



№4(33) 25 квітня 2016р.

www.krivbasscenter.dp.ua

А ви все смажите?

| стор. 2

Для вас, діти!

| стор. 3

Роз'яснення Міністерства економічного розвитку і торгівлі України з питань застосування стандартів, у тому числі у зв'язку зі скасуванням у 2015 році міждержавних стандартів (ГОСТ)

Департамент технічного регулювання

скасовані. Нижче наводимо запитання, з яким найбільш частіше зверталися виробники та надаємо роз'яснення на них.

1. Чи можна виробникам користуватися скасованими ГОСТ?

З метою надання відповіді на це питання, спочатку необхідно висвітлити деякі аспекти, передбачені законодавством у сфері стандартизації.

Законом України від 05.06.2014 № 1315-VII "Про стандартизацію" (далі – Закон), який набув чинності 03.01.2015 року, в національне законодавство України як держави-члена Світової організації торгівлі (далі – СОТ) імплементовані положення Угоди СОТ про технічні бар'єри в торгівлі, зокрема Кодексу добросовісної практики з розроблення, прийняття та застосування стандартів, та впроваджені міжнародні та європейські принципи стандартизації.

Насамперед це стосується принципу добровільного застосування національних стандартів, який викладено у пункті 4 частини другої статті 4 та частині першій статті 23 Закону, в яких зазначено, що національні стандарти застосовуються на добровільній основі, крім випадків, якщо обов'язковість їх застосування встановлена нормативно-правовими актами.

Відповідно до частин першої та другої статті 23 Закону національні стандарти застосовуються безпосередньо чи шляхом посилання на них в інших документах.

Також слід звернути увагу на визначення, яке дає Закон терміну "стандарт", а саме: "стандарт" – нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визначеним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері.

Тобто законодавством передбачено, що після прийняття національним органом стандартизації проекту національного стандарту, який розроблено відповідно до встановлених процедур, він стає національним стандартом, який застосовується безпосередньо чи шляхом посилання на нього в інших документах.

Якщо ГОСТ скасовано національним органом стандартизації – він уже не має статусу нормативного документу, а являє собою звичайний "текст".

Але слід врахувати і те, що стандарт встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері.

При цьому слід зазначити, що пунктом 2 розділу VI "Прикінцеві та перехідні положення" Закону визначено, що міждержавні стандарти (ГОСТ), що діяли на момент набрання чинності Угоди про проведення узгодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації від 13 березня 1992 року, застосовуються як національні стандарти до їх заміни на національні стандарти чи скасування в Україні.

Враховуючи вищезазначене, можна сказати, що виробники можуть застосовувати скасовані ГОСТ у своїй господарській діяльності та для своїх професійних потреб як звичайні інструкції, правила тощо, але не можуть робити посилання на такі ГОСТ, тому що вони не є чинними та не визнані національними органом стандартизації.

Водночас, виробник має усвідомлювати переваги застосування чинного національного стандарту, який розроблено відповідним технічним комітетом стандартизації з дотриманням процедур стандартизації, який відповідає законодавству, до якого вчасно внесені зміни, який адаптований до сучасних



Мета щодо скасування до кінця 2015 року міждержавних стандартів, розроблених до 1992 року (далі – ГОСТ), визначена Програмою діяльності Кабінету Міністрів України, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 09.12.2014 № 695 та схваленою постановою Верховної Ради України від 11.12.2014 № 26-VIII (далі – Програма).

З метою зниження ризиків для суб'єктів господарювання Мінекономрозвитку завчасно було запропоновано заінтересованим сторонам, зокрема опрацювати питання щодо:

скасування ГОСТ, які втратили актуальність;

розроблення національних нормативних документів (стандартів, кодексів усталеної практики (далі – національні стандарти) на заміну відповідних ГОСТ;

розроблення стандартів, кодексів усталеної практики, технічних умов (далі – стандартів) підприємств, установ, організацій, що здійснюють стандартизацію (далі – підприємство), якщо підприємства застосовують положення цих ГОСТ.

Відповідна інформація 27.03.2015 розміщена на веб-сайті державного підприємства "Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості" (далі – ДП "УкрНДНЦ"), яке виконує функції національного органу стандартизації (розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.11.2014 № 1163-р "Про визначення державного підприємства, яке виконує функції національного органу стандартизації").

На виконання Програми ДП "УкрНДНЦ" упродовж 2015 року скасував усі чинні в Україні ГОСТ (із певними датами скасування, зокрема з 2016, 2017, 2018 та 2019 року). Відповідна інформація розміщена на веб-сайті ДП "УкрНДНЦ".

До Мінекономрозвитку та ДП "УкрНДНЦ" надходять запитання від виробників щодо умов застосування стандартів, у тому числі ГОСТ, які



Соняшникова олія – один з найбільш дешевих і доступних видів рослинних олій. Тим більше це стосується нашої країни, в якій вона – чи не єдиний представник рослинних жирів (оливки у нас не ростуть, пальми – теж, а от соняшнику – хоч відбавляй). Більше того, саме наші предки дізналися, що з цієї рослини можна отримувати подібний продукт, і зрозуміли, як це зробити.

Олія в кулінарії – це смаження, випікання, заправки для салатів та інших страв. Без неї ніяк. Найпоширеніша олія у нас – соняшникова, у світі – оливкова, зараз на прилавках почали з'являтися інші види олій.

Інформація про олію часом протилежна: одні кажуть – супер-пупер корисний продукт, інші попереджають про шкідливість для організму. У статтях про олію є багато усіяких загадкових слів – насичені, полі- і мононенасичені жири, Омега-3, Омега-6. На етикетках, навпаки, не зустрінеш усіяких там Омега, але є слова «холодна рафінація», «перший віджим»... Що це все означає і з чим це (тобто олію) їдять?

Нині в Україні діє державний стандарт на олію соняшкову, введений з 2005 року ДСТУ 4492:2005 «Олія соняшникова». Випробувальна лабораторія «Прод-Лег-Тест» ДП «Кривбасстандартметрологія» проводить арбітражні, періодичні, контрольні та сертифікаційні лабораторні випробування олій. Замовників цікавить як періодичний контроль, так і арбітражне контролювання якості. У лабораторії можна перевірити олію найрізноманітнішого складу, а також якість самої сировини для її виготовлення, на відповідність нормативним значенням за такими показниками як органолептика (прозорість, смак та запах); колірне, кислотне, пероксидне число (визначають смак, запах, якість олії); масова частка фосфорорвмісних речовин; масова частка не жирових домішок; масова частка вологи та летких речовин, що при збільшенні кількості призводять до псування продукту; визначення вмісту воску та воскоподібних речовин; мікробіологічні показники такі як кількість аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок, коагулазопозитивні стафілококи, патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Сальмонелла, дріжджі та плісняві гриби; жирнокислотний склад олії (повинен відповідати нормативним значенням та сировині, з якої її виготовлено, нерідко відбуваються фальсифікації дорогих олій більш доступними і дешевими); вміст токсичних елементів (свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, залізо, цинк); мікотоксини, пестициди та радіонукліди.

Лабораторію обладнано необхідним обладнанням для перевірки якості олій, що дозволяє визначити найменші концентрації шкідливих та небезпечних речовин у її складі. Хочеться сподіватися, що незабаром в нашій державі нарешті всерйоз замисляться над тим, чим ми харчуємося і за прикладом провідних європейських країн запровадять жорсткий державний контроль за всіма етапами виробництва продуктів харчування, як-то кажуть «від поля до столу», який на разі практично зведено до нуля. У фермерських господарствах з'являються екологічно чисті поля соняшника не засмічені пестицидами та отрутохімікатами, покращиться культура землеробства і обробки насіння. А поки що єдиним виходом залишається ретельно перевіряти соняшкову олію на вміст шкідливих домішок, аби улюблений більшістю продукт не перетворився на отруту для організму.

Але повернемося до олії. У залежності від способу виготовлення олія буває пресована і екстракційна, за якістю ж – рафінована, нерафінована та гідратована. Відрізняється вона не лише за кольором, але й за призначенням та вмістом корисних речовин. Шукаєте для фритюру чи випічки? Тримайте курс на написи «рафінована», «дезодорована», «холодна рафінація» для нашої соняшкової олії, або «refined», «promace» або просто «olive oil» для закордонної, оливкової. Така олія – максимально очищена від усього «олійного» – кольору, запаху, домішок. Ось чому рафіновану олію, переважно, використовують для смаження і випічки. Хоча вона менш багата на вітаміни, проте на сковороді не пригорає, не піниться. Але нові дослідження доводять: часте вживання підсмаженої їжі з хрумкою скоринкою не лише призводить до порушень процесів травлення, а й провокує онкозахворювання та уражує судини.

Лікарі застерігають від термічної обробки будь-якої їжі, адже рафінована соняшникова олія, на якій ми смажимо продукти, все ж таки небезпечна. Річ у тому, що для запобігання піноутворення до олій додають силікон, який перешкоджає випаровуванню акролеїну та акриламідів і сприяє збільшенню концентрації цих речовин у смажених продуктах. Окрім цього, у таких продуктах утворюються циклічні жирні кислоти та трансжири. Виробники додають до олій синтетичні антиоксиданти (гідрокситолуол, гідроксианізол, пропілгаллат тощо), які при кімнатній температурі зменшують окислення жирних кислот, але при високій (150- 200 градусів) ці речовини швидко випаровуються. Саме тому соняшникова олія, яка традиційно шипіла і шкварчала під час смаження, тепер веде себе слухняно, але аж ніяк не є безпечною. Отже, продукти харчування у процесі смаження не тільки втрачають свою харчову цінність, а й стають потенційно небезпечні.

Золотистого кольору смаженої їжі надають продукти окислення ліпідів (жирів) та білків. Окрім цього, утворюються токсичні речовини – акриламід та елоксигліцинамід, які спричиняють різні недуги.

Якщо хочете олію з яскравим ароматом і смаком, наприклад, для салату, – беріть нерафіновану («перший віджим», «extra virgin»). У нерафінованій олії багато захисників, на їхню думку, цей продукт «живий» та максимально корисний. З одного боку, зерно правди в цьому є, але, з іншого, є і ризик, що в такій олії при недотриманні технології виготовлення залишаться і шкідливі речовини. Висновок: якщо купуєте нерафіновану олію, безпечніше взяти не розливу, «базарну», а якоїсь відомої марки, компанії, що працює на експорт.

Про насичені - ненасичені жири: ще з середини минулого століття науковці почали застерігати від надмірного вживання насичених жирів (в основному тваринного походження, а також пальмового і кокосового масел), адже насичені жири сприяють утворенню «поганого холестерину», який закупорює судини. Віднедавна ті ж науковці вже змістили акценти: небезпека не в олії чи смальці, а в їхній кількості.

Між іншим, виробники часто пишуть на етикетках – містить вітамін Е. Складається враження, що вони спеціально збагачують олію цим вітаміном. Та це не так. Токоферол, а це і є вітамін Е, природно міститься у соняшковому насінні. А от що до холестерину - його й бути не може у олії. За своєю природою, холестерин – це стерин тваринного походження. Тільки тваринні організми, зокрема організм людини, може синтезувати холестерин. То «без холестерину», це означає лише те, що його немає, бо його природно не може бути.

Ще одне – олія «без консервантів» - в принципі, їх там і не може бути, якщо олія виготовлена за державним стандартом, адже природним антиокислювачем є той самий вітамін Е.

Тепер розберемося з омегами. Виявляється, поширена думка, що Омега-3 – синонім здоров'я, а Омега-6 краще не вживати, не зовсім правильна. Для нашого організму потрібні і Омега-3 (міститься, наприклад, у риб'ячому жирі, льняній і рижівій олії) і Омега-6 (соняшникова, кукурудзяна олії) у співвідношенні 1:10. Оптимальна кількість усіх Омега міститься в оливковій олії – ось чому вона така корисна. Якщо ви постійно споживаєте соняшкову – збалансуйте раціон жирною рибою або поливайте салати льняною чи рижівією оліями.

А от справжні «страшилки» – це транс-жири. Цей украї небезпечний продукт ховається під маркуванням «гідрогенізований» або «фракціонований». Їх не продають у чистому вигляді. Натомість гідрогенізовані або фракціоновані жири – транс-жири є в складі багатьох продуктів. Шукаючи відповідні написи на етикетках, особливо уважно придивляйтесь до маргарину, а також печива, крекерів, чипсів.

