



## Обережно: шахрайство

# Електронні ваги бувають різними



Останнім часом на ринках та в торговельних закладах Черкащини при зважуванні стали масово використовувати сумнівні електронні вагові пристрої. Зовні вони схожі на електронні ваги, які відповідно до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» дозволяється застосовувати під час проведення торговельно-комерційних операцій та розрахунків між покупцем і продавцем.

Основна та не єдина невідповідність, яка є підставою для заборони використання зазначених пристроїв у сфері торгівлі: виробник навіть не передбачив захист приладу від шахрайського використання. Такі вагові пристрої не були і не могли бути внесеними до Державного реєстру засобів виміральної техніки України. Вони не проходили процедуру оцінки відповідності вимогам Технічного регламенту неавтоматичних зважувальних приладів, не відповідають вимогам ДСТУ EN 45501 «Прилади неавтоматичні зважувальні. Загальні технічні вимоги та методи випробувань» та ГОСТ 29329 «Весы для статического взвешивания. Общие технические требования» і, відповідно, їх не контролюють метрологічні служби.

Звертаємо увагу на те, що ваги, які можна використовувати у сфері торгівлі, обов'язково повинні мати маркування, яке містить товарний знак вироб-

ника, заводський номер, а також відомості про клас точності, найбільшу та найменшу границі зважування, ціну поділки або дискретності відліку шкали та інше. Кожен екземпляр ваг має відповідну ідентифіковану за заводським номером експлуатаційну документацію виробника, де зокрема міститься інформація про адресу, реквізити та гарантійні зобов'язання виробника.

У суспільстві нині побутує думка, що електронні ваги гарантують точне, а тому й чесне зважування, швидкий цифровий результат на табло, на який неможливо вплинути. Однак це не завжди так і стосується далеко не всіх подібних приладів.

Здійснюючи покупку фасованого товару та товару, що підлягає зважуванню, рекомендуємо споживачам бути уважними. Уникайте зважування товарів на вагах невідомого походження, з відсутнім маркуванням та повірочним тавром, які мають зовнішні пошкодження та ознаки перероблення та

не занесені до Державного реєстру засобів виміральної техніки. Вимагайте від суб'єктів господарювання документи, які підтверджують проходження засобами вимірювання повірки та оцінки відповідності. Юридичним та фізичним особам-підприємцям, які здійснюють торгівлю з використанням неавтоматичних зважувальних приладів, слід суворо додержуватися правил торгівлі та відмовитися від використання ваг, які не відповідають метрологічним вимогам.

Детальнішу інформацію стосовно засобів виміральної техніки, які призначені для застосування у сфері законодавчо регульованої метрології, можна отримати за адресою: 18002, м.Черкаси, вул.Гоголя, 278, ДП «Черкасистандартметрологія», або тел. 33-07-16, 45-72-76.

**Олександр КАМША,**  
заступник директора  
ДП «Черкасистандартметрологія»

## Випробування

# Якої якості

## ВИРОЩЕНЕ ЗЕРНО?

Випробувальний центр ДП «Черкасистандартметрологія» проводить оцінку відповідності зерна та продуктів його переробки вимогам чинного законодавства та чинної нормативної документації.

Випробувальний центр акредитований Національним агентством з акредитації України на відповідність вимогам ДСТУ ISO/IEC 17025: 2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» (ISO/IEC 17025:2005, IDT), має сертифіковану систему управління якістю; оснащений сучасним устаткуванням, яке дає змогу визначати показники якості та безпеки інструментальними методами в терміни, прийнятні для замовників.

Випробування зерна та продуктів його переробки проводяться за показниками: питома активність радіонуклідів (цезію-137) та (стронцію-90); вміст мікотоксинів методами ВЕРХ, ІФА, ТШХ; вміст пестицидів методом ГРХ (групи похідних симтриазинів, групи синтетичних піретроїдів, фосфорорганічних пестицидів); вміст гліфосату методом ВЕРХ; вміст токсич-

них елементів (кадмію, міді, свинцю, цинку, миш'яку, ртуті); вміст бенз(а)пірену; вміст зернової та смітної домішки; масова частка протеїнів (білків); крупність; якість та масова частка клейковини; вміст глюकोзинолатів у насінні хрестоцвітних культур; вміст ерукової кислоти; зараженість шкідниками; смітна та олійна домішки; кислотне число олії; масова частка вологи; масова частка олії у перерахунку на суху речовину; органолептичні показники тощо. Сфера акредитації випробувального центру містить методи, включені до Переліку референс-методик відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що повинні застосовуватись в арбітражних дослідженнях об'єктів санітарних заходів, затвердженого Наказом №397 від 19.10.2015 Міністерства аграрної політики та продовольства України та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 18 грудня 2015 р. за №1592/28037.

Перш за все, ще до початку господарської діяльності у закладі ресторанного господарства, оператор ринку повинен провести державну реєстрацію потужності з виробництва та обігу харчових продуктів у територіальному органі Держпродспоживслужби згідно з вимогами ст.25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 р. та отримати реєстраційний номер.

Асортиментний перелік страв, кулінарної продукції, який виготовляється та реалізується в закладі ресторанного господарства, має бути затверджено керівником суб'єкта господарювання відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства), оснащенням його холодильним та технологічним устаткуванням згідно з вимогами п.2.1 «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України» від 24.07.2002 р. № 219.

