



Проект финансируется
Европейским Союзом



Аграрный Информационный
Сервис Таджикистана



Проект исполняет
Hilfswerk Austria International

Программа Европейского Союза "Центральная Азия - Инвест"

Материал разработан
в рамках проекта "Поддержка малых и средних предприятий (МСП) по
переработке плодоовощной продукции в Таджикистане"

Копия материала доступна на сайте АИСТ www.aist.tj (БЕСПЛАТНО!)

Пособие по правилам пищевой безопасности и сертификации плодоовощной продукции на примере свежих и сушеных абрикосов, лимонов, граната

Разработчики:

Бахтиёр Абдувохидов,
сертифицированный аудитор ИСО 22000, сертифицированный аудитор ИСО 9000

Далерджон Собиров,
сертифицированный аудитор ИСО 9000, кандидат сельскохозяйственных наук

Равшан Бакаев.
слушатель ИСО 17025

Редакция – **Линардс Дейдулис, Умед Асланов.**

Ассоциация Научно-Технической Интеллигенции Таджикистана, АНТИ
Республика Таджикистан, Согдийская область, г. Худжанд, ул. Ленина 85а.
тел: (992 3422) 62432. Эл. почта asti@sugdinter.com

Материал разработан и размножен при финансовой поддержке Европейской Комиссии в рамках программы «Центральная Азия - Инвест». Мнение, изложенное в данной публикации не обязательно отображает мнение Европейской Комиссии.

Худжанд 2009

Содержание

| | |
|--|----|
| Термины и определения | 3 |
| 1. Основные правила пищевой безопасности по ИСО 22000:2005 | 5 |
| 1.1 Область применения. | 5 |
| 1.2 Безопасность пищевых продуктов. | 5 |
| 1.3 Опасность пищевых продуктов. | 6 |
| 2. Основные правила безопасности свежих и переработанных фруктов. | 8 |
| Организация производства продовольственного сырья. | 8 |
| 2.1 Абрикосы свежие- СТ РТ 1030-99..... | 9 |
| 2.2 Фрукты косточковые сушеные –ГОСТ 28501-90 | 11 |
| 2.3 Лимоны свежие - ГОСТ 4429-82 | 11 |
| 2.3.1 Упаковка, транспортирование и хранение лимонов..... | 11 |
| 2.4 Плоды гранаты свежие- ГОСТ 27573-87 | 11 |
| 2.4.1 Упаковка, транспортирование и хранение | 12 |
| 3. Порядок проведения сертификации продукции. | 13 |
| 3.1. Общие положения:..... | 13 |
| 3.2 Общие требования к нормативным документам на сертифицируемую продукцию. | 13 |
| 3.3 Правила и порядок проведения сертификации в Системе..... | 15 |
| 3.3.1 Подача и рассмотрение заявки на проведение сертификации | 15 |
| 3.3.2 Проведение испытаний для сертификации | 15 |
| 3.3.3 Аттестация производства | 15 |
| 3.4 Выдача сертификата и использование знака соответствия | 16 |
| 3.5 Признание иностранных сертификатов соответствия..... | 17 |
| 4. Инспекционный контроль за стабильностью сертифицированных характеристик продукции | 18 |
| 5. Информационное обеспечение | 19 |
| 6. Схема проведения сертификации свежей продукции | 20 |
| 7. Перечень процедур и необходимых документов для ввоза..... | 21 |
| Приложение 1. Схема сертификации продукции. | 22 |
| Приложение 2. Заявка на проведение сертификации продукции. | 23 |
| Приложение 2а. Заявление-декларация о безопасности продукции..... | 25 |
| Приложение 3. Решение по заявке на проведение сертификации продукции..... | 26 |
| Приложение 4. Сертификат соответствия продукции..... | 28 |
| Приложение 5. Сертификат соответствия идентифицированной продукции..... | 30 |
| Приложение 6. Заявка на признание сертификата соответствия продукции..... | 33 |
| Приложение 7. Адреса органов по сертификации..... | 35 |

Термины и определения

1. **Безопасность пищевых продуктов** – термин, означающий безвредность пищевых продуктов, при использовании с его целевым назначением.
2. **Цепь производства и потребления пищевых продуктов** – последовательность этапов и операции производства, переработки, распределения, хранения и обращения с пищевыми продуктами и их ингредиентами, от производства сырья до потребления.
3. **Опасность пищевых продуктов** – биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.
4. **Политика в области безопасности пищевых продуктов** – общие цели и направления деятельности организации, связанной с безопасностью пищевых продуктов, официально сформулированные высшим руководством.
5. **Конечный продукт** – продукт, который организация не подвергает дальнейшей переработке и преобразованию.
6. **Блок-схема** – схематическое и систематическое представление последовательности и взаимодействия этапов.
7. **Программа предварительных условий (ППУ)** – основные условия или операции, необходимые для поддержания гигиенической среды по всей цепи производства и потребления пищевых продуктов, пригодной для производства, переработки и поставки потребителям безопасных конечных продуктов и безопасных пищевых продуктов.
8. **Критические контрольные точки (ККТ)** – этапы на которых может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или её снижения до приемлемого уровня.
9. **Мониторинг** – проведения плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащего действия мер контроля.
10. **Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.
11. **Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
12. **ИСО (ISO)** – Международная организация по стандартизации.
13. **ИСО 22000** – Документ, регулирующий систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, требуемый от всех организации в цепи производства и потребления пищевых продуктов.
14. **Стандартизация** - деятельность по установлению норм, правил и характеристик (далее - требование) в целях обеспечения: безопасности продукции, работ и услуг для жизни, здоровья и имущества, охраны окружающей среды; требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции; качества продукции, работ и услуг своему функциональному назначению в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологий, конкурентоспособности ее на мировом рынке; защиты интересов и прав потребителей; обороноспособности и мобилизационной готовности государства.
15. **Сертификация** - деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям. Государственная (национальная) система сертификаций - система, действующая на государственном уровне, располагающая собственными правилами процедуры и управления для проведения сертификаций.

16. **Сертификат** - документ, выданный по правилам системы сертификаций для подтверждения соответствия сертификационной продукции требованиям нормативных документов.
17. **Знак соответствия** - зарегистрированный в установленном порядке знак, который подтверждает соответствие маркированной им сертификации продукции установленным требованиям.
18. **СанПиН** – Санитарные правила и нормы. Нормативно правовые акты, устанавливающие санитарно – эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и/или безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдения которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
19. **Плоды горелые** – Плоды утратившие съедобность вследствие термической деструкции.
20. **Отходы** – Плоды раздавленные, с налипшей гнилью, с вдавленной грязью, полностью утратившие вид и съедобность.
21. **Зеленые плоды** – Плоды, которые не могут после сбора, даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.
22. **Перезревшие плоды** – Плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.
23. **Плоды с излишней влажностью** – Плоды, мокрые от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств – плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней влажностью.

