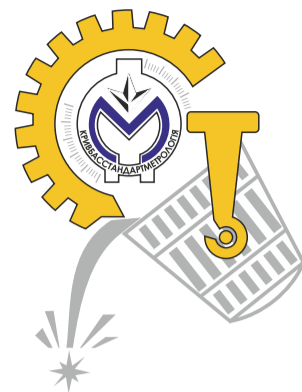




За якістю майбутнє!

Вісник якості



№1(18) 25 січня 2015р.

www.krivbasscenter.dp.ua

ПРО МАЙОНЕЗ

стор. 2

ТОВАРИ ПОБУТОВОЇ ХІМІЇ

стор. 3

Ми працюємо для Вас:

ВІДДІЛ СТАНДАРТИЗАЦІЇ

працює під девізом: «Хто володіє інформацією, той володіє світом!», отже, пропонуємо такі послуги: інформаційне обслуговування фонду нормативних документів підприємств, виготовлення офіційних копій нормативних документів, надання консультацій усім споживачам з питань додержання стандартів, норм і правил, проведення державної реєстрації технічних умов та змін до них. На базі відділу функціонує секретаріат Технічного комітету ТК 9 «Руди залізни та марганцеві», який розробляє національні стандарти України для підприємств гірничорудної галузі.

Детальніше за телефоном: (056) 407-08-11, (067) 539-04-39
Начальник відділу Ляшенко Вікторія Вадимівна

ВІДДІЛ СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ, ПОСЛУГ ТА СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ

виконує роботи в сфері оцінки відповідності та сертифікації промислової продукції, харчової продукції, послуг, у тому числі послуг розміщення, харчування, систем управління якістю ISO 9001, екологічного керування ISO 14001, гігієною та безпекою праці OHSAS 18001, систем енергетичного менеджменту ISO 50001 та керування інформаційною безпекою ISO/IEC 27001, безпечністю харчових продуктів ISO 22001.

Телефони (056) 407-08-19, (056) 407-10-46
e-mail: v_ssu@i.ua
Начальник ВСППСУ - Горбенко Марина Борисівна

ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНА ДІАГНОСТИЧНА ЛАБОРАТОРІЯ

Повірка, калібрування та державна метрологічна атестація вимірювальних трансформаторів та кіловольтметрів, у тому числі на місці їх встановлення, атестація високовольтного випробувального обладнання. Вимірювання опору ізоляції, петлі фаза-нуль, заземлюючих пристроїв. Випробування електрозахисних засобів та ізолювального інструменту. Випробування електроприладів, світильників, електричних інструментів та верстатів, електрообладнання, електродвигунів, комп'ютерів з метою підтвердження відповідності. Також виконуємо випробування продукції промислового призначення та різноманітних металевих конструкцій з використанням широкого спектру методів неруйнівного контролю, проводимо випробування машин та устаткування на відповідність вимогам технічних регламентів, випробуємо газополум'яне обладнання (різакі, рукави, редуктори та ін.), засоби при роботі на висоті (пояси запобіжні, драбини, риштування та ін.), проводимо випробування з механічних властивостей металів та сплавів

Телефон (056) 407-09-29, 407-11-45, e-mail: etlkr@yandex.ru
Начальник ЕТДЛ - Сава Артур Юрійович.

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ «ПРОД-ЛЕГ-ТЕСТ»

проводить випробування харчової продукції та сільськогосподарської сировини, працює за напрямками: фізико-хімічні випробування, випробування з показників безпеки та вміст генетично модифікованих організмів, випробування продукції легкої промисловості, засобів індивідуального захисту, іграшок, велосипедів, дитячих колясок, меблів, мийних засобів, косметичної продукції, вати, бинтів, марлі, шприців, голки хірургічних, контрацептивів оболонкових, тампонів та подібних гігієнічних виробів, паперу санітарно – гігієнічного призначення.

Надає консультації підприємствам та фізичним особам і допомагає у розробці посвідчень про якість, маркувальних етикеток, технологічних інструкцій і рецептур.

Тел./факс (056) 407-09-37;
E-mail: dcsms@ukrpost.ua, prod-test@yandex.ru,
тел./факс: (056) 407-11-68 E-mail: leglab2@ukr.net
Начальник лабораторії Кулько Ніна Володимирівна

ВІДДІЛ ДЕРЖАВНОГО МЕТРОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗАСОБІВ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ ТЕПЛОЕЛЕКТРОРАДІОТЕХНІЧНИХ ВЕЛИЧИН здійснює повірку, калібрування та метрологічну атестацію ЗВТ та інформаційно-вимірювальних систем за такими видами вимірювань: 03 – вимірювання параметрів потоку, витрати, рівня, об'єму речовин; 04 – вимірювання тиску і вакууму; 05 – вимірювання фізико-хімічного складу та властивостей речовин; 06 – температурні і теплофізичні вимірювання; 07 – вимірювання часу та частоти; 08 – вимірювання електричних і магнітних величин; 09 – радіотехнічні і радіоелектронні вимірювання; 11 – оптико-фізичні вимірювання.

