

УДК 658.5

Бартків О. – ст.гр. БМс-41

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ СЕРТИФІКАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Науковий керівник: к.е.н. Зяйлик М.Ф.

Національна система сертифікації створена в Україні в ході економічних реформ як новий, ринковий інструмент технічного регулювання. Сертифікацією (від латинської мови certus - вірний та facio - роблю) називають процедуру письмового засвідчення третьою стороною (уповноваженим чи акредитованим органом) відповідності продукції, процесу чи послуги заданим вимогам, атестації виробництва та системи якості. Сертифікація визначає основні принципи, критерії та порядок перевіряння і містить настанови з призначення, планування, здійснення та документування перевірянь. Перевіряння якості - це систематичний та незалежний аналіз, що дає змогу визначити відповідність якості та її наслідків запланованим заходам.

Перевіряння якості застосовують до систем якості чи її елементів (процесів, продукції, послуг), а здійснюють його аудитори з якості - особи, що мають відповідну освіту, кваліфікацію, несуть відповідальність за контрольовані ділянки. Кваліфікаційні вимоги до аудиторів з якості встановлені ДСТУ ISO 10011-2-97. Сертифікація продукції в Україні поділяється на обов'язкову та добровільну. На сертифіковану продукцію виробнику видають сертифікат відповідності, а на саму продукцію наносять знак відповідності (ДСТУ 2296-95). Форма сертифіката відповідності залежить від ступеня підтвердження вимог нормативних документів. Сертифікація продукції здійснюється уповноваженими на те органами з сертифікації - підприємствами, установами і організаціями з метою: запобігання реалізації продукції, небезпечної для життя, здоров'я та майна громадян і навколишнього природного середовища; сприяння споживачеві в компетентному виборі продукції; створення умов для участі суб'єктів підприємницької діяльності в міжнародному економічному, науково-технічному співробітництві та міжнародній торгівлі.

Продукти харчування є найбільш масовим видом продукції, що виробляється та споживається людьми. Їхня безпека та якість – один із основних чинників, що визначає здоров'я нації та сприяє збереженню її генофонду. 70 % шкідливих для людини речовин проникає через їжу, 30 % через воду та повітря. Покупцям продукції харчування повинна надаватися інформація в наочній та інших формах про наявний асортимент та виробників продукції, час їх надходження в продаж, харчову цінність, особливості зберігання, приготування і вживання. Існує чимало небезпек, пов'язаних з харчовими продуктами, які можуть призводити і призводять до нанесення шкоди здоров'ю людини. Щорічно мільйони людей у всьому світі страждають від харчових отруєнь. Неконтрольоване застосування агрохімікатів, зараження довкілля, використання недозволенних добавок, мікробіологічні небезпеки та інші зловживання протягом усього харчового ланцюга, від первинного виробника до споживача, можуть призводити до небезпечності харчових продуктів. Однією з характерних особливостей нової економічної політики України є особлива увага до задоволення потреб споживачів, що виражається не тільки у виробництві достатньої кількості якісних харчових продуктів світових стандартів. Я вважаю що кожен виробник повинен перш за все не економити за рахунок якості продуктів, які виготовляє. Тому що тільки він відповідає за якість продукції яку реалізує. І при виробництві повинні мати всі норми стандартів на продукт.