Які ж олії та жири не такі небезпечні, як згадана вище соняшникова? На першому місці – насичений жир, який витримує високі температурні режими. Це звичайний свинячий смалець. Друге посідає оливкова олія, що теж, як і смалець, застигає в холодильнику. І на третьому – кукурудзяна олія, у якій під час термічної обробки утворюється менше шкідливих речовин. «А коли вже дуже закортіло смаженої картопельки, як правильно смажити?» – запитає доскіпливий читач. Не нагрівайте сковорідку до високих температур, адже чим вищі градуси, тим небезпечніша олія. Крім того, під час смаження часто перевертайте їжу або готуйте її під кришкою. Найкраще запивати смажену їжу чаєм чи теплою водою, але в жодному разі не газованою. Такий тандем – подвійне навантаження на шлунок та печінку. Можете споживати таку їжу з домашнім кетчупом чи томатним соком – у них міститься лікопен – корисна речовина, яка знижує ризик виникнення раку та помічна при хворобах серця.

Готуйте їжу на парі, тушуйте, а ще краще – додавайте олію до вже готових страв, збережете в хорошому стані і печінку, і підшлункову залозу, і здоров'я в цілому. Різні олії мають різні температури димоутворення. Оскільки при смаженні жир нагрівається до 200 градусів, тушкуванні – до 120 градусів, вибирайте з розумом: фритюр з «димком» точно нікому не піде на користь.

Олію, безумовно, не можна зберігати на підвіконні. Якщо ж взяти до уваги торгівлю на вулиці, то це абсолютно неприпустимо, тому що під дією сонячного світла олія окислюється. Найкраще зберігати у темному місці, наприклад, у холодильнику. Хоча, як запевняють фахівці, температура не є важливим фактором. Та чим менша температура зберігання будь-якого продукту, тим менше негативних процесів відбувається всередині.

Часто на етикетках пишуть – «екологічно чиста олія». Між іншим, як повідомляє Міжнародний інститут природи, за кількістю забруднень (мається на увазі інтегрований показник забруднення повітря, води і ґрунту) Україна в Європі лідирує. Але цю фразу дуже люблять сучасні виробники, адже у наш час екологія – модне поняття.

А ще виробники люблять стверджувати, що олія з добірного насіння. Насправді, що означає ця фраза, певно не розуміють вони й самі, бо соняшкове насіння ніхто ніде спеціально не відбирає.





Правильне харчування для дітей – це, мабуть, найважливіший внесок у їх здоров'я. Їжа, яку їсть дитина, повинна приносити максимальну користь організму. Раціональне харчування дитини робить прямий вплив на темп її розвитку, адже зростаючий організм гостро потребує вітамінів, мікроелементів та поживних речовин. Але це не завжди легко — заохотити дітей їсти здорову їжу. Якщо діти погано вчаться в школі, то проблема може полягати не в їх інтелектуальних здібностях, а в недостатньому або неправильному харчуванні для дитячого мозку.

