



**Министерство Образования и Науки
Кыргызской Республики**

**Кыргызский Государственный Технический
Университет им. И.Раззакова**

Кафедра «Технология производства продуктов питания»

ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

Методические указания к выполнению практических занятий

для студентов направления 552.403.01

«Технология мяса и мясных продуктов» очной и дистантной форм обучения

Бишкек 2011



Рассмотрено на заседании
методической

Одобрено

Кафедры «ТППП»

комиссией ТФ

Прот.№

Прот.№

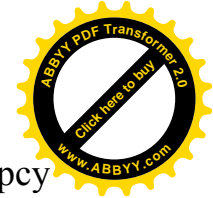
Составитель **МУРАТАЛИЕВА М. Н.**

УДК.: 006.072:637.5(072)

Отраслевая стандартизация и сертификация. Методическое руководство к практическим занятиям для студентов специальности 552.403.01 «Технология мяса и мясопродуктов »/ КГТУ им. И. Раззакова; Сост. Мураталиева М.Н -Б.: ИЦ «Техник», 2011

Излагаются сведения о целях и принципах и документах области стандартизации. Приводятся общие правила разработки, построения, изложения, оформления и обозначения стандартов.

Рецензент: начальник испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии при Министерстве экономического регулирования КР, к.т.н. ,ст.н.с. Аксупова А.М.



Общие методические указания к проведению практических работ по курсу «Отраслевая стандартизация и сертификация»

1. Цели и задачи дисциплины.

В связи с развитием рыночных отношений и возрастающей необходимостью повышения конкурентоспособности продукции вопросы качества приобретают все большее значение.

В настоящее время наступил новый переходный этап развития стандартизации, который характеризуется изменением статуса стандартов, в связи с вступлением в силу Закона «О техническом регулировании».

В качестве приоритетов в области стандартизации для государства можно назвать следующие: обеспечение разработки общепромышленных и базовых стандартов, обеспечение безопасности потребителей и работников, соблюдение экологических требований, инновации.

Основной целью дисциплины «Отраслевая стандартизация и сертификация» является изучение фонда нормативных документов по стандартизации и сертификации, правового режима сертификации сырья и мясных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения сертификации, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. *Целью* изучения дисциплины является также осознание студентами роли и места стандартизации и сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании профессиональных знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации при производстве мяса и мясных продуктов.

Задачи дисциплины вытекают из требований к знаниям и умениям специалиста в области технологии мяса и мясных продуктов, установленным квалификационной характеристикой для специальности 55240301 «Технология мяса и мясных продуктов».

Основными задачами дисциплины являются:

- приобретение знаний в области правил и норм по отраслевой стандартизации и сертификации;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией, ее разработке и оформлению.

Для изучения стандартизации необходимы знания по дисциплинам:

- метрология;
- стандартизация и сертификация;
- микробиология;



- биохимия;
- безопасность сырья и продуктов животного происхождения;
- химия пищи;
- аналитическая химия.

2 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения курса студенты должны **знать:**

- основные показатели безопасности мяса и мясных продуктов;
- способы фальсификации мяса и мясных продуктов;
- требования по показателям качества к мясным продуктам;
- критические контрольные точки в ходе ведения технологических процессов производства мясных продуктов.

После изучения курса студент должен **уметь:**

- находить необходимую нормативно-техническую документацию;
- определять сроки ее действия;
- отличить фальсифицированную продукцию от подлинной;
- составлять карты метрологического контроля.
- определять параметры и факторы, отрицательно влияющие на качество мясной продукции;
- применять на практике правила и нормы стандартизации мясной продукции;
- применять на практике правила сертификации производства мясной продукции;

иметь навыки:

- практической работы с нормативными документами мясной продукции;
- составления проекта технических условий на готовую продукцию;
- идентификации продукции для проведения ее сертификации;
- грамотной работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию.



Краткие теоретические сведения

Основным назначением стандартизации является установление единых норм и требований к качеству продукции, сырья, материалов и полуфабрикатов. Показатели, нормы и требования стандартов и технических документов на продукцию, определяют уровень существующего или достигнутого качества, а их соблюдение производителями продукции дает основание считать продукцию качественной.

Основной целью государственной политики в области стандартизации является повышение конкурентоспособности отечественной продукции, участие Кыргызстана в международной торговле. Достижение этой цели возможно за счет:

гармонизации (приведения в соответствие) национальных стандартов с международными и региональными,

использования адаптированных (приспособленных к национальным особенностям) международных стандартов в качестве государственных.

На современном этапе актуальной задачей стандартизации является разработка технических регламентов, которые должны прийти на смену стандартам в их теперешнем виде. Особенность нового этапа стандартизации заключается в том, что обязательные требования к безопасности продукции (работ, услуг) закрепляются в технических регламентах. При этом процесс изготовления продукции, требования к ее потребительским свойствам оговариваются в стандартах, исполнение которых носит добровольный характер. Они обязательны к исполнению только в той части, которая соответствует целям разработки технических регламентов.

Составной частью деятельности по стандартизации является сертификация продукции, производства и систем качества. Развитие этой области деятельности происходит по пути совершенствования системы сертификации, снижения затрат на ее выполнение путем сокращения перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, а также внедрения альтернативных форм подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.

Одним из основных аспектов деятельности технологов является работа с нормативными документами, которые отражают

полный ассортимент изделий, выпускаемых в отрасли;

требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции;

технологии изготовления отдельных групп и наименований изделий, их выход и требования к оснащенности технологического процесса контрольно-измерительными приборами;

методики контроля показателей качества и другие сведения.

Фонд документов мясной промышленности, действующих на настоящее время, включает **нормативные** и **технические** документы. К **нормативным** документам относятся:

государственные и межгосударственные (региональные) стандарты на продукцию вида общих технических условий и технических условий;



отраслевые стандарты на продукцию;

государственные и межгосударственные стандарты на методы анализа.

К *техническим* документам относятся технические условия на одно конкретное наименование продукции или группу изделий, технологические инструкции; рецептуры; приказы, устанавливающие нормы выхода изделий, расхода материалов и сырья, потери по отдельным стадиям технологического процесса и так далее.

Кроме того, безопасность продукции и ее качество регламентируются санитарными правилами и нормативы (СанПиН) и ветеринарными требованиями.

Обязательный комплекс документов для выработки продукции включает:

стандарт на продукцию (ГОСТ, КМС, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ):

технологическую инструкцию на производство (переработку);

рецептуру.

Технические условия относятся к нормативным документам двойственного характера: часть из них относится к стандартам, часть к техническим документам. По назначению и структуре ТУ аналогичны стандартам на продукцию.

Стандарт на продукцию состоит из следующих разделов:

-ассортимент изделий;

-технические требования (общие технические требования);

-правила приемки и методы испытаний;

-упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Практическое занятие №1

Общие правила разработки стандартов

Цель занятия: освоение общих правил по разработке стандартов.

Теоретическое обоснование: Государственный надзор, стандартизация, безопасность продуктов питания, структурные элементы стандарта.

Государственный надзор - это деятельность специально уполномоченных органов по контролю за внедрением стандартов и соблюдением требований стандартов к качеству продукции, процессов и услуг предприятиями. Контроль и надзор осуществляется на стадиях разработки продукции, подготовки ее к производству, изготовления, реализации (или поставки) и хранения. Функции контроля выполняют такие организации, как Госстандарт, центры стандартизации и метрологии (ЦСМ), органы госсанэпиднадзора, ветеринарная служба, а также иные специально уполномоченные органы управления и службы например, госторгинспекция, метрологическая служба, пожарная инспекция, горводоканал,



горэнергонадзор и другие.

Стандартизация- деятельность по установлению правил, общих принципов, характеристик, рассчитанных для многократного использования на добровольной основе, направленная на достижение упорядоченности, повышения конкурентоспособности в области производства и оборота продукции, выполнения работ и оказания услуг. **Стандарт** — это нормативный документ, разработанный на основе консенсуса, утвержденный признанным органом, направленный на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области. В стандарте устанавливаются для всеобщего и многократного использования общие принципы, правила, характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов. Стандарт должен быть основан на обобщенных результатах научных исследований, технических достижений и практического опыта, тогда его использование принесет оптимальную выгоду для общества

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасного фактора для здоровья человека при их употреблений, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые инвекции и пищевые отравления), так и сточки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие).

Структурные элементы стандарта: -титульный лист;

- предисловие;
- содержание;
- введение;
- наименование;
- область применения;
- нормативные ссылки;
- определения;
- обозначения и сокращения;
- требования;
- приложения;
- библиографические данные.

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Кыргызским научно-исследовательским институтом стандартизации (КМС) Госстандарта КР, доработан с участием рабочей группы специалистов отраслей народного хозяйства



ВНЕСЕН Главным управлением технической политики в области стандартизации Госстандарта КР

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта КР от 1 июля 1992 г. № 7

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (май 2001 г.) с Изменением № 1, принятым Постановлением Госстандарта КР от 15 декабря 1993 г. № 21.

© Издательство стандартов, 1992

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта КР

Содержание

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Разработка стандарта
 - 3.1 Общие положения
 - 3.2 Организация разработки стандарта
 - 3.3 Разработка проекта стандарта (первой редакции)
 - 3.3 Разработка проекта стандарта (окончательной редакции) и представление его для принятия
 - 3.5 Принятие и государственная регистрация стандарта
 - 3.6 Издание стандарта
- 4 Обновление, отмена стандарта
 - 4.1 Общие положения
 - 4.2 Разработка изменения к стандарту
 - 4.3 Пересмотр стандарта
 - 4.4 Отмена стандарта

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к разработке, согласованию, принятию, государственной регистрации, изданию, обновлению (изменению, пересмотру) и отмене государственных стандартов КР (далее — стандарты).

Положения настоящего стандарта подлежат применению техническими комитетами по стандартизации, государственными органами управления, предприятиями, предпринимателями, научно-техническими, инженерными обществами и другими общественными объединениями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт: ГОСТ 1.5-92 Государственная система стандартизации КР. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов



3 Разработка стандарта

3.1 Общие положения

3.1.1 Разработку государственных стандартов КР осуществляют технические комитеты по стандартизации (ТК), а также предприятия, общественные объединения в соответствии с заданиями планов государственной стандартизации КР, программ (планов) работ ТК и договоров на разработку стандартов или в инициативном порядке.

3.1.2 При разработке стандартов следует руководствоваться законодательством КР, государственными стандартами государственной системы стандартизации КР и другими нормативными документами по стандартизации.

При разработке стандартов используют научно-технические результаты научно-исследовательских, опытно-конструкторских, опытно-технологических, проектных работ, результаты патентных исследований, международные, региональные стандарты, правила, нормы и рекомендации по стандартизации, прогрессивные национальные стандарты других стран и иную информацию о современных достижениях отечественной и зарубежной науки, техники и технологии.

3.1.3 В целях обеспечения организационного единства и создания условий для своевременной подготовки к применению стандартов предусматривают, как правило, следующий порядок разработки стандарта:

- 1 стадия — организация разработки стандарта;
- 2 стадия — разработка проекта стандарта (первая редакция);
- 3 стадия — разработка проекта стандарта (окончательная редакция) и представление его для принятия;
- 4 стадия — принятие и государственная регистрация стандарта;
- 5 стадия — издание стандарта.

Примечание

Допускается совмещение стадий разработки стандарта, что отражают в договоре на его разработку.

3.1.4 Построение, изложение, оформление, содержание и обозначение стандартов — по ГОСТ 1.5.

3.2 Организация разработки стандарта

3.2.1 Разработке стандартов предшествуют, как правило, подготовка и представление заявок на разработку стандартов в ТК по закрепленным за ними объектам стандартизации. В заявке приводят обоснование необходимости разработки стандарта.

К заявке может быть приложен в качестве исходного материала проект стандарта, подготовленный заявителем.

Заявки могут представлять ТК, научно-технические, инженерные общества и другие общественные объединения, государственные органы управления КР, предприятия и предприниматели.



Подготовку и рассмотрение заявок, формирование годового плана государственной стандартизации Российской Федерации, заключение договора на разработку стандарта осуществляют в порядке, установленном Госстандартом России (Госстроем России).

При этом может быть разработано как приложение к договору на разработку стандарта или в качестве самостоятельного документа техническое задание, в котором, например, устанавливают:

- стадии разработки и сроки их выполнения;
- разделы стандарта и примерную номенклатуру основных требований, устанавливаемых стандартом;
- перечень документов, представляемых со стандартом;
- перечень государственных органов управления и (или) предприятий, которым проект стандарта должен быть разослан на рассмотрение или согласование;
- дополнительные требования заказчика.

3.2.2 ТК организует разработку проекта стандарта:

- определяет подкомитет (ПК), в котором будут разрабатывать стандарт;
- определяет рабочую группу или предприятие для разработки проекта стандарта;
- устанавливает сроки выполнения работ по стадиям разработки стандарта в соответствии со сроками, установленными договором.

ТК направляет информацию о начале разработки стандарта (с краткой аннотацией) для опубликования в специализированном издании Госстандарта России (Госстроя России) для получения от заинтересованных предприятий заявок на направление им на отзыв проекта стандарта (первой редакции).

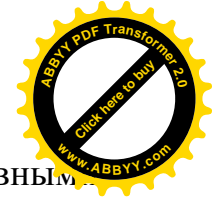
3.3. Разработка проекта стандарта (первая редакция)

3.3.1 Рабочая группа (предприятие) готовит проект стандарта и пояснительную записку к нему.

В наименовании пояснительной записки приводят наименование проекта стандарта и наименование стадии разработки стандарта.

В пояснительной записке к проекту стандарта в общем случае приводят:

- основание для разработки стандарта с указанием соответствующего документа;
- краткую характеристику объекта стандартизации;
- сведения о соответствии проекта стандарта законодательству КР, международным, региональным стандартам, правилам, нормам и рекомендациям по стандартизации (их проектам), а также прогрессивным национальным стандартам других стран;
- сведения о патентной чистоте проекта стандарта;



— сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими нормативными документами по стандартизации и предложения по их пересмотру, изменению или отмене;

— сведения о рассылке на отзыв и опубликовании аннотации о проекте стандарта, а также краткую обобщенную характеристику принципиальных замечаний и предложений (для окончательной редакции);

— сведения о согласовании, если оно проводилось;

— источники информации.

3.3.2 ТК (ПК) проверяет проект стандарта на соответствие условиям договора на разработку стандарта, требованиям законодательства и стандартов государственной системы стандартизации КР и направляет его с пояснительной запиской членам ТК (ПК).

3.3.3 Члены ТК (ПК) рассматривают проект стандарта (на заседании, путем переписки, переговоров) и подготавливают свои предложения по нему в порядке, определяемом ТК (ПК).

3.3.4 ТК (ПК) с учетом полученных предложений подготавливает проект стандарта в качестве первой редакции.

Примечание — Номенклатуру и уровень требований, включаемых в проекты стандартов, ТК (ПК) определяет в соответствии с п. 3.1.2.

3.3.5 ТК (ПК) направляет проект стандарта (первую редакцию) с пояснительной запиской заказчику разработки стандарта и в соответствующую научно-исследовательскую организацию Госстандарта КР (КМС), если она не является членом ТК (далее — научно-исследовательская организация).

ТК (ПК) с учетом полученных заявок на проект стандарта рассылает его на отзыв.

3.3.6 После получения проекта стандарта на отзыв заинтересованные предприятия и специалисты составляют отзывы на проект стандарта и направляют их ТК (ПК) в двух экземплярах не позднее чем через 2 месяца со дня получения проекта стандарта.

Замечания и предложения по проекту стандарта излагают в последовательности:

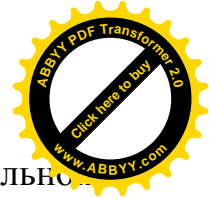
— по проекту в целом;

— по разделам, подразделам, пунктам, подпунктам, перечислениям, приложениям в порядке изложения стандарта.

Предложения по введению новых, исключению или изменению требований, предусмотренных в проекте стандарта, должны быть обоснованы.

3.4. Разработка проекта стандарта (окончательная редакция) и представление его для принятия

3.4.1 ТК (ПК) с учетом поступивших отзывов готовит окончательную редакцию проекта стандарта.



3.4.2 Проект стандарта (окончательную редакцию) с пояснительной запиской ТК (ПК) направляет:

- членам ТК (ПК);
- органам государственного контроля и надзора, если они не являются членами ТК (ПК), и если это необходимо;
- в научно-исследовательскую организацию (в двух экземплярах).

Члены ТК (ПК) рассматривают проект стандарта в порядке и в сроки, установленные ТК (ПК).

Органы государственного контроля и надзора, которые не являются членами ТК (ПК), в месячный срок со дня получения проекта стандарта согласовывают этот проект или дают по нему заключение с обоснованными предложениями по требованиям проекта стандарта, относящимся к их компетенции.

Научно-исследовательская организация готовит заключение на проект стандарта, обеспечивает его издательское редактирование, направляет в ТК (ПК) заключение и экземпляр проекта стандарта, прошедшего издательское редактирование, в срок, не превышающий месяца со дня получения проекта.

3.4.3 ТК (ПК) с учетом предложений членов ТК (ПК), согласования с органами государственного контроля и надзора, заключения научно-исследовательской организации и результатов издательского редактирования дорабатывает проект стандарта.

При наличии разногласий по проекту стандарта ТК (ПК) организует рассмотрение и снятие этих разногласий.

3.4.4 ТК (ПК) на заседании рассматривает проект стандарта и проводит по нему голосование.

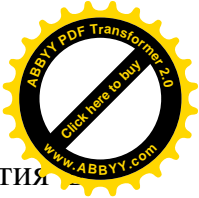
Решение заседания оформляют протоколом. В протоколе должны быть указаны результаты голосования каждого предприятия (организации) - члена ТК (ПК).

Допускается подтверждение согласия с проектом стандарта предприятий (организаций) — членов ТК (ПК) письмом, телеграммой, телефаксом, подписанной руководителем (заместителем руководителя) предприятия (организации) — члена ТК (ПК), или подписью руководителя (заместителя руководителя) предприятия (организации) на проекте стандарта, если постоянный полномочный представитель предприятия (организации) — члена ТК (ПК) не имел возможности присутствовать на заседании.

При получении согласия всех членов ТК (ПК) с проектом стандарта допускается не проводить заседание ТК (ПК).

Запись "Согласовано с замечаниями" не допускается.

3.4.5 ТК (ПК) одобряет проект стандарта, рекомендует его для принятия Госстандартом КР (КМС) и направляет в Госстандарт КР (КМС), если с этим проектом согласны не менее двух третей предприятий (организаций) -членов ТК (ПК).



При этом проект стандарта не может быть направлен для принятия следующих случаях:

- если за него не проголосовали члены ТК (ПК), являющиеся полномочными представителями органов государственного контроля и надзора;

- если его не согласовали органы государственного контроля и надзора, не являющиеся членами ТК (ПК).

3.4.6 ТК направляет для принятия в Госстандарт КР (КМС) проект стандарта (окончательную редакцию) в трех экземплярах, один из которых должен быть первым, с сопроводительным письмом, подписанным председателем ТК, и следующей документацией в одном экземпляре:

- пояснительной запиской к проекту стандарта (в соответствии с п. 3.3.1);

- протоколом заседания ТК по рассмотрению окончательной редакции проекта стандарта;

- подлинными документами, подтверждающими согласование окончательной редакции проекта стандарта, если оно проводилось;

- экземпляром проекта стандарта, прошедшего издательское редактирование.

Одновременно проект стандарта (окончательную редакцию) с приложением пояснительной записки и протокола заседания ТК или документов, подтверждающих согласование проекта стандарта с членами ТК направляют заказчику стандарта.

3.4.7 В случае разработки стандарта вне рамок ТК предприятия, общественные объединения разрабатывают проект стандарта с учетом порядка, предусмотренного подразделами 3.2-3.4.

При наличии ТК по данному объекту стандартизации предприятие (организация)-разработчик направляет ему проект стандарта на отзыв, а по решению Госстандарта КР (КМС) и на согласование.

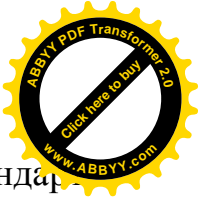
Примечание — Согласование проекта стандарта в ТК осуществляется в соответствии с 3.4.4.

3.5 Принятие и государственная регистрация стандарта

3.5.1 Госстандарт КР (КМС) рассматривает проект стандарта, принимает его и вводит в действие Постановлением Госстандарта КР (КМС);

Перед принятием стандарта Госстандарт КР (КМС) проводит его проверку на соответствие законодательству КР, требованиям государственных стандартов, метрологическим правилам и нормам, применяемой терминологии, правилам построения, изложения и оформления стандартов.

При принятии стандарта устанавливают дату его введения в действие с учетом мероприятий, необходимых для внедрения стандарта. Срок действия стандарта, как правило, не устанавливают.



3.5.2 Государственную регистрацию стандарта осуществляет Госстандарт КР в установленном им порядке.

3.6 Издание стандарта

3.6.1 Госстандарт России публикует информацию о принятых стандартах в ежемесячном информационном указателе "Государственные стандарты КР".

Госстандарт КР(КМС) издают и распространяют стандарты в установленном ими порядке.

4 Обновление, отмена стандарта

4.1 Общие положения

4.1.1 Обновление стандарта проводят для поддержания его соответствия потребностям населения, экономики и обороноспособности страны.

ТК (ПК) анализирует и обобщает предложения по обновлению стандарта, поступившие от предприятий — членов ТК, других предприятий, предпринимателей, научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений, государственных органов управления, в том числе от органов государственного контроля и надзора.

В качестве предложения может быть представлен проект изменения или проект пересмотренного стандарта.

4.1.2 С учетом поступивших предложений ТК разрабатывает и направляет в Госстандарт КР (КМС) проект изменения к стандарту (предложения по пересмотру стандарта) или предложение по отмене стандарта, решение по которым принимает Госстандарт КР (КМС).

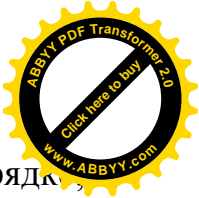
4.1.3 Госстандарт КР (КМС) принимает решение об отмене стандарта: — в связи с прекращением выпуска продукции или проведения работ (оказания услуг), осуществлявшихся по данному стандарту; — при разработке взамен данного стандарта другого нормативного документа; — в других обоснованных случаях.

4.2 Разработка изменения к стандарту

4.2.1 Изменение к стандарту разрабатывают при замене, добавлении или исключении отдельных требований стандарта.

Изменение к стандарту на продукцию разрабатывают при введении в него новых, более прогрессивных требований, которые не влекут за собой нарушение взаимозаменяемости и совместимости новой продукции с продукцией, изготавливаемой по действующему стандарту.

Изменение к стандарту только редакционного и (или) ссылочного характера в форме самостоятельного документа не разрабатывают. Такого характера изменение включают в изменение, обусловленное заменой (добавлением, исключением) требований к качеству продукции (услуг), и также в изменение, связанное с применением международных (региональных) стандартов, правил, норм и рекомендаций по стандартизации или прогрессивных национальных стандартов других стран.



4.2.2 Разработку изменения к стандарту проводят в порядке установленном в разделе 3 для стандартов, и с учетом требований настоящего раздела.

4.2.3 При разработке изменения к стандарту одновременно осуществляют подготовку предложений по изменению взаимосвязанных нормативных документов по стандартизации.

4.2.4 Проект изменения к стандарту допускается не согласовывать с органами государственного контроля и надзора, которые не являются членами ТК, если изменение не затрагивает требований, относящихся к их компетенции.

4.2.5 Проект изменения к стандарту направляют для принятия в Госстандарт КР (КМС), как правило, не позднее чем за 9 месяцев до предполагаемой даты введения изменения в действие.

4.2.6 Каждому вносимому в стандарт изменению Госстандарт КР (КМС) присваивает порядковый номер и устанавливает дату введения изменения в действие (как правило, не менее чем через 6 месяцев со дня принятия изменения).