Список сокращений:

СТ – стандарт

РТ – республика Таджикистан

ГОСТ - государственный стандарт.

1. Основные правила пищевой безопасности по ИСО 22000:2005

1.1 Область применения.

Данный международный стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов. В рамках этой системы каждая организация должна продемонстрировать свою способность контролировать опасности пищевых продуктов, для того чтобы обеспечивать безопасность конечных продуктов на момент употребления их человеком.

Стандарт применим ко всем организациям, не зависимо от размера, участвующим в цепи производства и потребления пищевых продуктов, которые собираются реализовывать системы, последовательно обеспечивающие безопасность продуктов. Соответствие всех требований настоящего стандарта может быть достигнуто при использовании внутренних и/или внешних ресурсов.

Данный стандарт определяет требования, которые позволят организации

а) планировать, внедрять, эксплуатировать, поддерживать и обновлять систему менеджмента безопасности пищевых продуктов с целью производства продуктов, которые в случае использования по назначению, будут безопасны для потребителя;

б) демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевых продуктов;

в) оценивать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требованиям, которые относятся к безопасности пищевых продуктов, чтобы повысить удовлетворенность потребителя;

г) эффективно обмениваться информацией о безопасности пищевых продуктов с поставщиками, потребителями и заинтересованными сторонами, участвующими в цепи производства и потребления пищевых продуктов;

д) обеспечивать соответствие организации заявленной ею политике в области безопасности пищевых продуктов;

е) демонстрировать соответствие требованиям системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, заинтересованным сторонам;

ж) обращаться за сертификацией или регистрацией своей системы менеджмента безопасности пищевых продуктов во внешние организации или проводить самооценку или самодекларацию соответствия данному стандарту;

Все требования стандарта являются общими и предназначены для применения ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов, независимо от их размеров и сложности. К ним относятся организации, прямо или косвенно участвующие в одном или нескольких этапах цепи производства и потребления пищевых продуктов. Организации, которые являются прямыми участниками, включают в себя, но не ограничиваются этим, производителей кормов, растениеводческие предприятия, фермеров, производителей ингредиентов, изготовителей пищевых продуктов, предприятия розничной торговли, общественного питания, предприятия доставки пищевых продуктов на место их потребления, поставщиков услуг по уборке и санитарной обработке, транспортные предприятия, предприятия хранения и оптовой торговли. Косвенные участники косвенно, включают, но не ограничиваются этим, поставщиков оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, упаковочных материалов и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стандарты позволяют организациям, например малым и/или не до конца сформированным предприятиям (небольшим фермерским хозяйствам, производителям упаковки, розничным торговцам или предприятиям общественного питания) внедрить разработанную собственную комбинацию мер контроля.

1.2 Безопасность пищевых продуктов.

Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико – химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений.

Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля над качеством и безопасностью, методически их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов.

Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещения и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного происхождения, не имеющие информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

Пищевые продукты должны упаковываться так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

Индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, обязаны представить покупателю или потребителю, а также органам госнадзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Индивидуальными предпринимателями или юридическими лицами, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведенных мероприятий, направленные на обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, соответствия требованиям нормативных и технических документов, включая проведения производственного контроля, на каждую партию пищевых продуктов оформляется удостоверение качества и безопасности.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованных в установленном порядке.

Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

1.3 Опасность пищевых продуктов.

1.3.2 **Биологические факторы опасности пищевых продуктов** – факторы заражения продукта микробиологическими организмами. Существуют 2 типа микробиологических воздействий:

- Инфекции
- Интоксикации

Инфекция – это зараженность продукта определенными микроорганизмами, вызываемые одним или несколькими видами грибов и/или бактерий такими как БГКП (Бактерии Групп Кишечной Палочки), микотоксинами, сальмонеллами, дрожжами, плесенью, КМАФАнМ (Комплекс мезофильных, аэробных и Факультативно Анаэробных Микроорганизмов), клостридиями, стафилококками и т.п.

Интоксикация – это болезнь продукта, вызванная выделением токсинов микроорганизмами, вследствие чего продукт полностью становится непригодным для употребления.

Параметры роста микробиологических организмов:

- рН (кислотно-щелочной баланс);
- Содержание влаги продукта;
- Содержание питательных веществ в продукте;
- Температура хранения;
- Относительная влажность окружающего воздуха;
- Наличие и концентрация газов;
- Наличие и активность других микроорганизмов;

Источники биологического заражения:

- Воздух;
- Вода;
- Земля;
- Антропогенный (человеческий) фактор;
- Животные;

1.3.2 Химические факторы опасности пищевых продуктов – факторы заражения продукта химическими соединениями. К ним относятся содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, фунгицидов, минеральных удобрений, антибиотиков и т.п.

Источники химического заражения:

- Воздух;
- Вода;
- Земля;
- Пищевые химические вещества (цветовые добавки, приправы, консерванты)
- Химические вещества на предприятии (моющие вещества, санитайзеры, масло, бензин и т.д.)
- Сельскохозяйственные химические вещества (минеральные удобрения, фунгициды, пестициды, антибиотики, гормоны роста и т.д.)

1.3.3 Физические факторы опасности пищевых продуктов – факторы заражения физическими телами, т.к. земля, стекло, металл, дерево, камень, кость, изоляция и т.п.

Источники физического заражения:

- Воздух;
- Вода;
- Земля;
- Поле;
- Переработка и/или перемещение;
- Распределение;
- Вредительство или подделка;

2. Основные правила безопасности свежих и переработанных фруктов.

Таджикистан является аграрной страной. Главным сектором развития экономики Республики является развитие сельского хозяйства. В настоящее время развивается торговля пищевыми продуктами. Необходимо, чтобы человек рассчитывал на то, что потребляемый им пищевой продукт является безопасным и пригоден для потребления. Ответственность за это несут все, в том числе садоводы, предприятия по производству и переработке, лица осуществляющие манипуляции с пищевыми продуктами и потребители.

Существует *Кодекс Алиментариус* (по- латыни это обозначает «Закон или Свод законов о пище»), который рассматривает всю пищевую цепочку – от производства продовольственного сырья до конечного потребления – и на каждом этапе выделяются основные меры регулирования, для обеспечения более полной безопасности пищевых продуктов.

Организация производства продовольственного сырья.

