

УДК 006.037

ЗНАЧИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

МИНАБУТДИНОВА ДИАНА ВЕНИАМИНОВНАмагистрант Инженерного института
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) Федеральный Университет»*Научный руководитель: Хафизов Ильдар Ильсурович**заведующий кафедрой Управление качеством
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) Федеральный Университет»*

Аннотация: статья посвящена вопросу значимости определенного вида нормативно-технической документации (а именно технические условия) для производства пищевой продукции, а также описан порядок разработки указанного документа.

Актуальность темы обуславливается тем, что на данный момент, в связи со сложной экономической ситуацией и уходом большого количества зарубежных производителей из страны, появляются новые отечественные производители, основная цель которых как можно скорее начать производство качественной продукции, не уступающей ушедшей, и тем самым сохранить стабильность насыщенности рынка товарами.

Статья полезна как для специалистов, изучающих данный вопрос на теоретическом уровне, так и для действующих работников отделов обеспечения качества на производстве пищевой продукции.

Ключевые слова: пищевая продукция, технические условия, документация, стандарт, требования, разработка.

THE IMPORTANCE OF TECHNICAL CONDITIONS FOR THE PRODUCTION OF FOOD PRODUCTS. THE PROCEDURE FOR DEVELOPING TECHNICAL SPECIFICATIONS

Minabutdinova Diana Veniaminovna*Scientific adviser: Khafizov I. I.*

Abstract: The article is devoted to the importance of a certain type of regulatory and technical documentation (namely technical conditions) for the production of food products, and also describes the procedure for the development of this document.

The relevance of the topic is due to the fact that at the moment, due to the difficult economic situation and the departure of a large number of foreign manufacturers from the country, new domestic manufacturers are emerging, whose main goal is to start producing high-quality products as soon as possible, not inferior to the past, and thereby maintain the stability of the saturation of the market with goods.

The article is useful both for specialists studying this issue at the theoretical level, and for current employees of quality assurance departments in the production of food products.

Key words: food products, technical specifications, documentation, standard, requirements, development.

Значимость Технических условий для производства пищевой продукции.

Технические условия являются одним из важнейших видов нормативно-технической документации для производителя.

В целом, нормативно-техническая документация представляет собой набор нормативных документов, в которых определены характеристики производимой продукции, требования к ее безопасности и качеству, способы производства, способы и условия хранения и транспортировки, а также особенности упаковки, маркировки и тому подобное.

Рассматриваемый вид документации, по мнению экспертов, должен охватывать весь производственный процесс в целом, начиная с требований к сырью и правилам приемки, заканчивая наличием требований и рекомендаций по эксплуатации и утилизации самого продукта и(или) сопутствующих ему предметов (составные/добавочные части, упаковка и т.д.)

При условиях понимания руководством организации всей важности и сущности нормативно-технической документации, данная документация способствует выпуску качественной, безопасной, конкурентоспособной продукции на рынок, что в свою очередь позволит компании занять на рынке лидирующие позиции, обеспечит стабильный рост и расширение во всех аспектах предпринимательской деятельности, ну и, несомненно, максимально возможную выгоду, выражающуюся в получении высокой прибыли.

Рассмотрев сущность нормативно-технической документации со стороны потребителя, можно сделать вывод, что и потребитель тоже получает пользу при насыщении рынка сбыта продукцией, производимой по самостоятельно разработанной организацией нормативно-технической документации. Стоит учитывать тот факт, что большая часть стандартов, установленных государством, имеет достаточно продолжительный срок действия, в том числе стандарты, действующие со времен СССР. Это ни есть плохо или хорошо, эти требования остаются рабочими и по сей день, ведь они устанавливают минимумы и максимумы для некоторых требований, нарушение которых может привести к появлению на рынке некачественной продукции, угрожающей жизни и здоровью граждан. Однако, можно производить продукцию, которая будет иметь более высокие показатели качества, особенно нужно учесть, что, например, в пищевой промышленности за последние 30 лет появилось большое количество различных видов и направлений, это и экологически чистые продукты, и продукты для веганов и вегетарианцев и т.п. И учитывая данные факторы, нормативно-техническая документация в рассматриваемой области является не только большим преимуществом, но и необходимостью.

