



**Закрытое акционерное общество «РОСА»
Учебный центр**

119297, Москва, ул. Родниковая, д.7, стр. 35, ИНН 7732017453; КПП 772901001
Тел.: (495) 502-44-22; Факс: (495) 439-52-13;
E-mail: quality@rossalab.ru; www.rossalab.ru



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

«Органолептические методы анализа воды в соответствии с ГОСТ Р 57164-2016» (18 акад. часов)

Цель курса: Ознакомить слушателей семинара с нормативными и методическими документами по органолептическому анализу и основами организации работ по определению запаха и вкуса воды. Обучить составлению рабочих инструкций лаборатории для реализации органолептических анализов, а также обнаружению и распознаванию запахов и вкусов.

Целевая аудитория: Специалисты лабораторий, выполняющие органолептические анализы.

Тема 1. Нормативные документы по органолептическому анализу

Терминология, общие требования, требования к помещениям, подбор и обучение испытателей в соответствии с документами:

ГОСТ ИСО 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь: термины и определения, относящиеся к органолептическому анализу.

ГОСТ ИСО 8589-2014 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования.

ГОСТ ИСО 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.

ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей.

ГОСТ Р 53701-2009 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ.

Тема 2. Нормативные документы по органолептическому анализу – методы определения

ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности». Новые разделы и требования. Источники появления запахов в воде. Характер и интенсивность запахов. Описание запахов. ГОСТ ИСО 5496-2014 – методы оценки запахов. Выбор стандартных образцов или чистых веществ для анализа воды на запах.

Тема 3. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

Выявление испытателей из числа персонала. Обучение персонала обнаружению и распознаванию запахов. Факторы, влияющие на проведение определения. Процедура проведения эксперимента по установлению порогов обнаружения и распознавания запахов, а также концентраций веществ, соответствующих интенсивности запаха, выраженной в баллах по ГОСТ Р 57164-2016. Практическое обнаружение и распознавание запаха на модельных и реальных образцах.

Тема 4. Определение вкуса воды

Факторы, определяющие вкус и привкус воды. Характер и интенсивность вкуса. Описание вкуса по ГОСТ ИСО 5496-2014. Выбор стандартных образцов для анализа воды на вкус. Оценка порога чувствительности вкусовых ощущений. Характеристика интенсивности

вкуса воды. Практическое обнаружение и распознавание вкуса воды на модельных и реальных образцах.

Тема 5. Реализация требований к органолептическим анализам в лаборатории

Составление внутренних документов лаборатории для реализации органолептического анализа – инструкции, описание процедур, отчетность. Контроль над деятельностью испытателей. Методы контроля качества. Организация внутреннего контроля качества – процедуры, периодичность.

Итоговое занятие – зачет, ответы на вопросы

Куратор курса: Бушова Г.А., ведущий инженер – и.о. начальника сектора общего химического анализа ЗАО «РОСА»