Мозок зростаючої людини — це досить голодний орган, який поглинає величезну кількість поживних речовин з їжі, що потрапляє в організм (більше, ніж будь-який інший орган). Тому, дуже важливо давати дітям правильну їжу для їхнього нормального розвитку. Якщо ви будете приділяти належну увагу харчуванню своєї дитини, то і в майбутньому ймовірність того, що у неї виникнуть проблеми зі здоров'ям, набагато зменшується. Питання тільки в тому, які саме продукти вважаються здоровими, чим годувати дітей? Останнім часом серед продуктів харчування все частіше з'являються "дитячі варіанти". Дитячий кетчуп, дитячий майонез, дитяче вершкове масло і т.д. Що ж це таке? Саме поняття "дитяче харчування" закріплено Законом України і це харчування для дітей до 3 років. На такій продукції має бути дослівно написано "дитяче харчування" і приведена рекомендація, з якого віку цей продукт вживати. Крім того, в дитячому харчуванні заборонено використовувати консерванти, штучні барвники, ароматизатори та інші хімічні компоненти (у дорослих продуктах їх використовувати можна). Як зазначає начальник випробувальної лабораторії «Прод-Лег-Тест» Кулько Н.В.: «Сучасні технології теплової обробки і вакуумна упаковка забезпечують можливість тривалого зберігання продукту без використання консервантів. В якості консерванту, при промисловому виробництві дитячого харчування, використовується тільки вітамін С (аскорбінова кислота), який не завдає ніякої шкоди дитячому організму і значно підвищує харчову цінність продукту. До складу дитячих харчів, крім основного продукту, дійсно входить певний набір компонентів (кукурудзяний або пшеничний крохмаль, рисове борошно тощо). Кожен з них виконує певну функцію, забезпечуючи тим самим збалансованість продукту за рахунок взаємодоповнюючого поєднання різних інгредієнтів. Додаткові добавки значно підвищують харчову цінність і сприяють легкій засвоюваності продукту. Але використання ароматизаторів, спецій, барвників та смакових добавок при виробництві продуктів для дітей забороняється».

Свіжі овочі і фрукти багаті вітамінами тільки в "свій" сезон. Кілька місяців зберігання, навіть з дотриманням усіх норм, (що, на жаль, зустрічається вкрай рідко) крім клітковини і крохмалю в них мало що залишається. При приготуванні соусів зі свіжих овочів і фруктів більша частина вітамінів і поживних речовин також "зникає". Так, при варінні втрачається близько 20% вітаміну В і більше 50% вітаміну С. Відновити втрачене "багатство" в домашніх умовах неможливо. А ось приготуваний в промислових умовах продукт має все необхідне. Деякі дитячі продукти додатково збагачені бета-каротином, залізом, йодом, калієм і вітаміном С у дозах, що наближаються до добової потреби дітей відповідного віку. Крім того, ніхто не дасть вам гарантію, що овочі і фрукти, куплені на ринку виростили в «чистому» районі, а не на узбіччі автомагістралі. Купуючи їх, ви не можете перевірити, чи містять вони свинець і радіонукліди. І вже, звичайно, вам ніхто не зізнається в тому, що їх удобрювали хімічними добривами. Ви годуєте дитину тільки тим, що виростило у вас у саду і на городі? Берете яйця і м'ясо у добре знайомої сусідки? На жаль, і тут не можна повністю гарантувати безпеку продуктів. Хто знає, як і куди скидає відходи сусіднє промислове підприємство? Що стосується дитячого харчування, то воно виготовлене з перевірених якісних продуктів, вирощених, зібраних, перероблених та упакованих з дотриманням усіх норм безпеки.

Нещодавно у магазинах з'явився дитячий кетчуп, проте до цих пір далеко не всі знають, що це за продукт, і ведуться суперечки, чи дійсно він потрібен дітям або це черговий маркетинговий хід... Наскільки шкідливий кетчуп? Почнемо з того, що за своєю суттю кетчуп не є шкідливим: у його складі томати, спеції і оцет. Більш того, в ньому є речовина лікопен, яка має протипухлинний ефект і знижує ризик захворювань серця. До того ж кетчуп можна вважати антидепресантом, адже в його складі міститься серотонін - «гормон щастя». Інше питання - інгредієнти якої якості використовують виробники кетчупу. Наприклад, заявляючи, що чи не самі виростили томати, вони можуть замість помідорів додавати томатну пасту, куплену у партнерів. Знову ж можливо додавання крохмалю, консервантів, шкідливих харчових добавок. Також у кетчуп часто додають цукор: саме по собі це нешкідливо, проте кількість цукру на одиницю продукції може бути надмірною. Якщо вибирати кетчуп уважно і навіть прискіплю, то при розумному застосуванні він не принесе шкоди. Цілком закономірна тенденція, коли дорослі починають купувати «дитячі продукти». Ми дуже втомилися від можливих підробок і продуктів низької якості, і нам здається, що для дітей точно виробляють товари з кращими характеристиками. Дійсно, контроль за технологією виробництва дитячого харчування досить жорсткий. Однак варто розуміти, що різні дитячі продукти орієнтовані на дітей не тільки за якістю складу, але і за кількісними показниками. Наприклад, якщо мова про дитячу воду, то в ній вміст мінералів нижчий, ніж потрібно для дорослої людини.

