

Экологические проблемы биохимии и технологии

УДК 658.56

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В СФЕРЕ РАЗРАБОТКИ ТРЕБОВАНИЙ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Ю.И. Кретова

Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск

Своевременная разработка требований к качеству и безопасности пищевой продукции является актуальной на сегодняшний день, поскольку этот вопрос напрямую связан с качеством работы самого предприятия, которое заинтересовано в привлечении большого количества потребителей. Данная задача решается при выпуске продукции, ассортимент которой постоянно меняется и расширяется в связи с разработкой новых рецептур и новых технологий. Здесь особенно важен вопрос технических документов, разрабатываемых предприятиями-изготовителями, их состояние и актуализация, которые регламентируют требования к качеству и безопасности новой продукции. В настоящее время в Российской Федерации действует государственный стандарт ГОСТ Р 51740–2001, который регламентирует порядок разработки технических условий. Соблюдение требований настоящего стандарта носит обязательный характер при разработке и оформлении технических условий на все виды пищевых продуктов, кроме тех, для которых законодательными актами и постановлениями правительства Российской Федерации установлено иное. Утвержденный стандарт устанавливает общие требования к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, применению, обновлению, отмене технических условий на пищевые продукты, производимые на территории Российской Федерации, предназначенные для реализации населению и для промышленной переработки на пищевые цели. В настоящем стандарте реализованы нормы Федеральных законов Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и «О защите прав потребителей». Необходимо отметить, что предприятия, организации или индивидуальные предприниматели, которые являются держателями подлинников ранее разработанных технических условий на пищевые продукты, обязаны привести их в соответствие с требованиями ГОСТ Р 51740–2001.

Ключевые слова: техническое регулирование, качество, безопасность, технические условия, государственный стандарт, требования к качеству и безопасности пищевой продукции.

В настоящее время техническое регулирование представляет собой деятельность, которая регулирует отношения в области установления, применения и исполнения как обязательных, так и рекомендательных требований к продукции и (или) процессам ее жизненного цикла. Данная деятельность реализуется посредством разработки определенных документов, которые устанавливают требования к качеству и безопасности продукции, и проведения процедур, подтверждающих соблюдение данных требований [1, 9, 11].

На сегодняшний день требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ус-

танавливаются в технических регламентах, национальных стандартах и технических условиях. Последний документ является самым распространенным среди предприятий-изготовителей пищевых продуктов, которые выпускают продукцию по новым рецептурам и технологиям.

Порядок разработки технических условий сегодня строго регламентируется государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51740–2001 [2].

Настоящий стандарт применяется в Российской Федерации в части разработки и оформления ТУ на пищевые продукты вместо

ГОСТ 2.114–95 «Единая система конструкторской документации. Технические условия».

Утвержденный стандарт устанавливает общие требования к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, применению, обновлению, отмене технических условиях (ТУ) на пищевые продукты, производимые на территории Российской Федерации, предназначенные для реализации населению и для промышленной переработки на пищевые цели. В настоящем стандарте реализованы нормы Федерального закона Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» (1995 год) [3, 4].

Соблюдение требований настоящего стандарта носит обязательный характер при разработке и оформлении ТУ на все виды пищевых продуктов, кроме тех, для которых законодательными актами и постановлениями правительства Российской Федерации установлено иное.

Необходимо отметить, что предприятия, организации или индивидуальные предприниматели, которые являются держателями подлинников ранее разработанных ТУ на пищевые продукты, обязаны привести их в соответствие с требованиями ГОСТ Р 51740–2001.

Поскольку ТУ являются техническим документом, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности к одному или нескольким конкретным пищевым продуктам, необходимые для идентификации самого продукта, контроля его качества и безопасности при изготовлении, хранении, транспортировании, поэтому разработчик ТУ обязан четко указать наименование продукта, органолептические, физико-химические показатели, состав и содержание ингредиентов, а также, при необходимости, форму, размеры, массу, категорию, сорт и другие показатели, которые однозначно его определяют [5, 6].

