діяльності з управління якістю

б) планування, отримання, моніторингу та поліпшення показників

діяльності з управління якістю

в) отримання, моніторингу та поліпшення показників діяльності з управління якістю

28. Організація повинна розробити, запровадити, підтримувати та постійно поліпшувати систему управління якістю, охоплюючи потрібні процеси та їхні взаємодії.

а) ні

б) так

29. Потенційні вигоди для організації від запровадження системи управління якістю:

а) здатність постійно постачати продукцію та послуги, які задовольняють вимоги замовників, а також застосовні законодавчі та регламентувальні вимоги

б) створення можливостей для підвищення задоволеності замовників

в) урахування ризиків і можливостей, пов'язаних із середовищем і цілями організації

г) здатність демонструвати відповідність установленим вимогам до системи управління якістю

30. Процесний підхід, елементами якого є цикл «Plan-Do-Check-Act» було вперше використано в стандарті:

а) ISO 9000:2015

б) ISO 9001:2015

31. Цикл PDCA дає змогу організації забезпечувати впевненість у тому, що її процеси адекватно забезпечені ресурсами та керовані і що можливості для поліпшування визначено та зреалізовано:

а) ні

б) так

32. Ризик-орієнтоване мислення дає змогу організації визначати чинники, які можуть спричинити відхилення її процесів та її системи управління якістю від запланованих результатів, щоб установлювати запобіжні заходи контролю для унайменшення негативних впливів і якнайбільшого використання можливостей, у міру їх виникнення:

а) ні

б) так

33. Наслідки недостатнього рівня якості продукції:

- а) економічні, соціальні, екологічні
- б) економічні
- в) соціально-економічні

34. На думку японських дослідників, цикл Демінга насамперед спрямований на боротьбу з:

- а) втратами, невідповідностями і нераціональними діями
- б) невідповідностями і нераціональними діями
- в) втратами та нераціональними діями

35. Циклу Демінга передбачає використання питань:

- а) 6W + 1H
- б) 4W + 1H
- в) 5W + 1H

36. Знайдіть відповідність:

- а) виробничі
- б) людські
- в) економічні

1. професійні навички і знання, організованість і дисциплінованість працівників

2. ефективні системи матеріального і морального стимулювання, визначення оптимальної собівартості

3. сировина, матеріали, комплектуючі вироби, устаткування, інструменти, технології

37. До основних факторів, що впливають на якість продукції, відносять:

- а) виробничі та людські
- б) виробничі, людські, економічні
- в) економічні та людські

38. Фактори, що впливають на якість продукції, поділяються на:

а) технічний рівень виробництва, устаткування, організаційна підготовка виробництва, рівень технології та ін.

б) особиста зацікавленість у результатах праці, рівень освіти, професійна майстерність та ін.

- в) всі відповіді вірні

39. Одним з засновників теорії наукового виробничого менеджменту є:

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) К. Ісікава

40. Засновник концепції побудови й використання безперервного (конвеєрного) виробництва, що дозволило знизити ціни й почати масове виробництво:

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) К. Ісікава

41. Засновник теорії статистичного управління якістю. Розробив і ввів у практику контрольні карти:

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) К. Ісікава

42. Автор інноваційних пропозицій про реорганізацію підприємств. Широко використовувані в Японії та інших країнах під назвою «ощадливе виробництво».

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) К. Ісікава

43. Автор графічного методу аналізу причинно-наслідкових зв'язків:

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) К. Ісікава

44. Автор концепції комплексного управління якістю (Total Quality Control):

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) В. Шухарт
- г) Е. Демінг
- д) А. Фейгенбаум

45. Автором було запропоновано підприємницьку культуру, в основі якої усвідомлення значення якості і спосіб мислення, орієнтований на досягнення «нуль дефектів»:

- а) Ф. Тейлор
- б) Г. Форд
- в) А. Фейгенбаум
- г) Ф. Кросбі

46. Міжнародну організацію зі стандартизації створено у:

- а) 1946 р.
- б) 1947 р.
- в) 2001 р.

47. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) – це:

- а) організація, що входить до складу уряду США
- б) незалежна неурядова організація
- в) організація, що входить до складу уряду Євросоюзу

48. Категорії членства в Міжнародній організації зі стандартизації:

- а) 4
- б) 2
- в) 3

49. Повноправні члени ISO:

а) впливають на зміст розроблюваних стандартів ISO і стратегію за допомогою участі в голосуванні і міжнародних засіданнях; мають право продажу і прийняття міжнародних стандартів на національному рівні

б) не впливають на зміст розроблюваних стандартів ISO і стратегію за допомогою участі в голосуванні і міжнародних засіданнях; не мають право продажу і прийняття міжнародних стандартів на національному рівні.

в) не впливають на зміст розроблюваних стандартів ISO і стратегію за допомогою участі в голосуванні і міжнародних засіданнях, але мають

право продажу і прийняття міжнародних стандартів на національному рівні

50. Члени-кореспонденти ISO:

а) спостерігають за розробкою стандартів ISO і стратегією шляхом перегляду результатів голосування, і за допомогою участі в міжнародних засіданнях як спостерігач; продають і приймають міжнародні стандарти ISO на національному рівні або продають міжнародні стандарти ISO на своїй території

б) спостерігають за розробкою стандартів ISO і стратегією шляхом перегляду результатів голосування, і за допомогою участі в міжнародних засіданнях як спостерігач; не мають права продавати і приймати міжнародні стандарти ISO на національному рівні або продавати міжнародні стандарти ISO на своїй території

51. Члени-передплатники ISO отримують актуальну інформацію про роботи, що проводяться в ISO, але не можуть брати участь в роботі. Члени-передплатники не мають право продажу і прийняття міжнародних стандартів на національному рівні:

а) так

б) ні

52. До якої категорії членства в Україна, як три категорії членства в ISO:

а) члени-кореспонденти

б) повноправні члени

в) члени-передплатники

53. Головні відмінності східного (Японія) і західного (Європа і США) підходів до системи управління якістю:

а) західний підхід

б) східний підхід

1. якість ґрунтується на низькому рівні дефектів; перша мета-якість, прибуток не забариться

2. якість ґрунтується на низькому рівні цін; перша мета - прибуток, якість - категорія випадкова;

54. Системний підхід до покращання якості, орієнтований на здійснення постійних невеликих кроків з підвищення якості, що впроваджуються кожним працівником компанії – це:

- а) концепція статистичного управління якістю
- б) концепція постійного покращання якості (Annual Quality Improvement)
- в) система KAIZEN

55. Систематизований шлях вивчення потреб та побажань споживачів через розгортання функцій і операцій у діяльності компанії із забезпечення якості на кожному етапі життєвого циклу створюваного продукту, який би гарантував отримання кінцевого результату, що відповідає очікуванням споживачів – це:

- а) концепція постійного покращання якості (Annual Quality Improvement)
- б) метод структурування функції якості (Quality Function Deployment)
- в) система KAIZEN

56. Методика забезпечення цінності продукту, що очікує споживач, за мінімальної його вартості – це:

- а) концепція постійного покращання якості (Annual Quality Improvement)
- б) метод структурування функції якості (Quality Function Deployment)
- в) концепція Будинку якості (Quality House)