Производство продовольственного сырья (абрикос, гранат, лимон) необходимо организовать таким образом, чтобы пищевые продукты были безопасны и пригодны для употребления в соответствии с их предназначением, что включает:

- не использование территорий, на которых окружающая среда создает угрозу для безопасности пищевых продуктов (то есть наличие вблизи - промышленной организации осуществляющей выбросы; складские помещения, предусматривающие хранение ядохимикатов; зона с повышенной степенью радиоактивности и прочее)
- борьбу с загрязнителями, вредителями и болезнями животных и растений, таким образом, чтобы не создавалась угроза для безопасности пищевых продуктов;
- принятие методов организации производства и мер обеспечивающих производство пищевых продуктов, а надлежащих гигиенических условиях.

Производители, насколько это возможно должны принимать меры к тому, чтобы:

- предотвращать или ограничивать загрязнение из воздуха, почвы, воды, удобрений, пестицидов или любого другого вещества, используемого в производстве продовольственного сырья;
- контролировать состояние здоровья растений, с тем, чтобы оно не создавало угрозу для здоровья людей в результате потребления пищевых продуктов и не оказывало неблагоприятное воздействие на пригодность продукта
- предохранять источники продовольствия от фекального или иного загрязнения.

Должны быть внедрены в практику технологические процессы:

- сортировка с целью удаления пищевых продуктов, которые явно не пригодны для потребления человеком;
- удаление всякого отбракованного материала;
- защиты пищевых продуктов от загрязнения вредителями или химическими, физическими или микробиологическими загрязнителями или иными веществами с неприятными свойствами во время погрузочно-разгрузочных работ, хранения и транспортировки.
- необходимо принимать меры предосторожности, чтобы предотвращать ухудшение качества и порчу посредством соответствующих обстановке мероприятий, которые могут включать в себе регулирование температуры, влажности и/или иные меры контроля.

- эффективное проведение любых необходимых операций по очистке и техническому обслуживанию оборудования.
- поддержание надлежащего уровня личной гигиены,
- необходимо, чтобы имелись соответствующие технические средства и возможности и приняты соответствующие процедуры.

В зависимости от характера технологических операций и связанных с ними рисков здания и помещения, оборудования и технические средства должны быть расположены и спроектированы таким образом, чтобы:

а) загрязнения были минимальными, то есть предприятия должны располагаться вдали от

- районов с загрязненной окружающей средой и действующими промышленными объектами, которые создают серьезную угрозу загрязнения пищевых продуктов;
- районов, подверженных наводнениям, если не обеспечены достаточные средства противопаводковой защиты;
- районов, подверженных нашествиям вредителей;
- районов, где невозможно эффективно осуществлять удаление отходов, как твердых, так и жидких.

б) проект и планировка позволяли производить необходимое техническое обслуживание, очистку и дезинфекцию и минимизировать загрязнение, переносимое по воздуху, то есть должны давать возможность надлежащим образом соблюдать нормы и правила гигиены пищевых продуктов, включая защиту от перекрестного загрязнения пищевыми продуктами между операциями и во время операций.

в) поверхности и материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, были нетоксичными при их использовании по назначению и когда это необходимо, обладали соответствующей долговечностью и позволяли легко проводить уход за ними и чистить их, то есть:

- конструкции внутри зданий пищевых предприятий должны быть установлены надежно и быть изготовлены из прочных и долговечных материалов легко поддаваться уходу, очистке;
- поверхности стен перегородок и полов должны быть выполнены из водонепроницаемых материалов, не обладающих токсическим действием при использовании по назначению;
- полы должны обеспечивать достаточный сток воды и очистку;
- потолки должны быть устроены так, чтобы скопление грязи и конденсация влаги и осыпание частиц были минимальны;
- окна должны легко мыться, на них должны быть съемные и поддающиеся чистке сетки, не проницаемые для насекомых и где необходимо окна должны быть глухими;
- рабочие поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами должны быть долговечными и легко поддаваться очистке, уходу и дезинфекции.

г) при необходимости иметь соответствующие технические средства для регулирования температуры, влажности:

- должны быть предусмотрены достаточные технические средства для нагрева, охлаждения, варки, охлаждения и замораживания пищевых продуктов, контроля над температурным режимом продуктов;
- минимизировать переносимые по воздуху загрязнения пищевых продуктов;
- устранять запахи, которые могут повлиять на пригодность пищевого продукта.

д) имелась эффективная защита от доступа, скопления и размножения вредителей во время хранения.

2.1 Абрикосы свежие- СТ РТ 1030-99.

Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без излишней влажности, без постороннего запаха и привкуса.

- Повреждения вредителями, для:
 - первого сорта не более 2 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением абрикосовым слоником.
 - второго сорта не более 5 % плодов зарубцевавшимся повреждением абрикосовым слоником.
 - Повреждения грибом кластероспориум для :
 - первого сорта не более 8 рассеянных по плоду точек кластероспориума;
 - для второго сорта-рассеянные по плоду мелкие точки кластероспориума;
- В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.



2.2 Фрукты косточковые сушеные –ГОСТ 28501-90

На переработку не допускаются плоды, в которых массовая доля
-токсичных элементов ,мг/кг, не более (свинец- 0,5; мышьяк -0,2; кадмий-0,03 ; ртуть -0,02) ;
-пестицидов, мг/кг, не более (гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры))-0,05 ; ДДТ и его
метаболиты-0,1 .
-радионуклидов, Бк/кг, не более (цезий-137 -40, стронций-90 -30).

В сушеных косточковых фруктах не допускаются:

- минеральные примеси, ощущаемые органолептически;
- металлопримеси и другие посторонние примеси;
- плоды загнившие, горелые, отходы;
- насекомые-вредители, их личинки и куколки.

Сушеные косточковые фрукты не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом.

В сушеных косточковых фруктах согласно ГОСТ-у 28501-90 содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов не должно превышать допустимого уровня :

- токсичных элементов, мг/кг, не более (свинец- 0,5; мышьяк -0,2; кадмий-0,03; ртуть -0,02) ;
- пестицидов, мг/кг, не более (гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры))-0,05; ДДТ и его метаболиты-0,1 .
- радионуклидов, Бк/кг, не более (цезий-137 -200 , стронций-90 -150) .
- микроорганизмов, КОЕ/г, не более (КМАФАнМ -50000, плесени-500, дрожжи-500; масса продукта(г, см.куб) , в которой не допускается (БГКП (колиформы)-0,1; патогенные, в том числе сальмонеллы-25.

2.3 Лимоны свежие - ГОСТ 4429-82

Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса, не свойственное самому продукту. Плоды зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются.

