

# Стан продовольчого ринку Запорізької області за результатами незалежних споживчих експертиз

*Зі спрощенням у 2010 році державного нагляду за дотриманням стандартів, норм і правил під час виробництва та оптової реалізації продукції вітчизняні науково-виробничі центри стандартизації, метрології та сертифікації були позбавлені контролюючих функцій у цій сфері та можливості застосовувати будь-які штрафні санкції до підприємств-виробників неякісних товарів. Єдиним важелем впливу на ринкову ситуацію залишилось інформування споживачів стосовно фальсифікованої продукції та продукції, що не відповідає вимогам нормативних документів. Адаже поінформований — значить озброєний.*



В. Величко

**З** метою інформування споживачів щодо неякісних, небезпечних та фальсифікованих продовольчих товарів, які реалізуються у торговельній мережі Запорізької області, ДП «Запоріжжястандартметрологія» упроваджено проведення незалежних споживчих експертиз якості харчових продуктів. Проводять експертизи згідно із затвердженою Програмою, у рамках реалізації якої упродовж 2012 року фахівцями лабораторії підприємства досліджено 183 зразки харчової продукції: меду (6); хлібобулочних виробів (59); молока (14) та молока згущеного (3); питної водопровідної води у містах — Запоріжжя (17), Энергодар (5), Дніпрорудний (2), Кам'янець-Дніпровський (2), Велика Білозерка (1), Василівка (1), Степногорськ (1), Оріхов (2); ранніх овочів, ягід та баштанних культур (19); кефіру (10); сметани (9); морозива (9); гречаної (3) та пшеничної (3) крупи; пшеничного борошна (3); твердих сирів (5); варених ковбас і сосисок (5); м'ясних консервів (4).

Усі названі вище види харчових продуктів належать до основних груп продовольчих товарів, які належать до споживчого кошика пересічних українців. Зразки для досліджень відбирались безпосередньо у торговельній мережі. Перевагу надано торговим маркам, які найбільше представлені на продовольчому ринку Запорізького регіону.

Досліджували зразки на відповідність вимогам чинних стандартів за маркуванням та основними показниками, зокрема, органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними. Особливу увагу зосереджено на відповідності фактичної маси нетто продуктів і заявленої виробниками у маркуванні.

## Узагальнені результати незалежних споживчих експертиз

Відібрані для лабораторних досліджень зразки меду та хлібобулочних виробів в основному не відповідали встановленим вимогам за маркуванням, масою нетто та фізико-хімічними показниками. Зокрема, одним із загальних недоліків цих продуктів була відсутність повної та достовірної інформації щодо товару, а також занижена маса нетто. Також неякісний хліб мав завищену вологість, занижені кислотність і вміст жиру, а в меді виявлено високий рівень гідроксиметилфурфуролу, який свідчить щодо його перетоплення або довгого зберігання.

Усі зразки коров'ячого молока за всіма показниками відповідали вимогам нормативних документів. А от у двох зразках молока згущеного було виявлено удвічі нижчий вміст білку, що може вказувати на порушення технологічного процесу чи недотримання рецептури під час їх виробництва.

Основна невідповідність, виявлена під час експертизи у двох зразках твердого ▶

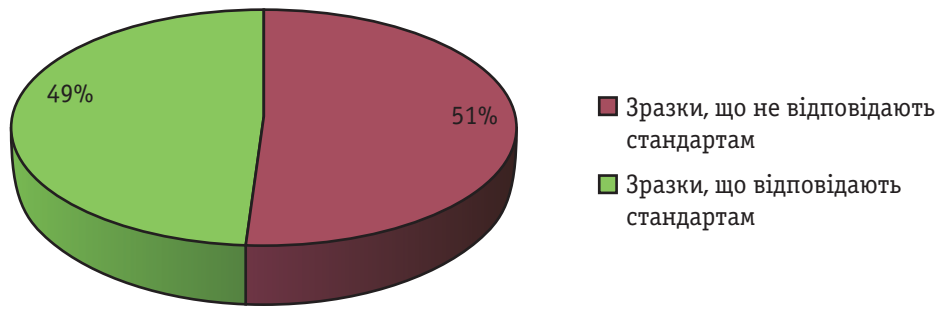


Рис. 1. Співвідношення якісної та неякісної продукції

сиру, — це завищена вологість. Ще один зі зразків містив рослинні жири, тобто мав би називатись не «сиром», а «сирним продуктом». Така сама невідповідність вимогам стандартів виявлена і в одному зі зразків сметани, що також містив рослинні жири. Ще два зразки сметани і один зразок кефіру мали завищений вміст дріжджів. Не пройшли за мікробіологічними показниками і три зразки морозива: в одному з них виявлено завищений вміст дріжджів, ще у двох — бактерії групи кишкових паличок.