57. Стратегічний підхід до вдосконалення бізнесу, в рамках якого проводяться заходи зі знаходження і виключення причин помилок або дефектів у бізнес процесах, через зосередження на тих вихідних параметрах, які є критично важливими для споживача – це:

- а) методологія «шість сигм» (6d)
- б) метод структурування функції якості (Quality Function Deployment)
- в) система KAIZEN

58. 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 вимогам законодавства – це:

- а) виробник
- б) оператор ринку
- в) виробник харчової продукції

59. Дія закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» поширюється на:

- а) санітарні заходи, об'єкти санітарних заходів
- б) вимоги до окремих показників якості харчових продуктів
- в) операторів ринку та потужності
- г) всі відповіді вірні

60. Сертифікація харчових продуктів:

- а) необов'язкова
- б) обов'язкова

61. Харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача – це:

- а) неперероблений харчовий продукт
- б) новітній харчовий продукт
- в) неправильно маркований харчовий продукт

62. До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках належать:

а) ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийняттого рівня

б) визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийняттого рівня

в) установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності

г) проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами

д) запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю

е) розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів

ж) розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування заходів

з) всі відповіді вірні

63. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом:

- а) «крок назад»
- б) «крок вперед»
- в) «крок назад-вперед»

64. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом:

- а) «крок назад»
- б) «крок вперед»
- в) «крок назад-вперед»

65. Харчовий продукт може бути введений в обіг та перебувати в обігу лише за наявності на його _____, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт

- а) маркуванні позначення
- б) відповідного знаку виробника
- в) маркуванні позначки «Без ГМО»

66. Якщо маркування харчового продукту містить мінімальний термін його придатності або дату «вжити до...», що складається з дня і місяця у відповідному порядку та у незакодованій формі, позначення, що ідентифікує партію:

- а) зазначається
- б) не зазначається

67. Граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини – це:

- а) дата «вжити до»
- б) дата «вжити після»
- в) дата зберігання

68. Слова, описи, знаки для товарів і послуг (торговельні марки),

графічні зображення або символи, що стосуються харчових продуктів, які розміщуються на будь-якій упаковці, етикетці (стікері), кольєретці, а за відсутності упаковки, у документі або повідомленні, що супроводжують харчовий продукт або посилаються на нього – це:

- а) етикетка (стікер)
- б) інформація про харчовий продукт
- в) маркування

69. Бирка, напис, позначка, графічне або інше зображення, написане, надруковане, нанесене з використанням трафарету, марковане, витиснене або відбите на упаковці чи додане до упаковки або тари, в якій знаходиться харчовий продукт – це:

- а) етикетка (стікер)
- б) інформація про харчовий продукт
- в) маркування

70. Інформація, що стосується харчового продукту, яка надається кінцевому споживачеві шляхом зазначення у маркуванні, інших супровідних документах та матеріалах або в інший спосіб (у доступній наочній формі), встановлений для окремих видів продукції або в окремих сферах обслуговування, у тому числі з використанням сучасних засобів дистанційного зв'язку або усних повідомлень – це:

- а) етикетка (стікер)
- б) інформація про харчовий продукт
- в) маркування

71. Дата, до настання якої характеристики харчового продукту залишаються незмінними у межах, визначених оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про такий харчовий продукт, за умови його зберігання відповідно до вимог, встановлених таким оператором ринку – це:

- а) дата «вжити до»
- б) дата «вжити після»
- в) мінімальний термін придатності харчового продукту

72. Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт. Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача:

- а) так

б) ні

73. Обов'язковою для надання споживачам є така інформація:

а) назва харчового продукту, перелік інгредієнтів;

б) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, або походять з речовин чи продуктів, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;

в) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів, кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

г) мінімальний термін придатності або дата «вжити до», будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

д) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

е) країна походження або місце походження, інструкції з використання, інформація про поживну цінність харчового продукту

74. Позначка «з ГМО» міститься на продуктах, якщо частка генетично модифікованих організмів (ГМО) у харчовому продукті перевищує:

а) 0,9%

б) 1,0%

в) 0,5%

75. Висота малих літер без виносних елементів у тексті, яким надається обов'язкова інформація про харчовий продукт, повинна дорівнювати або перевищувати

а) 1,5 міліметра

б) 1,2 міліметра

в) 1,0 міліметра

76. У разі використання упаковки або тари, площа найбільшої поверхні якої менша за 80 квадратних сантиметрів, висота малих літер без виносних елементів повинна дорівнювати або перевищувати:

а) 0,5 міліметра

б) 1,0 міліметра

в) 0,9 міліметра

77. Зазначення речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість:

- а) обов'язкова
- б) не обов'язкова

78. Якщо харчовий продукт зберігається не більше трьох місяців, у даті достатньо вказати:

- а) місяць
- б) день і місяць
- в) рік

79. Якщо харчовий продукт зберігається більше трьох місяців, але менше 18 місяців, у даті достатньо вказати:

- а) рік
- б) день і місяць
- в) місяць і рік

80. Якщо харчовий продукт зберігається понад 18 місяців, у даті достатньо вказати:

- а) рік
- б) день і місяць
- в) місяць і рік

81. Мінімальний термін придатності зазначається добровільно за вибором оператора ринку харчових продуктів для таких харчових продуктів:

- а) свіжі фрукти та овочі, включаючи картоплю
- б) вина, лікерні вина, ігристі вина, ароматизовані вина та інші аналогічні продукти, вироблені з фруктів
- в) хлібобулочні або кондитерські вироби, які зазвичай споживаються протягом 24 годин з моменту випікання
- г) оцет, харчова сіль, цукор у твердому стані
- д) всі відповіді вірні

82. Якщо харчові продукти потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання, такі умови мають бути зазначені в інформації про харчовий продукт

- а) так
- б) ні

83. Обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів має включати інформацію про:

- а) енергетичну цінність
- б) вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі
- в) всі відповіді вірні

84. Інформація про харчові продукти, що надається в добровільному порядку:

- а) не повинна вводити споживачів в оману
- б) не повинна бути незрозумілою чи заплутаною для споживача
- в) за потреби має базуватися на відповідних наукових даних
- г) всі відповіді вірні

85. Оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, може зазначати у маркуванні слово «натуральний» щодо молочних продуктів та/або їх інгредієнтів:

- а) так
- б) ні
- в) можливо
- г) так, але у відповідності до певних критеріїв
- д) ні, але у відповідності до певних критеріїв

86. У маркуванні молочних продуктів забороняється використовувати слово «натуральний» щодо продуктів: з повністю або частково заміненими складовими молока (молочний жир, молочний білок, лактоза); у виробництві яких використовувалися жири та/або білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори та консерванти (для традиційних молочних продуктів):

- а) так
- б) ні

87. Чи несуть відповідальність оператори ринку харчових продуктів за порушення законодавства щодо надання споживачам інформації про харчові продукти:

- а) ні
- б) так

88. Оберіть речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість:

- а) злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них,
- б) арахіс та продукти з арахісу

- в) молоко та продукти з молока (включаючи лактозу)
- г) риба та продукти з риби
- д) селера та продукти з селери
- е) молюски та продукти з молюсків

89. Оберіть харчові продукти, інформація про які повинна містити додаткові дані:

- а) харчові продукти, запаковані в середовищі певних газів
- б) харчові продукти, що містять підсолоджувачі
- в) харчові продукти, що містять гліциризинову кислоту або амонієву сіль гліциризинової кислоти
- г) напої з високим вмістом кофеїну або харчові продукти із додаванням кофеїну
- д) заморожене м'ясо, заморожені м'ясні напівфабрикати та заморожені неперероблені рибопродукти

90. Оберіть харчові продукти, на які не поширюється вимога щодо зазначення обов'язкової інформації про поживну цінність:

- а) шоколад
- б) трави, прянощі або їх суміші
- в) дріжджі

91. Речовина, що подовжує термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, зумовленого окисненням (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору) – це:

- а) антиоксидант
- б) емульгатор
- в) згущувач

92. Речовина, що сприяє створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більше несумісних фаз (наприклад, рослинної олії і води) у харчовому продукті – це:

- а) антиоксидант
- б) емульгатор
- в) згущувач

93. Речовина, що подовжує строк зберігання харчових продуктів, захищаючи їх від псування, спричиненого мікроорганізмами, та/або запобігаючи росту патогенних мікроорганізмів – це:

- а) антиоксидант
- б) емульгатор

в) консервант

94. Речовина, що сприяє підтримці незмінного фізико-хімічного стану харчового продукту, дозволяючи зберігати у цьому продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються – це:

- а) стабілізатор
- б) емульгатор
- в) консервант

95. До стабілізаторів також належать речовини, що стабілізують, зберігають або підсилюють початковий колір харчового продукту, та речовини, що підвищують їх зв'язувальну здатність:

- а) так
- б) ні

96. Види м'яса, для яких зазначення країни походження та місця походження є обов'язковим:

- а) свинина свіжа, охолоджена або заморожена
- б) баранина або козлятина свіжа, охолоджена або заморожена
- в) м'ясо та їстівні субпродукти свійської птиці
- г) всі відповіді вірні

97. Система НАССР (англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Point) – це:

- а) інструмент управління безпекою харчових продуктів, в основі якого лежить аналіз небезпечних чинників та контроль у критичних точках
- б) система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпеки харчових продуктів
- в) система, що використовується для забезпечення безпеки харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва й реалізації харчового продукту
- г) всі відповіді вірні

98. Система НАССР є автономною:

- а) так
- б) ні

99. Логічна послідовність розроблення та впровадження системи НАССР здійснюється:

- а) за допомогою 7 кроків та базується на 7 принципах

- б) за допомогою 12 кроків та базується на 7 принципах
- в) за допомогою 10 кроків та базується на 5 принципах

100. Для аналізу небезпечних чинників під час розроблення плану НАССР необхідно мати знання щодо потенційних джерел небезпеки та забруднювачів харчових продуктів із метою їх контролю:

- а) так
- б) ні
- в) можливо

101. Небезпечні чинники у харчових продуктах можна поділити на:

- а) біологічні та фізичні
- б) біологічні, фізичні та хімічні
- в) фізичні та хімічні

102. Найбільшою загрозою для харчового продукту є:

- а) фізичні чинники
- б) хімічні чинники
- в) біологічні чинники

103. Хімічні речовини, що виникають в харчових продуктах природним шляхом:

- а) мікотоксини
- б) консерванти, ароматизатори, барвники
- в) сільськогосподарські хімікати

104. Хімічні речовини, які є навмисно доданими хімічними речовинами в харчових продуктах:

- а) мікотоксини
- б) консерванти, ароматизатори, барвники
- в) сільськогосподарські хімікати

105. Ненавмисно або випадково додані хімічними речовинами є:

- а) мікотоксини
- б) зараження із зовнішнього середовища
- в) сільськогосподарські хімікати

106. ISO 22000:2005 установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, що поєднує такі загальновідомі ключові елементи:

- а) інтерактивне інформування; системне управління; програми-передумови; принципи НАССР
- б) системне управління; програми-передумови; принципи НАССР
- в) системне управління та принципи НАССР

107. Аналіз небезпечних чинників поєднує в собі:

- а) ідентифікацію небезпечних чинників
- б) ідентифікацію небезпечних чинників та їх оцінювання
- в) контроль небезпечних чинників

108. Критичною контрольною точкою є етап, стадія або процес, над якими можна встановити управління для запобігання, усунення або зменшення до допустимого рівня потенційних ризиків:

- а) так
- б) ні

109. Завдання групи НАССР – звести кількість ККТ до мінімуму, не загрожуючи безпечності харчових продуктів, адже кожна критична контрольна точка вказує на потенційну небезпеку у процесі виробництва:

- а) ні
- б) так

110. Крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного – це:

- а) контрольні точки
- б) критичні точки
- в) критичні межі

111. Критичні межі можуть визначатись за такими критеріями:

- а) вимоги законодавства (наприклад, уміст консервантів у харчових продуктах; відсутність антибіотиків у молоці тощо)
- б) галузеві рекомендації
- в) наукові публікації чи дані наукових досліджень
- г) настанови щодо належних практики виробництва та гігієни
- д) можуть бути встановлені групою НАССР на основі власних досліджень за умови надання доказів, що підтверджують дані значення як критичні межі
- е) всі відповіді вірні

112. Заплановані спостереження чи вимірювання, які проводяться,

щоб установити, чи перебуває критична контрольна точка під контролем – це:

- а) моніторинг
- б) контроль
- в) спостереження

113. Моніторинг дає змогу забезпечити безпечність харчових продуктів, оскільки дає простежити кожну операцію. Якщо моніторинг свідчить про те, що є тенденція до втрати контролю, то тоді вживаються заходи, щоб повернути процес під контроль ще до того, як настане будь-яке відхилення від критичної межі:

- а) так
- б) ні
- в) можливо

114. Процедури моніторингу критичних контрольних точок повинні давати _____ результати, оскільки вони належать до оперативних процесів у режимі реального часу.

- а) майбутні
- б) швидкі
- в) точні

115. Моніторинг критичних контрольних точок може бути:

- а) постійним
- б) періодичним
- в) постійним та періодичним

116. Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості в тому, що план НАССР базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними чинниками, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується.

- а) так
- б) ні

117. Метою валідації (підтвердження) є демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження плану НАССР, мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни

- а) так
- б) ні

118. Перевірка ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу критичних контрольних точок для визначення відповідності плану НАССР – це:

- а) валідація
- б) верифікація

119. Отриманні доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними й забезпечують безпеку продукції – це:

- а) валідація
- б) верифікація

120. Оператор ринку повинен мати докази впровадження та ефективності системи НАССР і процедура ведення записів та документації

- а) так
- б) ні

Термінологічний словник

агропродовольчий ринок - суб'єкт господарювання, що створює належні умови для реалізації (оптової реалізації) сільськогосподарської продукції, в тому числі харчових продуктів, на спеціально оснащених та відведених місцях відповідно до закону;

аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик;

ароматизатори - продукти, за винятком тих, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак, які не вживаються окремо та додаються до харчових продуктів з метою надання їм аромату та/або смаку, або модифікації аромату та/або смаку і можуть містити харчові продукти та/або ароматизатори, та/або харчові добавки. До ароматизаторів належать ароматичні речовини, ароматичні препарати, термічно оброблені ароматизатори, ароматизатори коптильні, попередники аромату, а також інші ароматизатори та їх суміші, що не підпадають під зазначені категорії;

безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання;

безпечна нехарчова продукція - будь-яка продукція, яка за звичайних або обґрунтовано передбачуваних умов використання (у тому числі щодо строку служби та за необхідності введення в експлуатацію вимог стосовно встановлення і технічного обслуговування) не становить жодного ризику чи становить лише мінімальні ризики, зумовлені використанням такої продукції, які вважаються прийнятними і не створюють загрози суспільним інтересам, з урахуванням:

- характеристик продукції, у тому числі її складу, упаковки, вимог щодо встановлення і технічного обслуговування;

- впливу продукції на іншу продукцію, якщо вона буде використовуватися разом з нею;

- попереджень, що містяться на етикетці продукції, в інструкції з її використання та знищення, а також в іншій інформації стосовно продукції;

- застережень щодо споживання чи використання продукції певними категоріями населення (дітьми, вагітними жінками, людьми похилого віку тощо);

введення в експлуатацію - використання продукції за її призначенням споживачем (користувачем) в Україні в перший раз;

введення в обіг - надання продукції на ринку України в перший раз;

вилучення з обігу - будь-який захід, спрямований на запобігання наданню на ринку продукції, що знаходиться в ланцюгу постачання

продукції;

вилучення харчового продукту - заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам;

визначені вимоги - заявлені потреби чи очікування, які зафіксовані в технічних регламентах, стандартах, технічних специфікаціях або в інший спосіб;

випробувальна лабораторія - орган з оцінки відповідності, який проводить випробування;

випробування - визначення однієї чи кількох характеристик об'єкта оцінки відповідності згідно з процедурою;

виробник - будь-яка фізична чи юридична особа (резидент чи нерезидент України), яка виготовляє продукцію або доручає її розроблення чи виготовлення та реалізує цю продукцію під своїм найменуванням або торговельною маркою. Положення Закону країни «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» щодо виробників також застосовуються до монтажників ліфтів;

виробник - це:

- фізична чи юридична особа - резидент України, яка є виготовлювачем продукції, або будь-яка інша особа - резидент України, яка заявляє про себе як про виготовлювача, розміщуючи на продукції відповідно до законодавства своє найменування, торговельну марку чи інше позначення, або особа - резидент України, яка відновлює продукцію;

- уповноважений представник виготовлювача продукції в Україні (у разі якщо виготовлювачем продукції є фізична чи юридична особа - нерезидент України);

- імпортер продукції (у разі якщо виготовлювачем продукції є фізична чи юридична особа - нерезидент України, яка не має свого уповноваженого представника в Україні);

виробництво - діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта;

відкликання харчового продукту - заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу;

відкликання - будь-який захід, спрямований на забезпечення повернення продукції, яка вже була надана споживачу (користувачу);

відновлення продукції - надання продукції, що була у вжитку,

властивостей нової з метою її повторного надання на ринку України;

відповідні міжнародні організації - Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро (МЕБ) та інші міжнародні організації, якими розробляються рекомендації, інструкції, стандарти, інші документи, що стосуються захисту здоров'я та життя людей від ризиків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, а також інших окремих показників якості харчових продуктів;

вода морська чиста - природна, штучна або очищена морська вода, яка не містить забруднюючих мікроорганізмів або токсичного морського планктону в кількостях, здатних прямо або опосередковано вплинути на придатність харчових продуктів;

вода питна - харчовий продукт, придатний для споживання людиною;

вода чиста - вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпечності води морської чистої;

вторинний еталон - еталон, установлений шляхом калібрування за первинним еталоном для величини того самого роду;

гармонізований європейський стандарт - стандарт, який прийнятий однією з європейських організацій стандартизації на основі запиту, зробленого Європейською Комісією, та номер і назву якого опубліковано в "Офіційному віснику Європейського Союзу";

гігієнічні вимоги - заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням;

дата «вжити до» - граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини

державний еталон - первинний або вторинний еталон, що перебуває в державній власності;

декларування відповідності - підтвердження відповідності першою стороною (особою, що надає об'єкт оцінки відповідності);

дієтична добавка - харчовий продукт, що споживається у невеликих визначених кількостях додатково до звичайного харчового раціону, який є концентрованим джерелом поживних речовин, у тому числі білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин (цей перелік не є виключним), і виготовлений у вигляді таблеток, капсул, драже, порошоків, рідин або інших формах;

документ про відповідність - декларація (в тому числі декларація про відповідність), протокол (у тому числі протокол випробувань), звіт, висновок, свідоцтво, сертифікат (у тому числі сертифікат відповідності) або будь-який інший документ, що підтверджує виконання визначених вимог, які стосуються об'єкта оцінки відповідності;

допоміжний матеріал для переробки - будь-який матеріал, за винятком матеріалів, з яких виготовлено обладнання та інвентар, які не споживаються у їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому харчовому продукті;

експлуатаційний дозвіл - документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторів ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену цим Законом діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження;

етикетка - бирка, напис, ярлик, що містить малюнки чи написи, написані, надруковані, нанесені за допомогою трафарету, витиснені або вдавнені та прикріплені до одиниці упаковки з харчовими продуктами;

європейський стандарт - регіональний стандарт, прийнятий європейською організацією стандартизації;

експертна перевірка засобів вимірювальної техніки - перевірка, яка проводиться у разі виникнення спірних питань щодо метрологічних характеристик, придатності до застосування і правильності експлуатації засобів вимірювальної техніки;

еталон - реалізація визначення даної величини із встановленим значенням величини та пов'язаною з ним невизначеністю вимірювання, що використовується як основа для порівняння;

єдність вимірювань - стан вимірювань, за якого їх результати виражаються в одиницях вимірювання, визначених цим Законом, а характеристики похибок або невизначеності вимірювань відомі з певною ймовірністю і не виходять за встановлені границі;

забезпечення безпечності продукції - комплекс заходів, що вживаються виробниками, розповсюджувачами, органами державного ринкового нагляду з метою забезпечення відповідності продукції, що введена в обіг на ринку України, загальній вимозі щодо безпечності нехарчової продукції;

забруднення - наявність або поява небезпечного фактора в харчовому продукті;

забруднююча речовина - будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпечності харчового продукту;

заінтересована сторона - будь-яка фізична чи юридична особа або громадське об'єднання без статусу юридичної особи (резидент чи нерезидент України), що має безпосередній або опосередкований інтерес стосовно діяльності з розроблення, прийняття та застосування технічних регламентів і передбачених ними процедур оцінки відповідності та/або використання результатів оцінки відповідності вимогам технічних регламентів;

заінтересована сторона - будь-яка фізична або юридична особа, яка має безпосередній або опосередкований інтерес щодо діяльності у сфері стандартизації та/або застосування її результатів;

заінтересований торговий партнер - держава та інший суб'єкт міжнародного права, що є учасником багатосторонніх та/або двосторонніх угод, учасником яких є також Україна, які регулюють застосування санітарних заходів, а також член відповідних міжнародних організацій, до яких входить Україна;

заклад громадського харчування - ресторан, бар, кафе, їдальня, закуочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб. Віднесення до закладів громадського харчування не залежить від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам;