2.3.1 Упаковка, транспортирование и хранение лимонов.

Лимоны упаковывают в ящики согласно ГОСТ 13359-73 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковкой. В каждый ящик упаковывают плоды одного помологического сорта и одной категории по размеру по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

- 1-я категория-60 и более;
- 2-я категория-менее 60 до 51 включительно;
- 3-я категория-менее 51 до 42 включительно;

Ящики выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273-75 (закрывают дно, стенки и помещают бумагу под крышку ящика). Каждый ряд плодов также перестилает бумагой.

Плоды упаковываются в ящики диагональными рядами или в шахматном порядке.

При отгрузке плодов на промышленную переработку допускается укладывание плодов насыпью, без калибровки и перестилки.

Лимоны транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. Лимоны транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

Лимоны хранят при температуре воздуха от 2 до 6 С и относительной влажности воздуха 85-90 %

2.4 Плоды гранаты свежие- ГОСТ 27573-87

Содержание плодов загнивших, раздавленных, незрелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с незарубцевавшимися трещинами, проколами в местах отгрузки и при отпуске покупателю в розничной торговой сети не допускается. Такие плоды считают не соответствующими требованиям стандарта. Для определения степени зрелости, наличия повреждений сельскохозяйственными вредителями и с внутренним загниванием разрезают крестообразно на четыре части вдоль оси плода.

2.4.1 Упаковка, транспортирование и хранение

Плоды граната укладывают в ящики по ГОСТ 13359-84. На дно и под крышку и ящика кладут бумагу, или лист гофрированного картона (гладкой стороной к плодам), или древесную стружку по ГОСТ 5244-79.

Плоды граната транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. При укладывания ящиков с плодами в рефрижераторных вагонах высота ящиков должна быть 2,2-2,4 метров в зависимости от типа подвижного состава.

Плоды граната хранят в сухих проветриваемых помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность их качества.

В свежих плодах (абрикос, лимон, гранат) допустимое содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, микробиологические показатели и радиоактивных веществ должны соответствовать санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01.



3. Порядок проведения сертификации продукции.

Порядок проведения сертификации продукции проводится в соответствии с требованиями национального стандарта Республики Таджикистан СТ РТ 5.3-2006. Настоящий стандарт регламентирует общие требования к порядку проведения сертификации продукции, работ, услуг Национальной Системе Сертификации Республики Таджикистан (далее – Система)

Порядок проведения сертификации продукции может быть установлен в отдельном документе с учетом особенностей ее производства, поставок и испытаний. Указанный документ разрабатывается органом по сертификации с учетом требований настоящего документа и особенностей производства, испытаний и поставки конкретной продукции.

3.1. Общие положения:

3.1.1 Сертификацию продукции, в том числе импортируемой, в Системе проводит Национальный орган по сертификации Республики Таджикистан и органы по сертификации однородной продукции (далее – органы по сертификации продукции), аккредитованным Национальным органом по аккредитации. В приложении 7 имеется контактные данные таких аккредитованных органов, их адреса, контактные лица.

3.1.2 Порядок проведения сертификации продукции в общем случае включает:

- принятие решения по декларации – заявке;
- отбор, идентификация продукции и их испытание;
- аттестацию производства сертифицируемой продукции;
- анализ полученных результатов и выдачи сертификата соответствия (далее – Сертификат);
- выдачу сертификата соответствия и внесения сертифицированной продукции в Государственный Реестр Системы;
- признание сертификата выданного зарубежным или международным органом по сертификации;
- осуществление инспекционного контроля над стабильностью сертифицированных характеристик продукции;
- информацию о результатах сертификации;

3.1.3 Сертификация производится по схемам (приложение 1), обеспечивающим необходимую доказательность сертификации, прежде всего принятым в международной практике. С учетом особенностей конкретной продукции могут использоваться другие схемы.

3.1.4 Обязательная сертификация проводится на соответствие обязательным требованиям нормативных документов на продукцию РТ, а также международным и национальным стандартам зарубежных стран (по требованию потребителя).

3.1.5 Добровольная сертификация проводится на соответствие нормативным документам, согласованным между поставщиком и заказчиком.

3.1.6 Экспортируемая продукция сертифицируется на соответствие требованиям национальных нормативных документов стран импортеров или иным требованиям, согласованным между поставщиком и заказчиком, оговоренном в контракте.

3.1.7 При сертификации продукции в рамках международных систем подтверждается ее соответствие требованиям тех документов, которые приняты в этих системах.

3.2 Общие требования к нормативным документам на сертифицируемую продукцию.

Нормативные документы, используемые для сертификации, должны содержать:

- требования к продукции;

- требования к испытаниям (методы испытаний, правила контроля и т.п.);
- требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и использованию продукции по прямому назначению.

В нормативных документах, используемых при сертификации продукции, должны быть ясно и однозначно указаны те характеристики, показатели, требования, которые подтверждаются при сертификации. Тексты должны быть сформулированы четко, обеспечивая их точное и единообразное толкование. Размерность и количественные значения характеристик должны быть заданы таким образом, чтобы имелась возможность их воспроизводимого определения с заданной или известной точностью при испытаниях.

В специальном разделе или путем ссылки на другой нормативный документ должны быть установлены количество испытываемых образцов, порядок их отбора и идентификации, методы, условия, объем и порядок испытаний для определения показателей характеристик и требований, проверяемых при сертификации. Содержание и изложение этих сведений должно позволить различным лабораториям получать сопоставимые результаты. Должна быть указана последовательность проведения испытаний, если эта последовательность влияет на результат испытаний.

Стандарты на методы испытаний, аттестованные в установленном порядке, являются обязательными, если в стандарте на продукцию в части проверки обязательных требований установлена ссылка на эти стандарты.

Требования к маркировке должны обеспечить однозначную идентификацию выпускаемой сертифицированной продукции, а также содержать указание об условиях применения, способе нанесения знака соответствия и требования к нему.



3.3 Правила и порядок проведения сертификации в Системе.

3.3.1 Подача и рассмотрение заявки на проведение сертификации

Для проведения сертификации продукции в рамках Системы отечественный или зарубежный заявитель направляет заявку в соответствующий аккредитованный орган по сертификации продукции (приложение 2, 2а). При отсутствии у заявителя информации о таком органе и порядке сертификации интересующей его продукцию можно обратиться в Таджикстандарт.

Если имеется несколько органов по сертификации данной продукции, действующих в различных регионах, то заявитель вправе направить заявку в любой из них.