4.2.7 Информация об изменении к стандарту и текст этого изменения публикуется в информационном указателе "Государственные стандарты КР", ежемесячно выпускаемом Госстандартом КР.

Опубликование в информационном указателе информации о замене (отмене) стандарта является официальным основанием для замены ссылки на него в нормативных документах по стандартизации.

4.3 Пересмотр стандарта

4.3.1 При пересмотре стандарта разрабатывают новый стандарт взамен действующего. При этом действующий стандарт отменяют, а в новом стандарте указывают, взамен какого стандарта он разработан. Новому стандарту присваивают обозначение старого стандарта с заменой двух последних цифр года принятия.

Пересмотр стандарта на продукцию осуществляют при установлении новых, более прогрессивных требований, если они приводят к нарушению взаимозаменяемости новой продукции с продукцией, изготовляемой по действующему стандарту, и (или) изменению основных показателей качества продукции.

4.3.2 При пересмотре стандарта на конкретную продукцию (невзаимозаменяемую по новому и действующему стандартам) в случае, если необходимо изготавливать запасные части и выполнять ремонт ранее выпущенных изделий, находящихся в эксплуатации, действующий стандарт не отменяют. В этом случае разработчик подготавливает проект изменения к действующему стандарту, в котором уточняет область его применения:

"Настоящий стандарт применять только для изготовления запасных частей и ремонта изделий, находящихся в эксплуатации".



При этом сохраняют регистрационный номер стандарта, к которому разработано такое изменение.

4.3.3 При пересмотре стандарта одновременно осуществляют подготовку предложений по обновлению или отмене взаимосвязанных нормативных документов по стандартизации.

4.4 Отмена стандарта

4.4.1 При согласии с предложением об отмене стандарта ТК направляет в Госстандарт КР (КМС КР) с сопроводительным письмом, подписанным председателем ТК, следующую документацию в одном экземпляре:

— протокол заседания ТК (ПК), содержащий предложение об отмене стандарта, а также информацию о том, какой документ будет действовать взамен, или информацию об отмене стандарта без замены;

— подлинные документы, подтверждающие согласование возможности отмены стандарта с органами государственного контроля и надзора, ранее согласовавшими стандарт, если они не являются членами ТК (ПК).

4.4.2 Госстандарт КР регистрирует документ об отмене стандарта и публикует эту информацию в информационном указателе государственных стандартов КР, как правило, не позднее чем за 3 месяца до даты отмены стандарта.

Задание для студентов:

Ознакомиться с примерами стандартов в мясной отрасли, освоить теоретические основы разработки стандартов, привести примеры.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите цели и принципы стандартизации?
2. Какие существуют документы в области стандартизации на территории КР?
3. Дайте определение термину «стандарт», и перечислите виды стандартов?
4. Из каких процедур состоят этапы разработки стандарта?
5. Какие документы представляет разработчик в национальный орган по стандартизации?

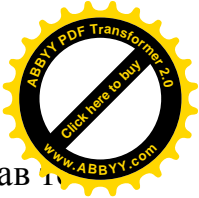
Практическое занятие №2

Технические условия.

Цель занятия: изучение фонда технических документов. Освоить теоретические и практические навыки составления технических условий.

Теоретическое обоснование: технические условия, разделы технических условий, приложения к техническим условиям.

Технические условия (ТУ)- это документ, который устанавливает требования к качеству конкретного наименования продукции (услуги) или группы однородной продукции, не входящей в ассортимент «гостовской



продукции». То есть назначение этого технического документа, его состав те же самые, что и стандарта на продукцию. Следует отметить, что среди ТУ есть документы, которые являются стандартами. К ним относятся:

технические условия, утвержденные до 1994 года, срок действия которых не истек или продлен;

технические условия, на которые есть ссылки в международных контрактах или договорах на поставку.

Примеры действующих ТУ на мясные изделия, имеющих такой же статус, что и стандарты на продукцию и применяемых наравне с ними (таблица 4).

Таблица 4 Перечень ТУ, имеющих статус стандартов

Обозначение ТУ	Наименование ТУ
Субпродукты	
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные. Технические условия
ТУ 9212-460-00419779-99	Субпродукты мясные обработанные
ТУ 9213-407-00419779-98	Колбасы ливерные. Технические условия
ТУ 9214-554-00419779-00	Полуфабрикаты в тесте замороженные. Технические условия

Фонд технических документов (ТУ) самый большой, он существенно превосходит фонд государственных стандартов (ГОСТ, КМС). Производители продукции могут пользоваться ТУ, разработанными ранее. При необходимости предприятия могут заказывать разработку новых ТУ, а также разрабатывать, их самостоятельно.

Разработчиками ТУ могут быть как юридические, так и физические лица, которые работают *по заявке заказчика*, или в *инициативном* порядке.

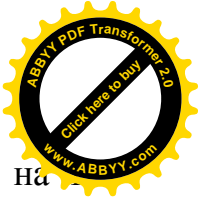
При разработке проектов ТУ необходимо использовать следующие нормативные и справочные документы:

-ОКП – общий классификатор продукции, из которого принимается код группы продукции, к которой относится новое изделие. Код необходим для учета продукции одного и того назначения и обмена информацией;

-ОКС – общий классификатор стандартов для кодирования группы документов, к которой относится проект ТУ, с целью облегчения поиска информации, составления библиотеки стандартов;

-государственные стандарты на аналогичную продукцию в качестве базового варианта, устанавливающего уровень качества нового продукта, требования к его маркировке, упаковке, транспортированию, хранению;

- типовые технологические инструкции по производству продукции, аналогичной новой, на основании которых разрабатывается технологический процесс ее изготовления ;



-ежегодный указатель действующих ГОСТ и КМС по состоянию на 1 января текущего года, из которого принимается обозначение и наименование документов, используемых при разработке проекта ТУ;

-санитарные правила и нормативы, на основании которых устанавливаются гигиенические требования и показатели пищевой ценности нового продукта, сроки его годности, разрешенные пищевые добавки и область их применения;

-инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки;

-ветеринарно-санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Технические условия включают разделы:

область применения;

требования к качеству и безопасности;

требования к маркировке;

требования упаковке;

методы контроля на соответствие техническим требованиям;

правилам транспортирования и хранения;

требования к перечню ссылочных документов.