Це потрібно враховувати.

Білий соус високої жирності дістався нам у спадок після радянських часів. І хоча історія соусу має іспано-французьке коріння, весь цивілізований світ від нього вже давно відмовився. Згідно з ГОСТом, розробленим ще в радянський час, у майонезі виробники зобов'язані були використовувати до 80% оливкової олії, ячні жовтки, цукор, трохи кислоти (оцтової або лимонної), до складу майонезу «Провансаль» входила ще й гірчиця. Такий майонез, якщо не брати в розрахунок кількість олії, можна вважати навіть корисним, ну і вже точно не шкідливим продуктом. Тим не менш, соус виготовлений згідно з ГОСТом є продуктом, що швидко псується і недешевий у виробництві, тому в даний час технології та рецептура трохи змінилися. Нині майонези випускають відповідно до ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови». Зверніть увагу, що добавки (стабілізатори, консерванти, крохмаль, ароматизатори) дозволені за технічними умовами, і купуючи навіть найдорожчий майонез найвідомішого виробника, ви не зможете убезпечити себе і тим більше дитину від «хімічного» доважку в складі продукту. Замість лимонного соку в рецептурі майонезу промислового виробництва використовується оцет, причому столовий. На відміну від того ж яблучного оцту, столовий оцет є повністю штучним «продуктом» - у його складі зброжені спирти, вуглеводи і оцтовокислі бактерії. У дитячому харчуванні оцет у будь-якому вигляді небажаний, тому що подразнює ніжну слизову шлунково-кишкового тракту дитини. Кількість стабілізаторів і загусників безпосередньо залежить від жирності майонезу: чим він «легший», тим більше потрібно речовин, що зберігають потрібну консистенцію продукту. Камедь і інші консерванти, оберігають продукт від швидкого псування, перешкоджають розвитку дріжджів і пліснявих грибків.

«Недолік» натурального продукту в тому, що він має нетривалий термін зберігання в умовах холодильника. Технологія виробництва цього соусу в харчовій промисловості заснована на використанні різних консервантів, які значно збільшують термін зберігання. Але лікарі не зараховують навіть якісний майонез до корисних продуктів, а називають його нешкідливим для здоров'я і тільки при певних умовах. Шкода майонезу в тому, що він містить у своєму складі значну кількість жиру. І навіть додавши невелику ложку майонезу до страви ми збільшуємо її калорійність на 100-200 ккал, що досить небезпечно, особливо при низьких фізичних навантаженнях. Майонез з низьким вмістом жиру має дещо іншу рецептуру, а для додавання йому густоти можуть додаватися різні стабілізатори. Справжній домашній майонез за кольором нагадує мед – він такий же напівпрозорий; консистенція ніжна, немов желе, а смак дуже м'який, тонкий. Приготований власноруч, вживаний у невеликих кількостях майонез, великої шкоди вашому організму не принесе, але врахуйте, що справжній домашній майонез не може бути «легким» – в ньому завжди багато все тих же калорій.

А взагалі, повірте, майонез нині не в тренді, тим більше для дітей! Особливо якщо мова йде про дитину, молодшу трирічного віку. Причому навіть майонез домашнього приготування не придатний для дитячого харчування. Важливо пам'ятати - до трьох років у дитини ще не завершено формування систем шлунково-кишкового тракту, не доконала ферментна система, дитячий організм просто не зможе розщепити і засвоїти всі ті жири, які потраплять в організм разом з цим соусом. До речі, майонез у кілька разів перевершує за жирністю сметану. А от якраз нежирна сметана, несолодкий натуральний йогурт і трохи оливкового масла – соуси домашнього приготування, прекрасно замінять магазинський майонез. Перш за все зрозумійте, що їжа без майонезу може бути смачною, він збиває і змінює природний смак їжі. Вживайте майонез якомога рідше, але якщо змінити звички ви не в змозі спробуйте освоїти рецепти соусів, які його замінюють. Отже, чим замінити майонез при приготуванні салату або чим просочити печінковий пиріг? Існує кілька цілком нехитрих і смачних рецептів. Природно, доведеться готувати власноруч, зате будете точно знати, що ви їсте і чим годуєте своїх близьких.