засоби вимірювальної техніки - засоби вимірювань, вимірювальні системи, матеріальні міри, стандартні зразки та будь-які частини засобів вимірювань або вимірювальних систем, якщо ці частини можуть бути об'єктом спеціальних вимог та окремого оцінювання відповідності;

затвердження типу засобу вимірювальної техніки - рішення призначеного органу з оцінки відповідності, прийняте на основі звіту про оцінку типу, про те, що тип засобу вимірювальної техніки відповідає встановленим вимогам і може використовуватися у сфері законодавчо регульованої метрології у спосіб, за якого він, як очікується, забезпечить надійні результати вимірювань протягом визначеного періоду часу;

звична назва - назва харчового продукту, зрозуміла споживачу без додаткових роз'яснень;

знак відповідності технічним регламентам - маркування, за допомогою якого виробник вказує, що продукція відповідає вимогам, які застосовуються до зазначеної продукції та визначені в технічних

регламентах, якими передбачене нанесення цього маркування;

етикетка (стікер) - бирка, напис, позначка, графічне або інше зображення, написане, надруковане, нанесене з використанням трафарету, марковане, витиснене або відбите на упаковці чи додане до упаковки або тари, в якій знаходиться харчовий продукт

імпортер - будь-яка фізична чи юридична особа - резидент України, яка вводить в обіг на ринку України продукцію походженням з іншої країни;

інгредієнт - будь-яка речовина, включаючи харчові добавки, ароматизатори та ензими, складові інгредієнта, що використовується під час виробництва або підготовки харчового продукту і залишається в готовому продукті навіть у змінній формі. Залишки ветеринарних препаратів та пестицидів не вважаються інгредієнтом;

інспектування - перевірка продукції, процесу, послуги чи установки або їх проектування та визначення їх відповідності конкретним вимогам або, на основі професійного судження, загальним вимогам;

інспекційна повірка засобів вимірювальної техніки - повірка засобів вимірювальної техніки, яка проводиться під час здійснення метрологічного нагляду;

інформація про харчовий продукт - інформація щодо властивостей харчового продукту, яка доводиться до споживача шляхом маркування, додавання до нього супровідного матеріалу, засобами електронної передачі даних або в будь-який інший спосіб, включаючи рекламу;

інформація про поживну цінність - дані про: енергетичну цінність або енергетичну цінність та вміст однієї або декількох таких поживних речовин: жири (насичені, мононенасичені, поліненасичені); вуглеводи (цукри, високомолекулярні спирти (поліоли), крохмаль); сіль; харчові волокна; білки; будь-які з вітамінів або мінеральних речовин;

калібрувальна лабораторія - підприємство, організація або їх відокремлений підрозділ, що здійснює калібрування засобів вимірювальної техніки;

калібрування - сукупність операцій, за допомогою яких за заданих умов на першому етапі встановлюється співвідношення між значеннями величини, що забезпечуються еталонами з притаманними їм невизначеностями вимірювань, та відповідними показами з пов'язаними з ними невизначеностями вимірювань, а на другому етапі ця інформація використовується для встановлення співвідношення для отримання результату вимірювання з показу;

категорія законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки - сукупність законодавчо регульованих засобів вимірювальної

техніки того самого призначення;

каталог - документ, що містить систематизований звіт або перелік будь-яких об'єктів та дає змогу віднайти кожний об'єкт за певним позначенням. Каталог може містити характеристики, показники та інші дані щодо об'єктів, внесених до нього;

кінцевий споживач - споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання;

кодекс ustalеної практики - нормативний документ, що містить рекомендації щодо практик чи процедур проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування або експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів;

коментарі - зауваження і пропозиції до проектів національних стандартів та кодексів ustalеної практики;

коментарі - зауваження та пропозиції до технічних регламентів і процедур оцінки відповідності та їх проектів;

компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

компонент - сукупність інгредієнта (інгредієнтів) та речовини (речовин);

консенсус - загальна згода, що характеризується відсутністю серйозних заперечень з суттєвих питань у більшості заінтересованих сторін та досягається в результаті процедури, спрямованої на врахування думки всіх сторін і зближення розбіжних поглядів. Консенсус не обов'язково є одностайним;

коригувальна дія - дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

користувач - фізична особа, яка придбаває, замовляє, використовує або має намір придбати чи замовити продукцію для потреб, пов'язаних із здійсненням господарської діяльності, або для забезпечення виконання обов'язків найманим працівником, чи юридична особа, яка придбаває, замовляє, використовує або має намір придбати чи замовити продукцію;

корекція - дія, яка визначається та здійснюється з метою усунення виявленої невідповідності, у тому числі поводження з небезпечними харчовими продуктами, спрямоване на недопущення їх споживання людиною;

ланцюг постачання продукції - послідовність суб'єктів господарювання, які забезпечують постачання продукції від виробника до споживача (користувача);

максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень

залишків) - максимально допустимий вміст у харчових продуктах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів і їх залишки, включаючи похідні такої речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для організму людини у разі перевищення їх максимально допустимого вмісту в харчових продуктах, що споживаються людьми;

максимально допустимий рівень - максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту;

малі потужності - потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв.м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу;

маркування - слова, описи, знаки для товарів і послуг, назва торгової марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (стікері), споживчій тарі, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до таких харчових продуктів;

матеріали, що контактують з харчовими продуктами, - предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність та інші характеристики продуктів;

методичні настанови - настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об'єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним органом державної влади;

метрологічна діяльність - діяльність, пов'язана із забезпеченням єдності вимірювань;

метрологічна простежуваність (простежуваність) - властивість результату вимірювань, яка полягає в тому, що цей результат може бути пов'язаний з еталоном через задокументований нерозривний ланцюг калібрувань, кожне з яких робить свій внесок у невизначеність вимірювання;

метрологія - наука про вимірювання та їх застосування;

міждержавний стандарт - регіональний стандарт, передбачений Угодою про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації від 13 березня 1992 року та прийнятий Міждержавною радою із стандартизації, метрології і сертифікації;

міжнародна організація стандартизації - організація, що займається стандартизацією, членство в якій відкрите для відповідних національних органів усіх держав;

міжнародна стандартизація - стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав;

міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації - стандарти, інструкції, рекомендації та документи іншого типу, що розроблені та затверджені відповідними міжнародними організаціями;

міжнародний стандарт - стандарт, прийнятий міжнародною організацією із стандартизації і доступний для широкого кола користувачів;

мінімальний термін придатності харчового продукту - дата, до настання якої характеристики харчового продукту залишаються незмінними у межах, визначених оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про такий харчовий продукт, за умови його зберігання відповідно до вимог, встановлених таким оператором ринку;

місце походження - місце, звідки походить харчовий продукт, яке не є країною походження. Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів у маркуванні не є назвою країни походження або місця походження харчового продукту;

модуль оцінки відповідності - уніфікована процедура оцінки відповідності чи її частина, визначена згідно з відповідним актом законодавства Європейського Союзу;

надання на ринку - будь-яке платне або безоплатне постачання продукції для розповсюдження, споживання чи використання на ринку України в процесі здійснення господарської діяльності;

належний рівень захисту здоров'я людей - рівень захисту, що вважається достатнім під час здійснення санітарних заходів для захисту здоров'я та життя людей від шкідливого впливу, щодо якого розробляються такі санітарні заходи, зокрема прийнятний рівень ризику від настання шкідливого впливу;

національна стандартизація - стандартизація, що здійснюється на рівні однієї держави;

національний орган стандартизації - орган стандартизації, визнаний на національному рівні, що має право бути національним членом відповідних міжнародних та регіональних організацій стандартизації;

національний стандарт - стандарт, прийнятий національним органом стандартизації та доступний для широкого кола користувачів;

небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

- звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;

- інформація, надана споживачеві, зокрема про маркування включно з інформацією про дату кінцевого продажу, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

Під час встановлення шкідливості харчового продукту для здоров'я враховуються:

- можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління;

- можливий накопичувальний ефект токсичності;

- особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів;

небезпечна нехарчова продукція - будь-яка продукція, що не відповідає визначенню терміна "безпечна нехарчова продукція";

неперероблений харчовий продукт - харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження;

неправильно маркований харчовий продукт - харчовий продукт вважається неправильно маркованим, якщо маркування не відповідає вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

непридатний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів.

Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такого споживання, не має шкідливого впливу на здоров'я людини;

нормативний документ - документ, що встановлює правила, настанови чи характеристики щодо діяльності або її результатів;

новітній харчовий продукт чи інгредієнт - харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача;

об'єкт оцінки відповідності - конкретний матеріал, продукція, установка, процес, послуга, система, особа чи орган, до яких застосовується оцінка відповідності;

об'єкти санітарних заходів - харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

обіг - реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом;

обладнання та інвентар - устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу;

одиниця упаковки - будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт, для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок). Одиницею упаковки не вважається одиниця (частина) продукту, ізольована від іншої частини пакувальним матеріалом з технологічною метою (запобігання злипанню, заморожуванню, перемішуванню частин продукції між собою), а також пакування, яке є елементом сервірування у закладах громадського харчування;

окремі показники якості харчового продукту - показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

- відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів;

- встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для

контролю ваги;

- інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування;

оператор ринку харчових продуктів - суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок;

оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, - оператор ринку харчових продуктів, під найменуванням якого харчовий продукт вводиться та перебуває в обігу, а для імпортованих харчових продуктів - імпортер;

описова назва - назва, що описує харчовий продукт, яка дає змогу споживачам дізнатися про категорію харчового продукту та вирізнити його серед інших подібних харчових продуктів;

основне поле видимості - зона на упаковці, яку найбільш імовірно бачить споживач при першому погляді на харчовий продукт під час здійснення покупки. Наведення у цій зоні основних характеристик, категорії харчового продукту, знака для товарів і послуг дає споживачу можливість ідентифікувати харчовий продукт. У разі якщо на упаковці є кілька ідентичних основних полів видимості, основним полем видимості є те, яке обрав оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт;

основний інгредієнт - інгредієнт або інгредієнти харчового продукту, вміст яких у продукті перевищує 50 відсотків або які споживач зазвичай асоціює з назвою даного харчового продукту, для яких вимагається кількісне зазначення;

офіційна назва - назва харчового продукту, встановлена нормативно-правовим актом або, за його відсутності, національним стандартом, під якою цей харчовий продукт пропонується до реалізації кінцевим споживачам або закладам громадського харчування;

орган з інспектування - орган з оцінки відповідності, який здійснює інспектування;

орган з оцінки відповідності - підприємство, установа, організація чи їх структурний підрозділ, що здійснює діяльність з оцінки відповідності, включаючи випробування, сертифікацію та інспектування;

орган із сертифікації - орган з оцінки відповідності, який є третьою стороною та управляє схемами сертифікації;

орган, що призначає, - центральний орган виконавчої влади, уповноважений призначати органи з оцінки відповідності (в тому числі визнані незалежні організації), обмежувати сферу їх призначення, тимчасово припиняти чи поновлювати дію рішень про призначення або анулювати ці рішення;

оцінка відповідності - процес доведення того, що визначені вимоги, які стосуються продукції, процесу, послуги, системи, особи чи органу, були виконані. Оцінка відповідності органу здійснюється шляхом акредитації органів з оцінки відповідності;

оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику;

пакування - поміщення одного або кількох первинно запакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер);

параметри безпечності - науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини;

партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

партія вантажна - вантаж, прийнятий до перевезення від одного відправника на адресу одного або декількох отримувачів по одній або декількох накладних;

перевірка - розгляд нормативного документа з метою встановлення необхідності його подальшого застосування, перегляду чи скасування;

переробка - будь-який процес, що істотно змінює первинний харчовий продукт, у тому числі нагрівання, коптіння, консервування, дозрівання, сушіння, маринування, екстракція, екструзія, або комбінація зазначених процесів;

первинна продукція - продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва,

рибальства, мисливства;

первинне виробництво - виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин;

первинне пакування - пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом;

перегляд - внесення всіх необхідних змін до змісту та оформлення нормативного документа, результатом якого є прийняття нового нормативного документа;

первинна повірка засобів вимірювальної техніки - повірка засобів вимірювальної техніки, що не були повірені раніше;

первинний еталон - еталон, установлений з використанням первинної референтної методики вимірювань або створений як артефакт, обраний за угодою;

періодична повірка засобів вимірювальної техніки - повірка, що проводиться протягом періоду експлуатації засобів вимірювальної техніки через встановлений проміжок часу (міжповірочний інтервал);

підтвердження відповідності - видача документа про відповідність, яка ґрунтується на прийнятому після критичного огляду рішенні про те, що виконання визначених вимог було доведене;

повідомлення про ризик - обмін інформацією і висновками протягом усього процесу аналізу ризику щодо небезпечних факторів і ризиків, факторів, пов'язаних з ризиком і усвідомленням ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, споживачами, операторами ринку та іншими заінтересованими сторонами;

повірка засобів вимірювальної техніки - сукупність операцій, що включає перевірку та маркування та/або видачу документа про повірку засобу вимірювальної техніки, які встановлюють і підтверджують, що зазначений засіб відповідає встановленим вимогам;

повірочна лабораторія - підприємство чи організація або їх відокремлений підрозділ, що проводить повірку засобів вимірювальної техніки;

повторна перевірка - перевірка, що проводиться для встановлення факту усунення порушення метрологічних вимог, наведених у відповідному приписі;

поживна речовина - одна з речовин (білки, вуглеводи, жири, харчові волокна, натрій, вітаміни, мінеральні речовини), наведених у пункті 1 розділу I додатка № 9 до цього Закону, та будь-які речовини, що є компонентами або належать до будь-якої із зазначених речовин;

поживна цінність/харчова цінність - усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі;

позачергова перевірка засобів вимірювальної техніки - перевірка засобів вимірювальної техніки, що проводиться у таких випадках:

- за потреби заявника пересвідчитися у придатності засобів вимірювальної техніки до застосування;

- у разі пошкодження відбитка повірочного тавра, а якщо таке тавро не передбачено - у разі втрати свідоцтва про повірку;

- під час введення в експлуатацію засобів вимірювальної техніки, що пройшли первинну перевірку, у випадках, передбачених технічними регламентами;

поле видимості - сукупність поверхонь упаковки, інформацію з яких можливо прочитати з однієї точки огляду;