В соответствии с действующим законодательством, требования к качеству вновь разрабатываемой продукции должны быть не ниже требований действующих стандартов на однородную продукцию. Они не должны противоречить требованиям стандартов и технических условий на сырье, полуфабрикаты и комплектующие изделия. По результатам анализа показателей, приведенных в действующих документах, составляется перечень нормируемых показателей качества и безопасности вновь разрабатываемой продукции и их числовые значения.

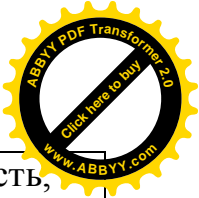
Приложениями к техническим условиям являются:

-перечень нормативных документов, на которые есть ссылки в тексте, в следующем виде

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 13493-86	Натрия триполифосфат. Технические условия
ГОСТ 14192-77	Маркировка грузов
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
и так далее	

-информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта, в следующем виде

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ
о пищевой и энергетической ценности 100 г продуктов



Наименование продукции	Белок, г не менее	Жир, г не более	Калорийность, ккал
окорочка куриные «Ароматные»;	14	12	178
крылья цыплят, кур, индеек «Ароматные»;	14	12	178

-лист регистрации изменений, где фиксируются все текущие изменения утвержденных ТУ.

Изложенный по стандартной схеме проект ТУ дополняется титульным листом. На титульном листе располагаются: код ОКП продукции: грифы согласования и утверждения с указанием руководителей организации, выполняющих эти действия; обозначение технических условий. Обозначение ТУ присваивается предприятием-разработчиком. Рекомендована следующая структура обозначения:

индекс стандарта - ТУ;

четырёхразрядный код класса продукции по ОКП (Общий классификатор продукции);

трехразрядный регистрационный номер;

восемьразрядный код предприятия по ОКПО (Общий классификатор предприятий и организаций);

год утверждения двумя последними цифрами.

Номер ТУ присваивается разработчиком, проставляется при регистрации. Пример титульного листа ТУ приведен в приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Им. И.РАЗЗАКОВА

(КГТУ ТПП)

ОКП 92 1372

Группа Н 11
(ОКС

67.120.10)

Санитарно -

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ



эпидемиологическое
заключение

№ _____

« ____ » _____ 2011 г.

г.

ФГУ ЦГСЭН в

Чуйской области

Начальник управления
ветеринарии

Чуйской области

_____ Г.Н.Лопати

« ____ » _____ 2011 г.

Проректор по научной
работе КГТУ ТППИ
проф.

« ____ » _____ 2011

ВАРЕННЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНОЙ ШКУРКИ

Технические условия

ТУ 9213–017-02068315-03

Дата введения в действие

РАЗРАБОТАНО

КГТУ ТППИ

Зав. кафедрой технологии мяса и
мясных продуктов

проф.

Ч.О.Райимкулова

мяса

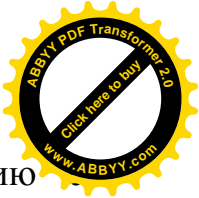
Доцент кафедры технологии

и мясных продуктов

_____ А.Д.Джамакеева

« ____ » _____ 2011г

Бишкек 2011 г.



Подготовленный проект ТУ подлежит обязательному согласованию территориальными органами госсанэпиднадзора, ветеринарного надзора, а также территориальными органами Госстандарта – центрами стандартизации и метрологии (ЦСМ). Согласование с санитарными и ветеринарными органами выполняется на предмет соответствия проекта ТУ санитарным и ветеринарным требованиям и нормам. Согласование с ЦСМ проводится с целью проверки правильности и полноты ссылок на нормативные документы, использованные в ТУ, и на соответствие проекта ТУ требованиям ГОСТа.

Согласование ТУ с органами госсанэпиднадзора подтверждается выдачей санитарно-эпидемиологического заключения, которое оформляется на специальном бланке с элементами защиты. Заключение регистрируется в органе госсанэпиднадзора, регистрационный номер заключения проставляется на титульном листе ТУ. Согласование с ветеринарными органами оформляется в виде заключения эксперта. Экспертное заключение является основанием для подписи ТУ руководителем территориальной ветеринарной службы на титульном листе. Согласование с ЦСМ подтверждается заключением эксперта после чего на каждой странице ТУ следует проставить специальный штамп. Штамп проставляется также на каталожном листе, который оформляется к ТУ и служит для учета выпуска продукции. Каталожные листы подлежат регистрации в центрах стандартизации и метрологии.

Утверждают ТУ руководители предприятия - держателя подлинника ТУ. Как правило, технические условия утверждают без ограничения срока действия. Ограничение устанавливают при необходимости, по согласованию с заказчиком (потребителем).

У регистрирующих организаций копии ТУ не остаются, для того чтобы избежать возможности передачи их другим организациям без ведома разработчиков, которые считают их своей интеллектуальной собственностью. Не допускается выпуск продукции на основании копий ТУ, не заверенных печатью предприятия разработчика синего цвета.

Одновременно с проектом ТУ разрабатывается технологическая инструкция на производство продукции, которая также согласовывается с органами госсанэпиднадзора с оформлением экспертного заключения на нее.

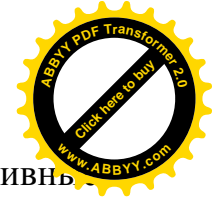
Важным является вопрос получения информации о действующих ТУ и возможности приобретения достоверных копий.. Информация публикуется издательством стандартов в виде ежемесячных, а так же годовых указателей, где приводятся следующие сведения: обозначение и наименование документа, срок ввода в действие, наименование и адрес разработчика ТУ.

Задание для студентов:

Разработать техническое условие на продукцию в мясной отрасли.

Контрольные вопросы:

1. Технические условия (ТУ): назначение документа, структура и содержание разделов ТУ.



2. Порядок разработки ТУ: разработчики ТУ, нормативные документы, принимаемые в расчет при разработке ТУ и назначение каждого из документов.
3. Схема организации контроля качества новой продукции, вырабатываемой по ТУ - составление метрологической карты технологического процесса.