Телефон (056) 407-12-63
Начальник відділу - Романов Анатолій Іванович.

СЕРВІСНО-ЮСТИРУВАЛЬНИЙ ВІДДІЛ

обслуговує та готує до повірки - вузли обліку тепла; радіовимірювальні прилади; електровимірювальні прилади; електронну техніку різного призначення; апаратуру медичного призначення; манометри усіх типів; тонометри механічні та електронні; ваги усіх типів (лабораторні, торгівельні, автомобільні, електронні); промислові та побутові лічильники води; лічильники електричної енергії індукційні та електронні; прилади газового контролю та інші.

Наш телефон (056) 407-09-13
Начальник СЮВ – Бойко Олександр Сергійович

ВІДДІЛ ДЕРЖАВНОГО МЕТРОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗАСОБІВ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ МЕХАНІЧНИХ ТА ГЕОМЕТРИЧНИХ ВЕЛИЧИН

здійснює повірку (калібрування) приладів та випробувального обладнання, за видами: вимірювання геометричних величин (мікрометричний та штангенінструмент, геодезичні прилади, мікроскопи та ін); вимірювання механічних величин (ваги та вагові дозатори, випробувальні машини, ін.); вимірювання параметрів потоку, витрат, рівня, об'єму речовин (паливороздавальні колонки, резервуари, медичні дозатори, ін.)

Телефон (056) 407-12-64
Начальник відділу – Філімонова Тетяна Вадимівна

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ ПРОМислової ТА БУДІВЕЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ

акредитована на проведення широкого спектру випробувань, а саме: будівельних конструкцій, матеріалів та виробів, сантехнічних виробів та запірної арматури, промислової продукції, вікон та дверей, хімічного аналізу промислової сировини та продукції, оцінка несучої спроможності будівель і споруд. Лабораторія випробує продукцію для підтвердження відповідності якісних показників при розробці ТУ та виконує роботи по вхідному контролю якості сировини.

Контакти: тел./факс 407-11-45, e-mail: promlab@ukr.net
Начальник ВЛ ПБП - Дрозжина Тамара Антонівна

ВІДДІЛ ЗАКОНОДАВЧОЇ ТА ЗАГАЛЬНОЇ МЕТРОЛОГІЇ

Проведення атестації лабораторій та методик виконання вимірювань у сфері та поза сферою поширення державного метрологічного нагляду, перевірка додержання умов проведення метрологічних робіт атестованими лабораторіями, методично-консультативна допомога фахівцям підприємств з питань організації роботи лабораторій, методично-консультативна допомога в розробці Положень про метрологічні служби підприємств і організацій.

Телефон: (056) 407-12-62
e-mail: attestat002@yandex.ru
Начальник ВЗЗМ Абідулліна Діана Фаритівна



На сьогоднішній день майонез настільки широко використовується в кулінарії, що простіше перерахувати страви, які погано поєднуються з майонезом. Майонез - харчовий продукт, який являє собою багатокомпонентну, стійку у широкому діапазоні температур, дрібнодисперсну емульсію, приготовану з рафінованої дезодорованої олії з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок і прянощів. В якості жирової основи майонезу виступає соняшникова, оливкова, соєва, кукурудзяна, арахісова та інші рослинні олії. Всі рослинні олії для виробництва майонезу повинні бути рафінованими і дезодорованими. Вміст рослинної олії визначає жирність майонезу. Яєчний порошок і сухе молоко привносять у майонез білок, причому повноцінний. Вони ж разом з жовтками виступають у ролі емульгатора, тобто відповідають за створення стабільної консистенції. У ролі загусника додають крохмаль і різні камеді. Також у майонез для створення смаку додають цукор, сіль, гірчичний порошок. Гірчичний порошок, правда, все частіше стали замінювати ароматизаторами. Для додання потрібного кольору додають харчові барвники, в основному бета-каротин. Високий вміст рослинної олії в компанії з яєчними білками визначає харчову цінність майонезу. Харчові кислоти оцтова і лимонна є як смаковими добавками, так і перешкоджають розвитку мікроорганізмів за рахунок зниження рН. Сода сприяє набухання білків сухих яєчних і молочних продуктів у процесі виробництва, пом'якшує смак майонезу.