Основні порушення, виявлені під час лабораторних випробувань питної водопровідної води, відібраної безпосередньо у квартирах і будинках жителів Запоріжжя: завищені мутність, кольоровість та перманганатна окислюваність (вказує на вміст у воді органічних речовин). А от у водопровідній воді м. Енергодара результати досліджень показали перевищення норми за вмістом свинцю і майже в 7 разів завищену концентрацію марганцю. Є проблеми з марганцем і у воді з Кам'янки-Дніпровської, крім цього в ній у півтора рази завищена жорсткість і в 2,5 рази — концентрація нітратів. Що стосується води з Дніпрорудного, то вона взагалі не може називатися питною, оскільки не відповідає за п'ятьма показниками. У цій воді у три рази завищена мутність, майже у два рази — жорсткість, вміст сульфатів і заліза, а також завищена концентрація марганцю. За п'ятьма показниками не відповідала нормам і пит-

на вода, відібрана у Василівці: майже у 10 разів завищена каламутність, у два рази — вміст кадмію, у понад півтора рази — концентрації хлоридів і натрію, наявний сухий залишок. У воді зі Степногорська під час досліджень були виявлені висока каламутність і завищена концентрація марганцю. Не пройшла ця вода і за мікробіологічними показниками, оскільки в ній виявлено загальні коліформи.

Під час дослідження ранніх овочів, ягід і баштанних культур на вміст нітратів завищені концентрації останніх були виявлені у капусті, огірках, кабачках, динях та полуниці.

Усі зразки гречаної крупи за всіма показниками відповідали вимогам стандартів, а от вся пшенична крупа не пройшла за маркуванням, кольором та розміром ядер. Що ж до випробувань пшеничного борошна, то два зразки цього продукту мали відхилення за масою нетто, а в одного зразка була завищена зольність і занижена білість, які є основними показниками, що характеризують сорт борошна. Тобто цей зразок ні в якому разі не може бути віднесений до вищого ґатунку, як це було вказано на маркованні.

Під час експертизи м'ясних консервів було виявлено, що три відібрані зразки не відповідали за зовнішнім виглядом, а саме — містили занадто дрібні шматки м'яса. Ще в одного зразка був занижений показник «вміст м'яса і жиру», а в іншого — завищена жирність. Під час дослідження ковбасних виробів у одного зі зразків сосисок виявлено завищений вміст вологи, а у зразку вареної ковбаси — завищену у півтора рази концентрацію нітриту натрію.

**ВИСНОВКИ**

Результати проведених експертиз показали, що вимогам національних стандартів не відповідає 51 % досліджених зразків харчових продуктів (рис. 1). З чого можна зробити висновок, що кожен другий харчовий продукт, представлений на продовольчому ринку Запорізької області, неякісний.

Найбільша частина протестованих зразків не відповідає встановленим вимогам за фізико-хімічними показниками (74 %). Друге місце у рейтингу невід-

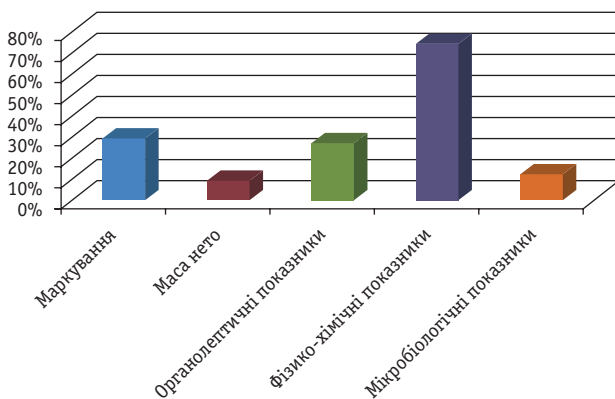


Рис. 2. Основні види невідповідностей

повідностей посідає маркування (29 %), третє — органолептичні показники (27 %). Найменша кількість невідповідностей стосується мікробіологічних показників (12 %) і маси нетто (9 %) (рис. 2).