Существует два варианта, которые определяют необходимость разработки ТУ:

1) отсутствие государственного стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации, общих технических условий или технических условий;

2) наличие государственного стандарта общих технических условий (технических условий), когда изготовителю требуется

уточнить или дополнить требования к продукции.

При установлении требований к пищевым продуктам изготовитель обязан соблюдать требования как Законов Российской Федерации, так и других нормативных правовых актов Российской Федерации, государственных стандартов, санитарных и ветеринарных правил и норм [7, 8].

В случае, если по истечении определенного промежутка времени содержание ТУ противоречит настоящему законодательству, обязательным требованиям государственных стандартов и (или) санитарным и ветеринарным правилам и нормам, тогда ТУ подлежат обновлению в обязательном порядке. Такой факт может произойти: при условии изменений требований к качеству и безопасности конкретных продуктов со стороны заинтересованных лиц; при решении самого держателя подлинника данных ТУ; по требованию органов государственного контроля и надзора.

Обновление ТУ может осуществляться держателем подлинника путем их пересмотра или внесения в них изменений [2].

При построении ТУ необходимо учитывать, что данный документ должен содержать структурные элементы, к числу которых относятся:

- 1) титульный лист;
- 2) основная часть;
- 3) обязательные, рекомендуемые и справочные приложения (при необходимости);
- 4) лист регистрации изменений.

Основная часть ТУ состоит из следующих разделов:

- «Область применения»;
- «Требования к качеству и безопасности»;
- «Маркировка»;
- «Упаковка»;
- «Правила приемки»;
- «Методы контроля»;
- «Правила транспортирования и хранения».

Основная часть ТУ при необходимости разработчиком может быть дополнена разделом «Правила применения», который помещается после раздела «Правила транспортирования и хранения».

Требования к титульному листу. На титульном листе приводятся следующие данные:

- наименование продукции;

- обозначение и наименование документа;
- сведения о новизне документа или о замене им другого документа;
- дата введения документа в действие;
- код продукции по классификатору ОКП 005;
- наименование держателя подлинника ТУ;
- сведения о разработчике ТУ;
- сведения о местонахождении держателя подлинника ТУ;
- год утверждения документа.

Все данные на титульном листе располагают в строго установленном месте, излагают и оформляют с учетом требований ГОСТ Р 51740–2001.

Требования к наименованию. Наименование конкретного пищевого продукта должно в обязательном порядке соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074–2001. Наименование пищевого продукта должно точно и однозначно его характеризовать, чтобы потребитель безошибочно мог идентифицировать пищевой продукт по принадлежности к определенной группе однородной продукции. При этом наименование продукта может дополняться торговым названием, например, пельмени замороженные «Русские» [2].

Если на конкретный продукт распространяется государственный стандарт, то наименование продукта в ТУ формируется с учетом заголовка в наименовании этого стандарта. При наименовании продукта предприятие-разработчик ТУ обязан использовать стандартизуемые термины, которые устанавлива-

ются в государственных и отраслевых стандартах.

Требования к обозначению. Структура условного обозначения ТУ представлена на рисунке.

Например, ТУ на сухари «Нежные», держателем подлинника которых является ГУП «Хлебсервис», утвержденные в 2000 году обозначаются следующим образом: ТУ 9118–231–36530682–00 [2].