Консерванти також є компонентом майонезу. Їх завдання уповільнити розвиток мікроорганізмів у продукті протягом терміну реалізації. Найчастіше використовують сорбінову й бензойну кислоту. Ефективність консерванту вища в кислому середовищі: чим вища кислотність продукту, тим менше потрібно консерванту. Майонез зниженої калорійності з високим вмістом води легше піддається бактеріальному псуванню, тому кількість внесеного консерванту збільшується на 30-40%.

Проте останнім часом спостерігається тенденція переходу до випуску продукції без консервантів з урахуванням зростаючого попиту саме на таку продукцію і неприяні споживачів до консервуючих речовин. Для цього потрібні якісні інгредієнти і гігієнічно чисті умови виробництва. До емульгаторів відносяться яєчні і молочні продукти. З молочних продуктів в якості емульгаторів використовують сухе знежирене молоко, вершки сухі, сироватку молочну суху, сухий молочний продукт (СМП), концентрат сироватковий білковий (КСБ), скотину суху та інші сухі молочні продукти. Білки молока при взаємодії з емульгованими жирами утворюють комплекс, що є хорошим емульгатором. При створенні низькокалорійних і дієтичних сортів майонезу в якості емульгаторів іноді використовують рослинні білки, в основному соєві, які містять у значних кількостях лецитин. Стабілізатори, що використовуються у виробництві майонезу, можна поділити на три групи: рослинні, з морепродуктів і біосинтезовані. До рослинних відносять пектин, камеді, карбоксилітилцелюлозу, з морепродуктів - альгінати, агар-агар; біосинтезовані - ксантан, геллан. Усі дані речовини відносять до групи харчових волокон.

Стабілізатори використовуються у майонезі у досить малих дозах: від 0,1% до 1,0%. Уведення до рецептури майонезу додаткової кількості стабілізаторів дозволяє замінити більшу кількість олії водою і виробляти майонез з меншим вмістом жиру (менше 50%), тобто менш калорійні. При цьому зберігаються органолептичні, в тому числі смакові, властивості висококалорійного майонезу.

У рецептурі низькокалорійного майонезу (а іноді й середньокалорійного, що містять велику масову частку води) для збільшення стабільності емульсії використовують загусники - структуроутворювачі. В основному це крохмаль та їх похідні, які отримують з різної сировини: кукурудзи, картоплі, пшениці, рису, патоки. У виробництві майонезу застосовують як нативні (що вимагають приготування), так і модифіковані (розчинні у воді) крохмалі. Найчастіше використовують модифіковані крохмалі, які ніякої користі для організму людини не приносять. Побояватися їх теж не слід, тому що в рецептуру вони вводяться в кількості, безпечній для здоров'я людини. Штучний або модифікований крохмаль на відміну від натурального зберігає в'язкість, тому саме його і застосовують. Але синтетичний крохмаль погано розщеплюється в нашому організмі і володіє високим алергенним компонентом.

Смакові добавки - натуральні й штучні компоненти, що вводяться в їжу для додання смаку та аромату. Включають підсолоджуючі, підсолюючі, підкислюючі та регулюючі кислотність, смакові, смакоароматичні і пряні речовини. Основним підсолоджувачем у майонезних рецептурах є цукор (сахароза), у дієтичних сортах використовують глюкозу, фруктозу, а також багатоатомні спирти (сорбіт і ксиліт) та інші підсолоджувачі. Прянощі вводять у рецептуру у вигляді вже готових екстрактів, есенцій, а також у порошкоподібній формі. В Україні діє ДСТУ 4487: 2005 "Майонези. Загальні технічні умови", який поділяє майонези на групи і види. Група визначає призначення майонезу. Столові майонези мають сметаноподібну консистенцію і призначені для вживання в їжу як приправа або добавка при приготуванні страв у домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства. Бутербродні майонези мають кремподібну консистенцію. Є ще група десертних майонезів з консистенцією густої сметани або кремподібної, використовують їх для приготування десертів. Найбільш популярні столові майонези. Залежно від жирності майонези бувають: низькокалорійні (масова частка жиру від 30 до 40% включно); середньокалорійні майонези (масова частка жиру від 40 до 55% включно); висококалорійні майонези

(масова частка жиру більше 55%).