Практическое занятие №3.

Технологические инструкции.

Цель занятия: Освоить теоретические и практические навыки составления технологических инструкций.

Теоретическое обоснование: технологическая инструкция (ТИ), разделы ТИ, приложения к технологическим инструкциям, операционная инструкция.

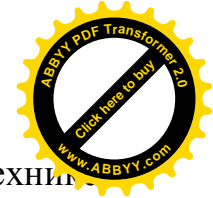
Технологическая инструкция (ТИ) устанавливает порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции. Это ведомственные документы, которые разрабатываются в соответствии с правилами, установленными в отрасли. Согласно действующим в мясной промышленности правилам разработки ТИ, она включает следующие разделы:

- ассортимент;
- характеристика сырья и материалов;
- рецептура продукта и его выход;
- технологический процесс изготовления (обработки);
- контроль производства (карта метрологического обеспечения технологического процесса);
- упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;
- нормы расхода сырья на единицу продукции.

Приложениями к технологическим инструкциям являются различные *технологические* и *руководящие* документы, предназначенные для обслуживания процесса производства продукции (обработки сырья). Их состав зависит от особенностей технологического процесса.

К *технологическим* документам можно отнести:

- нормы расхода сырья на изготовление одной тонны продукции с учетом ее выхода;
- журнал технологического контроля, например, посолочный журнал или журнал термической обработки;
- инструкции по подготовке отдельных компонентов, применяемых в производстве, например, инструкция по подготовке красителя для маркировки шкур или инструкция по учету и хранению нитрита натрия;
- графическую или векторную схему технологического процесса с указанием основных технологических параметров;
- перечень рекомендуемого технологического оборудования;
- карту метрологического обеспечения технологического процесса и т.д.



К *руководящим* относятся, например, инструкции по технике безопасности, по производственной санитарии, по утилизации отходов и т.д.

В мясной промышленности разработаны технологические инструкции на переработку сырья получаемого в мясо-жировом корпусе, и на производство основных групп продукции мясоперерабатывающих производств. Эти инструкции относятся к *типовым*, то есть инструкциям, которые имеют одинаковое содержание и последовательность операций для однородной группы сырья или видов изделий. Это универсальный документ, который может быть применен к производству любого изделия из группы, в том числе для изготовления изделия нового ассортимента. Типовые инструкции можно назвать также *основными*, то есть инструкциями, которые полностью и однозначно определяют технологический процесс изготовления продукции или обработки сырья. Пример перечня типовых основных технологических инструкций, действующих в мясной промышленности, представлен ниже.

Мясо-жировое производство:

Технологические инструкции по переработке скота на предприятиях мясной промышленности от 28.02.78 г:

- технологическая инструкция по переработке крупного рогатого скота;
- технологическая инструкция по переработке мелкого рогатого скота;
- технологическая инструкция по переработке свиней;
- технологическая инструкция по переработке поросят;
- технологическая инструкция по переработке лошадей, ослов, мулов и лошаков

Мясоперерабатывающее производство

- 1) Технологическая инструкция по производству вареных колбасных изделий
- 2) Технологическая инструкция по производству полукопченых колбас

Помимо основных, в отрасли действуют *дополнительные* инструкции, которые предназначены для дополнения и развития содержания основных. Появление дополнительных инструкций обусловлено внедрением научных и практических разработок в промышленное производство. Условием внедрения разработок является обеспечение существенного экономического эффекта или улучшение качества и безопасности продукции.

Пример такого документа - технологическая инструкция по механической дообвалке костей с целью получения мяса механической обвалки и его использованию. Эта инструкция дополняет основную технологическую инструкцию по производству вареных колбасных изделий.

Основные инструкции распространяются на продукцию серийного производства. Вместе с тем могут быть особые случаи выпуска продукции, к которым относятся:

- 1- производство опытной партии продукции, объем которой ограничен, в последующем эта продукция может быть переведена в разряд серийной. К



опытной следует отнести:

- а) продукцию, выпускаемую на заказ;
- б) продукцию, целесообразность выпуска которой требует подтверждения спросом на рынке;
- в) продукцию, технологичность изготовления которой должна быть проверена и подтверждена в промышленных условиях;
- г) продукцию, целесообразность производства которой следует подтвердить реальным экономическим эффектом;
- д) продукцию, производимую по опытной технологической схеме и предназначенную для различных исследований или испытаний;

2 – производство продукции в течение ограниченного времени из-за отсутствия надлежащего оборудования или в связи с аварией, а также на период технической модернизации производства.

Типовые и дополнительные технологические инструкции разрабатываются научно-исследовательскими, опытно-конструкторскими институтами, научно-производственными объединениями, предприятиями с участием ведущих ученых и специалистов отрасли. Утверждаются инструкции руководителем министерства, к которому относится отрасль. Временные технологические инструкции могут разрабатываться как вышеперечисленными учреждениями, так и предприятиями (производителями продукции), если они предназначены для обеспечения технологического процесса на конкретном предприятии. В последнем случае они утверждаются руководителем предприятия.

При необходимости на предприятиях могут быть разработаны операционные инструкции.

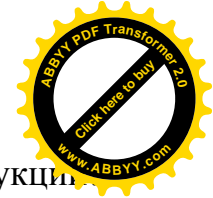
Операционная инструкция - это документ, который предназначен для рабочих. Ее назначение - обеспечение правильности выполнения операции или комплекса операций. Инструкция содержит подробное описание операции (или операций) с указанием приемов работы, технологических режимов, используемого оборудования, порядка его пуска и остановки, порядка наблюдения за показаниями средств контроля. При необходимости указывается порядок закладки сырья и полуфабрикатов. Операционные инструкции разрабатываются инженерно-технической службой предприятия, например, технологами.

Задание для студентов:

Разработать технологическую инструкцию в мясной отрасли.

