

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МОЛОЧНА ТА М'ЯСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ.

ПРАВИЛА РОЗРОБЛЕННЯ, ОФОРМЛЕННЯ ТА ВИМОГИ ДО
ЗМІСТУ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ.

ПРАВИЛА РАЗРАБОТКИ, ОФОРМЛЕНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К
СОДЕРЖАНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ИНСТРУКЦИИ

MILK AND MEAT INDUSTRY.

RULES FOR DEVELOPING, PRESENTATIONS AND REQUIREMENTS
FOR CONTENTS OF TECHNOLOGICAL INSTRUCTION

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт установлює правила розроблення, вимоги щодо оформлення, побудови та змісту технологічної інструкції (далі за текстом - ТІ) та рецептур, які розроблено окремим документом (далі за текстом - Р), з виробництва молочних та м'ясних продуктів, їх узгодження, затвердження, реєстрації, внесення змін до ТІ.

Якщо вимоги стандарту одночасно поширюються на ТІ та Р, то далі за текстом вживають термін - технологічні документи (ТД).

1.2 Виготовлення молочних та м'ясних продуктів на підприємствах здійснюють лише за наявності чинної ТІ.

1.3 Цей стандарт розроблено для користування всіма заінтересованими організаціями, установами та підприємствами, а також суб'єктами підприємницької діяльності (фізичними та юридичними особами) усіх форм власності.

прДСТУ

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1.5-93 Державна система стандартизації України. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 239І-94 Система технологічної документації. Терміни та визначення

ДСТУ 2681-94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологія. Терміни та визначення

ДСТУ 3021-95 Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення

ДСТУ 3278-95 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення

ДСТУ 3651.0-97 Метрологія. Одиниці фізичних величин. Основні одиниці фізичних величин Міжнародної системи одиниць. Основні положення, назви та позначення

ДСТУ 3651.1-97 Метрологія. Одиниці фізичних величин. Похідні одиниці фізичних величин Міжнародної системи одиниць та позасистемні одиниці. Основні поняття, назви та позначення

ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ДСТУ 3946-2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

ДСТУ 4324:2004 Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4422:2005 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

Закон України "Про авторське право і суміжні права» № 3792-ХІІ від 23 грудня 1993 року

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті, та які встановлено в ДСТУ 2212, ДСТУ 3946, , ДСТУ 3938, ДСТУ 4324, ДСТУ 4420, ДСТУ 4422, ДСТУ 4424, а також нижченаведені терміни та визначення позначених ними понять:

3.1 технологія виробництва

Комплекс технологічних процесів та операцій, які здійснюють за допомогою технічних засобів, складених у певній послідовності, що дозволяє виготовляти продукт, який відповідає вимогам нормативного документу

3.2 технологічний процес

Змінення фізичних і/або хімічних, і/або структурно-механічних, і/або мікробіологічних, і/або органолептичних властивостей і характеристик сировини, компонентів, матеріалів внаслідок здійснення певних технологічних операцій.

3.3 технологічна операція

Закінчена частина технологічного процесу, яку виконують на одному робочому місці (ДСТУ 2391).

3.4 технологічне устаткування

Технічні засоби для здійснення технологічного процесу, його частини або технологічної операції

3.5 технічні умови; ТУ

Нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким мають відповідати продукти або процеси (див. також ДСТУ 1.1).

Примітка. В ТУ виробник встановлює вимоги до якості, безпеки та строку придатності до споживання конкретного продукту (групи однорідних продуктів) далі за текстом - продукт, необхідні і достатні для ідентифікації продукту, контролювання його якості та безпеки під час виготовлення, зберігання, транспортування.

прДСТУ

3.6 технологічний документ; ТД

Затверджений і зареєстрований у встановленому порядку документ, який окремо чи у сукупності з іншими документами визначає технологічний процес виготовлення продукту та є обов'язковим для підприємства-виробника.

3.7 технологічна інструкція; ТІ

Технологічний документ, який розробляють на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), та який містить вимоги до процесів виготовлення, контролювання, внутрішньозаводського зберігання та транспортування сировини, матеріалів і готової продукції

3.8 технологічна інструкція до ДСТУ; ТІ ДСТУ

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлені національними стандартами України (ДСТУ)

3.9 технологічна інструкція виробника; ТІ В

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлені в ДСТУ, з урахуванням відмінних особливостей наявного в розпорядженні підприємства устаткування та/або організації виробничих процесів виготовлення продукту

3.10 технологічна інструкція до технічних умов; ТІ ТУ

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлені ТУ, затвердженими підприємством (організацією) – власником оригіналу ТУ

Примітка. У випадку ухвалення рішення підприємства (організації) про розроблення стандарту організації України (СОУ), технологічну інструкцію розробляють до стандарту організації (ТІ СОУ).

3.11 рецептура

Технологічний документ, що містить унормований склад усіх видів сировини, компонентів та матеріалів для виробництва встановленої кількості готового продукту з відповідними властивостями

3.12 план підготування виробництва

Технічний документ, що встановлює план підготування виробництва до

виготовлення визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів) із вказівкою конкретних заходів, строків їхнього виконання, фінансових витрат і відповідальних виконавців

3.13 контролювання виробництва

Комплекс заходів щодо контролювання сировини, компонентів, матеріалів, технологічних процесів, процесів внутрішньозаводського транспортування та зберігання, застосовуваних під час виробництва продуктів.

Примітка. Контролювання виробництва містить у собі: вхідне контролювання, технологічне контролювання, приймальне контролювання

3.14 вхідне контролювання

Контролювання показників якості та безпечності сировини, компонентів та матеріалів, які надійшли до виробника для подальшого використання в технологічних процесах виготовлення продуктів

3.15 технологічне контролювання

Контролювання параметрів і показників технологічних процесів та/або технологічних операцій під час їх виконання або після завершення

3.16 приймальне контролювання

Контролювання показників якості та безпечності готових продуктів, за результатами якого приймають рішення про їхню придатність до споживання, зберігання, подальшої реалізації або перероблення та/або утилізації.

4 ВИМОГИ ЩОДО РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

4.1 ТІ на виготовлення продуктів повинна містити вимоги до технології виробництва продукту, починаючи від вхідного контролювання сировини, контролювання параметрів всіх технологічних операцій і технологічного процесу в цілому, до приймального контролювання готового продукту.

4.2 Оновлення ТІ, зокрема внесення змін або їх перегляд, може бути наслідком змінення вимог до якості та безпечності продукту в Законах України, інших нормативно-правових документах, а також

прДСТУ

удосконалювання технологічного процесу. Його здійснює підприємство (організація) – власник оригіналу ТІ.

4.3 Скасування ТД здійснює підприємство (організація) - власник оригіналу за своїм рішенням або на вимогу органів державного контролювання та нагляду.