З метою недопущення групових спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед відвідувачів в асортименті закладу слід обмежити приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв у теплий період року (приготування заливних з м'яса, птиці, риби, холодців, паштетів, млинців та пірижків з м'ясним та ліверним фаршем).

Заклад ресторанного господарства здійснює виробництво кулінарної продукції та готових страв у відповідності до нормативно-технічної та технологічної документації, в т.ч. на фірмові страви, дотримання якої гарантує безпеку продукції для здоров'я населення. Технологічну документацію на фірмові страви та вироби складають у довільній формі, її затверджує керівник суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства і не потребує погодження з Держпродспоживслужбою.

Заклад ресторанного господарства повинен бути забезпечений проточною холодною та гарячою водою гарантованої якості у відповідності до вимог Державних санітарних норм та правил. У разі підключення закладу ресторанного господарства до власної системи водопостачання (локальний водогін), необхідно двічі на рік (весна, осінь) проводити профілактичне очищення та

## Підприємцю на замітку

# Якщо ви вирішили відкрити ресторан

**До ДП «Черкасистандартметрологія» останнім часом звертається все більше підприємців із проханням роз'яснити порядок легалізації та організації роботи закладів громадського харчування, зокрема підприємств ресторанного типу. Вміщуємо основні вимоги до операторів ринку з виробництва та обігу харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.**

дезінфекцію вододжерела, а також ємностей (резервуарів) для запасу води, а також у разі невідповідності якості води мікробіологічним нормативам за результатами проведення лабораторних досліджень.

У закладі повинні функціонувати внутрішні мережі каналізації. Заклади харчування повинні підключатися до мереж централізованої каналізації. У разі відсутності централізованих мереж каналізації спуск стічних вод повинен здійснюватися на облаштовані локальні каналізаційні очисні споруди закладу.

Конструкція та планування приміщень закладу ресторанного господарства повинні забезпечувати додержання поточності технологічного процесу виробництва продукції з метою недопущення вторинного інфікування харчових продуктів під час виробництва, переробки, зберігання.

Санітарно-технічний стан приміщень закладу ресторанного господарства повинен відповідати гігієнічним вимогам. Стіни, підлога, стеля, вікна, двері, а також поверхні (включаючи поверхню обладнання) повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Такий заклад повинен бути забезпечений необхідним виробничим та кухонним інвентарем, промаркованим за призначенням, а також столовим, скляним посудом. Матеріали, з яких виготовлено обладнання та інвентар, повинні легко очищатися та дезінфікуватися, бути дозволені для контакту з харчовими продуктами з метою недопущення міграції у харчові продукти токсичних сполук.

Заклади ресторанного господарства повинні бути забезпечені необхідними складськими приміщеннями, справним

холодильним устаткуванням у достатній кількості для окремого зберігання перероблених і непероблених харчових продуктів, засобами контролю температурного режиму (термометри), а також необхідним технологічним обладнанням, у т.ч. окремими механічними пристроями для подрібнення сирих продуктів та продуктів, які пройшли теплову обробку з метою недопущення вторинного мікробного забруднення готової продукції.

У закладі ресторанного господарства слід чітко додержуватися технології приготування страв та кулінарних виробів, зокрема правил обробки продуктів, дефростації м'ясних напівфабрикатів та риби, тушок птиці, субпродуктів, режимів термічної обробки напівфабрикатів з рубленого м'яса, м'яса птиці та порційних шматків риби, приготування омлету. Ступінь готовності кулінарних виробів з м'яса, птиці визначають кухарською вилкою. Окрім цього, для контролю температури всередині кулінарного виробу під час його термічної обробки у тепловому обладнанні (пароконвектори, жарочні шафи) повинні бути встановлені пристрої (термометри) або ж бути в наявності стилетні термометри.

При проведенні обробки харчових продуктів у закладі ресторанного господарства необхідно приділяти увагу санітарній обробці яєць, мати відповідне місце та окремий інвентар з метою недопущення можливого забруднення напівфабрикатів та готової продукції сальмонелами.

Слід чітко додержуватися термінів реалізації, температурних умов зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів, а також вимог товарного

сусідства при зберіганні харчових продуктів у складських приміщеннях та в холодильниках.

Постачання харчових продуктів у заклади ресторанного господарства необхідно здійснювати транспортними засобами, які відповідають гігієнічним вимогам (з ізотермічним (охолоджувальним) кузовом) та проходять відповідну санітарну обробку та дезінфекцію. Заклади ресторанного господарства повинні мати належну природну або систему механічної вентиляції, а також належне природне та/або штучне освітлення приміщень.

Оператор ринку повинен забезпечити проведення у закладі періодичного лабораторного контролю: щомісячні дослідження готової продукції, напівфабрикатів, води водопровідної, змивів з об'єктів) за угодою з акредитованою, атестованою лабораторією.

Працівники закладу ресторанного господарства зобов'язані проходити профілактичні медичні огляди, щоденний огляд на наявність гнійничкових захворювань, а також проходити гігієнічне навчання з подальшим прийманням заліку з санітарного мінімуму та відповідним оформленням протоколів.

У разі реалізації кулінарної продукції за межами закладу харчування у тимчасових потужностях (літні майданчики, кіоски, палатки) необхідно забезпечити їх холодною та гарячою проточною водою гарантованої якості у необхідній кількості, холодильниками, засобами контролю температурного режиму, додержання вимог товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів, умовами для додержання правил особистої гігієни працівників.

На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства повинна бути вивіска з зазначенням його типу (класу), назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму роботи. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту.