

Чек-лист проверки пищевых ТУ

1. Титульный лист

- Заголовок «юридическое лицо»
- Код ОКПД 6 знаков слева, проверен, соответствует
- Группа КГС справа, проверена, соответствует
- Код ОКС под группой, проверен, соответствует
- «Утверждаю». Ответственное лицо, место для подписи, дата и год утверждения ТУ — соответствуют

2. Наименование ТУ

- Номер технических условий состоит из **** (Код ОКПД продукции)-*** (порядковый номер ТУ на предприятии)-***** (КОД ОКПО Предприятия)- **** (год)
- Нумерация ТУ проверена:
 - 6 цифры ОКПД
 - Порядковый номер ТУ
 - Код ОКПО сверен
 - Год ввода ТУ верный
- Дата «введения в действие» проверена
- «Разработано» кем — проверено
- Место разработки «г.»
- Год под городом — верный

3. Колонтитул и нумерация страниц

- Вставлен верный колонтитул справа вверху на всех страницах, кроме титульной страницы — полный номер ТУ.
- Внизу справа все страницы пронумерованы, кроме титульного листа. Нумерация идет со второй страницы, с цифры 2.

4. Область применения

- Начата с фразы «Настоящие ТУ распространяются на...»
- Описан продукт согласно названию
- Продукт изготовлен из чего
- Продукт изготовлен как
- Выглядит в финале как
- Описаны особенности выпуска и/или хранения
- Предназначен для употребления кем и как

- Продукты подразделяют на (указаны категории по закону, или по регламентам производителя)
- Указано право производителя производить под иными наименованиями и фантазийными марками
- Указан пример записи при заказе или в других документах
- Перечислен весь ассортимент.
- В ассортименте нет прямых повторов одинаковых названий (копи-паст) и смысловых дублей («бутерброды с ветчиной и сыром»; «бутерброды с сыром и ветчиной»)

5. Ассортимент по тексту ТУ

- Весь список ассортимента из «области применения» полностью перечислен в органолептической таблице.
- Ассортимент полностью перечислен в таблице пищевой ценности.
- Все составные части ассортимента перечислены в списке сырья.

Ассортимент проверяется поиском «Ворда» — название должно встретиться в документе в трех местах минимум: область применения, органолептика, пищевая ценность.

Сырье сверяется с ассортиментом, исходя из названий и категорий. Так, например, «колбаса свиная с курицей» должна иметь в сырье и свинину и курицу. «Колбаса говяжья с паприкой» — и говядину и паприку.

6. Требования к качеству и безопасности

- «Продукция должна соответствовать...»
- ТР ТС на пищевую продукцию и ТР ТС именно на этот вид продукции
- Нет упоминаний ЕвроАзЭС и устаревших Сан.Пин. (проверить поиском Ворда).
- Нет упоминаний ЕвроАзЭС во всем тексте ТУ

7. Таблица органолептических показателей

- Максимально упрощенная, везде, где показатели могут быть объединены, они сведены в общие ячейки
- Нет дублей продукции
- Весь ассортимент упомянут полностью
- Смысл соблюден, нет «рыбы соленой с внешней румяной корочкой», «пиццы в виде рулета с начинкой»
- Показатели стандартные: внешний вид, цвет, вкус и запах

8. Физико-химические показатели

- Таблица простая, показатели объединены
- Нет дублей
- Показатели указаны только для тех видов, к которым есть обязательные требования в ТР ТС
- Соответствуют ТР ТС на пищевую продукцию и локальному ТР ТС на эту продукцию

Указаны номера приложений и индексы ТР ТС, соответствуют

9. Токсичные элементы, антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды

Таблица простая, показатели объединены

Нет дублей

Показатели указаны только для тех видов, к которым есть обязательные требования в ТР ТС

Соответствуют ТР ТС на пищевую продукцию и локальному ТР ТС на эту продукцию

Указаны номера приложений и индексы ТР ТС, соответствуют

10. Микробиологические показатели

Таблица простая, показатели объединены

Нет дублей

Показатели указаны только для тех видов, к которым есть обязательные требования в ТР ТС

Соответствуют ТР ТС на пищевую продукцию и локальному ТР ТС на эту продукцию

Указаны номера приложений и индексы ТР ТС, соответствуют

11. Требования к сырью

Перечислено все сырье, используемое в продукции

Нет дублей и повторов

Перечисление идет от основного сырья (мука, мясо, молоко, вода) к вспомогательному (соль, сахар, специи). Соблюден алфавитный порядок.

К каждому виду сырья есть ГОСТ Р, либо ГОСТ, в крайнем случае соответствующий Техрегламент.

ГОСТы максимально обобщенные, включающие в себя как можно больше частных случаев сырья.

Предложения согласованы по смыслу, падежам и числам

Общая фраза о соответствии сырья всем ТР ТС (от общего пищевого до локальных ТР ТС) – есть. Лишние ТР ТС не упомянуты.

Фраза о контроле за содержанием ГМО

Фраза о допустимости применения аналогичного сырья, соответствующего требованиям и разрешенного к применению

12. Маркировка

Общий раздел «Маркировка» дополнен требованиями по маркировке к этой конкретной продукции. Требования в локальном ТР ТС.

Упомянуты разделы и индексы ТР ТС на маркировку и соответствующих локальных ТР ТС. Индексы соответствуют.

Нет смысловых дублей и повторов

13. Упаковка

- Раздел «Упаковка» проверен на здравый смысл по соответствию массе продукции и формам ее упаковки. (Так, жидкости не фасуют в бумагу и не перевязывают шпагатом.)
- Нормативный документ для раздела ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

14. Правила приемки

- Стоит соответствующий ГОСТ («Продукция. Общие технические условия») по которому принимают продукцию

15. Методы контроля

- Методы перечислены только для тех показателей, которые есть в таблицах в разделе «Требования к качеству и безопасности». Кроме контроля формы и веса (не требуется).
- Лишних методов контроля нет.
- На один метод – не более одного ГОСТа. Один ГОСТ может перекрывать несколько методов сразу (приветствуется).
- Есть пункты «Отбор проб по...» (ГОСТ такой-то)
- Есть пункты «Определение показателей по...»
- Есть пункт «Определение ГМО по...»
- Есть пункт «Допустимы иные методы контроля....»

16. Правила транспортировки и хранения

- Перечислены все разумно допустимые особенности продукции: без упаковки, в упаковке различных видов (банки, пакеты), упаковке под вакуумом, в ГМС (газо-модифицированной среде), замороженная и охлажденная, с консервантами и без них
- К каждому виду фасовки и перевозки — отдельной строкой срок хранения в этих условиях

17. Приложение «пищевая ценность»

- Перечислена вся продукция
- Нет дублей и смысловых повторов
- Указаны Белки, Жиры, Углеводы, КДж, Кккл на 100 г.

18. Приложение «макет этикетки»

- Макет соответствует требованиям раздела «маркировка» для данной продукции
- Макет соответствует обязательным требованиям локального ТР ТС для этой продукции

19. Приложение «знак ЕАС»

- Приложение существует в ТУ

20. Приложение «коды ОКПД 2»

- Коды соответствуют подвидам продукции

- Подвиды продукции, на которые нет персональных кодов, внесены под графой «все остальные – под кодом... (дан общий код ТУ)»

21. Приложение «ссылочные документы»

- Нет упоминаний ЕвроАзЭС
- ГОСТ проверены по таблице актуальных, заменены на актуальные
- Все документы из списка встречаются в тексте. (Проверка поиском Ворда)
- Если документ есть только в списке, он удаляется.
- Соблюдена очередность упоминания:
 - ТР ТС
 - ГОСТ
 - Единые санитарные нормы и правила
 - МУК
 - Сан.Пины
- Соблюдено возрастание документов по принципу «название, порядковый номер»
- Все документы в тексте упомянуты в списке

22. Есть приложение «регистрация изменений».

23. Проверка на верстку:

- Таблицы не наползают одной-двумя строками на предыдущий лист. Их нужно опустить в этом случае
- При переносе таблицы (если она настолько большая) с листа на лист над разрывом стоит название таблицы. А в первой строке – название раздела таблицы
- Перед заголовком «Таблица №» идет отделяющая пустая строка.
- Заголовки разделов не отрываются от своего раздела на предыдущей странице. Их надо переносить на следующую страницу