Варто зазначити, що деякі невідповідності за фізико-хімічними показниками призводять не лише до погіршення якості продуктів, а й до їх фальсифікації, що взагалі є неприпустимим. Як, наприклад, у випадку із сиром і сметаною, що містять рослинні жири і мали б називатись «сирним продуктом» і «сметанним продуктом».

З огляду на такий стан продовольчого ринку Запорізької області, який є віддзеркаленням ситуації, що склалась на всій території України, питання якості харчових продуктів сьогодні стоїть дуже гостро і потребує негайного вирішення. Адже провідними вченими світу вже давно доведено, що від щоденного раціону та якості продуктів, які до нього входять, прямо залежить здоров'я нації та майбутніх поколінь.

На сьогодні ДП «Запоріжжястандартметрологія» не має повноважень для заборони виробництва неякісної продукції або застосування штрафних санк-

цій до недобросовісних виробників. Тому інформацію стосовно результатів лабораторних досліджень передають до Інспекції у справах захисту прав споживачів Запорізької області з метою вживання подальших заходів з недопущення обігу неякісної продукції на ринку.

Крім того, у 2012 році ДП «Запоріжжястандартметрологія» і Запорізьке територіальне відділення Антимонопольного комітету України підписали спільний наказ щодо взаємодії, який передбачає взаємне інформування стосовно виявлених фактів порушень законодавства у сферах технічного регулювання, захисту прав споживачів та економічної конкуренції. Зокрема, якщо в ході незалежних лабораторних випробувань фахівці ДП «Запоріжжястандартметрологія» виявляють, що виробник знизив собівартість продукції шляхом використання дешевих компонентів, які не зазначив у споживчому маркуванні, і при цьому завищив ціну готового продукту, така інформація негайно передається до Антимонопольного комітету для запобігання недобросовісній конкуренції. Найбільше ж від такої співпраці виграють споживачі.

*В. Величко, генеральний директор,  
ДП «Запоріжжястандартметрологія», м. Запоріжжя*

## НОВИНИ ISO

# Довгострокова дійсність електронних підписів завдяки стандарту ISO

**Н**овий стандарт ISO дозволить представникам бізнесу й державних органів гарантувати довгострокову дійсність електронного підпису. Відповідність вимогам ISO 14533 також дозволить забезпечити сумісність електронних підписів під час перевіряння дійсності документів, переданих і опрацьовуваних за допомогою різних інформаційних систем.

Новий стандарт складається із двох частин:

- ISO 14533-1:2012 «Процеси, елементи даних і документи в торгівлі, промисловості й управлінні. Довгострокові профілі підписів. Частина 1. Довгострокові профілі підписів для вдосконалених електронних підписів CMS (Cades)»;

- ISO 14533-2:2012 «Процеси, елементи даних і документи в торгівлі, промисловості й управлінні. Довгострокові профілі підписів. Частина 2. Довгострокові профілі підписів для вдосконалених електронних підписів XML (Xades)».

Дотепер проблема полягала в тому, що законодавчо закріплений період зберігання підписаного за допомогою електронного підпису документа може бути довшим, ніж реальний електронний строк життя доку-

мента. ISO 14533 забезпечить основу для розвитку систем і послуг, які можуть гарантувати дійсність електронних документів протягом тривалішого періоду.

Користувачі, які виграють від цих стандартів, — це організації та державні органи, що бажають або зобов'язані за законодавством зберігати електронні документи протягом тривалого періоду.

Стандарти установлять нові принципи, відповідні вимогам Мандату Європейської комісії M/460, та допоможуть Центру зі спрощення процедур торгівлі та електронних ділових операцій (UN/CEFACT) у розробленні поточної редакції Рекомендації 14 (перевірка дійсності торговельних документів засобами, відмінними від підпису), що забезпечить сумісність і читаність повідомлень, незалежно від платформи одержувача.

Стандарти ISO 14533-1:2012 та ISO 14533-2:2012 розроблено технічним комітетом ISO/TC 154 «Документи й інформація в управлінні, торгівлі та промисловості».

*За матеріалами веб-порталу <http://www.iso.org>*