

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

А. А. Шилина

**ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА
И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов,
обучающихся в бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 658.5

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Шилина, А. А.

Основы законодательства и стандартизации пищевых производств: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 33 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, материалы по подготовке к практическим занятиям, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (форма обучения заочная).

Табл. 4, список лит. – 17 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 29 сентября 2022 г., протокол № 2

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 сентября 2022 г., протокол № 10

УДК 658.5

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Шилина А. А., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ.....	15
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	23
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	25
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	28

ВВЕДЕНИЕ

В современных условиях управление качеством во многом базируется на стандартизации. Ее воздействие на объект осуществляется путем установления норм и правил, оформленных в виде нормативного документа и имеющих юридическую силу.

Целью изучения учебной дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» является формирование у студента понятий и знаний по стандартизации как важной составляющей современного производства и потребления продукции, процессов (работы) и услуг.

В ходе изучения дисциплины осуществляется рассмотрение основных теоретических вопросов, связанных с изучением стандартизации как вида деятельности, а также практического применения установленных норм и требований.

При реализации дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий (лабораторных работ), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативно-правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также оказания услуг общественного питания;
- основные понятия и определения технического регулирования;
- способы актуализации нормативно-правовой и технической документации;
- систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля при оказании услуг общественного питания.

Уметь:

- применять правила и нормы технического регулирования;
- использовать в своей деятельности нормативно-правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов;
- актуализировать нормативно-техническую документацию.

Владеть: навыками использования нормативно-правовой и технической документации при организации процесса оказания услуг предприятиями общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» студент должен активно работать на лекционных и практических занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование обучающихся и решение ими практических задач проводится на практических занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в разделе 2 настоящего учебно-методического пособия.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки.

Для успешного освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень типовых заданий, в том числе для подготовки докладов, к практическим занятиям и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств», студент должен научиться работать на лекциях, практических занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Освоение каждой темы начинается с постановки преподавателем цели занятия. Излагаемый материал должен быть построен таким образом, чтобы максимально полно преподнести актуальную информацию в соответствии с поставленной целью.

В ходе изучения дисциплины важное место отводится изучению действующих законодательных требований в области безопасности пищевой продукции. Задача лектора научить использовать действующие нормативные документы в производственной деятельности, а также применять установленные нормы и требования к заданному виду пищевой продукции.

Студентам важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом по дисциплине, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Основы стандартизации	2	0,5
2	Нормативные документы	2	0,5
3	Система двойного законодательства	1	-
4-5	Порядок обеспечения безопасности пищевых продуктов	4	1,5
6	Требования к маркировке пищевой продукции	3	1
7	Технические условия как вид нормативного документа	2	0,5
Итого		14	4

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Основы стандартизации

Ключевые вопросы темы

1. Стандартизация как вид деятельности.
2. Значение стандартизации в обеспечении производственного процесса качественной пищевой продукции.
3. Цели и задачи стандартизации

Ключевые понятия: стандартизация, аспект стандартизации, методы стандартизации

Литература: [2, с. 46–52; 4, с. 12–68]

Методические рекомендации

Первая тема лекционного курса «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» направлена на знакомство студентов с направлением деятельности стандартизации.

Развитие техники и технологии неразрывно связано с установлением норм, правил и характеристик как обязательных для выполнения, так и рекомендованных, а также с поиском оптимальных решений повышения степени соответствия вырабатываемой продукции, оказываемых услуг питания их функциональному назначению, устранению технических барьеров в международном товарообмене, содействию научно-техническому прогрессу и сотрудничеству в различных областях.

Стандартизация реализуется на разных уровнях:

- международная стандартизация;
- региональная стандартизация;
- национальная стандартизация,

с применением разнообразных методов (упорядочение объектов стандартизации; унификация продукции; агрегатирование и др.) для достижения общих и конкретных целей стандартизации.

По результатам освоения темы студенты должны усвоить теоретические знания по основам законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, а также то, что деятельность по стандартизации направлена на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области посредством установления положений для всеобщего и многократного применения в отношении реально существующих или потенциальных задач.

Вопросы для самоконтроля

1. Что такое стандартизация?
2. Какие аспекты стандартизации конкретной продукции различают?

3. На каких уровнях может осуществляться стандартизация?
4. Что понимают под международной и/или региональной и/или национальной стандартизацией?
5. Что входит в цели стандартизации?
6. Что такое международная стандартизация?

Тема 2. Нормативные документы

Ключевые вопросы темы

1. Классификация нормативной документация.
2. Виды нормативных документов РФ.
3. Международные нормативные документы.