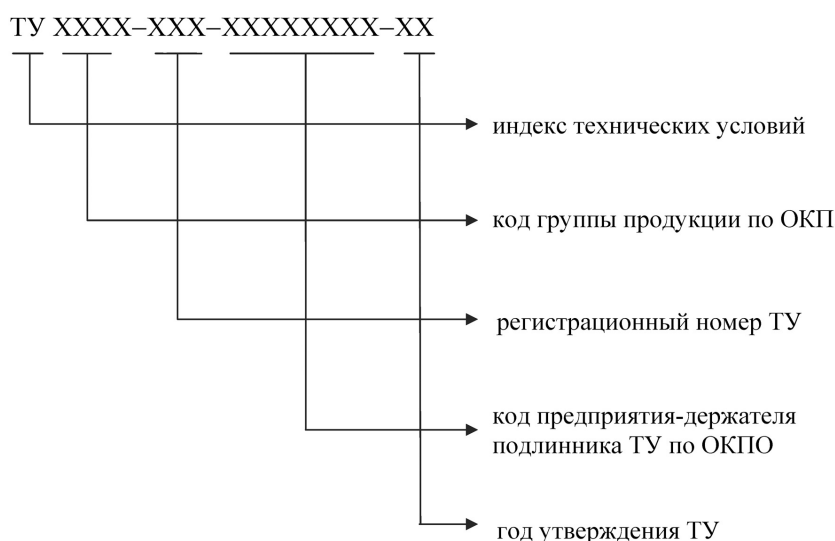
В случае, если изготовитель приобрел ТУ с правом выпуска по ним пищевых продуктов, то обозначение ТУ не изменяется.

Требования к изложению. К тексту ТУ предъявляются следующие требования: текст должен быть кратким, точным, логически последовательным и достаточным для понимания его содержания. В тексте необходимо применять термины, установленные государственными стандартами, в случае их отсутствия разрешается пользоваться стандартами отраслей.

Текст основной части ТУ делится на структурные элементы, которые представляют разделы, имеющие заголовки. Для наглядности и удобства представления данных могут использоваться таблицы.

Требования к приложению. Приложения могут быть обязательными, рекомендуемыми и справочными, на которые в тексте ТУ даются ссылки в обязательном порядке.

Требования к содержанию ТУ. В разделе «Область применения» должна присутствовать информация о наименовании продук-



Структура условного обозначения ТУ

тов, на которые распространяются ТУ, указано их назначение либо для непосредственного употребления в пищу, либо для переработки на предприятиях общественного питания, либо для переработки на промышленных предприятиях. В данном разделе также необходимо указывать ассортимент конкретных пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности. Здесь должны быть представлены требования, которые определяют показатели качества и безопасности каждого конкретного пищевого продукта. Кроме того, в данном разделе указывают основные потребительские свойства пищевого продукта, форму, размеры, массу, а также требования к сырью [10].

Требования к маркировке. В этом разделе четко прописывается информация о месте нанесения маркировки; способе ее нанесения; содержании маркировки. Маркировка может наноситься на упаковку либо этикетку, контрэтикетку, ярлык или на лист-вкладыш с использованием типографской печати, штемпеливания, продавливания и т. п.

Требования к упаковке. Для сохранности качества и безопасности пищевых продуктов при транспортировании, хранении и реализации изготовитель обязан установить требования к упаковочным материалам и способам упаковывания, а именно требования:

- к потребительской таре и упаковочным материалам, контактирующим с пищевым продуктом;
- вспомогательным материалам, применяемым при упаковывании;
- подготовке продукции к упаковыванию с указанием применяемых средств;
- способу упаковывания (герметичная укупорка, под вакуумом, герметичная упаковка);
- транспортной таре;
- порядку размещения, объему и способу укладывания продуктов в транспортную тару;
- перечню документов.

Требования к правилам приемки. В этом разделе изготовитель обязан представить порядок и периодичность контроля пищевых продуктов на соответствие требованиям к их качеству и безопасности, упаковке и маркировке. Данный порядок устанавливают на ос-

новании действующих государственных стандартов. При установлении порядка и периодичности производственного контроля готовых пищевых продуктов по показателям безопасности руководствуются санитарными правилами и нормами и требованиями.

Требования к методам контроля. Методы контроля должны обеспечивать объективную проверку пищевых продуктов на соответствие требований к их качеству, безопасности, упаковке и маркировке.