Орган по сертификации рассматривает заявку и не позднее одного месяца после ее получения сообщает заявителю решение, которое содержит все основные условия сертификации данной продукции. В решении сообщается, какая лаборатория будет выполнять испытания и кем будет выполнена аттестация производства (приложение 3).

3.3.2 Проведение испытаний для сертификации

Испытания для сертификации проводятся в испытательных лабораториях (центрах), аккредитованных в Системе на право проведения тех испытаний, которые предусмотрены в нормативных документах, используемых при сертификации данной продукции. При отсутствии на момент сертификации аккредитованной лаборатории (центрах) Национальный орган по сертификации определяет возможность, а также место и условие проведения испытаний, обеспечивающих объективность их результатов.

Заявитель предоставляет образец (образцы) и технические документации к данным образцам, состав и содержание которых устанавливается в Порядке сертификации продукции.

Испытания для сертификации проводятся на образцах, конструкция, состав и технология изготовления которых должны быть такими же, как у продукции поставляемой потребителю.

Испытания импортируемой продукции проводится, как правило, в испытательных лабораториях (центрах), аккредитованных в Системе, кроме случаев, когда имеется соглашение или договор о взаимном признании результатов испытаний.

При положительных результатах протокол испытаний направляется органу по сертификации и в копии – заявителю.

3.3.3 Аттестация производства

Аттестация производства выполняется до выдачи сертификата, если она предусмотрена схемой сертификации. Вместо аттестации производства может быть выполнена сертификация системы качества, которая должна включать оценку стабильности сертифицируемой продукции.

Порядок и методикам аттестации производства и требования к ее проведению устанавливаются органом по сертификации, исходя из необходимости обеспечения принципа «третьей стороны».

Методика аттестации производства данной продукции должна предусматривать выявление технологических и контрольных операции, влияющих на сертифицируемые характеристики и оценку их стабильности.

При этом проверяются:

- полнота соответствия технической документации на продукцию и методы ее испытаний требованиям нормативных документов, на соответствие которой проводится сертификация;
- достаточность и качество проведения операции контроля при производстве продукции, в том числе метрологическое обеспечение;

- состояние технологических операции, определяющих уровень сертифицируемых характеристик и требований;
- стабильность соответствия изготавливаемой продукции требованиям нормативных документов;
- распределение ответственности персонала за обеспечение качества продукции;

Аттестация производства или сертификация систем качества выполняется организациями, аккредитованными в Системе на право проведения этой деятельности.

Если проводится в рамках международной системы или соглашения по сертификации, которые предусматривают аттестацию или иную оценку стабильности производства, то она осуществляется в соответствии с требованиями, установленными этой системой или соглашением.

При положительных результатах аттестат производства или сертификат системы качества направляется заявителю и в копии органу по сертификации продукции.

Если заявитель имеет аттестат производства или сертификат систему качества, выданный в Системе или выданный другой организацией, но признанный в Системе, то не требуется проводить аттестацию производства при сертификации данной продукции.

3.4 Выдача сертификата и использование знака соответствия

3.4.1 Сертификат на продукцию выдается органом по сертификации. Сертификат выдается на типовой представитель продукции, партию продукции или на каждое изделие.

3.4.2 Если испытания продукции по отдельным параметрам проводилась в разных аккредитованных лабораториях (центрах), то сертификат соответствия выдается при наличии всех необходимых протоколов с положительными результатами испытаний. В этом случае в сертификате перечисляют все протоколы испытаний с указанием испытательных лаборатории (центров), выдавших эти протоколы испытаний, а также признанные сертификаты (при их наличии).

3.4.3 Орган по сертификации после получения протокола испытаний, аттестата производства или сертификата систем качества оформляет сертификат, регистрирует его в Государственном реестре Системы и выдает заявителю. (приложения 4,5)

3.4.4 Срок действия сертификата устанавливает орган по сертификации с учетом срока установленного в договоре на сертификацию типового представителя продукции; условий и сроков хранения, установленных действующими нормативными документами на продукцию; а также срока, на который аттестована производство или сертифицирована система качества. Срок, установленный в договоре, не продлевается. Порядок заключения нового лицензионного договора взамен утратившего силу определяет орган по сертификации в каждом конкретном случае.

3.4.5 При внесении изменении в состав продукции или технологию его производства, которые могут повлиять на характеристику продукции, удостоверяемые при сертификации, заявитель извещает об этом орган, выдавший сертификат, который принимает решение о необходимости проведения новых испытаний или оценки состояния производства этой продукции. Если норма на сертифицированную характеристику, установленная в нормативном документе, изменена и стала более жесткой, то действие сертификата прекращается с даты введения указанного изменения.

3.4.6 Если сертификация продукции проводится в рамках международной системы или соглашения, то порядок выдачи, форма сертификата и срок действие его определяются с учетом правил этой системы или соглашения

3.4.7 При получении сертификата на изделие или на партию продукции изготовитель может маркировать изделие и/или упаковку, тару и сопроводительную документацию Знаком соответствия.

3.5 Признание иностранных сертификатов соответствия

3.5.1 Система имеет исключительное право признания сертификатов на продукцию, подлежащую обязательной сертификации.

3.5.2 Решение о признании сертификатов, выданных органами по сертификации других стран на отечественную и импортируемую продукцию, используемую в стране, принимает Национальный орган по сертификации.

3.5.3 Признание сертификатов, осуществляемое в рамках международных систем и соглашений, проводится в соответствии с правилами, установленными в этих системах и соглашениях.

3.5.4 Сертификат признается на продукцию:

- соответствующую требованиям, не уступающим аналогичным требованиям стандартов, по которым проводится сертификация такой продукции в Системе;

- сертифицированную по схеме, принятой в Системе для такой продукции;

При наличии в стандартах дополнительных или отличительных требований, обязательных для сертификации, продукция должна быть подвергнута испытаниям на соответствие этим требованиям.

3.5.5 Для признания сертификата заявитель направляет заявку в Национальный орган по сертификации. К заявке должны быть приложены заверенная копия сертификата и другие документы, и материалы, установленные правилами международной системы или соглашением по сертификации (приложение 6).

3.5.6 На основе анализа полученных документов и материалов орган по сертификации принимает решение о признании (непризнании) сертификата.

3.5.7 В случае признания сертификата выдается сертификат установленного в Системе образца, а продукция вносится в Государственный Реестр Системы.

3.5.8 Все работы по признанию сертификата, в том числе по рассмотрению заявки, переводу необходимых материалов, проверке производства, испытаниям, инспекционному контролю продукции, регистрации и т.д. оплачивает заявитель.