Ключевые понятия: регламент, стандарт, директива, предварительный стандарт, технические условия, классификатор

Литература: [2, с. 57–60; 4, с. 73–86]

Методические рекомендации

Цель второго лекционного занятия – показать разнообразие нормативных документов, применяемых при производстве продукции общественного питания и оказании услуг питания; научить ориентироваться в документах по стандартизации и применять установленные в них требования.

В процессе стандартизации вырабатываются нормы, правила, требования, характеристики, касающиеся объекта стандартизации, оформляемые в виде нормативного документа.

Одним из важных аспектов оказания услуг питания является умение свободно ориентироваться в многообразии нормативных документов, которые являются основным источником технологической информации.

Грамотное использование нормативных документов помогает специалисту общественного питания свободно работать с ассортиментом продукции и показателями качества; разбираться в технологии изготовления отдельных групп и наименований продукции, ее выхода и требованиях к оснащенности технологического процесса необходимыми контрольно-измерительными средствами; ориентироваться в методиках контроля качества сырья и готовой пищевой продукции.

Фонд документов, используемых на предприятиях общественного питания, включает в себя нормативные правовые документы, содержащие обязательные к применению требования и нормы, и нормативно-технические документы по стандартизации, которые могут применяться на добровольной основе.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие виды документов относятся к нормативно-правовым (нормативно-техническим)?
2. Какой статус применения имеют стандарты?
3. Что такое стандарт и какие виды стандартов применяются в пищевой промышленности?
4. Чем предварительный стандарт отличается от национального стандарта?
5. Являются ли технические условия/классификаторы документом по стандартизации?
6. Что такое гармонизированные стандарты?

Тема 3. Система двойного законодательства

Ключевые вопросы темы

1. Структура Евразийского экономического союза.
2. Положения Договора о евразийском экономическом союзе.
3. Двойное законодательство.

Ключевые понятия: двойное законодательство; санитарное законодательство; ветеринарное законодательство; техническое регулирование

Литература: [2, с. 95–107; 4, с. 117–119]

Методические рекомендации

Третья тема лекционного занятия «Система двойного законодательства» направлена на ознакомление студентов с иерархией нормативных документов с учетом действующего членства РФ в Евразийском экономическом союзе.

Будучи государством-членом международной организации региональной экономической интеграции, обладающей международной правосубъектностью, РФ реализует политику «двойного законодательства», которая заключается в применении международных правовых актов Евразийского экономического союза, с целью обеспечить свободное движение товаров и услуг, а также национальных нормативных правовых документов.

Так, при осуществлении надзорных мероприятий за качеством и безопасностью пищевой продукции государственные органы исполнительной власти используют правовые акты ЕАЭС, а при реализации санитарных экспертиз (например, установление сроков годности пищевой продукции) – национальные документы о качестве и безопасности.

По результатам лекционного занятия у студентов должно сложиться понимание иерархии нормативных правовых документов, применяемых в обеспечении производственного процесса пищевой продукции.

Вопросы для самоконтроля

1. Какими документами представлено санитарное законодательство РФ (ЕАЭС)?
2. Какими документами представлено ветеринарное законодательство РФ (ЕАЭС)?
3. Какие принципы сотрудничества приняты в ЕАЭС?
4. Представьте иерархию нормативных документов, используемых в обеспечении безопасности пищевой продукции.
5. Какие страны входят в состав Евразийского экономического союза?

Темы 4–5. Порядок обеспечения безопасности пищевых продуктов

Ключевые вопросы темы

1. Классификация технических регламентов ТС (ЕАЭС).
2. Цели принятия технических регламентов.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011): область применения; методы идентификации пищевой продукции; формы оценки соответствия; критерии безопасности пищевой продукции.
4. Обзор специальных Технических регламентов ТС (ЕАЭС), действующих по отношению к пищевой продукции.

Ключевые понятия: вертикальные регламенты, горизонтальные регламенты, специальные регламенты, основополагающие регламенты; идентификация продукции; оценка соответствия

Литература: [2, с. 78; 4, с. 80; 7]

Методические рекомендации

Целью лекционного занятия «Порядок обеспечения безопасности пищевых продуктов» является знакомство студентов с ключевыми положениями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Безопасность пищевой продукции – совокупность свойств пищевой продукции, исключая негативное воздействие на здоровье человека при ее употреблении.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции, в том числе продукции общественного питания, разработаны и утверждены нормативные правовые документы, устанавливающие предельно допустимые концентрации потенциально опасных контаминантов, а также требования к обеспечению производственных процессов с учетом надлежащей практики, основанной на принципах НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points).

Так, добросовестные производители пищевой продукции, реализуя в производственном процессе систему менеджмента, базирующуюся на принципах НАССР, могут своевременно выявлять и управлять возможными рисками на всех этапах технологического процесса.

В процессе лекционного занятия важно обращаться к «вертикальным» техническим регламентам, с целью продемонстрировать студентам особенности при установлении требований к производству отдельных видов продукции.