4.4 За універсальністю застосування ТД можуть бути:

— технологічна інструкція до ДСТУ (ТІ ДСТУ);

— технологічна інструкція виробника (ТІ В);

— технологічна інструкція до технічних умов (ТІ ТУ)

— рецептура до технологічної інструкції до ДСТУ (Р ТІ ДСТУ);

— рецептура до технологічної інструкції виробника (Р ТІ В);

— рецептура до технологічної інструкції до технічних умов (Р ТІ ТУ).

4.5 ТІ залежно від строку дії можуть бути постійні та тимчасові.

4.5.1 Постійні ТІ розробляють на виробництво визначеного виду продукту за відпрацьованим (уніфікованим) технологічним процесом.

4.5.2 Тимчасові ТІ розробляють на дослідну партію продукту або дослідний технологічний процес, для уточнення окремих параметрів технологічних операцій.

Після закінчення терміну дії тимчасових ТІ розробляють постійні документи.

4.6 Розробником ТД (на підставі договору із замовником, який забезпечує фінансування роботи, або ініціативно) можуть бути тільки спеціалісти з відповідною вищою освітою та які мають досвід наукової та науково-практичної роботи у м'ясній та/або молочній галузі, а саме різного рівня органи виконавчої влади, науково-дослідні організації, фахові навчальні заклади, підприємства, об'єднання, фірми та організації будь-яких форм власності, а також окремі громадяни (далі за текстом – розробник).

- 4.6.1** Розробником ТІ ДСТУ на молочні або м'ясні продукти, вимоги до яких встановлені ДСТУ, може бути виключно розробник ДСТУ.
- 4.6.2** Розробником ТІ В на молочні або м'ясні продукти, вимоги до яких встановлені ДСТУ, може бути лише виробник цих продуктів.
- 4.6.3** Розробником ТІ ТУ на молочні або м'ясні продукти, вимоги до яких встановлені ТУ, може бути лише підприємство (організація) – власник оригіналу ТУ на ці продукти.
- 4.7** Власником оригіналів ТД може бути розробник і/або їх замовник.
- 4.8** Показники, норми, характеристики та вимоги, що встановлені ТД, повинні базуватись на результатах науково-дослідних, експериментальних дослідно-конструкторських робіт, ініціативних розроблень, пошукових робіт, патентних досліджень і відповідати ветеринарним, санітарно-гігієнічним, медико-біологічним вимогам та нормам, сучасним досягненням науки, техніки, технології виробництва, охорони довкілля та техніки безпеки тощо.
- 4.9** Під час розроблення ТД на молочні або м'ясні консерви формулу стерилізації (пастеризації) підтверджують компетентні організації (інститути, лабораторії), акредитовані на виконання цього виду роботи.
- 4.10** ТД розробляють (переглядають, вносять зміни), за необхідності, одночасно з розробленням (переглядом, внесенням змін) стандартів, технічних умов, а також у разі впровадження технології виробництва нових видів продуктів.
- 4.11** Для виробництва певного продукту підприємство-виробник повинно мати чинну ТІ та, у разі необхідності, рецептуру.
- 4.12** З метою виконання вимог ТД, а також підготування підприємства до виготовлення продуктів регламентованої якості та безпечності, виробник повинен провести заходи щодо розроблення плану підготування виробництва (ППВ).
- 4.12.1.1** ППВ виробник розробляє під час:

прДСТУ

- постановлення на виробництво нового продукту;
- удосконалювання технологічних процесів;
- розширення асортименту;
- впровадження нормативних і технологічних документів.

4.12.1.2 У ППВ рекомендовано включати розділи, які стосуються забезпечення сировинними, енергетичними та іншими ресурсами, устаткуванням, нормативними та технологічними документами, системами контролю якості та безпеки, внутрішньозаводським транспортом і приміщеннями для зберігання готової продукції.

4.12.1.3 ППВ містить у собі перелік заходів і строки їхнього виконання із зазначенням відповідальних осіб, відділів, організацій, а також, за необхідності, назву документа, що підтверджує виконання заходу (службова записка, протокол обстеження, акт здавання-приймання закінчених робіт).

4.12.1.4 Розроблення, затвердження та впровадження ППВ здійснює виробник.

4.12.1.5 За рішенням виробника ППВ може бути погоджено із територіальними органами державного нагляду.

4.12.1.6 ППВ оформляють відповідно до додатка А.

4.13 Рецептūra може бути розроблена та затверджена у вигляді окремого документа або включена до тексту ТІ.

4.13.1.1 Рішення про включення або не включення рецептур до складу ТІ приймає розробник.

4.13.1.2 Рецептūra, якщо вона розроблена окремим документом та не входить до складу ТІ, повинна відповідати вимогам розділу 5 стосовно вимог до рецептури.

5 СТРУКТУРА, ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ТА ВИКЛАДАННЯ ТЕКСТУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

5.1 ТІ повинна містити наступні структурні елементи:

- титульний аркуш;
- зміст;
- основну частину;
- додатки;
- аркуш реєстрації змін.

5.2 Основна частина ТП повинна містити наступні розділи, а саме:

- сфера застосування або вступ¹;
- нормативні посилання²;
- позначки та скорочення³;
- характеристика готового продукту;
- характеристика сировини та матеріалів;
- рецептура та/або витрати сировини та матеріалів;
- вхідне контролювання сировини та матеріалів;
- технологічний процес виробництва продуктів;
- транспортування та зберігання;
- контролювання виробництва;
- санітарно-гігієнічні вимоги;
- вимоги щодо безпеки виробництва;
- вимоги щодо охорони довкілля;
- бібліографія або перелік основних керівних та інших документів,

на які є відповідні посилання в ТП)⁴;

5.2.1 Крім того, основна частина може містити необхідні додатки.

5.3 Останнім структурним елементом ТП є «Аркуш реєстрації змін».

5.4 Рецептура, якщо вона розроблена окремим документом та не входить до складу ТП, повинні містити наступні структурні елементи:

- титульний аркуш;

¹ Не обов'язковий структурний елемент

² Не обов'язковий структурний елемент

³ Не обов'язковий структурний елемент

⁴ Не обов'язковий структурний елемент

прДСТУ

- нормативні посилання¹;
- характеристику готового продукту;
- характеристику сировини та матеріалів;
- рецептура та/або витрати сировини та матеріалів;
- формули розрахунку, приклади розрахунку рецептур²;
- строки придатності та умови зберігання;
- додатки³.