4. Инспекционный контроль за стабильностью сертифицированных характеристик продукции

4.1 Инспекционный контроль за стабильностью сертифицированных характеристик продукции в процессе ее производства осуществляют органы, выдавшие сертификаты, с привлечением территориальных органов Таджикстандарта.

4.2 Объем, содержание и порядок контроля устанавливаются в порядке сертификации продукции. При этом должна предусматриваться периодичность и объем инспекционных испытаний сертифицированной продукции.

4.3 По результатам контроля орган по сертификации может приостановить или аннулировать действие сертификата или приостановить право применять знак соответствия в случаях:

- нарушения требований нормативных документов на продукцию или метод испытаний;
- изменений состава продукции;
- изменения организации и/или технологии производства;
- изменения (невыполнения) требований технологии методов контроля и испытаний, система обеспечения качества.

4.4 Решение о приостановлении действия сертификата или применения знака соответствия в том случае, если путем корректирующих мероприятий, согласованных с органом его выдавшим, заявитель может устранить обнаруженные причины несоответствия и подтвердить без повторных испытаний в аккредитованной лаборатории соответствие продукции нормативным документам. Если этого сделать нельзя то сертификат аннулируется.

Информация о приостановлении действия или аннулировании сертификата доводится органом, его выдавшим, до сведения заявителя, потребителей и всех участников системы конкретной продукции. Аннулирование сертификата действует с момента исключения его из Государственного Реестра Системы.

4.5 Орган по сертификации может опубликовать сообщения об аннулировании сертификата соответствия.

5. Информационное обеспечение

5.1 Органы по сертификации продукции ведут учет выданных сертификатов и направляют их копии в Таджикстандарт. Они также могут периодически публиковать информацию о своей деятельности и выданных сертификатах.

Документы и материалы, подтверждающие сертификацию продукции, находятся на хранении в органе по сертификации, выдавшем сертификат.

Таджикстандарт регистрирует и ведет Государственный Реестр выданных (признанных) сертификатов и органов по сертификации однородной продукции.

5.2 Таджикстандарт организует публикацию информации о результатах сертификации продукции, включающую:

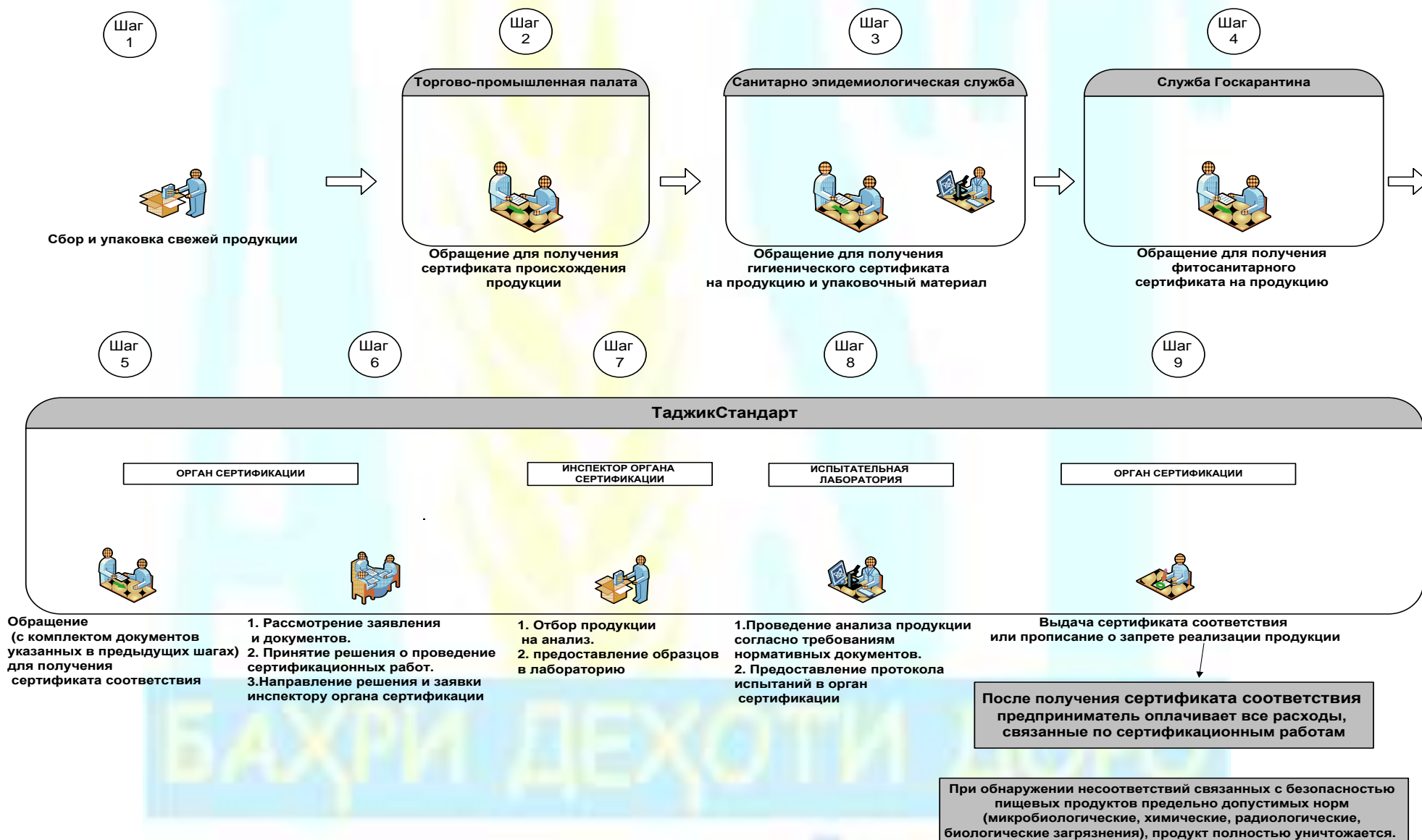
- перечень продукции, на которую выданы сертификаты, и её сертифицированных параметров;
- перечень аккредитованных органов по сертификации продукции и испытательных лабораторий (центров).

5.3 Информация о сертификации продукции в рамках международных систем и соглашений осуществляется в соответствии с порядком, установленным этими системами и соглашениями.

5.4 Заявитель имеет право на рекламу в своих публикациях сертификата соответствия или Знака соответствия на продукцию, или сертификата на систему качества.