Отдельный вопрос, требующий тщательного изучения – оценка соответствия пищевой продукции. Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) предусмотрено четыре формы оценки соответствия: ветеринарно-санитарная экспертиза, государственная регистрация специализированной продукции, государственная регистрация продукции нового вида, декларирование. Производитель пищевой продукции несет ответственность за выбор формы и мероприятия, реализуемые в ходе оценки соответствия. Оценка соответствия оказания услуг общественного питания осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

Задача лектора показать высокую степень профессиональной и административной ответственности производителей за безопасность пищевой продукции на всем этапе ее «жизненного цикла».

Вопросы для самоконтроля

1. Как классифицируются Технические регламенты ТС (ЕАЭС)?
2. Какие формы обязательной оценки соответствия предусмотрены для пищевой продукции?
3. Какие специальные ТР ТС (ЕАЭС), применяемые в пищевой промышленности, Вы знаете?
4. Расскажите об оценке соответствия в форме декларирования / ветеринарно-санитарной экспертизы / государственной регистрации продукции нового вида (специализированной продукции).
5. Какие группы показателей устанавливают безопасность пищевой продукции?
6. Какая пищевая продукция не подлежит оценке соответствия требованиям ТР ТС 021 /2011?
7. Какие методы идентификации пищевой продукции, установленные ТР ТС 021/2011, Вы знаете?

Тема 6. Требования к маркировке пищевой продукции

Ключевые вопросы темы

1. Требования к потребительской маркировке.
2. Требования к транспортной упаковке.
3. Знаки маркировки.

Ключевые понятия: потребительская маркировка, транспортная маркировка, придуманное наименование пищевой продукции

Литература: [8; 10]

Методические рекомендации

Целью лекционного занятия является ознакомление студентов с обязательными для применения и исполнения требованиями к пищевой продукции в части ее маркировки, предъявляемыми на единой таможенной территории ЕАЭС.

Реализация продукции в условиях свободных рынков продемонстрировала важность и необходимость маркировки. Перечень информации, обязательной для маркировки, постоянно растет. Многие сети розничной торговли устанавливают дополнительные требования к маркировке продукции в соответствии с внутренними стандартами качества. Современный потребитель пищевой продукции проявляет усиленное внимание к информации, изложенной на маркировке: составу, пищевой ценности, срокам годности и условиям хранения и т.д.

Как следствие, маркировка является важной потребностью всех участников рынка и инструментом продвижения продукции.

Перед преподавателем стоит задача в ходе лекции подробно изложить общие требования формирования каждого составляющего элемента маркировки пищевой продукции, используя наглядные примеры, в части объема и формы представления сведений; продемонстрировать различие требований транспортной и потребительской маркировки.

По результатам занятия студенты должны знать, какие нормативные документы используются при составлении маркировки пищевой продукции и какой минимальный набор сведений должна содержать потребительская маркировка.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите, в каких нормативных документах устанавливаются обязательные требования к маркировке пищевой продукции.
2. Каким образом указывается срок годности пищевой продукции на маркировке при условии ее фактического срока годности 72 ч?
3. Что такое «придуманное название пищевой продукции»?

4. В каких случаях допускается не указывать состав пищевой продукции на маркировке для потребителя?

5. Каким знаком должна маркироваться продукция, прошедшая оценку соответствия обязательным требованиям?

Тема 7. Технологические документы на продукцию общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Требования к построению и оформлению технологических документов на продукцию общественного питания.

Ключевые понятия: технические условия

Литература: [17]

Методические рекомендации

Тема заключительной лекции дисциплины отводится для подробного изучения порядка написания нормативно-технической документации: технические условия, технологические карты на продукцию общественного питания; технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания; технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания.

Целью занятия является сформировать у студентов представление об общих требованиях, предъявляемых к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, обновлению, отмене технологических документов разного вида на продукцию общественного питания.

Обеспечение безопасности пищевой продукции является важной задачей любого производителя. Однако кроме показателей безопасности существуют другие характеристики продукции, определяющие ее потребительские свойства, а вместе с этим и ее конкурентоспособность на рынке. Потребительские свойства чаще всего устанавливаются производителями в различных нормативных документах, которые они самостоятельно разрабатывают.

Необходимо подробно представить возможные структурные элементы, составляющие нормативные документы разного вида, описать наполнение каждого раздела.

По результатам занятия студенты должны иметь общее представление о порядке построения нормативных документов разного вида, требованиях к содержанию разделов и способах представления информации.

Формирование фонда нормативно-технической документации является важным этапом производства качественной пищевой продукции.