Требования к правилам транспортирования и хранения. В данном разделе необходимо четко указать требования к обеспечению сохранности пищевых продуктов при транспортировании и хранении, а именно требования:

- к видам транспорта (автомобильный, железнодорожный, морской, воздушный) и транспортным средствам (крытые и открытые вагоны и кузова автомашин, рефрижераторы, цистерны, трюмы или палубы судов);
- способам укрытия продукции в вышеперечисленных средствах.

При этом необходимо указывать допустимые механические воздействия при транспортировании, климатические условия.

Правила хранения должны быть изложены в следующей последовательности: условия хранения; срок хранения; специальные правила хранения (при необходимости).

Порядок согласования, утверждения, регистрации и распространение информации о ТУ на пищевые продукты подробно изложен в разделах 6 и 7 ГОСТ Р 51740–2001 [2].

Таким образом, мы изучили деятельность технического регулирования в сфере разработки требований к качеству и безопасности пищевой продукции и рассмотрели ее особенности, которые подробно изложены в государственном стандарте ГОСТ Р 51740–2001. На сегодняшний день порядок разработки технических условий регламентируется этим стандартом, поэтому предприятия-разработчики в лице предприятия-изготовителя новых видов продукции должны строго соблюдать требования настоящего стандарта и привести все свои технические условия, ранее утвержденные, в соответствие с требованиями ГОСТ Р 51740–2001.

Литература

1. Закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (ред. от 23.06.2014).

2. ГОСТ Р 51740–2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

3. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.

4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 05.09.2014).

5. Потороко, И.Ю. Безопасность продуктов питания как фактор безопасности потребителя / И.Ю. Потороко, И.В. Калинина // Вестник ЮУрГУ Серия «Экономика и менеджмент». – 2007. – Вып. 2. – № 10(82). – С. 77–81.

6. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учеб. для вузов / Г.Д. Крылова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 671 с.

7. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология, и сертификация: учеб. для вузов по

спец. «Коммерция», «Маркетинг», «Товароведение и экспертиза товаров» / И.М. Лифиц, Г.Д. Крылова. – М.: Юрайт, 2009. – 412 с.

8. Минько, Э.В. Качество и конкурентоспособность / Э.В. Минько, М.Л. Кричевский. – СПб.: Питер, 2004. – 267 с.

9. Потороко, И.Ю. Государственная политика России в области продовольственной безопасности и безопасности пищевых продуктов. Современное состояние вопроса / И.Ю. Потороко, Н.В. Попова // Вестник ЮУрГУ. Серия «Экономика и менеджмент». – 2009. – Вып. 10. – № 21(154). – С. 92–98.

10. Потороко, И.Ю. Управление качеством и безопасностью молочных продуктов на основе внедрения СМБПП / И.Ю. Потороко // Вестник ЮУрГУ. Серия «Экономика и менеджмент». – 2011. – Вып. 18. – № 21(238). – С. 188–193.

11. Основы стандартизации, метрологии и сертификации: учеб. для вузов по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, экономики и управления / А.В. Архипов, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов и др.; под ред. В.М. Мишина. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 447 с.

Кретьова Юлия Игоревна. Зав. кафедрой оборудования и технологий пищевых производств, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, Южно-Уральский государственный университет (г. Челябинск), kretova555@mail.ru

Поступила в редакцию 19 декабря 2014 г.

FEATURES OF TECHNICAL REGULATION IN THE DEVELOPMENT OF REQUIREMENTS FOR FOOD QUALITY AND FOOD SAFETY

Y.I. Kretova

South Ural State University, Chelyabinsk, Russian Federation

Timely development of requirements for quality and food safety is topical for today because the issue is directly related to the quality of business process of the company, which is interested in attracting a large number of consumers. This problem is solved by providing products with the range which is constantly changing and expanding in connection with the development of new formulations and new technologies. The question of technical documents is particularly important in business development, the Enterprise-manufacturers, and updating their status, which regulate the requirements for quality and safety of new products. Currently, the Russian Federation has a national standard GOST R 51740-2001, which regulates the procedure for the development of technical specifications. Compliance with this standard is mandatory in the development and execution of