6. Схема проведения сертификации свежей продукции



7. Перечень процедур и необходимых документов для ввоза

Согласно таможенному кодексу статьи 73, 75, 76 Республики Таджикистан при ввозе оборудования и упаковочного материала требуются следующий перечень необходимых документов:

1. При ввозе автомобильным транспортом:

- а) Документ о государственной регистрации транспортного средства;
- б) Наименование и адрес перевозчика товара;
- в) Наименование страны отправителя и получателя;
- г) Наименование и адрес отправителя и получателя;
- д) Документ о продавце и покупателе;
- е) Документ о количестве мест, маркировке и упаковке;
- ж) Наименование и код товаров согласно международным требованиям;
- з) Вес брутто, либо объём товара, за исключением крупногабаритных грузов;
- и) Документ о наличии товаров ввоз которых в РТ запрещен либо ограничен;
- к) Документ о месте и дате составления международной товаротранспортной накладной;

2. При ввозе воздушным транспортом:

- а) Указание знаков национальной принадлежности воздушного судна;
- б) Номер рейса, указание маршрута, пункт вылета и прибытия;
- в) Наименование эксплуатанта судна;
- г) Количество членов экипажа;
- д) Количество пассажиров на борту воздушного судна;
- е) Указание видов товаров;
- ж) Номер грузовой накладной;
- з) Наименование пункта погрузки и выгрузки товара;
- и) Документ о наличии товаров ввоз которых в РТ запрещен либо ограничен;

3. При ввозе железнодорожным транспортом:

- а) Наименование и адрес отправителя товара;
- б) Наименование и адрес получателя товара;
- в) Наименование и адрес станции отправления и назначения;
- г) Количество грузовых мест, маркировки и упаковки;
- д) Наименование и код товаров согласно международным требованиям;
- е) Вес брутто, либо объём товара;
- ж) Идентификационные номера товаров;

Вся информация о вышеперечисленных документах должна указываться на двух документах:

1. Накладной;
2. Коммерческие документы на товар;

Кроме вышеперечисленных документов товар должен сопровождаться сертификатом соответствия, выданный органом по сертификации и стандартизации страны – отправителя и сертификатом происхождения выданный торгово-промышленной палатой страны отправителя.

Оплата за услуги производится согласно требованиям РД РТ 50 – 002 – 98 «Нормативы трудоемкости и порядок оплаты работ по проверке и калибровке средств измерений, испытаний и сертификации продукции, услуг и аккредитации испытательных подразделений» согласованная с Министерством финансов РТ, агентством по антимонополии РТ, при поддержке предпринимателей при Правительстве РТ и утвержденная Премьер Министром Республики Таджикистан.

Приложение 1. Схема сертификации продукции.

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 1

Схема сертификации продукции в Национальной системе
сертификации Республики Таджикистан

| Номер схемы | Испытания | Проверка производства | Инспекционный контроль | | |
|----------------|----------------|--|---|--|--|
| | | | | | |
| 1 | Испытания типа | не проводятся | периодические испытания образцов, взятых в торговле | | |
| 2 | Испытания типа | | | | |
| 3 | Испытания типа | | | периодические испытания об- разцов, взятых у изготовителя | |
| 4 | Испытания типа | | периодические испытания образцов взятых в торговле | периодические испытания об- разцов, взятых у изготовителя | |
| 5 | Испытания типа | аттестация производства или сертификация системы качества изготовителя | периодические испытания образцов взятых в торговле | периодические испытания об- разцов, взятых у изготовителя | контроль стабильности условий производства и функционирования системы качества |

13



Приложение 2. Заявка на проведение сертификации продукции.

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 2
(обязательное)

Руководителю _____
наименование органа
_____ по сертификации, ф.и.о.
_____ адрес

З А Я В К А на проведение сертификации продукции в Национальной системе сертификации

1. _____
наименование предприятия-изготовителя, поставщика

(далее - заявитель), адрес, код ОКПО
В лице _____
фамилия, имя, отчество руководителя
заявляет, что _____
наименование, вид продукции, код ОКП, выпускается

серийно или партия, каждое изделие (при единичном производстве)
выпускаемая по _____
наименование документации изготовителя
соответствует требованиям _____
наименование и номер нормативных

документов
и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие
требованиям указанных документов по схеме

номер схемы сертификации, в случае схемы указывается вид

проверка производства

2. Испытания в целях сертификации прошу провести (проведены) в

наименование аккредитованной испытательной лаборатории

адрес

3. Заявитель обязуется:
выполнять все условия сертификации;
обеспечивать стабильность сертифицированных характеристик
продукции, маркированных Знаком соответствия;
оплатить все расходы по проведению сертификации и по
инспекционному контролю ее качества.

4. Дополнительные сведения _____

Приложение: комплект документов.

Руководитель предприятия

подпись

инициалы, фамилия

Главный бухгалтер

подпись

инициалы, фамилия

печать

Дата

БАҲРИ ДЕҲОТИ ДОРО

www.aist.tj

**Приложение 2а. Заявление-декларация о безопасности
продукции.**

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 2а

**ЗАЯВЛЕНИЕ-ДЕКЛАРАЦИЯ
о безопасности продукции**

наименование предприятия, организация, адрес

в лице _____

должность, фамилия, имя, отчество

заявляет под свою ответственность, что продукция _____

(наименование

продукции, обозначение и наименование нормативного документа,

по которому она выпускается

соответствует всем требованиям, обеспечивающим безопасность жизни и
здоровья потребителей, установленным для данной продукции в действующих
на момент заявления _____

наименование

и обозначение нормативных документов, санитарных норм и правил

подпись

инициалы, фамилия

печать

дата

**Приложение 3. Решение по заявке на проведение сертификации
продукции.**

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 3
(обязательное)

наименование и адрес органа по сертификации

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель органа по сертификации

подпись, инициалы, фамилия

« ____ » _____ 200__ г.

печать

РЕШЕНИЕ

по заявке на проведение сертификации продукции
в Национальной системе сертификации

№ _____ от « ____ » _____ 200__ г.

Рассмотрев заявку _____

наименование предприятия-изготовителя,

_____ на сертификацию _____

поставщика

наименование

продукции, код ОКП

сообщаем:

1 Сертификация будет проведена по схеме _____

номер

схема сертификации

2. Испытания для сертификации следует провести в

 наименование аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

3. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям

 наименование и обозначение нормативных документов

4. Проверка производства будет проведена _____
 наименование

 аккредитованной организации, адрес, вид проверки

5. Инспекционный контроль будет осуществлять _____
 наименование

 организации, адрес
 путем испытаний образцов _____
 взятых в торговле и (или) у изготовителя
 с периодичностью _____.

6. Работы проводятся на основе _____
 хозяйственный директор,

 тариф, другие варианты оплаты

Руководитель органа
 по сертификации

 подпись

 инициалы, фамилия

печать

Приложение 4. Сертификат соответствия продукции.

