

ЕТАПИ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНІЧНИХ УМОВ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

*Т.Ю. Ветушняк, студент, vetyshnyak97@gmail.com
Науковий керівник – к.с.-г.н., доцент Стародубець О.О.
Миколаївський національний аграрний університет*

У статті розглянуто та досліджено етапи впровадження технічних умов на м'ясопереробному підприємстві, впроваджено технічні умови відповідно вимогам, що викладено в ДСТУ1.5:2003 на м'ясопереробному підприємстві, тобто впровадження обов'язкового документу, що регламентує - порядок виробництва, вимоги до сировини і матеріалів, методів контролю якості готової продукції та іншим аспектам виробництва.

Ключові слова: ДСТУ1.5:2003, технічні умови, етапи впровадження, м'ясопереробні підприємства.

Постанова проблеми. Технічні умови (ТУ) — нормативний документ, що встановлює внутрішні технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги. Технічні умови встановлюють вимоги до продукції, призначеної до самостійного постачання (виконання, надавання) та регулюють відносини між виробником (постачальником) та споживачем (користувачем). Технічні умови можуть бути невід'ємною частиною комплексу конструкторської, технологічної або іншої технічної документації на продукцію або окремим документом. В технічних умовах, які є окремим документом, має бути повний комплекс вимог до продукції, її виготовлення, контролювання, приймання та постачання [7].

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Технічні умови є технічним документом, який розробляється за рішенням розробника (виробника) або за вимогою замовника (споживача) продукції.

ТУ є невід'ємною частиною комплексу конструкторської або іншої технічної документації на продукцію, а при відсутності документації повинні мати повний комплекс вимог до продукції, її виробника, контролю та прийманню [4].

5 червня 2014 Президент України підписав новий Закон України «Про стандартизацію» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058) [6].

Цей Закон встановлює правові та організаційні засади стандартизації в Україні і спрямований на забезпечення формування та реалізації державної політики у відповідній сфері. З моменту введення Нового Закону України «Про стандартизацію» будь-який український виробник сам має право розробляти технічні умови. Тепер виробник сам несе відповідальність за безпеку і якість своєї продукції.

Вимоги до розробки технічних умов викладені в ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація. Правила побудова, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів.

У цьому стандарті визначено правила, як будувати, викладати положення та оформлювати національні стандарти, а також вимоги до їхнього змісту та рекомендації щодо внесення змін до них [3].

Цих правил треба дотримуватися, розробляючи інші нормативні документи національного рівня прийняття (кодексів ustalеної практики, настанов, технічних умов тощо). Положення цього стандарту можна поширювати на нормативні документи інших видів і рівнів прийняття (ухвалювання). Цей стандарт призначено для органів виконавчої влади, юридичних і фізичних осіб, які розробляють, перевіряють чи застосовують стандарти.

Оформляти національний стандарт, як впровадження міжнародного (регіонального, національного іншої держави) стандарту потрібно, застосовуючи цей стандарт разом з ДСТУ 1.7 [5].

Постановка завдання. Завданням даної роботи було проаналізувати поетапне впровадження технічних умов на м'ясопереробних підприємствах, тобто впровадження обов'язкового документу, що регламентує - порядок виробництва, вимоги до сировини і матеріалів, методів контролю якості готової продукції та іншим аспектам виробництва.

Матеріали і методика Дослідження проводилися на прикладі м'ясопереробного підприємства. Основним завданням було розглянути та дослідити використання технічних умов на м'ясопереробному підприємстві та поетапне впровадження технічних умов відповідно вимогам, що викладено в ДСТУ 1.5:2003 на м'ясопереробному підприємстві[3].

Результати досліджень. Поетапне впровадження технічних умов на м'ясопереробному підприємстві включає в себе правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів.

Для розробки технічних умов необхідні наступні документи:

1. Свідоцтво державної реєстрації підприємства розробника (платника) з реєстрації ТУ;
2. Заявка на оформлення ТУ та супровідний лист встановленої форми в 2 екземплярах;
3. Повний опис продукції на яку розробляються ТУ;
4. Перелік сировини і матеріалів, які використовуються у виготовленні і висновки санітарно-епідеміологічної експертизи;
5. Технологічна інструкція або карта виробництва;
6. Документально сформульовані вимоги замовника (виробника);
7. Креслення, або опис конструкції виробу.

Технічні умови розробляють за таких умов:

- якщо їх розроблення передбачено законодавством або вони необхідні для забезпечення виконання вимог законодавства;
- за відсутності національних та (або) міждержавних стандартів на розроблювану продукцію або за необхідності конкретизації їхніх вимог

- за необхідності доповнення та (або) посилення вимог чинних національних та (або) міждержавних стандартів на цю продукцію.

У позначенні технічних умов має бути:

- індекс документа — «ТУ»;
- скорочена назва держави — «У» ;
- код продукції (послуги) за ДК 016 (три перші знаки);
- код підприємства (організації) або фізичної особи – підприємця - власника ТУ згідно з «Єдиним державним реєстром підприємств і організацій України» (ЄДРПОУ) (вісім знаків або десять знаків відповідно);
- порядковий реєстраційний номер, що його надає власник ТУ (три знаки);
- рік прийняття (чотири знаки) для ТУ, прийнятих уперше чи на заміну чинних ТУ – через двокрапку.