- 5.5** Оригінали ТД повинні бути надруковано машинним способом з одного боку білого паперу формату А4 (210 мм х 297 мм та полями: верхнім - не меншим ніж 20 мм, нижнім - не меншим ніж 15 мм, лівим - не меншим ніж 25 мм, правим - не меншим ніж 10 мм. Шрифт розміром 14 пунктів через півтора – два інтервали.
- 5.6** Текст ТД слід поділяти на розділи, які мають порядкову нумерацію в межах всього тексту інструкції або рецептури.
- 5.6.1** Розділи можна поділяти на підрозділи та пункти.
- 5.6.2** Пункти, за необхідності, можна поділяти на підпункти.
- 5.7** Дозволено об'єднання окремих розділів основної частини ТІ, змінення порядку їх викладення, доповнювання іншими розділами або виключення деяких розділів, у разі якщо їхні вимоги передбачені іншими чинними нормативними чи технологічними документами, або регламентовані державними нормативними актами.
- 5.8** Якщо вимоги розділів для продуктів, які виробник виготовляє згідно з ТІ В, встановлені в ТІ ДСТУ, то замість їх повторення в ТІ В можна подавати посилання на відповідну ТІ ДСТУ із зазначенням її позначення та дати затвердження.
- 5.9** Нумерування структурних елементів проводять відповідно до вимог 4.14 - 4.15 ДСТУ 1.5.
- 5.10** За необхідності, до тексту ТД долучають таблиці, графічний матері-

¹ Не обов'язковий структурний елемент

² Не обов'язковий структурний елемент

³ Не обов'язковий структурний елемент

ал (схеми, графіки, рисунки, креслення), формули, які оформлюють відповідно до вимогам 5.4 - 5.5 ДСТУ 1.5.

5.11 ТД, за потреби, можуть бути доповнені обов'язковими, рекомендованими та/або довідковими додатками. Викладення та оформлення додатків відповідно до вимог 4.12 ДСТУ 1.5.

5.12 Рецептури, подані за текстом ТІ, рекомендовано наводити таблицями, які, за необхідності, супроводжують пояснюваннями.

5.13 Викладення та оформлення тексту ТД повинно відповідати вимогами ДСТУ 1.5 (розділи 4; 6) і цього ДСТУ.

5.13.1 Текст ТД повинен бути чітким, логічно послідовним, не допускати різних тлумачень, необхідним і достатнім для користування інструкцією та/або рецептурою.

5.14 Під час викладення тексту слід вживати терміни та визначення позначених ними понять, позначення та скорочення, що встановлені чинними стандартами, а саме:

5.14.1 В галузі метрологічних термінів слід керуватися вимогами:

ДСТУ 2681; ДСТУ 3651.0; ДСТУ 3651.1 .

5.14.2 В галузі термінології щодо випробовувань і контролювання якості слід керуватися вимогами ДСТУ 3021.

5.14.3 В галузі термінології щодо виробництва молочних продуктів слід керуватися вимогами:

-ДСТУ 2212 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять;

-ДСТУ 4324 Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять;

-ДСТУ 4420 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять;

-ДСТУ 4422 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять.

5.14.4 В галузі термінології щодо виробництва м'ясних продуктів слід

прДСТУ

керуватися вимогами:

- ДСТУ 3938 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення;
- ДСТУ 4424 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять.

5.14.5 Під час викладання тексту ТД дозволено використання інших чинних відповідних термінологічних стандартів.

5.15 За текстом ТД не дозволено вживати звороти розмовної мови, техніцизми, скорочення слів, крім встановлених правилами української орфографії та чинними стандартами.

5.16 ТД на окремі види продукту можуть бути об'єднані у відповідний збірник технологічних інструкцій або рецептур.

6 ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

6.1 Титульний аркуш

6.1.1 На титульному аркуші наводять наступні дані:

- назва підприємства (організації) - власника оригіналу;
- повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує документ (у разі необхідності);
- повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТД;
- назва продукту;
- позначення ТД;
- дата надання чинності;
- повна назва посади заступника керівника із зазначенням назви підприємства (організації) – розробника ТД;
- повна назва посад осіб, із зазначенням назви підрозділів підприємства (організації) - розробника ТД
- місцезнаходження (місто або адреса) підприємства (організації) -

розробника ТД та рік розроблення.

6.1.2 У верхній частині титульного аркуша (див. додаток Б, рис. Б.1) в полі 1 наводять повну назву підприємства (організації) — власника оригіналу ТД, включаючи відомчу підпорядкованість цього підприємства (організації).

За необхідності під повною назвою наводять його коротку назву.

6.1.3 Погоджувальний(і) та затверджувальний підписи на титульному аркуші розміщують у полях 2 і 3.

6.1.4 Назву ТД розміщують на титульному аркуші в полі 4 .

6.1.5 Позначення документа наводять у полі 5.

6.1.6 Інформацію про новизну або заміну зазначають в поле 6 «Вперше» або «На заміну» і наводять позначення заміненої ТД.

6.1.7 У полі 7 наводять повну назву посади заступника керівника – та відомості про підрозділи підприємства (організації) – розробника ТД.

Примітка. Дозволено підписи безпосередніх виконавців підрозділів підприємства (організації) – розробника ТД розміщувати у полі 7 або на останній сторінці ТД у кінці тексту документа.

6.1.8 Місцезнаходження (місто або адресу) підприємства (організації) - розробника ТД та рік розроблення наводять у полі 8.

6.1.9 Титульний аркуш ТД оформляють відповідно до додатка Б.

6.2 Назва ТД

6.2.1 Назва ТД повинна містити назву певного продукту з позначенням НД, який встановлює вимоги до цього продукту та починатись словами «Технологічна ІНСТРУКЦІЯ З ВИРОБНИЦТВА.....» або «РЕЦЕПТУРА.....».

Приклад 1

ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ З ВИРОБНИЦТВА НАПВКОПЧЕНИХ КОВБАС до ДСТУ 4435:2005

Приклад 2

РЕЦЕПТУРА НАПВКОПЧЕНИХ КОВБАС до ТІ ДСТУ 4435:2005

прДСТУ

6.2.2 Назву ТІ та Р друкують великими літерами та виділяють напів-грубим шрифтом.

6.3 Позначення ТД

6.4 Позначення ТД присвоює підприємство (організація) - власник оригіналу.

6.4.1 Позначення ТД з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені стандартом, містить у собі аббревіатуру «ТІ ДСТУ» або «Р ТІ ДСТУ» відповідно, відокремлений номер стандарту та відокремлений знаком «двокрапка» чотиризначний рік затвердження стандарту.

Приклад

ТІ ДСТУ 4435:2005;

Р ТІ ДСТУ 4418:2005

6.4.2 Позначення ТІ виробника або Р до ТІ виробника з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені стандартом, містить у собі аббревіатуру «ТІ В ДСТУ» або «Р ТІ В ДСТУ» відповідно, відокремлений номер стандарту та відокремлений знаком «двокрапка» чотиризначний рік затвердження стандарту.