technical specifications for all types of foods other than those for which the laws and regulations of the Government of the Russian Federation provides otherwise. Approved Standard specifies general requirements for the construction, presentation, content, design, marking, agreement, approval, registration, application, renewal, cancellation of technical specifications for foods produced in the territory of the Russian Federation intended for sale to the public and for industrial processing for food purposes. This standard implemented by the Federal Law of the Russian Federation “On quality and food safety” and “On Protection of Consumers” Rights. It should be noted that the company, organization or entrepreneurs, who are the holders of the originals previously developed technical specifications for foods required to bring them into line with the requirements of GOST R 51740-2001.

Keywords: technical regulation, quality, safety, technical specifications, state standards and requirements for quality and food safety.

References

1. *Zakon “O tekhnicheskoy regulirovaniy” ot 27.12.2002 g. № 184-FZ (red. ot 23.06.2014)* [The Law “On Technical Regulation” dated 27.12.2002 №184-FZ (ed. By 06.23.2014)].
2. *GOST R 51740–2001 Tekhnicheskie usloviya na pishchevye produkty. Obshchie trebovaniya k razrabotke i oformleniyu* [State Standard 51740-2001 Specifications for Food. General Requirements for the Design and Execution].
3. *Zakon Rossiyskoy Federatsii “O kachestve i bezopasnosti pishchevykh produktov” ot 02.01.2000 g. №29-FZ* [The Law of the Russian Federation “On Quality and Food Safety” from 02.01.2000 №29-FZ].
4. *Zakon Rossiyskoy Federatsii “O zashchite prav potrebitel’ey” ot 07.02.1992 №2300-1 (red. ot 05.09.2014)* [Federal Law “On Protection of Consumers” Rights on 07.02.1992 №2300-1 (Ed. By 09.05.2014)].
5. Potoroko I.Yu., Kalinina I.V. [Food Safety as a Factor of safety of the Consumer]. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Economics and Management*, 2007, iss. 2, no. 10(82), pp. 77–81. (in Russ.)
6. Krylova G.D. *Osnovy standartizatsii, sertifikatsii, metrologii* [Fundamentals of Standardization, Certification, Metrology]. Moscow, 2007. 671 p.
7. Lifits I.M., Krylova G.D. *Standartizatsiya, metrologiya, i sertifikatsiya* [Standardization, Metrology, and Certification]. Moscow, Yurayt Publ., 2009. 412 p.
8. Min’ko E.V., Krichevskiy M.L. *Kachestvo i konkurentosposobnost’* [Quality and Competitiveness]. St. Petersburg, Piter Publ., 2004. 267 p.
9. Potoroko I.Y., Popova N.V. State policy of Russia in the field of food safety and safety of foodstuff. Modern condition of the question. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Economics and Management*, 2009, iss. 10, no. 21(154), pp. 92–98. (in Russ.)
10. Potoroko I.Y. Quality and security control of dairy products on the basis of implementation of the management system of safety of food production. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Economics and Management*, 2011, iss. 18, no. 21(238), pp. 188 – 193. (in Russ.)
11. Arkhipov A.V., Bernovskiy Yu.N., Zekunov A.G. et al. *Osnovy standartizatsii, metrologii i sertifikatsii* [Fundamentals of Standardization, Metrology and Certification]. Textbook. Moscow, 2007. 447 p.

Kretova Julia Igorevna. Head. Chair of equipment and technology of food production, candidate of agricultural sciences, South Ural State University, kretova555@mail.ru

Received 19 December 2014

БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ СТАТЬИ

Кретова, Ю.И. Особенности технического регулирования в сфере разработки требований к качеству и безопасности пищевой продукции / Ю.И. Кретова // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2015. – Т. 3, № 2. – С. 33–38.

REFERENCE TO ARTICLE

Kretova Yu.I. Features of technical regulation in the development of requirements for food quality and food safety. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Food and Biotechnology*, 2015, vol. 3, no. 2, pp. 33–38. (in Russ.)