Контрольные вопросы:

1. Технологическая инструкция (ТИ): назначение документа, структура и содержание разделов. Примеры действующих технологических инструкций
2. Приложения к технологическим инструкциям: пояснить назначение приложений и дать примеры приложений
3. Временные технологические инструкции: дать определение и примеры выполнения технологических процессов по временным технологическим инструкциям



4. Основные и дополнительные технологические инструкции
дать назначение каждой из них. Примеры основной и
дополнительной инструкции

Практическое занятие №4 **ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ** **Теоретические сведения.**

Закон «О техническом регулировании»

Правовой основой стандартизации, на которой базировалась практическая деятельность по стандартизации, являлись Законы «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг», «О защите потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», другие правовые и технические законодательные акты, документы технического нормирования, ветеринарные и санитарные правила и нормы. Следует отметить, что современные документы технического нормирования безопасности и качества продукции, подтверждения соответствия, государственного надзора и контроля не образуют единую систему взаимоувязанных мер, так как отдельные элементы этой системы складывались в старых условиях хозяйствования. Недостатки существующего порядка оценки качества проявляются в следующем:

- избыточность в отношении перечня продукции, подлежащей обязательной проверке;

- неоправданное административное воздействие на деятельность субъектов хозяйствования;

- существование неоправданных барьеров для развития бизнеса;

- нарушение законодательства при проведении сертификации, государственного контроля и надзора за качеством продукции.

То есть, необходимость разработки нового Закона связана с:

- совершенствованием существующей правовой основы стандартизации при установлении обязательных требований к качеству продукции, процессам ее производства и методам контроля;

- реформированием требований к качеству продукции и подтверждения ее соответствия обязательным требованиям с учетом требований в сфере стандартизации и сертификации.

Разработку Закона связывают с необходимостью снижения административного давления на производителей продукции и услуг. Его основной целью является упорядочение такой функции государства, как обеспечение безопасности продукции для потребителей. Закон кардинально меняет действующие сегодня подходы к стандартизации и оценке соответствия (сертификации). Он впервые создает основы для проведения



единой политики государства и предпринимателей в области стандартизации для того, чтобы повысить конкурентоспособность отечественной продукции.

Новизна подхода в решении этих вопросов, стратегическое значение Закона, заключается в том, что все требования к качеству продукции разделены на два уровня:

обязательные требования – это все, что касается безопасности продукции. Эти требования отражаются в технических регламентах;

добровольные требования – остальные параметры, которые характеризуют потребительские и эксплуатационные свойства продукции. Эти свойства отражаются в стандартах, которые продолжают действовать, наряду с регламентами, но на добровольной основе.

Таким образом закон предусматривает государственный контроль за **безопасностью** продукции и услуг в сфере их производства, но не обращения. Проблемы **качества** продукции и услуг в сфере обращения, то есть реализации продукции, должны регулироваться отношениями между производителем продукции и ее потребителем. В условиях конкуренции и большого разнообразия продукции на рынке изделия отдельных производителей, которые имеют низкое качество, могут не найти спроса.

Закон «О техническом регулировании» *регулирует отношения*, которые возникают:

при разработке, принятии и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

при разработке, принятии, применении и исполнении на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг;

при оценке соответствия.

Предметом законодательного регулирования являются отношения между юридическими и физическими лицами, государственными органами, которые возникают при:

установлении обязательных технических норм и правил;

подтверждении соответствия продукции, процессов (методов) ее производства обязательным требованиям стандартизации;

аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров);

привлечении к ответственности в случаях несоответствия требованиям технических регламентов и финансировании работ в области технического регулирования.

Следует отметить, что со вступлением в силу Закона «О техническом регулировании» утрачивают свое действие Законы «О стандартизации» и «О сертификации».

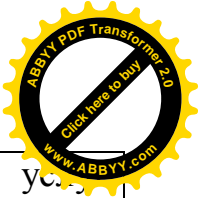


Основные понятия

Для обеспечения единой терминологии законом предусмотрено использование основных понятий, представленных в таблице 6.

Таблица 6

Понятие	Формулировка
Техническое регулирование	Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации; установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ по оказанию услуг; оценки соответствия.
Национальный стандарт	Стандарт, утвержденный национальным органом по стандартизации
Международный стандарт	Стандарт, принятый международной организацией
Форма подтверждения соответствия	Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора
Сертификация	Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора
Декларирование соответствия	Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
Декларация о соответствии	Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов
Знак обращения на рынке	Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой продукции требованиям технических регламентов
Знак соответствия	Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту
Подтверждение соответствия	Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и



	утилизации, выполнения работ или оказания услуг в соответствии с требованиями технических регламентов
Заявитель	Физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия

Основные принципы технического регулирования

Основными принципами технического регулирования являются:

применение единых правил установления требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции, а также выполнению работ и оказанию услуг;

соответствие технического регулирования уровню развития национальной экономики, развития материально-технической базы, а также уровню научно-технического развития;

независимость органов по аккредитации органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей;

единая система и правила аккредитации;

единство правил и методов исследований (испытаний), и измерений при проведении процедур обязательной оценки соответствия;

единство применения требований технических регламентов независимо от видов или особенностей сделок;

недопустимость ограничения конкуренции при осуществлении аккредитации и сертификации;

недопустимость совмещения одним органом полномочий на аккредитацию и сертификацию;

недопустимость внебюджетного финансирования государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента.

Закон рассчитан на длительную перспективу и предполагает постепенный переход к новым принципам оценки качества продукции и услуг. Продолжительность переходного периода составляет семь лет, в течение которых предстоит работать параллельно в двух системах технического регулирования: старой и новой. Поэтому при обсуждении вопросов отраслевой стандартизации и сертификации будут представлены материалы, как по существующей системе, так и вновь вводимой.

Следует отметить, что реализация целей, поставленных Федеральным Законом, может быть достигнута при интенсивном развитии и введении в действие альтернативных рыночных форм регулирования качества:

добровольной сертификации;

страхование ответственности за ущерб;

внедрение систем управления качеством.

Задание для студентов:

Разработать требования к качеству сырокопченой колбасы, пользуясь современными нормативными документами. Оформить в виде, принятом в стандартах на продукцию.



Контрольные вопросы:

1. Новая правовая база стандартизации и сертификации - Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона
2. Основные понятия и термины, вводимые Законом «О техническом регулировании», пояснить их
3. Принципы технического регулирования, изложенные в Законе.