Приклад

ТІ В ДСТУ 4435:2005;

Р ТІ В ДСТУ 4418:2005

6.4.3 Позначення ТД з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені ТУ, містить у собі аббревіатуру «ТІ ТУ» або «Р ТІ ТУ» відповідно, відокремлену скорочену назву держави «У»; відокремлений код продукції за ДК 016 (три перші знаки); відокремлений через дефіс код підприємства (організації) - власника ТУ згідно з Єдиним державним реєстром підприємств і організацій України (ЄДРПОУ) (вісім знаків); відокремлений через дефіс порядковий реєстраційний номер, що його надає власник ТУ (три знаки) та відокремлений знаком «двокрапка» чотиризначний рік затвердження ТУ.

Приклади

- ТІ ТУ У 15.1-00419880-001:2003;
- ТІ ТУ У 15.2-00419880-002:2006;
- Р ТІ ТУ У 15.1-00419880-001:2003;
- Р ТІ ТУ У 15.2-00419880-002:2006.

6.5 Зміст

Структурний елемент «Зміст» розташовують після титульного аркушу та оформлюють згідно з 4.4.2-4.4.3 ДСТУ 1.5.

6.6 Сфера застосування або вступ¹

6.6.1 Розділ «Сфера застосування (Вступ)» до ТІ починають словами:

«Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво _____

_____»

назва продукту (продуктів)

який відповідає вимогам ДСТУ (ТУ) _____
позначення НД

6.6.2 Розділ «Сфера застосування (Вступ)» до Р починають словами: «Ця

рецептура _____ поширюється на

_____»

назва продукту (продуктів)

який відповідає вимогам ДСТУ (ТУ, СОУ) _____.

¹ Не обов'язковий структурний елемент

6.6.3 У цьому розділі, за наявності, можуть бути зазначені патенти на винаходи, що відображають особливості складу продукту та/або технологічного процесу та/або устаткування, та/або відомості про авторське право.

6.7 Нормативні посилання

6.7.1 Нормативні посилання можуть бути оформлені окремим розділом у порядку та відповідно до вимог 4.8 ДСТУ 1.5 або подано за текстом ТІ.

6.8 Позначки та скорочення

Цей розділ рекомендовано наводити в ТІ у випадку великої кількості скорочень за текстом ТД. Оформлення цього розділу повинно відповідати вимогам 4.10 ДСТУ 1.5.

6.9 Характеристика готового продукту

6.9.1 Розділ "Характеристика готового продукту" повинен містити назву і стислу характеристику готового продукту (класифікація, асортимент, види), показники (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та інші), які характеризують продукт, одержаний внаслідок проведення технологічного процесу.

6.9.2 Якщо внаслідок технологічного процесу одержують продукт, показники якого повністю зазначені в ДСТУ або ТУ, то в розділі можна наводити лише посилання на відповідний нормативний документ (далі за текстом – НД).

Посилання на ТУ повинні базуватись на документальному підтвердженні, того що ТУ та продукт, вироблений відповідно до цих технічних умов, будуть використані з додержанням законодавства України про авторські права.

6.10 Характеристика сировини та матеріалів

6.10.1 Розділ "Характеристика сировини та матеріалів" повинен містити перелік назв сировини, компонентів та допоміжних матеріалів, які використовують під час виготовлення даного виду продукту, з обов'язковим зазначенням чинних НД і необхідних показників якості,

обов'язкових для перевіряння перед використанням.

6.10.2 Якщо вимоги НД на сировину та матеріали недостатні для використання її у виробництві певного виду продукту, то разом з посиланням на документ зазначають додаткові або конкретніші вимоги.

6.10.3 Рецептатура та/або витрати сировини та матеріалів

6.10.3.1 Розділ "Рецептура", якщо вона входить до складу ТІ, повинен містити нормоване значення витрат сировини та матеріалів, необхідних для виробництва прийнятої одиниці продукту (без урахування втрат).

Примітка. Прийнятою одиницею виробництва може бути 100 кг або 1000 кг продукту тощо.

6.10.3.2 Рецептатура, якщо вона розроблена окремим документом, повинна містити:

- позначення та назву ТІ, за якою виготовляють відповідний продукт;
- характеристику органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників продукту, а також показників безпечності продукту, чи посилання на НД, за яким його виготовляють;
- перелік сировини, яку використовують для його виробництва, та вимоги до її якості;
- кількість сировини на виробництво прийнятої одиниці продукту готового продукту без урахування втрат;
- норми витрат сировини та матеріалів, необхідні для виробництва прийнятої одиниці продукту або посилання на чинні в галузі нормативні документи щодо витрат сировини та матеріалів, або посилання на норми, які самостійно установлює підприємство-виробник;
- границі допустимих відхилів маси продукту та основних фізико-хімічних показників для складників продукту (якщо цього немає у технологічній інструкції або у НД);
- інформацію щодо строків придатності та умов зберігання продукту, у разі якщо вони не аналогічні з зазначеними в ТІ;
- пояснення та вимоги щодо застосування або підготування окремих

прДСТУ

складників рецептури, за необхідності.

6.10.3.3 В розділі "Норми витрат сировини та матеріалів" повинні бути наведені норми витрат сировини та матеріалів, необхідні для виробництва прийнятої одиниці продукту або посилання на чинні в галузі нормативні документи щодо витрат сировини та матеріалів, або посилання на норми, які самостійно установлює підприємство-виробник

6.11 Вхідне контролювання сировини та матеріалів

6.11.1 Розділ «Вхідне контролювання сировини та матеріалів» повинен містити загальні вимоги, а саме опис:

- організування вхідного контролювання на підприємстві;
- об'єктів вхідного контролювання;
- загальних вимог щодо вхідного контролювання;
- вхідного контролювання всієї сировини та матеріалів, що застосовуються у виробництві продукту;
- вхідного контролювання питної води, яку використовують під час виробництва продукту;
- вхідного контролювання пакувальних матеріалів і тари.

6.12 Технологічний процес виробництва продуктів

6.12.1 Розділ «Технологічний процес виробництва» повинен містити перелік всіх технологічних операцій.

6.12.2 У разі здійснення технологічного процесу декількома способами в технологічній інструкції наводять опис тих способів, які застосовують на виробництві.

6.12.3 Опис технологічного процесу повинен містити такі підрозділи:

- підготування (готування) сировини, окремих компонентів рецептури та матеріалів (за відсутності окремого документа щодо цього питання);
- опис операцій технологічного процесу та його особливостей, зокрема вимоги до проміжних продуктів перероблення (напівфабрикатів), а та-

кож всіх технологічних режимів на окремих стадіях виробництва;

—пакування та маркування готового продукту, якщо ці вимоги не встановлені іншими нормативними документами;

—транспортування та зберігання готового продукту, якщо ці вимоги не встановлені іншими нормативними документами.

