

2. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. Світ якості України. Київ, 2005. № 2. С. 42–45
3. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів ("Академія"), 2011. 520с.
4. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. 70 с

АНАЛІЗ РИЗИКІВ ПРОЦЕСУ КАЛІБРУВАННЯ ЗАСОБІВ ВИМІРЮВАНЬ

Діденко Н.В.

Харківський національний автомобільно-дорожній університет

Вимірювання геометричних величин застосовуються практично у всіх лабораторіях машинобудівельних підприємств. Для забезпечення достовірності результатів цих вимірювань проводиться повірка або калібрування засобів вимірювання геометричних величин. Ці засоби вимірювань в багатьох випадках не відносяться до сфери законодавчо регульованої метрології, тому їх повірку та калібрування проводять на підприємстві в метрологічних лабораторіях.

Рівень процесів проведення повірки та калібрування таких засобів має значний вплив на якість продукції та її конкурентоспроможність. На кожному етапі цих процесів виникає значна кількість різних ризиків. У доповіді розглядається калібрування засобів вимірювань геометричних величин з точки зору управління ризиками. Проведено аналіз ризиків цього процесу. Для ідентифікації ризиків процесу калібрування був застосований метод «краватка-метелик». Складено реєстр ідентифікованих ризиків. Метод «краватка-метелик» вибраний на підставі аналізування різних методів як найбільш зрозумілий, широко розкритий та такий, що підходить для застосування в метрологічній лабораторії. Було проведено експертне оцінювання ідентифікованих ризиків, на підставі якого побудовано матрицю ризиків, у якій по горизонталі розкладаються ризики за величиною їхнього впливу, а по вертикалі - за ймовірністю виникнення. Застосовані позначення кольорових зон, що характеризуються ступенем впливу ризику та ймовірністю їх виникнення. За цими зонами можна визначити критичні, помірні та некритичні ризики. Встановлено, що найвищими ризиками є низькі / високі температури у приміщенні лабораторії та некваліфікований персонал.

Джерела інформації.

1. ДСТУ ISO 31000:2018. Менеджмент ризиків. Принципи та настанови (ISO31000:2018, IDT). [Чинний від 01.01.2019]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 23 с.