Отже, змішайте натуральний (несолодкий) йогурт з 5% сиром (три до одного). Додайте в отриману суміш трохи зелені і часнику. Цей соус прекрасно підійде до будь-якої страви з картоплі, а також як заправка до овочевих салатів. А можна взяти все той же йогурт, але на цей раз додати до нього соєвий соус, трохи бальзамічного оцту, часник і зелень, а точні пропорції підберіть на свій смак. Цей соус добре підходить до страв з риби, морепродуктів і для м'ясних страв. Ще один варіант - за допомогою блендера протріть петрушку і часник до появи соку. Потім у суміш додайте оливкову олію і крапельку-дві винного оцту. Соус розкриє смак печених овочів і м'ясних страв. Спробуйте, про майонез ви забудете точно!

Що ж стосується розрекламованих дитячих продуктів, кожна мама повинна вирішити для себе сама давати їх дитині чи ні, важливо пам'ятати - про маленьку людину піклуються і за неї відповідають дорослі.





досягнень науки і техніки, вимогам міжнародних, регіональних стандартів та сприяє підвищенню конкурентоспроможності продукції.

2. *Що робити, якщо вимоги прийнятих на заміну ГОСТ стандартів нижчі, ніж були у скасованому? Чи варто знижувати якість?*

ДСТУ 1.1:2015 (ISO/IEC Guide 2:2004, MOD) "Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів" визначає термін "вимога", як положення, що містить критерії, яких потрібно дотримуватися.

Статтею 4 Закону визначаються мета та принципи державної політики у сфері стандартизації, з яких можна підкресли такі як забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних правил, настанов, процедур та принцип адаптації національних стандартів до сучасних досягнень науки і техніки, сприяння впровадженню інновацій та підвищення конкурентоспроможності продукції вітчизняних виробників.

У частині першій статті 22 Закону викладені положення, які стосуються перевірки національних стандартів, яка має робитися з метою визначення чи відповідають національні стандарти законодавству, потребам виробників та споживачів, рівню розвитку науки і техніки, інтересам держави, вимогам міжнародних, регіональних стандартів та подальшого їх перегляду у разі встановлених невідповідностей.

Підпунктом 6.12.5 ДСТУ 1.2:2015 "Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації" передбачено, що зміни, які вносяться до національного стандарту, не повинні погіршувати показники продукції, яка виробляється згідно цього національного стандарту.

Враховуючи вищезазначене, можна зробити висновок, що зниження вимог суперечить принципам та меті стандартизації, які в загальному випадку спрямовані на забезпечення підвищення конкурентоспроможності продукції.

Отже, стандарти розробляються на основі практичного досвіду і накопичених суспільством знань та при правильному їх застосуванні стають одним із кращих засобів регулювання виробництва та підвищення його ефективності.

Якщо за будь-яких причин, технічний комітет стандартизації на основі консенсусу прийняв рішення щодо зниження вимог у певному національному стандарті у порівнянні з вимогами, які діяли раніше, суб'єкт господарювання, який застосовує цей національний стандарт у своїй діяльності та може виконати вимогу більш жорстку, ніж визначена національним стандартом, може бути впевнений та вважати, що він виконав установлену цим національним стандартом вимогу.

Якщо вимога стосується якості продукції, звісно не потрібно знижувати свої можливості, а навпаки використовувати свої переваги під час просування продукції на ринку та застосовувати також інші елементи конкурентної боротьби.

3. *Який із стандартів вважати обов'язковим?*

Перш за все слід розглянути питання, яке стосується рівнів стандартизації, визначених Законом. Тобто Законом встановлено два рівні стандартизації залежно від рівня суб'єкта стандартизації, що приймає стандарти: національні стандарти, прийняті національними органом стандартизації та стандарти, прийняті підприємствами.

Статтею 23 Закону визначено, що національні стандарти застосовуються на добровільній основі, крім випадків, якщо обов'язковість їх застосування встановлена нормативно-правовими актами, а частиною другою статті 16 Закону визначено, що стандарти, прийняті підприємствами, застосовуються на добровільній основі.