Вопросы для самоконтроля:

1. В каких случаях изготовитель может разработать технические условия?
2. Могут ли различаться требования безопасности, изложенные в технических условиях от установленных в Технических регламентах ТС (ЕАЭС)?
3. Может ли производитель приобрести технические условия?
4. При использовании какого классификатора формируется номер технических условий?
5. В соответствии с какими правилами допускается объединять продукцию в область применения нормативного документа вида «технические условия»?

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Целью практических занятий является формирование умений и навыков в области управления предприятиями общественного питания с учетом требований безопасности.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой практической работе производится при представлении студентом отчета по практической работе, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике практической работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание в части работы с нормативными документами, ответивший на поставленные вопросы при защите практической работы получает по практической работе оценку «отлично». Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он самостоятельно выполнил задание и продемонстрировал навыки работы с нормативными документами в области безопасности пищевой продукции, но допустил незначительные ошибки. Студент, выполнивший практическое задание, но в ответах при защите допустивший существенные ошибки получает оценку «удовлетворительно». «Неудовлетворительная» оценка по практическим работам выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины задания.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Тематический план практических занятий (ПЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2. Объем (трудоемкость освоения) и структура ПЗ

Номер темы	Содержание практического занятия	Кол-во часов ПЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Технический регламент как вид нормативного документа	2	2
2	Безопасность пищевой продукции. Регламентированные требования	3	2
3	Маркировка пищевой продукции. Обязательные требования	3	-
4	Упаковка пищевой продукции. Основные положения	2	-
5	Оценка соответствия пищевой продукции	2	-
6–7	Семинарские занятия	4	-
Итого		16	4

Практическое занятие 1. «Технический регламент как вид нормативного документа»

Цель занятия – формирование умений использовать в своей деятельности нормативно-правовую и техническую документацию ТС (ЕАЭС).

Методические рекомендации

Основа реформы технического регулирования заключается в четком разделении требований к продукции и другим объектам технического регулирования (процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации производства, эксплуатации, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, а также выполнению работ и оказанию услуг) на две категории: обязательные к исполнению, которые выделяются в отдельный, официально принимаемый свод нормативных документов – технические регламенты и добровольные, которые закреплены в прочих нормативно-технических документах.

Любой технический регламент принимается в целях:

- защиты жизни или здоровья людей;
- защиты имущества физических и юридических лиц, государственного или муниципального имущества;
- охраны окружающей среды, животных и растений;
- предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей.

Принятие технических регламентов в других целях не допускается.

Любой технический регламент включает требования, обеспечивающие безопасность продукции и связанных с ее производством технологических процессов, кроме того, перечень и (или) описание объектов технического регулирования, на которые он распространяется и правила их идентификации; установленную терминологию, правила и формы оценки соответствия (определяемые с учетом степени риска объекта), сроки оценки соответствия; требования к упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.

При выполнении практической работы студенты должны ознакомиться с структурой технических регламентов, знать какие положения и требования содержит любой технический регламент.

Ход работы

По заданию преподавателя проанализировать один из специальных технических регламентов в соответствии с предложенным вариантом, его структуру, цели и область применения. Установить перечень дополнительных

требований, предъявляемых к продукции по отношению к изложенным в ТР ТС 021/2011. Составить конспект.

Варианты заданий: ТР ТС 015/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016; ТР ЕАЭС 044/ 2017; ТР ЕАЭС 047/2018.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- ответы на поставленные в задании вопросы.

Рекомендуемая литература: [2, с. 78; 4, с. 80; 5; 12–16]

Вопросы для самоконтроля:

1. Из каких показателей формируется безопасность пищевой продукции?
2. В каких целях принимаются технические регламенты?
3. В случае если в техническом регламенте требования указаны в виде ссылочного документа, являются ли они обязательными к исполнению?
4. Являются ли показатели качества пищевой продукции, закрепленные в техническом регламенте, обязательными для исполнения?

Практическое занятие 2. «Безопасность пищевой продукции. Регламентированные требования»

Цель занятия – приобрести умения применять правила и нормы технического регулирования.

Методические рекомендации

Выполнение практического задания направлено на углубленное изучение требований безопасности пищевой продукции, установленных в технических регламентах ТС (ЕАЭС).

В ходе выполнения задания по индивидуальному варианту студенты учатся работать с приложениями к ТР ТС (ЕАЭС), определять группы пищевой продукции, применять нормированные показатели безопасности.

По результатам выполнения практического задания студенты должны знать из каких показателей складывается безопасность пищевой продукции в общем случае.

Ход работы

По заданию преподавателя проанализировать требования безопасности к заданному пищевому продукту и установить нормативно-правовые документы на указанный вид продукции, выбрать из них регламентированные показатели безопасности и качества.