постачання продукції - будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за компенсацію незалежно від строків її надання, а також операції з безоплатної поставки товарів (результатів робіт) та операції з передачі майна орендодавцем (лізингодавцем) на баланс орендаря (лізингоотримувача) згідно з договорами фінансової оренди (лізингу) або поставки майна згідно з будь-якими іншими договорами, умови яких передбачають відстрочення оплати та передачу права власності на таке майно не пізніше дати останнього платежу;

потужності - споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об'єктів санітарних заходів;

презумпція відповідності - припущення, яке визнається достовірним, поки не буде доведено інше, про те, що продукція, пов'язаний з нею процес або метод виробництва чи інший об'єкт відповідає вимогам відповідного технічного регламенту, що визначені в ньому, а орган з оцінки відповідності відповідає спеціальним вимогам до призначених органів з оцінки відповідності (далі - призначений орган) чи визнаних незалежних організацій;

призначення - надання органом, що призначає, органу з оцінки відповідності (в тому числі визнаній незалежній організації) права виконувати як третій стороні певні завдання з оцінки відповідності згідно з відповідним технічним регламентом;

програма-передумова - основні умови та види діяльності, які є

необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів;

продукти рослинного походження - гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною;

продукція - речовина, препарат або товар, виготовлений у ході виробничого процесу;

продукція - будь-яка речовина, препарат або інший товар, виготовлений у ході виробничого процесу;

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;

процедура оцінки відповідності - будь-яка процедура, яка безпосередньо чи опосередковано використовується для визначення того, що визначені вимоги виконуються;

реалізація - передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно від того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі;

регіональна організація стандартизації - організація, що займається стандартизацією, членство в якій відкрите для відповідних національних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору;

регіональна стандартизація - стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору;

регіональний стандарт - стандарт, прийнятий регіональною організацією стандартизації і доступний для широкого кола користувачів;

ризик - можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті;

ризик - можливість виникнення та вірогідні масштаби наслідків негативного впливу протягом певного періоду часу;

рівень включень - максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього;

розбірливість - характеристика фізичного вигляду інформації, що

визначає візуальну доступність інформації широкому загалу, яка зумовлюється низкою визначених цим Законом елементів, зокрема розміром шрифту, інтервалом між літерами та рядками, шириною шрифту, кольором шрифту, гарнітурою, співвідношенням ширини і висоти літер, поверхнею матеріалу та контрастом між надрукованим об'єктом і фоном;

розповсюдження - надання продукції на ринку України після введення її в обіг;

розповсюджувач - будь-яка інша, ніж виробник або імпортер, фізична чи юридична особа в ланцюгу постачання продукції, яка надає продукцію на ринку України;

рухомі та/або тимчасові потужності - тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі;

санітарний або фітосанітарний захід - будь-який захід, що проводиться з метою:

- захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;

- захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;

- захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів;

- уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів.

Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;

середнє значення поживної речовини - значення, що найкраще визначає вміст поживної речовини у харчовому продукті, враховуючи

сезонні коливання, динаміку споживання та інші чинники, які можуть зумовити коливання фактичного значення цього показника;

серйозний ризик - будь-яка загроза суспільним інтересам, що потребує оперативного втручання державних органів, у тому числі така, наслідки якої не виявляються негайно;

сертифікація - підтвердження відповідності третьою стороною (особою, яка є незалежною від особи, що надає об'єкт оцінки відповідності, та від особи, що заінтересована в такому об'єкті як споживач чи користувач), яке стосується продукції, процесів, послуг, систем або персоналу;

система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпеки харчових продуктів;

система оцінки відповідності - правила, процедури та управління для проведення оцінки відповідності;

стадії виробництва та обігу харчових продуктів - будь-які стадії, у тому числі виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу;

стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є обов'язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпеки харчових продуктів, встановлених санітарними заходами;

стандарт - нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері;

стандартизація - діяльність, що полягає в установленні положень для загального та неодноразового використання щодо наявних чи потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері;

суб'єкт господарювання - зареєстрована в установленому законодавством порядку юридична особа (підприємство, установа, організація) незалежно від організаційно-правової форми і форми власності (далі - підприємства та організації) та фізична особа -

підприємець, які провадять діяльність на території України;

суб'єкти господарювання - виробник, уповноважений представник, імпортер та розповсюджувач;

ступінь ризику - рівень небезпеки (загрози) суспільним інтересам, що становить або може становити продукція;

суспільні інтереси - безпека життя та здоров'я людей, безпечні умови праці, захист прав споживачів (користувачів), захист довкілля.

сфера призначення - перелік процедур оцінки відповідності та видів продукції, стосовно яких згідно з відповідним технічним регламентом призначено орган з оцінки відповідності;

технічна специфікація - документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна задовольняти продукція, процес або послуга;

технічне регулювання - правове регулювання відносин у сфері визначення та виконання обов'язкових вимог до характеристик продукції або пов'язаних з ними процесів та методів виробництва, а також перевірки їх додержання шляхом оцінки відповідності та/або державного ринкового нагляду і контролю нехарчової продукції чи інших видів державного нагляду (контролю);

технічні умови - нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги;

технічні умови - документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва;

технічний регламент - нормативно-правовий акт, в якому визначено характеристики продукції або пов'язані з ними процеси та методи виробництва, включаючи відповідні процедурні положення, додержання яких є обов'язковим. Він може також включати або виключно стосуватися вимог до термінології, позначень, пакування, маркування чи етикетування в тій мірі, в якій вони застосовуються до продукції, процесу або методу виробництва;

технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений рішенням Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських законодавчих органів - Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення, дотримання яких є обов'язковим. Технічний регламент може також містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи

етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи способу виробництва. Технічний регламент не містить санітарні заходи. У разі відсутності технічного регламенту щодо певного об'єкта регулювання, затвердженого рішенням Верховної Ради України або Кабінету Міністрів України, застосовується, за наявності, технічний регламент Європейського Союзу;

тип засобу вимірювальної техніки - сукупність засобів вимірювальної техніки того самого призначення, які мають один і той самий принцип дії, подібну конструкцію та виготовлені за тією самою технічною документацією;

традиційний харчовий продукт - харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного;

уповноважений представник - будь-яка фізична чи юридична особа - резидент України, яка одержала від виробника письмове доручення діяти від його імені стосовно визначених у цьому дорученні завдань.