Якщо розглядати питання обов'язковості стандартів у площині господарської діяльності суб'єктів господарювання, то відповідно до частини другої статті 15 Господарського кодексу України застосування стандартів чи їх окремих положень є обов'язковим для:

суб'єктів господарювання, якщо обов'язковість застосування стандартів встановлено нормативно-правовими актами;

учасників угоди (контракту) щодо розроблення, виготовлення чи постачання продукції, якщо у ній (ньому) є посилання на певні стандарти;

виробника чи постачальника продукції, якщо він склав декларацію про відповідність продукції певним стандартам чи застосував позначення цих стандартів у її маркуванні.

Слід звернути увагу на положення, визначені пунктом 3 розділу VI "Прикінцеві та перехідні положення" Закону, які стосуються того, що ще 15 років (з дня набрання чинності Закону) будуть чинні галузеві нормативні документи (стандарти, кодекси усталеної практики та технічні умови, прийняті центральними органами виконавчої влади до набрання чинності цього Закону, а також галузеві стандарти (ОСТ) та прирівняні до них інші нормативні документи колишнього СРСР, галузеві стандарти України (ГСТУ)).

Галузеві нормативні документи також застосовуються на добровільній основі, крім випадків, якщо обов'язковість їх застосування встановлена нормативно-правовими актами.

З метою забезпечення суб'єктів господарювання інформацією щодо обов'язкових вимог, викладених у стандартах, частиною третьою статті 23 Закону передбачено, що національний орган стандартизації забезпечує розміщення на офіційному веб-сайті текстів таких національних стандартів з безоплатним доступом до них. У той же час пунктом 3 розділу VI "Прикінцеві та перехідні положення" Закону передбачено, що центральні органи виконавчої влади забезпечують розміщення на офіційних веб-сайтах текстів таких галузевих нормативних документів, з безоплатним доступом до них.

Також слід зазначити, що Законом внесено зміни до частини першої статті 15 Закону України "Про захист прав споживачів", відповідно до якої виключено обов'язкову норму, яка стосується того, що інформація про продукцію повинна містити найменування нормативних документів, вимогам яких повинна відповідати вітчизняна продукція.

Під час застосування стандарту, який є обов'язковим, слід також урахувати те, що стандарти містять посилання на інші стандарти, положення яких становлять разом сутність цього стандарту, і вимог таких стандартів слід також дотримуватися.

4. *Якими нормативними документами слід користуватися, якщо певний ГОСТ скасовано? Що робити, якщо не має стандарту на заміну скасованого ГОСТ?*

Як було зазначено у роз'ясненні щодо першого питання, за умови добровільності застосування стандарту, але з метою мати будь-яку інструкцію, правила тощо, які упорядковують діяльність у тій чи іншій сфері, може застосовуватися не чинний стандарт, якщо на нього не передбачається робити посилання у відповідній сфері діяльності.

У разі якщо суб'єкт господарювання має наміри застосувати стандарт та використовувати його позначення, а потрібний йому ГОСТ скасовано, необхідно знайти заміну такому документу.

Для цього необхідно звернутися до організації стандартизації, які є у кожному обласному центрі (найближчий у нашому регіоні – відділ стандартизації ДП «Кривбасстандартметрологія», тел.407-08-11).

Також існує фонд галузевих нормативних документів, інформацію про які можна отримати у відповідних центральних органах виконавчої влади у визначених сферах діяльності.

Пунктом 1 частини першої статті 16 Закону встановлено, що підприємства, установи та організації мають право у відповідних сферах своєї діяльності та з урахуванням своїх господарських і професійних потреб організовувати та виконувати роботи із стандартизації, зокрема: розробляти, приймати, перевіряти, переглядати та скасовувати стандарти, кодекси усталеної практики, технічні умови і зміни до них, установлювати процедури їх розроблення, прийняття, перевірки, перегляду, скасування та застосування.

Тобто, законодавство передбачає низку механізмів для отримання необхідного стандарту, враховуючи те, що використавши право, надане підприємству вищезазначеною нормою Закону суб'єкт господарювання має право отримати свій власний документ, розроблений за своїми власними правилами.