6.12.3.1 У підрозділі "Підготування (готування) сировини та матеріалів"

описують основні операції стосовно підготування молочної та м'ясної сировини, харчових добавок, прянощів, матеріалів тощо, які застосовують для виробництва продукту (вивільнення сировини від пакування, подрібнювання, просіювання та фільтрація для видалення сторонніх домішок, змішування різної сировини для одержання продукту потрібної якості, спеціальне санітарне оброблення окремих видів сировини тощо).

6.12.3.2 У підрозділі "Опис операцій технологічного процесу" зазначають

послідовність проведення кожної операції технологічного процесу виробництва продукту.

6.12.3.3 Опис кожної технологічної операції повинен містити параметри

технологічних режимів (температуру, вологість, тиск, тривалість процесу тощо) та їхні граничні значення допустимих відхилів, а також назви використовуваного устаткування (обладнання).

6.12.3.4 У даному підрозділі (або у додатку до ТІ) наводять блок-схему

технологічного процесу виробництва продукту із зазначенням взаємозв'язків між послідовністю надходження сировини та матеріалів, які використовують під час виготовлення продукту (відповідно до додатку В), а також, за необхідності, перелік устаткування (обладнання) необхідного для здійснення технологічного процесу.

6.12.3.5 На блок-схемі технологічного процесу виробництва можна за-

значати номінальні значення характеристик, параметрів, показників і їхні допуски, необхідні та достатні для виготовлення

прДСТУ

продукту, що відповідає вимогам національного, галузевого стандарту або технічних умов.

6.12.3.6В ТІ В або ТІ ТУ виробник наводить фактичну (заводську) блок-схему технологічного процесу виробництва продукту та перелік устаткування (обладнання), де зазначає фактично використане на підприємстві устаткування (обладнання), з інформацією про його основні технічні характеристики та параметри (місткість, продуктивність тощо).

6.12.3.7У підрозділі "Пакування та маркування" зазначають спосіб та правила підготовки продукту до пакування, вимоги до спожиткового та транспортного пакування, пакувальних матеріалів; кількість (масу нетто, об'єм) продукту в одиниці пакування та допустимі відхилення від маси нетто; зміст, місце та спосіб нанесення спожиткового та транспортного маркування, якщо ці вимоги не встановлені іншими НД.

6.12.3.8 Якщо вимоги до пакування та маркування, встановлені у НД на готовий продукт, то дозволено в цьому розділі наводити лише посилання відповідні розділи, підрозділи, пункти, підпункти, зазначені у НД. За необхідності, у технологічній інструкції наводять додаткові вимоги стосовно підготування продукту до пакування та маркування.

6.12.3.9 Підрозділ «Транспортування та зберігання» повинен містити вимоги до забезпечення збереженості продукції під час транспортування та зберігання, а також вимоги до використовуваних транспортних засобів, зазначають вимоги до умов зберігання та строків придатності готових продуктів. Якщо вимоги до транспортування та зберігання, встановлені у НД на готовий продукт, то дозволено наводити лише посилання на відповідні розділи, підрозділи, пункти, підпункти, зазначені у НД.

6.13 Контролювання виробництва

6.13.1 Розділ «Контролювання виробництва» повинен містити опис всіх стадій виробничого контролювання, а саме:

- організацію вхідного контролювання на підприємстві;
- об'єкти контролювання;
- систему контролювання всього технологічного процесу виробництва, зокрема:

зокрема:

- вхідне контролювання сировини та матеріалів відповідно до вимог 6.11;
- технологічне контролювання за дотриманням режимів окремих операцій та послідовності технологічного процесу;
- контролювання якості та безпечності продуктів на усіх етапах технологічного процесу виробництва;
- приймальне контролювання якості готового продукту;
- контролювання санітарного стану підприємства.

6.13.2 Процедури та зміст вхідного, технологічного та приймального контролювання викладають у вигляді послідовності операцій контролювання із зазначенням місця контролювання показника, параметра, їхніх одиниць і значень із допустимими технологічними відхилами, методів відбору проб і лабораторного контролювання, похибок цих методів, періодичності контролювання, способів надання та зберігання результатів контролювання.

6.14 Всю інформацію щодо процесу виробництва продукту та результатів виробничого контролювання реєструють у технологічному журналі або у журналі виробничого контролювання (**ЖВК**) (**додаток Г**).

6.15 Для метрологічного забезпечення технологічного процесу та процесу контролювання виробництва складають карту метрологічного забезпечення (**КМЗ**) (**додаток Д**).

6.16 Санітарно-гігієнічні вимоги

Розділ «Санітарно-гігієнічні вимоги» повинен містити опис операцій по

прДСТУ

санітарно-профілактичному обробленню та дезінфікуванню технологічного устаткування (обладнання), інвентарю, тари та приміщень, які проводять відповідно до чинних санітарних правил та норм.

6.17 Вимоги щодо безпеки виробництва

6.17.1 Розділ "Вимоги щодо безпеки виробництва" повинен містити перелік унормованих вимог, які забезпечують життя та здоров'я персоналу під час обслуговування устаткування та ведення технологічного процесу.

6.17.2 Вимоги щодо безпеки повинні містити всі види та норми допустимої небезпеки та їх встановлюють таким чином, щоб забезпечити безпечність для життя та здоров'я персоналу під час виробництва, зберігання та транспортування продукту.

6.17.3 Якщо вимоги щодо безпеки встановлені відповідними державними нормативними актами з охорони праці, санітарними нормами та правилами, інструкціями, стандартами з техніки безпеки тощо, то в ТП подають лише посилання на них. У разі необхідності, доповнюють конкретними вимогами.

6.18 Вимоги щодо охорони довкілля

Розділ "Вимоги щодо охорони довкілля" повинен містити вимоги (або посилання на НД, в яких їх викладено), до очищення стічних вод, охорони ґрунту від забруднення побутовими та/або промисловими відходами, а також контролю за викидами шкідливих речовин в атмосферу.

6.19 Бібліографія або перелік основних керівних та інших документів, на які є відповідні посилання в ТП)¹

У розділі зазначають перелік керівної нормативної та технологічної документації, що регламентує виробництво продукту. В переліку зазначають номер документа, його назву, якою організацією затверджений, дату затвердження

¹ Не обов'язковий структурний елемент

6.20 Додатки².

6.20.1 Інформацію, яка доповнює або унаочнює положення ТД можна розміщувати в додатках. Останні, за рішенням розробника, можуть мати статус обов'язкового або довідкового.

6.20.2 Оформлення додатків повинно відповідати вимогам 4.12 ДСТУ 1.5.

6.21 Аркуш реєстрації змін.

Повинен містити всю інформацію щодо оновлення, зміни або заміни ТІ.

Аркуша реєстрації змін оформлюють згідно з додатком Е .

