

**Кафедра гігієни та екології**

**Гігієнічна експертиза.  
Види гігієнічної експертизи, їх  
характеристика**

**Лектор:**

**кандидат медичних наук,  
ст. викладач Соколовська І.А**

# **Експертиза**

- це вирішення питань дослідження яких вимагає спеціальних знань з поданням **МОТИВОВАНОГО** **ВИСНОВКУ**.

# **Гігієнічна експертиза - це сукупність таких заходів:**

- 1. Ідентифікація, яка сертифікується за видами однорідної продукції, на які обов'язково проводиться гігієнічна оцінка.

- 2. Експертиза  
представлених  
нормативних  
документів на  
конкретні види  
продукції;

3.Визначення номенклатури гігієнічно значимих показників і характеристик продукції (фактичні рівні впливу на людину);

- 4. Визначення номенклатури гігієнічних показників безпеки, що вимагають підтвердження шляхом проведення лабораторних досліджень і випробувань.

# **Порядок проведення гігієнічної експертизи продукції, товарів складається з **7** етапів:**

**1. Прийом та реєстрація заявки на проведення гігієнічної оцінки, попередня експертиза документів Заявника;**

2. Прийняття рішення за заявкою і визначення номенклатури показників безпеки, за якими необхідно провести лабораторні випробування, експертиза поданих документів на продукцію;



3. Визначення обсягу вартості робіт при гігієнічній оцінці, оформлення єдиного рахунку (договору);

4. Відбір, ідентифікація та маркування проб і зразків для випробувань і досліджень

5. Проведення лабораторних випробувань і досліджень за вказаними показниками безпеки, проведення санітарно-гігієнічної експертизи;

6. Аналіз  
отриманих  
результатів та  
прийняття  
рішення про  
можливість  
видачі  
гігієнічного  
висновку;

7. Видача гігієнічного висновку  
та внесення його реквізитів до  
Реєстру;

**Проведення експертизи доручається експертам (з латинської перекладається "досвідчений") - фахівцям, які володіють професійними знаннями необхідними для вирішення питань, пов'язаних з ідентифікацією та фальсифікацією товарів.**

# **Висновок експерта складається з трьох частин:**

1. Вступна частина.
2. Дослідницька частина.
3. Висновки.

1. У вступній частині  
зазначаються:

а) номер та найменування  
експертизи;

б) відомості про орган  
призначив експертизу;



- в) правова підстава проведення експертизи;
- г) дата надходження матеріалів на експертизу і дата підписання висновку;
- д) відомості про експертів.

2. Дослідницька частина. В ній викладається процес дослідження, його результати та наукове обґрунтування встановлених фактів.
3. Висновки являють собою відповіді на поставлені перед експертом питання.

# Принципи на яких базуються

## ВИСНОВКИ■

- 1) Принцип кваліфікованості. Він означає, що експерт може сформулювати такі висновки, для побудови яких необхідна достатня кваліфікація та спеціальні знання.

## 2) Принцип

визначеності.

Згідно з ним

неприпустимі

невизначені,

двозначні висновки,

що допускають різні

тлумачення.

# **Видача гігієнічного висновку здійснюється:**

- На вид продукції із зазначенням випускається номенклатури виробів, при гігієнічній оцінці виробництва;

- При постановці продукції на виробництво (за умови наявності погодженої в установленому порядку нормативної технічної документації: ГОСТи, ОСНОВні і т.д.);

- При зміні складу, комплектації, технологічного процесу виробництва, нормативної або технічної документації на продукцію, товари, конструкції;

- При оформленні контрактів (договорів) на закупівлю продукції за кордоном;
- При закінченні терміну дії раніше виданого гігієнічного висновку (сертифіката);



- На дослідну партію продукції;
- На партію імпоротної продукції, що надходить на територію України, при відсутності висновку на ввезений вид продукції даного виробника за певною нормативною або технічною документацією.

# **Експертиза, як спеціальний вид діяльності складається з компонентів:**

1) Об'єкт експертизи.

Об'єктом експертизи є споживчі властивості товару проявляються при їх взаємодії з суб'єктом тобто людиною-споживачем у процесі споживання товарів.

2) Критерії. Критерії використовуються при аналізі та оцінці споживчих властивостей товарів поділяються на загальні та конкретні. Загальні - сформовані в суспільстві ціннісні норми й уявлення керуючись якими експерти судять про споживчі властивості товару. Конкретні критерії - це реальні вимоги до якості товару, які зафіксовані в нормативно-технічній документації.

3) Методи. Методи проведення експертизи споживчих властивостей товарів можуть бути згруповані з урахуванням різних підстав (класифікація, кодування товарів).

# **Основні принципи експертизи товарів і послуг та їх характеристики**

1. Перший принцип експертизи - безпека. Це принцип, який полягає у відсутності неприпустимого ризику, пов'язаного з можливістю нанесення товаром або послугою шкоди життю, здоров'ю та майну людей (даний принцип повинен дотримуватися у процесах пакування, транспортування, зберігання товарів).

2. Принцип ефективності - полягає в досягненні найбільш оптимального результату при виробництві, реалізації та експлуатації товарів;  
збереженні  
кількості та  
якості товару  
на всіх етапах.

3. Принцип сумісності -  
визначається придатністю  
товарів, процесів або послуг до  
спільного використання не  
викликає небажаних впливів.



4. Взаємозамінність - це принцип, який визначається придатністю одного товару для використання замість іншого товару з метою виконання одних і тих же вимог.

5. Систематизація - це принцип, що полягає у встановленні певної послідовності однорідних, взаємопов'язаних товарів. Даний принцип покладений в основу групи методів, до складу яких входять класифікація, кодування товарів.

# Гігієнічна експертиза харчових продуктів

Завданням гігієнічної експертизи харчових продуктів, тобто їх гігієнічної оцінки, є з'ясування властивостей, які характеризують харчову цінність і нешкідливість продуктів для здоров'я людини.

Конкретні завдання гігієнічної експертизи досить різноманітні і визначаються в кожному окремому випадку залежно від виниклих або поставлених перед органами і установами санітарно-епідеміологічної служби питань, попереднього ознайомлення з документами про партії продуктів, актом санітарного обстеження підприємства і т. п.

# Гігієнічна експертиза може проводитися з метою виявлення:

- змін органолептичних властивостей продуктів, характеру і ступеня змін;
- відхилень у хімічному складі продуктів;

- ступеня бактеріального забруднення продуктів і характеру мікрофлори;

- наявності пестицидів, харчових добавок, шкідливих домішок та інших чужорідних речовин у кількостях, що перевищують гранично допустимі нормативи і природний вміст у продукті;

- можливості передачі через інфіковані продукти збудників інфекцій (на підставі конкретних епідеміологічних даних);



- умов виробництва і санітарного режиму підприємств, транспортування, зберігання і реалізації продуктів, порушення яких могло зумовити зміни органолептичних властивостей, хімічного складу і бактеріальне забруднення продуктів.

Гігієнічна експертиза  
проводиться в порядку  
планової роботи санітарно-  
епідеміологічних станцій та  
поза планом - за наявності  
особливих епідемічних  
показань, а також у порядку  
арбітражу.

# Планова гігієнічна експертиза

проводиться в порядку запобіжного та поточного санітарного нагляду на підконтрольних об'єктах за календарним графіком лабораторії для здійснення контролю якості продуктів, за показниками, які мають гігієнічне значення (органолептичними, фізико-хімічними та бактеріологічними).

З цією метою планується відбір зразків харчових продуктів та виробів на підприємствах харчових галузей промисловості, об'єктах торгівлі і громадського харчування для лабораторного дослідження.