Варианты заданий: майонез; масло сливочное «Традиционное»; какао масло; сок яблочный осветленный для детей раннего возраста; кефир; заменитель масла какао лауринового типа; концентрированное томат пюре; кисломолочный напиток «Ряженка»; фруктовое пюре «Груша»; морс «Лесные ягоды»; сок апельсиновый концентрированный; свежавыжатый морковный сок; молоко пастеризованное; оливковое масло «Экстра вёрджин»; сметана 20%-ная; сыр «Брынза»; мороженое «Пломбир»; сок томатный; творог 5%-ной жирности; консервы рыбные стерилизованные натуральные «Горбуша натуральная»; консервы стерилизованные кусковые в собственном соку «Говядина тушеная кусковая»; консервы стерилизованные мясные «Мясо цыпленка в собственном соку»; сельдь атлантическая пряного посола; консервы рыбные «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе».

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- перечень нормативных правовых актов, с которыми работал студент;
- оформленную таблицу.

Таблица 3. Нормируемые показатели безопасности продукции.

Наименование нормируемого показателя безопасности	Величина ПДК с указанием размерности	Примечание
<i>Наименование указывается в соответствии с требованиями нормативных документов</i>	<i>Указывается предельный допустимый уровень для заданного вида продукции</i>	<i>При наличии</i>

Рекомендуемая литература: [5; 7; 12–16]

Вопросы для самоконтроля:

1. Из каких показателей формируется безопасность пищевой продукции?
2. Как определяется безопасность многокомпонентных пищевых продуктов?
3. Могут ли показатели безопасности, установленные в нормативно-технических документах организации, отличаться от требований ТР ТС (ЕАЭС)?

Практическое занятие 3. «Маркировка пищевой продукции. Обязательные требования»

Цель занятия – приобрести навыки составления маркировки пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями.

Методические рекомендации

Студенты в соответствии с полученным индивидуальным вариантом задания должны попробовать сформировать потребительскую маркировку пищевого продукта. В ходе выполнения задания студенты вправе использовать существующие (реальные) маркировки готовой аналогичной продукции или смоделировать собственную.

При проверке преподаватель оценивает правильность понимания студентом требований, изложенных в ТР ТС (ЕАЭС).

Ход работы

По заданию преподавателя студентам необходимо составить маркировку заданного пищевого продукта в соответствии с действующими требованиями законодательства.

Варианты заданий: сок яблочный концентрированный; колбаса из мяса птицы вареная; колбаса варено-копченая говяжья; сосиски подкопчённые свиные; сурими «крабовые палочки»; консервы рыбные натуральные; паштет из печени говяжьей; паштет шпротный; полуфабрикаты натуральные из мяса птицы; котлета рыбная мороженая; смесь овощная мороженая; конфеты-леденцы; конфеты шоколадные из глазури.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- макет сформированной потребительской маркировки, содержащий весь объем регламентированных требований.

Рекомендуемая литература: [8; 10]

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие особенности указания места осуществления деятельности по производству продукции для иностранных изготовителей?
2. Как указываются сроки годности пищевой продукции на потребительской маркировке?
3. Что является отличительными признаками пищевой продукции и в каких случаях такая информация выносится на маркировку?

4. В каких случаях указывается содержание витаминов на потребительской маркировке?

Практическое занятие 4. «Упаковка пищевой продукции. Основные положения»

Цель занятия – приобрести навыки подбора упаковочных материалов в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза, устанавливающим требования к упаковочным материалам.

Методические рекомендации

При ознакомлении с ТР ТС 005/2011 студентам необходимо ознакомиться с комплексом требований, которым должна соответствовать любая упаковка, а также изучить особенности при установлении безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией.

При использовании упаковочных материалов важным элементом является представление достоверной информации для потребителя через пиктограммы и символы с учетом цифрового, буквенного обозначения материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства).

Ход работы

Изучить требования ТР ТС 005/2011 по отношению к упаковочным материалам для пищевой продукции. В соответствии с предложенным вариантом упаковки выбрать нормируемые показатели безопасности. Подобрать цифровой код и буквенное обозначение для используемых упаковочных материалов.

Варианты заданий: бумажный пакет, пищевая фольга, бутылка из прозрачного стекла, контейнер с откидной крышкой из полистирола, полипропиленовый контейнер.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- краткий конспект ТР ТС 005/2011;
- заполненную таблицу 4 и информацию о цифровом коде и буквенном обозначении для упаковочных материалов в соответствии с заданием преподавателя.

Таблица 4. Нормируемые показатели безопасности упаковки.