7 ПОРЯДОК ПОГОДЖЕННЯ, ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТА РЕЄСТРАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

7.1 ТД перед їхнім затвердженням підлягають погодженню з уповноваженими органами по державному санітарно-епідеміологічному нагляду.

7.2 ТД, вимоги до яких установлені ДСТУ або ТУ, можна не погоджувати із Центральним органом виконавчої влади з державного санітарно-епідеміологічного нагляду, у випадку якщо проекти національних чи технічних умов були погоджені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

7.3 ТІ В з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені ДСТУ, погоджують із територіальними органами виконавчої влади по державному санітарно-епідеміологічному нагляду та підприємством (організацією) - власником оригіналу ТІ ДСТУ.

7.4 ТД з виробництва молочних або м'ясних продуктів для спеціального дієтичного споживання, консервів, а також продуктів, створених на основі нових видів нетрадиційної сировини або з новими елементами технологічного процесу виробництва повинні підлягати науково-технічній експертизі в провідних галузевих науково-дослідних установах (організаціях) і мати висновок цих установ

² Не обов'язковий структурний елемент

прДСТУ

(організацій) щодо можливості або доцільності виробництва таких продуктів та/або за такої технології, а також висновок Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

- 7.4.1** У разі дотримання вимог 7.4 ТД розглядають Центральними (галузевими) дегустаційними комісіями та рекомендують до затвердження.
- 7.5** Рецептури на продукти традиційного асортименту (у м'ясній галузі) або на національні продукти (у молочній галузі), у разі виробництва їх за ТІ В, повинні бути погоджені із розробником ДСТУ на ці продукти.
- 7.6** Рецептури на молочні та м'ясні продукти, у разі виробництва їх за ТІ ТУ, повинні бути погоджені із розробником ДСТУ на ці продукти.
- 7.7** Погодження ТД оформляють підписом керівника (заступника керівника) погоджувальної організації, яку засвідчують печаткою під грифом «ПОГОДЖЕНО» або окремим документом (листом, висновком і т.п.). При цьому під грифом «ПОГОДЖЕНО» зазначають назву погоджувальної організації та назву, дату і номер документа.
- 7.8** ТД затверджує підписом уповноважена особа (керівник, заступник керівника) підприємства (організації) - власника оригіналу ТІ під грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ» на титульному аркуші, який засвідчують печаткою.
- 7.9** ТД затверджують без обмеження терміну дії.
- 7.10** Термін дії ТІ В та ТІ ТУ, а також Р до них, може бути обмежено відповідно до терміну чинності НД або на обґрунтовану письмову вимогу органів державного контролю та нагляду.
- 7.11** Реєстрацію ТІ та Р здійснює підприємство (організація) - власник оригіналу ТІ у встановленому ним же порядку.
- 7.12** Установи (організації), що погоджують та/або проводять експертне оцінювання вимог ТД, гарантують дотримання авторських прав

власників ТД та збереження конфіденційності згідно з чинним законодавством.

7.13 Право дозволу на видання, перевидання та тиражування ТД належить тільки власнику-оригіналу цих документів.

7.14 Організації, установи та підприємства, а також суб'єкти підприємницької діяльності (фізичні та юридичні особи) усіх форм власності за порушення 7.13 повинні нести відповідальність відповідно до чинного законодавства та інших нормативно-правових актів України.

8 ВИМОГИ ДО ВИКЛАДАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗМІН ДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

8.1 Зміни в ТІ може вносити лише підприємство (організація) - власник оригіналу, у разі внесення змін в НД на продукт та/або удосконалення технологічного процесу виробництва.

8.2 Зміну оформлюють у вигляді окремого документа «Зміна до технологічної інструкції до ДСТУ» (Зміна до ТІ ДСТУ) або «Зміна до технологічної інструкції виробника» (Зміна до ТІ В ДСТУ), або «Зміна до технологічної інструкції до ТУ» (Зміна до ТІ ТУ).

8.3 Погодження, затвердження та реєстрацію зміни до ТІ здійснюють у такому ж порядку, як і розроблення ТІ.

8.4 Текст зміни ТІ викладають і оформляють згідно з вимогами розділу 6 ДСТУ 1:5.

8.5 Кожній зміні до ТІ організація (підприємство) - власник оригіналу надає порядковий номер і встановлює дату надання чинності.

Додаток А
(довідковий)

Вимоги щодо оформлення плану підготування виробництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

(повна назва посади особи, із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ППВ)

(особистий підпис)

(розшифрування підпису (ініціали та прізвище))

« ____ » _____ 200_ р.

ПЛАН ПІДГОТОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА

щодо впровадження _____

(позначення та назва нормативного або технологічного документа)

	Заходи	Строк виконання	Відповідальний виконавець
1	Провести аналіз стану та актуалізацію фонду нормативних і технологічних документів		
2	Провести коректування технологічних документів		
3	Придбати, змонтувати нове обладнання або модернізувати існуюче		
4	Придбати прилади та реактиви для лабораторій, освоїти методики		
5	Розробити етикетні написи та розмістити замовлення на виготовлення таропакувальних матеріалів і компонентів		
6	Провести випуск дослідної партії нової продукції		
7*	Разом з органом з сертифікації ухвалити рішення щодо процедури сертифікації та переходу підприємства на виготовлення нової продукції		
8*	Провести сертифікацію продукції та/або виробництва		
* Виконують у випадку, коли термін дії сертифіката не відповідає строкам повного використання «застарілих» таропакувальних матеріалів і компонентів.			

Рисунок А.1 – Приклад оформлення плану підготування виробництва

Додаток Б

(обов'язковий)

Вимоги щодо розташування даних на титульних аркушах технологічних документів

Б.1 Дані, наведені на титульних аркушах ТД, розміщують відповідно до рисунка Б.1. Викладають і оформляють із урахуванням вимог, зазначених у розділі 6.

Приклад оформлення титульних аркушів ТІ та рецептур наведено на рисунках Б.2 та Б.3.