**Конкретними завданнями планової гігієнічної експертизи, є:**

**здійснення контролю за відповідністю гігієнічним вимогам випускаються підприємствами харчових продуктів;**

здійснення контролю за  
відповідністю  
гігієнічним вимогам  
виробів і тари,  
призначених для  
обробки, упаковки,  
транспортування і  
зберігання харчових  
продуктів;

здійснення контролю за  
змістом залишкових  
кількостей пестицидів в  
продуктах в межах  
затверджених допустимих  
нормативів;

здійснення контролю за  
використанням при  
виготовленні харчових  
продуктів допущених для  
цих цілей харчових  
добавок.

# Позапланова гігієнічна експертиза

харчових продуктів, якість яких з гігієнічної точки зору викликає сумнів або побоювання, проводиться практичними установами санітарно-епідеміологічної служби за показниками або за зверненням різних відомств і організацій за такими приводів:



1. За спеціальними санітарно-епідемічними показаннями:

а) при виникненні або підозрі на харчові отруєння або гострі кишкові захворювання серед населення;

б) при підозрі на бактеріальне, хімічне або механічне забруднення, при яких харчові продукти становлять небезпеку для здоров'я споживача (порушення санітарно-гігієнічних вимог при виробництві, транспортуванні, зберіганні, реалізації продуктів, а також при надходженні сигналів про порушення технології виробництва рецептур, регламентів застосування пестицидів і т. п.).

2. У порядку арбітражу, за дорученням вищестоящих інстанцій санітарно-епідеміологічної служби, а також при виникненні розбіжностей між нижчестоящими санітарно-епідеміологічними станціями і господарськими організаціями за показниками, які мають гігієнічний та епідемічний значення.

3. За дорученням керівних органів, а також за заявою контролюючих органів (народного контролю тощо) і за дорученням слідчих і судових органів, якщо проведення експертизи вимагає компетенції санітарного лікаря.

4. За обґрунтованою письмовою заявою господарських організацій в складних випадках товарознавчої експертизи або при виникненні розбіжностей в оцінці якості продуктів за показниками, які мають гігієнічне значення.

5. Позапланові лабораторні дослідження харчових продуктів можуть проводитися лабораторіями санітарно-епідеміологічних станцій на договірних засадах, з відповідною, згідно з діючими розцінками », оплатою за відсутності на підприємствах, що виробляють продукти, лабораторій для постійного виробничого контролю.

# **Експертиза споживчих властивостей нових товарів.**

Слово «Новий» має в українській мові кілька значень. Це і вперше зроблений, і недавно з'явився, і прийшов на зміну колишньому. Така багатозначність поняття ускладнює визначення вимог до якості нових Тіу. У США, наприклад, новим вважається виріб, не випускалося протягом 4 років. Ступінь відмінності від виробленого раніше не береться до уваги.

**Виділяють 4 рівня новизни товару:**

**1. зміна зовнішнього оформлення  
без зміни споживчих  
властивостей;**



2. часткову зміну  
СПОЖИВЧИХ  
властивостей за  
рахунок поліпшення  
основних технічних  
характеристик, але  
без принципових  
змін у технології  
виготовлення;

3. принципова зміна споживчих властивостей, що вносить істотні зміни в спосіб задоволення відповідної потреби;
4. поява ТУ, що не мають аналогів.

Новий виріб - виріб,  
серійне або масове  
виробництво якого  
вперше освоєно на  
промисловому  
підприємстві, за умови,  
що його розробка і  
постановка на  
виробництво  
здійснювалися  
відповідно до ГОСТу  
(мова про виробничу  
новизні).

Новий товар - це новий виріб,  
що надійшло в сферу  
реалізації та відмінне т  
існуючих Тіу небудь зміною  
СПОЖИВЧИХ властивостей  
(товарна новизна).

Новий предмет споживання - новий товар, який вступив в сферу споживання, що має в порівнянні з існуючим вищий споживчий рівень якості і забезпечує більш повне задоволення потреб людини і суспільства в процесі його використання за призначенням (споживча новизна).

**Дякуюю**

**за**

**увагу!**