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 4
(обязательное)

Национальная система сертификации
Республики Таджикистан

наименование органа по сертификации
№ _____
номер бланки сертификата

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Зарегистрирован в Государственном
Реестре НСС Республики Таджикистан
« ____ » _____ 200 ____ г.
№ _____
Действителен до « ____ » _____ 200 ____ г

Настоящий сертификат удостоверяет, что должным образом
идентифицированная продукция _____

наименования, тип

_____ вид, марка

_____ размер партии (шт; кг; м²; м³ и т.п.)
соответствует требованиям нормативных документов _____

номер

_____ и наименование

Изготовитель (продавец) _____

наименование

_____ адрес, код ОКПО

_____ документы, (сертификаты, аттестаты и т.п.) о стабильности

производства

Сертификат выдан _____
 наименование органа по сертификации,

 выдавшего сертификат, адрес

Сертификат выдан на основании испытаний

| Наименование испытательной лаборатории (центра), адрес | № протокола испытаний, дата утверждения | Регистрационный номер испытательной лаборатории в ГосРесстре |
|--|--|--|
|--|--|--|

Маркировка товара осуществляется знаком соответствия, наносимого на
 каждое изделие, его тару, упаковку, товарно-сопроводительную документацию
 в соответствии с требованиями

 обозначение нормативных документов

В случае невыполнения условий, лежащих в основе выдачи сертификата,
 он аннулируется органом по сертификации, выдавшим сертификат, или
 национальным органом по сертификации

 наименование органа, адрес

Руководитель органа,
 выдавшего сертификат

 подпись

 инициалы, фамилия

печать

**Приложение 5. Сертификат соответствия идентифицированной
продукции.**

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 5
(обязательное)

Национальная система сертификации
Республики Таджикистан

наименование органа по сертификации
№ _____
номер бланка сертификата

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Зарегистрирован в Государственном
Реестре НСС Республики Таджикистан
« ____ » _____ 200__ г.
№ _____
Действителен до « ____ » _____ 200__ г.

Настоящий сертификат удостоверяет, что должным образом
идентифицированная продукция _____

наименование, тип, вид, марка
выпускаемая по _____

код ОКП _____

обозначение и

наименование нормативного продукта

испытана и соответствует всем обязательным требованиям, установленным в

обозначение и наименование нормативных документов

Контроль соответствия сертифицированной продукции обязательным
требованиям нормативных документов в процессе выпуска из производства
осуществляется путем _____

указать необходимое:

периодических испытаний, периодического технического надзора

за аттестованным производством продукции (за соответствием системы качества,
установленным требованиям)

На основании лицензионного договора от «__» _____ 200__ г.
№ _____, заключенного на срок до «__» _____ 200__ г.
предприятие-изготовитель применяет этот сертификат к каждой единице
выпущенной продукции (партии) и маркирует ее Знаком соответствия.

Сертификат выдан _____
наименование органа по сертификации,

адрес

Руководитель органа
по сертификации продукции

подпись

инициалы, фамилия

печать

Продолжение приложения 5

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ (ОБОРОТНАЯ СТОРОНА)

Сертификат выдан _____
наименование органа по сертификации,

выдавшего сертификат, адрес

Сертификат выдан на основании испытаний

| Наименование испытательной лаборатории (центра), адрес | № протокола испытаний, дата утверждения | Регистрационный № испытательной лаборатории в ГосРеестре |
|--|--|--|
| | | |

Маркировка товара осуществляется знаком соответствия, наносимого на
каждое изделие, его тару, упаковку товарно-сопроводительную документацию
в соответствии с требованиями _____

обозначение

_____ нормативных документов

В случае невыполнения условий, лежащих в основе выдачи сертификата,
он аннулируется органом по сертификации, выдавшим сертификат

_____ наименование органа, адрес

Руководитель органа,
выдавшего сертификат

_____ подпись

_____ инициалы, фамилия

печать

Приложение 6. Заявка на признание сертификата соответствия продукции.

СТ РТ 5.3-2006

Приложение 6 (рекомендуемое)

Форма заявки на признание сертификата

_____ орган по сертификации

З А Я В К А на признание сертификата

Обращаемся с просьбой о признании сертификата на _____
наименование

_____ продукции, тип, модель, марка
изготовленную на _____

_____ наименование предприятия-изготовителя, адрес
испытанную в _____

_____ наименование испытательной лаборатории, адрес
на соответствии требованиям _____

_____ номер и наименование документа, на

_____ соответствие которому проведена сертификация
Сертификат выдан _____
наименование органа (организации, фирмы),

_____ выдавшего сертификат, адрес
по правилам _____

_____ наименование системы сертификации или номер соглашения
на срок с _____ до _____

Дополнительное сведения (об оценке стабильности производства, об аккредитации испытательной лаборатории и т.д.)

К заявке прилагается:
Перечень документов и материалов.

Обязуемся:

- 1 Выполнять правила и процедуры признания, установленные в Вашей стране.
- 2 Обеспечивать стабильность сертифицированных показателей продукции, маркированной Знаком соответствия.
- 3 Оплачивать все расходы, связанные с процедурами признания, независимо от ее результатов.

Наименование и адрес заявителя _____

Телефон заявителя _____

Международная телефонная связь _____

Телеграфный адрес _____

Телекс _____ Факс _____

Имя и должность заявителя _____

Приложение 7. Адреса органов по сертификации.

Агентство по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Таджикстандарт:

г. Душанбе улица Н. Карабаева 42 тел: (+99237) 600-81-10

Органы по сертификации по Согдийской области:

Центр по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции по Согдийской области:

Согдийская область, г. Худжанд, ул. Ленина 47 тел: (+9923422) 4-08-73, факс (+9923422) 6-56-92

Испытательная лаборатория пищевой и сельскохозяйственной продукции: Согдийская область, г. Худжанд, ул. Ленина 215 тел: (+9923422) 4-61-79

Региональный испытательный центр в г. Истаравшан

Согдийская область, г. Истаравшан, ул. О. и Р. Рахимджановых 7
тел/факс: (+9923454) 2-38-79

Региональный испытательный центр в г. Исфара

Согдийская область, г. Исфара, ул. Навобод 27а
тел/факс: (+9923462) 2-26-39

Органы по сертификации в Хатлонской области

Центр стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Хатлонской области:

Хатлонская область, г. Курган – Тюбе, ул. Вахдат 23, тел: (+9923222) 3-61-68

Центр стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции г. Куляба;

Хатлонская область, г. Куляб, ул. Н. Хувайдуллоева 12, тел: (+9923322) 2-41-92