На базі ДП «Кривбасстандартметрологія» випробувальною лабораторією «Прод-Лег-Тест» проводяться випробування майонезу на відповідність показників якості ДСТУ 4487: 2005, нижчеазначеними методами. Кваліфіковані фахівці лабораторії «Прод-Лег-Тест» проводять випробування на сучасному атестованому в Україні обладнанні з використанням затверджених методик. Якість майонезу визначають за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та іншими показниками, затвердженими нормативними документами. З органолептичних показників визначають: зовнішній вигляд, консистенцію, смак, запах і колір. Майонез повинен являти собою сметаноподібний продукт; допускаються поодинокі пухирці повітря, наявність частинок прянощів, що додаються, приправ гірчиці, відповідно до технічного опису майонезу конкретного найменування. Колір майонезу повинен бути білим або кремово-жовтим, однорідним по всій масі з відтінками, зазначеними в технічних описах. Смак і запах також повинні відповідати технічному опису на конкретний вид продукту. З фізико-хімічних показників нормують масову частку жиру, вологи, кухонної солі, сорбінової кислоти, кислотність у перерахунок на оцтову або лимонну кислоту, стійкість емульсії, значення рН. Масова частка вологи, кислотність визначаються з технічного опису конкретного виду майонезу. Стійкість емульсії висококалорійного і середньокалорійного майонезу повинна бути не менше 98%, низькокалорійного - не менше 97%. Значення рН - 3,5-4,7.

До показників безпеки майонезу відносять: вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів. При продажу майонезу зустрічаються такі дефекти: поява на поверхні шару рослинної олії; присмак гіркоти; підвищена кислотність; неоднорідна емульсія і т.п. Найбільш важливим дефектом майонезу є розшарування емульсії, в результаті чого з маси виділяється жир. Сутність цього процесу полягає в порушенні цілісності протеїнових оболонок емульгатора навколо крапельок жиру під дією несприятливих чинників: різких перепадів температур зберігання, недотримання температурного режиму та ін. Крім того, до дефектів майонезу відносяться: наявність великої кількості бульбашок повітря; прогірклий присмак, викликаний псуванням жирової основи; невластиві майонезу присмаки і запахи різного походження; неоднорідність забарвлення. Експертизу майонезу проводять в основному з метою виявлення фальсифікації масової частки жиру, що є однією з причин невиправданого завищення ціни на низькокалорійний майонез. Про свіжість майонезу судять за органолептичними показниками, визначають також значення рН. У результаті гідролітичних і окислювальних реакцій жирової основи відбувається накопичення вільних жирних кислот, а значення рН зменшується. Один з показників свіжості майонезу - кислотність. Вона відображає придатність майонезів для харчових цілей і відображає вміст кислот, накопичення яких свідчить про розпочате псування продукту. У ДСТУ 4487: 2005, а саме по ньому виготовляються майонези, чітких норм по кислотності, на жаль, немає. Кожен виробник сам вирішує, скільки оцтової, молочної або лимонної кислоти додавати в продукт. Якісна фальсифікація майонезу може здійснюватися такими способами: порушення технології виробництва; порушення рецептурного складу; введення чужорідних добавок; введення підвищених доз консервантів і антиокислювачів. Незважаючи на те, що в майонезі так вводять за рецептурою воду в кількості 24-50%, а в деякі види до 55%, деякі виробники додають ще і воду, і різні емульгатори, і стабілізатори, доводячи вміст води до 60%. Виявити такі фальсифікації можна тільки в лабораторних умовах. Якісна фальсифікація майонезу може відбуватися і за рахунок заміни більш якісних рослинних олій (соняшникової, кукурудзяної, оливкової) на більш низькоякісні (соєва, арахісова і навіть рапсова). Одним з факторів, що впливають на смакові характеристики майонезів, є вміст жирового компонента. Тенденції «здорового харчування» вимагають від виробників зниження вмісту жирової фази в майонезах, виключення з рецептури майонезу яєчного жовтка, що містить холестерин, що в свою чергу призводить до спотворення звичних смакових характеристик продукту. Однак зменшення кількості жиру компенсується додаванням у майонез різних емульгаторів і крохмалю. Введення ароматизаторів молочно-вершкової групи в рецептуру при виробництві середньо- і низькокалорійних майонезів наближає їх за своїми смаковими характеристиками до традиційних висококалорійних. Рослинну олію в майонезі частково замінюють шляхом внесення крохмалю або крохмалопродуктів, що підвищують в'язкість майонезу. У фальсифікованому майонезі може бути відсутнім молочний або яєчний порошок. Замість них використовуються все ті ж харчові добавки. На смаку це відбивається не кращим чином.