Наприклад

ТУ У 27.1-21926977-001:2016

Технічні умови включають в себе такі етапи оформлення, як: сфера застосування, тобто на який вид продукції поширюється даний документ; нормативні посилання, тобто нормативні посилання на стандарти з необхідною інформацією для виготовлення продукції згідно вимог підприємства; терміни та визначення понять включають в себе класифікацію сировини, яка використовується на підприємстві, технічні вимоги, яким повинна відповідати сировина, вимоги до сировини, стосовно якості; вимоги щодо безпеки на підприємстві з обладнанням, а також сюди відноситься пожежна безпека, електробезпека, безпека повітря, виробничий шум, атмосферне повітря та освітлення на робочому місці; вимоги щодо охорони довкілля, тобто контроль викидів шкідливих речовин в атмосферу, охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами; пакування; правила транспортування та зберігання; методи контролювання включають в себе визначення маси виробу, вимірювання температури за використання спеціальних приладів, контроль вмісту токсичних елементів, пестицидів антибіотиків, радіонуклідів, гормональних препаратів, відбір проб та визначення органолептичних показників; правила приймання, тобто контроль якості сировини, що надходить на підприємство; гарантії виробника щодо виробленої продукції , тобто гарантія відповідності продукції вимогам розроблених підприємством технічних умов.

Технічні умови (зміну до ТУ) подають на перевіряння із супровідним листом (зразок) власника ТУ у трьох примірниках (оригінал і два дублікати), не пізніше 6 міс після їх затвердження разом з такими документами:

- копіями документів про погодження, завіреними власником технічних умов, якщо необхідність погодження встановлено законом України та нормативно-правовими актами, розробленими відповідно до них ;
- каталожною картою продукції у трьох примірниках (зразок).

У випадках, передбачених законами України та нормативно-правовими актами, розробленими відповідно до цих Законів, технічні умови та зміни до них, які подають на перевірку, повинні бути погоджені із центральними

органами виконавчої влади та /або спеціально-уповноваженими органами та організаціями.

Технічні умови подають на перевірку разом з документами, що підтверджують проведення робіт з прийняття дослідного зразка (дослідної партії) приймальною комісією (дегустаційною комісією, художньою радою тощо) згідно із стандартами системи розроблення і поставлення продукції на виробництво.

Примітка. Копії поданих документів повинні бути завірені печаткою підприємства-власника ТУ.

Технічні умови треба перевіряти не рідше одного разу на п'ять років після надання їм чинності чи останнього перевірвання, якщо не виникає потреби перевіряти їх раніше у разі прийняття нормативно-законодавчих актів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені в ТУ.

Внаслідок перевірвання (за необхідності) вносять зміни до цих ТУ, продовжують або обмежують строк дії, скасовують або розробляють ТУ на заміну чинних .

Відмітку про перевірвання ТУ, які не потребують внесення змін виконують у порядку, встановленому власником ТУ.

При виникненні питань в процесі перегляду та приведення технічних умов у відповідність можна отримати консультаційну допомогу фахівців ДП «Миколаївстандартметрологія», а також скористатись послугою з доопрацювання ТУ чи зміни до ТУ за заявкою.

Термін надання чинності та строк дії технічних умов встановлюється власником технічних умов .Строк чинності, як правило, встановлюється не більше ніж 5 років, після чого проводить їх періодична перевірка.

Якщо термін дії технічних умов не обмежується, на титульному аркуші ставлять напис "Без обмеження терміну дії".

Висновки і перспективи подальших досліджень. Якщо підприємець планує стати вітчизняним виробником будь-якого виду продукції, рано чи пізно зіткнетеся з питанням про документ, що регламентує - порядок виробництва, вимоги до сировини і матеріалів, методів контролю якості готової продукції та іншим аспектам виробництва.

Таким документом може бути Гармонізований з ЄС національний стандарт ДСТУ EN, ГОСТ - міждержавний стандарт чинний з часів СРСР, ДСТУ - державний стандарт часів незалежної України або ж ТУ - технічні умови на виробництво продукції, тобто стандарт, власником якого є саме підприємство.

Технічні умови (ТУ) розробляються зацікавленою стороною (підприємством виробником, об'єднаннями підприємств).

ТУ можуть узгоджуватися основним споживачем майбутньої продукції.

Поетапне впровадження технічних умов на м'ясопереробному підприємстві встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримано такі вимоги та встановлює вимоги до продукції, призначеної до самостійного постачання (виконання, надання).

Технічні умови розробляють на один конкретний вид (тип, марку, модель, виконання) продукції або групу однорідної продукції (групові технічні умови), що планується до випуску і призначена для реалізації (постачання)

Список використаних джерел

1. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладення та оформлення національних нормативних документів.
2. ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина в тушах, півтушах та четвертинах.
3. ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація. Правила побудова, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів.
5. ДСТУ-Н 4486:2005 Система конструкторської документації. Настанови щодо типової побудови технічних умов.
6. ДСТУ 1.7:2015 Національна стандартизація. Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів
7. Закон України «Про стандартизацію» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 31, ст.1058
8. СОУ КЗПС 74.9-02568182-003:2016 Технічні умови України. Настанови щодо типової побудови, викладення, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності.
9. СОУ КЗПС 74.9-02568182-002:2014 Головний фонд технічних умов України та база даних. Технічні умови України.

T. Vetyshnyak. THE STAGES OF INTRODUCTION OF TECHNICAL REQUIREMENTS ARE ON THE ENTERPRISES OF PROCESSING OF MEAT

In the article the stages of introduction of technical requirements are considered and investigational on the enterprise of processing of meat, technical requirements are inculcated according to requirements, that it is expounded in DSTU 1.5: 2003 on the enterprise of processing of meat, id est introduction of obligatory document that regulates is an order of production, requirement to raw material and materials, methods of control of quality of the prepared products and to other aspects of production.

Keywords: DSTU 1.5: 2003, technical requirements, stages of introduction, enterprise of processing of meat.