Наименование нормируемого показателя безопасности	Величина ПДК с указанием размерности	Примечание
<i>Наименование указывается в соответствии с требованиями нормативных документов</i>	<i>Указывается предельный допустимый уровень для заданного вида упаковки</i>	<i>При наличии</i>

Рекомендуемая литература: [5]

Вопросы для самоконтроля:

1. В случае если упаковка не контактирует с пищевой продукцией (вторичная упаковка) применяются ли к ней требования ТР ТС 005/2011 в части безопасности?
2. По каким материалам подразделяется упаковка в соответствии с ТР ТС 005/2011?
3. Что такое укупорочное средство?
4. Из каких требований складывается безопасность упаковки?
5. Для чего применяются модельные среды при исследовании безопасности упаковки?

Практическое занятие 5. «Оценка соответствия пищевой продукции»

Цель занятия – получить навыки применения схем, применяемых при оценке соответствия пищевой продукции.

Методические рекомендации

Практическое занятие направлено на формирование навыков проведения оценки соответствия пищевой продукции в форме декларирования в соответствии с нормативными требованиями.

Решение Совета ЕЭК №44 от 18 апреля 2018 г «О типовых схемах оценки соответствия» устанавливает подробный алгоритм действий при оценке соответствия продукции. Указанный документ является неотъемлемой составляющей правильного применения действующих технических регламентов ТС (ЕАЭС). Формы, схемы и процедуры оценки соответствия продукции устанавливаются в техническом регламенте с учетом Решения Совета ЕЭК №44 от 18 апреля 2018 г.

При осуществлении оценки соответствия выбор форм и схем должен осуществляться с учетом опасных факторов и на основе анализа рисков, характерных для продукции, а также с учетом круга заявителей при оценке соответствия, установленного техническим регламентом.

Как правило, заявителю предоставлено право выбора приемлемой для него схемы оценки соответствия, и с этой целью в техническом регламенте для определенного вида продукции устанавливается несколько схем оценки соответствия.

Типовые схемы оценки соответствия предполагают использование доказательственной базы, представленной собственной испытательной лабораторией или аккредитованной испытательной лабораторией.

При выборе проведения исследований (измерений) в аккредитованной испытательной лаборатории заявитель вправе обратиться в любую аккредитованную испытательную лабораторию (центр), имеющую действующую аккредитацию в требуемой области аккредитации.

Используемые в оценке соответствия доказательственные материалы, в том числе протоколы исследований (испытаний) продукции, должны содержать информацию о всех показателях, подтверждающих соответствие продукции требованиям технического регламента.

Ход работы

Ознакомиться с нормативным правовым документом, регламентирующим схему оценки соответствия пищевой продукции. Определить возможность проведения оценки соответствия при данных условиях. Определить схему оценки соответствия пищевой продукции в соответствии с заданием.

Варианты заданий:

- консервы овощные, импортного производства, поставляемые на территорию РФ по контракту поставки. Продукция сопровождается инвойсом, сертификатом качества изготовителя, на территории РФ исследована в аккредитованной лаборатории;

- мясная продукция местного происхождения. Предприятие-изготовитель имеет сертификат системы менеджмента качества, выданный зарегистрированным в установленном порядке органом по сертификации. Регулярно осуществляется программа производственного контроля в аккредитованном испытательном центре;

- рыбная пищевая продукция местного происхождения. Для проведения оценки соответствия представлены ветеринарные сертификаты на сырье, протоколы испытаний, устанавливающие соответствие обязательным требованиям нормативных правовых документов, выданные неаккредитованным испытательным центром;

- импортная кондитерская продукция, сопровождаемая контрактом поставки и договором на выполнение функций уполномоченного лица, была исследована на территории РФ в неаккредитованном испытательном центре.

Отчет о проделанной работе представляется в форме конспекта, который должен содержать:

- цель работы;
- непосредственно варианты заданий с ответом об используемой схеме оценки соответствия.

Рекомендуемая литература [7; 9; 11]

Вопросы для самоконтроля:

1. Приведите сходства (различия) схемы оценки соответствия 1Д и 3Д; 1Д и 2Д; 2Д и 4Д.
2. Допускается ли при оценке соответствия проводить выборочные исследования безопасности пищевой продукции?
3. При проведении оценки соответствия допустимо ли осуществлять замену формы оценки соответствия, установленную в техническом регламенте?
4. Расскажите о государственной регистрации продукции нового вида (специализированной продукции).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия.

Практические занятия 6–7. «Семинарские занятия»

Цель занятия – получить навыки использования в своей деятельности нормативно-правовой и технической документации, комментировать положения законодательных актов за счет углубленного знания по реализации законодательных требований в различных областях пищевой отрасли.

Методические рекомендации

Семинарские занятия направлены на более глубокое самостоятельное изучение отдельных вопросов, связанных с применением нормативных правовых документов при производстве пищевой продукции.

Для презентации доклада отводится 7–10 мин. После того как доклад заслушан, отводится время для обсуждения/дискуссии. Задача преподавателя – вовлечь студентов в обсуждение темы.