В Україні стандарти в харчовій промисловості, в тому числі і стандарти на майонез, були значно лібералізовані. Сучасний ДСТУ 4487: 2005 дає велику свободу у виборі складу та застосуванні хімічних добавок. Та й виробники не поспішають наслідувати навіть йому, винаходячи власні ТУ. Радянський «Провансаль» складався з таких дев'яти інгредієнтів: рослинна олія, вода, яєчний порошок, сухе молоко, цукор, сіль, сода, гірчичний порошок і оцтова кислота. Зустрічаються думки, що і радянський продукт не має відношення до класичного майонезу. Але, принаймні, він не містив штучних добавок: емульгаторів, загусників, стабілізаторів, консервантів і різних смакових добавок штучного походження. Простіше кажучи, знайти хоч що-небудь натуральне в такому майонезі дуже складно.



Життя сучасної людини важко уявити без товарів побутової хімії, вони допомагають нам за лічені хвилини навести блиск у домі.

Товари побутової хімії охоплюють засоби різноманітного призначення, сировина та матеріали для яких одержані шляхом синтезу або хімічним перетворенням, містять у собі фосфати, поверхнево-активні речовини (ПАВ), кислоти, луги, ензими, відбілювачі, абразиви, ароматизатори, а також леткі органічні сполуки та інше. Основними товарами побутової хімії, які застосовуються в повсякденному житті, є: засоби для прання (пральні порошки, засоби для замочування, полоскання, пом'якшення та вибілювання тканин, у тому числі господарське мило) та різноманітні за призначенням миючі та чистячі засоби.

Засоби для прання на сучасному ринку представлені, в основному, у вигляді пральних порошків, у менших кількостях це рідинні засоби для прання, пасти та гелі.

Усі синтетичні засоби для прання, в залежності від призначення, поділяються на основні групи:

- засоби універсального призначення;
- засоби для прання вовняних та шовкових тканин;
- засоби для прання білих тканин (містять у складі відбілюючі речовини на основі оптичних відбілювачів та кисню);
- засоби для прання бавовняних та лляних тканин.

Якість прального порошку, або іншими словами його миюча здатність, регламентована вимогами національного стандарту ДСТУ 2972:2010 «Засоби мийні синтетичні порошкоподібні. Загальні технічні вимоги та методи випробування» та повинна становити не менше ніж 85 %. Інформація, яка обов'язково повинна доводитися до споживачів щодо складу миючих засобів, особливо таких речовин як фосфати, фосфонати, поверхнево-активні речовини, відбілювачі на основі кисню і хлору тощо, регламентована вимогами Технічного регламенту миючих засобів, затвердженого постановою КМУ № 717 від 20.08.2008р., та повинна зазначатися відповідно до їх вмісту у діапазоні: менш як 5 %; від 5 до 15 %; від 15 до 30 %; понад 30 %.

Основу миючих засобів складають поверхнево-активні речовини, а саме аніонні ПАВ, які відповідають за відокремлення бруду від волокон тканин. При цьому аніонні ПАВ найбільш агресивні, оскільки негативно впливають на основні органи та системи — мозок, печінку, нирки, легко можуть спричинити алергічні реакції, вони здатні до накопичення в організмі у значних концентраціях, особливо якщо містяться в засобах разом з фосфатами. ПАВ дуже погано вимиваються з тканин і навіть після 10 ополіскувань можуть залишатися на них. Про наявність значної концентрації аніонних ПАВ у складі миючих засобів свідчить велика кількість піни.

Другий за значенням компонент пральних засобів — триполіфосфат натрію (фосфати), який пом'якшує воду та посилює миючу здатність інших компонентів, при цьому він впливає на шкіру та спричиняє дерматологічні захворювання, впливає на стан організму в цілому.

Сполуки фосфору з миючих речовин можуть проникати в організм людини через шкіру та дихальні шляхи під час ручного прання або через недостатньо виполосканий одяг.

Кондиціонери для прання — призначені для пом'якшення тканин та надання їм антистатичної дії. У своєму складі вони містять катіонні ПАВ, які менш шкідливі ніж аніонні, але застосовуються кондиціонери, як правило, на останній стадії ополіскування та повністю не вимиваються з тканин.

Відбілювальні засоби бувають різні, вони поділяються на дві основні групи — хлорвмісні та кисневовмісні.

Хлорвмісні відбілювачі містять у своєму складі хлор або його сполуки, їх дія ґрунтується на окисленні та знебарвленні фарбуючих речовин.