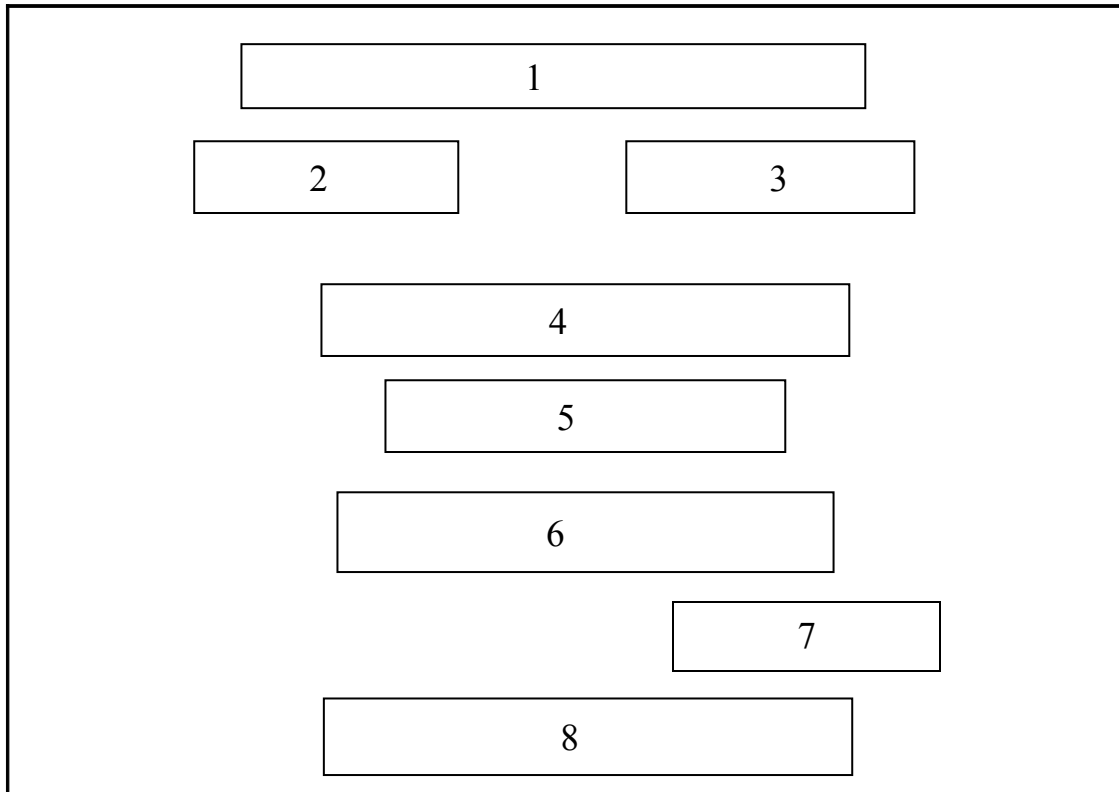


Рисунок Б.1 - Схема розміщення даних на титульному аркуші ТД

Б.2 Дані, зазначені в розділі 6, розміщують на титульному аркуші на наступних полях:

- на полі 1 - назва підприємства (організації) - власника оригіналу;
- на полі 2 – погоджувальний підпис або назва та номер погоджувального документа і дата його видачі;
- на полі 3 - затверджувальний підпис і дата затвердження;
- на полі 4 - назва ТД;
- на полі 5 - позначення ТД;
- на полі 6- інформація про новизну або заміну;
- на полі 7 - повна назва посади заступника керівника – та відомості про підрозділи підприємства (організації) – розробника ТІ;
- на полі 8 - місцезнаходження (місто або адреса) підприємства (організації) - розробника та рік розроблення.

прДСТУ

Продовження додатку Б

(назва підприємства (організації) - власника оригіналу ТІ)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

(повна назва посади особи, із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує ТІ

(повна назва посади особи, із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТІ

(особистий підпис)

(розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

(особистий підпис)

(розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

«__» _____ 200_ р.

«__» _____ 200_ р.

(або назва, номер та дата погоджувального документа)

**ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ
З ВИРОБНИЦТВА НАПВКОПЧЕНИХ КОВБАС до ДСТУ 4435:2005**

(назва продукту)

ТІ ДСТУ 4435:2005

(позначення ТІ)

Вперше

(інформація про новизну або заміну ТІ)

Чинна

(рік, місяць, число)

РОЗРОБЛЕНО

(повна назва посади особи, із зазначенням назви підприємства (організації) - розробника ТІ)

(особистий підпис)

(розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

«__» «__» _____ 200_ р. 200_ р.

(повна назва посади особи, із зазначенням назви підприємства (організації) - розробника ТІ)

(особистий підпис)

(розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

«__» «__» _____ 200_ р. 200_ р.

(повна назва посад безпосередніх виконавців-розробників ТІ)

(особисті підписи)

(розшифрування підписів)
(ініціали та прізвище)

«__» _____ 200_ р.

«__» _____ 200_ р.

Київ 200

Київ 200_

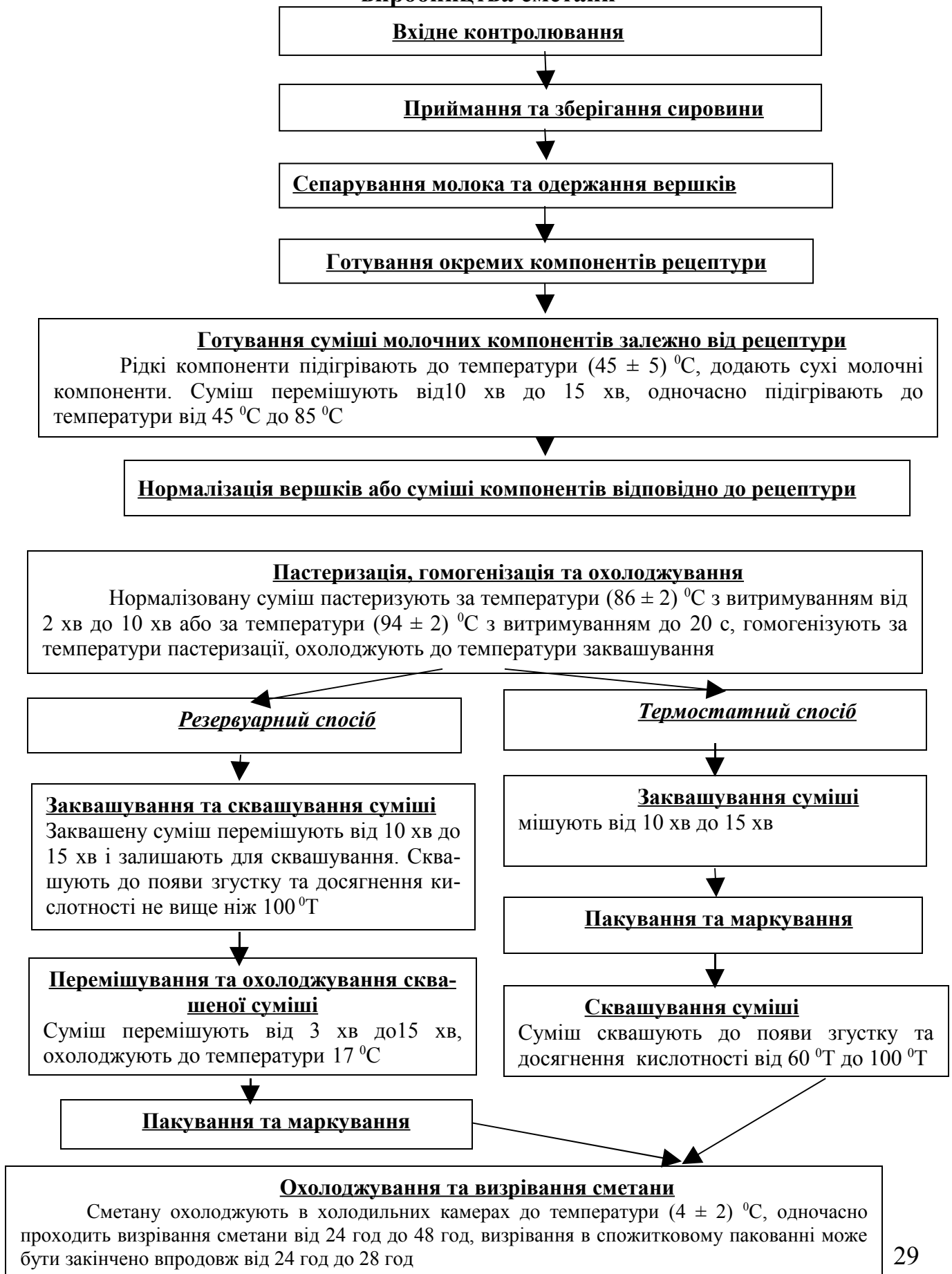
Рисунок Б.3– Приклад оформлення рецептури до ТІ

¹ Зазначають у разі погодження Р

² Підписи безпосередніх виконавців-розробників можна розташовувати в кінці основної частини Р

Додаток В
(довідковий)

**Приклад оформлення блок-схеми технологічного процесу
виробництва сметани**



Приклад оформлення технологічного журналу з виробництва сметани

№ журналу	Показники, що контролюють	Одиниця вимірювання	Результати вимірювання
1	2	3	4
№ зміни			
Дата виготовлення			
№ партії			
1. Приймання та зберігання сировини для виробництва сметани			
1.1 Молоко-сировина коров'яче			
	Маса	кг	
	Об'єм	м ³	
Органолептичні показники			
Фізико-хімічні показники			
	Кислотність	°Т	
	Густина	кг/м ³	
	Масова частка сухих речовин	%	
	Масова частка жиру	%	
	Масова частка білка	%	
	Чистота	група	
	Точка замерзання	°С	
	Температура	°С	
Мікробіологічні показники			
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ)	КУО/см ³	
	Кількість соматичних клітин	тис/см ³	
	Гатунок		
	Температура зберігання	°С	
	Строк придатності	год	
1.2 Перелік інших складників рецептури			
	Відповідні органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники		
	Температура зберігання	°С	
	Строк придатності	год	
2 Готування молочної сировини для нормалізації			
2.1 Сепарування молока з одержуванням:			
2.1.1 Вершків			
	Маса	кг	
	Масова частка жиру	%	
Закінчення додатку Г			
1	2	3	4

	Кислотність	°Т	
	Температура	°С	
2.1.2 Знежиреного молока			
	Маса	кг	
	Масова частка жиру	%	
	Кислотність	°Т	
	Температура	°С	
2.3 Відновлення сухих молочних продуктів			
2.4. Далі наводять перелік інших операцій технологічного процесу виробництва сметани із зазначенням відповідних показників			
3 Характеристика готової сметани			
3.1 Органолептичні показники			
	Зовнішній вигляд і консистенція		
	Смак і запах		
	Колір		
3.2 Фізико-хімічні показники			
	Масова частка жиру	%	
	Кислотність:		
	- титровна або	Т°	
	- активна	pH	
	Фосфатаза	Наявність/ відсутність	
	Температура під час випуску з підприємства	°С	
3.2 Мікробіологічні показники			
	Кількість життєздатних молочнокислих бактерій в 1 г	КУО	
	БГКП (коліформи), в 0,001 г	Наявність/ відсутність	
	Дріжджі в 1 г	КУО	
	Плісняві гриби в 1 г	КУО	
3.3 Токсичні елементи			
3.4 Показники безпечності			
3.5 Зберігання сметани на підприємстві-виробнику			
	Відносна вологість в холодильній камері	%	
	Строк	доба	
	Температура	°С	
Номер посвідчення про якість			
Фактичні витрати сировини на 1 т сметани, кг			
Підпис відповідальної особи			

ДОДАТОК Д
(обов'язковий)

**ФОРМА КАРТИ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА _____**
(назва продукту)

ч/ч	Найменування параметра, або показника якості, що контролюють; позначення одиниці величини, яку вимірюють	Найменування етапу (операції) ТП, сировини, компонента продукції	Нормоване значення параметра показника якості, допустиме технологічне відхилення	НД, що регламентує етап (операцію) ТП, нормоване значення параметра, показника якості, допустиме технологічне відхилення	МВВ, ЗВТ, ІВС		ГДП вимірювання, клас точності	Періодичність контролю, форма реєстрації
					технологічного контролю	лабораторного контролю		
1								

Примітка. В тексті карти метрологічного забезпечення технологічного процесу виробництва _____ використані такі умовні скорочення та позначки:
(назва продукту)

1. ТП – технологічний процес;
2. НД – нормативний документ;
3. МВВ – методика виконання вимірювання;
4. ЗВТ – засоби вимірювальної техніки;
5. ІВС – інформаційно-вимірювальна система;
6. ГДП – границя допустимої похибки.

ДОДАТОК Е
(обов'язковий)

Вимоги щодо оформлення аркушу реєстрації змін до технологічної інструкції

Е.1 Аркуш реєстрації змін до ТІ оформлюють відповідно до рисунка Е.1. Аркуш реєстрації змін до ТІ заповнюють до кожного примірника ТІ, який є на підприємстві (в організації), після реєстрації кожної зміни (якщо цей примірник належить власнику цієї ТІ), або у найкоротшій строк після одержання кожної зміни (якщо вона надійшла від власника ТІ).

Е.2 Якщо зміна надійшла від власника ТІ, то у відповідній графі аркуша реєстрації змін подають інформацію щодо супровідного листа, в якому зазначено зміну. В іншому разі цю графу не заповнюють.

(позначення ТІ)								
Аркуш реєстрації змін до технологічної інструкції								
Номер зміни	Номери сторінок				Усього сторінок після внесення змін	Інформація про надходження зміни (номер супровідного листа)	Підпис особи, що внесла зміну	Прізвище цієї особи і дата внесення зміни
	заміненних	долучених	вилучених	зміненних				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Рисунок Е.1 – Форма аркуша реєстрації змін до ТІ

Ключові слова: молочні та м'ясні продукти, технологічна інструкція, технологічний документ, рецептура.

Заступник директора
з наукової роботи

І.О.Романчук

Завідувач лабораторії розробки
державних стандартів

Н.Г.Левитська

Відповідальний виконавець,
Ст. науковий співробітник лабораторії
розробки державних стандартів

А.П. Плотницька