Семинарские занятия развивают умение формулировать точку зрения по обсуждаемым темам, связанным с профессиональной деятельностью.

Пример задания:

Подготовить доклад в соответствии с предложенными темами. Продолжительность доклада 7–10 мин.

Варианты тем для докладов:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения.
 2. Фитосанитарная экспертиза продукции растительного происхождения.
 3. Государственный мониторинг зерна и продуктов его переработки.
 4. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан.
 5. Порядок регулирования отношений в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
 6. ФЗ «О ветеринарии». Основные положения.
- Отчет о проделанной работе представляется в форме доклада на 7–10 мин, который должен содержать:
- представление темы;
 - самостоятельное представление изученного и подготовленного материала, чтение «с листа» не допускается;
 - выводы, содержащие данные о порядке и результатах применения нормативных документов.

Рекомендуемая литература: [7]

Вопросы для самоконтроля:

1. Что является объектами фитосанитарного контроля?
2. Какими надзорными органами осуществляется контроль за исполнением требований ветеринарного законодательства?
3. Какими надзорными органами осуществляется контроль за исполнением требований технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции»?

Тестирование

Примерный вариант тестовых заданий приведен в приложении В.

Для получения положительного результата промежуточного освоения знаний студент должен дать правильный ответ на 80 % предложенных в тесте вопросов.

Условия проведения тестирования: каждый поставленный вопрос предусматривает один или несколько вариантов правильных ответов; время прохождения теста должно быть озвучено преподавателем до начала тестирования.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом дисциплины «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания предусмотрено выполнение контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Задание для контрольной работы содержит в каждом варианте один теоретический вопрос и одно практическое задание. Ответ на теоретический вопрос позволяет оценить успешность освоения лекционного материала, а также самостоятельное расширение и углубление знаний, необходимое для освоения дисциплины. Выполнение практического задания помогает приобрести навыки использования нормативно – правовой и технической документации.

Типовые задания для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения приведены в приложении А настоящего УМП.

Контрольная работа позволяет оценить комплексное использование студентом знаний в области стандартизации и оценки соответствия.

Работа выполняется в печатном виде на листах формата А4.

Общие требования к оформлению документа представлены в ГОСТ Р 7.0.97 (разд.3).

Контрольная работа должна содержать:

- титульный лист (приложение Б);
- содержание;
- текстовую часть (каждый вопрос начинать с нового листа);
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100, ГОСТ 7.82.

При использовании сокращений должна быть представлена их расшифровка.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется при полном раскрытии вопросов, поставленных в контрольной работе, а также при усвоении основного объема учебного материала, которое проверяется при ее защите.

Неудовлетворительная оценка выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не в полном объеме (не сделано одно из заданий), а также, если студент отказывается защищать контрольную работу; не может ответить на вопросы по изученному материалу (допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки); имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Барыкин, А. Н. Национальная система стандартизации Российской Федерации. Принципы, цели, задачи, прогноз развития: монография / А. Н. Барыкин, В. О. Икрянников, Ю. В. Будкин. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 191 с. – (Научная мысль). – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058023> – Режим доступа: по подписке.
2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учеб. пособие / Б. П. Боларев. – Москва: Изд-во ИНФРА-М, 2021 – 365 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=370818>
3. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учеб. пособие для вузов / Г. Д. Крылова. – 3-е перераб. и доп. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 672 с.
4. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 297 с. — (Среднее профессиональное образование). – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864125> – Режим доступа: по подписке.
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upravka.pdf>
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/%D0%A2%D0%A0_%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE.pdf
7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
8. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утв. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
9. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. № 44 «О типовых схемах оценки соответствия» [Электронный ресурс]. –

Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/01418052/cncd_18062018_44

10. Положение о едином знаке обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июля 2011 г. № 711 с учетом изм., утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 800 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/coordination/Documents/PologenieEAC.pdf>

11. Единые формы сертификата соответствия и декларации о соответствии и правила их оформления, утв. Решением Коллегии ЕЭК от 25 декабря 2012 г. № 293 в ред. Решения Коллегии ЕЭК от 15 ноября 2016 г. № 154 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/01411975/clcd_22112016_154

12. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20SokovayaProd.pdf>

13. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011), утв. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20MasloGirov.pdf>

14. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/%d0%a2%d0%a0%20%d0%a2%d0%a1%20033-2013.pdf>

15. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013, утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/0043629/cncd_11102013_68

16. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/01417575/cncd_20032017

17. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200142432?section=status>