Переваги хлорвмісних відбілювачів:

- ефективне видалення бруду навіть за низьких температур;
- простота у використанні (не потребують кип'ятіння);
- окрім відбілювання та видалення плям, можуть бути використані для дезінфекції різних поверхонь.

Недоліки:

- негативний вплив на тканини: активне використання може привести до пожовтіння та зношування;
- можливість відбілювання лише бавовняних та лляних тканин (ні шовк, ні вовну, ні синтетичні волокна відбілювати хлором не можна!);
- відносно короткий термін зберігання (за 9 місяців зберігання вони втрачають від 50% до 75 % первинної активності);
- неможливість використовувати в автоматичних пральних машинах та неприємний запах.

Кисневі відбілювачі бувають на основі перборату натрію — ефективні за температури 90°C; перкарбонату натрію — ефективні вже за температури 60°C та відбілювачі, які більш делікатні до тканин, їх можна використовувати при температурі 40°C.

Їх переваги:

- висока ефективність відбілювання бавовняних та лляних тканин, штучних та синтетичних волокон;
- можливість використання для кольорових тканин;
- можливість спільного використання з пральними порошками в автоматичних пральних машинах;
- являються ефективними дезінфікуючими засобами.

Основний недолік:

- кисневі відбілювачі у рідинній формі (або формі гелю) під час зберігання втрачають свою ефективність, а ось порошкоподібні відбілювачі позбавлені цього недоліку та зберігають свої характеристики до 5 років.

Існують, також так звані «оптичні відбілювачі», які за своєю природою відбілювачами не являються.

Оптичні відбілювачі створюють ілюзію білосніжності білизни за рахунок часточок люмінесцентних барвників, які осідають на тканині і у сонячному світлі перетворюються на синій та блакитний кольори, забезпечуючи «ефекти білизни», але це лише оптичний обман. Оптичні відбілювачі бувають для різних типів тканин, одні краще абсорбуються на бавовні, інші — на змішаних тканинах, треті — на вовні або шовку, хоча існують і універсальні для волокон різноманітного походження.

Що стосується миючих засобів для посуду — їх основу складають аніонні ПАВ, мінеральні солі, консерванти, барвники, ароматизатори, екстракти рослин, гліцерин (його додають для захисту шкіри рук). Як і всі миючі засоби, що містять ПАВ, засоби для миття посуду потенційно небезпечні та можуть бути джерелом потрапляння хімічних часток до стравоходу людини. Ось чому дуже важливо ретельно вимивати посуд гарячою водою.

Засоби для чищення. Одним з основних компонентів засобів для чищення є абразивні речовини, які добре очищують бруд, але в той же час пошкоджують поверхні. Тому все більш популярними стають чистячі засоби у вигляді пасти або гелю, в яких абразивні речовини представлені в менш агресивній формі, основними складовими є ті самі аніонні ПАВ та сода.

Господарське мило — основним його компонентом є солі вищих жирних кислот. Сировиною можуть бути не лише рослинні та тваринні жири, а також і синтетичні кислоти, які не відносяться до натуральних продуктів. Використання мил знижує ризик виникнення алергічних реакцій, але не виключає їх взагалі, як і не виключає можливість подразнення шкіри. Необхідно зазначити, що сучасне господарське мило за складом уже наближається до миючих засобів — до нього додають і фосфати, і відбілювачі.

Поради щодо використання товарів побутової хімії.

- використовуйте всі засоби у суворій відповідності до призначення;
- ретельно ополіскуйте речі та посуд у гарячій воді, щоб не допустити потрапляння шкідливих речовин до організму, оскільки у холодній воді фосфати і ПАВ не виполіскуються;

- зберігайте миючі засоби у щільно закритих ємностях;

- обираючи миючі засоби, уважно вивчайте їхній склад та рекомендації щодо застосування. Особливу увагу приділяйте кількісному складу ПАВ та фосфатів. Якщо інформація про склад відсутня — ці засоби використовувати небезпечно;

- обирайте безфосфатні пральні порошки, в яких вміст ПАВ значно знижений, а фосфати, хлор та інші шкідливі домішки взагалі відсутні;

- не допускайте контакту шкіри рук з миючими засобами, обов'язково застосовуйте гумові рукавички; кількість засобу, що використовується під час прання має бути в межах, установлених виробником, або навіть менше рекомендованих;

- обирайте товари побутової хімії без яскраво вираженого аромату, особливо для прання дитячих речей;

- обмежуйте використання засобів побутової хімії в аерозольній упаковці (балонах) під тиском;