Согласно стандарту: «Технические условия на пищевую продукцию – это документ по стандартизации. Требования и правила, установленные в технических условиях, должны быть определены держателем подлинника, требования должны касаться качества и безопасности одного (или) более видов изделий, учитывая ОК 034–2014, указанные требования необходимы и достаточны для идентификации изделия, контроля качества данного изделия и соблюдения условий безопасности для процесса изготовления, хранения, транспортировки и реализации изделия». [1]

Впервые данный вид документации упоминается еще во времена Российской Империи. В 1843 году Мельниковым П. П. было разработаны Технические условия проектирования Петербурго-Московской железной дороги. Что касается современного устройства нашего государства, то впервые понятие о Технических условиях появилось в Российском законодательстве в 1993 году, а уже 8 августа 1995 года был введен в действие стандарт ГОСТ 2.114-95 «Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Технические условия».

Первым стандартом серии ГОСТ, определяющим требования к разработке Технических условий именно на пищевую продукцию, стал ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению». Указанный ГОСТ неоднократно изменялся, будучи действующим, и в конечном итоге было принято решение его заменить на обновленный стандарт ГОСТ Р 51740-2016, который действует по сей день.

Статус Технических условий - нормативный и технический документ.

Область стандартизации не включает в себя Технические условия на производство продукции. Но несмотря на отсутствие легитимности на использование Технических условий в качестве инстру-

мента государственного регулирования качества продукции, указанный документ активно используется в отечественной практике. Об этом говорит тот факт, что в фонде Технических условий зарегистрировано порядка 600 тысяч документов. [2]

Так, порядка 80% всех изделий в РФ производится по Техническим условиям, из которых 85% изделий это пищевая продукция. [3]

Технические условия на процесс производства продукции для производителя – это возможность подтверждения соответствия изделий требованиям действующих законодательных норм и правил безопасности. В соответствии с Федеральным Законом о техническом регулировании, Технические условия не входят в список обязательных документов. Данный вид документации разрабатывается по усмотрению изготовителя продукции или по требованию потребителя (заказчика).[4]

Стоит также отметить, что такие виды нормативно-технической документации как технологическая инструкция, рецептура, технологических регламент и процесс, паспорт безопасности и качества, этикетка, хоть и являются в большей степени (часть из них) добавочными к технологической инструкции, несут в себе большую значимость, так как более подробно и локально описывают требования к производимой продукции, установленные Техническими условиями.

Порядок разработки Технических условий.

Основополагающим документом, регламентирующим основные требования и правила для разработки технических условий, является ГОСТ Р 51740- 2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению».

Необходимость регламентации правил использования(потребления) пищевых изделий в Технических условиях определяет разработчик.

Требования к названию каждого вида пищевой продукции, используемое в ТУ, указаны в стандарте ГОСТ Р 51074-2016.

Название продукта должно соответствовать стандартизованным терминам, установленным стандартами государства и отрасли. [5]

Наименования Технических условий, содержащие в себе требования к изготавливаемым изделиям, которые имеют в своем составе два и более ингредиента, могут иметь в своем составе наименование каждого отдельного (основного) ингредиента.

В разделе «Область применения» Технических условий на пищевую продукцию включает в себя наименование продукции, на которую распространяются требования данного документа, а также содержит назначение пищевой продукции с учетом дополнительных отличительных характеристик (технологические характеристики, физические характеристики, состав, потребительские характеристики и др.).

В разделе «Требования к качеству и безопасности» устанавливаются требования, распространяющиеся на каждую единицу пищевой продукции и определяющие показатели качества и безопасности пищевой продукции.

