

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, ОСТи 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!