- для прання дитячих речей використовуйте спеціальні дитячі порошки;

- не зловживайте, використовуйте мийні засоби лише у тому разі, коли це дійсно необхідно

Ще одне зауваження, на яке хочеться звернути Вашу увагу - ціна та відома торгівельна марка світових лідерів-виробників не завжди є гарантом високої якості та безпечності, тим більше, що товари з однією назвою для країн Європи та колишніх країн СРСР, у тому числі й України, можуть бути зовсім різними за своїм складом, а, як наслідок, і безпечністю. Так, наприклад, один і той же пральний порошок для Німеччини виробляється без вмісту триполіфосфату, а для України він буде містити у складі цю сполуку, тому що це не заборонено на законодавчому рівні в Україні.





Діяльність медичних закладів та їхніх структурних підрозділів здійснюється у сфері державного метрологічного контролю і нагляду стосовно засобів вимірювальної техніки та методик виконання вимірювань. Згідно зі ст. 20 Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» державний метрологічний контроль і нагляд у медицині поширюється на вимірювання, результати яких використовуються під час робіт із забезпечення охорони здоров'я; робіт із забезпечення захисту життя та здоров'я громадян; контролю якості та безпеки лікарських засобів; робіт, що виконуються за дорученням органів прокуратури та правосуддя.

Засоби вимірювальної техніки у медицині можуть застосовуватися, якщо вони відповідають вимогам щодо точності, встановленої для цих засобів, у певних умовах їхньої експлуатації. Засоби вимірювальної техніки у медицині дозволяється застосовувати лише за умови, якщо вони пройшли повірку або державну метрологічну атестацію (ст. 11 Закону). Медичне обладнання, яке не є засобами вимірювальної техніки медичного призначення та яке використовується під час профілактики та у лікуванні - хвороб (наприклад — фізіотерапевтичне обладнання), повинне періодично проходити контроль вихідних параметрів.

Тобто, у медичних закладах повинен бути впроваджений постійний контроль не лише за працездатністю засобів вимірювальної техніки та медичного обладнання, але й за нормованими допусками на похибки вимірювань та режимами роботи. Це забезпечується періодичною повіркою засобів вимірювальної техніки та періодичним контролем технічних параметрів

медичного обладнання. Позитивні результати повірки засобів вимірювальної техніки уповноваженими органами засвідчуються свідоцтвом про повірку або відбитком повірочного тавра на самому засобі. Здатність медичного обладнання відтворювати вплив на пацієнта у межах нормованих значень засвідчується наявністю у цього обладнання атестата або відповідного запису у спеціальному журналі. А за наявності в медичному закладі постійного контролю за працездатністю медичного обладнання та медичних засобів вимірювальної техніки забезпечується впевненість лікаря в діагнозі, а для пацієнта — точність діагностування та правильний курс лікування.

Вимірювальні медичні лабораторії можуть виконувати вимірювання за умови їхньої атестації на проведення цих вимірювань.

Результати вимірювань у медицині можуть бути використані за умови, якщо відомі відповідні характеристики похибок або невизначеності вимірювань.

Впевненість лікарю у справі визначення діагнозу надають результати вимірювальної лабораторії, причому спроможність вимірювальної лабораторії проводити певні види досліджень підтверджується незалежною зовнішньою оцінкою шляхом проходження процедури атестації. З результатами атестації та описом робіт, які медична вимірювальна лабораторія може провести, лікар та пацієнт може ознайомитись, запитавши свідоцтво про атестацію цієї вимірювальної лабораторії та галузь атестації як невід'ємний додаток до свідоцтва. Наявність цього документа засвідчує готовність вимірювальної лабораторії провести певний ряд вимірювань. Для цього у неї є кваліфікований персонал, відповідні засоби вимірювання та обладнання, методики виконання вимірювання та приміщення.

На підприємствах і в організаціях медичного профілю обов'язково створюються метрологічні служби або призначаються особи, відповідальні за забезпечення єдності вимірювань.

Функції, права і обов'язки метрологічних служб визначаються відповідними Положеннями про метрологічні служби, які розробляються згідно з Типовим положенням, затверджуються їхніми керівниками та погоджуються з територіальними органами за місцезнаходженням цих підприємств та організацій.

Функції, права і обов'язки осіб, відповідальних за забезпечення єдності вимірювань, визначаються їхніми посадовими інструкціями.

Затверджена і діє в Україні процедура ввезення на територію та застосування виробів медичного призначення. Порядок та перелік засобів вимірювальної техніки визначено постановою Кабінету Міністрів України від 17.08.98 р. № 1300.