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

**ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**
(заочная форма обучения)

1. Роль органов государственной власти в регулировании качества пищевых продуктов.
2. Правовое регулирование производства пищевой продукции.
3. Современная концепция развития стандартизации.
4. Особенности стандартизации пищевой продукции.
5. Государственный надзор как форма оценки соответствия.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения.
7. Фитосанитарный контроль продукции растениеводства.
8. Государственный мониторинг зерна и продуктов его переработки.
9. Роль Технических регламентов в технологическом процессе производства пищевой продукции.
10. Международная и региональная стандартизация.
11. Реформа стандартизации в РФ. Принципы нового подхода.
12. ISO – Международная организация по стандартизации.
13. Международный стандарт ВРС по безопасности пищевых продуктов.
14. Стандарты в пищевой промышленности.
15. Гармонизированные стандарты. Цели применения.
16. Законодательство РФ в области стандартизации.
17. Декларирование как форма оценки соответствия.
18. Государственная санитарно-эпидемиологическая оценка пищевой продукции.
19. Технические условия для предприятий пищевой промышленности.
20. Потребительская маркировка пищевой продукции.

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**
(заочная форма обучения)

Установить нормативно-правовые документы на указанный вид продукции (в соответствии с предложенным вариантом задания) и выбрать регламентированные показатели безопасности и качества.

Варианты заданий: майонез; масло сливочное «Традиционное»; какао масло; сок яблочный осветленный для детей раннего возраста; кефир; заменитель масла какао лауринового типа; концентрированное томат пюре; кисломолочный напиток «Ряженка»; фруктовое пюре «Груша»; морс «Лесные ягоды»; сок апельсиновый концентрированный; свежавыжатый морковный сок; молоко пастеризованное; оливковое масло «Экстра вёрджин»; сметана 20%-ная; сыр «Брынза»; мороженое «Пломбир»; сок томатный; творог 5%-ной жирности; консервы рыбные стерилизованные натуральные «Горбуша натуральная»; консервы стерилизованные кусковые в собственном соку «Говядина тушеная кусковая»; консервы стерилизованные мясные «Мясо цыпленка в собственном соку»; сельдь атлантическая пряного посола; консервы рыбные «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе».

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

(обязательное)

Форма титульного листа для контрольной работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине

«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Калининград - 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)
ТЕСТ

1. К целям стандартизации не относятся:

А – единство измерений;

Б – расширение многообразия выпускаемой продукции;

В – техническая и информационная совместимость, а также взаимозаменяемость продукции.

2. Вертикальный технический регламент – это

А – регламент на отдельные виды продукции, для которых существуют специфические виды риска причинения вреда, превышающего степень риска, учтенной общим техническим регламентом;

Б – регламент для широких групп продукции по вопросам обеспечения одного или нескольких видов безопасности;

В – регламент для широких групп продукции по вопросам обеспечения одного вида безопасности.

3. Для подтверждения установленных обязательных требований к пищевой продукции ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции» предусматривает следующие формы оценки соответствия

А – декларирование и сертификацию пищевой продукции;

Б – обязательную сертификацию;

В – декларирование пищевой продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза, государственная регистрация специализированной продукции и продукции нового вида.

4. Что не относится к методам идентификации пищевой продукции, предусмотренным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

А – сравнение наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке или в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в Технических регламентах ТС (ЕАЭС);

Б – сравнение внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в Технических регламентах ТС (ЕАЭС);

В – проверка соответствия реологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в Технических регламентах ТС (ЕАЭС).

5. Действия Технических регламентов ТС (ЕАЭС) не распространяется на

А – пищевую продукцию, производимую в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством;

Б – пищевую продукцию, производимую в промышленных условиях, гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и технологические процессы связанные с производством продукции, предназначенной для личного потребления;

В – пищевую продукцию, производимую в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и технологические процессы связанные с производством продукции, предназначенной для личного потребления.

6. Пищевая ценность в маркировке пищевой продукции указывается в расчете

А – на 100 г или 100 мл;

Б – на одну порцию с указанием количества порции;

В – на 100 г или 100 мл, или на одну порцию с указанием количества порции.

7. Сколько схем декларирования предусмотрено Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

А – 6;

Б – 5;

В – 3.

8. Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, указывается в маркировке пищевой продукции:

А – на русском языке или буквами латинского алфавита и арабскими цифрами;

Б – на русском языке или буквами латинского алфавита и арабскими цифрами, или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке;

В – буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции.

9. В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» безопасность пищевой продукции складывается из

А – санитарно-гигиенических и микробиологических показателей;

Б – санитарно-гигиенических, микробиологических, паразитологических и радиологических показателей;

В – санитарно-гигиенических, микробиологических и радиологических показателей.

10. Пищевая продукция маркируется единым знаком обращения на рынке государств-членов ТС

А – после прохождения соответствующих процедур оценки соответствия;

Б – сразу после производства;

В – перед отправкой на территорию государств-членов ТС.

Локальный электронный методический материал

Александра Александровна Шилина

ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА
И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 2,7. Печ. л. 2,1

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1