В разделе «Требования к качеству и безопасности» Технических условий описываются основные потребительские свойства (характеристики) пищевой продукции и определяет требования к качеству и безопасности изготавливаемой продукции.

Раздел Технических условий «Маркировка» описывает основные требования, распространяющиеся на маркировку пищевой продукции.

При изложении требований к содержанию маркировки должны быть соблюдены общие требования к информации, которая обращена к потребителям, а также, требования к информации согласно группе пищевой продукции, установленные стандартом ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».

В разделе Технических условий «Упаковка» содержатся требования к материалам упаковки и способу упаковки, данные требования позволяют обеспечить сохранность качества и безопасности пищевого продукта в момент транспортировки, хранения и реализации изделий.

В разделе Технических условий «Правила приемки» необходимо определить требования к процессу проведения контроля пищевой продукции и частоте его проведения в соответствии с требованиями к качеству, безопасности, упаковке и маркировке изделий.

В разделе «Правила транспортирования и хранения» содержатся требования, направленные на обеспечение сохранности пищевой продукции при осуществлении транспортировки и хранения. Стоит отметить, что данный раздел также должен описывать виды используемого транспорта (автомобиль, железнодорожный транспорт, морской транспорт, воздушный транспорт) и транспортные средства (например, крытый и открытый вагон и кузов автомобильного транспорта, рефрижератор, цистерна, трюм, палуб судна и так далее), а также способы укрытия изделий в описанном транспортном средстве с указанием необходимых требований при осуществлении перевозки пищевой продукции специальными видами транспорта.

Проанализировав все указанное, можно сделать следующий вывод – использовать в производстве Технические условия или нет определяет производитель. С учетом вышеизложенного и статистики применения ТУ для производства пищевых изделий, мы видим, что рассмотренный документ играет важную роль в современной промышленности.

Относительно сертификации Технические условий и иной нормативно-технической документации на производство продукции, можно отметить следующее, в Российской Федерации предусмотрена добровольная сертификация нормативно-технической документации на производство продукции. Иными словами, производитель может самостоятельно или с помощью привлечения сторонних организаций разработать НТД, с условием, что она будет соответствовать требованиям к нормативно-технической документации, установленных законодательством и изложенных в государственных стандартах, и сразу после разработки приступать к производству, не проходя процедуры сертификации. Получить сертификат, подтверждающий соответствие НТД требованиям государственных стандартов, производитель может в любое время (как в начале деятельности, так и спустя время). Добровольная сертификация НТД служит лишь отличительной особенностью продукции производителя, а также выделяет его среди иных конкурентов на рынке.

Список источников

1. ГОСТ Р 51740-2016. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. Офиц. Изд.: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 ноября 2016 г. N 1816-ст. – С. 6-34.
2. Фаздалова, А. И. Проблемы гармонизации стандартов России для обеспечения качества продукции в условиях членства России во Всемирной торговой организации / А.И. Фаздалова, И.И. Хафизов // Управление интеллектуальной собственностью как фактор повышения эффективности развития организаций: сборник междунар. научно-практической конф. - Казань: Казан.ун-т, 2013. - С.283-288.
3. Шумкова И.А. Разработка и внедрение интегрированной системы качества организации /И.А. Шумкова, И.И. Хафизов// Материалы X Международной научно-технической конференции «Инновационные машиностроительные технологии, оборудование и материалы – 2019» (МНТК «ИМТОМ–2019»). Ч. 1. – Казань, 2019. – 486 с.
4. Волкова, С.В. Роль нормативно-технической документации по стандартизации в управлении производством / С.В. Волкова, О.Э. Кисс. — Текст: электронный // NovalInfo, 2015. – С.8. — № 36. — URL: <https://novainfo.ru/article/3797> (дата обращения: 13.05.2022).
5. ГОСТ 3.1102-2011. Единая система технологической документации. Стадии разработки и виды документов. Общие положения. Офиц. Изд.: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации протокол от 12 мая 2011 г. N 39. – С. 1-7.