Ввезення на територію України засобів вимірювальної техніки медичного призначення партіями може здійснюватися, якщо типи цих засобів занесені до Державного реєстру засобів вимірювальної техніки.

Державній реєстрації підлягають виготовлені в Україні та імпортовані медичні вироби за переліком, який визначається Міністерством охорони здоров'я України (наказ МОЗ від 02.07.2012 р. № 478).

Про необхідність встановлення сигналізаторів загазованості



Під час роботи колонок, котлів та інших теплових пристроїв, що використовують газоподібне, рідке або тверде паливо, в повітрі побутових та виробничих приміщень може виникнути надлишкова концентрація оксиду вуглецю CO та метану CH₄, яка здатна привести до отруєнь користувачів або виникнення вибухонебезпечної ситуації.

В Україні зараз діє нормативний документ ДБН В.2.5-20-2001 «Інженерне устаткування будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди. Газопостачання», затверджені наказом Держбудівництва України від 23.04.2001 р. № 101. Відповідно до цього документу під час установки в комунально-побутових і побутових приміщеннях, котельних малої потужності, в приміщеннях житлових будинків проточних і ємнісних газових водонагрівачів, малометражних опалювальних котлів та інших опалювальних апаратів, призначених для роботи на газовому паливі, з відводом продуктів згоряння в димоходи, слід передбачати контроль мікроконцентрацій чадного газу (0,005 об'ємних відсотків CO) і контроль довибухових концентрацій газу (20 % нижньої концентраційної межі займистості або 1 об'ємний відсоток) шляхом установки квартирних (побутових) сигналізаторів з виводом на індивідуальну попереджувальну сигналізацію.

Ці вимоги не поширюються на приміщення, у яких установлюються газові конвектори, проточні і ємнісні водонагрівачі й опалювальне устаткування з герметичною камерою згоряння, у яких забір повітря для горіння та відвід продуктів згоряння газу проводиться через зовнішню стіну будинку.

У всіх газифікованих природним газом і негазифікованих житлових будинках (крім садибних) газифікованих населених пунктів рекомендується передбачати контроль довибухових концентрацій газу (20 % НКМЗ) шляхом установки сигналізаторів у підвалах, технічних підвалах, а за їх відсутності у цокольних і перших поверхах з виводом на колективну попереджувальну сигналізацію та на об'єднану диспетчерську службу за її наявності.

Установку сигналізаторів слід здійснювати відповідно до Технічних вимог і правил із застосування сигналізаторів довибухових концентрацій паливних газів і мікроконцентрацій чадного газу в повітрі приміщень житлових будинків і суспільних будинків і споруд.

Сигналізатори бувають двох типів: промислові та побутові.

До промислових застосовуються більш жорсткі вимоги і часто вони працюють у комплексі з пультом управління, на який подаються сигнали від декількох датчиків газу і який забезпечує контроль за величиною концентрації вимірюваного параметра в повітрі. До побутового датчика вимоги не такі жорсткі. Його основне завдання - не виміряти і відобразити концентрацію, а спрацювати, якщо величина контрольованого параметра перевищить встановлене значення. Також побутовий датчик повинен забезпечити ряд реакцій на загазованість.

Сигналізатори газу відрізняються по контрольованому параметру, для побутових датчиків можна виділити три основні типи: метан (CH₄); пропан (C₃H₈); окис вуглецю (чадний газ, CO).

Також існують комбіновані датчики, які здійснюють одночасний контроль за концентраціями пального і чадного газу.

Для приміщення, в якому встановлено газвикористовуюче опалювальне обладнання, найкраще підійде комбінований датчик (CH₄ + CO або C₃H₈ + CO). Для приміщення з пічним опаленням - достатньо буде датчика оксиду вуглецю.

Побутові сигналізатори газу, завдяки своїй конструкції, є багатофункціональними пристроями. Перелік можливостей кожного сигналізатора індивідуальний. Основні, присутні в більшості датчиків: світлове та звукове оповіщення, при загазованості загоряється світловий індикатор і з'являється гучний звуковий сигнал; можливість підключення електромагнітного клапана - відсікача газу; релейний вихід, через який можливо підключити електричні пристрої (витяжний вентилятор, окремих оповіщувач, сигнал на пожежний або диспетчерський пульт і т. д.); виходи живлення, для безпосереднього підключення додаткового обладнання від датчика; деякі датчики мають можливість працювати від автономного джерела живлення.

Побутовий сигналізатор загазованості - прилад, який може врятувати ваше життя!