управління ризиком - процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та у разі необхідності вибору і впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи коригувальні заходи;

фасований товар - призначений для продажу товар, упакований за відсутності кінцевого споживача, при цьому кількість товару в упаковці має певне значення, зазначене на упаковці, що відповідає заздалегідь вибраному номінальному значенню і яке не може бути змінене без розкривання упаковки або її видимого пошкодження;

фасований харчовий продукт - будь-яка представлена кінцевому споживачеві та закладам громадського харчування окрема одиниця, що складається з харчового продукту та упаковки, в яку вміщено цей продукт до того, як його пропонувати для продажу, незалежно від того, повністю чи частково упаковка покриває харчовий продукт, але в будь-якому разі таким чином, щоб її вміст не можна було змінити, не відкривши або не пошкодивши при цьому упаковки. Зазначений термін не поширюється на харчові продукти, що упаковуються в місцях продажу, у тому числі на

прохання споживача (нефасовані харчові продукти);

харчова добавка - речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва та у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей);

харчовий продукт - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (в тому числі вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

Термін "харчовий продукт" не включає:

- корми;
- тварин, які не призначені для споживання людиною живими;
- рослини (до збору врожаю);
- лікарські засоби;
- косметичні продукти;
- тютюн і тютюнові вироби;
- наркотичні і психотропні речовини у межах визначень Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року і Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року;

- залишки та забруднюючі речовини;

харчовий продукт для спеціальних медичних цілей - спеціально розроблений та виготовлений продукт, який споживається під наглядом лікаря. Цей продукт призначений для часткової або повної заміни звичайного раціону харчування пацієнтів з обмеженою, ослабленою або порушеною здатністю приймати, перетравлювати, засвоювати звичайні харчові продукти або певні поживні речовини, що містяться в них, або їх метаболіти. Харчові продукти для спеціальних медичних цілей також можуть призначатися для повного або часткового годування пацієнтів з іншими визначеними лікарями потребами, які неможливо задовольнити шляхом модифікації звичайного раціону харчування;

харчовий продукт для контролю ваги - спеціально розроблений та виготовлений харчовий продукт, призначений для вживання під час дотримання низькокалорійного раціону харчування для зменшення ваги, який при вживанні згідно з інструкцією оператора ринку заміняє щоденний раціон харчування;

харчовий продукт тваринного походження - молоко, м'ясо, риба, молюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені,

яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною.

Рекомендована література

1. Конституція України : від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр#Text>.
2. Господарський кодекс України : Кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.
3. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>.
4. Про внесення змін до Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова Каб. Міністрів України від 13.03.2019 р. № 254.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254-2019-п#Text>.
5. Про загальну безпечність нехарчової продукції : Закон України від 02.12.2010 р. № 2736-VI. 2023 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17#Text>.
6. Про затвердження визначень основних одиниць SI, назв та визначень похідних одиниць SI, десяткових кратних і частинних від одиниць SI, дозволених позасистемних одиниць, а також їх позначень та Правил застосування одиниць вимірювання і написання назв та позначень одиниць вимірювання і символів величин : Наказ Міністерства економіки розвитку і торгівлі України від 04.08.2015 р. № 914. 2022 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1022-15#Text>.
7. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України від 05.06.2014 р. № 1314-VII. 2022 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>.
8. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.
9. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 р. № 124-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>.
10. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони : Угода Україна від 27.06.2014 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text.
11. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. *ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*.
URL: <https://dpss.gov.ua>.
12. *Міністерство економіки України*.
URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.

13. *Національне агентство з акредитації України.*
URL: <http://naau.org.ua>.
14. Про визначення державного підприємства, яке виконує функції національного органу стандартизації : Розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.11.2014 р. № 1163-р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1163-2014-p#Text>.
15. ISO - International Organization for Standardization. *ISO.*
URL: <https://www.iso.org/home.html>.
16. Андрійчук В. Г., Іванов І. І. Вплив угоди про асоціацію між Україною та ЄС на митно-тарифне регулювання і зовнішньоторговельний режим сторін. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право.* 2014. № 13. С. 4–15.
17. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці : ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/34024/1/Bezrodna_Upravlinnia_yakistiu_2017.pdf.
18. ДП "УкрНДНЦ". URL: <http://uas.gov.ua/>.
19. *Національне агентство з акредитації України.*
URL: <https://naau.org.ua/>.
20. Повідомлення комісії «Блакитна настанова» з імплементації правил ЄС щодо продуктів 2016 року : Повідомлення Європейського Союзу від 26.07.2016 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_015-16#Text.
21. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко та ін. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL: http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf.
22. Гарасим Ю. Й. Аналіз національної системи стандартизації і сертифікації у контексті угоди про асоціацію України та ЄС. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право.* 2015. № 3. С. 58-65.
23. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 488 с.
24. Економічна складова Угоди про асоціацію між Україною та ЄС: наслідки для бізнесу, населення та державного управління : звіт Інституту економічних досліджень та політичних консультацій. Київ, 2013. 127 с.
25. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію. URL: <https://www.civic-synergy.org.ua/analytics/zabezpechennya-bezpechnosti-i-yakosti-agrarnoyi-ta-harchovoyi-produktsiyi-vidpovidno-do-vymog-ugody-pro>

asotsiatsiyu/.

26. Кирилюк Ю. В. Особливості імплементації економічної частини угоди про асоціацію України з ЄС. *Чотирьохрівневе забезпечення соціально-економічного розвитку в умовах євроінтеграційних процесів (державна, регіон, галузь, підприємство)* : моногр. / за заг. ред. В. Ф. Савченка, Т. Л. Шестаковської. Чернігів, 2016. С. 67–83.

27. Кузьома В. В., Павлюк С. І. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 115-120. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-19](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-19).

28. Лозова Т.М. Застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). *Вісник ЛТЕУ. Сер. : Технічні науки*. № 22 (2019). URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/247>.

29. Ткаченко А. С.Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. URL: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf.

30. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Сертифікати здоров'я. *ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobotnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/serifikati-zdorovuua> (дата звернення: 28.09.2023).

31. Тимофеева Л. А. Теоретичні основи стандартизації, сертифікації та управління якістю : конспект лекцій. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 36 с. URL: <http://lib.kart.edu.ua/bitstream/123456789/3182/1/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D0%B9.pdf>.

32. Шульгіна Л. М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).

33. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : матеріали міжнар. конф. (м. Львів, 25 верес. 2020 р. : тези доп. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. 225 с. Режим доступу: http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/10051/1/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%84.%20%D0%9B%D0%A2%D0%95%D0%A3%2025.09.20_%D1%82%D0%B5%D0%B7%D0%B8.pdf.

34. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Л. В. Баль-Прилипко та ін. Київ : Компринт, 2017. 571 с. URL:

[http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22972/.](http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22972/)

Допоміжні ресурси

34. *Global Supply Chain Assurance / BRCGS*. URL: <http://www.brcgs.com>.
35. *StandardsMap*. URL: <https://standardsmap.org/>.
36. *European Dairy Association*. URL: <http://eda.euromilk.org/home.html>.
37. *Organic farming. Agriculture and rural development*. URL: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_en.
38. *Ät bättre – välj KRAV-märkt. KRAV*. URL: <http://www.krav.se/>.

ЗМІСТ

Передмова	3
Методичні вказівки щодо семінарських (практичних) занять з дисципліни	3
Модуль 1. Стандартизація та якість продукції	4
Тема 1. Теоретичні та методичні основи стандартизації	4
Тема 2. Національна система стандартизації України. Міжнародна стандартизація	6
Тема 3. Базова концепція загального управління якістю	8
Тема 4. Системи управління якістю у стандартах ISO серії 9000	11
Тема 5. Системи управління безпечністю харчових продуктів	12
Тема 6. Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції	14
Тема 7. Особливості сертифікації сільськогосподарської та харчової продукції в країнах ЄС	16
Тестові завдання	21
Термінологічний словник	45
Рекомендована література	67

Навчальне видання

СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

Методичні рекомендації

Укладач: **Павлюк Світлана Іванівна**

Формат 60x84/16. Папір офсетний. Гарнітура Таймс.

Ум. – друк. арк. 4,3

Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету

54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, буд. 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.